



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

TEMA:

“APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014.”

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

Autoras:

Caisaguano Basantes Silvia Liliana.

Ramírez Chiquito Ligia Margoth.

Director:

MSC. Bonilla Rivera Guadalupe Dolores

Latacunga – Ecuador

Noviembre – 2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

LATACUNGA-ECUADOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

En calidad de Miembros del Tribunal de Grado aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas; por cuanto, las postulantes: Caisaguano Basantes Silvia Liliana con C.I.050369727-8 y Ramírez Chiquito Ligia Margoth C.I. 050350140-5 con el tema de tesis: **“APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014.”** Han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, Noviembre del 2015

Para constancia firman:

.....
Lcda. M.B.A Angelita Falconi
PRESIDENTE

.....
Ing. M.S.C. Patricio Bedón
MIEMBRO

.....
Ing. M.S.C. Catalina Rueda
OPOSITOR

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación con el tema:

“APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014.” son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

.....
Caisaguano Basantes Silvia Liliana.
C.I. 050369727-8

.....
Ramírez Chiquito Ligia Margoth
C.I. 050350140-5

AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS

En calidad de Directo de Trabajo de Investigación sobre el tema: **“APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014.”** de Caisaguano Basantes Silvia Liliana y Ramírez Chiquito Ligia Margoth., postulantes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho informe investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científicos-técnicos suficientes para ser sometidos a evaluación del Tribunal de Validación de Tesis que el Honorable Consejo Académico de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Noviembre del 2015

.....
MSC. Bonilla Rivera Guadalupe Dolores.

C.I 170318600-5

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Por medio del presente tengo a bien certificar que las Srtas. Caisaguano Basantes Silvia Liliana con C.I. 050369727-8 y Ramírez Chiquito Ligia Margoth con C.I. 050350140-5, presento su tema de tesis **“APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014.”**, a PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ, empresa a la cual represento, y cuya aprobación fue aceptada, por la propietaria de esta industria.

En tal virtud, la información obtenida para la realización de dicho trabajo, ha sido proporcionada por la administración de esta empresa, es importante manifestar dentro de esta certificación que se debe entregar una copia de la tesis una vez que esta sea aprobada por la entidad educativa.

Es todo cuanto puedo manifestar en honor a la verdad

Latacunga, Noviembre del 2015

Atentamente,

.....

Sra. Sánchez Jácome Martha Susana.

C.I. 1802701928

GERENTE GENERAL

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por las bendiciones otorgadas a mi vida, a la Universidad Técnica de Cotopaxi por haber abierto sus puertas para realizarme profesionalmente.

A mi Asesor de Tesis Lcda. Guadalupe Bonilla por habernos brindado su capacidad y conocimiento científico para guiarnos durante todo el desarrollo de la Tesis.

Y en especial agradezco a toda mi familia y a todas aquellas personas que han formado parte de mi vida estudiantil, así como aquellas que viven en mis recuerdos y en mi corazón en especial a mi abuelita por todas sus bendiciones.

Liliana

AGRADECIMIENTO

En primer lugar a Dios por haberme guiado por el camino del bien, a mis padres y hermanos, que me han dado la fuerza para seguir adelante.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi y al personal docente por haberme preparado en mi vida estudiantil, porque gracias a su colaboración he logrado alcanzar uno de mis objetivos profesionales.

A mi director de tesis por la ayuda y el tiempo brindado y de manera especial a Productos Lácteos San José mis más sinceros agradecimientos.

Ligia

DEDICATORIA

La presente tesis dedico con gran admiración, amor y cariño a Dios por darme la oportunidad de culminar una meta tan anhelada en mi vida.

A mis padres por ser ejemplo de superación y admiración que con su apoyo, consejos, comprensión, amor y ayuda han formado todo lo que soy como persona.

A mi amado esposo Luis Caisaguano que ha sido el impulso para la culminación de mi carrera y una fuente de apoyo constante que con su amor incondicional ha sido amigo y compañero inseparable.

Por último a mí querido hermano Elvis por estar siempre presente en mi vida y ser mi motivación, inspiración y felicidad.

Liliana

DEDICATORIA

A Dios y a la Virgen María por guiarme en el camino correcto y darme la fuerza para vencer los obstáculos que se presentaron para termina este trabajo.

Lo dedico con mucho amor a mi Madre María quien me ha brindado siempre su apoyo incondicional, a mi Padre Segundo, mis hermanos y hermanas Jhonny, Luis, Mercedes, Jessica y Liseth quienes son mi razón para ser mejor cada día.

A mi amigo y confidente como es mi enamorado Luis Vargas por su apoyo y comprensión.

Ligia



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

LATACUNGA-ECUADOR

TEMA: “APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014.”

Autoras: Caisaguano Basantes Silvia Liliana.

Ramírez Chiquito Ligia Margoth.

Director: MSC. Bonilla Rivera Guadalupe.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se desarrolló en Productos Lácteos San José en la cual se determinó como principal problema el que a queja a las actividades económicas, contable y productivas debido a la falta de un sistema de costos, lo que conlleva a ignorar sus costos reales de fabricación y por ende su rentabilidad, colocando a la empresa en una posición poco competitiva debido a la carencia de toma de decisiones acertadas por parte de la gerencia. Para ello mediante un estudio previo y tomando en cuenta la propuesta y los objetivos planteados fueron seleccionados y aplicados los métodos y técnicas de investigación como: la encuesta y la entrevista, medios que permiten obtener información confiable y relevante para la ejecución del trabajo. Se recomienda implantar el sistema de costos por órdenes de producción, el mismo que permitirá controlar los costos a través de una adecuada asignación para establecer precios competitivos que incremente el volumen de venta dando origen al mejoramiento de la situación socio-económica de la empresa.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
HUMANÍSTICAS

LATACUNGA-ECUADOR

TOPIC: "THE PRODUCTION COSTS SYSTEM APPLICATION AT SAN JOSE DAIRY PRODUCTS' ORDERS IN TUNGURAHUA PROVINCE, SANTIAGO DE PÍLLARO CANTON, ROCAFUERTE PARISH DURING THE FOURTH QUARTER OF 2014."

Authors: Caisaguano Basantes Silvia Liliana.
Ramírez Chiquito Ligia Margoth.

Director: MSC. Bonilla Rivera Guadalupe.

ABSTRACT

This research was conducted in San Jose Dairy Products which was determined as the main problem that a complaint to the economic, accounting and production activities due to the lack of a cost system, leading to ignore their actual costs manufacturing and therefore its profitability, putting a company in a little competitive position due to lack of sound decision making by management. To do this by pre and taking into account the proposal and study objectives were selected and applied methods and research techniques such as survey and interview, which allow to obtain reliable and relevant to the job execution information. It is recommended to implement the system by direction of production costs it will allow to control costs through appropriate allocation to set competitive prices to increase sales volume, giving rise to the improvement of the socio-economic situation of the company.



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen de tesis al Idioma Inglés presentado por las señoritas Egresadas de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas: **CAISAGUANO BASANTES SILVIA LILIANA Y RAMIREZ CHIQUITO LIGIA MARGOTH**, cuyo título versa “**APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSÉ” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA ROCAFUERTE DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL AÑO 2014”**”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

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

Latacunga, Noviembre del 2015

Atentamente,

.....

Lic. NELSON W. GUAGCHINGA CH.

DOCENTE CENTRO CULTURAL DE IDIOMAS

C.C. 050324641-5

www.utc.edu.ec

Av. Simón Rodríguez s/n Barrio El Ejido / San Felipe. Tel: (03) 2252346 - 2252307 - 2252205

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁG
PÁGINAS PRELIMINARES	
PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	ii
AUTORÍA	iii
AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS	iv
CERTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	v
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA	viii
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
AVAL DE TRADUCCIÓN	xii
ÍNDICE GENERAL	xiii
INTRODUCCIÓN	xxii
CAPÍTULO I	1
1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	1
1.1 Antecedentes de la Investigación	1
1.2 Categorías Fundamentales	3
1.2.1 Gestión Administrativa y Financiera.	3
1.2.1.1 Gestión Administrativa	3
1.2.1.2 Importancia	4
1.2.1.3 Objetivos	4
1.2.1.4 Proceso Administrativo	5
1.2.2 Gestión Financiera	5
1.2.2.1 Importancia	6
1.2.2.2 Tareas de la Gestión Financiera	6
1.2.3 Gestión Administrativa y Financiera.	7
1.2.4 Empresa	8
1.2.4.1 Importancia de la Empresa	9

1.2.4.2	Fines de la Empresa	9
1.2.4.3	Funciones de la Empresa	9
1.2.4.4	Clasificación de las Empresas	11
1.2.5	Contabilidad	12
1.2.5.1	Objetivos de la Contabilidad	12
1.2.5.2	Características	13
1.2.5.3	Funciones de la contabilidad	14
1.2.5.4	Campos de especialización de la contabilidad	15
1.2.5.5	Normativa Contable	15
1.2.5.6	Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados	16
1.2.5.7	Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC).	18
1.2.5.8	Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES).	20
1.2.5.9	Ciclo o proceso contable.	21
1.2.6	Contabilidad de Costos	22
1.2.6.1	Importancia	23
1.2.6.2	Objetivos de la Contabilidad de Costos	23
1.2.6.3	Bases Técnicas Aplicables a la Contabilidad de Costos	23
1.2.6.4	Gasto, Costo.	24
1.2.6.4.1	Gasto	24
1.2.6.4.2	Costo.	24
1.2.6.5	Clasificación de los costos.	25
1.2.6.6	Elementos del Costo de Producción.	27
1.2.6.7	Tratamiento de los Elementos del Costo.	28
1.2.6.7.1	Materia Prima.	28
1.2.6.7.2	Mano de Obra.	29
1.2.6.7.3	Costos Indirectos de Fabricación (C.I.F)	31
1.2.6.7.3.1	Elementos de los CIF.	31
1.2.6.7.3.2	Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación.	31
1.2.6.7.3.3	Prorrateso de los CIF	33
1.2.7	Sistema de Costos	33
1.2.7.1	Objetivos	34

1.2.7.2	Importancia	34
1.2.7.3	Las características fundamentales	34
1.2.7.4	Sistemas utilizados para determinar Costos de Producción	35
1.2.8	Sistema de Costos por Órdenes de Producción	35
1.2.8.1	Importancia	36
1.2.8.2	Características	36
1.2.8.3	Objetivos	37
1.2.8.4	Orden de Producción	38
1.2.8.5	Hoja de Costos	38
1.2.8.6	Flujo Operativo del Sistema de Costo por Órdenes de Producción	39
1.2.9	Estados Financieros	43
1.2.9.1	Estado de Costos de Productos Vendidos	43
1.2.9.2	Estado de Resultados	45
1.2.9.3	Balance General.	46
CAPÍTULO II		47
2	DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	47
2.1	Objetivos del Capítulo	47
2.1.1	Objetivo General	47
2.1.2	Objetivos Específicos	47
2.2	Reseña Histórica	47
2.3	Misión	48
2.4	Visión	48
2.5	Valores	48
2.6	Análisis Externo	49
2.6.1	Factor Político.	49
2.6.2	Factor Legal.	49
2.6.3	Factor Económico.	50
2.6.4	Factor Tecnológico	51
2.6.5	Factor Competencia	52

2.6.6	Productos Sustitutos	52
2.7	Análisis F.O.D.A	53
2.7.1	Factores Internos y Externos (FODA)	53
2.8	Métodos	54
2.8.1	Método Inductivo	54
2.8.2	Método Deductivo	54
2.8.3	Método Analítico	54
2.8.4	Método Documental	55
2.9	Tipos de Investigación	55
2.9.1	Investigación Descriptiva	55
2.9.2	Investigación Explicativa.	55
2.9.3	Investigación de Campo	55
2.10	Técnicas de Investigación	56
2.10.1	Encuesta	56
2.10.2	Entrevista	56
2.11	Unidad de Estudio	56
2.11.1	Población o Universo	56
2.12	Entrevista Realizada al Gerente de "Productos Lácteos San José	57
2.12.1	Análisis de la Entrevista	60
2.13	Entrevista Realizada Contadora de Productos Lácteos San José	61
2.13.1	Análisis de la Entrevista	63
2.14	Entrevista Realizada al Jefe de Producción de Productos Lácteos San José	64
2.14.1	Análisis de la Entrevista	65
2.15	Análisis e interpretación de las encuestas realizadas a los operarios de Productos Lácteos San José.	66
2.16	Conclusiones y Recomendaciones	77
2.16.1	Conclusiones	77
2.16.2	Recomendaciones	78

CAPÍTULO III 79

3 "Aplicación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción

	en Productos Lácteos San José de la Provincia de Tungurahua, Cantón Santiago de Pillaro Parroquia Marcos Espinel Durante el Cuarto Trimestre del 2014”	79
3.1	Información General	79
3.2	Objetivos	80
3.2.1	Objetivo general.	80
3.2.2	Objetivos Específicos:	80
3.3	Descripción de la Propuesta.	80
3.4	Justificación	81
3.5	Organigrama Estructural	82
3.6	Formatos del Sistema de Costos por Órdenes de Producción.	84
3.7	Desarrollo de la Propuesta.	87
3.7.1	Plan de Cuentas	87
3.7.2	Transacciones.	90
3.7.3	Estado de Situación Financiera (Inicio)	97
3.7.4	Libro Diario.	99
3.7.5	Mayorización.	124
3.7.6	Balance de Comprobación	136
3.7.7	Estado de Costos de Productos Vendidos.	138
3.7.8	Estado de Resultados.	139
3.7.9	Estado de Situación Financiera.	140
3.7.10	Informe Final.	140
3.7.11	Órdenes de Producción.	145
3.7.12	Órdenes de Compra.	150
3.7.13	Requisición de Materiales.	159
3.7.14	Kárdex Materia Prima Directa.	165
3.7.15	Kárdex Materia Prima Indirecta	167
3.7.16	Kárdex de Productos Terminados.	180
3.7.17	Mano de Obra Pagada.	183
3.7.18	Rol de Pagos y Provisiones.	185
3.7.19	Costos Indirectos de Fabricación.	188
3.7.20	Depreciaciones.	189

3.7.21	Hoja de Costos.	192
3.8	Conclusiones	198
3.9	Recomendaciones	198
3.10	Referencias Bibliográficas.	199
3.10.1	Bibliografía Citada.	199
3.10.2	Básica o Consultada.	200
3.10.3	Bibliografía Virtual.	200
3.11	Anexos.	202

ÍNDICE DE CUADROS

1.1	Categorías Fundamentales	3
1.2	Clasificación de las empresas	11
1.3	Orden de Producción.	38
1.4	Hoja de Costos	39
1.5	Estado de Costos de Productos Vendidos	44
1.6	Estado de Resultados	45
1.7	Balance General	46
2.1	Población	57
3.1	Plan General de Cuentas	87
3.2	Orden de Producción N°001	145
3.3	Orden de Producción N°002	145
3.4	Orden de Producción N°003	145
3.5	Orden de Producción N°004	146
3.6	Orden de Producción N°005	146
3.7	Orden de Producción N°006	146
3.8	Orden de Producción N°007	147
3.9	Orden de Producción N°008	147
3.10	Orden de Producción N°009	147
3.11	Orden de Producción N°010	148
3.12	Orden de Compra N°001	150
3.13	Orden de Compra N°002	150

3.14	Orden de Compra N°003	151
3.15	Orden de Compra N°004	151
3.16	Orden de Compra N°005	152
3.17	Orden de Compra N°006	152
3.18	Orden de Compra N°007	153
3.19	Orden de Compra N°008	153
3.20	Orden de Compra N°009	154
3.21	Orden de Compra N°010	154
3.22	Orden de Compra N°011	155
3.23	Orden de Compra N°012	155
3.24	Orden de Compra N°013	156
3.25	Orden de Compra N°014	156
3.26	Orden de Compra N°015	157
3.27	Requisición de Materiales N°001	159
3.28	Requisición de Materiales N°002	159
3.29	Requisición de Materiales N°003	160
3.30	Requisición de Materiales N°004	160
3.31	Requisición de Materiales N°005	161
3.32	Requisición de Materiales N°006	161
3.33	Requisición de Materiales N°007	162
3.34	Requisición de Materiales N°008	162
3.35	Requisición de Materiales N°009	163
3.36	Requisición de Materiales N°010	163
3.37	Hoja de Costos N° 001	192
3.38	Hoja de Costos N° 002	192
3.39	Hoja de Costos N° 003	193
3.40	Hoja de Costos N° 004	193
3.41	Hoja de Costos N° 005	194
3.42	Hoja de Costos N° 006	194
3.43	Hoja de Costos N° 007	195
3.44	Hoja de Costos N° 008	195
3.45	Hoja de Costos N° 009	196

3.46	Hoja de Costos N° 010	196
------	-----------------------	-----

ÍNDICE DE FLUJOGRAMA

1.1	Proceso Contable	21
1.2	Sistema de costos por Órdenes de Producción	40
3.1	Descripción del Sistema de Costos por Órdenes de Producción	83

ÍNDICE DE TABLAS

2.1	Análisis F.O.D.A	53
2.2	Infraestructura e instalacion de la fábrica	66
2.3	Materiales necesarios para la producción	67
2.4	Experiencia o conocimiento técnico	68
2.5	Supervisión de la producción	69
2.6	Abastecimiento de los materiales	70
2.7	Control de Materiales e Insumos	71
2.8	Pérdidas en la Producción	72
2.9	Calidad de producción	73
2.10	Retrasos en la Producción	74
2.11	La existencia de retrasos en la producción	75
2.12	Implementar un sistema de costos por ordenes de Producción	76
3.1	Variaciones de los Costos de Producción	142
3.2	Control de Existencias Insumo Leche	165
3.3	Control de Existencias Insumo Leche	166
3.4	Control de Existencias Insumo Cuajo	167
3.5	Control de Existencias Insumo Cloruro de Calcio	168
3.6	Control de Existencias Insumo Sal	169
3.7	Control de Existencias Insumo Fundas Plasticas de Queso	170
3.8	Control de Existencias Insumo Grapas	171
3.9	Control de Existencias Insumo Tripolifosfato de Sodio	172
3.10	Control de Existencias Insumo Citrato de Sodio	173

3.11	Control de Existencias Insumo Maltodextrina	174
3.12	Control de Existencias Insumo Bioxin	175
3.13	Control de Existencias Insumo Carboximetilcelulosa	176
3.14	Control de Existencias Insumo Azúcar	177
3.15	Control de Existencias Insumo Fundas Plasticas de Leche	178
3.16	Control de Existencias Insumo Bebida Láctea	179
3.17	Kárdex de Productos Terminados	180
3.18	Kárdex de Productos Terminados	181
3.19	Mano de Obra Pagada	183
3.20	Costos Indirectos de Fabricación del mes de Octubre	188

ÍNDICE DE GRÁFICO

2.1	Infraestructura e instalacion de la fábrica	66
2.2	Materiales necesarios para la producción	67
2.3	Experiencia o conocimiento técnico	68
2.4	Supervisión de la producción	69
2.5	Abastecimiento de los materiales	70
2.6	Control de Materiales e Insumos	71
2.7	Pérdidas en la Producción	72
2.8	Calidad de producción	73
2.9	Retrasos en la Producción	74
2.10	La existencia de retrasos en la producción	75
2.11	Implementar un sistema de costos por ordenes de Producción	76
3.1	Organigrama Estructural	82

INTRODUCCIÓN

La Industria Láctea Ecuatoriana es una de las principales fuentes de ingreso que aportan al fortalecimiento de la economía del país, siendo esta generadora de fuentes directas e indirectas de trabajo, contribuyendo a la disminución del desempleo y a la generación de población económicamente activa del Ecuador.

Al pertenecer la industria láctea, al campo manufacturero de la economía, los constantes cambios y exigencias de los mercados obligan a las empresas industriales a la implementación de un sistema de costos, para la obtención de mayor rentabilidad, así como la elaboración de productos de calidad pero sin afectar de manera significativa los precios para el consumidor final.

La presente investigación tiene importancia social y económica y se centrará en la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción en la Microempresa Productos Lácteos “San José” con el propósito de presentar a la empresa una herramienta que facilite la determinación de los costos reales de la producción, la obtención de documentación contable verídica y confiable que ayudará a la gerencia a la correcta toma de decisiones que determinará el futuro de la empresa a través de la expansión de mercado y a la disminución de los costos, a la valoración de los inventarios de forma eficiente, al aprovechamiento de los recursos, a la evaluación de la calidad de los productos y sobre todo a la obtención de los resultados económicos correctos y confiables.

El objetivo de esta investigación es establecer los costos reales apegados a la realidad de la producción, acción que permitirá perfeccionar la toma de decisiones para asegurar la situación financiera y su estabilidad en el mercado nacional.

El contenido del presente trabajo investigativo de tesis se encuentra estructurado de la siguiente forma:

CAPÍTULO I.- Hace referencia de forma teórica a cada una de las categorías planteadas al inicio de la investigación como: bases conceptuales de la gestión administrativa y financiera, empresa, contabilidad, contabilidad de costos, sistema

de costos y demás documentación que formará parte fundamental para la ejecución de la propuesta planteada en la microempresa de Productos Lácteos “San José” sobre la Implementación de un sistema de costos por órdenes de producción.

CAPÍTULO II.- Contiene un breve estudio de la información obtenida mediante la aplicación de los instrumentos, técnicas y métodos de investigación, este estudio se realiza mediante el: análisis macro y microambiente, investigación del FODA (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas), análisis e interpretación de los resultados obtenidos mediante la aplicación de las técnicas de investigación aplicadas a Productos Lácteos San José.

CAPÍTULO III.- Constituye la descripción de la empresa, el diseño de los formatos del sistema de costos por órdenes de producción hacer aplicado en Productos Lácteos San José con el propósito de obtener costos adecuados e información oportuna para el control y toma de decisiones, con sus conclusiones y recomendaciones del trabajo de investigación.

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Antecedentes de la Investigación

A nivel mundial el crecimiento acelerado de las empresas, acompañado por la globalización y la internacionalización de mercados a dado origen a la relevancia de la contabilidad de costos dentro de las empresas industriales, la misma que se ha convertido en una necesidad básica para determinar la viabilidad del negocio y llevar a cabo una adecuada planeación que dará origen al cumplimiento del objeto social.

En el Ecuador los constantes cambios y exigencias de los mercados obligan a las empresas industriales a la implementación de sistemas de costos en los procesos productivos, para la obtención de mayor rentabilidad así como también la elaboración de productos de calidad pero sin afectar de manera significativa en los precios para el consumidor final. Mediante la producción de calidad acompañado de la optimización de los recursos permite a los productores tener una visión amplia hacia nuevos mercados a nivel internacional, lo que da origen a la generación de mayores ingresos para el Estado Ecuatoriano, siendo un factor de fortalecimiento para la economía nacional

Actualmente, la Contabilidad de Costos es un estudio imprescindible, sus bases, conceptos, aplicaciones, deben ser claros y precisos, fáciles de aplicar en la pequeña, mediana y grande industria. En la actualidad las empresas de carácter industrial buscan mejorar sus sistemas de producción minimizando riesgos y maximizando beneficios, es por éste motivo que buscan un sistema de costeo adecuado para su tipo de producción. Para ello se ha analizado tesis, relacionados con el tema de investigación los mismos que servirán como material de apoyo para la realización plena de la investigación de tesis:

Para las tesis de Rivera Guzmán Edit. Lucrecia y Gómez Atiaga Maritza Alexandra, del “Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en la planta didáctica de lácteos del Instituto Tecnológico Agropecuario Simón Rodríguez, ubicado en la parroquia Aláquez del cantón Latacunga, para el semestre enero a junio del 2012”, consideran que este sistema permitió determinar los costos unitarios de producción; y para obtener una rentabilidad adecuada se debe considerar los costos indirectos de fabricación; además conocer mediante el estado de resultados la utilidad o pérdida de las operaciones durante el ejercicio económico.

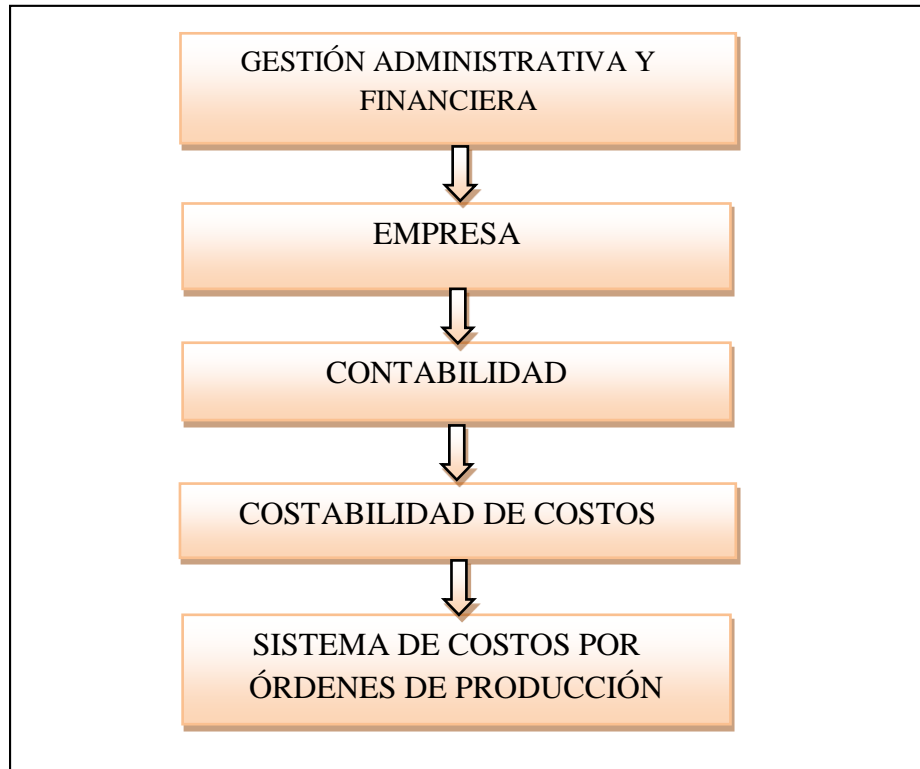
Según CASA, Adriana y CURAY, Mayra, en su tema de tesis Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para la fábrica Embutidos Don Jorge de la ciudad de Latacunga, Cotopaxi–Latacunga, publicada en la Universidad Técnica de Cotopaxi año 2009, expresan que al “ Implementar el Sistema de Costos por Órdenes de Producción permite mejorar el proceso de producción optimizando los recursos y por ende obtener información clara, correcta y oportuna para lograr una acertada toma de decisiones eficiente, efectiva y eficaz”

Las tesis llegan a la conclusión de que mediante la utilización de este sistema la empresa podrá mantenerse en el mercado, enfrentando a la competencia y obteniendo mayor rentabilidad, así como también permitirá fortalecer la toma de decisiones a través de la obtención de costos reales de la producción.

1.2 Categorías Fundamentales

Para desarrollar este capítulo se consideran las siguientes categorías fundamentales:

CUADRO N° 1.1
CATEGORÍAS FUNDAMENTALES



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Las Tesistas

1.2.1 Gestión Administrativa y Financiera.

1.2.1.1 Gestión Administrativa.

Según CUARTAS, Darío (2008) manifiesta que.- Gestión Administrativa es un proceso muy particular consistente en las actividades de la planeación, organización, ejecución y control, desempeñadas para determinar y alcanzar los objetivos señalados con el uso de los seres humanos otros recursos. **(Pág. 24)**

Según ROBBINS, Stephen y DE CENZO, David (2009) menciona que.- La gestión administrativa se refiere al proceso de hacer que otros desarrollen sus actividades en forma eficiente con las personas y a través de éstas. El proceso significa desempeñar las actividades primarias de planificar, organizar, dirigir y controlar. **(Pág. 20).**

Para las investigadoras la gestión administrativa desempeña un rol importante dentro de las empresas permitiendo el desarrollo de las actividades de una manera eficaz y eficiente encaminada al logro de los objetivos y metas planteadas o propuestas.

1.2.1.2 Importancia.

La gestión administrativa permiten la optimización en la ejecución de los procesos, con el fin de incrementar la cantidad y eficacia en la gestión de los servicios. La incorporación de un modelo de gestión al procedimiento administrativo permite una reducción en el tiempo empleado en los trámites y consultas, así como, una mayor calidad en el servicio prestado, que es recibido por el usuario.

1.2.1.3 Objetivos.

- Preparar y programar las licitaciones para otorgamiento de contratos de ejecución de obras, de adquisición de bienes y de prestación de servicios programados por dependencias del organismo al efecto, colaborando con la misma en el proceso de pre licitación.
- Programar, dirigir, coordinar y controlar las actividades relacionadas con la prestación de servicios generales.
- Dirigir, coordinar y controlar la adquisición, almacenamiento, transporte y suministros de materiales y equipos destinados a las diferentes dependencias.

1.2.1.4 Proceso Administrativo.

Planeación.- Consiste en especificar los objetivos que se deben conseguir y decidir con anticipación a las acciones adecuadas que se deben ejecutar para lograr.

Organización.- Radica en ensamblar y coordinar recursos humanos, financieros, físicos, de información y otros, que son necesarios para lograr las metas y objetivos.

Dirección.- Es el conjunto de actividades tendentes a estimular a las personas a desempeñarse bien. Trata de dirigir y motivar a los empleados manteniendo la comunicación constante en forma grupos o individual.

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

1.2.2 Gestión Financiera.

Según NUNES, Paulo (2008) expresa que. La gestión financiera es una de las tradicionales áreas funcionales de la gestión, hallada en cualquier organización, compartiéndole los análisis, decisiones y acciones relacionadas con los medios financieros necesarios a la actividad de dicha organización así, la función financiera integra todas las tareas relacionadas con el logro, utilización y control de recursos financieros. **(Pág. 18).**

Según BESLEY, Scott y BRIGHAM, Eugene (2008) señalan que.- La gestión financiera es aquella que permite ofrecer mejores productos a sus clientes a precios más bajos, pagar salarios altos a sus empleados y aun así entregar mayores ingresos a los inversionistas, quienes aportan los fondos necesarios para formar y operar el negocio. Debido a que la economía tanto nacional como internacional, está compuesta por clientes, empleados e inversionistas, la administración financiera sensata contribuye al bienestar tanto de los individuos como de la población. **(Pág. 4).**

Las tesis consideran que la gestión financiera es importante dentro de las empresas, ya que se encarga de administrar los recursos económicos buscando incrementar las utilidades a través de la utilización mínima de los recursos, dando lugar a una toma de decisiones eficaz y eficiente.

1.2.2.1 Importancia.

Su importancia radica en el sentido del control de todas las operaciones, en la toma de decisiones, en la consecución de nuevas fuentes de financiación, en mantener la efectividad y eficiencia operacional, en la confiabilidad de la información financiera y el cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables.

1.2.2.2 Tareas de la Gestión Financiera.

Las tareas principales que engloba la gestión financiera son las siguientes:

- **Financiación:** Se define como aquellas relaciones que debe sujetar el administrador con entidades financieras y el conocimiento que esta debe tener sobre el mercado de capitales, con la finalidad de conocer las oportunidades de obtener recursos económicos-financieros a corto o largo plazo.
- **Inversión:** Comprende aspectos esenciales para adquirir inmuebles, maquinaria, equipo, muebles, enseres, inventarios de materias primas así como también la compra de empresas o línea de producción.
- **Estructuras Financieras:** Constituye el análisis de las decisiones sobre la manera de sostener el equilibrio financiero en una organización, es decir el estudio de cómo debe apoyarse la empresa con financiación a corto/largo plazo para invertir en bienes realizables en el término de un año, o para adquirir bienes con una duración de largo plazo a más de cinco años.

- **Desembolsos, Recaudos de Dinero:** Es aquella que tiene que ver con las decisiones de reparto de utilidades a los dueños, plazo para los pagos a los proveedores de bienes/servicios, pago a los acreedores oficiales deudas originadas en otros conceptos, periodicidad de la compra de insumos y cancelación de los gastos de funcionamiento así como de obligaciones o refinanciación de las deudas, es decir todo aquello que para la empresa constituye egresos o gastos por motivos de financiación o pago de cualquier tipo con correspondencia al manejo y marcha de la empresa.
- **Gestión de Seguros:** Los directivos deben estar previstos para tomar decisiones pertinentes ante el riesgo de cualquier tipo, deben anticiparse con cuales compañías de seguros deben contratarse, en procura de conservar el valor de los bienes en la empresa.
- **Análisis de Riesgos:** En esta tarea el administrador cumple un papel importante debido a que se requiere realizar un análisis minucioso y detallado de impacto generado por los factores internos, las circunstancias externas derivadas de factores del entorno de la empresa, que afectan de manera positiva o negativa a las decisiones que ha de tomar el administrador financiero relacionado con la gestión financiera.

1.2.3 Gestión Administrativa y Financiera.

Para el autor **CHARZAT, Raymond (2008)**. Indica que la Gestión Administrativa y Financiera consiste en: La búsqueda del equilibrio a corto, medio y largo plazo entre los empleos y los recursos, es decir, entre las necesidades financieras y los recursos financieros; por esto que la determinación rigurosa y racional de las necesidades financieras constituye el factor previo indispensable para la búsqueda de medios de financiación. **(Pág. 77)**.

Según el autor **JÁCOME, Lucía, (2009)**, manifiesta que la Gestión Administrativa y Financiera. “Se deriva de la coordinación gerencial dentro de

una empresa, para conocer el cumplimiento sobre las metas planteadas, de allí aparece como se han administrado los recursos y cual han sido los resultados. La supervisión de las empresas están en función de una administración efectiva, en gran medida la determinación y la satisfacción de muchos objetivos económicos, sociales, políticos que descansan en la competencia del administrador.” (pág. 6).

Las tesis podemos definir a la Gestión Administrativa Financiera como la herramienta que permite controlar y administrar las actividades que se desarrollan en las áreas administrativas financieras de las entidades, aplicando el proceso administrativo que consiste en la planificación, organización, dirección, ejecución y control, para una adecuada toma de decisiones encaminadas a alcanzar los objetivos planteados a mediano y largo plazo.

1.2.4 Empresa.

Según ZAPATA, Pedro (2011) indica que.- Empresa es todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los clientes bienes y/o servicios que, al ser vendidos, producirán una renta que beneficie al empresario, al Estado y a la sociedad en general. (Pág. 5).

Según BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita, (2009) expresan que.- 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. 2).

A criterio de las tesis se concluye que: la empresa es todo ente económico productivo, conformado por capital y trabajo orientada a satisfacer las necesidades de los clientes en su totalidad sea en bienes o servicios, produciendo rentabilidad, misma que beneficia al empresario, Estado y por ende a toda una sociedad.

1.2.4.1 Importancia de la Empresa.

La empresa es un ente importante que ayuda al crecimiento y desarrollo económico de un país promoviendo el empleo y progreso de la misma permitiendo auto realización de sus individuos como base o ente lucrativo.

1.2.4.2 Fines de la Empresa.

- **Prestar un servicio o producir un bien económico.**

Se presta un servicio al vender productos (supermercados), curar enfermos (hospital), ofrecer diversión (circo), etc. Se produce un bien económico al extraer minerales, recoger frutos alimenticios, fabricar coches, muebles, aviones, etc.

- **Obtener un beneficio.**

La empresa al desarrollar su actividad trata de conseguir una ganancia para retribuir el esfuerzo de quien ha coordinado los factores productivos.

- **Contribuir al progreso de la sociedad y desarrollo del bienestar social.**

Una particularidad de este aspecto es la contribución de las empresas a las cargas públicas. El estado, como representación de este bien común, desarrolla servicios públicos de índole muy variada, cuyo sostenimiento justifica los impuestos que revierten a la comunidad social de la cual forma parte.

1.2.4.3 Funciones de la Empresa.

En toda empresa pueden concretarse tres grandes funciones que determinan su actividad, su eficacia y su papel social.

- **Función económica.** La empresa es un instrumento económico de la sociedad industrial y desde este ángulo los factores importantes de la

empresa son la determinación de costes y lucros. Esto es, saber todo lo que aportan los elementos que integran la empresa y conocer las ganancias que se obtienen con la actividad empresarial.

- **Función de dirección.** Es el proceso por el cual una o varias personas tratan de lograr los objetivos, propuestas o trabajos que la organización se ha marcado, sus tareas es planificar, organizar y controlar.
- **Función social.** Para que la empresa funcione y para que sea productiva y eficiente, la empresa tiene necesidad de generar empleos, satisfacer necesidades de los clientes y alcanzar objetivos empresariales, ayuda a la toma de decisiones para el desarrollo de la empresa.

1.2.4.4 Clasificación de las Empresas.

CUADRO N° 1.2
CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS.

<ul style="list-style-type: none"> • Según su Naturaleza. 	Empresas industriales	Son aquellas que se dedican a la transforman materias primas en productos terminados.
	Empresas comerciales	Se dedican a la compra - venta de productos, convirtiéndose en intermediarios entre productores y consumidores.
	Empresa de servicios	Se encargan de la venta y prestación de servicios a la colectividad, tratando de satisfacer los gustos y preferencias de los consumidores en general.
<ul style="list-style-type: none"> • Según el sector o la procedencia del capital. 	Empresas públicas	Su capital pertenece al sector público es decir al (Estado).
	Empresas privadas	El 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).
<ul style="list-style-type: none"> • Por la integración del capital. 	Unipersonales	Su capital es el aporte de una sola persona.
	Pluripersonales	Aquellas cuyo capital pertenece a dos o más personas natural.

