

Tesis  
657  
P33021m  
F. N. = 684



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
HUMANÍSTICAS

CARRERA: INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

**"IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS  
A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN", UBICADA EN LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO  
DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA EL PERÍODO 2010"**

TESIS PRESENTADA PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y  
AUDITORÍA C.P.A.

## **AUTORES:**

De la Cruz Gutiérrez Cecilia Bertha  
Vásquez Morocho Lorena Mireya

## **DIRECTOR:**

Lic. Msc. Anita de Lourdes Pacheco Venegas

Latacunga – Ecuador

Julio - 2010

## **AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS**

En calidad de Director del Trabajo de Investigación sobre el tema: **“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE “LA UNIÓN”, UBICADA EN LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA EL PERÍODO 2010”**, de De La Cruz Gutierrez Cecilia Bertha y Vásquez Morocho Lorena Mireya, 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 la 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, Julio 2010

La Directora



---

Lic. Msc. Anita De Lourdes Pacheco Venegas



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**  
**HUMANÍSTICAS**  
**Latacunga – Ecuador**

---

**APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

En calidad de Miembros del Tribunal de Grado aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Unidad Académica de Ciencias Administrativas y Humanísticas; por cuanto, los postulantes: De La Cruz Gutierrez Cecilia Bertha y Vásquez Morocho Lorena Mireya con el título de tesis: **“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE “LA UNIÓN”, UBICADA EN LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA EL PERÍODO 2010”** han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Defensa de Tesis.

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

Latacunga, 19 de Julio del 2010

Para constancia firma:

Eco. Fernando Andrade  
**PRESIDENTE**

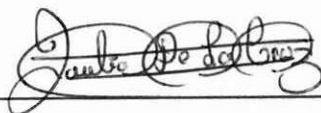
Msc. Angel Viera  
**MIEMBRO**

Ing. Melida Guanotasig  
**PROFESIONAL EXTERNO**

Ing. Angelita Falconi  
**OPOSITOR**

## AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente trabajo de Investigación **“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE “LA UNIÓN”, UBICADA EN LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA EL PERÍODO 2010”**, como también los Contenidos, Ideas, Análisis, Conclusiones y Recomendaciones son de exclusiva responsabilidad de las Autoras.



---

DE LA CRUZ GUTIÉRREZ CECILIA BERTHA

C.I. 050315593-9



---

VÁSQUEZ MOROCHO LORENA MIREYA

C.I. 050316219-0

## CERTIFICACIÓN

Yo, Mayra Clemencia Noroña Heredia con C.I. 050195547-0 Docente del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi certifico haber hecho la revisión del tema: **“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE “LA UNIÓN”, UBICADA EN LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA EL PERÍODO 2010”** de las Srtas.: De la Cruz Gutierrez Cecilia Bertha con C.I 050315593-9 y Vásquez Morocho Lorena Mireya con C.I 050316219-0 de la Especialidad de Contabilidad y Auditoría.



Mayra Clemencia Noroña Heredia

C.I. 050195547-0

## **DEDICATORIA**

Esta Tesis está dedicada con todo mi Amor a mis Queridos Padres: Luis y María, quienes con mucho esfuerzo hicieron todo lo posible para llegar a culminar mi carrera.

A mis Hermanos por su apoyo incondicional, quienes jugaron un papel muy importante para alcanzar mi título profesional; pero sobre todo a Nuestro Padre Celestial por haberme guiado por el sendero del bien.

*Bertha De La Cruz*

Dedico esta tesis a Dios y a mis padres. A Dios porque ha estado conmigo en cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar; a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento. Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad.

Dedico también a mis hermanos, a mi esposo y a mi hija quienes me dieron la fuerza necesaria para culminar satisfactoriamente la investigación.

*Lorena Vásquez*

## **AGRADECIMIENTO**

El más sincero agradecimiento a Dios y a mis padres por haberme dado el don de la vida, sabiduría para realizar las cosas de mejor manera y llegar a cumplir el sueño tan anhelado.

Mi más sincero agradecimiento a la Universidad Técnica de Cotopaxi, a los maestros que con su sabio conocimiento vertieron su sabiduría en mí; en especial a la Lic. Angelita Falconi y a la Msc. Anita Pacheco nuestra Directora de Tesis.

*Bertha De La Cruz*

En primer lugar quiero agradecer a Dios por guiarme por el camino de la felicidad y por permitirme estar con vida para cumplir con mis sueños y aspiraciones. Un profundo agradecimiento a mis Padres, quienes durante todos estos años confiaron en mí y me brindaron su apoyo, motivándome a mi formación académica.

También agradezco a mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y en especial a la Lic. Angelita Falconi y a la Msc. Anita Pacheco Directora de Tesis quien nos ayudo en todo momento y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa Universidad.

*Lorena Vásquez*



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y HUMANÍSTICAS

Latacunga – Ecuador

---

**TEMA: “IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE “LA UNIÓN”, UBICADA EN LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, PARA EL PERÍODO 2010”.**

**Autores: De La Cruz Bertha**

**Vásquez Lorena**

## RESUMEN

La investigación está enfocada en la Implantación de un Sistema de Costos por Procesos a la Asociación de Productores de Queso y Leche “La Unión”, mediante este sistema se puede conocer el costo real del queso fresco, para lo cual se considero los tres elementos del costo que son: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de fabricación, lo que facilito poder establecer un precio accesible y justo para la venta al consumidor.

Para la realización del trabajo se utilizó la investigación descriptiva, bibliográfica, la metodología no experimental utilizando métodos teóricos, analítico y con documentos de la empresa y entre las técnicas utilizadas, la entrevista aplicada a todo el personal de la Asociación permitiendo conocer su organización, producción; así como también la forma de llevar sus registros diarios y la observación directa al proceso de producción del queso fresco para lograr mayor grado de objetividad en el conocimiento de la realidad y para obtener todos los datos necesarios. Con la información recopilada se realizó un análisis, la misma que ayudó a establecer que sí es necesario Implantar un Sistema Contable el mismo que proporcione información confiable que sirvió para la toma de decisiones acertadas que impulsaron el crecimiento y desarrollo de la organización.

## **ABSTRACT**

**THEME: "INSTALLATION OF A COST SYSTEM TO PROCESSES TO THE ASSOCIATION OF PRODUCERS OF CHEESE AND MILK "THE UNION", LOCATED IN THE PARISH BELISARIO QUEVEDO PARISH THE COTOPAXI PROVINCE, FOR THE PERIOD 2010."**

The investigation is focused in the Installation of a Cost System by Processes to the Association of Producers of Cheese and Milk "The Union", by means of this system can know the real cost of the fresh cheese, for that it was considered three elements of cost and they are: Raw material, Manpower and Indirecting Cost, I facilitated the power to establish an accessible and just price and for the sale of the consumer.

For the realization of the work it was used the descriptive, bibliographical investigation, the non experimental methodology using theoretical and analytic methods and with documents of the company and among the utilized techniques, the applied interview to the whole personnel of the Association allowing to know their organization, production; as well as the form of taking their daily registrations and the direct observation to the process of production of fresh cheese to achieve bigger grade of objectivity in the knowledge of the reality and to obtain all the necessary data.

With the gathered information, it was made an analysis, the same one that was good to know that when it is necessary to implant a Countable System since it helps to generate opportune information, the same one that is good for taking proper decisions impelling the growth and development of the organization.

## INTRODUCCIÓN

En este mundo globalizado en donde la competencia cada vez es más exigente y compleja y en especial para las PYMES debido a que es imposible competir con empresas de gran potencial que cuentan con recursos necesarios para sobrevivir en el mercado por lo que es importante contar con buenas herramientas y técnicas eficientes que permitan al cliente (es) no abandonar su producto agregando un valor agregado; ofreciendo productos de calidad y al alcance del bolsillo de cada consumidor.

La información se obtuvo de todo el personal de la Quesera en la cual se realizó la observación directa de toda la empresa y mediante la aplicación de la entrevista en la cual se realizó una serie de preguntas relacionadas al aspecto organizativo, productivo y contable, además se recolecto documentos como facturas, notas de venta, ingresos y egresos de caja entre otros, lo que permitió estructurar cada una de las transacciones y realizar el proceso contable.

Es importante la Implantación del Sistema de Costos por Procesos debido a que ayudará a la organización a que sus operaciones económicas sean más eficientes, permitiendo conocer el costo de fabricación del producto y su utilidad los mismos que se verán reflejados en los estados financieros mediante el cual se podrá conocer la situación real en la que se encuentra la Asociación y tomar decisiones adecuadas.

El presente trabajo investigativo se desarrollo en tres capítulos los mismos que son detallados a continuación:

En el I Capítulo encontraremos el marco teórico en donde se expone conceptos importantes para el desarrollo de esta investigación como son: Gestión Administrativa y Financiera, Contabilidad General, Contabilidad de Costos, Sistema de Costos por Procesos.

El II Capítulo contiene el análisis de las ficha de observación y de la entrevista aplicada a todo el personal de la Empresa, en base a esta información se pudo conocer las falencias, las mismas que posteriormente serán tratadas en base a las conclusiones y recomendaciones emitidas por las Investigadoras.

En el III Capítulo se realiza la aplicación del Sistema de Costos por Procesos en el que se detalla los pasos que se debe seguir en el proceso contable el cual va anexado con un informe de costos que contiene el resumen de los tres elementos del costo permitiendo conocer el costo unitario y al que se agrega un porcentaje de utilidad, posteriormente se concluye con el análisis financiero para informar la situación económica de la empresa.

Y al final encontraremos las Conclusiones y Recomendaciones.

# ÍNDICE

<b>Contenido</b>	<b>Pág.</b>
Preliminares	
Portada	i
Aval de Director de Tesis	ii
Autoría	iii
Certificación	
Dedicatoria	iiv
Agradecimiento	v
Resumen	vi
Abstract	vii
Introducción	viii
<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>1. Fundamentación Teórica.....</b>	<b>1</b>
1.1 Gestión Administrativa y Financiera.....	1
1.1.1 Importancia.....	2
1.1.2 Características.....	2
1.1.3 Proceso Administrativo.....	3
1.1.3.1 Planificación.....	4
1.1.3.2 Organización.....	4
1.1.3.3 Dirección.....	5
1.1.3.4 Control.....	5
1.2 Contabilidad General.....	6
1.2.1 Importancia.....	7
1.2.2 Objetivos.....	7
1.2.3 Función de la Contabilidad.....	8
1.2.4 Clasificación de la Contabilidad.....	10
1.2.5 Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.....	13
1.3 Contabilidad de Costos.....	14
1.3.1 Finalidad.....	16
1.3.2 Objetivos.....	16
1.3.3 Funciones de la Contabilidad de costos.....	17
1.3.4 Elementos del Costo.....	17
1.3.5 Clasificación de los Costos.....	20
1.3.5.1 Según los períodos de Contabilidad.....	20
1.3.5.2 Según la forma de Imputación a las Unidades de producto.....	21
1.3.5.3 Según el tipo de variabilidad.....	21
1.3.6 Sistema de Costos.....	21
1.3.6.1 Objetivos.....	22
1.3.6.2 Funciones.....	22

1.3.7	Elementos del Sistema.....	23
1.3.7.1	Plan de Cuentas.....	23
1.3.7.2	Instructivo del Plan.....	24
1.3.7.3	Registros Contables.....	24
1.3.7.4	Inventarios.....	25
1.3.7.5	Elaboración de Estados Financieros.....	26
1.3.8	Clasificación de los Sistemas de Costos.....	26
1.3.8.1	Sistema de Costeo ABC.....	27
1.3.8.2	Sistema de Costos por Órdenes de Producción.....	27
1.3.8.3	Sistema de Costos Estándar.....	27
1.4	Sistema de Costos por Procesos.....	28
1.4.1	Objetivo.....	29
1.4.2	Importancia.....	30
1.4.3	Características del Sistema.....	30
1.4.4	Tratamiento de los Elementos del Costo por Proceso.....	31
1.4.5	Diferencia entre Costos por Procesos y por Producción.....	32
1.4.6	Esquema del Sistema de Costos por Procesos.....	33
1.4.7	Documentos Contables para Costos.....	33
1.4.8	Esquema del Ciclo Contable.....	39
1.4.9	Informe de Costos de Producción.....	42
1.4.9.1	Esquema del Estado de Costos por Producción.....	43
1.5	Análisis Financiero.....	42
1.5.1	Clasificación de los métodos de análisis.....	45
	Clasificación e interpretación de los índices	
1.5.2	financieros.....	45
1.5.2.1	Índices de Liquidez.....	46
1.5.2.2	Índices de Rotación.....	48
1.5.2.3	Índice de Solvencia.....	49
1.5.2.4	Índices de Rentabilidad.....	51
	<b>CAPÍTULO II</b>	
<b>2.</b>	<b>Análisis e Interpretación de Resultados.....</b>	<b>53</b>
2.1	Datos Informativos.....	53
2.1.1	Localización Geográfica.....	54
2.1.2	Reseña Histórica.....	54
2.1.3	Misión.....	55
2.1.4	Visión.....	55
2.1.5	Objetivos.....	56
2.1.6	Fines de la Asociación.....	56
2.1.7	Estructura Orgánica.....	57
2.2	Actividades Administrativas.....	57
2.3	Productos que ofrece la Asociación.....	60
2.4	Distribución de Productos.....	60

2.5	Proveedores.....	60
2.6	Maquinaria, Equipo y Herramientas.....	60
2.7	Proceso de Producción del Queso.....	62
2.7.1	Diagrama del Flujo del Proceso del Queso.....	63
2.8	Diseño Metodológico.....	64
2.8.1	Tipo de Investigación.....	64
2.8.2	Metodología.....	64
2.8.3	Unidad de Estudio.....	65
2.8.4	Métodos y Técnicas.....	66
2.9	Operacionalización de Variables.....	68
2.10	Aplicación de los Instrumentos.....	69
2.10.1	Ficha de Observación efectuada a la Asociación.....	69
2.10.2	Ficha de Entrevista efectuada al personal de la Asociación.....	70
	<b>CAPÍTULO III</b>	
<b>3</b>	<b>Propuesta.....</b>	<b>75</b>
3.1	Datos Informativos.....	75
3.2	Presentación.....	76
3.3	Objetivos.....	77
3.3.1	Objetivo General.....	77
3.3.1.1	Objetivos Específicos.....	77
3.4	Justificación.....	77
3.5	Fundamentación Legal.....	78
3.6	Descripción de la Propuesta.....	79
3.6.1	Propuesta.....	79
3.6.2	Introducción.....	80
3.6.3	Descripción de la Propuesta.....	80
3.7	Aplicación de la Propuesta.....	81
3.7.1	Ejercicio Contable.....	81
3.7.1.1	Plan de Cuentas.....	81
3.7.1.2	Desarrollo del Sistema.....	84
	Determinación de cada elemento del Costo en los Procesos de	
3.7.1.3	Producción.....	97
3.7.1.4	Informe de Cantidades de Producción.....	98
3.7.1.5	Cálculo del Costo Unitario.....	99
3.7.1.6	Informe de Costos.....	100
	Estado de Situación Inicial.....	101
	Libro Diario.....	102
	Libro Mayor.....	124
	Balance de Comprobación.....	142
	Estado de Resultados.....	144
	Estado de Situación Final.....	145
3.8	Análisis e interpretación de Estados financieros.....	146