Fuente: Investigación de campo.

Elaborado por: Grupo de investigadoras.

1.2.5 Contabilidad.

Es una herramienta fundamental dentro de las empresas para registrar los hechos económicos que ocurren dentro de un negocio, de modo que ayude a las empresas a mantener un control adecuado, confiable de los recursos tanto económicos como financieros y conocer los resultados obtenidos al finalizar el periodo contable para la adecuada toma de decisiones.

Según ZAPATA, Pedro (2011) define a la contabilidad como.- “La técnica fundamental de toda actividad económica que opera por el medio de un sistema dinámico del control e información que se sustenta tanto en un marco teórico, como en normas internacionales. La contabilidad se encarga del reconocimiento de los hechos que afectan al patrimonio; de la valoración justa y actual de los activos y obligaciones de la empresa, y de la presentación relevante de la situación económico- financiero”. **(Pág. 8).**

Según OMEÑACA, Jesús (2008) señala que: la contabilidad es la ciencia que orienta a los sujetos económicos para que éstos coordinen y estructuren en libros y registros adecuados la composición cualitativa y cuantitativa de su patrimonio (=estática contable), así como las operaciones que modifican, amplían o reducen dicho patrimonio (= dinámica contable). **(Pág.20).**

Las investigadoras pueden interpretar que: la contabilidad es una herramienta empresarial que proporciona y facilita información contable y administrativa de la empresa de un determinado período, de manera clara, precisa y oportuna, misma que está sujeta al cumplimiento de diversos principios, reglamentos que servirá para la toma de decisiones acertadas y sobre la cual se fundamentan las decisiones gerenciales y financieras.

1.2.5.1 Objetivos de la Contabilidad.

Según OMEÑACA Jesús (2009) indica que: El objetivo fundamental es servir de instrumento de información y, aunque son múltiples las informaciones o datos que puede suministrar la contabilidad, podemos concretarlo en tres:

- Informar de la situación de la empresa, tanto en su aspecto económico-cuantitativo como en su aspecto económico- financiero. Los inventarios y los balances serán fundamentalmente los instrumentos a través de los cuales se presentará esta información.
- Informar de los resultados obtenidos en cada ejercicio económico, es decir, cuanto se ha ganado o perdido en un período de tiempo determinado.
- Informar de las causas de dicho resultado. Mucho más importante que saber cuánto se gana o se pierde es saber el porqué de esas pérdidas y de esas ganancias, para tratar de corregir gastos e incrementar ingresos en lo sucesivo. **(Pág. 23).**

1.2.5.2 Características.

Entendible.- Los registros y reportes informáticos deben redactarse en un lenguaje sencillo que facilite la comprensión del mensaje que se pretende entregar a los usuarios de la contabilidad.

Relevante.- Se preocupara de mostrar los aspectos más significativos, se debe relevar los aspectos más importantes presentes y futuros que pudieran modificar las condiciones actuales.

Confiable.- Los datos y cifras monetarias serán verificables y comprobables y expresarán la esencia de los hechos económicos.

Comparable.- Para que esta característica se cumpla será necesario preparar la información bajo normativa estándar y universal a través de prácticas, métodos y procedimientos uniformes.

1.2.5.3 Funciones de la contabilidad.

- **Función Histórica.-** Se manifiesta por el registro cronológico de los hechos que van apareciendo en la vida de la empresa; la anotación de todos los cobros y pagos que se van realizando, por orden de fechas.
- **Función Estadística.-** Es el reflejo de los hechos económicos, en cantidades que dan una visión real de la forma como queda afectada por ellos la situación del negocio; por ejemplo de \$ 1000 en efectivo, da lugar a un aumento de dinero en la empresa, que esta deberá contabilizar.
- **Función Económica.-** Estudia el proceso que se sigue para la obtención del producto.
- **Función Financiera.-** Analizar la obtención de los recursos monetarios para hacer frente a compromisos de la empresa; por ejemplo: ver con qué dinero cuenta la empresa; conocer los plazos de cobro de los clientes y los compromisos de pago con sus acreedores para poder en todo momento disponer del dinero que cubra las deudas u obligaciones.
- **Función Fiscal.-** Es saber cómo afecta a la empresa las disposiciones fiscales mediante las cuales se fija la contribución por impuestos; por ejemplo: Impuesto al valor agregado (IVA), Impuesto a la Renta (I.R), Impuesto a los consumos especiales (I.C.E), etc.
- **Función Legal.-** Conocer los artículos del Código de Comercio, Ley de Régimen Tributario Interno, Ley de Compañías y otras leyes que puedan afectar a la empresa, para que la contabilidad refleje de manera legal el contenido jurídico de las actividades.

1.2.5.4 Campos de especialización de la contabilidad.

Según ZAPATA, Pedro (2011) señala que.- La contabilidad es única en sus principios y múltiples en sus aplicaciones. En la actualidad se determinan campos especializados en esta área, de acuerdo con el objetivo que cumple en cada caso; de tal manera que podemos hablar de contabilidad general, bancaria, gubernamental, de costos, etc.; las cuales están destinadas a proporcionar información tanto a terceras personas relacionadas con la empresa como a su administración para la toma de decisiones. **(Pág. 9).**

- **Contabilidad Comercial.** Es aquella que se utiliza en los negocios de compra y venta de mercaderías y servicios. **Ejemplos;** almacenes de calzado, de electrodomésticos; empresas de transporte, de seguridad y vigilancia, etc.
- **Contabilidad de Costos.** Se aplica especialmente a empresas manufactureras, mineras, agrícolas y pecuarias. **Ejemplos;** fábricas y talleres.
- **Contabilidad Gubernamental.** Se aplica en las empresas y organismos del Estado. **Ejemplos;** Ministerios, Universidades Estatales, Empresas públicas, etc.
- **Contabilidad Bancaria.** Es aquella utilizada en las entidades financieras para registrar depósitos en cuentas corrientes y de ahorro, liquidación de intereses, comisiones, cartas de crédito, remesas, giros y otros servicios bancarios. **Ejemplos;** bancos, administradoras de fondo, casas de cambio, cooperativas de ahorro y crédito, mutualistas, etc.

1.2.5.5 Normativa Contable.

Constituye un conjunto de normas, lineamientos, metodologías, y procedimientos técnico-contables, emitidos por los organismos de control, a fin de dotar de herramientas necesarias para registrar correctamente las operaciones que afecten

la contabilización, con el propósito de generar información veraz y oportuna para la toma de decisiones.

La contabilidad se llevará por el sistema de partida doble, en idioma castellano y en dólares de los Estados Unidos de América, tomando en consideración los principios de contabilidad generalmente aceptados, para registrar el movimiento económico y determinar el estado de situación financiera y los resultados imputables al respectivo ejercicio impositivo, según el Art. 20 de Ley de Régimen Tributario Interno y la NIC 1 (Presentación de los Estados Financieros).

1.2.5.6 Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados

Las políticas contables o prácticas contables son los principios, métodos, convenciones, reglas y procedimientos adoptados por la empresa en la preparación y presentación de los estados financieros (NIC 1).

Según **ZAPATA, Pedro (2011)** manifiesta que los principios fundamentales son:

- **Empresa en Marcha.** Todo ente se entenderá que está y continuará en funcionamiento del futuro previsible, sin planes de liquidar o reducir significativamente sus actividades, al no ser que se diga expresamente lo contrario.
- **Devengado.** Las transacciones y hechos se reconoce cuando ocurre (y no cuando se recibe o paga dinero u otro equivalente de efectivo) y se registran en libros en los ejercicios económicos con los cuales se relacionan.
- **Esencia sobre la forma.** Para la valoración de un hecho y la correspondiente afectación se debe prestar especial atención al fondo y a la realidad económica que se incorpora en los mismos y no en su forma legal solamente.
- **Revelación Suficiente.** La información contable debe ser clara y comprensible de tal forma que los lectores tengan elementos suficientes, para

juzgar los resultados de las operaciones y de la situación financiera de la entidad. Esta información que consta en los estados financieros debe buscar la divulgación de todos los hechos importantes, de manera que puede ser necesario ampliar la información mediante la exposición de las notas aclaratorias.

- **Ente Contable.** Cualquier entidad que desarrolle actividades económicas, que tenga o no personería jurídica pero que pueda ser perfectamente identificada. Un ente contable actúa de manera independiente a la de sus socios o gerentes.
- **Uniformidad.** Los métodos, las técnicas y los procedimientos deben ser aplicados uniformemente de un período a otro. Cuando, por circunstancias especiales, se presentan cambios, se deberá dejar constancia expresa de tal situación, e informar sobre los efectos que provoquen en la información contable futura.
- **Unidad Monetaria.** En Ecuador, el dólar cumple las funciones de unidad de cambio, unidad monetaria, y de medida de acumulación de valores. La unidad medida para la contabilidad financiera, en Ecuador, es el dólar de Estados Unidos de Norte América.
- **Conservatismo.** La operación del sistema de información contable no es automático ni sus principios proporciona guías que resuelvan sin duda cualquier dilema que pueda plantear su aplicación. Por esta relativa incertidumbre, es necesario utilizar un juicio profesional para operar el sistema y obtener información posible, que se apegue a los requerimientos mencionados. Por ello es necesario:
 - No sobrestimar activos ni subestimar pasivos.
 - No anticipar ingresos ni eliminar gastos.
 - Registrar y presentar hechos objetivos.
 - Entre dos alternativas, se debe escoger la más conservadora.

- **Partida Doble.** Consiste en que cada hecho u operación que se realice afectará, por lo menos, a dos partidas o cuentas contables; por lo tanto, el uso de la partida propicia esta regla: no habrá deudor sin acreedor, y viceversa. Esta regla se desarrolla a través de dos enunciados:
 - Toda cuenta, sin excepción, debe ser personificada a una cuenta se le considerará una persona, pero en forma abstracta.
 - En toda transacción mercantil no hay deudor sin acreedor.
- **Período Contable.** Presenta información contable en un período de tiempo establecido, generalmente es de un año.

1.2.5.7 Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC).

Para las personas naturales obligadas a llevar contabilidad y sociedades que no estén bajo el control y vigilancia de las Superintendencias de Compañías o de Bancos y Seguros, la contabilidad se llevará con sujeción a las Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC) y a las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), según el Art. 39 de LORTI.

En el Ecuador se han promulgado 27 Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC) que regulan el registro, control, elaboración y presentación de los Estados Financieros. Estas normas han sido adaptadas de las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC) y emitidas por la Federación Nacional de Contadores del Ecuador.

Las Normas Ecuatorianas de Contabilidad conjuntamente con las Normas Internacionales de Contabilidad han contribuido en la armonización y mejora de los informes contables, para que éstos puedan ser reconocidos por las entidades reguladoras y personas involucradas.

Las postulantes detallan las que tienen mayor importancia en base a las necesidades de las Microempresas a las cuales se aplica el estudio investigativo.

Cabe resaltar que ninguna Norma tiene irrelevancia, puesto que cada una desempeña un rol indispensable para el buen desenvolvimiento de la industria.

- Presentación de Estados Financieros (NEC1–NIC1). Determina las bases para presentar los Estados Financieros de carácter general, de modo que permita comparar con los Informes Financieros de períodos anteriores o de otra empresa.
- Utilidad o Pérdida neta por el período errores fundamentales y cambios en políticas contables (NEC5–NIC8). Establece la clasificación, revelación y tratamiento contable de ciertas partidas en el estado de resultado de modo que todas las empresas lo preparen y presenten información que permita la comparabilidad con los estados financieros de períodos anteriores de la empresa así como con los estados financieros de otras empresas.
- Efectos de las variaciones en tipos de cambio de moneda extranjera (NEC7–NIC21). Indica que una empresa puede mantener transacciones en moneda extranjera u operaciones extranjeras, sin embargo las operaciones y Estados Financieros deben ser elaborados en la moneda que informa la empresa. En el Ecuador, la moneda oficial es el dólar de los Estados Unidos de América.
- Ingresos (NEC9 –NIC18). Establece criterios para reconocer un ingreso como tal, señala el tratamiento contable del ingreso que se origina de ciertos tipos de transacciones y eventos, así como las condiciones en las que se aplican éstos criterios.
- Costo de Financiamiento (NEC10–NIC23). Señala el tratamiento contable de los costos de financiamiento, es decir, requiere que se considere como un gasto a los intereses y demás costos de financiamiento, para la adquisición, construcción o producción de un activo.

- Inventarios (NEC11–NIC2). Permite el tratamiento contable de los inventarios, es decir el control de los mismos a través del método de valoración FIFO (primero en entrar y primeras en salir) y promedio ponderado para el cálculo de los costos.
- Propiedad, Planta y Equipo. (NEC12 _ NIC16). Es el tratamiento contable para las propiedades, planta y equipo (también llamados activos fijos), sea registrada en libros a su costo de adquisición menos su depreciación considerando su vida útil.
- Contabilización de la Depreciación. (NEC13–NIC4). Es indispensable que se contabilice la depreciación de los activos, por cuanto son una parte significativa de la empresa y pueden tener un efecto determinante.

1.2.5.8 Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES).

Frecuentemente, el término PYMES se usa para indicar o incluir entidades muy pequeñas sin considerar si publican o no Estados Financieros con el propósito de otorgar información general para usuarios externos.

A menudo, las PYMES producen estados contables para el uso exclusivo de los propietarios-gerentes, o para las autoridades fiscales u otros organismos gubernamentales.

Se pretende que la NIIF para las PYMES se utilice para las pequeñas y medianas entidades (PYMES), estas son entidades que:

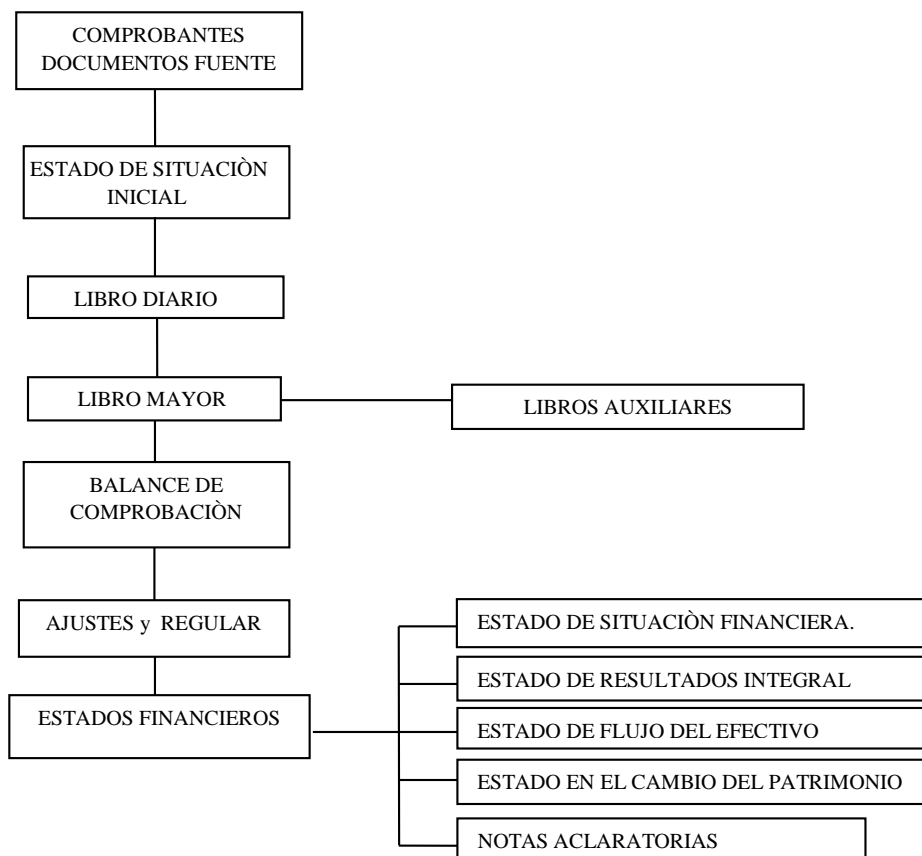
- No tienen obligación pública de rendir cuentas.
- Publican Estados Financieros con el propósito de rendir información general para usuarios externos.

Una entidad tiene obligación pública de rendir cuentas si:

- Sus instrumentos de deuda o de patrimonio se negocian en un mercado público o están en proceso de emitir estos instrumentos para negociarse en un mercado público, ya sea una bolsa de valores nacional o extranjera, o un mercado fuera de la bolsa de valores, incluyendo mercados locales o regionales.
- Una de sus principales actividades es mantener activos en calidad de fiduciaria para un amplio grupo de terceros. Este suele ser el caso de los bancos, las cooperativas de crédito, las compañías de seguros, los intermediarios de bolsa, los fondos de inversión y los bancos de inversión.

1.2.5.9 Ciclo o proceso contable.

FLUJOGRAMA N° 1.1 PROCESO CONTABLE.



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Las Tesisistas

1.2.6 Contabilidad de Costos.

La Contabilidad de Costos es la herramienta fundamental para las empresas industriales ya que se ocupa de la planeación, clasificación, acumulación, control, y asignación de los costos así como también de registrar, analizar e interpretar los recursos humanos, materiales y financieros que intervienen durante el proceso de producción, para optimizar los recursos y asignar de manera adecuada los precios mismos que sean competitivos dentro del mercado para el logro de los objetivos tanto financieros como administrativos.

Según BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita (2009) 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 la empresa; por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que intervienen para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio”. **(Pág. 6).**

Según COLÍN GARCÍA, Juan (2008) señalan 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.” **(Pág. 8).**

Las postulantes definen que la contabilidad de costos es una herramienta importante para las empresas dedicadas a la transformación de la materia prima en producto terminado para mantener una planeación y control de los procesos, actividades, movimientos, recursos económicos y administrativos, de tal manera que la contabilidad de costos es fundamental para la acertada toma de decisiones y para la adecuada determinación de los costos, misma que permita introducirse dentro del mercado competitivo.

1.2.6.1 Importancia.

Su importancia radica en que, permite al empresario conocer el costo unitario de los productos que fábrica o servicio que presta, llevar un registro de las operaciones efectuadas y contar con la herramienta de análisis necesaria para disminuir los costos mejorando el sistema administrativo y organizativo de la empresa.

Permite que se reduzcan los inventarios de insumo necesarios para que la existencia sea acorde a la necesidad de rotación de los mismos, reduciendo costos por almacenamiento, gastos de administración para controlar los mismos, variación considerable en precios en la inflación.

1.2.6.2 Objetivos de la Contabilidad de Costos.

- Determinar el costo de los productos elaborados en la empresa mediante el control adecuado y oportuno de los diferentes elementos del costo.
- Controlar y evaluar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados.
- Generar la información básica para la elaboración de los presupuestos de la empresa, especialmente de ventas y de producción.
- Proveer a la gerencia los elementos necesarios para el planeamiento y la toma de decisiones estratégicas adecuadas, sobre los diferentes costos y volúmenes de producción.

1.2.6.3 Bases Técnicas Aplicables a la Contabilidad de Costos.

Como ciencia social, la contabilidad se rige por normas nacionales, internacionales y principios generalmente aceptados que rigen los procedimientos

de trabajo al fin de hacerlos claros y confiables. Las normas y conceptos generales se han ido perfeccionando, hasta el punto que se sitúan como un método sistemático respetable.

Entre los conceptos más relevantes tenemos:

- Entidad
- Realización
- Periodo contable
- Negocio en marcha
- Revelación suficiente
- Consistencia
- Partida doble
- Costos
- Otros.

1.2.6.4 Gasto, Costo.

Los términos costos, gasto y pérdida dentro del ámbito contable es de gran importancia definir sus términos debido a su uso cotidiano.

1.2.6.4.1 Gasto.

Son desembolsos o egresos de dinero para la empresa, por lo que constituye un gasto atribuible a consumos de bienes y servicios que no corresponden a la fábrica, que se realizan en las funciones de financiamiento, administración y ventas para cumplir con los objetivos de la empresa.

1.2.6.4.2 Costo.

Desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto o la prestación de un servicio. El costo constituye una inversión, es

recuperable, trae consigo ganancia, es un concepto que tiene vigencia en la empresa industrial. El costo constituye la base para el costeo de productos, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales. El costo se define como el valor sacrificado para obtener bienes o servicios.

1.2.6.5 Clasificación de los costos.

1. Por la naturaleza de las operaciones de producción.

- **Costos por órdenes de producción.-** Son aquellos utilizados por las empresas de producción interrumpida y diversas, que elaboran sus productos mediante órdenes de producción o a pedido de los clientes. Estos costos se subdividen: por órdenes específicas o de lotes, por clases de productos y por montaje (utilizado en empresas que ensamblan piezas terminadas para armar diferentes artículos).
- **Costos por procesos.-** Comprenden todos los costos utilizados por las empresas de producción masiva y continúa de artículos similares u homogéneos. Estos costos se subdividen es costos de trasformación o conversión y costos de transferencia.

2. Por la identificación con el producto.

- **Costos directos.-** Se identifican o cuantifican en forma directa con el producto terminado, tales como materia prima directa, mano de obra directa.
- **Costos indirectos.-** No se pueden identificar o cuantificar fácilmente con el producto terminado, tales como: materiales indirectos, mano de obra indirecta, energía, depreciaciones, etc.

3. Por el método de cálculo o por el origen del dato.

- **Costos reales o históricos.-** Se determinan después de concluir el período de costos.
- **Costos predeterminados o calculados.-** Comprenden aquellos costos que se fijan antes de iniciar el período de costos o durante el transcurso del mismo.
- **Costos estimados.-** Predeterminan de manera informal, para cotizar precios de venta.
- **Costo estándar.-** Se establece en forma científica, utilizando métodos modernos de ingeniería industrial.

4. Por el volumen de producción.

- **Costos Fijos.-** Se mantienen constantes cualquiera que sea el volumen de producción, tales como: arriendos, seguros, depreciaciones en línea recta, etc.
- **Costos variables.-** Varían proporcionalmente, de acuerdo al volumen de producción tales como: materia prima, mano de obra.
- **Semifijos o SemivARIABLES o Costos Mixtos.-** Intervienen una parte fija y otra variable, tales como: el consumo de agua, utilización de servicios como arriendo de equipos.

5. Por su inclusión en el inventario.

- **Costos Total de Absorción.-** Es aquel en el que interviene tanto los costos fijos como los costos variables, los mismos que son absorbidos en su totalidad por la producción, se incluyen en los inventarios.

- **Costo directo o variable.-** Permite que intervenga exclusivamente el costo variable en la producción. No se incluyen en los inventarios los costos fijos.

1.2.6.6 Elementos del Costo de Producción.

- **Materia Prima Directa.**

Es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación, se identifican plenamente con el producto elaborado. Ejemplo: en la industria textil el algodón, en la industria cervecera la cebada, etc.

- **Mano de Obra Directa.**

Es el salario que se paga a los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación del producto. Ejemplo: pago a obreros de planta.

- **Costos Indirectos de Fabricación.**

Este elemento está constituido por:

- **Materiales indirectos.-** Se denominan también Materia Prima Indirecta o Materiales y Suministros. Son los materiales utilizados en el proceso productivo que no se identifican plenamente con el producto, por lo tanto no son fácilmente medibles y cuantificables; requieren ser calculados de acuerdo a una base de distribución específica. Ejemplo: suministros de fábrica como: combustible, cartones para embalaje, envases, etc.
- **Mano de obra indirecta.** Es el sueldo o salario que se paga al personal que no interviene directamente en la fabricación del producto, pero sirve de apoyo indispensable en el proceso productivo. Ejemplo: pago a supervisores de planta, pago a personal de mantenimiento, etc.

- **Otros costos indirectos.-** Son los egresos que se realiza por concepto de servicios correspondientes a la planta como: seguros, arriendos, teléfono, agua, luz, etc. También forman parte de este grupo la depreciación de los activos fijos de planta y la amortización de los gastos de instalación de la planta.

1.2.6.7 Tratamiento de los Elementos del Costo.

1.2.6.7.1 Materia Prima.

Para el control de la materia prima se debe observar siguiente procedimiento:

1. Establecer la necesidad de materias primas o de materiales y suministros que se requieren para la elaboración del producto, con base a la producción.
2. Compra de materias primas: el departamento adquiere los materiales y suministros solicitados tomando en consideración, la cantidad, calidad y especificaciones técnicas observando las disposiciones internas establecidas en la empresa, para que la adquisición sea la más adecuada y al menor costo posible.
3. Inspección y Recepción de Materias Primas. La persona encargada de recibir los materiales adquiridos los desempaca, cuenta e inspecciona para tener la seguridad de que se encuentran en perfectas condiciones y que cumplen con todas las especificaciones del pedido, caso contrario se hará la devolución al proveedor para la reposición correspondiente.
4. Almacenamiento de Materia Prima. El almacenamiento de los materiales se hará en un lugar adecuado con suficiente espacio físico, condiciones climatológicas y facilidades de identificación para evitar su deterioro.

El bodeguero es el responsable de la custodia de los materiales y debe llevar registros independientes para los movimientos de cada uno de los materiales,

para lo cual utiliza la tarjeta de control de bodega. Tiene a su cargo la guardia, custodia, conservación y distribución de los materiales, antes de que estos sean sometidos a cualquier proceso de manufactura o transformación.

5. Salida de Materiales de la Bodega. El departamento de producción solicita a la bodega los materiales necesarios en el proceso productivo para lo cual elabora la Nota de Requisición de Materiales.

6. Valoración y Control de Materia Prima. La valoración de la salida de los materiales que se utilizan en el proceso productivo se realiza a través de las tarjetas kárdex.

Los métodos de valoración más utilizados son los siguientes:

PEPS. Primeros en entrar, primeros en salir. Significa que los materiales que ingresan primeros a la bodega son los primeros que tienen que salir. Proviene del término inglés “first in, first out” (F.I.F.O).

PROMEDIO PONDERADO. En este método se determina el valor promedio de los materiales que ingresan a la bodega, de fácil aplicación y permite mantener una valoración adecuada del inventario de materiales.

1.2.6.7.2 Mano de Obra.

El tratamiento de la mano de obra se engloba en dos aspectos fundamentales:

1. La Administración de la Mano de Obra. Una adecuada administración de la mano de obra incluye los siguientes aspectos:

- Selección y reclutamiento de los trabajadores
- Adiestramiento y capacitación
- Evaluación permanente.

2. Control de la Mano de Obra. El control de la mano de obra, se efectúa a través de:

Tarjeta Individual de Asistencia. (Tarjeta Reloj). En esta tarjeta se controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de las entradas y salidas, esta información permite computar el número de horas trabajadas en la jornada nominal y extraordinaria de trabajo.

Tarjetas de Tiempo o Boletas de Trabajo. En esta tarjeta se controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador; se señala la naturaleza del trabajo, el valor por hora y valor total correspondiente.

Esta tarjeta garantiza que las horas que se indican en la tarjeta reloj han sido realmente trabajadas, además permite determinar el tiempo que el trabajador ha dedicado a actividades ajenas al proceso productivo, el mismo que se considera mano de obra indirecta tales como: labores de mantenimiento, aseo, preparación de máquinas, etc. Y el tiempo ocioso o no productivo que puede darse por inconvenientes en la producción tales como: el corte de energía eléctrica, averías en la maquinaria, reuniones sindicales, permisos para atención médica, etc.

Los recargos por horas suplementarias y extraordinarias que se pagan a los obreros de producción (mano de obra directa) se consideran como mano de obra indirecta y por lo tanto forman parte del tercer elemento del costo “Costos Indirectos de Fabricación”.

Nómina, planilla o Rol de Pagos. Se elabora con base en las tarjetas reloj. Es el resultado de los ingresos: salario básico, horas suplementarias, horas extraordinarias y otros beneficios; menos las deducciones correspondientes, tales como: aporte personal o individual al I.E.S.S, impuesto a la renta y otras obligaciones adquiridas por el trabajador (anticipos, préstamos quirografarios, hipotecarios, cuotas sindicales, etc.)

La nómina, planilla o rol de pagos se puede elaborar en forma semanal, quincenal o mensual, de acuerdo a las necesidades de cada empresa.

1.2.6.7.3 Costos Indirectos de Fabricación.

Constituye el tercer elemento de los costos de producción, caracterizado por cuanto los costos no se identifican fácilmente, ya que requieren ser calculados de acuerdo a una base específica.

1.2.6.7.3.1 Elementos de los CIF.

- ***Materia Prima Indirecta.*** Conocida también como materiales indirectos y suministros, son materiales que no se pueden identificar fácilmente con el artículo terminado, pero que son indispensables para la fabricación.
- ***Mano de Obra Indirecta.*** Es el esfuerzo físico o mental que realizan los empleados que no intervienen directamente en la transformación de un producto, pero que sirven de apoyo importante en el proceso de producción.
- ***Otros Costos Indirectos.*** Son los gastos que se realizan por concepto de servicios correspondientes a la planta como seguros, arriendos, servicios básicos.

1.2.6.7.3.2 Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación.

Las cuotas de reparto de los costos indirectos de fabricación se determinan tomando en cuenta la base de distribución que más convenga a las necesidades de la empresa.

Para la distribución de los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) se aplica mediante la siguiente fórmula:

$$CR = \frac{CIF}{BASE A DISTRIBUIR}$$

CR= Cuota de Reparto

CIF=Costos Indirectos de Fabricación.

- **Unidades de Producción.** La cuota de reparto o distribución es:

$$CR = \frac{CIF}{N^{\circ} \text{ de unidades producidas}}$$

- **Costo de Materia Prima Directa.**

$$CR = \frac{CIF}{\text{Costo de Materia Prima Directa}}$$

- **Costo de Mano de Obra Directa.**

$$CR = \frac{CIF}{\text{Costo de mano de Obra directa}}$$

- **Costo Primo.**

$$CR = \frac{CIF}{\text{Costo Primo}}$$

- **Número de Horas de Mano de Obra Directa.**

$$CR = \frac{CIF}{N^{\circ} \text{ de horas de Mano de Obra Directa}}$$

- *Número de Horas Máquina.*

$$CR = \frac{\text{CIF}}{\text{Nº de horas Máquina}}$$

1.2.6.7.3.3 Prorrateo de los CIF.

Es Asignar o redistribuir una parte de un costo, como en el caso de un costo de producción conjunta, a un departamento, operación, actividad o producto, de acuerdo con alguna fórmula u otro procedimiento convenido.

Para realizar el prorrateo es necesario utilizar una base de distribución y aplicar la fórmula siguiente:

$$\text{Cargo indirecto/ base seleccionada} = \textit{factor de distribución}.$$

1.2.7 Sistema de Costos.

Según BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita (2009), comparten que el sistema de costo es.- El procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial. **(Pág. 123).**

Según COLÍN GARCÍA, Juan (2008) en su libro de contabilidad de costos menciona que: “El sistema de costos en lo referente a la función de producción son 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.” **(Pág. 116).**

Para las investigadoras el sistema de costos es: un procedimiento contable que tiene como fin determinar el costo unitario de los productos, así como también la

planeación de los costos de producción. Las empresas industriales consideran a este sistema como la herramienta fundamental para la toma de decisiones oportunas y acertadas.

1.2.7.1 Objetivos.

Un sistema de costos tiene los siguientes objetivos básicos.

- Determinar el costo de los productos fabricados y vendidos, de los servicios prestados de las actividades desarrolladas.
- Determinar el valor de los inventarios representados en materiales y suministros, productos o servicios en proceso de elaboración y productos terminados y en almacén para ser vendidos, o servicios pendientes de factura.

1.2.7.2 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.

1.2.7.3 Las características fundamentales.

- Apto para las empresas que tienen fabricación por pedido o en lotes.
- Requiere que los elementos se clasifiquen en directos e indirectos, por lo tanto, los elementos se denominan: **a)** materiales directos, **b)** mano de obra directa y **c)** costos indirectos de fábrica.

- Inicia con una orden de trabajo que emite formalmente una autoridad de la empresa.
- Por cada orden se debe abrir y mantener actualizada una hoja de costos.

1.2.7.4 Sistemas utilizados para determinar Costos de Producción.

Sistemas por Órdenes Específicas u Órdenes de Producción. Son aquellos en los que se acumulan los costos de la producción de acuerdo a las especificaciones del cliente a un grupo o lote de productos homogéneos o iguales, con las características que el cliente desea.

Sistema por Procesos. El sistema de costos por procesos se aplica a empresas industriales cuya producción es continua, interrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y constante, a través de varias etapas o procesos de producción.

Costeo Basado en Actividades. Considerada como una herramienta básica que provee formas razonables para asignar los CIF y los gastos de departamentos de servicios a actividades, procesos, productos y clientes, siendo aplicable en cualquier tipo de empresa.

1.2.8 Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

Según BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita (2009) indican que: El sistema de costos por órdenes de producción es utilizada en las industrias en las que la producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del período de costo, diversa porque se puede producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere de las respectivas órdenes de producción o de trabajo específicas, para cada lote o artículo que se fábrica. **(Pág. 123).**

Según COLÍN GARCÍA, Juan (2008) menciona que: “Un sistema de costos por órdenes de producción se establece cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos. Por consiguiente, para controlar cada partida de artículos se requiere de la emisión de una orden de producción en la que se acumulen los tres elementos de producción.” (Pág. 117).

Las investigadoras concluyen que el sistema de costo por órdenes de producción es un sistema que resume los costos de producción, mediante este sistema se conoce el origen de las variaciones presentadas en cada orden de producción, dando paso a una facilidad de costeo de cada unidad producida. El sistema de costo por órdenes de producción ayuda a las empresas industriales a llevar un adecuado control y una mejor utilización de los elementos que intervienen en la fabricación de un determinado producto.

1.2.8.1 Importancia.

El sistema de órdenes de producción es importante debido a la diversidad de los productos que se fabrican en una industria, ya que los costos de cada artículo serán también distintos para lo cual es indispensable conocer el costo unitario de cada artículo.

Este sistema nos permite llevar un mejor control el cual nos permite acumular los costos de cada producto desde el inicio del proceso productivo hasta cuando estos entren a la bodega como productos terminados, estableciéndose el costo unitario de producción de cada artículo.

1.2.8.2 Características.

- Apto para las empresas que tienen fabricación por pedidos o por lotes.

- Requiere que los elementos se clasifiquen en directos e indirectos, por lo tanto los elementos se denominan:
 - Materiales directos
 - Mano de obra directa.
 - Costos indirectos de fabricación.
- Inicia con una orden de trabajo que emite formalmente una autoridad de la empresa.
- Por cada orden se debe abrir y mantener actualizada una hoja de costos.
- El objeto del costeo es el producto o lote de productos que se están produciendo y que constan en la orden de trabajo y en la hoja de costos.

1.2.8.3 Objetivos.

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

- Calcular el costo de producción de cada pedido de bienes que se elabora, mediante el registro de los tres elementos en las denominadas hojas de costos.
- Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo. Así, es posible seguir en todo momento el proceso de fabricación, que se puede interrumpir sin perjuicio del control físico, del registro y de la calidad del producto.
- Mantener un control de la producción, aun después que se haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos productos.
- Funciona con costos reales o predeterminados, o ambos a la vez.

1.2.8.4 Orden de Producción.

La orden de producción es un formulario mediante el cual el Jefe de Producción ordena la fabricación de un determinado artículo o lote de artículos similares.

CUADRO N° 1.3 ORDEN DE PRODUCCIÓN

EMPRESA INDUSTRIAL "NN"	
ORDEN DE PRODUCCIÓN N°.....	
Cliente.....	Fecha de pedido.....
Artículo.....	Fecha de entrega.....
Cantidad.....	
Especificaciones del artículo	
f).....	
Jefe de Producción	

Elaborado por: Las Tesistas

Fuente: Investigación de Campo

1.2.8.5 Hoja de Costos.

Hoja de costos es un formulario en el que se acumulan los valores de los tres elementos del costos de producción: (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación aplicados para cada orden de producción), de esta manera se determina el costo total de la orden de producción el mismo que se divide para el número de unidades producidas y se obtiene el costo unitario de cada artículo.

El valor corresponde a la materia prima directa se obtiene de las órdenes o notas de requisición de materiales utilizados en el proceso productivo; el valor de la mano directa se obtiene del resumen de las tarjetas de tiempo del personal de planta asignado a la orden de producción específica; los costos indirectos de fabricación se asignan al finalizar la orden de producción o de trabajo.