3.9	Conclusiones.....	152
3.10	Recomendaciones.....	153
3.11	Referencias Bibliográficas.....	154

## **ANEXOS**

	Ficha de Observación.....	157
	Ficha de Entrevista.....	157
	Orden de Compra.....	160
	Orden de Requisición.....	161
	Tarjetas Kárdex .....	162
	Utilización diaria de insumos.....	169
	Costo diario de Insumos.....	170
	Órdenes de producción.....	171
	Rol de pagos.....	179
	Cuadro de Depreciación de Activos.....	181

# CAPÍTULO I

# **CAPÍTULO I**

## **1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **1.1 GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA**

Todas las organizaciones demandan siempre un buen uso y desarrollo de los procedimientos de gestión u operativos en un marco de eficiencia y efectividad, en aspectos administrativos y financieros, por ende desarrollar nuevas tácticas sanas de alcance moderno y que procure el desarrollo institucional, es bien visto principalmente en el Sector Público en el que el fantasma de la corrupción siempre ha estado presente, mantener una gestión ética, equitativa y justa impulsa al crecimiento, productividad y eficacia de un organismo público independiente de su actividad sea educación, salud, turismo o vivienda.

Según, ANZOLA, Sérvulo (1996, Pág. 284) Conceptualiza: “Gestión Administrativa y financiera son las diferentes acciones que se realizan para llevar a cabo una determinada actividad de la manera más correcta, lo cual permitirá a los administradores tomar las mejores decisiones que contribuyan al éxito de la empresa siempre y cuando se apoyen en el proceso administrativo”.

Las Las Investigadoras manifiestan que la Gestión Administrativa y Financiera es el proceso de diseñar, tomar decisiones adecuadas y mantener un entorno en el que trabajando en equipo se cumplen eficientemente los objetivos específicos. Es un proceso muy particular consistente en las actividades de planeación, organización, ejecución y control desempeñados para determinar y alcanzar los objetivos señalados con el uso adecuado de recursos.

### **1.1.1 IMPORTANCIA**

La Gestión Administrativa y Financiera contempla un medio de apoyo dentro de una organización debido a que ayuda a tomar decisiones adecuadas permitiéndole al directivo desarrollar sus actividades de manera eficiente, coordinar todos los recursos e instrumentos que existen en la empresa, diseñar estrategias y programas que permitan cumplir con los objetivos y metas planificadas para lo cual deben tener suficiente conocimiento de su realidad, es decir, saber hacia dónde se quiere llegar tomando en cuenta los factores internos y externos.

### **1.1.2 CARACTERÍSTICAS**

Las características de la gestión administrativa y financiera tienen similitud ya que:

- Deben trabajar en conjunto llevando una buena planificación para la consecución de los objetivos.

- Capacidad para definir, alcanzar y evaluar sus propósitos con el adecuado uso de los recursos disponibles.
- Están relacionadas con la toma de decisiones relativas al tamaño y composición de los activos, estableciendo equipos de trabajo rendidores.
- Es el medio de apoyo dentro de la organización, ya que permite coordinar las actividades para conseguir el cumplimiento de dichos objetivos.

### **1.1.3 PROCESO ADMINISTRATIVO**

Son las actividades que el administrador debe llevar a cabo para aprovechar los recursos humanos, técnicos, materiales, etc., con los que cuenta la empresa. Es el conjunto de fases o etapas sucesivas a través de las cuales se efectúa la administración, mismas que se interrelacionan y forman un proceso integral.

Según CHIAVENATO, Idalberto (2001, Pág. 132) “El proceso administrativo no es una situación inmóvil, estancada ni estática, sino móvil, continua y sin comienzo ni fin, es una secuencia fija de eventos. Los elementos del proceso interactúan, es decir, cada una afecta a los demás. En consecuencia, las funciones administrativas de: planeación, organización, dirección y control no constituyen entidades separadas, aisladas sino que por el contrario son elementos interdependientes que interactúan y ejercen fuertes influencias recíprocas”.

En relación a lo anterior decimos que el administrador es el elemento primordial y dinámico que le da vida a toda la organización, este debe poseer habilidad, influencia

y poder con el fin de coordinar adecuadamente todos los recursos en el proceso: de planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de los miembros, con el propósito de alcanzar las metas establecidas.

### **1.1.3.1 PLANIFICACIÓN**

Planificar implica que los administradores piensen con antelación en sus metas y acciones, y que basan sus actos en algún método, plan o lógica, y no en corazonadas. La planificación requiere definir los objetivos o metas de la organización, estableciendo una estrategia general para alcanzar esas metas y desarrollar una jerarquía completa de Planes para coordinar las actividades.

Sin la planificación, los departamentos podrían estar trabajando con propósitos encontrados e impedir que la organización se mueva hacia sus objetivos de manera eficiente.

### **1.1.3.2 ORGANIZACIÓN**

Organizar es el proceso para ordenar y distribuir el trabajo, la autoridad y los recursos entre los miembros de una organización, de tal manera que estos puedan alcanzar las metas de una organización. Diferentes metas requieren diferentes estructuras para poder realizarlos.

Los gerentes deben adaptar la estructura de la organización a sus metas y recursos, proceso conocido como diseño organizacional. La organización produce la estructura de las relaciones de una organización, y estas relaciones estructuradas servirán para realizar los planes futuros.

### **1.1.3.3 DIRECCIÓN**

Es el elemento de la administración en el que se logra la realización efectiva de lo planeado, por medio de la autoridad del administrador, ejercida a base de decisiones. Dirigir implica mandar, influir y motivar a los empleados para que realicen tareas esenciales. La dirección llega a fondo de las relaciones de los gerentes con cada una de las personas que trabajan con ellos. Los gerentes dirigen tratando de convencer a los demás que se les unan para lograr el futuro que surge de los pasos de la planificación y la organización. Los gerentes al establecer el ambiente adecuado, ayudan a sus empleados a hacer su mejor esfuerzo.

### **1.1.3.4 CONTROL**

Se puede definir como el proceso de vigilar las actividades para que aseguren que se están cumpliendo como fueron planificadas y corrigiendo cualquier desviación significativa. Todos los gerentes deben participar en la función del control, aun cuando sus unidades estén desempeñándose como se proyectó. Los gerentes no pueden saber en realidad si sus unidades funcionan como es debido hasta haber evaluado que actividades se han realizado y haber comparado el desempeño real con la norma deseada.

Un sistema de control efectivo asegura que las actividades se terminen de manera que conduzcan a la consecución de las metas de la organización. El criterio que determina la efectividad de un sistema de control es que tanto facilita el logro de la metas. Mientras más ayude a los gerentes a alcanzar las metas de su organización, mejor será el sistema de control.

## **1.2. CONTABILIDAD GENERAL**

Es la ciencia y el arte que permite el registro, clasificación, análisis e interpretación de las transacciones que se realiza en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o período contable.

Según ZAPATA SANCHEZ, Pedro (2008, Pág. 7) Dice que “Es un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y su evolución, destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con el en cuanto se refiere a su relación actual o potencial con el mismo”.

Exponemos que la Contabilidad General recoge resume, analiza e interpreta datos financieros de la entidad, los mismos que sirven para facilitar la toma de decisiones a los diferentes usuarios ya sean internos o externos, así como también nos sirve para conocer la situación actual en la que se encuentra de la empresa.

### **1.2.1 IMPORTANCIA**

La contabilidad es una técnica importante para la elaboración y prestación de la información financiera de las transacciones comerciales, financieras y económicas realizadas por las entidades comerciales, industriales de servicio, de servicios públicos y privados y se utilizan en la toma de decisiones.

### **1.2.2 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD**

1.- Proporcionar información a: Dueños, accionistas, bancos y gerentes, con relación a la naturaleza del valor de las cosas que el negocio deba a terceros, la cosas poseídas por los negocios. Sin embargo, su primordial objetivo es suministrar información razonada, con base en registros técnicos, de las operaciones realizadas por un ente privado o público. Para ello deberá realizar:

- Registros con bases en sistemas y procedimientos técnicos adaptados a la diversidad de operaciones que pueda realizar un determinado ente.
- Clasificar operaciones registradas como medio para obtener objetivos propuestos.
- Interpretar los resultados con el fin de dar información detallada y razonada.

2.- Conocer la situación económica financiera de una empresa en un período determinado generalmente de un año así como también analizar e informar sobre los

resultados obtenidos para poder tomar decisiones adecuadas a los intereses de la empresa.

### 1.2.3 FUNCIÓN DE LA CONTABILIDAD

- ✓ **Función Histórica:** Se manifiesta por el registro cronológico de los hechos que van apareciendo en la vida de empresa.
- ✓ **Función Estadística:** Es el reflejo de los hechos económicos, en cantidades que dan una visión real de la forma como queda afectada por ello es la situación del negocio.
- ✓ **Función Económica:** Estudia el proceso que se sigue para la obtención del producto.
- ✓ **Función Financiera:** Analiza la obtención de los recursos monetarios para hacer frente a los compromisos de la empresa.
- ✓ **Función Fiscal:** Es saber cómo afectan a la empresa las disposiciones fiscales mediante las cuales se fija la contribución por impuestos.
- ✓ **Función Legal:** Conocer los artículos del código de comercio, la Ley del 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 sus actividades.
- ✓ **Función de Controlar:** Para que los recursos de las entidades puedan ser administrados en forma eficaz, es necesario que sus operaciones sean

controladas plenamente, requiriéndose establecer antes el proceso contable y cumplir con sus fases de: sistematización, valuación y registro.

- ✓ **Función de Informar:** El informar a través de los estados financieros los efectos de las operaciones practicadas, independientemente de que modifiquen o no al patrimonio de las entidades, representa para sus directivos y propietarios:
  - Conocer cuáles son y a cuánto ascienden sus recursos, deudas, patrimonio, productos y gastos.
  - Observar y evaluar el comportamiento de la entidad.
  - Comparar los resultados obtenidos contra los de otros períodos y otras entidades.
  - Evaluar los resultados obtenidos previamente determinados.
  - Planear sus operaciones futuras dentro del marco socioeconómico en el que se desenvuelve.

La información contable es básica para la toma de decisiones de los propietarios y directivos de las entidades, además de otros usuarios, lo que determina que la información sea de uso general. La contabilidad tiene diversas funciones, pero su principal objetivo es suministrar, cuando sea requerida o en fechas determinadas, información razonada, en base a registros técnicos, de las operaciones realizadas por un ente público o privado.

## **1.2.4 CLASIFICACIÓN DE LA CONTABILIDAD**

### **✓ CONTABILIDAD COMERCIAL**

Es aquella que se dedica a la compra y venta de mercadería y se encarga de registrar todas las operaciones mercantiles.

### **✓ CONTABILIDAD BANCARIA**

Es aquella que tiene relación con la prestación de servicios monetarios y registra todas las operaciones de cuentas en depósitos o retiros de dinero que realizan los clientes, ya sea de cuentas corrientes o ahorros, también registran los créditos, giros tanto al interior o exterior, así como otros servicios bancarios.

### **✓ CONTABILIDAD AGROPECUARIA**

Es una rama de contabilidad general que analiza, registra e interpreta todos los movimientos económicos contables que realizan quienes se dedican a la actividad agrícola-pecuaria, con la finalidad de conocer y determinar los resultados al término de un período contable.

### **✓ CONTABILIDAD DE SERVICIOS**

Es aquella cuyo objeto es el control de las operaciones de las empresas dedicadas a la prestación de servicios.

### ✓ CONTABILIDAD FINANCIERA

Su objetivo es presentar información financiera de propósitos o usos generales en beneficio de la gerencia de la empresa, sus dueños o socios y de aquellos lectores externos que se muestren interesados en conocer la situación financiera de la empresa; es decir, esta contabilidad comprende la preparación y presentación de estados financieros para audiencias o usos externos.

### ✓ CONTABILIDAD DE COSTOS

Es una rama de la contabilidad financiera que, implantada e impulsada por las empresas industriales, permite conocer el costo de producción de sus productos, así como el costo de la venta de tales artículos y fundamentalmente la determinación de los costos unitarios; es decir, el costo de cada unidad de producción, mediante el adecuado control de sus elementos: la materia prima, la mano de obra y los gastos de fabricación o producción.

### ✓ CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

Es el conjunto de principios, normas y procedimientos, para registrar, resumir, analizar e interpretar las transacciones realizadas por los entes públicos con la finalidad de preparar Estados Financieros y Presupuestarios que faciliten el análisis de la mismas y la obtención de indicadores que permitan una racional evaluación de ingresos y gastos, durante y al término de cada ejercicio fiscal.

### ✓ **CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA**

Está orientada a los aspectos administrativos de la empresa y sus informes no trascenderán la compañía, o sea, su uso es estrictamente interno y serán utilizados por los administradores y propietarios para juzgar y evaluar el desarrollo de la entidad a la luz de las políticas, metas u objetivos preestablecidos por la gerencia o dirección de la empresa; tales informes permitirán comparar el pasado de la empresa (cómo era), con el presente (cómo es) y mediante la aplicación de herramientas o elementos de control, prever y planear el futuro (cómo será) de la entidad.

### ✓ **CONTABILIDAD DE COOPERATIVAS**

Son aquellas que buscan satisfacer las necesidades de sus asociados sin fin de lucro, en las diferentes actividades como: Producción, Distribución, Ahorro, Crédito, Vivienda, Transporte, Salud y la Educación.

### ✓ **CONTABILIDAD HOTELERA**

Se relaciona con el campo Turístico por lo que registra y controla todas las operaciones de estos establecimientos a la vez permite tomar decisiones en materia administrativa, económica y financiera.

### 1.2.5. PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS

- ✓ **Ente contable.-** Lo constituye la empresa que como entidad, desarrolla la actividad económica. El campo de contabilidad financiera es la actividad económica de la empresa.
  
- ✓ **Uniformidad.-** Los principios de contabilidad deben ser aplicados uniformemente de un período a otro. Cuando por circunstancias especiales, presentan cambios en los principios técnicos y en sus métodos de aplicación, se deberá dejar circunstancia expuesta de tal situación, e informar sobre los efectos que provoquen en la información contable.
  
- ✓ **Empresa en marcha.-** La entidad se presume en existencia permanente, salvo especificación contraria, caso en el cual las cifras de sus estados financieros representan valores históricos, o modificaciones de ellos, sistemáticamente obtenidos.
  
- ✓ **Revelación suficiente.-** La información contable presentado en los estados financieros deben contener en forma clara y comprensible todo lo necesario para juzgar los resultados de operación y la situación financiera de la entidad. Esta información debe buscar la divulgación de todos los hechos de importancia, por lo que se utilizará notas en los estados financieros.
  
- ✓ **Realización.-** El ingreso es reconocido usualmente cuando los activos se venden o se prestan los servicios.
  
- ✓ **Unidad de medida.-** En el Ecuador el dólar cumple las funciones de unidad de cambio, unidad monetaria y de medida de acumulación de valores. La unidad de medida para la contabilidad financiera en el Ecuador es el dólar de los EE.UU. de Norteamérica.

- ✓ **Conservatismo.-** La operación del sistema contable no es automática ni sus principios proporcionan guías que resuelvan sin duda cualquier dilema que pueda plantear su aplicación. Es necesario utilizar un juicio profesional para operar el sistema y obtener información por ello es necesario:
  - No subestimar activos, ni subestimar pasivos.
  - No anticipar ingresos, ni eliminar gastos.
  - Entre dos alternativas se debe escoger la más conservadora.
  
- ✓ **Causación.-** Los ingresos y los gastos deben ser reconocidos cuando se generen u ocurran, sin importar el momento o pago.
  
- ✓ **Consistencia.-** Para los usos de la información contable es necesario según procedimientos de cuantificación que permanezca en el tiempo.
  
- ✓ **Partida doble.-** Constituye el principio de contabilidad generalmente aceptado más práctico, útil y conveniente para producir los estados financieros. Consiste en que cada hecho u operación que se realice afectará, por lo menos, a dos partidas o cuentas contables, el uso de la partida doble propicia esta regla: No habrá deudor sin acreedor y viceversa.

### **1.3. CONTABILIDAD DE COSTOS**

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que permite determinar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar sobre los

costos de producción, distribución, administración y financiamiento aprovechando tanto en la división de ventas de la negociación como en la fábrica encargada de la manufacturación del producto.

La contabilidad de costos es analítica debido a que ayuda en la planificación, control de la producción, toma de decisiones sobre los precios, los presupuestos y las políticas de capital, tiene como objetivo esencial facilitar información a los distintos departamentos, directivos, planificadores para que desempeñen sus funciones; los costos sirve, en general, para tres propósitos:

- Proporcionar informes de costos para medir la utilidad y evaluar el inventario a través del estado de resultados y balance general.
- Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa.
- Proporcionar información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones.

Según ZAPATA SANCHEZ, Pedro (2007, Pág.19) “Es la técnica especializada de la contabilidad que utiliza métodos y procedimientos apropiados para registrar, resumir e interpretar las operaciones relacionadas con los costos que se requieren para elaborar un artículo, prestar un servicio, o los procesos y actividades que fueran inherentes a su producción”.

Concluimos que la Contabilidad de Costos es un sistema de información que sirve para determinar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción que incurren en la transformación de un producto terminado, como también para planificar, controlar y tomar decisiones adecuadas dentro de la empresa, la cual ayudará a la consecución de los objetivos planteados por el ente económico.

### **1.3.1. FINALIDAD**

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

### **1.3.2. OBJETIVOS**

- Reducir los costos al máximo.
- Determinación de los precios de venta.
- Controlar los inventarios.
- Que los accesorios que utilice la empresa sea comparado si es conveniente producir o comprar.
- Control rígido de los egresos del costo.

### 1.3.3. FUNCIONES DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La Contabilidad de Costos tiene tres funciones básicas:

- Fabricación
- Venta, y;
- Administración

Los egresos que se realizan por cada una de las funciones, se acumulan por separado; los egresos que corresponden a las funciones de fabricar se los conoce como “Costos de Producción o Costos de Fabricación”, en cambio los egresos correspondientes a las funciones de ventas se llama “Costos de Ventas” y los egresos de Administración se los conoce como “Costos de Administración”.

### 1.3.4. ELEMENTOS DEL COSTO

Son aquellos factores que intervienen determinantemente en la producción de los artículos y son: la materia prima, la mano de obra y los cargos indirectos o gastos de fabricación.

**Materia Prima.**-Según POLIMENI, Ralph. FABOZZI, Frank y ADELBERG, Arthur (1996, Pág. 11) Menciona que “La Materia Prima son principales bienes que se usa en la producción y se transforman en artículos terminados con la adición de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación”.

Según GARCÍA, Juan (1997, Pág. 16) “Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que se pueda venderse como productos terminados”.

Se puede apreciar que la Materia Prima constituye el elemento primario de la producción que sometido a un proceso es transformado a un bien final o intermedio. Es medible y se puede fácilmente cargar a un artículo terminado.

- ✓ **Materia Prima Directa.-** Son los materiales que se identifican claramente con un artículo terminado, estas tienen la particularidad de ser fácilmente medibles en la cantidad, peso y volumen, por lo tanto su costo es determinado sin dificultad y aplicado al costo de un artículo.
  
- ✓ **Materia Prima Indirecta.-** Es aquella que se emplea con la finalidad de beneficiar al conjunto de producción de la fábrica y no se puede determinar con precisión la cantidad que beneficia a un artículo o conjunto de artículos.

**Mano de Obra.-**Según POLIMENI, Ralph. FABOZZI, Frank y ADELBERG, Arthur (1996, Pág. 102) Define “La Mano de Obra es el esfuerzo físico- mental que consume en elaborar un producto. El costo de la mano de obra es el precio que se paga por emplear recursos humanos”.

Según GARCÍA, Juan (1997, Pág. 71) Conceptualiza “Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados los

sueldos, salarios y prestaciones del personal de la fábrica que paga la empresa; así como todas las obligaciones que dan lugar, son el costo de la mano de obra”.

De lo citado podemos decir que la mano de obra es el segundo elemento del costo en el que influye el trabajo físico – mental que realiza el hombre dirigido a transformar total o parcialmente la materia prima en artículos terminados, conjugando la destreza manual con la maquinaria usada para estos casos.

- ✓ **Mano de obra Directa.-** Es cuando el obrero confecciona los productos objeto de la industria, o los obreros que tengan a su cargo la transformación de la materia prima.
  
- ✓ **Mano de Obra Indirecta.-** Esta constituida por la fuerza de trabajo que interviene en forma indirecta en la elaboración de un producto, como es el caso de los supervisores, técnicos, etc.

**Costos Indirectos de Fabricación.-**Según NARANJO SALGUERO, Marcelo y NARANJO SALGUERO, Joselito (1996, Pág. 107-108) Opina que los “Costos Indirectos de fabricación son todos los materiales anexos complementarios y necesarios que no pueden ser cargados directamente a una determinada unidad u orden de producción, se entiende por la dificultad de medir, pesar o cuantificar con exactitud, es por eso que se recurre al método del prorrateo”.

De lo expuesto anteriormente Las Investigadoras decimos que los Costos Indirectos de Fabricación constituyen el tercer elemento del costo llamado también Costos Generales de Fabricación o costos indirectos debido a que son difíciles de medir y

cuantificar, estos costos son los que ayudan al trabajo de los obreros para transformar la materia prima en producto intermedio o final.

### **Cuadro N° 1: Esquema de Costo**

**Costo primo:** o primer costo, compuesto por la suma: MATERIALES + MANO DE OBRA.

**Costo de conversión:** MANO DE OBRA + COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.

**Costo de producción:** MATERIALES + MANO DE OBRA + COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.

### **1.3.5. CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS**

#### **1.3.5.1. SEGÚN LOS PERÍODOS DE CONTABILIDAD:**

- ✓ **Costos corrientes:** Son aquellos que incurren durante el ciclo de producción.
- ✓ **Costos previstos:** Los costos son asignados con anticipación al momento en que efectivamente se realiza el pago.
- ✓ **Costos diferidos:** Son aquellos que se cargan a períodos posteriores al momento de ocurrencia del costo.

### **1.3.5.2. SEGÚN LA FORMA DE IMPUTACIÓN A LAS UNIDADES DE PRODUCTO:**

- ✓ **Costos directos:** Aquellos cuya incidencia monetaria en un producto o en una orden de trabajo puede establecerse con precisión.
- ✓ **Costos indirectos:** Aquellos que no pueden asignarse con precisión; por lo tanto se necesita una base de prorrateo.

### **1.3.5.3. SEGÚN EL TIPO DE VARIABILIDAD:**

- ✓ **Costos variables:** Son los que varían proporcionalmente con el volumen de producción.
- ✓ **Costos fijos:** Son aquellos que permanecen constantes durante el período contable de la empresa.

### **1.3.6. SISTEMAS DE COSTOS**

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 tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones.

Según NARANJO SALGUERO, Marcelo y NARANJO SALGUERO, Joselito (2003, Pág. 107-108) Dice que “La producción por proceso es parecido a una corriente o flujo continuo y no hay lote específico; por lo tanto hay una dificultad para individualizar la producción porque ese trabajo se lo realiza para stock o almacén del producto. En la producción por proceso el énfasis que se pone es hallar un costo promedio para un período determinado, este período es comparable al lote del costo por orden. Para ir clasificando los costos en las industrias de proceso es preciso tener clara la idea de la característica principal de esta clase de industria que consiste en el hecho de que el producto pasa por diferentes departamentos a través de los cuales se va procesando de allí el nombre de este sistema de costo”.

Las Investigadoras definimos que la Contabilidad de Costos es un sistema que permite registrar las actividades que se realicen de la producción y venta del producto, la misma que será diseñada de acuerdo a las necesidades de la administración y los deseos específicos de la empresa.

#### **1.3.6.1. OBJETIVOS**

Servir de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización que faciliten a la toma de decisiones mediante el control eficiente de las operaciones contribuyendo al planeamiento, control y gestión de la empresa.

#### **1.3.6.2. FUNCIONES**

- Establecer modalidades para el cálculo.

- Fijar pautas para asignar los costos.
- Determinar criterios para distribuir los gastos.
- Establecer la oportunidad o momento en que se deben calcular los costos.

### **1.3.7. ELEMENTOS DEL SISTEMA**

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

- ✓ Plan de Cuentas
- ✓ Instructivo del Plan
- ✓ Registro Contable
- ✓ Inventarios
- ✓ Elaboración de Estados Financieros

#### **1.3.7.1. PLAN DE CUENTAS**

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

### **1.3.7.1.1. IMPORTANCIA DEL PLAN DE CUENTAS**

En la actividad contable, en la que todos los días se trabaja con transacciones de toda índole, en la que debe ponerse en juego no solamente el conocimiento contable, el profesionalismo, las leyes y reglamentos que lo sustentan, los principios contables, es importante la utilización de un plan de cuentas, tomando en consideración:

- ✓ Una oportuna y correcta información contable.
- ✓ Que los registros contables tengan la debida consistencia en transacciones de una misma índole.
- ✓ Permite uniformidad en la terminología de las cuentas utilizadas en el período y de un período a otro para que los estados financieros reflejen la consistencia debida a su presentación.

### **1.3.7.2 INSTRUCTIVO AL PLAN DE CUENTAS**

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

### **1.3.7.3. REGISTROS CONTABLES**

Los registros contables son esenciales y necesarios para las empresas constituyéndose en una herramienta indispensable para que la contabilidad pueda

entregar resultados esperados en los Estados Financieros siguiendo el proceso contable que empieza en el Documento Fuente, Libro Diario, Mayorización, Balance General, Estado de Resultados y Estado Final.

#### **1.3.7.4. INVENTARIOS**

Es el conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comercializar, permitiendo la compra y venta o la fabricación primero, antes de venderlos, en un período económico. Los inventarios son importantes porque permite satisfacer correctamente las necesidades reales de la empresa; por lo tanto debe ser controlada y vigilada.

##### **1.3.7.4.1. INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA**

Representa todos los materiales comprados y almacenados para ser usados en la fabricación de productos; constituye el cuerpo mismo del artículo que se elabora estos pueden ser primarios, aquellos que no han sufrido mayor transformación y secundarios aquello que han sufrido una transformación del producto que se elabora.

##### **1.3.7.4.2. INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO**

Representa las materias primas que son entregadas al proceso productivo, porción de la mano de obra directa y porción de los costos indirectos de fabricación para la

elaboración del producto que consta de varias fases de proceso partiendo desde los materiales hasta obtener el bien terminado.

#### **1.3.7.4.3. INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS**

Se registra la cantidad producida del bien(es) cuando su elaboración ha sido terminada, pasando por el respectivo control de calidad para su almacenamiento y venta al consumidor.

#### **1.3.7.5. ELABORACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS**

Los estados financieros son elaborados con el fin de conocer la situación real en la que se encuentra la empresa en un determinado período, mediante esta información permite a la gerencia tomar decisiones acertadas que ayuden al desarrollo de la organización.

#### **1.3.8. CLASIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE COSTOS**

Cada una de las empresas necesita registrar sistemáticamente los costos por la realización periódica de sus operaciones. Los sistemas de costos pueden clasificarse de la siguiente manera:

#### **1.3.8.1. SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC**

Es una herramienta de gestión que permite identificar con precisión las actividades y el flujo de estas vienen a lo largo de un proceso en particular y de la organización en general, incorporando los costos a cada una de ellas las cuales en conjunto serán también incorporadas al producto de manera eficiente de tal forma que los mismos logren competitividad.