CUADRO N° 1.4
HOJA DE COSTOS

HOJA DE COSTOS										
Cliente:					Orden de producción N°:					
Artículo:					Cantidad:					
Fecha de inicio:					Fecha de terminación:					
Materia prima directa			Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricación			
Fecha	Doc. N°	Valor	Fecha	N°/ Hrs	V/hora	Valo	Fecha	Tasa	Parámetro	Valor
Suman \$			Suman \$			Suman \$				
RESUMEN			CONTADOR DE COSTOS							
Materia prima directa										
Mano de obra directa										
Costo primo directo										
CIF- aplicados										
Costos de Fabricación										
Gastos asignados										
Utilidad										
Precio de venta										

Elaborado por: Las Tesistas

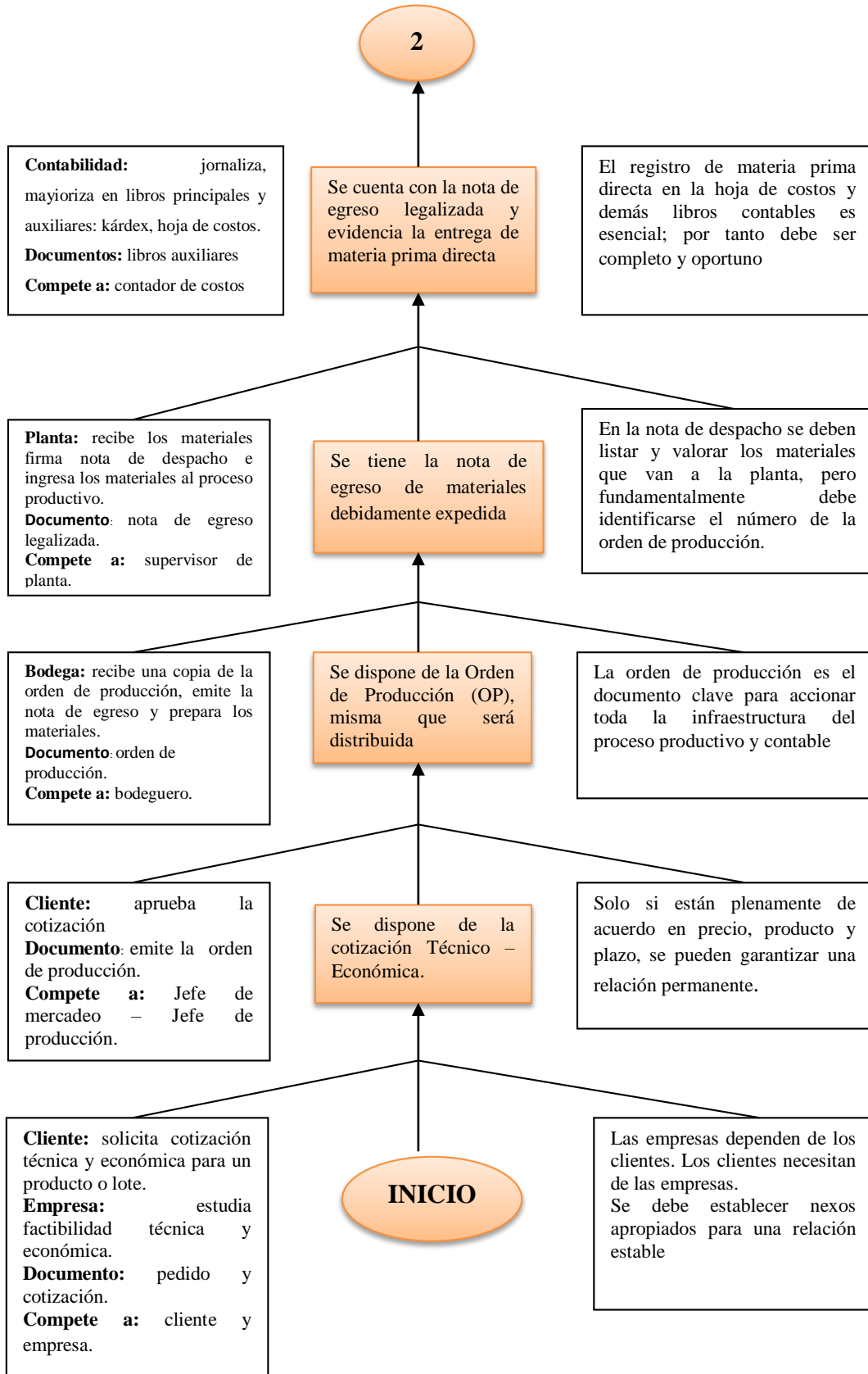
Fuente: Investigación de Campo

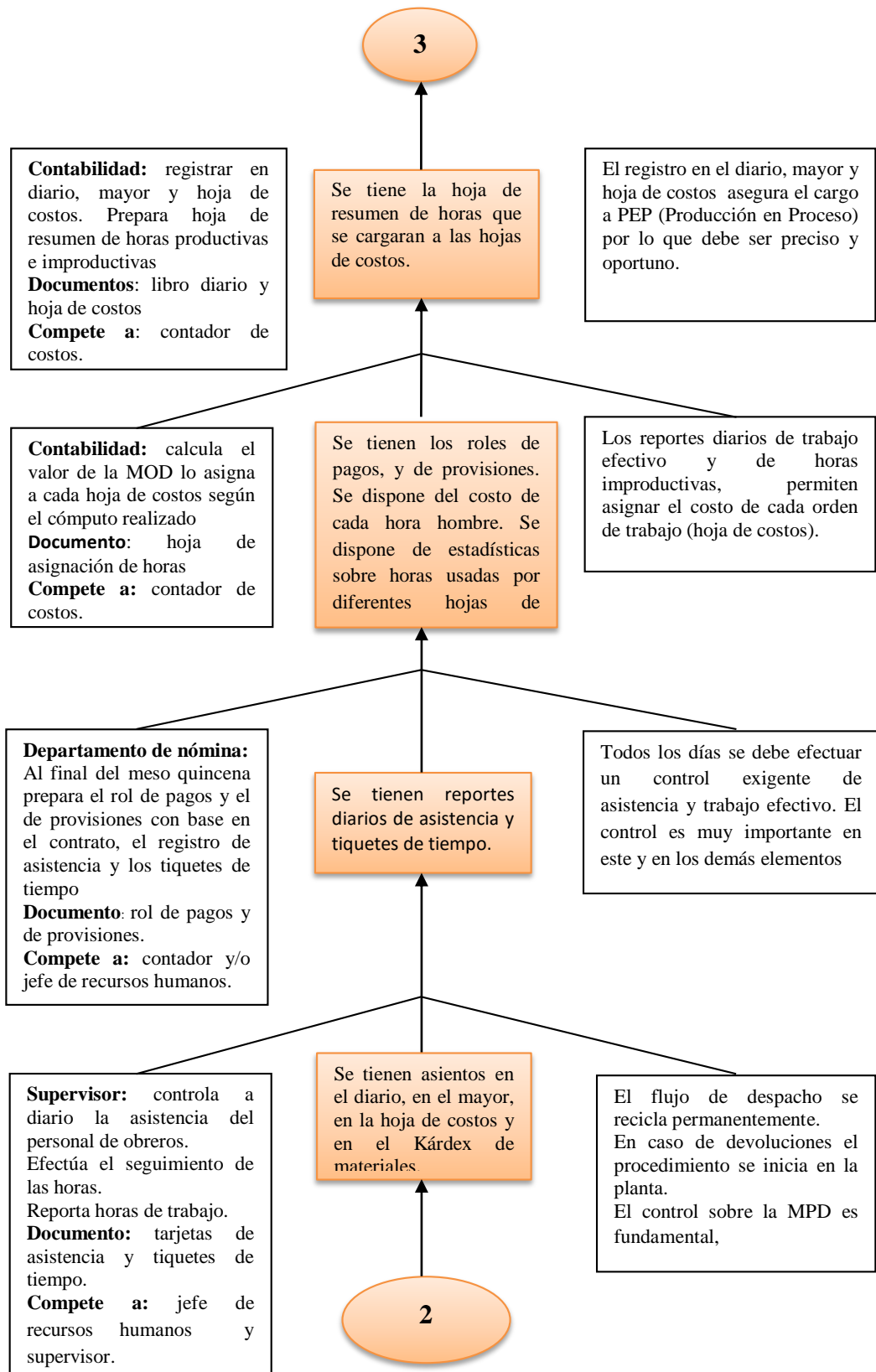
1.2.8.6 Flujo Operativo del Sistema de Costo por Órdenes de Producción.

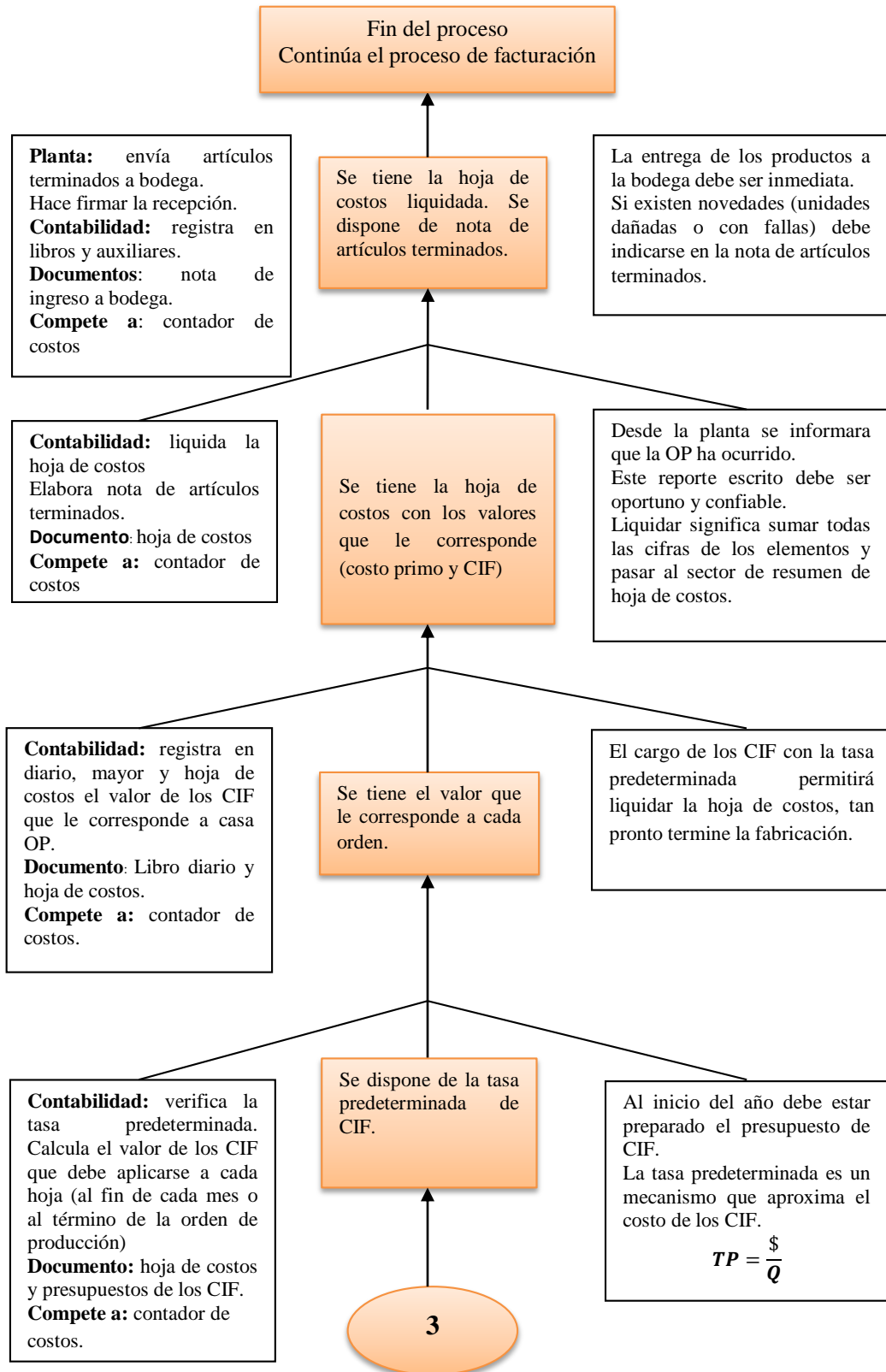
La técnica que se utiliza para graficar el flujo de este sistema se denomina árbol de transición; quizá esta es la forma más fácil de brindar un mensaje de la secuencia de un proceso. El grafico está dividido en tres columnas: la de la derecha, explica porque se debe hacer o no hacer una tarea o actividad; la columna del centro va indicando los avances dentro de la secuencia del proceso, la columna de la izquierda dice que se tiene que hacer, quien debe hacerlo (competencial) y los documentos que se van generando cada vez que se avanza en el proceso o flujo; por tanto, se lee de derecha a izquierda y de abajo hacia arriba.

FLUJOGRAMA N° 1.2

Sistema de Costo por Órdenes de Producción.







Elaborado por: Las Tesistas

Fuente: Investigación de Campo

1.2.9 Estados Financieros.

Los estados financieros son informes que se elaboran al finalizar un período contable, con el objeto de proporcionar información sobre la situación económica y financiera de la empresa. Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar la potencial economía de la entidad.

1.2.9.1 Estado de Costos de Productos Vendidos.

El Estado de Costos de Productos Vendidos.- es una herramienta contable que le permite a la empresa establecer el costo de los productos vendidos en un período determinado.

Es la base principal para la elaboración del Estado de Situación Económica (Resultados, Rentas y Gastos, Pérdidas y Ganancias) de la empresa; se presenta por separado por cuanto su contenido es muy amplio.

El Costo de Productos Vendidos se obtiene de la sumatoria del Inventario Inicial de productos terminados más el costo de producción de productos terminados del período, menos el inventario final de productos terminados.

$$\mathbf{CPV = IIPT + CPrdPT - IFPT}$$

$$CV = DPV - IFAT$$

$$DPV = CP + IIAT$$

$$CV = \text{Costo de ventas}$$

$$DPV = \text{Disponible para la venta}$$

$$DPV = \text{Disponible para la venta}$$

$$CP = \text{Costo de producción}$$

$$IFAT = \text{Inventario final de artículos terminado.}$$

$$IIAT = \text{Inventario inicial de}$$

Artículos terminados.

CUADRO N°1.5
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

EMPRESA FABRIL XY		
Estado de costos de productos vendidos		
Del _____ al _____ de 20XX		
1 Materiales directos utilizados		Xxxx
(=) Materiales directos (II)		Xxxx
Compras materiales directos	xxxx	
(-) Devolución de compras materiales directos	(xxx)	
(=) Compras materiales directos (netas)	_____	Xxxx
Materiales directos (disponible)		Xxxx
(-) Materiales directos (IF)		(xxx)
2 Mano de obra directa utilizada		Xxx
(=) Costo primo		_____
		xxxx
3 Costos indirectos de fabricación-aplicados		Xxxx
(=) Costo de fabricación del período		Xxxx
(+) Productos en proceso (II)		Xxxx
(=) Costo de producción en proceso disponible		Xxxx
(-) Productos en proceso (IF)		(xxx)
(=) Costo producción artículos terminados-período		Xxxx
(+) Productos terminados (II)		Xxxx
(=) Disponible en artículos terminados		Xxxx
(-) Productos terminados (IF)		(xxx)
(=) Costo de productos vendidos		Xxxx

Gerente

Contador

Elaborado por: Libro de Contabilidad de Costos en base a las NIIF

Fuente: Las Tesistas

1.2.9.2 Estado de Resultados.

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

**CUADRO N° 1.6
ESTADO DE RESULTADOS**

EMPRESA FABRIL XY		
Estado de Resultados		
Del _____ al _____ de 20XX		
CUENTAS	PARCIAL	TOTAL
Ventas de artículos terminados		xxxx
(-) Costo de producción y ventas		(xxx)
(=) Utilidad bruta en ventas		xxxx
(-) Gastos operacionales		(xxx)
Sueldos	Xxxx	
(=) Utilidad operacional		xxxx
Rentas no operacionales		xxxx
Ventas de desperdicios	Xxxx	
Gastos no operacionales		xxxx
Ayudas económicas	Xxxx	
Utilidad antes de partidas		xxxx
Ingresos y gastos extraordinarios		xxxx
Indemnización de seguros	Xxxx	
Perdidas fortuitas	(xxx)	
Utilidad contable del ejercicio		xxxx
Participación de trabajadores		(xxx)
Impuesto a la renta causado		xxxx
Utilidad del ejercicio neta		xxxx
	GERENTE	CONTADOR

Elaborado por: Libro de Contabilidad de Costos en base a las NIIF

Fuente: Las Tesistas

1.2.9.3 Balance General.

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.

CUADRO N° 1.7
BALANCE GENERAL

EMPRESA FABRIL XY				
BALANCE GENERAL				
AL 31 DE DICIEMBRE de 20XX				
CUENTAS	PAR.	TOTAL	CUENTAS	TOTAL
Activo			Pasivo	
Corriente			Corriente	
Inv. Productos		xxxx	IESS por pagar	Xxxx
No corriente			No corriente	
Propiedad, planta y equipo			Largo plazo	
Terrenos		xxxx	Provisión jubil. Patronal	Xxxx
Equipos y maquinaria	xxxx			
(-)Dep. Acum. Equipos	(xxx)	xxxx	Diferidos contingentes	
Herramientas	xxxx		Anticipos de clientes	Xxxx
Dep. Acum. Herramientas	(xxx)	xxxx	Precobrados	Xxxx
Otro no corriente			Total Pasivo	Xxxx
Gasto Constitución	xxxx			
(-) Amort. Acum. GC	(xxx)	xxxx	Patrimonio	
Inversiones permanentes		xxxx	Capital social	Xxxx
			Reservas de capital	Xxxx
			Resultados	Xxxx
			Utilidad o pérdida-actual	Xxxx
Total activos		xxxx	Total pasivo y patrimonio	Xxxx
GERENTE			CONTADOR	

Elaborado por: Libro de Contabilidad de Costos en base a las NIIF

Fuente: Las Tesistas.

CAPÍTULO II

2 DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.

2.1 Objetivos del Capítulo.

2.1.1 Objetivo General.

- Diagnosticar la situación actual de Productos lácteos San José, a través de la aplicación de instrumentos de investigación que faciliten la recopilación de información requerida, para la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción.

2.1.2 Objetivos Específicos.

- Realizar la investigación de la situación actual de la empresa, a través de la investigación de campo, para la recopilación de la información relevante que permita conocer el entorno de la empresa.
- Analizar los factores internos y externos, mediante visitas al centro y referencias virtuales para elaborar el FODA.
- Aplicar los instrumentos de investigación, a través de la entrevista y encuesta mismas que proporcionarán información que servirá para el diagnóstico de la situación actual de la empresa.

2.2 Reseña Histórica.

Los productos lácteos San José inicio sus actividades en la provincia de Tungurahua Cantón Santiago de Pillaro Parroquia Marcos Espinel, Barrio Rocafuerte hace 14 años, gracias al emprendimiento del Sr. José Rodríguez quien

conocía del proceso de producción artesanal de queso. Poco tiempo después el negocio fracasa y se da por terminado.

En el año 2000 reinicia nuevamente sus actividades con el propósito de aprovechar la materia prima del sector y crear nuevas fuentes de empleo, el proceso de elaboración inicialmente estuvo a cargo de su familia, con el paso del tiempo lácteos San José obtuvo un crecimiento acelerado mediante la demanda del producto lo que permitió que esta adquiriera nueva mano de obra y se elabore una estructura optima y de calidad para la elaboración de productos competitivos.

Su producción inicial era el queso entero pero a partir del año 2012 se incrementa la fabricación de leche entera; en diferentes presentaciones para dar facilidad al consumidor. Su registro único de contribuyentes (RUC) es 1802701928001, de persona natural que corresponde al dueño del negocio.

2.3 Misión.

Ofrecer productos de alta calidad a nuestros clientes, con un enfoque nutricional y ecológico, que proporcione una mejor calidad de vida y conserve el medio ambiente, a través de un producto de alta calidad que asegure el permanente progreso de la empresa y a la retribución adecuada y justa para los miembros de la misma.

2.4 Visión.

Para el año 2018 ser una empresa líder a nivel nacional ofertando productos competitivos y de calidad, los mismos que se inmersa en la mente de cada uno de nuestros consumidores.

2.5 Valores.

- Lealtad
- Responsabilidad

- Liderazgo
- Excelencia en el producto
- Eficiencia
- Honestidad

2.6 Análisis Externo.

2.6.1 Factor Político

Está integrado por leyes que rigen las actividades empresariales y en la sociedad, hace referencia a los gobiernos y a las políticas implantadas cada año.

Para Productos Lácteos San José este factor representa una oportunidad, se encuentra en la promoción de la pequeña y mediana empresa, así como dar participación a nuevas empresas que contribuyan al desarrollo de cada cadena alimentaria y a la generación de empleo genuino.

2.6.2 Factor Legal.

Está formado por las leyes, normas y reglamentos que establece el gobierno para regular la producción garantizando la calidad para el consumidor, mediante la aplicación de normas de higiene, normas ISO, seguridad y responsabilidad empresarial.

Productos lácteos San José se rige a las leyes que establece el Ministerio de Relaciones Laborales cumple con el pago del salario básico establecido por el Gobierno para el año 2014.

Productos lácteos San José tiene calificación artesanal, otorgada por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, por lo tanto posee de beneficios que confiere esta ley, como expresa el artículo 25 de la Ley del Artesano, manifestando que estas industrias no están sujetos a las obligaciones impuestas a los empleadores

según el artículo 111 del Código de Trabajo, como en el pago de los sueldos adicionales (décimo tercer sueldo y décimo cuarto sueldo), sin embargo la industria paga a sus empleados el décimo tercer sueldo con el propósito de incentivar el trabajo y mantener su estabilidad. Es regulada por el Ministerio de Industrias y Productividad, ya que pertenece al sector Agropecuario.

Este factor representa una oportunidad para la fábrica porque cumple con las leyes de trabajo, del artesano y el Ministerio de Industrias y Productividad que regulan el funcionamiento de la industria; y a la vez representa una fortaleza ya que trabaja con estándares de calidad propios.

6.2.3 Factor Económico

La economía ecuatoriana a partir del año 2013 presenta un proceso de desaceleración en el patrimonio y manteniendo una tendencia de crecimiento. En el año 2014 el crecimiento de nuestro país se ha dado como resultado de la importante inversión que se ha originado desde el sector público. En este mismo año se presenta la caída del petróleo, situación que afecta drásticamente a la económica del país.

Durante el año 2014 la inflación presentó un escenario de menor incremento, es así que el año 2013 ya se registraron tasas menores a los años previos, siendo esta la más baja desde el 2008. Al haberse mermado el dinamismo en la actividad económica la inflación en el año 2014 presenta similar situación al año anterior.

Es así que la inflación anual en noviembre del 2014 fue de 3.76%; en el mes anterior fue de 3.98% y la de noviembre del 2013 se ubicó en 2.30%, esto significa que hay una disminución de 1.5% de inflación de precios en los productos.

Con relación al nivel de ingresos del sueldo básico de los ecuatorianos ha tenido un incremento de 22 USD que representa el 6.92%, ya que en el año 2013 el sueldo básico fue de 318 USD, mientras que en el año 2014 fue de 340 USD.

En referencia a los créditos, según el Banco Central del Ecuador establece la tasa de interés referencial para financiar la producción siendo la tasa activa de 9.22% y la tasa pasiva de 5,11% en comparación a los años anteriores no han existido variaciones.

El nivel de ingreso se ha incrementado positivamente mejorando el poder adquisitivo de los ecuatorianos, y a su vez la capacidad física e intelectual de los trabajadores de la industria, con relación a los créditos para las inversiones el Banco Central del Ecuador regula que se cumplan las tasas referenciales para los préstamos, con el propósito de que las industrias puedan realizar inversiones para elevar su productividad buscando así un beneficio común.

Este factor representa una oportunidad para la industria, ya que la inflación se ha disminuido, las tasas de interés son accesibles y existe un poder adquisitivo de los ecuatorianos.

2.6.4 Factor Tecnológico

El factor tecnológico permite a las empresas acceder a nuevos mercados con productos de excelente calidad, gracias a la implementación de nuevas máquinas que ayuden a obtener mejores resultados de producción en las industrias.

Productos lácteos San José, en la actualidad cuenta con las máquinas más sofisticadas del país como: Pasteurizadora, lo cual ha permitido obtener productos de excelente calidad. Esto representa una oportunidad para la industria, por lo que cuenta con tecnología de punta, que permite obtener productos de excelente calidad y ayuda a ser competitivos en el mercado.

2.6.5 Factor Competencia

A nivel de la provincia la principal competencia es la INDUTRIA KIOSKO, esta empresa viene a ser el principal competidor, porque es especializada en la elaboración de varios productos, y vende a precios más cómodos. Esta empresa es competencia porque tienen precios atractivos para sus clientes, puesto que en la actualidad los consumidores buscan productos que sean económicos sin tomar en cuenta sus características.

Este factor representa una amenaza, porque ofrecen productos a precios más económicos y a su vez una oportunidad puesto que adquieren materia prima de calidad.

2.6.6 Productos Sustitutos

Productos lácteos San José, en lo que se refiere a los lácteos los principales productos sustitutos viene a sustituir la leche por leche de soja, de arroz, de avena, tanto en los cafés, té, cereales etc. En el queso sustituye el queso mozzarella, el parmesano, tofu blanco.

Este factor representa una amenaza para los productos, ya que existe producción de leche entera fluida, y quesos frescos en una sola presentación y a su vez una fortaleza puesto a que es de excelente calidad, el cuidado en la higiene y la comodidad que maneja en sus precios.

2.6 Análisis F.O.D.A

2.6.1 Factores Internos y Externos (FODA).

TABLA N° 2.1
ANÁLISIS FODA

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de un departamento de comercialización e inadecuado manejo de marketing de los productos en el mercado. • La estructura organizativa no está bien definida. • No existe un manual de funciones. • Desconocimiento del costo real del producto al no conocer cuánto invierte en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación. • Deficiente capacitación e inducción interna al personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia desleal. • Inestabilidad en el salario básico. • Políticas gubernamentales que afecten el PIB, inflación, desempleo, ingreso per cápita. • Incremento de impuestos. • Dificultades en el acceso a créditos. • Demanda irregular por los hábitos alimenticios. • Desarrollo de nuevos productos y variedades por parte de la competencia.
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología aplicada y especializada a la producción. • Infraestructura propia. • Disponibilidad de leche de calidad a precios competitivos. • Personal comprometido. • Trayectoria de la empresa dentro de la ciudad. • La maquinaria con la que cuenta la empresa permite producir trabajos de excelente calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suficiente materia prima. • Nuevos nichos de mercado. • Posibilidad de rápida adaptación a las exigencias del mercado. • Abierta a nueva Tecnología. • Clientes potenciales dentro de la región.

ELABORADO POR: Las Investigadoras

2.7 Métodos.

La metodología que se aplicó fue la no experimental, ya que no existe manipulación de variables. Para el trabajo de campo las Tesisistas aplicaron encuestas e instrumentos de investigaciones, para que basados en ellas se pueda obtener mejor información para la aplicación de la Propuesta.

2.7.1 Método Inductivo.

El método inductivo que va de lo particular hacia lo más general, el cual se utilizó para conocer la situación contable actual, al recopilar información precisa sobre las diferentes actividades realizadas por la empresa como son los reglamentos y manual de funciones para cada área a fin de establecer medidas que mejoren el proceso productivo de Productos Lácteos San José.

2.7.2 Método Deductivo.

Es el proceso que parte de lo general a lo particular, por lo que se necesitó toda clase de información es decir la misión, visión, valores, entre otras, la aplicación de este método fue de gran importancia para analizar la situación actual de Productos Lácteos San José.

2.7.3 Método Analítico.

Este método nos permite conocer más del objeto de estudio, el cual permite que se pueda: analizar la información que la empresa posee, con el fin de establecer falencias que permitan implementar un Sistema de costos de producción que ayude a los administradores a la toma de decisiones.

2.7.4 Método Documental.

Este método fue empleado para el estudio y análisis que se efectuó a las fuentes de información aportadas por la empresa con el objeto primordial de conocer los factores que intervienen en el proceso de documentación, registro análisis de cuentas, reportes del sistema, y estados financieros para el período económico en estudio.

2.8 Tipos de Investigación.

2.8.1 Investigación Descriptiva.

El presente estudio permitió estar al tanto del entorno de la empresa y los eventos que se presentan en el control contable, percibir todas las características que sirvieron para profundizar el conocimiento objetivo del problema, sujeto de la investigación y describirlo tal como se produce en la realidad en un tiempo y espacio determinado, involucrando a personas, hechos, procesos y sus relaciones.

2.8.2 Investigación Explicativa.

Identifica las causas que dan origen a que los eventos y fenómenos ocurran y en qué condiciones se manifiestan, es decir que la implementación de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción en los Productos Lácteos San José permita identificar con facilidad y efectividad los problemas que presenta la misma al no contar con un sistema adecuado para controlar el proceso productivo.

2.8.3 Investigación de Campo.

Es un proceso sistemático de recolección, análisis y presentación de datos, basado en una estrategia de recolección directa de la información, es decir de fuentes reales manteniendo contacto con los que se encuentran directamente relacionados

con el problema de investigación, se aplicó al momento de realizar las encuestas y entrevistas.

2.9 Técnicas de Investigación.

Para la obtención de datos e información se aplicaron las técnicas e instrumentos de investigación mismas que fueron seleccionadas tomando en cuenta el diseño de la investigación, los objetivos propuestos y la factibilidad de desarrollar el proyecto, medios que permiten obtener información confiable y relevante para la ejecución del trabajo de investigativo

2.9.1 Encuesta.

La encuesta apoyada del instrumento del cuestionario se aplicó al personal encargado de la planta de producción con el propósito de obtener información clara y precisa sobre el proceso de producción de Productos Lácteos San José.

2.9.2 Entrevista.

Las investigadoras aplicaron la entrevista al área administrativa de Productos Lácteos San José. Mediante esta técnica se pudo conocer la situación productiva de la microempresa, el sistema contable existente en la institución y el nivel de educación del personal para contribuir en la solución de los problemas que limitan el cumplimiento y buen desempeño de las actividades diarias.

2.10 Unidad de Estudio.

2.10.1 Población o Universo.

Para realizar la presente investigación se considera la unidad de estudio para lo cual los Productos Lácteos San José mantiene una población de 14 personas, por motivos no se puede aplicar la fórmula para determinar una muestra.

CUADRO N° 2.1

POBLACIÓN

NOMBRES	CARGO	NÚMERO	INSTRUMENTOS
Sr. Martha Sánchez	Gerente General	1	Entrevista
Ing. Luisa Vega	Contadora	1	Entrevista
Ing. Christian Cevallos	Jefe de Producción	1	Entrevista
	Obreros	11	Encuesta
	TOTAL	14	

Fuente: Productos Lácteos San José

Elaborado por: Las investigadoras

De acuerdo que a la población es muy reducida se considera la totalidad de la población.

2.11 Entrevista Realizada al Gerente Propietario de Productos Lácteos San José.

La encuesta realizada a la Señora Martha Sánchez Gerente Propietaria de Productos Lácteos San José se realizó las siguientes preguntas.

1. ¿Productos Lácteos San José se encuentra legalmente constituida?

Productos Lácteos San José se encuentra legalmente constituida y bajo reglamento y disposiciones del Ministerio de Industrias y Productividad MIPRO. Para ejercer sus actividades productivas y comerciales, cumpliendo con todos los requisitos que establece la misma.

2. ¿Los productos que oferta su negocio han tenido aceptación del cliente?

Los productos lácteos tienen un alto grado de aceptación del cliente por su calidad y por el hecho de ser un alimento nutritivo que ayuda a mejorar la calidad de vida del ser humano.

3. ¿Existe un reglamento interno que indiquen como se debe efectuar las actividades a desarrollar en la Institución?

La microempresa mantiene un Reglamento Interno para desarrollar las actividades, ya que toda institución por más pequeña que sea debe regirse a políticas o procedimientos que indiquen la forma de realizar las cosas. Las políticas se encuentran establecidas, sin embargo algunas se incrementan o modifican de acuerdo con las necesidades o inconvenientes que surgen.

4. ¿Usted cree que la competencia ha afectado el nivel de su producción?

No, debido a la fidelidad de nuestros clientes potenciales, que queda demostrado gracias a la calidad de producción y al compromiso entregado por nuestros obreros durante el transcurso del proceso productivo.

5. ¿En la actualidad Productos Lácteos San José cuenta con un sistema de costos adecuado indique cuál?

La Microempresa en la actualidad no cuenta con un sistema de costo de producción, solo lleva un control empírico, situación que afecta de manera significativa a la toma de decisiones apropiadas para la fijación de precios de cada uno de nuestros productos, ya que un costeo adecuado permitirá obtener un mejor precio que producirá una mejor utilidad.

6. ¿El personal operario conoce con detalle que materiales se utilizan en el proceso productivo?

El personal posee la experiencia suficiente para realizar sus actividades, así como el jefe de producción tiene capacidad técnica para ejecutar el proceso productivo, acompañado de los materiales, mezclas y fórmulas de los químicos indispensables para cada producto a ser elaborado.

7. ¿El personal operario de la institución se encuentra debidamente capacitado para realizar sus actividades ya sean estas en el mejoramiento y calidad del producto?

La capacitación es una motivación para el personal para que desempeñe sus actividades con mayor satisfacción dejando de tomarla como una rutina de trabajo. Productos Lácteos San José no brinda capacitación debido a que el personal posee experiencia suficiente, pero aclara que diariamente se le da indicaciones sobre el desempeño de su trabajo y este es controlado.

8. ¿Considera usted que al contar la empresa con un sistema de costos estructurado y planificado ayudará a detectar los precios reales de los productos?

Los costos reales de la producción es calculada de forma empírica sin tomar en cuenta todos los costos indirectos de fabricación, lo cual no permite conocer de forma exacta el costos real de producción. Su propietaria al tomar en cuenta esta situación analiza y concluye que la aplicación de un sistema de costos adecuado ayudara a que la microempresa determine los costos reales ya sean estos totales o unitarios, con el fin de tomar decisiones acertadas que permitan cumplir con las metas y objetivos planteados.

9. ¿Cree usted que mediante la aplicación de este Sistema se contribuirá en el mejoramiento de la actividad productiva de su empresa?

Sí, porque se mejorará de manera significativa los registros de documentos contables, dentro de la producción permitirá controlar de forma exacta la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para mejorar el uso de los recursos evitando los desperdicios y fijando precios adecuados a sus productos.

2.11.1 Análisis de la Entrevista.

A través de la entrevista sostenida a la Sra. Martha Sánchez Propietaria de Productos Lácteos San José, se evidencia que la microempresa se encuentra legalmente constituida y bajo el reglamento del Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO).

Para ejercer sus actividades productivas y comerciales, siendo una actividad principal en la elaboración de queso y leche, convirtiéndose estos en productos de mayor acogida por el cliente por su calidad y ser un alimento nutritivo para el ser humano; se ha detectado que no cuenta con un sistema de costeo adecuado y se viene trabajando desde hace 15 años de forma empírica resultando casi imposible identificar de manera factible los costos reales de la producción, esto ha originado que los tres elementos de costo no puedan ser controlados de manera correcta al momento de ser utilizados dentro del proceso productivo.

Se hace importante la necesidad de implementar un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar el movimiento contable, económico, productivo de la microempresa.

2.12 Entrevista Realizada a la Contadora de Productos Lácteos San José.

La encuesta realizada a la Ing. Luisa Vega Contadora de Productos Lácteos San José se realizó las siguientes preguntas:

1. ¿Los servicios que usted proporciona a la institución son permanentes u ocasionales?

Los servicios que prestó a Productos Lácteos San José son de forma ocasional.

2. ¿Existe un control adecuado de los recursos de la empresa?

Si existe el jefe de producción de planta, quien es el encargado de llevar todos los controles para la elaboración de los productos y los registros que lleva la empresa es el auxiliar contable y quien es encargado de los diferentes pagos o cobros está a cargo la dueña de la empresa.

3. ¿Existe documentos que respalden los movimientos económicos de la empresa?

Si, existen documentos que respalden las operaciones que realiza la empresa a través de facturas que realizan las ventas y las compras y el resto de movimientos lo realizan en notas de venta.

4. ¿Productos Lácteos San José cumplen con las obligaciones tributarias?

Si, cumple con sus obligaciones tributarias realiza la declaración del IVA y el Impuesto a la Renta.

5. ¿El sistema contable que mantiene la empresa le permite conocer claramente los costos de producción?

Los registros que Productos Lácteos San José manejan son básicos porque no existe ningún sistema ya que todos esos registros lo realizan manualmente y solo le permite conocer todos los ingresos y gastos del período, mas no le permiten identificar o conocer el costo real de producción como la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que tiene la empresa.

6. ¿Cree usted que sería factible aplicar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la empresa?

Sí, porque ayudará a determinar los costos reales totales y unitarios, de modo que permita dar un correcto seguimiento de los costos en los diferentes procesos de producción a cada uno de sus productos.

7. ¿Mediante la aplicación de este Sistema de Costeo le facilitaría el desarrollo de sus labores?

Si mediante este sistema permitirá mejorar todos los registros de la institución facilitando la contabilización de las operaciones bien estructurado, ayudará a conocer el costo real de los productos, y servirá para llevar un control adecuado de los recursos utilizados en la producción.

2.12.1 Análisis de la Entrevista.

Después de haber aplicado la entrevista a la contadora que tiene conocimiento del tema investigado, se expresa que la entidad no cuenta con personal especializado en el área contable y solo existe un control básico del recurso económico y humano, dentro de la empresa.

En lo referente al recurso material que utilizan para la elaboración de la leche y el queso no existe registro de los desperdicios de materiales, estos son reutilizados, pero no en su totalidad.