#### **1.3.8.2. SISTEMAS DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN**

Es aplicable a las empresas que fabrican sus artículos a través de procesos productivos claramente definidos, ensamblando o uniendo las materias que forman parte de dichos factores; se emplea principalmente en las industrias que realizan trabajos especiales o que fabrican productos sobre pedido y también en aquellas en las cuales es posible separar los costos de material y de la mano de obra de los empleados en una orden de fabricación.

#### **1.3.8.3 SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR**

Es el conjunto de procedimientos y normas que permiten determinar el costo estándar y además ayudar en el control y la toma de decisiones. Un costo estándar es entonces un patrón de medida que nos indica cuánto debería costar la elaboración de un producto o la prestación de un servicio si se dan ciertas condiciones.

## **1.4 SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS**

Este sistema utiliza las empresas industriales cuya producción es continua y en grandes masas, existiendo uno ó varios procesos para la transformación de la materia. Este tipo de sistemas se diferencia con el de orden específica en que en este no se identifica los elementos del material directo y la mano de obra directa, hasta que no esté terminada la producción completa, los costos se acumulan en cada uno de los procesos o centros de costos, durante un periodo de costos (semanal, Mensual, etc.) para determinar el costo unitario en cada proceso y el costo unitario del producto terminado.

En un Sistema de Costos por Procesos se pone énfasis en los departamentos o en los centros de costos. En cada departamento o centro de costos se realizan diferentes procesos o funciones. Un producto generalmente fluye a través de dos o más departamentos o centros de costo antes de que llegue al almacén de artículos terminados.

Los costos materiales, mano de obra e indirectos de fabricación producidos en cada departamento se cargan a cuentas separadas de trabajo en proceso. Cuando las unidades se terminan en un departamento, son transferidas al siguiente departamento del proceso acompañado de sus costos correspondientes.

La unidad terminada en un departamento se convierte en materia prima del siguiente hasta que se conviertan en artículos terminados. El costo unitario generalmente aumenta cuando los artículos fluyen a través de los departamentos.

Según ORTEGA PEREZ DE LEÓN (1996, Pág. 631) Manifiesta que “La producción en el Sistema de Costos por procesos es continua, fluida e ininterrumpida y no resulta práctico ni factible a veces, seleccionarla o modificarla constantemente. Los materiales afluyen en forma permanente y se sujetan a una misma serie de producción constante, hasta quedar íntegramente transformados y almacenados”.

Se puede concluir que el sistema de costos por procesos debe ser adaptado adecuadamente a las industrias en la que su producción sea de productos similares y en volúmenes masivos, acordes a la demanda y sin interrupciones, la misma que para su transformación requiere pasar por varios procesos, sus costos se acumulan por departamento para calcular los costos incurridos dentro de un período específico, ya que la asignación de costos por departamento es solo un paso para determinar el costo unitario total de la producción.

#### **1.4.1 OBJETIVO**

Determinar cómo serán asignados los costos de producción incurridos durante el período en cada departamento como primer paso, ya que el objetivo principal es el de calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso. Así como también ayudar a la gerencia en el control de los costos de producción a través de los informes que emitan cada departamento, con esto la gerencia puede mantener un adecuado control de la producción.

### **1.4.2 IMPORTANCIA**

Es importante porque permite al departamento de contabilidad conocer las acumulaciones que han tenido los departamentos donde se realiza los procesos de manufactura.

Cada centro es responsable de los costos incurridos dentro de su propia área. Los supervisores deben reportar a la gerencia de nivel intermedio por los costos incurridos, mediante un informe periódico del costo de producción, en este informe se detallan los costos y unidades producidas en cada departamento o centro de costos durante un periodo.

### **1.4.3 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA**

- Se aplica en empresas pequeñas que fabrica uno o pocos artículos y que no cuentan con personal idóneo para determinar los tiempos de mano de obra.
- Se utiliza cuando el trabajo es repetitivo y especializado.
- Los bienes son fabricados para su almacenamiento, en provisión de una demanda que previamente se intentó promover.
- Enfatiza la acumulación de costos durante un período y por los centros a través de los cuales circulan los productos, para luego asignarse a éstos mediante prorrateos; o los costos unitarios se establecen en virtud de consumos normalizados.

- Las unidades equivalentes se usan para determinar el trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final del período.

#### 1.4.4 TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO POR PROCESOS

En este sistema es necesario identificar los costos que corresponden a cada uno de los procesos y los que son comunes a varios procesos y por lo tanto requieren ser prorrateados.

- ✓ **Materia prima.-** Para determinar el costo de la materia prima únicamente se debe conocer para que proceso se destina las que salen de la bodega, con el fin de cargar adecuadamente los costos a cada proceso; no hace falta clasificar las materias primas en directas e indirectas, ya que los procesos suelen estar bien definidos por lo que es fácil identificar para que proceso van las materias primas, los repuestos, los lubricantes, etc. El informe del consumo de materias primas debe indicar los procesos en los cuales se usaron.
- ✓ **Mano de obra.-** El costo de la mano de obra se puede determinar con facilidad por cuanto se conoce en número y los trabajadores que están asignados a cada proceso o etapa de fabricación, por lo tanto no es necesario la clasificación de la mano de obra directa o indirecta.

Las remuneraciones de los trabajadores que realicen actividades comunes a varios procesos se prorratea utilizando la base más adecuada de acuerdo a las necesidades de la empresa. La tarjeta de tiempo y el informe de nómina son

los documentos base para controlar el pago a los trabajadores y el proceso al que corresponde.

- ✓ **Costos indirectos de fabricación.-** Los costos indirectos de fabricación incluyen solamente los costos de servicios públicos (agua, luz, teléfono), seguros, arriendos, depreciaciones, amortizaciones, etc. Si estos costos son fácilmente identificables con cada proceso o etapa de fabricación se los aplica directamente, pero si son costos comunes a varios procesos deben ser prorrateados de acuerdo a la base más adecuada.

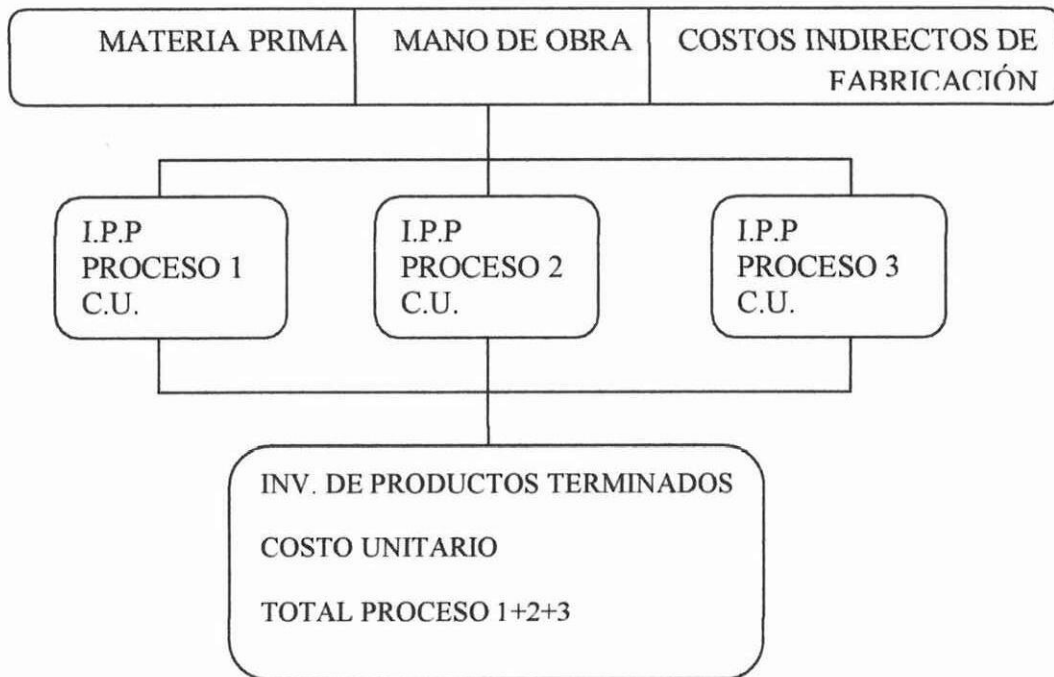
En el sistema de costos por procesos se trabaja con costos reales o históricos, por cuanto los costos unitarios se calculan al final del período contable y para ese tiempo ya se conoce los costos indirectos de fabricación realmente incurridos.

#### **1.4.5 DIFERENCIAS ENTRE COSTOS POR PROCESOS Y POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN**

En los Costos por Procesos la producción es continua, es decir, una vez iniciado cualquier proceso, en una operación particular, no se puede suspender sin perjuicio de la labor que se está realizando. Por el contrario, en los costos por órdenes de producción los elementos que se contabilizan por tareas o por trabajos y se conoce de antemano el número de unidades que se van a producir, además la producción en este caso es intermitente, es decir, se puede suspender en cualquier momento sin que ello afecte de ninguna manera el trabajo que se está realizando.

#### 1.4.6 ESQUEMA DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

GRÁFICO N°:1



#### 1.4.7 DOCUMENTOS CONTABLES PARA COSTOS

En la empresa comercial los registros de entrada original tiene la misma connotación que en la empresa industrial es mas se fundamenta en los registros principales como libro diario, libro mayor y auxiliares; además se utilizan los siguientes documentos y papeles de trabajo:

### ✓ **TICKET**

Es un comprobante de pago que se emite en operaciones que se realizan con consumidores o usuarios finales, permitiendo de este modo formar parte del costo o del gasto para efectos tributarios.

### ✓ **FACTURA**

Es un documento tributario de compra y venta que registra la transacción comercial obligatoria y aceptada por ley. Este comprobante tiene para acreditar la venta de mercaderías u otros efectos, porque con ella queda concluida la operación.

### ✓ **NOTA DE VENTA**

La nota de venta tiene por finalidad acreditar o respaldar la transferencia de bienes, la entrega en uso o la prestación de servicios en operaciones con consumidores o usuarios finales.

### ✓ **ORDEN DE REQUISICIÓN**

Una orden de requisición es un formulario escrito que generalmente la envía el departamento de producción y surge de la necesidad de materiales o suministros. Las órdenes de requisiciones están generalmente impresas y pre enumeradas con especificaciones de la Compañía.

**EMPRESA "XY"**  
**ORDEN DE REQUISICIÓN**

**FECHA:**

<b>Concepto</b>	<b>Código</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U. Medida</b>	<b>P. Unitario</b>	<b>V. Total</b>

**REQUERIDO POR:**

**APROBADO POR:**

**ENTREGADO POR:**

**✓ ORDEN DE COMPRA**

Una orden de compra es una solicitud escrita enviada a un proveedor, originada por una requisición o necesidad de materiales y suministros. La orden de compra se envía cuando se ha convenido un precio, especificaciones de los términos de pagos y entrega; la orden de compra autoriza al proveedor a entregar los materiales o suministros y a emitir la factura. La orden de compra original se envía al proveedor, una copia es entregada al departamento de contabilidad para su debido registro y otra copia al departamento de compra para dar seguimiento al pedido. Todos los materiales o suministros comprados deben soportarse con las órdenes de compra debidamente pre numeradas con el fin de garantizar el control sobre su uso.

**EMPRESA "XY"**

**ORDEN DE COMPRA**

Proveedor \_\_\_\_\_

Fecha de Pedido: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Fecha de Pago: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Términos de Entrega \_\_\_\_\_ Términos de Pago \_\_\_\_\_

Cantidad	Número de Catalogo	Descripción	Precio Unitario	Total
			Costo Total	

Aprobado por \_\_\_\_\_ Autorizado por \_\_\_\_\_

**✓ ENTRADA DE MATERIALES Y SUMINISTROS**

Es utilizada por el encargado de bodega, cuando recibe los materiales y suministros solicitados los desempaca y los cuenta, revisa los materiales para tener la seguridad de que no estén dañados y cumplan con las especificaciones y requisitos dados en la orden de compra y cantidad solicitada, el original es manejado en contabilidad y la copia es archivada por el encargado de bodega, quien debe emitir un informe de entradas ya sea de forma semanal, quincenal o mensual.

**EMPRESA "XY"**

**ENTARADA DE MATERIALES**

No. \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Señores \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
		<b>Costo Total</b>	

\_\_\_\_\_  
Recibido por

**✓ REQUISICIÓN DE MATERIALES Y SUMINISTROS**

La salida de materiales y suministros da inicio al proceso de producción, consiste en hacer uso de la materia prima de la bodega de materiales y suministros. El encargado de bodega debe garantizar el adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los materiales bajo su control. La salida de materiales es mediante la requisición de materiales, elaborada por el personal de producción y autorizada por el gerente de producción o por el supervisor del departamento. La requisita debe especificar el número de orden en la cual será utilizado el material y de esta forma controlar el costo de material de la orden de trabajo.

**EMPRESA "XY"**

**REQUISICIÓN DE MATERIALES**

No. \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

En Dpto. de \_\_\_\_\_

Al Dpto. de \_\_\_\_\_

Cantidad	Referencia	Detalle	Valor
		<b>Total</b>	

Autorizado por \_\_\_\_\_ Entregado por \_\_\_\_\_

✓ **TARJETAS KARDEX**

Es un registro en el cual se anotan las cantidades y costos de los materiales recibidos, las cantidades y costos de los materiales entregados y las cantidades y costos de los materiales en existencias.

EMPRESA "XY"  
TARJETA DE CONTROL

MATERIAL:  
CARACTERÍSTICA:

CÓDIGO:  
EXISTENCIA MÁXIMA:

MÉTODO:  
EXISTENCIA MÍNIMA:

FECHA	DETALLE	INGRESOS			CONSUMOS			EXISTENCIAS		
		CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL

## 1.4.8 ESQUEMA DEL CICLO CONTABLE

### 1.4.8.1 PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO CONTABLE

1.- **Materia Prima.**- Para registrar el envío de la materia prima de la bodega a los procesos 1,2 y 3 o a los departamentos A, B y C, durante el período.

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Inv. de productos en proceso Dep. A		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. B		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. C		XXX	
	Inv. materias primas			XXX
	V/ Notas de requisición N° ..			

2.- **Mano de Obra.**- Para registrar la distribución de la mano de obra por departamento.

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Inv. de productos en proceso Dep. A		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. B		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. C		XXX	
	Sueldos por pagar			XXX
	V/ Distribución de la nómina			

**3.- Costos indirectos de fabricación.-** Para registrar los costos indirectos de fabricación reales o históricos por departamentos.

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Inv. de productos en proceso Dep. A		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. B		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. C		XXX	
	Costos indirectos de fabricación			XXX
	V/ Distribución de los CIF.			

**4.- Transferencias.-** Para registrar los costos de las unidades terminadas en el departamento A y transferidas al departamento B.

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Inv. de productos en proceso Dep. B		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. A			XXX
	V/ Transferencia del dpto. A al B.			

**4.1.-** Para registrar los costos de las unidades terminadas en el departamento B y transferidas al departamento C.

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Inv. de productos en proceso Dep. C		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. B			XXX
	V/ Transferencia del dpto. B al C.			

**4.2.-** Para registrar los costos de los artículos terminados en el departamento C, transferidos a inventario de productos terminados.

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Inv. de productos terminados		XXX	
	Inv. de productos en proceso Dep. C			XXX
	V/ Transferencia del dpto. C a productos terminados.			

**5.- Venta de productos terminados.-** Para registrar la venta de artículos terminados se debe realizar dos asientos contables.

**5.1.-** Registro de la venta a precio de venta y;

**5.2.-** Registro de la venta a precio de costo

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
XXX	-----X-----			
	Caja		XXX	
	Cuentas por cobrar		XXX	
	Documentos por cobrar		XXX	
	Anticipo retención en la fuente		XXX	
	Ventas			XXX
	IVA en ventas			XXX
	V/ Fact. N° ... a precio de venta			
XXX	-----X-----			
	Costos de venta		XXX	
	Inv. de productos terminados			XXX
	V/ Fact. N° ... al costo.			

#### 1.4.9 INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

El informe de costo de producción es un análisis de las actividades del departamento o centro de costos productivos, durante un periodo de costos. Puede ser resumido o detallado, de acuerdo con las necesidades de la dirección, y por lo general contiene los siguientes conceptos.

### 1.4.9.1 ESQUEMA DEL ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Cuadro N°:2

<b>INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>				
	<b>PROCESO 1</b>		<b>PROCESO 2</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>	<b>UNIT.</b>
<b>Costos por distribuir</b>				
<b>Del proceso anterior</b>				
Recibidas durante el período				
Costo adicional unidades perdidas				
<b>Total proceso anterior</b>				
<b>De este proceso</b>				
Materiales				
Mano de obra				
Costos generales de fabricación				
<b>Total de este proceso</b>				
<b>Total proceso anterior más este</b>				
<b>DISTRIBUCIÓN DE COSTOS</b>				
Terminadas y transferidas				
Terminadas y recibidas				
En proceso				
Este proceso:				
Materiales				
Mano de obra				
Costos Generales de Fabricación				
Proceso anterior				
Costo adicional unidades perdidas				
<b>TOTAL</b>				

**Fuente:** BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita.  
**Elaborado por:** Las Las Investigadoras

## 1.5 ANÁLISIS FINANCIERO

El análisis financiero verifica la capacidad financiera que posee la empresa para cumplir sus obligaciones. Por lo tanto es el proceso mediante el cual se aplican herramientas y técnicas analíticas con el fin de obtener medidas y relaciones significativas útiles para la toma de decisiones, el mismo que comprende la recopilación, interpretación, comparación y estudio de los estados financieros y datos operacionales de un negocio.

Según BRAVO VALDIVIESO, Mercedes (2005, pág. 295) ” Es el proceso crítico dirigido a evaluar la posición financiera presente y pasada y los resultado de una empresa con el objetivo primario de establecer las mejores estimaciones y predicciones posibles sobre las condiciones y resultados futuros”.

Para las Investigadoras, el análisis financiero constituye una herramienta indispensable para la toma de decisiones ya que se mide su liquidez, rentabilidad, endeudamiento y solvencia para cubrir con las necesidades y obligaciones con terceras personas. Sirve como una técnica de evaluación del comportamiento operativo de una empresa, diagnóstico de la situación actual y predicción de eventos futuros y que, en consecuencia, se orienta hacia la obtención de objetivos previamente definidos.

### **1.5.1 CLASIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Los métodos de análisis financieros se consideran como los procedimientos utilizados para simplificar, separar o reducir los datos descriptivos y numéricos que integran los estados financieros, con el objeto de medir las relaciones entre periodo y los cambios presentados en varios ejercicios contables. Se clasifica en:

- ✓ **Análisis Horizontal.-** Es aquel que muestra en los estados financieros comparaciones, que emplea para evaluar la variación de las cuentas en dos años y permite identificar fácilmente los puntos que exijan mayor atención. Este análisis es de gran importancia para la empresa porque mediante él se informa si los cambios en las actividades y si los resultados han sido positivos o negativos.
  
- ✓ **Análisis Vertical.-** Se emplea para analizar Estados Financieros como Balance General y el Estado de Resultados, la estructura interna de la empresa, se utiliza una partida importante en el estado financiero como cifra base y todas las demás cuentas de dicho estado se comparan con él.

### **1.5.2 CLASIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LOS ÍNDICES FINANCIEROS**

Los índices proveen información que permite tomar decisiones acertadas a quienes estén interesados en la empresa, sea estos sus dueños, banqueros, asesores, capacitadores, el gobierno, etc.

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

### 1.5.2.1 ÍNDICES DE LIQUIDEZ

Mide la capacidad de la empresa para cancelar sus obligaciones inmediatas o a corto plazo tomando en cuenta para ello las cuentas de activo y pasivo corriente.

**Razón de Liquidez.**- Mide la capacidad del negocio para pagar sus obligaciones, en el corto plazo, es decir la capacidad que tiene el activo Corriente para solventar requerimientos de sus acreedores. El activo corriente incluye básicamente las cuentas de caja, bancos, cuentas y documentos por cobrar, valores de fácil negociación e inventarios.

#### **FÓRMULA:**

$$\text{Liquidez} = \text{Activo Corriente} / \text{Pasivo Corriente} = \text{Veces}$$

Su interpretación es que el activo corriente es # veces mayor que el pasivo corriente; o que por cada dólar de deuda, la empresa cuenta con # de dólares para pagarla. Cuanto mayor sea el valor de esta razón, mayor será la capacidad de la empresa de pagar sus deudas.

**Razón de la Prueba Ácida.**- Es aquel indicador que al descartar del activo corriente cuentas que no son fácilmente realizables, proporciona una medida más exigente de la capacidad de pago de una empresa en el corto plazo.

**FÓRMULA:**

$$\text{Prueba Ácida} = (\text{Activo Corriente} - \text{Inventarios}) / \text{Pasivo Corriente} = \text{Veces}$$

Su interpretación es que el activo corriente es #veces mayor del pasivo corriente; porque por cada dólar de deuda la empresa cuenta con # de dólares para pagarla. Cuanto mayor sea el valor de esta razón, mayor será la capacidad de la empresa de pagar sus deudas.

**Capital de Trabajo Neto.**- Es aquel que permite determinar la disponibilidad de dinero para solventar las operaciones del negocio en los meses siguientes y la capacidad para enfrentar los pasivos corrientes.

**FÓRMULA:**

$$\text{CTN} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente} = \$$$

Indica su capacidad económica para responder las obligaciones con terceros, ya que luego de pagar sus deudas de corto plazo la empresa cuenta con dólares para operar con normalidad.

### 1.5.5.2 ÍNDICES DE ROTACIÓN O ACTIVIDAD

Mide la eficacia y eficiencia del negocio en cada una de las áreas del trabajo y evidencian como manejan sus cobros, ventas al contado, inventarios y ventas totales.

**Rotación de Cuentas Por Cobrar.**- Expresan con qué rapidez o el número de días en que estas cuentas se convierten en efectivo.

#### **FÓRMULA:**

**Rotación Ctas. Por Cobrar = Ventas a Crédito/ Prom. Ctas. Por Cobrar**

**Prom. Ctas. Por Cobrar. = Ctas. Por Cobrar Mes anterior + Ctas. Por Cobrar Mes actual /2**

Nos indica que la empresa convierte en efectivo sus cuentas por cobrar en # de días o rotan # de veces en el período.

**Rotación de inventarios.**- Cuantifica el tiempo que demora los inventarios hasta convertirse en efectivo y permite saber el número de veces que esta inversión va al mercado.

#### **FÓRMULA:**

**Rotación de Inv. P. T. = Costo de Ventas/ Inv. Prom. P.T.**

**Inv. Prom. P.T. = Inv. P.T. Mes Anterior + Inv. P.T. Mes Actual /2**

Su resultado nos indica el número de veces que los inventarios rotan en 1 año, mientras más alto es este índice es mejor para la empresa, así también indica el número de días en que el inventario se efectiviza.

**Rotación de Proveedores.-** Permite obtener indicios del comportamiento del capital de trabajo. Mide específicamente el número de días que la firma, tarda en pagar los créditos que los proveedores le han otorgado.

**FÓRMULA:**

**Período pago a Proveedores= Ctas. Por pagar (Promedio)\*360/ Compras a Proveedores= días**

**Período pago a Proveedores= (Año Anterior+ Año Actual)\*360/ Año Actual**

Evalúa la capacidad de pago de la empresa frente a los términos concedidos por el proveedor de mercancías o materias primas.

### **1.5.5.3 ÍNDICE DE SOLVENCIA**

Muestra la cantidad de recursos que son obtenidos de terceros para el negocio. Determinan el riesgo de los prestamistas e indican el porcentaje de fondos aportados por los accionistas o por los acreedores en el mediano o corto plazo.

**Índice de endeudamiento.-** Indica el grado de participación de los acreedores en la empresa.

**FÓRMULA:**

$$\text{Endeudamiento} = (\text{Pasivos totales} / \text{Activos Totales}) * 100 = \%$$

Su resultado nos indica el % de participación de los acreedores en los activos de la empresa.

**Índice de propiedad.**- Nos revela el grado de participación de los accionistas en los activos de la empresa.

**FÓRMULA:**

$$\text{Propiedad} = (\text{Patrimonio} / \text{Activo Total}) * 100 = \%$$

Su resultado vera el % de participación de los accionistas en los activos de la empresa.

**Estructura del capital.**- Este índice evalúa el impacto del pasivo total con relación al patrimonio.

**FÓRMULA:**

$$\text{Estructura de capital} = (\text{Pasivo Total} / \text{Patrimonio}) * 100 = \%$$

Su resultado nos indica que % del patrimonio es solventado por los acreedores.

#### 1.5.5.4 ÍNDICES DE RENTABILIDAD

Mide la capacidad de la empresa para generar utilidad, evaluando los resultados económicos de la actividad empresarial, relaciona la capacidad de la empresa para generar fondos en operaciones de corto plazo.

**Rendimiento sobre patrimonio.**- Este índice mide la capacidad de la empresa para generar utilidad a favor de los accionistas o propietarios.

#### FÓRMULA:

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = (\text{Utilidad Neta} / \text{Patrimonio} * K) * 100 = \%$$

Su resultado indica que por cada unidad monetaria que los accionistas aportan genera un rendimiento de XX porcentaje sobre el patrimonio.

**Rendimiento sobre la inversión.**- establece la efectividad de la administración y de las utilidades sobre los activos totales disponibles; es una medida de rentabilidad del negocio.

#### FÓRMULA:

$$\text{Rendimiento sobre la inversión} = (\text{Utilidad Neta} / \text{Activo Total}) * 100 = \%$$

Su resultado muestra que por cada unidad monetaria invertida en los activos esta produjo un rendimiento de XX porcentaje sobre la inversión, mientras mayor sea este índice mayor será el rendimiento del dinero invertido de la empresa.

**Margen de utilidades netas.**- El margen de utilidades netas nos muestra la eficiencia relativa de la empresa después de tomar en cuenta todos los gastos e impuestos sobre ingresos, pero no los cargos extraordinarios.

**FÓRMULA:**

**Margen de utilidades netas = (Utilidad Neta/Ventas Netas) \*100= %**

Indica que por cada dólar que vendió la empresa, obtuvo un % de utilidad. Este índice permite evaluar si el esfuerzo hecho en la operación durante el periodo de análisis, está produciendo una adecuada retribución para el empresario.

# CAPÍTULO II

## CAPÍTULO II

### 2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Esta investigación está dirigida a una empresa de productos lácteos la misma que opera en la Provincia de Cotopaxi, con el objetivo de implantar un sistema de costos por procesos ya que esta no cuenta con un sistema de contabilidad de costos que le permita conocer sus costos de producción reales.

#### 2.1. DATOS INFORMATIVOS

CUADRO N° 3

<b>Nombre de la entidad</b>	La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"
<b>Representante legal</b>	Yugla Maigua José Nicolás
<b>RUC</b>	0591705679001
<b>Actividades económicas</b>	Elaboración de quesos frescos
<b>Personal administrativo</b>	2
<b>Personal de producción</b>	4
<b>Personal de comercialización</b>	8

Fuente: La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"

Elaborado por: Las Investigadoras

### **2.1.1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA**

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, se encuentra ubicado al Sur Oriente de la ciudad de Latacunga en el Barrio Culaguango Alto Centro de la Parroquia Belisario Quevedo por referencia a los pies del cerro Putzalahua.

### **2.1.2. RESEÑA HISTÓRICA**

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, ubicada en el Barrio Culaguango Alto Centro perteneciente al cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi, nace el 03 de junio del 2000, con la idea de 4 personas quienes tuvieron la iniciativa de crear esta organización, con la finalidad de socializar, crear fuentes de empleo y hacer sus sueños realidad. Posteriormente forman parte de esta Organización 14 personas, las mismas que buscan fuentes de financiamiento mediante créditos y aportación de los socios, lo cual serviría para el mejoramiento de la infraestructura y compra de los implementos necesarios para la elaboración del producto.

El 21 de septiembre del 2000, llegan los implementos de la ciudad de Quito a la Organización para ser instalados por técnicos especializados, iniciando sus actividades el 27 del mismo mes y año con 30 litros de leche obteniendo como resultado 12 Quesos frescos, cabe mencionar que los socios trabajaban sin recibir retribución económica durante un año, ya que necesitaban pagar sus deudas contraídas con terceras personas.