La información proporcionada por la fábrica tiene falencias en la contabilización de los costos de producción ya que realiza en forma general, por lo tanto se requiere la utilización y aplicación del sistema de costos por órdenes de producción a fin de establecer un mejor control de los costos de producción, y de que el gerente tome decisiones más acertadas que le facilite al cumplimiento de metas y objetivos planteados el mismo que le permitirá llevar de manera ordenada toda la documentación.

2.13 Entrevista Realizada al Jefe de Producción de Productos Lácteos San José.

La encuesta realizada al Ing. Christian Cevallos Jefe de Producción de Productos Lácteos San José se realizó las siguientes preguntas:

1. ¿Bajo qué estándares de calidad produce la empresa?

La planta elaboradora de productos lácteos” San José” trabaja bajo normas de calidad desde la materia prima que influye directamente en la calidad del producto final, por lo que es imprescindible que la leche cruda posee la máxima eficacia higiénico-sanitaria y que sea controlada al ingresar a la planta elaboradora. La planta aplica buenas prácticas de manufactura en las dos líneas de proceso de elaboración que tiene para lo cual aplica las normas INEN vigentes.

2. ¿Qué productos se elaboran en la planta productiva de lácteos San José?

La planta elaboradora de productos lácteos San José tiene dos líneas de proceso.

- Leche Fluida
- Queso Fresco

3. ¿Estos productos cuentan con los respectivos registros sanitarios?

La planta si cuenta con los respectivos registros sanitarios de sus productos que es otorgado por el Instituto Nacional de Higiene.

4. ¿Las instalaciones y la maquinaria con la que cuentan, cumple con los requerimientos de producción?

La maquinaria con la que cuenta la planta es la adecuada para la producción diaria que se realiza.

5. ¿Qué capacidad de producción tiene la planta?

La capacidad de producción de la planta actual es de 12000 litros de leche diaria para sus dos líneas de proceso.

6. ¿Dentro del área de producción existe algún documento que dé inicio al proceso productivo? ¿Si lo utiliza cuál es su manejo?

Dentro de la producción, nosotros no manejamos documentos que sustenten a la elaboración diaria de los productos solo la recepción de la leche, realizamos el proceso Productivo y así hacemos la entrega en la fecha establecida.

2.13.1 Análisis de la Entrevista.

Después de haber aplicado la entrevista al jefe de producción se ha podido observar que Productos Lácteos San José trabaja bajo normas de calidad y buenas prácticas de manufactura, mantiene dos líneas de producción; leche fluida y queso fresco, los mismos que son trabajados bajo registro sanitario, otorgado por el Instituto Nacional de Higiene.

Su capacidad de producción instalada es de 12000 litros de leche diarios utilizados para las dos líneas de productos. Además mantienen un control deficiente debido a la falta de documentos que respalden el registro de las diferentes actividades que se lleva a cabo dentro del proceso productivo.

Con esto podemos concluir que Productos Lácteos San José necesita de manera urgente un sistema de costos por órdenes de producción que ayude a controlar de manera efectiva los movimientos productivos.

2.14 Análisis e interpretación de las encuestas realizadas a los operarios de Productos Lácteos San José.

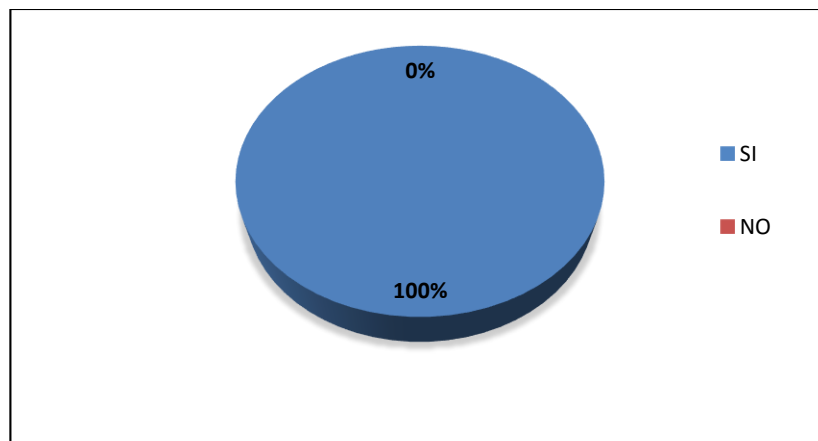
1. ¿Considera usted que la infraestructura e instalación de la empresa son las adecuadas para la producción?

TABLA N° 2.2
INFRAESTRUCTURA E INSTALACIÓN DE LA FÁBRICA

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	11	100
NO	0	0
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.1
INFRAESTRUCTURA E INSTALACIÓN DE LA FÁBRICA



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

Del total de la población encuestada, el 100% considera que la infraestructura de la empresa es la adecuada para el proceso productivo. Los resultados demuestran que la infraestructura de la fábrica es la adecuada y se encuentra en buenas condiciones para el correcto funcionamiento de sus actividades.

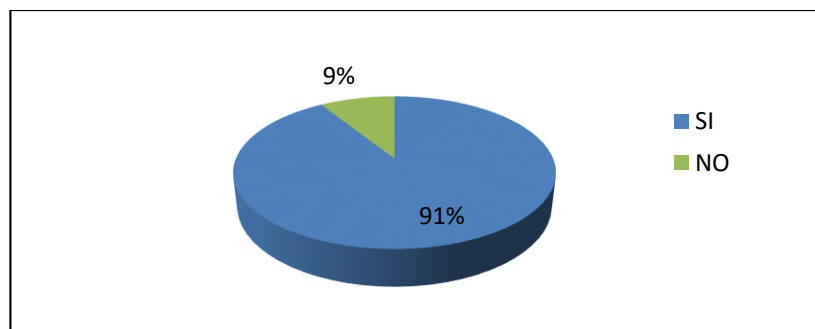
2. ¿La empresa le facilita los materiales necesarios para cumplir con su trabajo diario en la planta?

TABLA N° 2.3
MATERIALES NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	10	91
NO	1	9
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.2
MATERIALES NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

Del 100% de la población encuestada, el 91% responde que la empresa si facilita los materiales para cumplir con su trabajo diario, el 9% responde que la empresa no brinda los materiales necesarios para que el operario realice su trabajo productivo dentro de la misma. Los resultados demuestran que la mayor parte del personal de producción considera y están de acuerdo que la empresa en la cual elaboran brinda y facilita de manera oportuna todos los materiales e insumos necesarios para la producción.

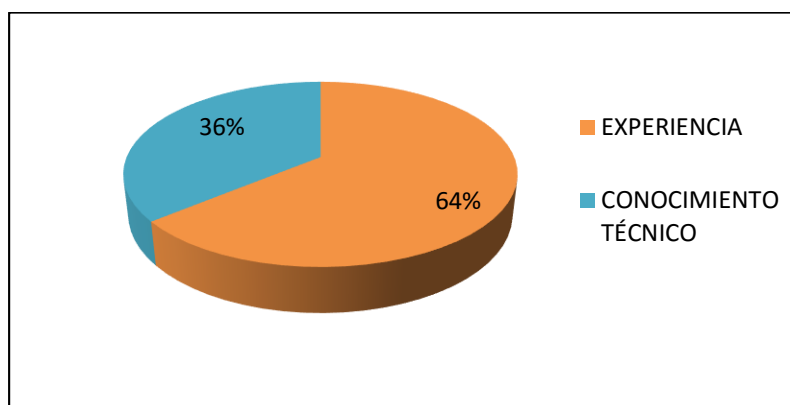
3. ¿Las actividades que usted realiza las hace a base de?

TABLA N° 2.4
EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO TÉCNICO

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Experiencia	7	64
Conocimiento Técnico	4	36
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.3
EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO TÉCNICO



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

Del 100% de la población encuestada, el 64% responde que sus actividades en el proceso productivo lo realizan en base a experiencia, el 36% responde que su trabajo lo desempeña mediante los conocimientos técnicos. Los resultados demuestran que los operarios de Productos Lácteos San José desempeñan sus labores diarias en base a la experiencia, debido a la falta de recurso económico, tiempo y apoyo necesario por parte de la empresa para adquirir conocimientos a través de profesionales especializados en el área de productos lácteos.

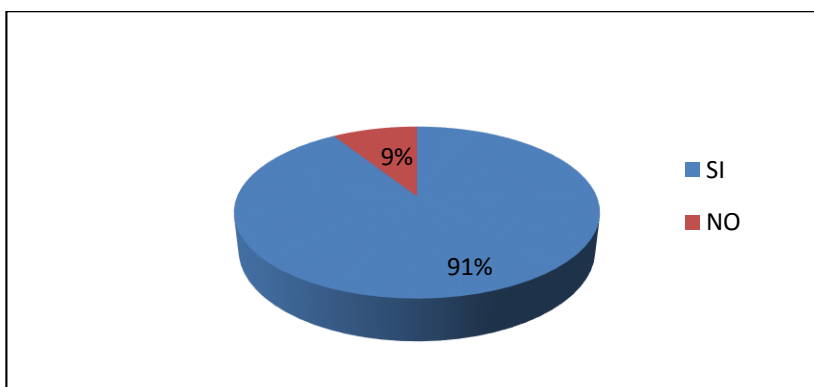
4. ¿Las tareas que realiza en la producción son monitoreadas por algún supervisor de la planta?

TABLA N° 2.5
SUPERVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	10	91
NO	1	9
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.4
SUPERVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

Del total de la población encuestada, el 91% afirma que todas las actividades son supervisadas por el jefe de producción, el 9% responde que la supervisión no es realizada. La mayor parte de la población encuestada manifiesta que las actividades que se desempeña dentro del taller de producción son monitoreadas constantemente por el jefe de producción, esta tarea se lo realiza para controlar la calidad del producto en todas sus etapas

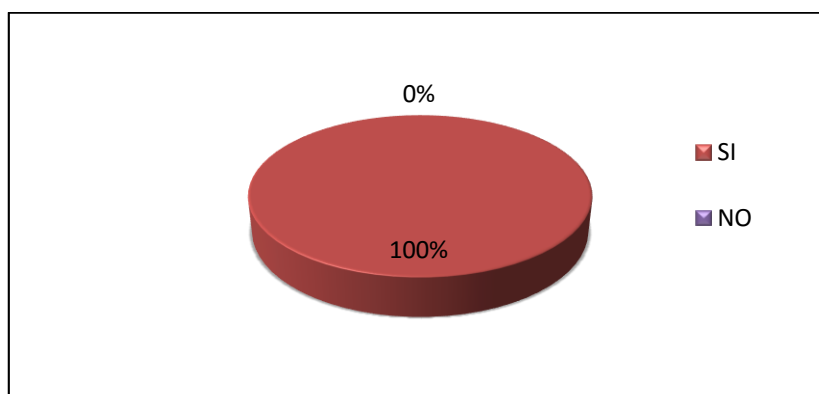
5. ¿El abastecimiento de materiales destinados para la elaboración de un determinado producto, se las realiza de manera oportuna?

TABLA N° 2.6
ABASTECIMIENTO DE MATERIALES

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	11	100
NO	0	0
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.5
ABASTECIMIENTO DE MATERIALES



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

Del total de la población encuestada, el 100% certifica que el abastecimiento de materiales necesarios para elaborar los productos es entregado de manera oportuna. A través de la encuesta realizada las investigadoras determinamos que toda la población manifestó y afirma que todos los materiales necesarios para producir son entregados de manera oportuna desde su etapa inicial hasta la terminación del producto, es decir desde la recepción de la materia prima hasta su comercialización.

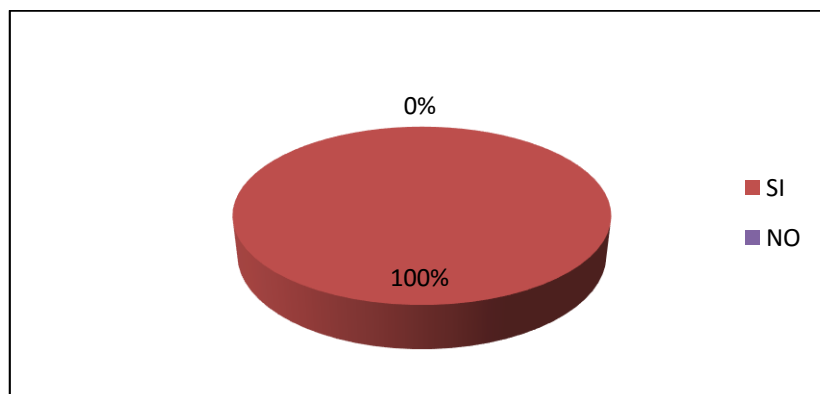
6. ¿Se lleva un control de los materiales e insumos necesarios para la producción?

TABLA N° 2.7
CONTROL DE MATERIALES E INSUMOS

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	11	100
NO	0	0
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.6
CONTROL DE MATERIALES E INSUMOS



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

La totalidad de la población encuestada conformada por el 100% responde que la fábrica lleva un control de materiales e insumos que se necesita dentro de la producción. A través de los resultados obtenidos de la encuesta podemos determinar que Productos Lácteos San José lleva un control de los materiales, pero no de manera técnica por lo que es necesario implementar un sistema de costos de producción que responda a la calidad de los productos y sea manejada por jefe de producción.

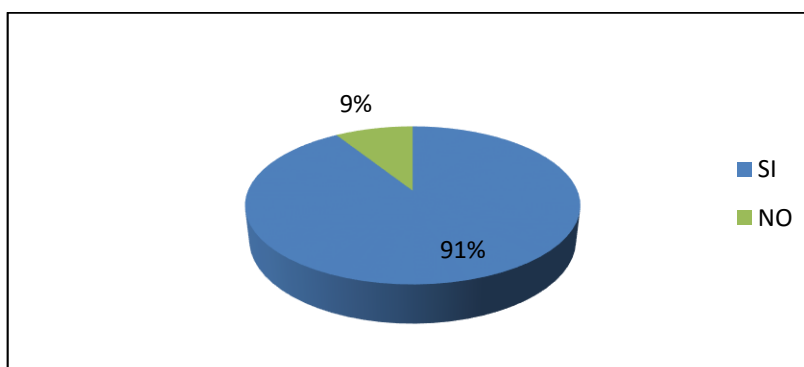
7. ¿En el caso de existir pérdidas de recursos durante el proceso productivo, se informa inmediatamente al jefe o departamento de producción?

TABLA N° 2.8
PÉRDIDAS EN LA PRODUCCIÓN

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	10	91
NO	1	9
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.7
PÉRDIDAS EN LA PRODUCCIÓN



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

El trabajo investigativo muestra que el 91% de la población encuestada contesta que si es necesario informar al jefe de producción en caso de existir pérdida de recursos ya que este afecta la economía de la empresa, el 9% responde que no es necesario informar por que las pérdidas no son significativas. Podemos establecer que por mínima que sea el desperdicio de los recursos esta puede afectar de manera significativa en la rentabilidad de la empresa por lo que es necesario informar de manera oportuna la pérdida obtenida, y procurar mantener un control adecuado para combatir esta acción.

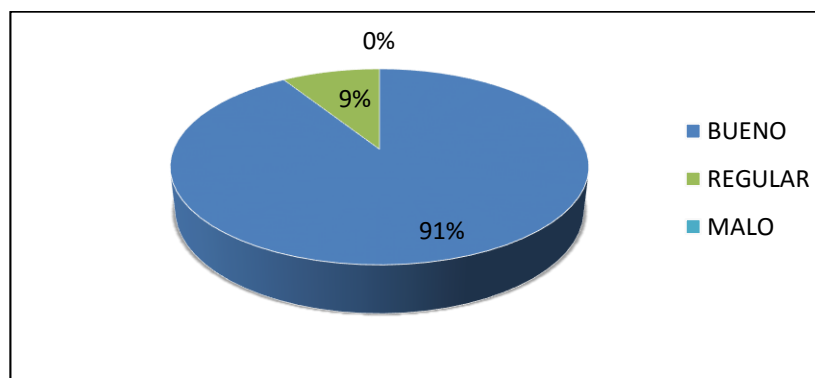
8. ¿Cómo le calificaría usted la calidad de producción que obtiene la empresa a través del proceso productivo actual?

TABLA N° 2.9
CALIDAD DE PRODUCCIÓN

VARIABLE	FRECUENCIA	%
BUENO	10	91
REGULAR	1	9
MALO	0	0
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.8
CALIDAD DE PRODUCCIÓN



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

En el siguiente gráfico el resultado muestra que el 91% de los encuestados manifiestan que la calidad del producto es buena mientras, que el 9% que la calidad del producto es regular. Las encuestas demuestran que Productos Lácteos San José obtienen un producto de buena calidad que cumple con las necesidades y expectativas de sus clientes convirtiéndose en esta en una ventaja competitiva dentro del mercado.

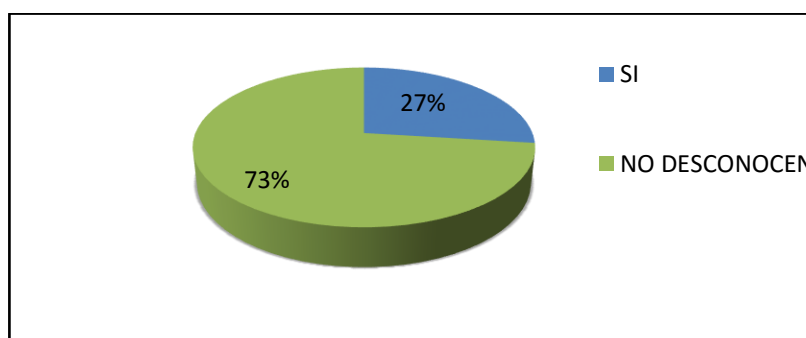
9. ¿Existen retrasos en la Producción?

TABLA N° 2.10
RETRASOS EN LA PRODUCCIÓN

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	3	27
NO DESCONOCEN	8	73
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.9
RETRASOS EN LA PRODUCCIÓN



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.
REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

El 73% de los encuestados responden que no desconocen sobre los retrasos en la producción, el 27% contesta que si conocen cuando existen retrasos. Los resultados demuestran que los operarios de la fábrica desconocen sobre la existencia de los retrasos productivos, convirtiéndose este en un problema al no tener un conocimiento sobre los efectos y consecuencias que este genera al no producir en el tiempo necesario puede generar riesgos mayores, como la pérdida de clientes potenciales en el mes.

10. ¿Cuáles son las razones para que la producción se retrase?

TABLA N° 2.11

LA EXISTENCIA DE RETRASOS EN LA PRODUCCIÓN

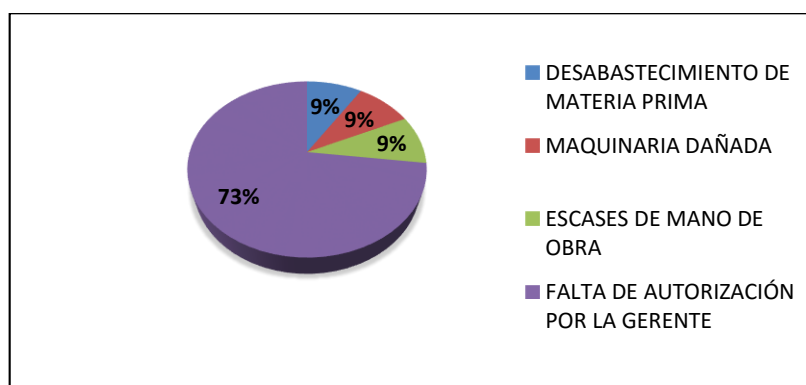
VARIABLE	FRECUENCIA	%
Desabastecimiento de la materia prima	1	9
Maquinaria Dañada	1	9
Escases de mano de obra	1	9
Falta de autorización por la gerente.	8	73
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.

REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.10

LA EXISTENCIA DE RETRASOS EN LA PRODUCCIÓN



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.

REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

El 73% responden que existen retrasos en la producción por falta de autorización por parte del gerente, el 9% contesta por desabastecimiento de materia prima, el 9% responde que se da cuando existe maquinaria dañada, y el 9% afirma que es por escases de mano de obra. La población demuestra que la existencia de retraso productivo se da por la inestabilidad en la planta de su gerente, la misma que genera un efecto grave dentro de la competitividad en el mercado, ya que al no contar con una persona quien se encuentre a cargo de la distribución de los materiales que se utilizan dentro del proceso productivo, entorpece el desarrollo de las actividades.

11. ¿La implementación de un sistema de costos por Órdenes de Producción, permitirá a Productos Lácteos San José optimizar los recursos para la obtención de precios competitivos dentro del mercado?

TABLA N° 2.12

IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

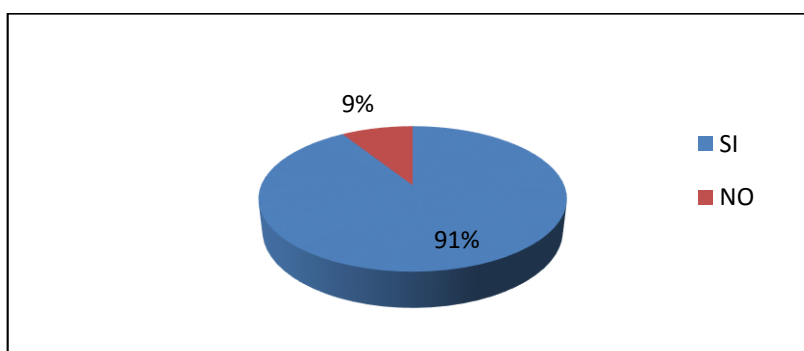
VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	10	91
NO	1	9
TOTAL	11	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.

REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

GRÁFICO N° 2.11

IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.



FUENTE: Encuesta aplicada a los trabajadores de Lácteos San José.

REALIZADO POR: Grupo de Investigadoras

Análisis e Interpretación.

El 91% de la población manifiesta que la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción es necesario para la empresa, mientras que el 9% responde que la empresa no necesita de este sistema. Las investigadoras podemos concluir que la mayor parte de la población encuestada necesita esta herramienta para mantener un control estricto de los tres elementos de costo de producción, obtener precios competitivos, productos de calidad acción que se verá reflejada en la rentabilidad de la empresa, y obtener información clara, precisa y oportuna para el uso de las partes interesadas.

2.15 Conclusiones y Recomendaciones.

2.15.1 Conclusiones.

Mediante el análisis del diagnóstico que se realizó en el trabajo de investigación ejecutado a Productos Lácteos San José se pudo identificar y observar diversas falencias dentro del proceso productivo.

- La situación contable actual de la empresa no permite conocer la rentabilidad de la fábrica de manera clara, eficaz y eficiente, situación que afecta de una u otra manera al personal, también se ha determinado que no cuenta con un sistema adecuado que permita identificar de manera oportuna los costos reales de la producción, ya que al no estar valorado adecuadamente no permite competir en el mercado y tomar decisiones acertadas.
- Los tres elementos del costo como: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación y el proceso productivo presentan falencias en su control y disponibilidad debido al inadecuado sistema empleado y a la falta de autorización de su gerente, puesto que la empresa y sus operarios no disponen de materia prima y se establece en forma empírica los elementos del costos, lo que resulta imposible realizar el seguimiento correcto de los recursos empleados y evitar los retrasos productivos.
- Productos Lácteos San José no cuenta con un sistema de costeo acorde a su actividad y sus necesidades, mismo que no le permite determinar de manera correcta los costos unitarios reales de la producción. Este proceso se maneja de manera empírica, sin tomar en cuenta la parte técnica de tal forma que dificulta la toma de decisiones, afectando significativamente a la rentabilidad de la fábrica.

2.15.2 Recomendaciones.

Mediante las conclusiones antes mencionada se pudo dar las siguientes recomendaciones a cada una de ellas lo que ayudará a mejorar el proceso productivo.

- Analizar de forma oportuna la situación y rentabilidad de la empresa, así como el desempeño de cada área productiva para conocer de manera eficiente y concreta los índices de producción, así como su rentabilidad al implantar un sistema que permita conocer el costo real de la producción para tomar decisiones adecuadas que permita competir dentro del mercado.
- Implantar un adecuado sistema de producción que permita controlar y asignar correctamente los tres elementos del costo, para aprovechar las oportunidades y beneficios como: la reducción de costos, realizar mejoras continuas, optimizar los recursos, disponibilidad de materiales y el control de desperdicios. Todo este permitirá a la propietaria de la fábrica controlar, manejar e interpretar de manera competente y eficiente los recursos para evitar los retrasos dentro del proceso productivo de productos lácteos San José.
- Se recomienda implantar un sistema de costos por órdenes de producción para controlar de forma eficiente y técnica los recursos, determinado los costos reales de la producción así como la información financiera económica la misma que presente un alto grado de confiabilidad para mejorar la rentabilidad de la fábrica, sin afectar la situación laboral de los empleados

CAPÍTULO III

3 “APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN SANTIAGO DE PILLARO PARROQUIA MARCOS ESPINEL DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL 2014”

3.1 *INFORMACIÓN GENERAL.*

Nombre de la empresa:	Productos Lácteos San José.
Dirección:	Barrio Rocafuerte, Parroquia Marcos Espinel del Cantón Santiago de Pillaro.
Actividad Económica:	Elaboración de Productos Lácteos.
Sistema de Costos a ser Aplicados:	Sistema de Costos por Órdenes de Producción.
Propietario:	Sra. Sánchez Jácome Martha.
Tipo de Contribuyente:	Persona Natural.
RUC:	1802701928001.
Producto Terminado:	Leche fluida y Queso fresco.

3.2 *Objetivos.*

3.2.1 *Objetivo general.*

- Aplicar un sistema de costos por órdenes de producción con la finalidad de obtener costos adecuados e información oportuna para el control y toma de decisiones para Productos Lácteos San José.

3.2.2 *Objetivos Específicos:*

- Establecer formatos de control para la producción con el fin de mejorar la utilización de los elementos del costo, para incrementar su rentabilidad.
- Identificar los elementos inmiscuidos en el costo de producción para valorar razonablemente las órdenes de producción.
- Aplicar el sistema de costos por órdenes de producción, a fin de reducir los costos y mejorar la utilización de los recursos para obtener información relevante que permita mejorar la rentabilidad a Productos Lácteos San José.

3.3 *Descripción de la Propuesta.*

La presente propuesta que se plantea a Productos Lácteos San José tiene como objetivo diseñar un sistema de costos para controlar los costos de producción que se utiliza durante el proceso productivo, con la finalidad de obtener costos adecuados e información oportuna para el control y toma de decisiones.

El desarrollo de la propuesta se fundamenta en información real, el mismo que permite al propietario conocer de manera acertada los costos reales de producción sean estas totales y unitarios de acuerdo a los costos de mano de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación, a fin de establecer los precios de venta,

obtención de documentación verídica y confiable que permita a la empresa obtener una utilidad satisfactoria y ayude a la gerencia a la toma de decisiones.

Productos Lácteos San José cuenta con las siguientes líneas de producción, a los cuales se aplicó el sistema de costos por órdenes de producción: Leche fluida de un litro y Queso fresco de 900 gr. A los productos se estableció el costo de producción, mediante el proceso que inicia con la emisión de la orden de producción, seguido de la orden de compra de los materiales y la requisición de materiales necesarios y para la elaboración de cada uno de los pedido con su respectivo control de inventarios mediante la utilización de las kárdex, que ayudara a conocer los costos reales de producción y el control de los mismos.

3.4 Justificación.

La Aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción permitirá a Productos Lácteos San José mantener el control de los costos de producción, obtener información clara, precisa y confiable, verificar que los recursos que posee la empresa sean utilizados de manera eficiente para generar productividad y rentabilidad.

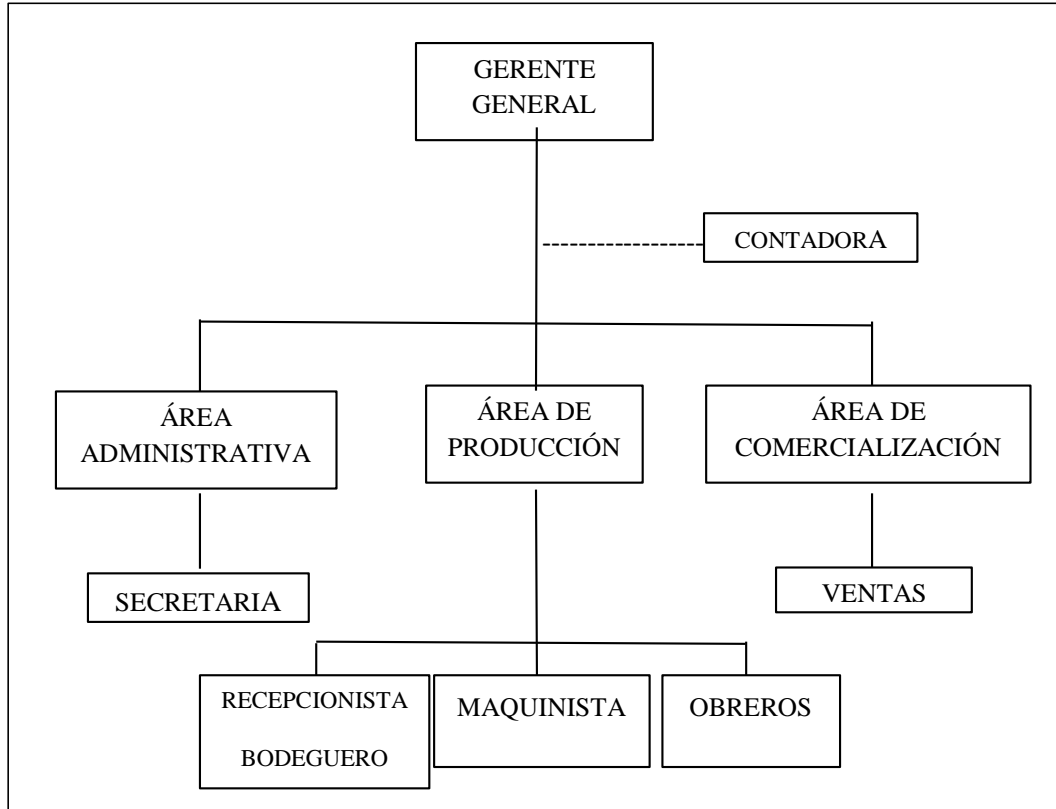
El desarrollo de la propuesta es dar a conocer las bases principales para controlar y registrar de manera eficiente los cotos de producción, otorgando a la empresa una herramienta que facilite la identificación de actividades innecesarias, ofrezca seguridad en el costeo, facilite la competitividad a través de la reducción de costos sin afectar la calidad de los productos, con el objetivo de establecer precios de venta adecuados tanto para la empresa como para los clientes, acción que permitirá perfeccionar la toma de decisiones para asegurar la situación financiera y su estabilidad en el mercado.

Es factible la investigación de este tema por cuanto las autoras tienen conocimiento en el área contable, cuentan con la bibliografía necesaria del tema, poseen recursos para el desarrollo de la investigación y acceso a la información.

3.5 Organigrama Estructural.

GRÁFICO N°3.1

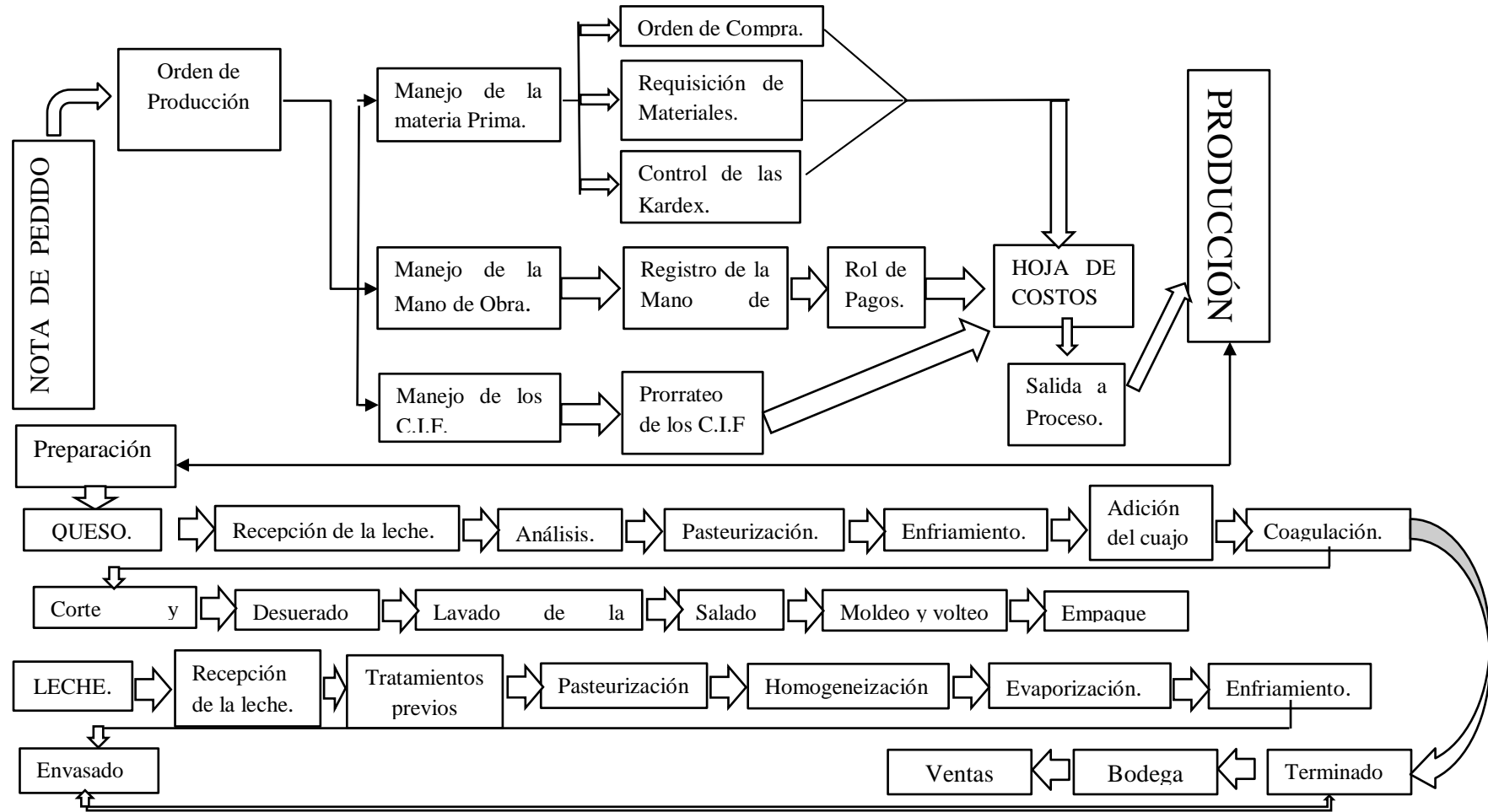
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Fuente: Productos Lácteos San José

Elaborado por: Grupo de Investigación.

Flujograma de la Descripción del Sistema de Costos por Órdenes de Producción N°3.1




Fuente: Productos Lácteos San José

Elaborado por: Grupo de Investigación.

3.6 Formatos del Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

En la aplicación práctica del sistema de control por órdenes de producción se toma 2 productos: la leche y el queso; el mismo que tiene como fin mejorar el proceso productivo, los datos fueron proporcionados por el gerente propietario. Los pedidos son dados a conocer al Jefe de Taller para que proceda hacer la correspondiente orden de producción.

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°001		
CLIENTE:	CANTIDAD:	
PRODUCTO:		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección:	Fecha de entrega:	
Fecha de inicio:	Fecha de Pedido:	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		

Para realizar dicho producto se revisa si todos los materiales se encuentran en bodega, de no ser así se da a conocer al jefe y dueño de la fábrica, quien realiza la siguiente orden de compra y dichos materiales entran en bodega para ser enviados a la producción.

	RUC: 1802701928001			
	Dirección: Barrio Rocafuerte			
Teléfono: (03) 2874427				
Pillaro -Ecuador				
ORDEN DE COMPRA N° 015				
PROVEEDOR:				
FECHA DE PEDIDO:		FECHA DE PAGO:		
TÉRMINOS DE ENTREGA:				
Sírvese por este medio suministrarnos los siguientes artículos.				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
TOTAL				
SOLICITADO POR:				AUTORIZADO POR:
RECIBIDO POR:				

Luego de la realización de la orden de compra, se emite el documento de requisición de materiales en la que consta los materiales que van a ser utilizados en la fabricación del producto.

Nota: Para cada orden de producción hay una requisición de materiales.

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°001				
FECHA:		FECHA DE ENTREGA:		
SECCIÓN:		MATERIAL PARA:		
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P. T
TOTAL				
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR :		

Se detalla la entrada y salida del material a bodega.


PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ										
KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA										
PRODUCTO:					MÉTODO DE VALORACIÓN:					
CÓDIGO:					UNIDAD DE MEDIDA:					
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL

Para el control y registro de la mano de obra se toma en consideración el tiempo laborado por los trabajadores en una semana independiente de la orden de trabajo que realizan, para ello se elaborará un registro de la mano de obra que llevara la información correspondiente al trabajo de cada uno de los empleados de Productos Lácteos San José.