El crecimiento de la producción fue evolucionando debido a la constante labor de renovación de los equipos y ampliación de la capacidad de instalación, así como la expansión de las zonas de recojo de la leche, esto ha ayudado a que los habitantes de la zona se dediquen al cuidado y producción ganadera constituyéndose como principal actividad de la comunidad.

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, actualmente tiene como representante legal al Sr. Nicolás Yugla quien en conjunto con la directiva buscan el bienestar y desarrollo de la Organización; con 9 años de existencia, tiempo en el cual ha brindado productos de Calidad, de gran beneficio humano, siendo esta parte de su ideología llevar productos saludables al consumidor.

### **2.1.3. MISIÓN**

Producir y comercializar quesos frescos de calidad cumpliendo con las normas sanitarias establecidas, con la finalidad de brindar confianza y seguridad al cliente de consumir este producto, incentivando la producción bovina de la zona, lo cual permitirá el desarrollo y progreso de la comunidad y sectores aledaños.

### **2.1.4. VISIÓN**

Llegar a ser una Industria Láctea líder en el mercado local, regional y nacional ofreciendo productos de calidad y accesibles para el consumidor.

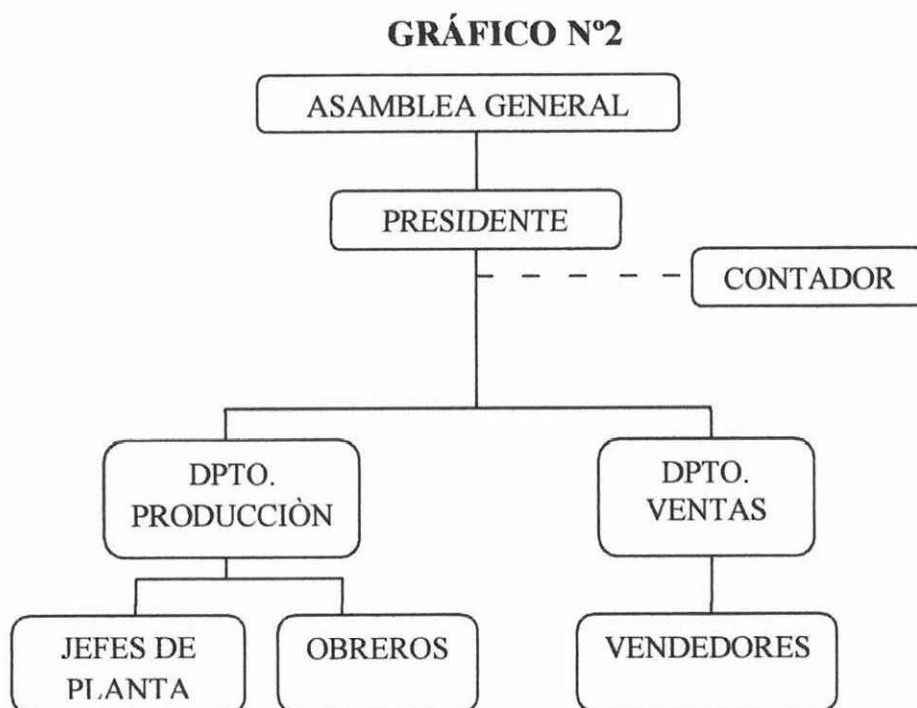
### **2.1.5. OBJETIVOS**

- ✓ Ofrecer productos a precios competitivos en nuevos mercados, con el fin de incrementar el volumen de ventas y obtener ingresos mayores para cumplir con las obligaciones.
- ✓ Realizar estudios de mercado para ver si es posible incrementar nuevas líneas de productos lácteos, en base a las exigencias y necesidades del consumidor.
- ✓ Mejorar el proceso de producción acorde al avance tecnológico, para que no exista desperdicio de la materia prima, con el propósito de optimizar recursos y maximizar utilidades.

### **2.1.6. FINES DE LA ASOCIACIÓN**

- a) Propender el mejoramiento socioeconómico y cultural de sus asociados.
- b) Fomentar el trabajo de los socios en el ámbito del campo agropecuario y la producción de la leche y fabricación de sus derivados.
- c) Encontrar, analizar y buscar soluciones a los principales problemas económicos, sociales y culturales que afecten a socios y a la sociedad.
- d) Mantener relaciones con otras asociaciones similares.
- e) Preparar a sus socios para que participen en la dirección de la organización como dirigentes voluntarios.
- f) Promover el desarrollo con una visión de género, es decir, llegar a alcanzar una mejor participación de hombres y mujeres dentro de las gestiones administrativas, económicas y culturales.

## 2.1.7. ESTRUCTURA ORGÁNICA



**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

## 2.2. ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS QUE REALIZA LA ASOCIACIÓN

### ASAMBLEA GENERAL

- ✓ Cumplir y hacer cumplir las normas estatutarias del reglamento interno y las disposiciones aprobadas.

- ✓ Orientar y definir la política administrativa de la Asociación.
- ✓ Aprobar el reglamento interno y reformar el estatuto.
- ✓ Aprobar proyectos, planes de trabajo, programas y actividades.

## **PRESIDENTE**

- ✓ Representar legal, judicial y extrajudicialmente a la Asociación.
- ✓ Presidir todos los actos de la Asociación.
- ✓ Velar por el fiel cumplimiento de las disposiciones del estatuto, reglamento interno y demás resoluciones.
- ✓ Autorizar los trámites administrativos interno de la Asociación.
- ✓ Informar a la Asamblea general sobre la Administración de la Asociación.

## **CONTADOR**

- ✓ Realizar la recaudación correspondiente.
- ✓ Efectuar los pagos y demás egresos económicos previa autorización del presidente.
- ✓ Llevar la contabilidad correctamente y preparar informes económicos para su conocimiento y aprobación.
- ✓ Registrar la firma conjuntamente con el presidente para la realización de las actividades económicas.

- ✓ Realizar el inventario de los bienes y mantenerlos actualizados.
- ✓ Depositar los dineros recaudados en la cuenta bancaria de la Asociación en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas.

## **PRODUCCIÓN**

- ✓ Acatar las disposiciones establecidas por la máxima autoridad.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir la ley y más disposiciones en protección de la salud y bienestar de la población.
- ✓ Mantener un control adecuado de los recursos que se utiliza en su producción.
- ✓ Utilizar vestimenta adecuada durante el proceso de elaboración.
- ✓ Capacitar al personal para ofrecer productos innovados y de calidad.

## **VENEDORES**

- ✓ Comercializar el producto a todas las tiendas, distribuidoras y consumidor final.
- ✓ Distribuir el producto de puerta a puerta para un mejor acogimiento de la sociedad.
- ✓ Realizar las ventas al contado y a crédito de acuerdo a políticas de la Asociación.

### **2.3. PRODUCTOS QUE OFRECE LA ASOCIACIÓN**

Leche y Quesos frescos de 600 gramos.

### **2.4. DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS**

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, distribuye la leche al intermediario y los quesos a diferentes puntos de venta directos como son tiendas, micro mercado, despensas y consumidores finales.

### **2.5. PROVEEDORES**

Dentro de los proveedores tenemos a todas las personas, empresas, haciendas que facilitan la obtención de materiales e insumos necesarios para la producción de los quesos.

### **2.6. MAQUINARIA, EQUIPO Y HERRAMIENTAS**

La maquinaria, equipo y herramientas que utiliza la Asociación para su producción son los más apropiados y se encuentran en un buen estado, los mismos que son de propiedad de la misma.

## MAQUINARIA, EQUIPO Y HERRAMIENTAS

**CUADRO N° 4**

<b>Cant.</b>	<b>Maquinaria y Equipo</b>	<b>Característica</b>	<b>Uso</b>
1	Olla Metálica Marmita Semiesférica	Capacidad de 500 litros	Pasteurización de la leche
2	Ollas Metálicas	Capacidad de 100 litros	Pasteurización de la leche
1	Prensadora	Capacidad 100 quesos	Moldeado de quesos
<b>Cant.</b>	<b>Implementos</b>	<b>Característica</b>	<b>Uso</b>
5	Tanques plásticos	Capacidad de 150 litros	Recolección de leche
5	Baldes	Capacidad de 20 litros	Usos varios
1	Mesa metálica	Capacidad de 150 quesos	Colocación de mallas en quesos
100	Moldes metálicos cuadrados	Capacidad de 600 gr.	Moldeado de queso
2	Liras de corte	Madera y metálica	Corte de cuajada
2	Paletas	Plástica y madera	Batir la leche
2	Jarras plásticas	Capacidad 2 litros	Batir el calcio y cuajo
2	Coladeras	Plásticas	Sacar residuos de la salmuera
2	Telas	Blancas	Cernir la leche
50	Tablas	Madera	Prensado de queso
2	Pipetas	Vidrio	Medir el cuajo y calcio
1	Selladora	Metálica	Sellar fundas de queso
2	Termómetros	Mixta vidrio y plástico	Medir la temperatura de la leche

**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

## 2.7. PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO

Para la elaboración del queso es necesario seguir una secuencia de procesos, con la finalidad de obtener un producto de calidad y a un costo accesible para el consumidor, los procesos de producción que realizan son manualmente y lo llevan a cabo con la maquinaria e implementos necesarios como son:

**CUADRO N° 5**

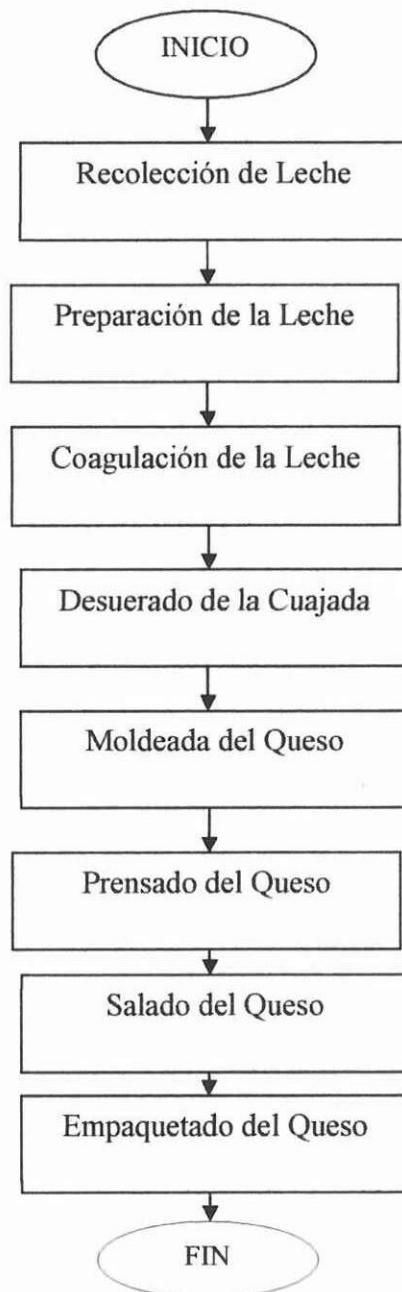
Recolección de Leche	La recolección de la leche se realiza todos los días en tachos plásticos previamente lavados, a diferentes sectores de la comunidad como :Barrio San Francisco, San Luis, Centro, Galpón, etc.
Preparación de la Leche	La leche recolectada se deposita en una olla metálica de 500 litros, se procede a encender los quemadores y a calentar la leche hasta una temperatura de 65°C, seguidamente se enfría hasta obtener una temperatura de 40° C, en este nivel se añade cuajo 1.5 gr/100 ltrs. de leche y de cloruro de calcio 20 gr/ 100 ltrs. leche, diluyendo previamente en un litro de agua fría .
Coagulación de la Leche	La coagulación de la leche dura 30 minutos, es una de los procesos más importantes en la etapa de producción debido a la base de conversión de la leche en queso.
Desuerado de la Cuajada	Se obtiene mediante el corte y movimiento de la cuajada que usualmente se realiza con una lira de acero, inmediatamente se agrega agua caliente salada y finalmente se saca el suero en recipientes.
Moldeada del Queso	Terminado el desuerado se procede a bajar la cuajada a una mesa metálica, donde ya se encuentra ubicados los respectivos moldes metálicos rectangulares con pequeñas perforaciones que permiten fluir el suero, seguidamente los moldes son cubiertos con mallas para finalmente ubicar en tablas planas de madera con capacidad de 10 quesos para ser prensados.
Prensado del Queso	Este proceso le da la forma definitiva al queso, en donde se extrae todo el suero y se deja en el prensado durante 30 minutos, luego se sustrae los quesos de la prensa para retirar los moldes y mallas.
Salado del Queso	Los Quesos son colocados en la salmuera durante 30 minutos aproximadamente.
Empaquetado del Queso	Se extrae los quesos de la salmuera, se deja reposar una tarde y noche para al día siguiente enfundarlos y finalmente comercializar el producto final.

**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”

**Elaborado por:** Las Investigadoras

### 2.7.1. DIAGRAMA DEL FLUJO DEL PROCESO DEL QUESO

GRÁFICO N°3



**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

## **2.8. DISEÑO METODOLÓGICO**

### **2.8.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN**

La investigación descriptiva permite desarrollar y presentar nuevos puntos de vista que sirve como referencia para interpretar los diferentes procesos que se encuentran en la elaboración del proyecto.

Para la realización del presente trabajo se utilizará la investigación descriptiva que nos permitirá tener contacto con la realidad y fuentes directas que guarden relación con el flujo de la información para el mejoramiento de la empresa, y para un mejor soporte nos apoyaremos en la investigación bibliográfica así como también técnicas específicas de recolección de datos como la observación y entrevista personal que a través de las mismas se obtiene información cualitativa que será sometido a un análisis crítico.

### **2.8.2. METODOLOGÍA**

Para nuestra investigación la metodología que se utiliza para la solución del problema científico es no experimental porque no se realiza manipulación alguna en las variables debido a que esto ya ha sucedido y se observa tal como se produce en su contexto natural.

### 2.8.3. UNIDAD DE ESTUDIO

#### 2.8.3.1. POBLACIÓN O UNIVERSO

Para la presente investigación ha realizarse a la Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, la población que se encuentra involucrada es:

**CUADRO N° 6**

#### **POBLACIÓN**

<b>Cargo</b>	<b>Número</b>
Presidente	1
Contador	1
Jefes de planta	2
Obreros	2
Vendedores	8
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>

**Fuente:** Anteproyecto de tesis  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

**NOTA:** Por tener una población pequeña se considerará muestra todo el universo: presidente, contador, jefes de planta, obreros y vendedores, teniendo como muestra un total de 14 personas.

## **2.8.4. MÉTODOS Y TÉCNICAS**

### **2.8.4.1. MÉTODOS**

El método es un elemento necesario en la ciencia; ya que sin él no sería fácil demostrar si un argumento es válido. Los métodos que se utilizaran para nuestra investigación son:

Método teórico se utilizará en el primer capítulo, que nos permitirá revelar las relaciones fundamentales del objeto de investigación no observables directamente; emplearemos el método empírico en el segundo capítulo, que nos ayudará en la obtención de información empírica, la cual será comprobada mediante los instrumentos de investigación de campo que se utilizará para obtener un resultado, y el método analítico se utilizará para la realización del tercer capítulo ya que nos permitirá analizar los datos históricos y establecer los registro contables para la implantación del sistema de costos.

### **2.8.4.2. TÉCNICAS**

La técnica es un conjunto de procedimientos para obtener el resultado deseado, puede ser aplicada en cualquier ámbito humano: ciencias, arte, educación etc., la misma que requiere de destreza manual y/o intelectual, generalmente con el uso de herramientas.

Para la recolección de datos durante nuestra investigación se hará uso de de las técnicas que a continuación se detallan.

#### **2.8.4.2.1. LA OBSERVACIÓN**

A la observación se la considera como una etapa de un método científico que posee un campo específico de acción para lograr el mayor grado de objetividad en el reconocimiento de la realidad. Esta técnica será utilizada durante todo el proceso de investigación a todo el personal que conforma la Asociación, en la cual se apoya el investigador para obtener todos los datos necesarios.

#### **2.8.4.2.2. LA ENTREVISTA**

Es una técnica que consisten en un diálogo entre dos personas el entrevistador y el entrevistado, sirve para obtener la información deseada, será aplicada a todo el personal ya sea administrativo, producción y ventas de la Asociación, durante todo el desarrollo investigativo.

## 2.9. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

CUADRO N° 7

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO
Sistema de contabilidad de costos por procesos.	Implantación de sistema de costos por procesos.  Aplicación de procesos contables.	Datos históricos  Registros contables Estados financieros  Documentos fuente Elaboración de estado inicial.  Jornalización. Mayorización Elaboración de estados financieros	Ficha de observación  Entrevista
Control de los costos de producción para determinar los costos unitarios.	Control de los recursos mediante la utilización de registros contables.	Cuantificación del costo  Control de la materia prima.  Control de la mano de obra.  Control de los CIF.  Hoja de costos. Informe de producción.	Ficha de observación  Entrevista
Toma de decisiones	Integridad	Resultados	Ficha de observación  Entrevista

Fuente: Anteproyecto de tesis  
Elaborado por: Las Investigadoras

## **2.10. APLICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS**

### **2.10.1. FICHA DE OBSERVACIÓN EFECTUADA A LA ASOCIACIÓN**

Luego de realizar la observación directa a la asociación se pudo verificar que si cuentan con una infraestructura adecuada, el mismo que proporciona que sus actividades se desarrollen de manera adecuada y oportuna, brindando seguridad y confianza a sus trabajadores, el mismo que cuenta con los servicios básicos como son energía eléctrica, agua potable, alcantarillado, los mismos que son importantes y necesarios dentro del desarrollo del proceso productivo, así como también la comunicación móvil que facilita permanecer en constante contacto con los proveedores, distribuidores y clientes quienes nos/les proporcionan la información requerida.

No posee de transporte propio, por lo que proceden al alquiler de un vehículo particular el mismo que sirve solo para la recolección de la materia prima (Leche), el transporte de insumos y distribución del producto final a diferentes puntos de venta se lo realiza en transporte público hasta llegar a su destino final, ocasionando que se originen más gastos y disminuya sus ingresos; el personal que labora en la planta de producción es eficiente, debido a que tienen experiencia y se encuentran capacitados en esa área, lo que ha permitido optimizar los recursos que se dan dentro del proceso productivo ya que el tiempo establecido para cada etapa del proceso en la elaboración del queso es aprovechado adecuadamente.

La contadora posee una noción básica de la Contabilidad General, por lo que las transacciones efectuadas durante el día se lo realizan en un libro diario manualmente,

provocando que la empresa tenga un desconocimiento total en los costos incurridos en la transformación de la materia prima en producto final.

## **2.10.2. FICHA DE ENTREVISTA EFECTUADA AL PERSONAL DE LA ASOCIACIÓN**

### **FICHA DE ENTREVISTA EFECTUADA AL PRESIDENTE**

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, se encuentra ubicado al sur oriente de la ciudad de Latacunga en el Barrio Culaguango Alto Centro de la Parroquia Belisario Quevedo.

Luego de haber realizado una entrevista al Sr. Hernán Yugla ex representante legal de la Asociación manifestó que su período de trabajo 2007 – 2009 culminó satisfactoriamente cumpliendo con todas las metas y aspiraciones planteadas; mediante una asamblea se eligió a los nuevos dirigentes quedando como el actual representante legal el Sr. Nicolás Yugla quien por el momento no cuenta con un documento que le respalde que él es el representante legal, porque aun no se realizan los cambios respectivos en el Ministerio de Inclusión Económica y Social, pero ya cumple con sus deberes y obligaciones como son: velar por el buen funcionamiento de la organización, tomar decisiones que impulsen el desarrollo de la misma, etc.

El representante legal cuenta con el apoyo moral de todos los socios quienes aportan con ideas para el mejoramiento y adelanto de la asociación como la creación de nuevos productos; y apoyo económico, estos fondos están destinados a mantener un fondo de caja chica para gastos menores e inesperados, obteniendo los socios como beneficio el poder trabajar en la planta, vender el producto y realizar giras de

observación a diferentes industrias lácteas, permitiendo tener una visión más amplia en el proceso productivo. La remuneración es de \$160.00 mensual y se lo paga de acuerdo a un convenio previamente establecido entre los socios, cabe mencionar que la remuneración es menor al salario mínimo vital debido a que la labor es a medio tiempo.

La Asociación no cuenta con un manual que regule las funciones de los trabajadores, debido a que ya conocen con exactitud las labores que realizan cotidianamente por lo que es innecesario crear dicho manual, así también no posee un organigrama estructural en el que se identifique los niveles jerárquicos que están dentro de la organización.

#### **FICHA DE ENTREVISTA EFECTUADA A LA CONTADORA**

De la entrevista realizada a la Sra. Contadora Margarita Guanoluisa se obtuvo la siguiente información que la contabilidad que la Asociación lleva es la básica ya que ella no tiene un conocimiento claro acerca de la contabilidad de costos, por lo que manifiesta que los registros contables no generan una información relevante, confiable y oportuna que sirva para una buena toma de decisiones. Las declaraciones del Impuesto al Valor Agregado se lo realizan mensualmente de acuerdo al RUC, para registrar la materia prima utilizan un cuaderno como registro, en el que se detalla la cantidad de leche recibida menos la venta teniendo como resultado la cantidad de leche a producir tomando como base 3.2 ltrs. por queso y de igual forma para el inventario de productos terminados.

Para obtener el costo unitario lo realizan dividiendo el costo total para el número de unidades producidas, y para obtener el margen de utilidad le añaden un % de ganancia tomando en cuenta como referencia precios del mercado. Expresa que es fundamental implantar un sistema de costos por procesos acorde a sus necesidades, al contar con este sistema se conocerá con exactitud los costos incurridos en la transformación de la materia prima en un producto terminado, también que genere información real confiable y segura que permita evaluar la situación actual de la empresa, así como tomar decisiones acorde a la información arrojada por los balances.

#### **FICHA DE ENTREVISTA EFECTUADA A JEFES DE PLANTA**

Luego de un conversatorio con las Sras. Gloria Guanoluisa y Blanca Condorcana se pudo conocer que bajo su mando tiene a dos obreros los mismos que realizan las actividades de: Ayudar a la recolección de materia prima y en todo referente a la elaboración del producto final, la maquinaria que utilizan para la elaboración del queso es adecuada, puesto que cuentan con ollas semiesféricas, mesas, prensadoras metálicas; las mismas que no están acorde a la evolución tecnológica, pero que ayudan satisfactoriamente en el desempeño laboral y dio a conocer que la mano de obra es aprovechada y distribuida adecuadamente puesto que los obreros conocen el trabajo a desempeñar en cada etapa productivo, optimizando los recursos y evitando la remuneración a mano de obra ociosa.

Expone que la organización no lleva ningún control de la mano de obra, puesto que el horario de trabajo es de 07:00 am, y no se conoce con exactitud la hora de salida ya que depende de la cantidad de leche recibida para la producción diaria, es decir a mayor cantidad de leche recibida mayor es el tiempo de trabajo y viceversa. También

manifestó que el producto es elaborado con excelente materia prima e insumos bajo un estricto control de calidad e higiene, regulado por el Instituto Nacional de Higiene Leopoldo Izquieta Pérez, quien otorga el registro sanitario para que garantice calidad, seguridad y confianza de consumir el producto y de esta manera cumplir con las exigencias del consumidor.

### **FICHA DE ENTREVISTA EFECTUADA A OBREROS**

De acuerdo a la entrevista realizada a la Sra. Cristina Shigui y Lucia Lema se pudo determinar que la materia prima para la obtención del queso, cumple con 8 procesos consecutivos, que inicia desde la recolección de la leche hasta la empaquetación del producto final; y es sometida a un proceso de pasteurización, siendo el segundo paso, en el que se eliminan las bacterias, residuos debido a que se calienta a una temperatura de 70°C con el que se logra purificar la leche.

Para la preparación del producto se cuenta con todos los implementos necesarios como son pipetas que sirven para medir el cloruro y calcio; jarras plásticas para mezclar los insumos, poder coagular y obtener un buen resultado; cabe mencionar que todos los trabajadores son responsables del cuidado de la materia prima para evitar el desperdicio y la disminución de la producción, así como también su trabajo lo realiza a base de la experiencia y de conocimientos técnicos lo que a permitido entregar productos de excelente consistencia y delicioso sabor.

## **FICHA DE ENTREVISTA EFECTUADA A LOS VENDEDORES**

A través de un diálogo con las Sras. Inés Guanoluisa, Carmen Guanoluisa y Sr. Antonio De La Cruz concluimos que las ventas lo realizan diariamente en Belisario Quevedo, Latacunga, Babahoyo y sectores aledaños, las mismas que son al contado y a crédito siendo el tiempo máximo de cobro 8 días, en el cual no se asigna un porcentaje de recargo, siendo el responsable de sus actividades el jefe de planta así como también es el encargado de recaudar el dinero de las ventas mensuales para luego emitir un informe al contador. Dieron a conocer que ellos rotan semanalmente con el fin de tener un mayor control de las ventas realizadas y del dinero recibido.

Su producto se da a conocer mediante visitas personales en el que ofrecen producto de calidad y accesible a diferentes tiendas y distribuidoras, las mismas que son acogidas satisfactoriamente en el mercado por el consumidor; teniendo en cuenta que si venden mayor cantidad recibirán una comisión extra a su remuneración.

# CAPÍTULO III

## CAPÍTULO III

### 3. PROPUESTA

#### 3.1 DATOS INFORMATIVOS

**CUADRO N° 8**

<b>Nombre de la entidad</b>	Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"
<b>Representante legal</b>	Yugla Maigua José Nicolás
<b>RUC</b>	0591705679001
<b>Actividades económicas</b>	Elaboración de quesos frescos
<b>Personal administrativo</b>	2
<b>Personal de producción</b>	4
<b>Personal de comercialización</b>	8

**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

## 3.2 PRESENTACIÓN

La contabilidad es el centro o base de todo negocio sea este: grande, mediano o pequeño; es decir que debe proporcionar información oportuna, confiable, relevante para que sus miembros puedan tomar acciones correctivas para su mejoramiento.

La idea de implantar un Sistema Contable en esta Asociación surge debido a que una de las compañeras tuvo contacto directo con el Presidente en donde vio la necesidad de Implantar un Sistema de Costos por Procesos que permita el desarrollo eficiente y eficaz de las actividades productivas, maximizando su ganancia y minimizando los desperdicios de esta Asociación; a su vez permite conocer el costo unitario a través del informe de producción que emiten los departamentos al final del mes.

Para el desarrollo de la Implantación del Sistema Contable se seguirá una secuencia de pasos como son: Determinar los elementos del costo en cada proceso productivo, Informe de la Cantidad de Producción, Cálculo del Costo Unitario y el Informe de Producción, seguidamente se procederá a realizar la Jornalización en base a la información obtenida, Mayorización, Elaboración de Estados Financieros y Cuentas Auxiliares como: kárdex, Órdenes de Compra, Órdenes de Requisición, Rol de Pagos.

## **3.3 OBJETIVOS**

### **3.3.1 Objetivo General**

Implantar un sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, que permita determinar el costo de fabricación de los productos terminados de la Asociación de Productores de Queso y Leche “La Unión”, para el período 2010.

#### **3.3.1.1 Objetivos Específicos**

- ✓ Identificar la información económica y financiera de la Asociación de Productores de Queso y Leche “La Unión”.
- ✓ Aplicar principios y normas de contabilidad que serán utilizados en el sistema.
- ✓ Elaborar un Sistema Contable por Procesos a través de la utilización de los elementos del costo que ayude a optimizar los recursos y conocer el costo real de fabricación.

## **3.4 JUSTIFICACIÓN**

La base para todo negocio es contar con un buen Sistema Contable diseñado acorde a las necesidades de cada empresa que proporcione información oportuna en el momento que sus directivos lo requieran, constituyéndose así en un pilar

fundamental dentro de la economía de un país; es decir; generan fuentes de empleo e ingresos para el estado mediante el pago de impuesto.

Mediante la Implantación del Sistema de Costos por Procesos la empresa podrá solucionar todos los inconvenientes en las actividades operacionales, coordinar las actividades de mejor manera para llegar a cumplir los objetivos ya establecidos aprovechando de los recursos humanos, técnicos y materiales; también permitirá determinar el costo de fabricación del producto a fin de mes, al cual se le agregara una porcentaje de ganancia; la información que se generara servirá como medio de apoyo para un mejor desempeño y desenvolvimiento en sus labores cotidianas logrando eficiencia y eficacia en el manejo de los recursos y maximizando utilidades.