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
MANO DE OBRA PAGADA				
TRABAJADOR	TOTAL HORAS	COSTO	ORDEN DE	VALOR
N°	TRABAJADAS	HORA	PRODUCCIÓN	TOTAL
Z				
SUMAN				


Multiplicamos el costo hora por el número de horas trabajadas en cada una de las ordenes de producción tendremos como resultado el costo total de la mano de obra directa de la orden de producción

Al instante de registrar los respectivos informes de asistencia de manera semanal se realiza el rol de pagos, distribuyendo de esta manera a la orden de producción trabajada.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ ROL DE PAGOS DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN								
N°	NÓMINA	CARGO	SUELDO MENSUAL	COSTO POR HORA	COSTO POR DÍA	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS 9.45%	TOTAL A PAGAR
TOTAL								

Los costos indirectos de fabricación están constituidos por:

- Materia prima indirecta.
- Mano de obra indirecta.
- Depreciaciones.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN						
DENOMINACIÓN	CLASIFICACIÓN	VALOR	PRODUCTOS			
			QUESO		LECHE	
			OP N°001	OP N°003	OP N°002	OP N°004
COSTOS FIJOS						
Energía eléctrica						
Agua Potable						
Depreciación. Maquinaria y Herramientas						
Depreciación Edificio						
Mano de obra indirecta						
COSTOS VARIABLES						
Materiales indirectos						
TOTAL CIF						

Como último paso del proceso se elaboró la Hoja de costos en la cual incluye todos los valores de los tres rubros anteriores para de esta manera calcular el verdadero costo del producto y de esta forma apreciar si la empresa estuvo obteniendo ganancias o pérdidas con la estimación del precio de venta lo cual se muestra a continuación:

HOJA DE COSTOS N°001										
Cliente:		Orden de producción Q N°:001								
Artículo: Q		Cantidad: 5404								
Fecha de inicio:		Fecha de terminación:								
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
Suman \$				11348,40	Suman \$				Suman \$	
RESUMEN										
Materia prima directa										
Mano de obra directa										
CIF- aplicados										
Costos de Fabricación										
Precio de venta										
Costo Unitario										
Utilidad Bruta										

3.7 DESARROLLO DE LA PROPUESTA.

3.7.1 PLAN DE CUENTAS.

**CUADRO N° 3.1
PLAN GENERAL DE CUENTAS**

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ	
CÓDIGO	CUENTAS
1.	ACTIVOS
1.1	ACTIVOS CORRIENTES
1.1.1	Caja
1.1.2	Bancos

1.1.2.1	Banco del Pichincha
1.1.3	Documentos por Cobrar
1.1.4	Cuentas por Cobrar
1.1.5	(-) Provisión Cuentas Incobrables
1.1.6	Anticipos
1.1.7	IVA en Compras
1.1.8	Inventario Productos Terminados
1.1.9	Inventario Productos en Proceso
1.1.10	Inventario de Materia Prima Directa
1.1.11	Suministro de Oficina
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTES
1.2.1	Terrenos
1.2.2	Edificios
1.2.3	(-) Depreciación Acumulada de Edificios
1.2.4	Maquinaria y Equipo
1.2.5	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo
1.2.6	Muebles y Enseres
1.2.7	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres
1.2.8	Equipo de Oficina
1.2.9	(-) Depreciación Acumulada de Equipo de Oficina
1.2.10	Vehículo
1.2.11	(-) Depreciación Acumulada de Vehículo
1.2.12	Equipo de Cómputo
1.2.13	(-) Depreciación Acumulada de Equipo de Cómputo
1.2.14	Marcas y Patentes
1.3	OTROS ACTIVOS
1.3.1	Otros Activos
2.	PASIVOS CORRIENTES
2.1	Proveedores
2.2	Cuentas por Pagar
2.3	Documentos por Pagar

2.4	IVA Ventas
2.12	22% Impuesto a la Renta por Pagar
2.13	Aporte Patronal por Pagar
2.14	IESS por Pagar
2.15	Nómina por Pagar
2.16	Provisiones Patronales por Pagar
2.16.1	Décimo Tercer Sueldo
2.16.2	Décimo Cuarto Sueldo
2.16.3	Vacaciones por Pagar
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES
2.2.1	Préstamos por Pagar
2.2.2	Hipotecas por Pagar
3.	PATRIMONIO
3.1	Capital
3.2	Ganancia del Ejercicio
3.3	Pérdida del Ejercicio
3.4	RESULTADOS
3.4.1	Utilidad del Ejercicio Anterior
4.1	INGRESOS
4.1.1	Ventas de Productos Terminados
4.1.2	(-) Descuentos en Ventas
4.1.3	(-) Devolución en Ventas
4.1.4	(-) Transporte en Ventas
4.1.5	Utilidad Bruta en Ventas
4.2	INGRESOS NO OPERACIONALES
4.2.1	Otros Ingresos
5.	GASTOS
5.1	GASTOS OPERACIONALES
5.1.1	Compras
5.1.2	Descuento en Compras
5.1.3	Devolución en Compras

5.1.4	Trasporte en Compras
5.2	GASTO DE ADMINISTRACIÓN
5.2.1	Gasto Sueldos y Salarios
5.3	GASTO SERVICIOS
5.3.1	Gasto Servicios Básicos
5.3.2	Energía Eléctrica
5.3.3	Agua Potable
5.3.4	Gasto Suministros y Materiales de Fábrica
5.3.5	Gasto Mantenimiento Vehículo
5.3.6	Gasto Útiles de Oficina
6.	COSTO PRODUCCIÓN Y VENTAS
6.1.	COSTOS DIRECTOS
6.1.1	Materia Prima Directa
6.1.2	Mano de Obra Directa
6.2	COSTOS INDIRECTOS
6.2.1	Costos Indirectos de Fabricación
6.2.2	Materia Prima Indirecta
6.2.3	Mano de Obra Indirecta
6.3	COSTOS DE PRODUCCIÓN
6.3.1	Costo de Producción
7.	CUENTAS ESPECIALES
7.1	Costo de Ventas

Fuente: Productos Lácteos San José

Elaborado por: Grupo de Investigación.

3.7.2 Transacciones.

Las transacciones generadas en el mes de Octubre del 2014 en Productos Lácteos San José son:

TRANSACCIONES DEL MES DE OCTUBRE DEL 2014

- **Octubre 01.-** La industria inicia sus actividades con la siguiente información financiera:
- Caja \$ 1460,80
- Bancos \$ 18862,18
- Cuentas por Cobrar Clientes \$ 1254,72
- Provisión Cuentas Incobrables \$ 12,54
- Edificios \$ 25000,00
- Muebles y Enseres \$ 500,00
- Maquinaria y Herramienta \$ 101000,00
- Equipo de Cómputo \$ 900,00
- Vehículo \$ 47185,00
- Terrenos \$ 52559,54
- Cuentas por Pagar a Proveedores \$ 7500,79
- Obligaciones con Instituciones Financieras \$ 20362,89
- Patrimonio Neto \$ 235245,09
- **Octubre 01.-** Según orden de compra #001, se adquiere: 69174 Litros de Leche pura del 01 al 05 de Octubre del 2014 a \$ 0,35 cada litro se cancela cada quincena con cheque a varios proveedores.
- **Octubre 01.-** Según orden de compra #002, F# 623 se adquiere: 5404 gramos de Cloruro de calcio a \$0,001; 2877 ml de cuajo a \$ 0,02; 580 kilogramos de azúcar a \$ 1,00 y 1116 kilogramos de sal a \$ 0,35 c/u + IVA a Radelindustriy, se cancela en efectivo.
- **Octubre 01.-** Según orden de compra #003 y F#2086, se adquiere: 37193 unidades de Fundas para queso de 900 gr a \$ 0,01 y 435000 unidades de fundas sencillas para leche de 1 litro a \$ 0,02 c/u + IVA a Renaplast, con cheque# 958.
- **Octubre 01.-** Según orden de compra #004, F#379 se adquiere: 37210 unidades de grapas a \$0,0003 c/u + IVA a Librería Pablito, se cancela en efectivo.

- **Octubre 01.-** Según orden de compra #005 y F#661, se adquiere: 37 Kilogramos de C.M.C a \$ 6,75; 74 Kilogramos de Tripolifosfato de Sodio a \$2,65; 74 Kilogramos de Citrato de Sodio por \$1,55; 185 kilogramos de Maltrodextrina por \$ 1,05 c/k + IVA al Sr. Guayasamin Milton, en efectivo.
- **Octubre 01.-** Según orden de compra #006 y F#41900, se adquiere: 406 Litros de Bioxin a \$ 1,70 c/l + IVA a Tecniaromas, se cancela en efectivo.
- **Octubre 01.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #001, para la orden de producción #001.
- **Octubre 01.-** Se realiza la orden de producción N° 001 de 5404 quesos fresco de 900 gr, según orden de requisición N° 001.
- **Octubre 01.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 001 para la orden de producción N° 001; 32424 litros de leche pura, 2162 mililitros de cuajo, 5404 gramos de cloruro de calcio, 162 kilogramos de sal, 5404 unidades de fundas, 5404 unidades de grapas.
- **Octubre 01.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 002 y hoja de costos N° 002 para el respectivo cierre.
- **Octubre 01.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #002, para la orden de producción #002.
- **Octubre 01.-** Se realiza la orden de producción N° 002 de 73500 litros de leche pasteurizada, según orden de requisición N° 002.
- **Octubre 01.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 002 para la orden de producción N° 002; 36750 litros de leche pura, 36750 litros de bebida láctea, 19600 gramos de tripolifosfato de Sodio, 19600 gramos de citrato de sodio, 49000 gramos de maltrodextrina, 68600 centímetros cúbicos de bioxin, 9800 gramos de carboximetilcelulosa, 98 kilogramos de azúcar, 73500 unidades de fundas.
- **Octubre 01.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 002 y hoja de costos N° 002 para el respectivo cierre.
- **Octubre 05.-** Se vende 5404 unidades de queso fresco de 900 gr a \$ 2,85 y 102000 litros de leche pasteurizada a \$ 0,42 a varios clientes de contado.

- **Octubre 06.-** Según orden de compra #007, se adquiere: 105438 Litros de Leche cruda del 06 al 12 de Octubre del 2014 a \$ 0,35, cada litro se cancela cada quincena con cheque a varios proveedores.
- **Octubre 06.-** Según orden de compra #008, F# 633 se adquiere: 9448 gramos de Cloruro de calcio a \$0,001 y 3000 ml de cuajo a \$ 0,02, + IVA a Radelindustriy, se cancela en efectivo.
- **Octubre 06.-.** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #003, para la orden de producción #003.
- **Octubre 06.-** Se realiza la orden de producción N° 003 de 9448 quesos fresco de 900 gr, según orden de requisición N° 003.
- **Octubre 06.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 003 para la orden de producción N° 003; 56688 litros de leche pura, 3779 mililitros de cuajo, 9448 gramos de cloruro de calcio, 283 kilogramos de sal, 9448 unidades de fundas, 9450 unidades de grapas.
- **Octubre 06.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 003 y hoja de costos N° 003 para el respectivo cierre.
- **Octubre 06.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #004, para la orden de producción #004.
- **Octubre 06.-** Se realiza la orden de producción N° 005 de 97500 litros de leche pasteurizada, según orden de requisición N° 004.
- **Octubre 06.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 004 para la orden de producción N° 004; 48750 litros de leche pura, 48750 litros de bebida láctea, 26000 gramos de tripolifosfato de Sodio, 26000 gramos de citrato de sodio, 65000 gramos de maltrodextrina, 91000 centímetros cúbicos de bioxin, 13000 gramos de carboximetilcelulosa, 130 kilogramos de azúcar, 97500 unidades de fundas.
- **Octubre 06.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 004 y hoja de costos N° 004 para el respectivo cierre.
- **Octubre 12.-** Se vende 9448 unidades de queso fresco de 900 gr a \$ 2,85 y 97500 litros de leche pasteurizada a \$ 0,42 c/u, a varios clientes de contado.

- **Octubre 13.-** Según orden de compra #009, se adquiere: 98460 Litros de Leche cruda del 13 al 19 de Octubre del 2014 a \$ 0,35 cada litro se cancela cada quincena con cheque a varios proveedores.
- **Octubre 13.-** Según orden de compra #010, se adquiere: 7535 gramos de Cloruro de calcio a \$0,001 y 3000 ml de cuajo a \$ 0,02 c/u + IVA a Radelindustriy, se cancela en efectivo.
- **Octubre 13.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #005, para la orden de producción #005.
- **Octubre 13.-** Se realiza la orden de producción N° 001 de 7535 quesos fresco de 900 gr, según orden de requisición N° 005.
- **Octubre 13.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 005 para la orden de producción N° 005; 45210 litros de leche pura, 3014 mililitros de cuajo, 7535 gramos de cloruro de calcio, 226 kilogramos de sal, 7535 unidades de fundas, 7540 unidades de grapas.
- **Octubre 13.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 005 y hoja de costos N° 005 para el respectivo cierre.
- **Octubre 13.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #006, para la orden de producción #006.
- **Octubre 13.-** Se realiza la orden de producción N° 006 de 106500 litros de leche pasteurizada, según orden de requisición N° 006.
- **Octubre 13.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 006 para la orden de producción N° 006; 53250 litros de leche pura, 53250 litros de bebida láctea, 28400 gramos de tripolifosfato de Sodio, 28400 gramos de citrato de sodio, 71000 gramos de maltrodextrina, 99400 centímetros cúbicos de bioxin, 14200 gramos de carboximetilcelulosa, 142 kilogramos de azúcar, 106500 unidades de fundas.
- **Octubre 13.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 006 y hoja de costos N° 006 para el respectivo cierre.
- **Octubre 19.-** Se vende 7535 unidades de queso fresco de 900 gr a \$ 2,85 y 106500 litros de leche pasteurizada a \$ 0,42 a varios clientes de contado.

- **Octubre 20.-** Según orden de compra #011, se adquiere: 99930 Litros de Leche cruda del 20 al 26 de Octubre del 2014 a \$ 0,35 cada litro se cancela cada quincena con cheque a varios proveedores.
- **Octubre 20.-** Según orden de compra #012, se adquiere: 8655 gramos de Cloruro de calcio a \$0,001 y 4000 ml de cuajo a \$ 0,02 + IVA a Radelindustriy, se cancela en efectivo.
- **Octubre 20.-** Según orden de compra #013, se adquiere: 21 Kilogramos de C.M.C a \$ 6,75, 42 Kilogramos de Tripolifosfato de Sodio a \$ 2,65; 42 Kilogramos de Citrato de Sodio por \$1,55 y 105 kilogramos de Maltrodextrina por \$ 1,05 + IVA al Sr. Guayasamin Milton, en efectivo.
- **Octubre 20.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #007, para la orden de producción #007.
- **Octubre 20.-** Se realiza la orden de producción N° 001 de 8655 quesos fresco de 900 gr, según orden de requisición N° 007.
- **Octubre 20.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 007 para la orden de producción N° 007; 51930 litros de leche pura, 3462 mililitros de cuajo, 8655 gramos de cloruro de calcio, 260 kilogramos de sal, 8655 unidades de fundas, 8660 unidades de grapas.
- **Octubre 20.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 007 y hoja de costos N° 007 para el respectivo cierre.
- **Octubre 20.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #008, para la orden de producción #008.
- **Octubre 20.-** Se realiza la orden de producción N° 008 de 96000 litros de leche pasteurizada, según orden de requisición N° 008.
- **Octubre 20.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 008 para la orden de producción N° 008; 48000 litros de leche pura, 48000 litros de bebida láctea, 25600 gramos de tripolifosfato de Sodio, 25600 gramos de citrato de sodio, 64000 gramos de maltrodextrina, 89600 centímetros cúbicos de bioxin, 12800 gramos de carboximetilcelulosa, 128 kilogramos de azúcar, 96000 unidades de fundas.
- **Octubre 20.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 008 y hoja de costos N° 008 para el respectivo cierre.

- **Octubre 26.-** Se vende 8655 unidades de queso fresco de 900 gr a \$ 2,85 y 96000 litros de leche pasteurizada a \$ 0,42 a varios clientes de contado
- **Octubre 27.-** Según orden de compra #014, se adquiere: 67656 Litros de Leche cruda del 27 al 31 de Octubre del 2014 a \$ 0,35 cada litro se cancela cada quincena con cheque a varios proveedores.
- **Octubre 27.-** Según orden de compra #015, se adquiere: 6151 gramos de Cloruro de calcio a \$0,001 y 2000 ml de cuajo a \$ 0,02 c/u + IVA a Radelindustriy, en efectivo.
- **Octubre 27.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #009, para la orden de producción #009.
- **Octubre 27.-** Se realiza la orden de producción N° 009 de 6151 quesos fresco de 900 gr, según orden de requisición N° 009.
- **Octubre 27.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 009 para la orden de producción N° 009; 36906 litros de leche pura, 2460 mililitros de cuajo, 6151 gramos de cloruro de calcio, 185 kilogramos de sal, 6151 unidades de fundas, 6155 unidades de grapas.
- **Octubre 27.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 009 y hoja de costos N° 009 para el respectivo cierre.
- **Octubre 27.-** Producción solicita a bodega con orden de requisición de materiales #010, para la orden de producción #010.
- **Octubre 27.-** Se realiza la orden de producción N° 010 de 615000 litros de leche pasteurizada, según orden de requisición N° 010.
- **Octubre 27.-** Producción solicita los siguientes materiales a bodega mediante orden de requisición N° 010 para la orden de producción N° 010; 30750 litros de leche pura, 30750 litros de bebida láctea, 16400 gramos de tripolifosfato de Sodio, 16400 gramos de citrato de sodio, 41000 gramos de maltrodextrina, 57400 centímetros cúbicos de bioxin, 8200 gramos de carboximetilcelulosa, 82 kilogramos de azúcar, 61500 unidades de fundas.
- **Octubre 27.-** Se procede al registro de la producción mediante orden de producción N° 010 y hoja de costos N° 010 para el respectivo cierre.
- **Octubre 31.-** Se vende 6151 unidades de queso fresco de 900 gr a \$ 2,85 y 61500 litros de leche pasteurizada a \$ 0,42 a varios clientes de contado..

- **Octubre 31.-** Se paga los sueldos a los trabajadores de la producción y administración según rol de pagos y rol de provisiones.
- **Octubre 31.-** Se realiza los registros de las depreciaciones de los activos del mes de Octubre.


3.7.3 Estado de Situación Financiera (Inicio)

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ		
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA (INICIAL)		
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014		
ACTIVO		\$ 21565,16
ACTIVO CORRIENTE		\$ 20322,98
Caja	\$ 1460,80	
Bancos	18862,18	
ACTIVOS FINANCIEROS		1242,18
Cuentas por cobrar a clientes	1254,72	
(-) Provisión cuentas incobrables	12,54	
ACTIVO NO CORRIENTE		213679,93
Propiedad, Planta y equipo		213679,93
Terrenos	52559,54	
Edificios	25000,00	
Maquinaria y herramientas	101000,00	
Equipo de computo	900,00	
Muebles y enseres	500,00	
Vehículo	47185,00	
(-) Depreciación Acumulada propiedad planta y equipo	13464,61	
TOTAL		235245,09
PASIVO		
PASIVO CORRIENTE		27863,68
Cuentas por pagar a proveedores	7500,79	
Obligaciones con instituciones financieras	20362,89	
PATRIMONIO NETO		207381,41
CAPITAL		
Capital suscrito o asignado		
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		235245,09
	GERENTE	CONTADOR

JORNALIZACIÓN



3.7.4 LIBRO DIARIO.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ LIBRO DIARIO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					FOLIO N°1
FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER	
01/10/2014	1				
	Caja		\$ 1460,80		
	Bancos		18862,18		
	Cuentas por cobrar a clientes		1254,72		
	(-) Provisión cuentas incobrables		12,54		
	Edificios	\$ 25000,00	23875,00		
	<i>Depreciación Acumulada. Edificios</i>	1125,00			
	Muebles y enseres	500,00	455,00		
	<i>Depreciación Acumulada Muebles y enseres</i>	45,00			
	Maquinaria y herramientas	101000,00	96455,00		
	<i>Depr. Acumulada. Maquinaria y herramientas</i>	4545,00			
	Equipo de computo	900,00	699,99		
	<i>Depreciación Acumulada. Equipo de computo</i>	200,01			
	Vehículo	47185,00	39635,40		
	<i>Depreciación Acumulada. Vehículo</i>	7549,60			
	Terrenos		52559,54		
	Cuentas por pagar a proveedores			\$ 7500,79	
	Obligaciones con instituciones financieras			20362,89	
	Patrimonio Neto			207381,41	
	P/r Estado de situación inicial				
01/10/2014	2				
	Inventario de Materia Prima Directa		\$ 24210,90		
	<i>Leche</i>	24210,90			
	Cuentas por pagar a proveedores			\$ 24210,90	
	P/R O/Compra #001.				
01/10/2014	3				
	Inventario de Materia Prima Indirecta		\$ 1033,54		
	<i>Cloruro de calcio</i>	\$ 5,40			
	<i>Cuajo</i>	57,54			
	<i>Sal</i>	390,60			
	<i>Azúcar</i>	580,00			
	IVA en compras		124,02		
	Caja			\$ 1147,22	
	<i>Radelindustry S.A</i>	1147,22			
	Retención en la fuente			10,34	
	P/R O.C #002, S/F # 623 y Ret. 1% IR				
	PASAN \$		\$ 260613,55	\$ 260613,55	



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°3

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$ 271631,99	\$ 271631,99
01/10/2014	7			
	Inventario de Materia Prima Indirecta		\$ 690,20	
	<i>Bioxin</i>	\$ 690,20		
	IVA en Compras		82,82	
	Caja			\$ 766,12
	<i>Tecniaromas S.A</i>	766,12		
	Retención en la fuente			6,90
	P/R O.C #006, S/F #41900 y Ret. 1% IR			
01/10/2014	8			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$ 11348,40	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		384,00	
	Costos Indirectos de fabricación		161,00	
	Inventario de M.P.D			\$ 11348,40
	<i>Leche</i>	11348,40		
	Inventario de M.P.I			161,00
	<i>Cuajo</i>	43,24		
	<i>Cloruro de Calcio</i>	5,40		
	<i>Sal</i>	56,70		
	<i>Fundas plásticas sencillas de queso</i>	54,04		
	<i>Grapas</i>	1,62		
	Mano de obra directa			384,00
	P/R Requisición para la O/P N°001			
01/10/2014	9			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$ 192,96	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 192,96
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$ 161,00		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	5,87		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	16,40		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	8,67		
	<i>Depreciación Edificio</i>	1,02		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°001.			
	PASAN \$		\$284491,37	\$284491,37



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°5

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$298286,19	\$298286,19
01/10/2014	13			
	Inventario de Productos en Proceso M.P. D		\$12862,50	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		230,40	
	Costos Indirectos de fabricación		3722,04	
	Inventario de M.P.D			\$12862,50
	<i>Leche</i>	12862,50		
	Inventario M.P.I			3722,04
	<i>Bebida Láctea</i>	1837,50		
	<i>Tripolifosfato de sodio</i>	51,94		
	<i>Citrato de Sodio</i>	30,38		
	<i>Maltodextrina</i>	51,45		
	<i>Carboximetilcelulosa</i>	66,15		
	<i>Azúcar</i>	98,00		
	<i>Bioxin</i>	116,62		
	<i>Fundas plásticas sencillas</i>	1470,00		
	Mano de obra directa			230,40
	P/R Requisición para la O/P N°002			
01/10/2014	14			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$4159,32	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$4159,32
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$3722,04		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	79,77		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	225,74		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	117,91		
	<i>Depreciación Edificio</i>	13,86		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°002			
01/10/2014	15			
	Inventario de Productos Terminados		\$17252,22	
	<i>Leche Pasteurizada de 1 litro</i>	17252,22		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$12862,50
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			230,40
	Inventario de Productos en Proceso CIF			4159,32
	P/R Realiza la O/P N°002			
	PASAN \$		\$336512,67	\$336512,67



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°6

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$336512,67	\$336512,67
01/10/2014	16			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$437,28	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$79,77		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	225,74		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	117,91		
	<i>Depreciación Edificios</i>	13,86		
	Bancos			\$79,77
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	79,77		
	Caja			225,74
	<i>Servicios Básicos</i>	225,74		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			117,91
	Depreciación Acumulada Edificios			13,86
	P/R Prorrateo de los CIF, pago de la MOI y servicios básicos.			
05/10/2014	17			
	Caja		\$45808,69	
	Anticipo Retención en la Fuente		462,71	
	Ventas			\$46271,40
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	15401,40		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	30870,00		
	P/R Venta al precio de venta			
05/10/2014	18			
	Costo de ventas		\$28847,84	
	Inventario de Productos Terminados			\$28847,84
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	11942,84		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	16905,00		
	P/R de las kárdex de productos terminados			
06/10/2014	19			
	Inventario de Materia Prima Directa		\$36903,30	
	<i>Leche 105438 litros</i>	36903,30		
	Cuentas por pagar a proveedores			\$36903,30
	P/R O/Compra #007.			
	PASAN \$		\$448972,49	\$448972,49



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°7

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$448972,49	\$448972,49
06/10/2014	20			
	Inventario de Materia Prima Indirecta		\$69,45	
	<i>Cloruro de calcio</i>	\$ 9,45		
	<i>Cuajo</i>	60,00		
	IVA en compras		8,33	
	Caja			\$77,09
	<i>Radelindustry S.A</i>	77,09		
	Retención en la Fuente			0,69
	P/R O.C #008, S/F # 633 y Ret. 1% IR			
06/10/2014	21			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$19840,80	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		539,52	
	Costos Indirectos de fabricación		281,40	
	Inventario de M.P.D			\$19840,80
	<i>Leche</i>	19840,80		
	Inventario de M.P.I			281,40
	<i>Cuajo</i>	75,58		
	<i>Cloruro de Calcio</i>	9,45		
	<i>Sal</i>	99,05		
	<i>Fundas plásticas sencillas de queso</i>	94,48		
	<i>Grapas</i>	2,84		
	Mano de obra directa			539,52
	P/R Requisición para la O/P N°003			
06/10/2014	22			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$342,47	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$342,47
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$281,40		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	10,25		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	33,88		
	<i>Depreciación Maquinaria y herramientas</i>	15,16		
	<i>Depreciación Edificio</i>	1,78		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°003.			
	PASAN \$		\$470054,46	\$470054,46



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°9

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$493275,82	\$493275,82
06/10/2014	26			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$17062,50	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		322,56	
	Costos Indirectos de fabricación		4937,40	
	Inventario de M.P.D			\$17062,50
	<i>Leche</i>			
	Inventario de M.P.I			4937,40
	<i>Bebida Láctea</i>	\$2437,50		
	<i>Tripolifosfato de sodio</i>	68,90		
	<i>Citrato de Sodio</i>	40,30		
	<i>Maltodextrina</i>	68,25		
	<i>Carboximetilcelulosa</i>	154,70		
	<i>Azúcar</i>	87,75		
	<i>Bioxin</i>	130,00		
	<i>Fundas plásticas sencillas</i>	1950,00		
	Mano de obra directa			322,56
	P/R Requisición para la O/P N°004			
06/10/2014	27			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$5506,67	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$5506,67
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$4937,40		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	105,82		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	288,65		
	<i>Depreciación Maquinaria</i>	156,41		
	<i>Depreciación Edificio</i>	18,39		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°004			
06/10/2014	28			
	Inventario de Productos Terminados		\$22891,73	
	<i>Leche Pasteurizada de 1 litro</i>	22891,73		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$17062,50
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			322,56
	Inventario de Productos en Proceso CIF			5506,67
	P/R Realiza la O/P N°004			
	PASAN \$		\$543996,68	\$543996,68



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°10

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$543996,68	\$543996,68
06/10/2014	29			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$569,27	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$105,82		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	288,65		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	156,41		
	<i>Depreciación Edificios</i>	18,39		
	Bancos			\$105,82
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	105,82		
	Caja			288,65
	<i>Servicios Básicos</i>	288,65		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			156,41
	Depreciación Acumulada Edificios			18,39
	P/R Prorrateo de los CIF, pago de la MOI y servicios básicos.			
12/10/2014	30			
	Caja		\$67198,03	
	Anticipo retención en la fuente		678,77	
	Ventas			\$67876,80
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	26926,80		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	40950,00		
	P/R Venta al precio de venta			
12/10/2014	31			
	Costo de ventas		\$43116,12	
	Inventario de Productos Terminados			\$43116,12
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	20691,12		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	22425,00		
	P/R de las kárdex de productos terminados			
13/10/2014	32			
	Inventario de Materia Prima Directa		\$34461,00	
	<i>Leche 98460 litros</i>	34461,00		
	Cuentas por pagar a proveedores			\$34461,00
	P/R O/Compra #009.			
	PASAN \$		\$690019,87	\$690019,87



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°11

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$690019,87	\$690019,87
13/10/2014	33			
	Inventario de Materia Prima Indirecta		\$67,54	
	<i>Cloruro de calcio</i>	\$7,54		
	<i>Cuajo</i>	60,00		
	IVA en compras		8,10	
	Caja			\$74,96
	<i>Radelindustry S.A</i>	74,96		
	Retención en la fuente			0,68
	P/R O.C #010, S/F # 643 y Ret. 1% IR			
13/10/2014	34			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$15823,50	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		537,60	
	Costos Indirectos de fabricación		224,53	
	Inventario de M.P.D			\$15823,50
	<i>Leche</i>			
	Inventario de M.P.I			224,53
	<i>Cuajo</i>	\$60,28		
	<i>Cloruro de Calcio</i>	7,54		
	<i>Sal</i>	79,10		
	<i>Fundas plásticas sencillas de queso</i>	75,35		
	<i>Grapas</i>	2,26		
	Mano de obra directa			537,60
	P/R Requisición para la O/P N°005			
13/10/2014	35			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$269,24	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$269,24
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$224,53		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	8,18		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	23,02		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	12,09		
	<i>Depreciación Edificio</i>	1,42		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°005.			
	PASAN \$		\$706950,38	\$706950,38



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°13

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$726287,93	\$726287,93
13/10/2014	39			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$18637,50	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		327,92	
	Costos Indirectos de fabricación		5393,16	
	Inventario de M.P.D			\$18637,50
	<i>Leche</i>			
	Inventario de M.P.I			5393,16
	<i>Bebida Láctea</i>	\$2662,50		
	<i>Tripolifosfato de sodio</i>	75,26		
	<i>Citrato de Sodio</i>	44,02		
	<i>Maltodextrina</i>	74,55		
	<i>Bioxin</i>	168,98		
	<i>Carboximetilcelulosa</i>	95,85		
	<i>Azúcar</i>	142,00		
	<i>Fundas plásticas sencillas</i>	2130,00		
	Mano de obra directa			327,92
	P/R Requisición para la O/P N°006			
13/10/2014	40			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$6022,03	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$6022,03
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$5393,16		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	115,59		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	322,34		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	170,85		
	<i>Depreciación Edificio</i>	20,09		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°006			
13/10/2014	41			
	Inventario de Productos Terminados		\$24987,45	
	<i>Leche Pasteurizada de 1 litro</i>	24987,45		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$18637,50
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			327,92
	Inventario de Productos en Proceso CIF			6022,03
	P/R Realiza la O/P N°006			
	PASAN \$		\$781655,99	\$781655,99



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°14

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$781655,99	\$781655,99
13/10/2014	42			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$628,87	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$115,59		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	322,34		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	170,85		
	<i>Depreciación Edificios</i>	20,09		
	Bancos			\$115,59
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	115,59		
	Caja			322,34
	<i>Servicios Básicos</i>	322,34		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			170,85
	Depreciación Acumulada Edificios			20,09
	P/R Prorrateo de los CIF, pago de la MOI y servicios básicos.			
15/10/2014	43			
	Cuentas por pagar a proveedores		\$61114,20	
	<i>Varios proveedores</i>	61114,20		
	Bancos			\$61114,20
	P/R los Pago de la O.C N° 001 y O.C N°007			
19/10/2014	44			
	Caja		\$65542,70	
	Anticipo retención en la fuente		662,05	
	Ventas			\$66204,75
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	21474,75		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	44730,00		
	P/R Venta al precio de venta			
19/10/2014	45			
	Costo de ventas		\$41147,35	
	Inventario de Productos Terminados			\$41147,35
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	16652,35		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	24495,00		
	P/R de las kárdex de productos terminados			
	PASAN \$		\$950751,16	\$950751,16



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°16

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$986305,77	\$986305,77
20/10/2014	49			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$18175,50	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		537,60	
	Costos Indirectos de fabricación		258,05	
	Inventario de M.P.D			\$18175,50
	<i>Leche</i>	18175,50		
	Inventario de M.P.I			258,05
	<i>Cuajo</i>	69,24		
	<i>Cloruro de Calcio</i>	8,66		
	<i>Sal</i>	91,00		
	<i>Fundas plásticas sencillas de queso</i>	86,55		
	<i>Grapas</i>	2,60		
	Mano de obra directa			537,60
	P/R Requisición para la O/P N°007			
20/10/2014	50			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$316,45	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 316,45
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$258,05		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	9,39		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	33,50		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	13,88		
	<i>Depreciación Edificio</i>	1,63		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°007.			
20/10/2014	51			
	Inventario de Productos Terminados		\$19029,55	
	<i>Queso Fresco de 900 gr</i>	19029,55		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$18175,50
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			537,60
	Inventario de Productos en Proceso CIF			316,45
	P/R Realiza la O/P N°007			
	PASAN \$		\$1024622,92	\$1024622,92



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°17

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1024622,92	\$1024622,92
20/10/2014	52			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$58,40	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$9,39		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	33,50		
	<i>Depreciación Maquinaria</i>	13,88		
	<i>Depreciación Edificios</i>	1,63		
	Bancos			\$9,39
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	9,39		
	Caja			33,50
	<i>Servicios Básicos (Agua, Luz)</i>	33,50		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			13,88
	Depreciación Acumulada Edificios			1,63
	P/R Prorrato de los CIF, pago de la MOI.			
20/10/2014	53			
	Inventario Materia Prima Indirecta		\$2400,00	
	Ganancia Material de Desecho			\$2400,00
	P/R Material de desecho O.P N°008			
20/10/2014	54			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$16800,00	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		322,56	
	Costos Indirectos de fabricación		4861,44	
	Inventario de M.P.D			\$16800,00
	<i>Leche</i>	16800,00		
	Inventario de M.P.I			4861,44
	<i>Bebida Láctea</i>	2400,00		
	<i>Tripolifosfato de sodio</i>	67,84		
	<i>Citrato de Sodio</i>	39,68		
	<i>Maltodextrina</i>	67,20		
	<i>Bioxin</i>	152,32		
	<i>Carboximetilcelulosa</i>	86,40		
	<i>Azúcar</i>	128,00		
	<i>Fundas plásticas sencillas</i>	1920,00		
	Mano de obra directa			322,56
	P/R Requisición para la O/P N°008			
	PASAN \$		\$1049065,32	\$1049065,32



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°18

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1049065,32	\$1049065,32
20/10/2014	55			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$5421,76	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$5421,76
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$4861,44		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	104,19		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	284,02		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	154,00		
	<i>Depreciación Edificio</i>	18,11		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°008			
20/10/2014	56			
	Inventario de Productos Terminados		\$22544,32	
	<i>Leche Pasteurizada de 1 litro</i>	22544,32		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$16800,00
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			322,56
	Inventario de Productos en Proceso CIF			5421,76
	P/R Realiza la O/P N°008			
20/10/2014	57			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$560,32	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$104,19		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	284,02		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	154,00		
	<i>Depreciación Edificios</i>	18,11		
	Bancos			\$104,19
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	104,19		
	Caja			284,02
	<i>Servicios Básico (luz, agua)</i>	284,02		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			154,00
	Depreciación Acumulada Edificios			18,11
	P/R Prorratio de los CIF, pago de la MOI y servicios básicos.			
	PASAN \$		\$1077591,72	\$1077591,72



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°19

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1077591,72	\$1077591,72
26/10/2014	58			
	Caja		\$64336,88	
	Anticipo retención en la fuente		649,87	
	Ventas			\$64986,75
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	24666,75		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	40320,00		
	P/R Venta al precio de venta			
26/10/2014	59			
	Costo de ventas		\$41121,00	
	Inventario de Productos Terminados			\$41121,00
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	19041,00		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	22080,00		
	P/R de las kárdex de productos terminados			
27/10/2014	60			
	Inventario de Materia Prima Directa		\$23679,60	
	<i>Leche 67656 litros</i>	23679,60		
	Cuentas por pagar a proveedores			\$23679,60
	P/R O/Compra #014.			
27/10/2014	61			
	Inventario de Materia Prima Indirecta		\$46,15	
	<i>Cloruro de calcio</i>	\$6,15		
	<i>Cuajo</i>	40,00		
	IVA en compras		5,54	
	Caja			\$51,23
	<i>Radelindustry S.A</i>			
	Retención en la fuente			0,46
	P/R O.C #015, S/F # 664 y Ret. 1% IR			
	PASAN \$		\$1207430,76	\$1207430,76



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°20

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1207430,76	\$1207430,76
27/10/2014	62			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$12917,10	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		384,00	
	Costos Indirectos de fabricación		183,46	
	Inventario de M.P.D			\$12917,10
	<i>Leche</i>	12917,10		
	Inventario de M.P.I			183,46
	<i>Cuajo</i>	49,20		
	<i>Cloruro de Calcio</i>	6,15		
	<i>Sal</i>	64,75		
	<i>Fundas plásticas sencillas de queso</i>	61,51		
	<i>Grapas</i>	1,85		
	Mano de obra directa			384,00
	P/R Requisición para la O/P N°009			
27/10/2014	63			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$219,95	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$219,95
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$183,46		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	6,68		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	18,78		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	9,87		
	<i>Depreciación Edificio</i>	1,16		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°009.			
27/10/2014	64			
	Inventario de Productos Terminados		\$13521,05	
	<i>Queso Fresco de 900 gr</i>	13521,05		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$12917,10
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			384,00
	Inventario de Productos en Proceso CIF			219,95
	P/R Realiza la O/P N°009			
	PASAN \$		\$1234656,32	\$1234656,32



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°21

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1234656,32	\$1234656,32
27/10/2014	65			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$36,49	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$6,68		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	18,78		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	9,87		
	<i>Depreciación Edificios</i>	1,16		
	Bancos			\$ 6,68
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	6,68		
	Caja			18,78
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	18,78		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			9,87
	Depreciación Acumulada Edificios			1,16
	P/R Prorrateo de los CIF, pago de la MOI, S.B.			
27/10/2014	66			
	Inventario Materia Prima Indirecta		\$1537,50	
	Ganancia Materiales de desecho			\$1537,50
	P/R Material de desechos O.P N° 010			
27/10/2014	67			
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D		\$10762,50	
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D		230,40	
	Costos Indirectos de fabricación		3114,36	
	Inventario de M.P.D			\$10762,50
	<i>Leche</i>			
	Inventario de M.P.I			3114,36
	<i>Bebida Láctea</i>	\$1537,50		
	<i>Tripolifosfato de sodio</i>	43,46		
	<i>Citrato de Sodio</i>	25,42		
	<i>Maltodextrina</i>	43,05		
	<i>Bioxin</i>	97,58		
	<i>Carboximetilcelulosa</i>	55,35		
	<i>Azúcar</i>	82,00		
	<i>Fundas plásticas sencillas</i>	1230,00		
	Mano de obra directa			230,40
	P/R Requisición para la O/P N°010			
	PASAN \$		\$1250337,57	\$1250337,57



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°22

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1250337,57	\$1250337,57
27/10/2014	68			
	Inventario Productos en proceso CIF		\$3478,01	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$3478,01
	<i>Inventario de Materia Prima Indirecta</i>	\$3114,36		
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	66,75		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	186,64		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	98,66		
	<i>Depreciación Edificio</i>	11,60		
	P/R Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°010			
27/10/2014	69			
	Inventario de Productos Terminados		\$14470,91	
	<i>Leche Pasteurizada de 1 litro</i>	14470,91		
	Inventario de Productos en Proceso M.P.D			\$10762,50
	Inventario de Productos en Proceso M.O.D			230,40
	Inventario de Productos en Proceso CIF			3478,01
	P/R Realiza la O/P N°010			
27/10/2014	70			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$363,65	
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$66,75		
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	186,64		
	<i>Depreciación Maquinaria y Herramientas</i>	98,66		
	<i>Depreciación Edificios</i>	11,60		
	Bancos			\$66,75
	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	66,75		
	Caja			186,64
	<i>Servicios Básicos (luz, agua)</i>	186,64		
	Depreciación Acumulada Maquinaria y H			98,66
	Depreciación Acumulada Edificios			11,60
	P/R Prorrateo de los CIF, pago de la MOI y servicios básicos.			
	PASAN \$		\$1268650,14	\$1268650,14



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°23

FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1268650,14	\$1268650,14
31/10/2014	71			
	Caja		\$42926,75	
	Anticipo retención en la fuente		433,60	
	Ventas			\$43360,35
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	17530,35		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	25830,00		
	P/R Venta al precio de venta			
31/10/2014	72			
	Costo de ventas		\$28292,20	
	Inventario de Productos Terminados			\$28292,20
	<i>Queso fresco 900 gr</i>	13532,20		
	<i>Leche pasteurizado de 1 litro</i>	14760,00		
	P/R de las kárdex de productos terminados			
31/10/2014	73			
	Cuentas por pagar a proveedores		\$93116,10	
	<i>Varios proveedores</i>	93116,10		
	Bancos			\$93116,10
	P/R los pagos de la O.C N° 009, 011 y 014.			
31/10/2014	74			
	Mano de Obra Directa		\$3816,56	
	<i>Sueldo</i>	\$2720,00		
	<i>Décimo Tercer Sueldo</i>	226,64		
	<i>Décimo Cuarto Sueldo</i>	226,64		
	<i>Vacaciones</i>	113,36		
	<i>Fondos de Reserva</i>	226,64		
	<i>Aporte Patronal 11.15%</i>	303,28		
	Bancos			\$2462,96
	Beneficios Sociales por pagar			793,28
	IESS por pagar			560,32
	<i>Aporte Patronal 11.15%</i>	303,28		
	<i>Aporte Patronal 9.45%</i>	257,04		
	P/R pago de Nómina.			
	PASAN \$		\$1437235,35	\$1437235,35



PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
LIBRO DIARIO
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

FOLIO N°24


FECHA	DETALLE	PAR.	DEBE	HABER
	VIENE		\$1437235,35	\$1437235,35
31/10/2014	75			
	Gasto Sueldos y salarios		\$487,51	
	<i>Sueldo y Beneficios Sociales</i>	\$448,77		
	<i>Aporte Patronal 11.15%</i>	38,74		
	Bancos			\$314,61
	Beneficios Sociales por pagar			101,33
	IESS por pagar			71,57
	<i>Aporte Patronal 11.15%</i>	38,74		
	<i>Aporte Patronal 9.45%</i>	32,83		
	P/R pago al personal administrativo.			
31/10/2014	76			
	Depreciación Muebles y Enseres		\$3,75	
	Depreciación Equipo de Computo		16,67	
	Depreciación Edificio 10%		9,90	
	Depreciación Acum Muebles y Enseres			\$3,75
	Depreciación Acum Equipo de Computo			16,67
	Depreciación Acum Edificio 10%			9,90
	P/R Depreciación muebles y enseres y equipo de cómputo como el área de administración.			
	CIERRE			
31/10/2014	a			
	Ventas		\$288700,05	
	Costo de Ventas			\$182524,51
	Utilidad Bruta en Ventas			106175,54
	P/R Cierre de Ventas.			
31/10/2014	b			
	Utilidad Bruta en Ventas		\$106175,54	
	Gasto Sueldos y Salarios			\$487,51
	15% Participación Utilidad a Trabajadores			15853,20
	22% Impuesto a la Renta			23251,37
	10% Reserva Legal			10568,80
	Utilidad Neta			56014,66
	P/R Cierre de gastos			
	PASAN \$		\$1832628,77	\$1832628,77


MAYORIZACIÓN





3.7.5 Mayorización.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					FOLIO N°1
CUENTA: CAJA					
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	DEBE	SALDOS	
1	Estado de Situación Inicial	\$1460,80		\$1460,80	
3	O.C 002 S/F N° 623		\$1147,22	313,58	
5	O.C 004 S/F N° 379		12,39	301,19	
6	O.C 005 S/F N° 661		837,83	536,64	
7	O.C 006 S/F N° 41900		766,12	1302,76	
11	Prorrateo de los CIF 001, pago de la MOI y servicios básicos.		16,40	1319,16	
16	Prorrateo de los CIF 002, pago de la MOI y servicios básicos.		225,74	1544,90	
17	Venta al Precio de Venta	45808,69		44263,79	
20	O.C 008 S/F N° 633		77,09	44186,70	
24	Prorrateo de los CIF 003, pago de la MOI y servicios básicos		33,88	44152,82	
29	Prorrateo de los CIF 004, pago de la MOI y servicios básicos		288,65	43864,17	
30	Venta al Precio de Venta	67198,03		111062,20	
33	O.C 010 S/F N° 643		74,96	110987,24	
37	Prorrateo de los CIF 005, pago de la MOI y servicios básicos		23,02	110964,22	
42	Prorrateo de los CIF 006, pago de la MOI y servicios básicos		322,34	110641,88	
44	Venta al Precio de Venta	65542,70		176184,58	
47	O.C 012 S/F N° 648		98,41	176086,17	
48	O.C 013 S/F N° 678		475,53	175610,64	
52	Prorrateo de los CIF 007, pago de la MOI y servicios básicos		33,50	175577,14	
57	Prorrateo de los CIF 008, pago de la MOI y servicios básicos		284,02	175293,12	
58	Venta al Precio de Venta	64336,88		239630,00	
61	O.C 015 S/F N° 664		51,23	239578,77	
65	Prorrateo de los CIF 009, pago de la MOI y servicios básicos		18,78	239559,99	
70	Prorrateo de los CIF 010, pago de la MOI y servicios básicos		186,64	239373,35	
71	Venta al Precio de Venta	42926,75		282300,10	
	SUMA TOTAL	287273,85	4973,75		
	SALDO DEUDOR	\$282300,10			

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					FOLIO N°2
CUENTA: BANCOS					
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS	
1	Estado de situación inicial	\$18862,18		\$18862,18	
4	O.C 003 S/F N° 2086		\$10069,84	8792,34	
11	Prorrateo de los CIF 001, pago de la MOI y servicios básicos.		5,87	8786,47	
16	Prorrateo de los CIF 002, pago de la MOI y servicios básicos.		79,77	8706,70	
24	Prorrateo de los CIF 003, pago de la MOI y servicios básicos		10,25	8696,45	
29	Prorrateo de los CIF 004, pago de la MOI y servicios básicos		105,82	8590,63	
37	Prorrateo de los CIF 005, pago de la MOI y servicios básicos		8,18	8582,45	
42	Prorrateo de los CIF 006, pago de la MOI y servicios básicos		115,59	8466,86	
43	Pago quincenal a proveedores de la Leche		61114,20	52647,34	
52	Prorrateo de los CIF 007, pago de la MOI y servicios básicos		9,39	52656,73	
57	Prorrateo de los CIF 008, pago de la MOI y servicios básicos		104,19	52760,92	
65	Prorrateo de los CIF 009, pago de la MOI y servicios básicos		6,68	52767,60	
70	Prorrateo de los CIF 010, pago de la MOI y servicios básicos		66,75	52834,35	
73	Pago quincenal a proveedores de la Leche		93116,10	145950,45	
74	Pago de Nómina.		2462,96	148413,41	
75	Pago al Personal de Administración.		314,61	148728,02	
	SUMA TOTAL	\$18862,18	\$167590,20		
	SALDO ACREEDOR		\$148728,02		

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					FOLIO N°3
CUENTA: INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA					
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	HABER	
2	O/C 001.	\$24210,90			\$24210,90
8	Requisición para la O/P N° 001		\$11348,40		12862,50
13	Requisición para la O/P N° 002		12862,50		0,00
19	O/C 007	36903,30			36903,30
21	Requisición para la O/P N° 003		19840,80		17062,50
26	Requisición para la O/P N° 004		17062,50		0,00
32	O/C 009	34461,00			34461,00
34	Requisición para la O/P N° 005		15823,50		18637,50
39	Requisición para la O/P N° 006		18637,50		0,00
46	O/C 011	34975,50			34975,50
49	Requisición para la O/P N° 007		18175,50		16800,00
54	Requisición para la O/P N° 008		16800,00		0,00
60	O/C 014	23679,60			23679,60
62	Requisición para la O/P N° 009		12917,10		10762,50
67	Requisición para la O/P N° 010		10762,50		0,00
	SUMA TOTAL	\$154230,30	\$154230,30		
	SALDO CERO	\$0,00			

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					FOLIO N°4
CUENTA: INVENTARIO DE MATERIA PRIMA INDIRECTA					
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO	
3	O.C 002 S/F N° 623	\$1033,54			\$1033,54
4	O.C 003 S/F N° 2086	9071,93			10105,47
5	O.C 004 S/F N° 379	11,16			10116,63
6	O.C 005 S/F N° 661	754,80			10871,43
7	O.C 006 S/F N° 41900	690,20			11561,63
8	Requisición para la O/P N° 001		\$161,00		11400,63
12	Ganancia Material de desecho para la O.P N°002	1837,50			13238,13
13	Requisición para la O/P N° 002		3722,04		9516,09
20	O.C 008 S/F N° 633	69,45			9585,54
21	Requisición para la O/P N° 003		281,40		9304,14
25	Ganancia Material de desecho para la O.P N°004	2437,50			11741,64
26	Requisición para la O/P N° 004		4937,40		6804,24
33	O.C 010 S/F N° 643	67,54			6871,78
34	Requisición para la O/P N° 005		224,53		6647,25
38	Ganancia Material de desecho para la O.P N°006	2662,50			9309,75
39	Requisición para la O/P N° 006		5393,16		3916,59
47	O.C 012 S/F N° 648	88,66			4005,25
48	O.C 013 S/F N° 678	428,40			4433,65
49	Requisición para la O/P N° 007		258,05		4175,60
53	Ganancia Material de desecho para la O.P N°008	2400,00			6575,60
54	Requisición para la O/P N° 008		4861,44		1714,16
61	O.C 015 S/F N° 664	46,15			1760,31
62	Requisición para la O/P N° 009		183,46		1576,85
66	Ganancia Material de desecho para la O.P N°010	1537,50			3114,35
67	Requisición para la O/P N° 010		3114,36		0,00
	SUMA TOTAL	\$23136,83	\$23136,84		
	SALDO ACREEDOR	\$0,00	\$0,01		

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					FOLIO N°5
CUENTA: INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MPD					
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO	
8	Requisición para la O/P N° 001	\$11348,40			\$11348,40
10	Realiza la O/P N°001		\$11348,40		0,00



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°5

CUENTA: INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MPD

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
13	Requisición para la O/P N° 002	\$12862,50		\$12862,50
15	Realiza la O/P N°002		\$12862,50	0,00
21	Requisición para la O/P N° 003	19840,80		19840,80
23	Realiza la O/P N°003		19840,80	0,00
26	Requisición para la O/P N° 004	17062,50		17062,50
28	Realiza la O/P N°004		17062,50	0,00
34	Requisición para la O/P N° 005	15823,50		15823,50
36	Realiza la O/P N°005		15823,50	0,00
39	Requisición para la O/P N° 006	18637,50		18637,50
41	Realiza la O/P N°006		18637,50	0,00
49	Requisición para la O/P N° 007	18175,50		18175,50
51	Realiza la O/P N°007		18175,50	0,00
54	Requisición para la O/P N° 008	16800,00		16800,00
56	Realiza la O/P N°008		16800,00	0,00
62	Requisición para la O/P N° 009	12917,10		12917,10
64	Realiza la O/P N°009		12917,10	0,00
67	Requisición para la O/P N° 010	10762,50		10762,50
69	Realiza la O/P N°010		10762,50	0,00
	SUMA TOTAL	\$154230,30	\$154230,30	
	SALDO CERO	\$0,00		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°6

CUENTA: INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MOD

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
8	Requisición para la O/P N° 001	\$384,00		\$384,00
10	Realiza la O/P N°001		\$384,00	0,00
13	Requisición para la O/P N° 002	230,40		230,40
15	Realiza la O/P N°002		230,40	0,00
21	Requisición para la O/P N° 003	539,52		539,52
23	Realiza la O/P N°003		539,52	0,00
26	Requisición para la O/P N° 004	322,56		322,56
28	Realiza la O/P N°004		322,56	0,00
34	Requisición para la O/P N° 005	537,60		537,60
36	Realiza la O/P N°005		537,60	0,00
39	Requisición para la O/P N° 006	327,92		327,92
41	Realiza la O/P N°006		327,92	0,00
49	Requisición para la O/P N° 007	537,60		537,60
51	Realiza la O/P N°007		537,60	0,00
54	Requisición para la O/P N° 008	322,56		322,56
56	Realiza la O/P N°008		322,56	0,00
62	Requisición para la O/P N° 009	384,00		384,00
64	Realiza la O/P N°009		384,00	0,00
67	Requisición para la O/P N° 010	230,40		230,40
69	Realiza la O/P N°010		230,40	0,00
	SUMA TOTAL	\$3816,56	\$3816,56	
	SALDO CERO	\$00,00		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°7

CUENTA: COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
8	Requisición para la O/P N° 001	\$161,00		\$161,00
9	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°001		\$192,96	31,96
11	Prorrateo de los CIF 001, pago de la MOI y servicios básicos.	31,96		0,00



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°7

CUENTA: COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
13	Requisición para la O/P N° 002	\$3722,04		\$3722,04
14	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°002		\$4159,32	437,28
16	Prorrateo de los CIF 002, pago de la MOI y servicios básicos.	437,28		0,00
21	Requisición para la O/P N° 003	281,40		281,40
22	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°003		342,47	61,07
24	Prorrateo de los CIF 003, pago de la MOI y servicios básicos.	61,07		0,00
26	Requisición para la O/P N° 004	4937,40		4937,40
27	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°004		5506,67	569,27
29	Prorrateo de los CIF 004, pago de la MOI y servicios básicos.	569,27		0,00
34	Requisición para la O/P N° 005	224,53		224,53
35	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°005		269,24	44,71
37	Prorrateo de los CIF 005, pago de la MOI y servicios básicos.	44,71		0,00
39	Requisición para la O/P N° 006	5393,16		5393,16
40	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°006		6022,03	628,87
42	Prorrateo de los CIF 006, pago de la MOI y servicios básicos.	628,87		0,00
49	Requisición para la O/P N° 007	258,05		258,05
50	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°007		316,45	58,40
52	Prorrateo de los CIF 007, pago de la MOI y servicios básicos.	58,40		0,00
54	Requisición para la O/P N° 008	4861,44		4861,44
55	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°008		5421,76	560,32
57	Prorrateo de los CIF 008, pago de la MOI y servicios básicos.	560,32		0,00
62	Requisición para la O/P N° 009	183,46		183,46
63	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°009		219,95	36,49
65	Prorrateo de los CIF 009, pago de la MOI y servicios básicos.	36,49		0,00
67	Requisición para la O/P N° 010	3114,36		3114,36
68	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°010		3478,01	363,65
70	Prorrateo de los CIF 010, pago de la MOI y servicios básicos.	363,65		0,00
	SUMA TOTAL	\$25928,86	\$25928,86	
	SALDO CERO	\$0,00		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°8

CUENTA: INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CIF

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
9	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°001	\$192,96		\$192,96
10	Realiza la O/P N°001		\$192,96	0,00
14	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°002	4159,32		4159,32
15	Realiza la O/P N°002		4159,32	0,00
22	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°003	342,47		342,47
23	Realiza la O/P N°003		342,47	0,00
27	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°004	5506,67		5506,67
28	Realiza la O/P N°004		5506,67	0,00
35	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°005	269,24		269,24
36	Realiza la O/P N°005		269,24	0,00
40	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°006	6022,03		6022,03
41	Realiza la O/P N°006		6022,03	0,00
50	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°007	316,45		316,45
51	Realiza la O/P N°007		316,45	0,00
55	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°008	5421,76		5421,76
56	Realiza la O/P N°008		5421,76	0,00
63	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°009	219,95		219,95
64	Realiza la O/P N°009		219,95	0,00
68	Transferencia de los CIF a Inventario de Productos en Proceso OP N°010	3478,01		3478,01
69	Realiza la O/P N°010		3478,01	0,00
	SUMA TOTAL	\$25928,86	\$25928,86	
	SALDO CERO	\$0,00		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°9

CUENTA: MANO DE OBRA

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
8	Requisición para la O/P N° 001		\$384,00	\$384,00
13	Requisición para la O/P N° 002		230,40	614,40
21	Requisición para la O/P N° 003		539,52	1153,92
26	Requisición para la O/P N° 004		322,56	1476,48
34	Requisición para la O/P N° 005		537,60	2014,08
39	Requisición para la O/P N° 006		327,92	2342,00
49	Requisición para la O/P N° 007		537,60	2879,60
54	Requisición para la O/P N° 008		322,56	3202,16
62	Requisición para la O/P N° 009		384,00	3586,16
67	Requisición para la O/P N° 010		230,40	3816,56
74	Pago de Nómina.	\$3816,56		0,00
	SUMA TOTAL	\$3816,56	\$3816,56	
	SALDO CERO	\$0,00		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°10

CUENTA: INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
10	Realiza la O/P N° 001	\$11925,36		\$11925,36
15	Realiza la O/P N° 002	17252,22		29177,58
18	Venta al Costo Promedio		\$28847,84	329,74
23	Realiza la O/P N° 003	20722,79		21052,53
28	Realiza la O/P N° 004	22891,73		43944,26
31	Venta al Costo Promedio		43116,12	828,14
36	Realiza la O/P N° 005	16630,34		17458,48
41	Realiza la O/P N° 006	24987,45		42445,93
45	Venta al Costo Promedio		41147,35	1298,58
51	Realiza la O/P N° 007	19029,55		20328,13
56	Realiza la O/P N° 008	22544,32		42872,45
59	Venta al Costo Promedio		41121,00	1751,45
64	Realiza la O/P N° 009	13521,05		15272,50
69	Realiza la O/P N° 010	14470,91		29743,41
72	Venta al Costo Promedio		28292,20	1451,21
	SUMA TOTAL	183975,72	182524,51	
	SALDO DEUDOR	1451,21		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°11

CUENTA: CUENTAS POR COBRAR A CLIENTES

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$1254,72		\$1254,72
	SUMA TOTAL	\$1254,72		
	SALDO DEUDOR	\$1254,72		





**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**


FOLIO N°12


CUENTA: PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES


ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$(12,54)		\$(12,54)
	SUMA TOTAL	\$(12,54)		
	SALDO DEUDOR	\$(12,54)		


 <p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014</p> <p style="text-align: right;">FOLIO N°13</p>				
CUENTA: EDIFICIO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$23875,00		\$23875,00
	SUMA TOTAL	\$23875,00		
	SALDO DEUDOR	\$23875,00		

 <p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014</p> <p style="text-align: right;">FOLIO N°14</p>				
CUENTA: MUEBLES Y ENSERES				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$455,00		\$455,00
	SUMA TOTAL	\$455,00		
	SALDO DEUDOR	\$455,00		

 <p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014</p> <p style="text-align: right;">FOLIO N°15</p>				
CUENTA: MAQUINARIA Y HERRAMIENTA				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$96455,00		\$96455,00
	SUMA TOTAL	\$96455,00		
	SALDO DEUDOR	\$96455,00		

 <p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014</p> <p style="text-align: right;">FOLIO N°16</p>				
CUENTA: EQUIPO DE COMPUTO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$699,99		\$699,99
	SUMA TOTAL	\$699,99		
	SALDO DEUDOR	\$699,99		

 <p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014</p> <p style="text-align: right;">FOLIO N°17</p>				
CUENTA: VEHÍCULO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$39635,40		\$39635,40
	SUMA TOTAL	\$39635,40		
	SALDO DEUDOR	\$39635,40		

 <p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014</p> <p style="text-align: right;">FOLIO N°18</p>				
CUENTA: TERRENO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial	\$52559,54		\$52559,54
	SUMA TOTAL	\$52559,54		
	SALDO DEUDOR	\$52559,54		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°19

CUENTA: CUENTAS POR PAGAR A PROVEEDORES

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de Situación Inicial		\$7500,79	\$7500,79
2	O/C N°001		24210,90	16710,11
19	O/C N°007		36903,30	53613,41
32	O/C N°009		34461,00	88074,41
43	Pago quincenal a proveedores de leche	\$61114,20		26960,21
46	O/C N°011		34975,50	61935,71
60	O/C N°014		23679,60	85615,31
73	Pago quincenal a proveedores de leche	93116,10		7500,79
	SUMA TOTAL	\$154230,30	\$161731,09	
	SALDO ACREEDOR	\$7500,79		



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°20

CUENTA: OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial		\$20362,89	\$20362,89
	SUMA TOTAL		\$20362,89	
	SALDO ACREEDOR		\$20362,89	



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°21

CUENTA: PATRIMONIO NETO

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
1	Estado de situación inicial		\$207381,41	\$207381,41
	SUMA TOTAL		\$207381,41	
	SALDO ACREEDOR		\$207381,41	



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°22

CUENTA: VENTAS

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
17	Venta al Precio de Venta		\$46271,40	\$46271,40
30	Venta al Precio de Venta		67876,80	114148,20
44	Venta al Precio de Venta		66204,75	180352,95
58	Venta al Precio de Venta		64986,75	245339,70
71	Venta al Precio de Venta		43360,35	288700,05
a	Cierre de Ventas	\$288700,05		0,00
	SUMA TOTAL	\$288700,05	\$288700,05	
	SALDO CERO	\$0,00		





**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**


FOLIO N°23


CUENTA: COSTO DE VENTAS


ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
18	Ventas al Costo Promedio	\$28847,84		\$28847,84
31	Ventas al Costo Promedio	43116,12		71963,96
45	Ventas al Costo Promedio	41147,35		113111,31
59	Ventas al Costo Promedio	41121,00		154232,31

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°24
Cuenta: COSTO DE VENTAS				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
72	Ventas al Costo Promedio	\$28292,20		\$182524,51
a	Cierre de Ventas		\$182524,51	0,00
	SUMA TOTAL	\$182524,51	\$182524,51	
	SALDO CERO	\$0,00		

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°25
Cuenta: RETENCIÓN EN LA FUENTE				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
3	O/C 002 S/F N° 623		\$ 10,34	\$10,34
4	O/C 003 S/F N° 2086		90,72	102,99
5	O/C 004 S/F N° 379		0,11	103,10
6	O/C 005 S/F N° 661		7,55	110,65
7	O/C 006 S/F N° 41900		6,90	120,85
20	O/C 008 S/F N° 633		0,69	121,54
33	O/C 010 S/F N° 643		0,68	122,22
47	O/C 012 S/F N° 648		0,89	123,11
48	O/C 013 S/F N° 678		4,28	127,39
61	O/C 015 S/F N° 664		0,46	127,85
77	Pago suministro de oficina S/F N° 00004225		0,68	122,62
	SUMA TOTAL		\$122,62	
	SALDO ACREEDOR		\$122,62	

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°26
Cuenta: ANTICIPO RETENCIÓN EN LA FUENTE				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
17	Venta al precio de venta	\$462,71		\$462,71
30	Venta al precio de venta	678,77		1141,48
44	Venta al precio de venta	662,05		1803,53
58	Venta al precio de venta	649,87		2453,40
71	Venta al precio de venta	433,60		2887,00
	SUMA TOTAL	\$2887,00		
	SALDO DEUDOR	\$2887,00		

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°27
Cuenta: BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
74	Pago de Nomina		\$793,28	\$793,28
75	Pago al Personal de administración.		101,33	894,61
	SUMA TOTAL		\$894,61	
	SALDO ACREEDOR		\$894,61	

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°28
Cuenta: IESS POR PAGAR				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
74	Pago de Nomina		\$560,32	\$560,32



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°28

CUENTA: IESS POR PAGAR

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
75	Pago al Personal de administración.		\$71,57	\$631,89
	SUMA TOTAL		\$631,89	
	SALDO ACREEDOR		\$631,89	



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°29

CUENTA: GASTO SUELDOS Y SALARIOS

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
75	Pago al Personal Administrativo	\$487,51		\$487,51
b	Cierre de Gastos		487,51	0,00
	SUMA TOTAL	\$487,51	\$487,51	
	SALDO CERO	\$0,00	\$0,00	



**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**

FOLIO N°30

CUENTA: DEPRECIACIÓN ACUMULADA MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS

ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
11	Prorrato de los CIF 001, pago de la MOI y servicios básicos.		\$8,67	\$8,67
16	Prorrato de los CIF 002, pago de la MOI y servicios básicos.		117,91	126,58
24	Prorrato de los CIF 003, pago de la MOI y servicios básicos.		15,16	141,74
29	Prorrato de los CIF 004, pago de la MOI y servicios básicos.		156,41	298,15
37	Prorrato de los CIF 005, pago de la MOI y servicios básicos.		12,09	310,24
42	Prorrato de los CIF 006, pago de la MOI y servicios básicos.		170,85	481,09
52	Prorrato de los CIF 0071, pago de la MOI y servicios básicos.		13,88	494,97
57	Prorrato de los CIF 008, pago de la MOI y servicios básicos.		154,00	648,97
65	Prorrato de los CIF 009, pago de la MOI y servicios básicos.		9,87	658,84
70	Prorrato de los CIF 010, pago de la MOI y servicios básicos.		98,66	757,50
	SUMA TOTAL		\$757,50	
	SALDO ACREEDOR		\$757,50	





**PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ
MAYORIZACIÓN
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014**


FOLIO N°31


CUENTA: DEPRECIACIÓN ACUMULADA EDIFICIOS


ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
11	Prorrato de los CIF 001, pago de la MOI y servicios básicos.		\$1,02	\$1,02
16	Prorrato de los CIF 002, pago de la MOI y servicios básicos.		13,86	14,88
24	Prorrato de los CIF 003, pago de la MOI y servicios básicos.		1,78	16,66
29	Prorrato de los CIF 004, pago de la MOI y servicios básicos.		18,39	35,05
37	Prorrato de los CIF 005, pago de la MOI y servicios básicos.		1,42	36,47
42	Prorrato de los CIF 006, pago de la MOI y servicios básicos.		20,09	56,56
52	Prorrato de los CIF 0071, pago de la MOI y servicios básicos.		1,63	58,19
57	Prorrato de los CIF 008, pago de la MOI y servicios básicos.		18,11	76,30
65	Prorrato de los CIF 009, pago de la MOI y servicios básicos.		1,16	77,46
70	Prorrato de los CIF 010, pago de la MOI y servicios básicos.		11,60	89,06
76	Depreciación Acumulada edificios		9,90	98,96
	SUMA TOTAL		\$98,96	
	SALDO ACREEDOR		\$98,96	


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°32
CUENTA: DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
76	Depreciación Muebles y Enseres	\$3,75		\$3,75
	SUMA TOTAL	\$3,75		
	SALDO	\$3,75		


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°33
CUENTA: DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
76	Depreciación Muebles y Enseres		\$3,75	\$3,75
	SUMA TOTAL		\$3,75	
	SALDO		\$3,75	


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°34
CUENTA: DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
76	Depreciación Equipo de Computo	\$16,67		\$16,67
	SUMA TOTAL	\$16,67		
	SALDO	\$16,67		


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°35
CUENTA: DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPO DE COMPUTO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
76	Depreciación Equipo de Computo		\$16,67	\$16,67
	SUMA TOTAL		\$16,67	
	SALDO		\$16,67	


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°36
CUENTA: DEPRECIACIÓN EDIFICIO 10%				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
76	Depreciación Edificio	\$9,90		\$9,90
	SUMA TOTAL	\$9,90		
	SALDO	\$9,90		


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°37
CUENTA: GANANCIA MATERIAL DE DESECHO				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
12	material de desecho, para la O/P N° 002		\$1837,50	\$1837,50
25	material de desecho, para la O/P N° 004		2437,50	4275,00
38	material de desecho, para la O/P N° 006		2662,50	6937,50
53	material de desecho, para la O/P N° 008		2400,00	9337,50
66	material de desecho, para la O/P N° 010		1537,50	10875,00
	SUMA TOTAL		\$10875,00	
	SALDO ACREEDOR		\$10875,00	


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°38
CUENTA: UTILIDAD NETA				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
b	Cierre de Gastos		\$56014,66	\$56014,66
	SUMA TOTAL		\$56014,66	
	SALDO ACREEDOR		\$56014,66	

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°39
CUENTA: 22% IMPUESTO A LA RENTA				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
b	Cierre de Gastos		\$23251,37	\$23251,37
	SUMA TOTAL		\$23251,37	
	SALDO ACREEDOR		\$23251,37	

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°40
CUENTA: 10% RESERVA LEGAL				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
b	Cierre de Gastos		\$10568,80	\$10568,80
	SUMA TOTAL		\$10568,80	
	SALDO ACREEDOR		\$10568,80	

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°41
CUENTA: UTILIDAD BRUTA EN VENTAS				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
a	P/R Cierre de Ventas		\$106175,54	\$106175,54
b	P/R Cierre de Gastos	106175,54		0,00
	SUMA TOTAL			
	SALDO CERO	\$106175,54	\$106175,54	


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°42
CUENTA: 15% PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDOS
b	P/R Cierre de gastos		\$15853,20	\$15853,20
	SUMA TOTAL		\$15853,20	
	SALDO ACREEDOR		\$15853,20	

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MAYORIZACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014				
				FOLIO N°43
CUENTA: IVA EN COMPRAS				
ASIENTO	DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER	SALDO
3	O.C 002 S/F N° 623	\$124,02		\$ 124,02
4	O.C 003 S/F N° 2086	1088,63		1212,65
5	O.C 004 S/F N° 379	1,34		1213,99
6	O.C 005 S/F N° 661	90,58		1304,57
7	O.C 006 S/F N° 41900	82,82		1387,39
20	O.C 008 S/F N° 633	8,33		1395,72
33	O.C 010 S/F N° 643	8,10		1403,82
47	O.C 012 S/F N° 648	10,64		1414,46
48	O.C 013 S/F N° 678	51,41		1465,87
61	O.C 015 S/F N° 664	5,54		1471,41
	SUMA TOTAL	\$1471,41		
	SALDO DEUDOR	\$1471,41		

**BALANCE
DE
COMPROBACIÓN**



3.7.6 Balance de Comprobación

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ BALANCE DE COMPROBACIÓN DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014					
N°	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	\$287273,85	\$4973,75	\$282300,10	\$0,00
2	Bancos	18862,18	167590,20	0,00	148728,02
3	Inventario de Materia Prima Directa	154230,30	154230,30	0,00	0,00
4	Inventario de Materia Prima Indirecta	23136,83	23136,84	0,00	0,01
5	Ganancia Material Desecho		10875,00	0,00	10875,00
6	Mano de Obra	3816,56	3816,56	0,00	0,00
7	Costos Indirectos de Fabricación	25928,86	25928,86	0,00	0,00
8	Inventario de Productos en Proceso MPD	154230,30	154230,30	0,00	0,00
9	Inventario de Productos en Proceso MOD	3816,56	3816,56	0,00	0,00
10	Inventario de Productos en Proceso CIF	25928,86	25928,86	0,00	0,00
11	Inventario de Productos Terminados	183975,72	182524,51	1451,21	0,00
12	Maquinaria y Herramientas	96455,00	0,00	96455,00	0,00
13	Edificios	23875,00	0,00	23875,00	0,00
14	Muebles y Enseres	455,00	0,00	455,00	0,00
15	Equipo de Cómputo	699,99	0,00	699,99	0,00
16	Vehículo	39635,40	0,00	39635,40	0,00
17	Terreno	52559,54	0,00	52559,54	0,00
18	Cuentas por cobrar a clientes	1254,72	0,00	1254,72	0,00
19	Provisión Cuentas Incobrables	(12,54)	0,00	(12,54)	0,00
20	Cuentas por pagar a proveedores	154230,30	161731,09	0,00	7500,79
21	Obligaciones con instituciones financieras	0,00	20362,89	0,00	20362,89
22	Patrimonio Neto	0,00	207381,41	0,00	207381,41
23	12% IVA en Compras	1471,41	0,00	1471,41	
24	Retención en la fuente	0,00	122,62	0,00	122,62
25	Ventas	288700,05	288700,05	0,00	0,00
26	Anticipo Retención en la Fuente	2887,00	0,00	2887,00	0,00
27	Costos de Venta	182524,51	182524,51	0,00	0,00
28	Beneficios Sociales por Pagar	0,00	894,61	0,00	894,61
29	IESS por Pagar	0,00	631,89	0,00	631,89
30	Gasto Sueldos y salarios	487,51	487,51	0,00	0,00
31	Depreciación edificio	9,90	0,00	9,90	0,00
32	Depreciación Muebles y enseres	3,75	0,00	3,75	0,00
33	Depreciación Acumulada Muebles y Enseres	0,00	3,75	0,00	3,75
34	Depreciación Equipo de computo	16,67	0,00	16,67	0,00
35	Depreciación Acumulada Equipo de computo	0,00	16,67	0,00	16,67
36	Depreciación Acumulada Maquinaria y Herramienta	0,00	757,50	0,00	757,50
37	Depreciación Acumulada Edificios	0,00	98,96	0,00	98,96
38	Utilidad bruta en ventas	106175,54	106175,54	0,00	0,00
39	15% Participación Utilidad a Trabajadores	0,00	15853,20	0,00	15853,20
40	22% impuesto a la renta	0,00	23251,37	0,00	23251,37
41	10% Reserva Legal	0,00	10568,80	0,00	10568,80
42	Utilidad Neta	0,00	56014,66	0,00	56014,66
	TOTAL \$	\$1832628,77	\$1832628,77	\$503062,15	\$503062,15

GERENTE

CONTADOR

ESTADOS FINANCIEROS




3.7.7 Estado de Costos de Productos Vendidos.




PRODUCTOS LACTEOS SAN JOSE
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014

MATERIALES DIRECTOS	
Inventario inicial de Materia Prima Directa	
(+) Compras de Materia Prima Directa	\$154230,30
(=) Materia Prima Disponible	154230,30
(-) Inventario Final de Materia Prima Directa	0,00
(=) Materia Prima Directa Utilizada	<u>154230,30</u>
 MANO DE OBRA DIRECTA	
(+) Mano de Obra Directa Utilizada	3816,56
(+) Costos Indirectos de Fabricación - Aplicados	25928,26
(=) Costos de Artículos Terminados	<u>29744,82</u>
 (+) Inventario Inicial de Productos en Proceso M.P.D	 154230,30
(+) Inventario Inicial de Productos en Proceso M.O.D	3816,56
(+) Inventario Inicial de Productos en Proceso CIF	25928,86
	<hr/>
(=) Costo de Producción en Proceso	183975,75
(-) Inventario Inicial de Productos en Proceso M.P.D	1542230,30
(-) Inventario Inicial de Productos en Proceso M.O.D	3816,56
(-) Inventario Inicial de Productos en Proceso CIF	25928,26
(=) Costo de Productos Terminados	<u>0,00</u>
(+) Inventario Inicial de Productos Terminados	182524,51
(=) Costo de Productos Disponible para la Venta	<u>182524,51</u>
(-) Inventario Final Productos Terminados	182524,51
COSTO DE PRODUCCIÓN	<u>\$182524,51</u>
 <hr/>	 <hr/>
GERENTE	CONTADOR

3.7.8 Estado de Resultados.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSE ESTADO DE RESULTADOS DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014		
Ingresos		\$288700,05
Venta de Artículos Terminados	<u>\$288700,05</u>	
Total Ingresos		\$288700,05
Gastos		182524,51
Costo de Ventas	<u>182524,51</u>	
Total Gastos		182524,51
Utilidad Bruta en Ventas		106175,54
GASTO DE OPERACIÓN		487,51
Gasto Sueldos y Salarios	<u>487,51</u>	
Utilidad del Ejercicio		105688,03
Provisiones		49673,37
15% Participación Utilidad a Trabajadores	15853,20	
22% Impuesto a la Renta	23251,37	
10% Reserva Legal	<u>10568,80</u>	
Utilidad Neta		<u>\$56014,66</u>
	<hr/>	<hr/>
	GERENTE	CONTADOR

3.7.9 Estado de Situación Financiera.

		PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSE ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA AL 31 DE OCTUBRE DEL 2014
ACTIVO		
Activo Corriente		\$140623,88
Efectivo y equivalente al efectivo		\$139172,67
Caja	\$282300,10	
Bancos	(148728,02)	
Cuentas por Cobrar a clientes	1254,72	
(-) Provisión Cuentas Incobrables	(12,54)	
IVA en compras	1471,41	
Anticipo de la Retención en la fuente	<u>2887,00</u>	
Inventarios		1451,21
Inventario Productos Terminados	<u>1451,21</u>	
Activo No Corriente		\$212833,37
Propiedad Planta y equipo		<u>212833,37</u>
Terreno	52559,54	
Edificios	23875,00	
Muebles y enseres	455,00	
Maquinaria y herramientas	96455,00	
Equipo de computación	699,99	
Vehículo	39635,40	
Depreciación Edificio	9,90	
Depreciación Muebles y enseres	3,75	
Depreciación Equipo de Computo	16,67	
(-) Depreciaciones acumulada propiedad, planta y equipo	<u>876,88</u>	
TOTAL ACTIVO		<u>\$353457,25</u>
PASIVO		
Pasivo Corriente		\$69698,29
Cuentas por pagar a Proveedores	7500,79	
Beneficios Sociales por pagar	894,61	
IESS por pagar	631,89	
15% Participación Utilidad a Trabajadores	15853,20	
Retención en la Fuente	122,62	
22% Impuesto a la Renta	23251,37	
10% Reserva Legal	10568,80	
Ganancia Material de desecho	10875,00	
Inventario de Materia Prima Indirecta	0,01	
Pasivo No Corriente		\$20362,89
Obligaciones con Instituciones Financieras	<u>20362,89</u>	
TOTAL PASIVO		<u>90061,18</u>
PATRIMONIO		<u>\$263396,07</u>
CAPITAL		263396,07
Capital	207381,41	
Utilidad Neta	56014,66	
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		<u>\$353457,25</u>
GERENTE	CONTADOR	

3.7.10 Informe Final.

Latacunga, 02 de Diciembre del 2015

Dirigido a:

Sra. Martha Sánchez.

GERENTE DE PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ.

En carácter de Contadoras Publicas Independientes nos dirigimos a Ud. a efectos de comunicarle los resultados de la aplicación del Sistema de Costos por Órdenes de Producción, para el control de los costos de producción en el proceso productivo, durante el cuarto trimestre del año 2014.

Objetivo:

Aplicar el Sistema de Costos por Órdenes de Producción a todas las actividades del proceso de producción, para detectar las variaciones existentes y sugerir métodos de cambio que permita una mejor eficiencia y eficacia en la productividad.

Alcance:

Aplicación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Productos Lácteos San José durante el cuarto trimestre del año 2014.

Hallazgos:

Productos Lácteos San José no lleva un sistema contable el mismo que impide presentar Estados Financieros razonables que refleje el resultado de sus operaciones.

No existe un apropiado control de Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y Costos Generales de Fabricación; debido a que le empresa no cuenta con un

Sistema de Costos, que le permita conocer los recursos empleados en la producción

Al no llevar contabilidad Productos Lácteos San José se ha calificado como empresa artesanal, debido al desconocimiento de su utilidad real mediante la propuesta aplicada en el proceso productivo y la ejecución de una contabilidad de costos se pudo evidenciar claramente que la empresa sobre pasa los montos asignados por el Servicio de Rentas Internas, acción que obliga a adquirir nuevas obligaciones con el Estado, es decir cambiando su estado tributario.

Durante el proceso de aplicación del sistema de costos por órdenes de producción, se observa que no existe el registro de los elementos del costo, se ha detectado que el costo de producción, precio de venta son asignados de manera empírica sin tomar en cuenta los conocimientos técnicos necesarios para su aplicación.

TABLA N° 3.1
VARIACIONES DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN

PRODUCTO	C.P por las postulantes	C.P Productos Lácteos San José.	Costo Diferencia
Lecha fluida de 1 litro	0,23	0,22	0,01
Queso de 900 gr.	2,20	2,13	0,07

Fuente: Productos Lácteos San José

Elaborado por: Las investigadoras

Conclusión:

Es decir que las variaciones surgieron debido a que la industria no ha tomado en cuenta la distribución de los costos indirectos de fabricación para cada producto en función de las unidades producidas, como: depreciación de la maquinaria y edificio, energía eléctrica, mano de obra indirecta y materiales indirectos.

Recomendación:

Por la falencia existente las investigadoras proponen utilizar el sistema de costos por órdenes de producción, ya que este sistema permite determinar el costo real de producción y el precio de venta, tomando en cuenta todos los elementos del costo durante el proceso productivo, con el propósito de proporcionar información útil para la toma de decisiones en beneficio de la industria.


Liliana Caisaguano.....	Sra. Martha Sánchez.....
Ligia Ramirez	GERENTE

ÓRDENES DE PRODUCCIÓN




3.7.11 Órdenes de Producción.

CUADRO 3.2
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°001		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 5404	
PRODUCTO: Queso Fresco 900 gr		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 01/10/2014	
Fecha de inicio: 01/10/2014	Fecha de Pedido: 01/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.3
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°002		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 73500	
PRODUCTO: Leche Pasteurizada de 1 litro		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 01/10/2014	
Fecha de inicio: 01/10/2014	Fecha de Pedido: 01/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.4
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 003

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°003		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 9448	
PRODUCTO: Queso Fresco 900 gr		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 06/10/2014	
Fecha de inicio: 06/10/2014	Fecha de Pedido: 06/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.5
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 004

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°004		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 97500	
PRODUCTO: Leche Pasteurizada de 1 litro		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 06/10/2014	
Fecha de inicio: 06/10/2014	Fecha de Pedido: 06/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.6
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 005

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°005		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 7535	
PRODUCTO: Queso Fresco 900 gr		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 13/10/2014	
Fecha de inicio: 13/10/2014	Fecha de Pedido: 13/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.7
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 006

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°006		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 106500	
PRODUCTO: Leche Pasteurizada de 1 litro		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 13/10/2014	
Fecha de inicio: 13/10/2014	Fecha de Pedido: 13/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.8
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 007

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°007		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 8655	
PRODUCTO: Queso Fresco 900 gr		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 20/10/2014	
Fecha de inicio: 20/10/2014	Fecha de Pedido: 20/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.9
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 008

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°008		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 96000	
PRODUCTO: Leche Pasteurizada de 1 litro		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 20/10/2014	
Fecha de inicio: 20/10/2014	Fecha de Pedido: 20/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		

Elaborado por: Las Investigadoras

CUADRO 3.10
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 009

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°009		
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 6151	
PRODUCTO: Queso Fresco 900 gr		
INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sección: Producción	Fecha de entrega: 27/10/2014	
Fecha de inicio: 27/10/2014	Fecha de Pedido: 27/10/2014	
Observaciones:		
AUTORIZADO		
JEFE DE PRODUCCIÓN		

Elaborado por: Las Investigadoras

CUADRO 3.11
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 010

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°010	
CLIENTE: Varios	CANTIDAD: 61500
PRODUCTO: Leche Pasteurizada de 1 litro	
INFORMACIÓN ADICIONAL	
Sección: Producción	Fecha de entrega: 27/10/2014
Fecha de inicio: 27/10/2014	Fecha de Pedido: 27/10/2014
Observaciones:	
AUTORIZADO	
JEFE DE PRODUCCIÓN	



Elaborado por: Las Investigadoras.

ÓRDENES DE COMPRA.



3.7.12 Órdenes de Compra.

CUADRO 3.12

ORDEN DE COMPRA N°001

	RUC: 1802701928001			
	Dirección: Barrio Rocafuerte			
Teléfono: (03) 2874427				
Pillaro –Ecuador				
ORDEN DE COMPRA N° 001				
PROVEEDOR: VARIOS				
FECHA DE PEDIDO: 01/10/2014		FECHA DE PAGO: 01/10/2014		
TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora				
Sírvasse por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
69174	Litros	Leche Pura	0,35	24210,90
			TOTAL	24210,90
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.13

ORDEN DE COMPRA N°002

	RUC: 1802701928001			
	Dirección: Barrio Rocafuerte			
Teléfono: (03) 2874427				
Pillaro –Ecuador				
ORDEN DE COMPRA N° 002				
PROVEEDOR: RADELINDUSTRY S.A.				
FECHA DE PEDIDO: 01/10/2014		FECHA DE PAGO: 01/10/2014		
TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora				
Sírvasse por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
5404	Gramos	Cloruro de Calcio	0,001	5,40
2877	MI	Cuajo	0,02	57,54
580	Kilogramos	Azúcar	1,00	580,00
1116	Kilogramos	Sal	0,35	390,60
			TOTAL	1033,54
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.14
ORDEN DE COMPRA N°003

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro -Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 003			
PROVEEDOR: RENAPLAST FECHA DE PEDIDO: 01/10/2014 FECHA DE PAGO: 01/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
37193	unidades	Fundas Plásticas Sencillas para queso de 900gr	0,01	371,93
435000	unidades	Fundas Plásticas Sencillas para leche de 1 litro	0,02	8700,00
			TOTAL	9071,93
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:	RECIBIDO POR:	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.15
ORDEN DE COMPRA N°004

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro -Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 004			
PROVEEDOR: Librería Pablito FECHA DE PEDIDO: 01/10/2014 FECHA DE PAGO: 01/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
37210	Unidades	Grapas	0,0003	11,16
			TOTAL	11,16
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:	RECIBIDO POR:	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.16
ORDEN DE COMPRA N°005

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro -Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 005																													
	PROVEEDOR: GUAYASAMIN IZA MILTON FECHA DE PEDIDO: 01/10/2014 FECHA DE PAGO: 01/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANT.</th> <th>UNIDAD</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>P.U</th> <th>P.T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">37</td> <td align="center">Kilogramos</td> <td align="center">C.M.C</td> <td align="center">6,75</td> <td align="center">249,75</td> </tr> <tr> <td align="center">74</td> <td align="center">Kilogramos</td> <td align="center">Tripolifosfato de Sodio</td> <td align="center">2,65</td> <td align="center">196,10</td> </tr> <tr> <td align="center">74</td> <td align="center">Kilogramos</td> <td align="center">Citrato de Sodio</td> <td align="center">1,55</td> <td align="center">114,70</td> </tr> <tr> <td align="center">185</td> <td align="center">Kilogramos</td> <td align="center">Maltodextrina</td> <td align="center">1,05</td> <td align="center">194,25</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="4">TOTAL</td> <td align="center">754,80</td> </tr> </tbody> </table>	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T	37	Kilogramos	C.M.C	6,75	249,75	74	Kilogramos	Tripolifosfato de Sodio	2,65	196,10	74	Kilogramos	Citrato de Sodio	1,55	114,70	185	Kilogramos	Maltodextrina	1,05	194,25	TOTAL				754,80
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T																										
37	Kilogramos	C.M.C	6,75	249,75																										
74	Kilogramos	Tripolifosfato de Sodio	2,65	196,10																										
74	Kilogramos	Citrato de Sodio	1,55	114,70																										
185	Kilogramos	Maltodextrina	1,05	194,25																										
TOTAL				754,80																										
SOLICITADO POR: AUTORIZADO POR: RECIBIDO POR:																														

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.17
ORDEN DE COMPRA N°006

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro -Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 006														
	PROVEEDOR: TECNIAROMAS S.A. FECHA DE PEDIDO: 01/10/2014 FECHA DE PAGO: 01/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANT.</th> <th>UNIDAD</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>P.U</th> <th>P.T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">406</td> <td align="center">Litros</td> <td align="center">Bioxin</td> <td align="center">1,70</td> <td align="center">690,20</td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="4">TOTAL</td> <td align="center">690,20</td> </tr> </tbody> </table>	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T	406	Litros	Bioxin	1,70	690,20	TOTAL				690,20
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T											
406	Litros	Bioxin	1,70	690,20											
TOTAL				690,20											
SOLICITADO POR: AUTORIZADO POR: RECIBIDO POR:															

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.18
ORDEN DE COMPRA N°007

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro – Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 007			
	PROVEEDOR: VARIOS FECHA DE PEDIDO: 06/10/2014 FECHA DE PAGO: 06/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos			
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
105438	Litros	Leche Pura	0,35	36903,30
			TOTAL	36903,30
SOLICITADO POR :		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.19
ORDEN DE COMPRA N°008

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro -Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 008			
	PROVEEDOR: RADELINDUSTRY S.A. FECHA DE PEDIDO: 06/10/2014 FECHA DE PAGO: 06/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos			
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
9448	Gramos	Cloruro de Calcio	0,001	9,45
3000	Ml	Cuajo	0,02	60,00
			TOTAL	69,45
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.20
ORDEN DE COMPRA N°009

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro –Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 009			
	PROVEEDOR: VARIOS FECHA DE PEDIDO: 13/10/2014 FECHA DE PAGO: 13/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos			
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
98460	Litros	Leche Pura	0,35	34461,00
TOTAL				34461,00
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.21
ORDEN DE COMPRA N°010

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro –Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 010			
	PROVEEDOR: RADELINDUSTRY S.A. FECHA DE PEDIDO: 13/10/2014 FECHA DE PAGO: 13/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos			
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
7535	gramos	Cloruro de Calcio	0,001	7,54
3000	Ml	Cuajo	0,02	60,00
TOTAL				67,54
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.22
ORDEN DE COMPRA N°011

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro –Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 011			
	PROVEEDOR: Varios FECHA DE PEDIDO: 20/10/2014 FECHA DE PAGO: 20/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos			
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
99930	Litros	Leche Pura	0,35	34975,50
			TOTAL	34975,50
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.23
ORDEN DE COMPRA N°012

	RUC: 1802701928001 Dirección: Barrio Rocafuerte Teléfono: (03) 2874427 Pillaro -Ecuador ORDEN DE COMPRA N° 012			
	PROVEEDOR: RADELINDUSTRY S.A. FECHA DE PEDIDO: 20/10/2014 FECHA DE PAGO: 20/10/2014 TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos			
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
8655	gramos	Cloruro de Calcio	0,001	8,66
4000	Ml	Cuajo	0,02	80,00
			TOTAL	88,66
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.24
ORDEN DE COMPRA N°013

	RUC: 1802701928001			
	Dirección: Barrio Rocafuerte			
Teléfono: (03) 2874427				
Pillaro –Ecuador				
ORDEN DE COMPRA N° 013				
PROVEEDOR: GUAYASAMIN IZA MILTON PATRICIO				
FECHA DE PEDIDO: 20/10/2014		FECHA DE PAGO: 20/10/2014		
TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora				
Sírvasse por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
21	Kilogramos	C.M.C	6,75	141,75
42	Kilogramos	Tripolifosfato de Sodio	2,65	111,30
42	Kilogramos	Citrato de Sodio	1,55	65,10
105	Kilogramos	Maltodextrina	1,05	110,25
			TOTAL	428,40
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.25
ORDEN DE COMPRA N°014

	RUC: 1802701928001			
	Dirección: Barrio Rocafuerte			
Teléfono: (03) 2874427				
Pillaro –Ecuador				
ORDEN DE COMPRA N° 014				
PROVEEDOR: VARIOS				
FECHA DE PEDIDO: 27/10/2014		FECHA DE PAGO:		
27/10/2014				
TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora				
Sírvasse por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
67656	Litros	Leche Pura	0,35	23679,60
			TOTAL	23679,60
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.26

ORDEN DE COMPRA N°015

	RUC: 1802701928001			
	Dirección: Barrio Rocafuerte			
	Teléfono: (03) 2874427			
	Pillaro -Ecuador			
	ORDEN DE COMPRA N° 015			
PROVEEDOR: RADELINDUSTRY S.A.				
FECHA DE PEDIDO: 27/10/2014			FECHA DE PAGO: 27/10/2014	
TÉRMINOS DE ENTREGA: Planta Productora				
Sírvasse por este medio suministrarnos los siguientes artículos				
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
6151	gramos	Cloruro de Calcio	0,001	6,15
2000	MI	Cuajo	0,02	40,00
TOTAL				46,15
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR:		RECIBIDO POR:

Elaborado por: Las Investigadoras.

REQUISICIÓN DE MATERIALES



3.7.13 Requisición de Materiales.

CUADRO 3.27

REQUISICIÓN DE MATERIALES N°001

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°001				
FECHA: 01/10/2014		FECHA DE ENTREGA: 01/10/2014		
SECCIÓN: Planta de lácteos		MATERIAL PARA: QUESOS O.P 001		
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
32424	Litros	Leche Pura	0,35	11348,40
2162	l	Cuajo	0,02	43,24
5404	Gr	Cloruro de Calcio	0,001	5,40
162	Kg	Sal	0,35	56,70
5404	Funda	Funda plástica	0,01	54,04
5405	Unidad	Grapas	0,0003	1,62
TOTAL				11509,40
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR :		

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.28

REQUISICIÓN DE MATERIALES N°002

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°002				
FECHA: 01/10/2014		FECHA DE ENTREGA: 01/10/2014		
SECCIÓN: Planta de lácteos		MATERIAL PARA: LECHE O.P 002		
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
36750	Litros	Leche Pura	0,35	12862,50
36750	Litros	Bebida Láctea	0,05	1837,50
19600	Gr	Tripolifosfato de Sodio	0,00265	51,94
19600	Gr	Citrato de Sodio	0,00155	30,38
49000	Gr	Maltodextrina	0,00105	51,45
68600	cm ³	Bioxin	0,0017	116,62
9800	Gr	Carboximetilcelulosa	0,00675	66,15
98	Kg	Azúcar	1,00	98,00
73500	Funda	Fundas Plásticas	0,02	1470,00
TOTAL				16584,54
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR :		

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.29
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°003

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°003				
FECHA: 06/10/2014			FECHA DE ENTREGA: 01/10/2014	
SECCIÓN: Planta de lácteos			MATERIAL PARA: QUESOS O.P 003	
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
56688	Litros	Leche Pura	0,35	19840,80
3779	Ml	Cuajo	0,02	75,58
9448	Gr	Cloruro de Calcio	0,001	9,45
283	Kg	Sal	0,35	99,05
9448	Funda	Funda plástica	0,01	94,48
9450	Unidad	Grapas	0,0003	2,84
TOTAL				20122,20
SOLICITADO POR:			AUTORIZADO POR :	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.30
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°004

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°004				
FECHA: 06/10/2014			FECHA DE ENTREGA: 01/10/2014	
SECCIÓN: Planta de lácteos			MATERIAL PARA: LECHE O.P 004	
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
48750	Litros	Leche Pura	0,35	17062,50
48750	Litros	Bebida Láctea	0,05	2437,50
26000	gr	Tripolifosfato de Sodio	0,00265	68,90
26000	gr	Citrato de Sodio	0,00155	40,30
65000	gr	Maltodextrina	0,00105	68,25
91000	cm ³	Bioxin	0,0017	154,70
13000	gr	Carboximetilcelulosa	0,00675	87,75
130	Kg	Azúcar	1,00	130,00
97500	Funda	Fundas Plásticas	0,02	1950,00
TOTAL				21999,90
SOLICITADO POR:			AUTORIZADO POR :	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.31
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°005

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°005				
FECHA: 13/10/2014			FECHA DE ENTREGA: 01/10/2014	
SECCIÓN: Planta de lácteos			MATERIAL PARA: QUESOS O.P 005	
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
45210	Litros	Leche Pura	0,35	15823,50
3014	Ml	Cuajo	0,02	60,28
7535	Gr	Cloruro de Calcio	0,001	7,54
226	Kg	Sal	0,35	79,10
7535	Funda	Funda plástica	0,01	75,35
7540	Unidad	Grapas	0,0003	2,26
TOTAL				16048,03
SOLICITADO POR:			AUTORIZADO POR :	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.32
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°006

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°006				
FECHA: 13/10/2014			FECHA DE ENTREGA: 01/10/2014	
SECCIÓN: Planta de lácteos			MATERIAL PARA: LECHE O.P 006	
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
53250	Litros	Leche Pura	0,35	18637,50
53250	Litros	Bebida Láctea	0,05	2662,50
28400	Gr	Tripolifosfato de Sodio	0,00265	75,26
28400	Gr	Citrato de Sodio	0,00155	44,02
71000	Gr	Maltodextrina	0,00105	74,55
99400	cm ³	Bioxin	0,0017	168,98
14200	Gr	Carboximetilcelulosa	0,00675	95,85
142	Kg	Azúcar	1,00	142,00
106500	Funda	Fundas plástica	0,02	2130,00
TOTAL				24030,66
SOLICITADO POR:			AUTORIZADO POR :	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.33
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°007

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°007				
FECHA: 20/10/2014		FECHA DE ENTREGA: 20/10/2014		
SECCIÓN: Planta de lácteos		MATERIAL PARA: QUESOS O.P 007		
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
51930	Litros	Leche Pura	0,35	18175,50
3462	Ml	Cuajo	0,02	69,24
8655	Gr	Cloruro de Calcio	0,001	8,66
260	Kg	Sal	0,35	91,00
8655	Funda	Funda plástica	0,01	86,55
8660	Unidad	Grapas	0,0003	2,60
TOTAL				18433,55
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR :		

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.34
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°008

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°008				
FECHA: 20/10/2014		FECHA DE ENTREGA: 20/10/2014		
SECCIÓN: Planta de lácteos		MATERIAL PARA: LECHE O.P 008		
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
48000	Litros	Leche Pura	0,35	16800,00
48000	Litros	Bebida Láctea	0,05	2400,00
25600	Gr	Tripolifosfato de Sodio	0,00265	67,84
25600	Gr	Citrato de Sodio	0,00155	39,68
64000	Gr	Maltodextrina	0,00105	67,20
89600	cm ³	Bioxin	0,0017	152,32
12800	Gr	Carboximetilcelulosa	0,00675	86,40
128	Kg	Azúcar	1,00	128,00
96000	Funda	Fundas plástica	0,02	1920,00
TOTAL				21661,44
SOLICITADO POR:		AUTORIZADO POR :		

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.35
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°009

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°009				
FECHA: 27/10/2014			FECHA DE ENTREGA: 27/10/2014	
SECCIÓN: Planta de lácteos			MATERIAL PARA: QUESOS O.P 009	
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
36906	Litros	Leche Pura	0,35	12917,10
2460	Ml	Cuajo	0,02	49,20
6151	Gr	Cloruro de Calcio	0,001	6,15
185	Kg	Sal	0,35	64,75
6151	Funda	Funda plástica	0,01	61,51
6155	Unidad	Grapas	0,003	1,85
TOTAL				13100,56
SOLICITADO POR:			AUTORIZADO POR :	

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.36
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°010

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ				
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°010				
FECHA: 27/10/2014			FECHA DE ENTREGA: 27/10/2014	
SECCIÓN: Planta de lácteos			MATERIAL PARA: LECHE O.P 010	
CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P.U	P.T
30750	Litros	Leche Pura	0,35	10762,50
30750	Litros	Bebida Láctea	0,05	1537,50
16400	Gr	Tripolifosfato de Sodio	0,00265	43,46
16400	Gr	Citrato de Sodio	0,00155	25,42
41000	Gr	Maltodextrina	0,00105	43,05
57400	cm3	Bioxin	0,0017	97,58
8200	gr	Carboximetilcelulosa	0,00675	55,35
82	Kg	Azúcar	1,00	82,00
61500	Funda	Fundas plástica	0,02	1230,00
TOTAL				13876,86
SOLICITADO POR:			AUTORIZADO POR :	

Elaborado por: Las Investigadoras.

KÁRDEX
MATERIA PRIMA
DIRECTA




3.7.14 Kárdex Materia Prima Directa.

**TABLA 3.2
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO LECHE**

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado UNIDAD DE MEDIDA: litros</p>										
<p>PRODUCTO: Leche CÓDIGO: lch</p>										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario Inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 001	69174	0,35	24210,90				69174	0,35	24210,90
01/10/2014	Orden de Requisición N° 001				32424	0,35	11348,40	36750	0,35	12862,50
01/10/2014	Orden de Requisición N° 002				36750	0,35	12862,50	0	0	0
06/10/2014	Orden de Compra N° 007	105438	0,35	36903,30				105438	0,35	36903,30
06/10/2014	Orden de Requisición N° 003				56688	0,35	19840,80	48750	0,35	17062,50
06/10/2014	Orden de Requisición N° 004				48750	0,35	17062,50	0	0	0
13/10/2014	Orden de Compra N° 009	98460	0,35	34461,00				98460	0,35	34461,00
13/10/2014	Orden de Requisición N° 005				45210	0,35	15823,50	53250	0,35	18637,50
13/10/2014	Orden de Requisición N° 006				53250	0,35	18637,50	0	0	0
20/10/2014	Orden de Compra N° 011	99930	0,35	34975,50				99930	0,35	34975,50
20/10/2014	Orden de Requisición N° 007				51930	0,35	18175,50	48000	0,35	16800,00

Elaborado por: Las Investigadoras.

TABLA 3.3
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO LECHE

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
<p>PRODUCTO: Leche CÓDIGO: lch</p>		<p>MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado UNIDAD DE MEDIDA: litros</p>								
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
20/10/2014	Orden de Requisición N° 008				48000	0,35	16800,00	0	0	0
27/10/2014	Orden de Compra N° 014	67656	0,35	23679,60				67656	0,35	23679,60
27/10/2014	Orden de Requisición N° 009				36906	0,35	12917,10	30750	0,35	10762,5
27/10/2014	Orden de Requisición N° 010				30750	0,35	10762,50	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras.

3.7.15 Kárdex Materia Prima Indirecta

TABLA 3.4
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO CUAJO

<p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado UNIDAD DE MEDIDA: ml</p>										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario Inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 002	2877	0,02	57,54				2877	0,02	57,54
01/10/2014	Orden de Requisición N° 001				2162	0,02	43,24	715	0,02	14,30
06/10/2014	Orden de Compra N°008	3000	0,02	60,00				3715	0,02	74,30
06/10/2014	Orden de Requisición N° 003				3779	0,02	75,58	-64	0,02	1,28
13/10/2014	Orden de Compra N°010	3000	0,02	60,00				2936	0,02	58,72
13/10/2014	Orden de Requisición N° 005				3014	0,02	60,28	-78	0,02	1,56
20/10/2014	Orden de Compra N°012	4000	0,02	80,00				3922	0,02	78,44
20/10/2014	Orden de Requisición N° 007				3462	0,02	69,24	460	0,02	9,20
27/10/2014	Orden de Compra N°015	2000	0,02	40,00				2460	0,02	49,20
27/10/2014	Orden de Requisición N° 009				2460	0,02	49,20	0	0,00	0,00


Elaborado por: Las Investigadoras.

TABLA 3.5
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO CLORURO DE CALCIO

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
PRODUCTO: Cloruro de calcio			MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							
CÓDIGO: cs			UNIDAD DE MEDIDA: gr							
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario Inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 002	5404	0,001	5,40				5404	0,001	5,40
01/10/2014	Orden de Requisición N° 001				5404	0,001	5,40	0	0	0
06/10/2014	Orden de Compra N° 008	9448	0,001	9,45				9448	0,001	9,45
06/10/2014	Orden de Requisición N° 003				9448	0,001	9,45	0	0	0
13/10/2014	Orden de Compra N° 010	7535	0,001	7,54				7535	0,001	7,54
13/10/2014	Orden de Requisición N° 005				7535	0,001	7,54	0	0	0
20/10/2014	Orden de Compra N° 012	8655	0,001	8,66				8655	0,001	8,66
20/10/2014	Orden de Requisición N° 007				8655	0,001	8,66	0	0	0
27/10/2014	Orden de Compra N° 015	6151	0,001	6,15				6151	0,001	6,15
27/10/2014	Orden de Requisición N° 009				6151	0,001	6,15	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras.

TABLA 3.6
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO SAL

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
<p>PRODUCTO: Sal CÓDIGO: sl</p>		<p>MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado UNIDAD DE MEDIDA: kg</p>								
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario Inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 002	1116	0,35	390,60				1116	0,35	390,60
01/10/2014	Orden de Requisición N° 001				162	0,35	56,70	954	0,35	333,90
06/10/2014	Orden de Requisición N° 003				283	0,35	99,05	671	0,35	234,85
13/10/2014	Orden de Requisición N° 005				226	0,35	79,10	445	0,35	155,75
20/10/2014	Orden de Requisición N° 007				260	0,35	91,00	185	0,35	64,75
27/10/2014	Orden de Requisición N° 009				185	0,35	64,75	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras.


TABLA 3.7
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO FUNDAS PLÁSTICAS SENCILLAS DE QUESO

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
PRODUCTO: Fundas Plásticas sencillas de queso					MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado					
CÓDIGO: fp1aq					UNIDAD DE MEDIDA: Unidades					
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario Inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 003	37193	0,01	371,93				37193,93	0,01	371,93
01/10/2014	Orden de Requisición N° 001				5404	0,01	54,04	31789	0,01	317,89
06/10/2014	Orden de Requisición N° 003				9448	0,01	94,48	22341	0,01	223,41
13/10/2014	Orden de Requisición N° 005				7535	0,01	75,35	14806	0,01	148,06
20/10/2014	Orden de Requisición N° 007				8655	0,01	86,55	6151	0,01	61,51
27/10/2014	Orden de Requisición N° 009				6151	0,01	61,51	10807	0,01	108,07



Elaborado por: Las Investigadoras.

TABLA 3.8
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO GRAPAS

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
<p>PRODUCTO: Grapas CÓDIGO: grp</p>		<p>MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado UNIDAD DE MEDIDA: Unidades</p>								
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario Inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 004	37210	0,0003	11,16				37210	0,0003	11,16
01/10/2014	Orden de Requisición N° 001				5405	0,0003	1,62	31805	0,0003	9,54
06/10/2014	Orden de Requisición N° 003				9450	0,0003	2,84	22355	0,0003	6,71
13/10/2014	Orden de Requisición N° 005				7540	0,0003	2,26	14815	0,0003	4,44
20/10/2014	Orden de Requisición N° 007				8660	0,0003	2,60	6155	0,0003	1,85
27/10/2014	Orden de Requisición N° 009				6155	0,0003	1,85	0	0,0003	0,00

Elaborado por: Las Investigadoras.

TABLA 3.9
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO TRIPOLIFOSFATO DE SODIO

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
PRODUCTO: Tripolifosfato de sodio				MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado						
CÓDIGO: trpfts				UNIDAD DE MEDIDA: gr						
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N°005	74000	0,00265	196,10				74000	0,00265	196,10
01/10/2014	Orden de Requisición N° 002				19600	0,00265	51,94	54400	0,00265	144,16
06/10/2014	Orden de Requisición N° 004				26000	0,00265	68,90	28400	0,00265	75,26
13/10/2014	Orden de Requisición N° 006				28400	0,00265	75,26	0	0	0
20/10/2014	Orden de Compra N° 013	42000	0,00265	111,30				42000	0,00265	111,30
20/10/2014	Orden de Requisición N° 008				25600	0,00265	67,84	16400	0,00265	43,46
27/10/2014	Orden de Requisición N° 010				16400	0,00265	43,46	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras



TABLA 3.10
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO CITRATO DE SODIO

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
PRODUCTO: Citrato de sodio		MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado								
CÓDIGO: cs		UNIDAD DE MEDIDA: gr								
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N°005	74000	0,00155	114,70				74000	0,00155	114,70
01/10/2014	Orden de Requisición N° 002				19600	0,00155	30,38	54400	0,00155	0,00
06/10/2014	Orden de Requisición N° 004				26000	0,00155	40,30	28400	0,00155	44,02
13/10/2014	Orden de Requisición N° 006				28400	0,00155	44,02	0	0	0
20/10/2014	Orden de Compra N° 013	42000	0,00155	65,10				42000	0,00155	65,10
20/10/2014	Orden de Requisición N° 008				25600	0,00155	39,68	16400	0,00155	25,42
27/10/2014	Orden de Requisición N° 010				16400	0,00155	25,42	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras




TABLA 3.11
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO MALTODREXTRINA

PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ										
KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA										
PRODUCTO: Maltodextrina			MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							
CÓDIGO: mtdna			UNIDAD DE MEDIDA: gr							
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N°005	185000	0,00105	194,25				185000	0,00105	194,25
01/10/2014	Orden de Requisición N° 002				49000	0,00105	51,45	136000	0,00105	142,80
06/10/2014	Orden de Requisición N° 004				65000	0,00105	68,25	71000	0,00105	74,55
13/10/2014	Orden de Requisición N° 006				71000	0,00105	74,55	0	0	0
20/10/2014	Orden de Compra N°013	105000	0,00105	110,25				105000	0,00105	110,25
20/10/2014	Orden de Requisición N° 008				64000	0,00105	67,20	41000	0,00105	43,05
27/10/2014	Orden de Requisición N° 010				41000	0,00105	43,05	0	0	00

Elaborado por: Las Investigadoras



TABLA 3.12
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO BIOXIN

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
<p>PRODUCTO: Bioxin</p> <p>CÓDIGO: bxin</p>		<p>MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado</p> <p>UNIDAD DE MEDIDA: cm</p>								
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 006	406000	0,0017	690,20				406000	0,0017	690,20
01/10/2014	Orden de Requisición N°002				68600	0,0017	116,62	337400	0,0017	573,58
06/10/2014	Orden de Requisición N°004				91000	0,0017	154,70	246400	0,0017	418,88
13/10/2014	Orden de Requisición N°006				99400	0,0017	168,98	147000	0,0017	249,90
20/10/2014	Orden de Requisición N°008				89600	0,0017	152,32	57400	0,0017	97,58
27/10/2014	Orden de Requisición N°010				57400	0,0017	97,58	0	0,00	0,00

Elaborado por: Las Investigadoras

TABLA 3.13
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO CARBOXIMETILCELULOSA

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ</p> <p align="center">KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p> <p>PRODUCTO: Carboximetilcelulosa MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado</p> <p>CÓDIGO: cmc UNIDAD DE MEDIDA: gr</p>										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N°005	37000	0,00675	249,75				37000	0,00675	249,75
01/10/2014	Orden de Requisición N° 002				9800	0,00675	66,15	27200	0,00675	183,60
06/10/2014	Orden de Requisición N° 004				13000	0,00675	87,75	14200	0,00675	95,85
13/10/2014	Orden de Requisición N° 006				14200	0,00675	95,85	0	0	0
20/10/2014	Orden de Compra N° 013	21000	0,00675	141,75				21000	0,00675	141,75
20/10/2014	Orden de Requisición N° 008				12800	0,00675	86,40	8200	0,00675	55,35
27/10/2014	Orden de Requisición N° 010				8200	0,00675	55,35	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras



TABLA 3.14
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO AZÚCAR

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ</p> <p align="center">KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p> <p>PRODUCTO: Azúcar MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado</p> <p>CÓDIGO: az UNIDAD DE MEDIDA: kg</p>										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 002	580	1,00	580,00				580	1,00	580,00
01/10/2014	Orden de Requisición N°002				98	1,00	98,00	482	1,00	482,00
06/10/2014	Orden de Requisición N°004				130	1,00	130,00	352	1,00	352,00
13/10/2014	Orden de Requisición N°006				142	1,00	142,00	210	0,00	0,00
20/10/2014	Orden de Requisición N°008				128	1,00	128,00	82	1,00	82,00
27/10/2014	Orden de Requisición N°010				82	1,00	82,00	0	0	0



Elaborado por: Las Investigadoras


TABLA 3.15
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO FUNDAS PLÁSTICAS DE LECHE

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p>										
PRODUCTO: Fundas plásticas de leche			MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							
CÓDIGO: fplch			UNIDAD DE MEDIDA: unidades							
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Orden de Compra N° 003	435000	0,02	8700,00				435000	0,02	8700,00
01/10/2014	Orden de Requisición N°002				73500	0,02	1470,00	361500	0,02	7230,00
06/10/2014	Orden de Requisición N°004				97500	0,02	1950,00	264000	0,02	5280,00
13/10/2014	Orden de Requisición N°006				106500	0,02	2130,00	157500	0,02	3150,00
20/10/2014	Orden de Requisición N°008				96000	0,02	1920,00	61500	0,02	1230,00
27/10/2014	Orden de Requisición N°010				61500	0,02	1230,00	5000	0,02	100,00



Elaborado por: Las Investigadoras

TABLA 3.16
CONTROL DE EXISTENCIAS INSUMO BEBIDA LÁCTEA

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE MATERIA PRIMA DIRECTA</p> 										
PRODUCTO: Bebida Láctea			MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado							
CÓDIGO: bl			UNIDAD DE MEDIDA: litros							
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario inicial							0	0	0
01/10/2014	Ingreso del Material de desecho	36750	0,05	1837,50				36750	0,05	1837,50
01/10/2014	Orden de Requisición N°002				36750	0,05	1837,50	0	0	0
01/10/2014	Ingreso del Material de desecho	48750	0,05	2437,50			0	48750	0,05	2437,50
06/10/2014	Orden de Requisición N°004			0	48750	0,05	2437,50	0	0	0
06/10/2014	Ingreso del Material de desecho	53250	0,05	2662,50			0	53250	0,05	2662,50
13/10/2014	Orden de Requisición N°006			0	53250	0,05	2662,50	0	0	0
13/10/2014	Ingreso del Material de desecho	48000	0,05	2400,00			0	48000	0,05	2400,00
20/10/2014	Orden de Requisición N°008			0	48000	0,05	2400,00	0	0	0
20/10/2014	Ingreso del Material de desecho	30750	0,05	1537,50			0	30750	0,05	1537,50
27/10/2014	Orden de Requisición N°010				30750	0,05	1537,50	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras.

3.7.16 Kárdex de Productos Terminados.

TABLA 3.17

KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS

<p style="text-align: center;">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ</p> <p style="text-align: center;">KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p>PRODUCTO: Queso Fresco 900 gr. MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado</p> <p>CÓDIGO: q UNIDAD DE MEDIDA: unidades</p>										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario de Productos Terminados	5404	2,21	11942,84				5404	2,21	11942,84
05/10/2014	Ventas				5404	2,21	11942,84	0	0	0
06/10/2014	Inventario de Productos Terminados	9448	2,19	20691,12				9448	2,19	20691,12
12/10/2014	Ventas				9448	2,19	20691,12	0	0	0
13/10/2014	Inventario de Productos Terminados	7535	2,21	16652,35				7535	2,21	16652,35
19/10/2014	Ventas				7535	2,21	16652,35	0	0	0
20/10/2014	Inventario de Productos Terminados	8655	2,20	19041,00				8655	2,20	19041,00
26/10/2014	Ventas				8655	2,20	19041,00	0	0	0
27/10/2014	Inventario de Productos Terminados	6151	2,20	13532,20				6151	2,20	13532,20
31/10/2014	Ventas				6151	2,20	13532,20	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras.

TABLA 3.18
KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS

<p align="center">PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ KÁRDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS</p>										
<p>PRODUCTO: Leche Pasteurizada de 1 litro.</p>			<p>MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio Ponderado</p>							
<p>CÓDIGO: LCHP</p>			<p>UNIDAD DE MEDIDA: unidades</p>							
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL	CANT.	P/U	TOTAL
01/10/2014	Inventario de Productos Terminados	73500	0,23	16905,00				73500	0,23	16905,00
05/10/2014	Ventas				73500	0,23	16905,00	0	0	0
06/10/2014	Inventario de Productos Terminados	97500	0,23	22425,00				97500	0,23	22425,00
12/10/2014	Ventas				97500	0,23	22425,00	0	0	0
13/10/2014	Inventario de Productos Terminados	106500	0,23	24495,00				106500	0,23	24495,00
19/10/2014	Ventas				106500	0,23	24495,00	0	0	0
20/10/2014	Inventario de Productos Terminados	96000	0,23	22080,00				96000	0,23	22080,00
26/10/2014	Ventas				96000	0,23	22080,00	0	0	0
27/10/2014	Inventario de Productos Terminados	61500	0,24	14760,00				61500	0,24	14760,00
31/10/2014	Ventas				61500	0,24	14760,00	0	0	0

Elaborado por: Las Investigadoras




MANO DE OBRA PAGADA



3.7.17 Mano de Obra Pagada.

TABLA 3.19
MANO DE OBRA PAGADA

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ MANO DE OBRA PAGADA				
TRABAJADOR	TOTAL HORAS	COSTO	ORDEN DE	VALOR
Nº	TRABAJADAS	HORA	PRODUCCIÓN	TOTAL
Operario Q 1	40	1,92	O.P.Q 001	76,80
Operario Q 2	40	1,92	O.P.Q 001	76,80
Operario Q 3	40	1,92	O.P.Q 001	76,80
Operario Q4	40	1,92	O.P.Q 001	76,80
Operario Q 5	40	1,92	O.P.Q 001	76,80
SUMAN	200			384,00
Operario LCH 1	40	1,92	O.P.LCH002	76,80
Operario LCH 2	40	1,92	O.P.LCH002	76,80
Operario LCH 3	40	1,92	O.P.LCH002	76,80
SUMAN	120			230,40
Operario Q 1	56	1,92	O.P.Q 003	107,52
Operario Q 2	56	1,92	O.P.Q 003	107,52
Operario Q 3	56	1,92	O.P.Q 003	107,52
Operario Q 4	56	1,92	O.P.Q 003	107,52
Operario Q 5	57	1,92	O.P.Q 003	109,04
SUMAN	281			539,12
Operario LCH 1	56	1,92	O.P.LCH 004	107,52
Operario LCH 2	56	1,92	O.P.LCH 004	107,52
Operario LCH 3	56	1,92	O.P.LCH 004	107,52
SUMAN	168			322,56
Operario Q 1	56	1,92	O.P.Q 005	107,52
Operario Q 2	56	1,92	O.P.Q 005	107,52
Operario Q 3	56	1,92	O.P.Q 005	107,52
Operario Q 4	56	1,92	O.P.Q 005	107,52


Operario Q 5	56	1,92	O.P.Q 005	107,52
SUMAN	280			537,60
Operario LCH 1	57	1,92	O.P.LCH 006	109,44
Operario LCH 2	57	1,92	O.P.LCH 006	109,44
Operario LCH 3	56/45mint	1,92	O.P.LCH 006	109,04
SUMAN	170/45mint			327,92
Operario Q 1	56	1,92	O.P.Q 007	107,52
Operario Q 2	56	1,92	O.P.Q 007	107,52
Operario Q 3	56	1,92	O.P.Q 007	107,52
Operario Q 4	56	1,92	O.P.Q 007	107,52
Operario Q 5	56	1,92	O.P.Q 007	107,52
SUMAN	280			537,60
Operario LCH 1	56	1,92	O.P.LCH 008	107,52
Operario LCH 2	56	1,92	O.P.LCH 008	107,52
Operario LCH 3	56	1,92	O.P.LCH 008	107,52
SUMAN	168			322,56
Operario Q 1	40	1,92	O.P.Q 009	76,80
Operario Q 2	40	1,92	O.P.Q 009	76,80
Operario Q 3	40	1,92	O.P.Q 009	76,80
Operario Q 4	40	1,92	O.P.Q 009	76,80
Operario Q 5	40	1,92	O.P.Q 009	76,80
SUMAN	200			384,00
Operario LCH 1	40	1,92	O.P.LCH 010	76,80
Operario LCH 2	40	1,92	O.P.LCH 010	76,80
Operario LCH 3	40	1,92	O.P.LCH 010	76,80
SUMAN	120			230,40

Elaborado por: Las Investigadoras

COSTO HORA= Salario + Bef. Sociales (Aporte P. 11.15%, Vac. Décim. 3er sueldo)


Número de horas trabajadas

3.7.18 Rol de Pagos y Provisiones.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ ROL DE PAGOS DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN									
N°	NÓMINA	CARGO	SUELDO MENSUAL	COSTO POR HORA	COSTO POR DÍA	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS 9.45%	TOTAL A PAGAR	FIRMAS
6	Tubon Franklin	Secretario	347,44	1,89	15,11	347,44	32,83	314,61	
TOTAL			347,44	1,89	15,11	347,44	32,83	314,61	
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NÓMINA	CARGO	SUELDO MENSUAL	COSTO POR HORA	COSTO POR DÍA	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS 9.45%	TOTAL A PAGAR	FIRMAS
2	Chango Georgina	Operario Q 1	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
9	Corte Edgar	Operario Q 5	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
7	Jácome David	Operario LCH 1	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
10	Chicaiza Fabricio	Operario Q 4	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
5	Puruncajas Luis	Operario LCH 2	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
8	Ramírez Diego	Operario LCH 3	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
1	Ricardo Rodríguez	Operario Q 2	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
3	Sánchez Martha	Operario Q 3	340,00	1,37	10,97	340,00	32,13	307,87	
TOTAL			2.718,48	10,95	87,71	2.718,48	256,90	2.462,96	

MANO DE OBRA INDIRECTA									
N°	NÓMINA	CARGO	SUELDO MENSUAL	COSTO POR HORA	COSTO POR DÍA	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS 9.45%	TOTAL A PAGAR	FIRMAS
3	Cevallos Christian	Jefe de Producción	349,35	1,90	15,19	349,35	33,01	316,34	
		TOTAL	349,35	1,90	15,19	349,35	33,01	316,34	

Elaborado por: Las investigadoras


 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ ROL DE PROVISIONES DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN									
N°	NÓMINA	CARGO	TOTAL INGRESOS	DÉCIMO 3ro SUELDO	DÉCIMO 4to SUELDO	FONDOS DE RESERVAS	VACACIONES	APORTE PATR. 11.15%	TOTAL INGRESOS
6	Tubon Franklin	Secretario	347,44	28,95	28,95	28,95	14,48	38,74	487,51
		TOTAL	347,44	28,95	28,95	28,95	14,48	38,74	487,51
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NÓMINA	CARGO	TOTAL INGRESOS	DÉCIMO 3ro SUELDO	DÉCIMO 4to SUELDO	FONDOS DE RESERVAS	VACACIONES	APORTE PATR. 11.15%	TOTAL INGRESOS
2	Chango Georgina	Operario Q 1	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07

9	Corte Edgar	Operario Q 5	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
7	Jácome David	Operario LCH 1	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
10	Chicaiza Fabricio	Operario Q 4	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
5	Puruncajas Luis	Operario LCH 2	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
8	Ramírez Diego	Operario LCH 3	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
1	Ricardo Rodríguez	Operario Q 2	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
3	Sánchez Martha	Operario Q 3	340,00	28,33	28,33	28,33	14,17	37,91	477,07
		TOTAL	2.718,48	226,52	226,52	226,52	113,29	303,11	3.816,56
MANO DE OBRA INDIRECTA									
N°	NÓMINA	CARGO	TOTAL INGRESOS	DÉCIMO 3ro SUELDO	DÉCIMO 4to SUELDO	FONDOS DE RESERVAS	VACACIONES	APORTE PATR. 11.15%	TOTAL INGRESOS
3	Ing. Cevallos Christian	Jefe de Producción	349,35	29,11	29,11	29,11	14,56	61,25	512,49
		TOTAL	349,35	29,11	29,11	29,11	14,56	61,25	512,49

Elaborado por: Las investigadoras


3.7.19 Costos Indirectos de Fabricación.

TABLA 3.20
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DEL MES DE OCTUBRE

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DEL MES DE OCTUBRE												
DENOMINACIÓN	CLASIFICACIÓN	VALOR	PRODUCTOS									
			QUESO					LECHE				
			OP N°001	OP N°003	OP N°005	OP N°007	OP N°009	OP N°002	OP N°004	OP N°006	OP N°008	OP N°010
COSTOS FIJOS			5404	9448	7535	8655	6151	73500	97500	106500	96000	61500
Energía eléctrica	Costo común	1394,53	15,96	27,90	22,25	25,56	18,17	217,07	287,95	314,53	283,52	181,63
Agua Potable	Costo común	38,43	0,44	5,98	0,77	7,94	0,61	8,67	0,70	7,81	0,50	5,01
Depreciación. Maquinaria y Herramientas	Costo específico	757,50	8,67	15,16	12,09	13,88	9,87	117,91	156,41	170,85	154,00	98,66
Depreciación Edificio	Costo específico	89,06	1,02	1,78	1,42	1,63	1,16	13,86	18,39	20,09	18,11	11,60
Mano de obra indirecta	Costo común	512,49	5,87	10,25	8,18	9,39	6,68	79,77	105,82	115,59	104,19	66,75
COSTOS VARIABLES												
Materiales indirectos	Costo específico	23136,84	161,00	281,40	224,53	258,05	183,46	3722,04	4937,40	5393,16	4861,44	3114,36
TOTAL CIF		25928,85	192,96	342,47	269,24	316,45	219,95	4159,32	5506,67	6022,03	5421,76	3478,01

Elaborado por: Las Investigadoras.

3.7.20 Depreciaciones.

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES						
DETALLE	V/ACTUAL	VALOR RESIDUAL	TOTAL	AÑOS DE DEPRE	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
Muebles y Enseres	500,00	50,00	450,00	10	45,00	3,75
TOTAL	500,00	50,00	450,00	10	45,00	3,75


$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor o Costo de Adquisición} - \text{Valor Residual}}{\text{Periodo de vida útil}}$$

$$\text{Depreciación} = \frac{500,00 - 50,00}{10} = \frac{450,00}{10} = 45,00 = \frac{45,00}{12} = 3,75$$

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTACIÓN						
DETALLE	V/ACTUAL	VALOR RESIDUAL	TOTAL	AÑOS DE DEPRE	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
Equipo de Computación	900,00	299,97	600,03	3	200,01	16,67
TOTAL	900,00	299,97	600,03	3	200,01	16,67

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor o Costo de Adquisición} - \text{Valor Residual}}{\text{Periodo de vida útil}}$$

$$\text{Depreciación} = \frac{900,00 - 299,97}{3} = \frac{600,03}{3} = 200,01 = \frac{200,01}{12} = 16,67$$

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS						
DETALLE	V/ACTUAL	VALOR RESIDUAL	TOTAL	AÑOS DE DEPRE	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
Maquinaria y herramientas	101000,00	10100,00	90900,00	10	9090,00	757,50
TOTAL	101000,00	10100,00	90900,00	10	9090,00	757,50


$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor o Costo de Adquisición} - \text{Valor Residual}}{\text{Periodo de vida útil}}$$

$$\text{Depreciación} = \frac{101000,00 - 10100,00}{10} = \frac{90900,00}{10} = 9090,00 = \frac{9090,00}{12} = 757,50$$

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ DEPRECIACIÓN EDIFICIOS						
DETALLE	V/ACTUAL	VALOR RESIDUAL	TOTAL	AÑOS DE DEPRE	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
Edificio	25000,00	1250,00	23750,00	20	1187,50	98,96
TOTAL	25000,00	1250,00	23750,00	20	1187,50	98,96
PRODUCCIÓN 90%						89,06
OFICINA 10%						9,90

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor o Costo de Adquisición} - \text{Valor Residual}}{\text{Periodo de vida útil}}$$

$$\text{Depreciación} = \frac{25000,00 - 1250,00}{20} = \frac{23750,00}{20} = 1187,50 = 98,96$$

 PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ DEPRECIACIÓN VEHÍCULO						
DETALLE	V/ACTUAL	VALOR RESIDUAL	TOTAL	AÑOS DE DEPRE	DEPRE. ANUAL	DEPRE. MENSUAL
Vehículo	47185,00	9437,00	37748,00	5	7549,60	629,13
TOTAL	47185,00	9437,00	37748,00	5	7549,60	629,13

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor o Costo de Adquisición} - \text{Valor Residual}}{\text{Periodo de vida útil}}$$

$$\text{Depreciación} = \frac{47185,00 - 9437,00}{5} = \frac{37748,00}{5} = 7549,60 = 629,13$$


HOJA DE COSTOS



3.7.21 Hoja de Costos.

CUADRO 3.37


HOJA DE COSTOS N°001

HOJA DE COSTOS N°001										
Cliente: Varios			Orden de producción Q N°: 001							
Artículo: Queso			Cantidad: 5404							
Fecha de inicio: 01/10/2014			Fecha de terminación: 05/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
01/10/2014	32424	Leche	0,35	11348,40	01/10/2014	200	1,92	384,00	01/10/2014	192,96
Suman \$				11348,40	Suman \$			384,00	Suman \$	192,96
RESUMEN										
Materia prima directa			11348,40							
Mano de obra directa			384,00							
CIF- aplicados			192,96							
Costos de Fabricación			11925,36							
Precio de venta			2,85							
Costo Unitario			2,21							
Utilidad Bruta			0,64							

Elaborado por: Las Investigadoras.


CUADRO 3.38

HOJA DE COSTOS N°002

HOJA DE COSTOS N°002										
Cliente: Varios			Orden de producción LCH N°: 002							
Artículo: Leche Pasteurizada de 1 litro			Cantidad: 73500							
Fecha de inicio: 01/10/2014			Fecha de terminación: 05/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
01/10/2014	36750	Leche	0,35	12862,50	01/10/2014	120	1,92	230,40	01/10/2014	4159,32
Suman \$				12862,50	Suman \$			230,40	Suman \$	4159,32
RESUMEN										
Materia prima directa			12862,50							
Mano de obra directa			230,40							
CIF- aplicados			4159,32							
Costos de Fabricación			17252,22							
Precio de venta			0,42							
Costo Unitario			0,23							
Utilidad Bruta			0,19							


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.39
HOJA DE COSTOS N°003

HOJA DE COSTOS N°003										
Cliente: Varios			Orden de producción Q N°:003							
Artículo: Queso			Cantidad: 9448							
Fecha de inicio: 06/10/2014			Fecha de terminación: 12/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
06/10/2014	56688	Leche	0,35	19840,80	06/10/2014	281	1,92	539,52	06/10/2014	342,47
Suman \$				19840,80	Suman \$			539,52	Suman \$	342,47
RESUMEN										
Materia prima directa			19840,80							
Mano de obra directa			539,52							
CIF- aplicados			342,47							
Costos de Fabricación			20722,79							
Precio de venta			2,85							
Costo Unitario			2,19							
Utilidad Bruta			0,66							


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.40
HOJA DE COSTOS N°004

HOJA DE COSTOS N°004										
Cliente: Varios			Orden de producción LCH N°:004							
Artículo: Leche Pasteurizada de 1 litro			Cantidad: 97500							
Fecha de inicio: 06/10/2014			Fecha de terminación: 12/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
06/10/2014	48750	Leche	0,35	17062,50	06/10/2014	168	1,92	322,56	06/10/2014	5506,67
Suman \$				17062,50	Suman \$			322,56	Suman \$	5506,67
RESUMEN										
Materia prima directa			17062,50							
Mano de obra directa			322,56							
CIF- aplicados			5506,67							
Costos de Fabricación			22891,73							
Precio de venta			0,42							
Costo Unitario			0,23							
Utilidad Bruta			0,19							


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.41
HOJA DE COSTOS N°005

HOJA DE COSTOS N°005										
Cliente: Varios			Orden de producción Q N°: 005							
Artículo: Queso			Cantidad: 7535							
Fecha de inicio: 13/10/2014			Fecha de terminación: 19/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
13/10/2014	45210	Leche	0,35	15823,50	13/10/2014	280	1,92	537,60	13/10/2014	269,24
Suman \$				15823,50	Suman \$			537,60	Suman \$	269,24
RESUMEN										
Materia prima directa			15823,50							
Mano de obra directa			537,60							
CIF- aplicados			269,24							
Costos de Fabricación			16630,34							
Precio de venta			2,85							
Costo Unitario			2,21							
Utilidad Bruta			0,64							


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.42
HOJA DE COSTOS N°006

HOJA DE COSTOS N°006										
Cliente: Varios			Orden de producción LCH N°: 006							
Artículo: Leche Pasteurizada de 1 litro			Cantidad: 106500							
Fecha de inicio: 13/10/2014			Fecha de terminación: 19/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
13/10/2014	53250	Leche	0,35	18637,50	13/10/2014	170	1,92	327,92	13/10/2014	6022,03
Suman \$				18637,50	Suman \$			327,92	Suman \$	6022,03
RESUMEN										
Materia prima directa			18637,50							
Mano de obra directa			327,92							
CIF- aplicados			6022,03							
Costos de Fabricación			24987,45							
Precio de venta			0,42							
Costo Unitario			0,23							
Utilidad Bruta			0,19							


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.43
HOJA DE COSTOS N°007

HOJA DE COSTOS N°007											
Cliente: Varios			Orden de producción Q N°: 007								
Artículo: Queso			Cantidad: 8655								
Fecha de inicio: 20/10/2014			Fecha de terminación: 26/10/2014								
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN		
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR	
			UNIT.	V.TOTAL							
20/10/2014	51930	Leche	0,35	18175,50	20/10/2014	280	1,92	537,60	20/10/2014	316,45	
Suman \$				18175,50	Suman \$			537,60	Suman \$	316,45	
RESUMEN											
Materia prima directa			18175,50								
Mano de obra directa			537,60								
CIF- aplicados			316,45								
Costos de Fabricación			19029,55								
Precio de venta			2,85								
Costo Unitario			2,20								
Utilidad Bruta			0,65								


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.44
HOJA DE COSTOS N°008

HOJA DE COSTOS N°008											
Cliente: Varios			Orden de producción LCH N°: 008								
Artículo: Leche Pasteurizada de 1 litro			Cantidad: 96000								
Fecha de inicio: 20/10/2014			Fecha de terminación: 26/10/2014								
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN		
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR	
			UNIT.	V.TOTAL							
20/10/2014	48000	Leche	0,35	16800,00	20/10/2014	168	1,92	322,56	20/10/2014	5421,76	
Suman \$				16800,00	Suman \$			322,56	Suman \$	5421,76	
RESUMEN											
Materia prima directa			16800,00								
Mano de obra directa			322,56								
CIF- aplicados			5421,76								
Costos de Fabricación			22544,32								
Precio de venta			0,42								
Costo Unitario			0,23								
Utilidad Bruta			0,19								


Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.45
HOJA DE COSTOS N°009

HOJA DE COSTOS N°009										
Cliente: Varios			Orden de producción Q N°:009							
Artículo: Queso			Cantidad: 6151							
Fecha de inicio: 27/10/2014			Fecha de terminación: 31/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
27/10/2014	36906	Leche	0,35	12917,10	27/10/2014	200	1,92	384,00	27/10/2014	219,95
Suman \$				12917,10	Suman \$			384,00	Suman \$	219,95
RESUMEN										
Materia prima directa			12917,10							
Mano de obra directa			384,00							
CIF- aplicados			219,95							
Costos de Fabricación			13521,05							
Precio de venta			2,85							
Costo Unitario			2,20							
Utilidad Bruta			0,65							

Elaborado por: Las Investigadoras.

CUADRO 3.46
HOJA DE COSTOS N°010

HOJA DE COSTOS N°010										
Cliente: Varios			Orden de producción LCH N°:010							
Artículo: Leche Pasteurizada de 1 litro			Cantidad: 61500							
Fecha de inicio: 27/10/2014			Fecha de terminación: 31/10/2014							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	
FECHA	CANT.	DESCRIP.	COSTOS		FECHA	N° HRS	V. HR	VALOR TOTAL	FECHA	VALOR
			UNIT.	V.TOTAL						
27/10/2014	30750	Leche	0,35	10762,50	27/10/2014	120	1,92	230,40	27/10/2014	3478,01
Suman \$				10762,50	Suman \$			230,40	Suman \$	3478,01
RESUMEN										
Materia prima directa			10762,50							
Mano de obra directa			230,40							
CIF- aplicados			3478,01							
Costos de Fabricación			14470,91							
Precio de venta			0,42							
Costo Unitario			0,24							
Utilidad Bruta			0,18							

Elaborado por: Las Investigadoras.

3.8 Conclusiones.

Las conclusiones que se han podido analizar del presente trabajo son las siguientes:

- Productos Lácteos San José no da la importancia necesaria al control de los tres elementos del costo que son materia prima, mano de obra, y costos indirectos de fabricación, lo cual es primordial dentro del proceso productivo y se pudo determinar que no cuenta con un sistema de costos formal y adecuado, que le ayude a conocer los costos unitarios reales de los productos y la utilidad bruta de cada producto.
- La fábrica no cuenta con los formatos de control de costos de producción, lo cual limita el registro del procedimiento productivo; y establece el precio de venta al público de forma general y empírica, es decir no cuenta con una herramienta contable, además no cuenta con un manual de políticas empresariales, lo cual impide a la propietaria tomar decisiones adecuadas.
- Las tesisas pudieron establecer que el margen promedio de utilidad de la leche es de 29,40% lo cual es aceptable; y del queso es de 80%, considerando todos los costos de fabricación, realizando el tratamiento adecuado de los costos indirectos de fabricación a través del prorrateo como son: depreciación maquinaria y herramientas; y de la planta de producción, mano de obra indirecta, energía eléctrica y materiales indirectos.

3.9 Recomendaciones

Después del respectivo análisis de la empresa se puede indicar las siguientes recomendaciones:

- Proponer a Productos Lácteos San José que considere el diseño de efectuar el modelo de costos que se ha realizado en la presente tesis y mantenerla actualizada, ya que de esto depende que la empresa obtenga información verídica, oportuna y confiable de los costos de cada orden de producción y además conocer a través del estado de resultados la utilidad o pérdida de las operaciones durante el ejercicio económico.
- Diseñar formatos de control de producción para los tres elementos del costos: materia prima, mano de obra y CIF, y elaborar políticas empresariales de acuerdo a los requerimientos de la industria, que permita mejorar el proceso productivo y administrativo de la fábrica, para que puedan desarrollar sus actividades
- Realizar el tratamiento adecuado de los elementos de costos, especialmente el prorrateo de los costos indirectos de fabricación como: depreciación maquinaria y herramientas; y de la planta de producción, mano de obra indirecta, energía eléctrica y materiales indirectos de acuerdo al número de unidades producidas y tipo de producto, que permita establecer un margen de utilidad considerable.

3.10 Referencias Bibliográficas.

3.10.1 Bibliografía Citada.

BESLEY Scott y BRIGHAM Eugene F. Fundamentos de la Administración Financiera. Editorial 2001. ISBN 0-03-025872-3. Pág. 4.

BRAVO VALDIVIESO Mercedes Y UBIDIA TAPIA Carmita. Contabilidad de Costos. 2da ed. Quito – Ecuador, 2009, ISBN 978-9978-45-489-5. Pág.2, 6,123.

BRAVO Mercedes. Contabilidad General. Séptima Edición 2007. ISBN 978-9942-01-071-1. Pág. 1.

COLÍN GARCÍA Juan, Contabilidad de Costos, 3^a ed. México, McGraw/Hill Interamericana Editores, 2008. ISBN: 978-970-6616-4, 970-10-6616-2 (Pág. 8, 116,117).

CHARZAT, Raymond; Gestión Económica y Financiera. Editorial: CEAC S.A.-EDICIONES, 2008. ISBN: 978-84-329-7067-2. Pág. 77.

HURTADO CUARTAS H, Darío. Principios de Administración. 1^a ed. Medellín-Colombia. Fondo Editorial ITM, julio 2008. ISBN: 978-958-98314-2-1. Pág. 24.

OMEÑACA, Jesús, Contabilidad General. Onceava ed. España. Editorial McGraw Hill 2008. ISBN 978-84-234-2614-0: Pág.20.

OMEÑACA Jesús, Plan General de Contabilidad y PGC de PYMES comentados, séptima edición. Colombia. Editorial McGraw Hill. 2009, ISBN 978-84-234-2615-7. Pág. 23.

Stephen P. Robbins/ David A. DeCenzo. Fundamentos de la Administración. Impreso en México. Editorial 2009, ISBN 607-44-2097-1 Pág. 18-20.

ZAPATA SÁNCHEZ Pedro, Contabilidad General. Séptima Edición, Bogotá: Mc Graw-Hill. 2011. ISBN 978-958-410-420-5. Pág. 5, 8, 9.

ZAPATA Pedro. Contabilidad General. Sexta Edición. Colombia. Editorial McGraw Hill. 2008. ISBN 10: 970-10-6787-8; Pág. 7.

ZAPATA Sánchez Pedro. Contabilidad de costos herramienta para la toma de decisiones. 1ª ed. Bogotá-Colombia: McGraw/Hill Interamericana Editores, 2007. ISBN 13: 978-970-10-6789-5. Pág.: 61-64.

3.10.2 Básica o Consultada.

BESLEY Scott y BRIGHAM Eugene F. Fundamentos de la Administración Financiera. Impreso en México. Editorial 2001. ISBN 0-03-025872-3

BRAVO VALDIVIESO Mercedes y UBIDIA TAPIA Carmita. Contabilidad de Costos. Impreso en Quito- Ecuador. Editorial 2007. ISBN 978-9978-45-849-5

MORALES MÉNDEZ José Silvestre, Economía y la empresa. Impreso en México. Editorial 2002. ISBN 968-42-2508-3

TORRES SALINAS ALDO S. Contabilidad de Costos Análisis para la Toma de Decisiones, Impreso en México, Editorial 1996, ISBN 970-10-0817-0

ZAPATA S. Pedro. Contabilidad de Costos Herramienta para la Toma de Decisiones. Editorial 2007. ISBN 13: 978-970-10-6789-5

3.10.3 Bibliografía Virtual.

NUNES, Paulo. Ciencias Económicas y Comerciales. [En línea]. Ecuador. Gestión Financiera, 2008 [ref. 04 Enero 2013]. Disponible en la web: <<<http://www.knoow.net/es/cieeconcom/gestion/gestionfinanciera.htm>>>.

ANEXOS

3.11 Anexos.

ANEXO N°1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LA SRA. MARTHA SANCHEZ, GERENTE
PROPIETARIO DE "PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ."**

INTRODUCCIÓN.

Las alumnas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Liliana Caisaguano y Ligia Ramírez, cumpliendo con un requisito para la obtención de su título en la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, conocedoras del tema y como un aporte a los "Productos Lácteos San José" con el consentimiento de su persona hemos creído conveniente desarrollar un proyecto de tesis bajo el título: "APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS "SAN JOSE" DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN PILLARO PARROQUIA SAN EZQUINEL DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL 2014"., para lo cual solicitamos su aporte mediante el desarrollo de la siguiente entrevista:

CUESTIONARIO.

1. ¿Productos Lácteos San José se encuentra legalmente constituida?

.....
.....

2. ¿Los productos que oferta su negocio han tenido aceptación del cliente?

.....
.....

3. ¿Existe un reglamento interno que indiquen como se debe efectuar las actividades a desarrollar en la Institución?

.....
.....

4. ¿Usted cree que la competencia ha afectado el nivel de su producción?

.....
.....

5. ¿En la actualidad Productos Lácteos San José cuenta con un sistema de costos adecuado indique cuál?

.....
.....

6. ¿El personal operario conoce con detalle que materiales se utilizan en el producto y en qué medida?

.....
.....

7. ¿El personal operario de la institución se encuentra debidamente capacitado para realizar sus actividades ya sean estas en el mejoramiento y calidad del producto?

.....
.....

8. ¿Considera usted que la empresa al contar con un sistema de costos estructurado y planificado ayudara a detectar los precios reales de los productos?

.....
.....

9. ¿Cree usted que mediante la aplicación de este Sistema se contribuirá en el mejoramiento de la actividad productiva de su empresa?

.....
.....

ANEXO N°2



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

ENTREVISTA DIRIGIDA AL Ing., LUISA VEGA CONTADORA DE "PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ"

INTRODUCCIÓN.

Las alumnas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Liliana Caisaguano y Ligia Ramírez, cumpliendo con un requisito para la obtención de su título en la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, conocedoras del tema y como un aporte a los "Productos Lácteos San José" con la autorización de la Sr. Martha Sánchez hemos creído conveniente desarrollar un proyecto de tesis bajo el título: "APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS "SAN JOSE" DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN PILLARO PARROQUIA SAN EZQUINEL DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL 2014"., para lo cual solicitamos su aporte mediante el desarrollo de la siguiente entrevista:

CUESTIONARIO.

1. ¿Los servicios que usted proporciona a la institución son permanentes u ocasionales?

.....
.....

2. ¿Existe un control adecuado de los recursos de la empresa?

.....
.....

...

3. ¿Existe documentos que respalden los movimientos económicos de la empresa?

.....
.....

4. ¿Productos Lácteos San José cumplen con las obligaciones tributarias?

.....
.....

5. ¿El sistema contable que mantiene la empresa le permite conocer claramente los costos de producción?

.....
.....

6. ¿Cree usted que sería factible aplicar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la empresa?

.....
.....

7. ¿Mediante la aplicación de este Sistema de Costeo le facilitaría el desarrollo de sus labores?

.....
.....

ANEXO N°3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

ENTREVISTA DIRIGIDA AL ING. CHRISTIAN CEVALLOS JEFE DE PRODUCCIÓN DE “PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ”

INTRODUCCIÓN.

Las alumnas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Liliana Caisaguano y Ligia Ramírez, cumpliendo con un requisito para la obtención de su título en la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, conocedoras del tema y como un aporte a los “Productos Lácteos San José” con la autorización de la Sr. Martha Sánchez hemos creído conveniente desarrollar un proyecto de tesis bajo el título: “APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS “SAN JOSE” DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN PILLARO PARROQUIA SAN EZQUINEL DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL 2014”., para lo cual solicitamos su aporte mediante el desarrollo de la siguiente entrevista:

CUESTIONARIO.

1. ¿Bajo qué estándares de calidad produce la empresa?

.....
.....

2. ¿Qué productos se elaboran en la planta productiva de lácteos San José?

.....
.....

...

3. ¿Estos productos cuentan con los respectivos registros sanitarios?

.....
.....

4. ¿Las instalaciones y la maquinaria con la que cuentan, cumple con los requerimientos de producción?

.....
.....

5. ¿Qué capacidad de producción tiene la planta?

.....
.....

ANEXO N°3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS OPERARIOS DE "PRODUCTOS LÁCTEOS SAN JOSÉ

INTRODUCCIÓN.

Las alumnas de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Liliana Caisaguano y Ligia Ramírez, cumpliendo con un requisito para la obtención de su título en la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, conocedoras del tema y como un aporte a los "Productos Lácteos San José" con la autorización de la Sr. Martha Sánchez hemos creído conveniente desarrollar un proyecto de tesis bajo el título: "APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS "SAN JOSE" DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA CANTÓN PILLARO PARROQUIA SAN EZQUINEL DURANTE EL CUARTO TRIMESTRE DEL 2014"., para lo cual solicitamos su aporte mediante el desarrollo de la siguiente entrevista:

CUESTIONARIO.

1. **¿Considera usted que la infraestructura e instalación de la empresa son las adecuadas para la producción?**

SI ()

NO ()

2. ¿La empresa le facilita los implementos necesarios para cumplir con su trabajo diario en la planta?

SI ()

NO ()

3. Las actividades que usted realiza las hace a base de

Experiencia ()

Conocimientos Técnicos ()

4. ¿Las tareas que realiza en la producción son monitoreadas por algún supervisor de la planta?

SI ()

NO ()

5. ¿El abastecimiento de materiales destinados para la elaboración de un determinado producto, se las realiza de manera oportuna?

SI ()

NO ()

6. ¿Se lleva un control de los materiales e insumos necesarios para la producción?

SI ()

NO ()

7. ¿En el caso de existir pérdidas de recursos durante el proceso productivo, se informa inmediatamente al jefe o departamento de producción?

SI ()

NO ()

8. ¿Cómo le calificaría usted la calidad de producción que obtiene la empresa a través del proceso productivo actual?

Bueno ()

Regular ()

Malo ()

9. ¿Existen retrasos en la Producción?

SI ()

NO DESCONOCEN ()

10. ¿En casos de existir retrasos en la producción cuales son las razones?

Desabastecimiento de la materia prima ()

Maquinaria Dañada ()

Escases de mano de obra ()

Falta de autorización por la gerente ()

11. ¿La implementación de un sistema de costos por Órdenes de Producción, permitirá a Productos Lácteos San José optimizar los recursos para la obtención de precios competitivos dentro del mercado.

SI ()

NO ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO N°5

ELABORACIÓN DEL QUESO FRESCO



ANEXO N°5

ELABORACIÓN DE LA LECHE ENTERA PASTEURIZADA