### **3.5 FUNDAMENTACIÓN LEGAL**

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, ubicada en el Barrio Culaguango Alto Centro perteneciente al cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi, nace el 03 de junio del 2000, con la idea de 4 personas quienes tuvieron la iniciativa de crear esta organización, con la finalidad de socializar, crear fuentes de empleo y hacer sus sueños realidad. Posteriormente forman parte de esta Organización 14 personas, las mismas que buscan fuentes de financiamiento mediante créditos y aportación de los socios, lo cual serviría para el mejoramiento de la infraestructura y compra de los implementos necesarios para la elaboración del producto.

El 21 de septiembre del 2000, llegan los implementos de la ciudad de Quito a la Organización para ser instalados por técnicos especializados, iniciando sus actividades el 27 del mismo mes y año con 30 litros de leche obteniendo como

resultado 12 Quesos frescos, cabe mencionar que los socios trabajaban sin recibir retribución económica durante un año, ya que necesitaban pagar sus deudas contraídas con terceras personas.

El crecimiento de la producción fue evolucionando debido a la constante labor de renovación de los equipos y ampliación de la capacidad de instalación, así como la expansión de las zonas de recojo de la leche, esto ha ayudado a que los habitantes de la zona se dediquen al cuidado y producción ganadera constituyéndose como principal actividad de la comunidad.

La Asociación de Productores de Queso y Leche “LA UNIÓN”, actualmente tiene como representante legal al Sr. Nicolás Yugla quien en conjunto con la directiva buscan el bienestar y desarrollo de la Organización; con 9 años de existencia, tiempo en el cual ha brindado productos de Calidad, de gran beneficio humano, siendo esta parte de su ideología llevar productos saludables al consumidor.

## **3.6. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

### **3.6.1. PROPUESTA**

Implantación de un Sistema de Costos por Procesos a la Asociación de Productores de Queso y Leche “La Unión”, ubicada en la Parroquia Belisario Quevedo de la Provincia de Cotopaxi, para el período 2010.

### **3.6.2. INTRODUCCIÓN**

La contabilidad es un sistema de registro de información fundamentado en principios, métodos y procedimientos que incluye documentos, libros, registros y archivos de las transacciones desde su entrada original en los libros de Contabilidad hasta la formulación de estados Financieros, que mediante este se puede evaluar el comportamiento de la empresa con el flujo de la información contable.

Para las empresas industriales la base es la Contabilidad de Costos, siendo así que se ha visto necesario la aplicación de un Sistema Contable que se adapte a las necesidades de las actividades productivas de la Asociación de Productores de Queso y Leche “La Unión”, que se dedica a la producción de queso fresco rectangular de 600 gramos con la marca “Lucerito”, cuyo proceso de producción es constante ya que se trabaja para generar ingresos, satisfacer las necesidades del cliente, socios y público en general; ofreciendo un producto altamente nutritivo y de calidad; por lo que el tipo de sistema de contabilidad de Costos más adecuado para la Asociación es el Sistema de Costos por Procesos que permiten determinar los tres elementos del Costo en cada proceso, logrando así conocer cuánto le cuesta producir y asignar un adecuado porcentaje de utilidad, proporcionando a los asociados información oportuna y confiable, a los Directivos para que puedan tomar decisiones oportunas que contribuyan con el adelanto y desarrollo de la Asociación.

### **3.6.3. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

El sistema de Costos que se aplicará en la Asociación de Productores “La Unión” será el de Costos por Procesos debido a que la producción del queso es de forma

continua, por lo tanto los costos se van acumulando en cada proceso que generalmente es de un mes.

Este Sistema Contable al igual que la Contabilidad General parte de un Plan de Cuentas ordenados y codificados el mismo que está realizado en base a la necesidad de la industria productora, luego se realiza un informe de cantidades de producción seguido por un informe de Costos de Producción; se continua con la elaboración de un Libro Diario en el cual se registra cada una de las operaciones realizadas diariamente, Mayorización, Elaboración de Balance de Comprobación , Estado de Resultados, Estado de Situación Final y complementado con el análisis financiero.

### **3.7. APLICACIÓN DE LA PROPUESTA**

#### **3.7.1. EJERCICIO CONTABLE**

##### **3.7.1.1. PLAN DE CUENTAS**

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
PLAN DE CUENTAS**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>1.</b>	<b>ACTIVOS</b>
<b>1.1.</b>	<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>
<b>1.1.1.</b>	<b>DISPONIBLE</b>
1.1.1.01.	CAJA CHICA
1.1.1.02.	CAJA
1.1.1.03.	BANCOS
1.1.1.03.01.	COOP. OSCUS
1.1.1.04	IVA EN COMPRAS
<b>1.1.2.</b>	<b>EXIGIBLE</b>
1.1.2.01.	CUENTAS POR COBRAR
1.1.2.01.01.	CLIENTES
1.1.2.02.	DOCUMENTOS POR COBRAR
1.1.2.03.	INTERES POR COBRAR

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
PLAN DE CUENTAS**

1.1.2.04.	1% IMPUESTO RETENIDO
<b>1.1.3.</b>	<b>REALIZABLES</b>
1.1.3.01.	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA / MATERIALES
1.1.3.02.	INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO 1
1.1.3.03.	INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO 2
1.1.3.04.	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
<b>1.1.4.</b>	<b>PAGOS ANTICIPADOS</b>
1.1.4.01.	ANTICIPO A PROVEEDORES
1.1.4.02.	ANTICIPO SUELDO DE SALARIOS
<b>1.2.</b>	<b>ACTIVOS FIJOS</b>
<b>1.2.1.</b>	<b>DEPRECIABLES</b>
1.2.1.01.	EDIFICIO
1.2.1.02.	MUEBLES Y ENSERES
1.2.1.03.	MAQUINARIA Y EQUIPO
1.2.1.04.	INSTALACIONES
1.2.1.05.	DEPR. ACUM. EDIFICIO
1.2.1.06.	DEPR. ACUM. MUEBLES Y ENSERES
1.2.1.07.	DEPR. ACUM. MAQUINRIA Y EQUIPO
1.2.1.08.	DEPR. ACUM. INSTALACIONES
1.2.1.09.	RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS
<b>1.3.</b>	<b>OTROS ACTIVOS</b>
<b>2.</b>	<b>PASIVOS</b>
<b>2.1.</b>	<b>CORRIENTES</b>
<b>2.1.1.</b>	<b>CORTO PLAZO</b>
2.1.1.01.	CUENTAS POR PAGAR
2.1.1.01.01	PROVEEDORES
2.1.1.02.	1% RETENCIÓN EN LA FUENTE
2.1.1.03.	8% RETENCION IMP. A LA RENTA POR PAGAR
2.1.1.04.	IESS POR PAGAR
2.1.1.05.	APORTE PERSONAL IESS
2.1.1.06.	APORTE PATRONAL IESS POR PAGAR
2.1.1.07.	APORTE PERSONAL IESS POR PAGAR
2.1.1.08.	OBLIGACIONES CON TERCEROS
2.1.1.09.	70% RETENCIÓN IVA POR PAGAR
2.1.1.10.	30% RETENCIÓN IVA POR PAGAR
2.1.1.11.	15% REPARTICIÓN TRABAJADORES
2.1.1.12.	25% IMPUESTO A LA RENTA
2.1.1.13.	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR
2.1.1.15.	UTILIDAD DEL EJERCICIO
2.1.1.16.	UTILIDAD NETA

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
PLAN DE CUENTAS**

2.1.1.17.	INTERESES POR PAGAR
<b>2.1.2</b>	<b>LARGO PLAZO</b>
2.1.2.1.	HIPOTECAS POR PAGAR
2.1.2.2.	DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.2.3.	PRESTAMO COOPERATIVAS POR PAGAR
2.1.2.4.	IVA POR PAGAR
<b>3.</b>	<b>PATRIMONIO</b>
3.1	CAPITAL SOCIAL
3.1.1.	CAPITAL
3.2.	<b>RESERVAS</b>
3.2.1.	5% RESERVA LEGAL
3.2.2.	RESERVA FACULTATIVA
3.2.3.	RESERVA ESTATUTARIA
3.2.4	OTRAS RESERVAS
3.3.	SUPERÁVIT
3.3.1.	DONACIONES DE CAPITAL
<b>3.4.</b>	<b>RESULTADOS</b>
3.4.1.	UTILIDAD DE EJERCICIOS ANTERIORES
3.4.2.	PERDIDA DE EJERCICIOS ANTERIORES
3.4.3.	UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO
3.4.4.	PÉRDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO
<b>4.</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.1.</b>	<b>INGRESOS OPERACIONALES</b>
4.1.01.	VENTAS
4.1.01.01.	DEVOLUCIONES Y DESCUENTOS EN VENTAS
4.1.01.02.	DEVOLUCIÓN EN VENTAS
4.1.01.03.	DESCUENTO EN VENTAS
4.1.01.04.	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
<b>4.2.</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>
<b>5.</b>	<b>COSTOS</b>
5.1	<b>COSTOS OPERACIONALES</b>
5.1.1	COMPRA DE MATERIA PRIMA/MATERIALES
5.1.2	DESCUENTO EN COMPRAS
5.1.4	MANO DE OBRA
5.1.5	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5.1.6	COSTO DE VENTAS
<b>5.2</b>	<b>COSTOS NO OPERACIONALES</b>
6.1	GASTOS
6.1.2	GASTOS OPERACIONALES
6.1.3	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
6.1.4	NÓMINA DE FÁBRICA

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**PLAN DE CUENTAS**

6.1.5	DÉCIMO TERCER SUELDO
6.1.6	DÉCIMO CUARTO SUELDO
6.1.7	FONDOS DE RESERVA
6.1.8	VACACIONES
6.1.9	GASTOS GENERALES
6.1.10	DEPRECIACIONES MUEBLES Y ENSERES
6.1.11	DEPRECIACIÓN EDIFICIO
6.1.12	AGASAJO AL PERSONAL
6.1.13	HONORARIOS A PROFESIONALES
6.1.14	CAPACITACIÓN
6.1.15	GASTO ALIMENTACIÓN
6.1.16	SUMINISTRO DE OFICINA
6.1.17	GASTO VENDEDORES
6.1.18	GASTO TRANSPORTE
6.1.19	OTROS GASTOS
<b>6.2</b>	<b>GASTOS NO OPERACIONALES</b>

### **3.7.1.2 DESARROLLO DEL SISTEMA**

Con los datos obtenidos del 01 al 31 de Noviembre del 2009 de la Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión" se procede al levantamiento de activos:

### CUADRO N°:09

Caja chica		\$ 80,00	
Caja		\$ 500,00	
Bancos		\$ 1.500,00	
Coop. de Ahorro y Crédito Oscus	\$ 1.500,00		
Clientes		\$ 170,77	
Documentos por Cobrar		\$ 500,00	
Intereses por cobrar		\$ 540,00	
Inventario Productos Terminados		\$ 101,00	
Edificio		\$ 2.822,92	
Muebles y enseres		\$ 26,24	
Maquinaria y equipo		\$ 1010,61	
Instalaciones		\$ 875,00	
Depreciación Acumulada Edificio			\$ 19,79
Depreciación Acumulada Muebles y Enseres			\$ 1,13
Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo			\$ 43,32
Depreciación Acumulada Instalaciones			\$ 37,50
Capital Social			\$ 6.936,54
Capital Aportado			\$ 840,00
Ganancia del ejercicio anterior			\$ 350,00

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

#### NOTA:

Se ha establecido el costo de producción del queso fresco de \$ 1,01.

El precio de venta del queso fresco es de \$ 1,50.

El sueldo del personal de Producción es de \$160,00 y el de Ventas de \$ 124,00.

La transferencia de costos (Ordenes de Requisición) se realizara una al final del mes.

## DATOS TRANSACCIONALES DE DICIEMBRE

01/Diciembre/2009 Para el análisis y preparación de la materia prima de todo el mes se compra los siguientes insumos S/F N° 005273:

**CUADRO N°:10**

NSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR
CUAJO	834,47	ml	\$13,35
CALCIO	4768,4	ml	14,31
SAL	48000	gr	12,50
Fundas	5000	Unidades	30,50
Lava todo	5	Unidades	11,68
Deja	3	unidades	6,78
Axión	5	Unidades	10,04
Ajax cloro	3	Unidades	5,24
<b>TOTAL</b>			<b>\$104,40</b>

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

**01/Diciembre/2009** Se adquiere 700 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

01/Diciembre/2009 Se vende 150 ltrs. de leche a 0.30 ctvs. por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

01/Diciembre/2009 Según O/R N° 001 producción solicita 550 litros de leche y se produce 170 unidades de queso fresco.

01/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco en varias tiendas de Belisario Quevedo a contado y 50 queso son enviados a la ciudad de Quito a contado. S/F N° 01012

01/Diciembre/2009 Se cobra de 115 unidades de queso fresco a Multisa que fue concedido a crédito, S/C.I.C 001

**02/Diciembre/2009** Se adquiere 800 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

02/Diciembre/2009 Se vende 125 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

02/Diciembre/2009 Según O/R N° 002 producción solicita 675 litros de leche y se produce 208 unidades de queso fresco.

02/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 70 unidades de queso fresco a Multisa, S/F N° 1013 a crédito y 100 unidades de queso fresco en Belisario Quevedo a contado.

**03/Diciembre/2009** Se adquiere 780 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

03/Diciembre/2009 Se vende 350 ltrs. de leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

03/Diciembre/2009 Según O/R N° 003 producción solicita 430 litros de leche y se produce 130 unidades de queso fresco.

03/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 150 unidades de unidades de queso fresco a Babahoyo a contado S/F N° 1014.

03/Diciembre/2009 Se compra útiles de oficina por un valor de \$ 11.48 S/C.E.C.001 incluido el IVA.

**04/Diciembre/2009** Se adquiere 750 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

04/Diciembre/2009 Se vende 175 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

04/Diciembre/2009 Según O/R N° 004 producción solicita 575 litros de leche y se produce 175 unidades de queso fresco.

04/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1015 a crédito y 100 en varias tiendas a contado.

**05/Diciembre/2009** Se adquiere 758 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

05/Diciembre/2009 Se vende 132 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

05/Diciembre/2009 Según O/R N° 005 producción solicita 626 litros de leche y se produce 190 unidades de queso fresco.

05/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 01016 y 160 a Babahoyo S/F N° 01017 a crédito.

05/Diciembre/2009 Se compra víveres por un valor \$ 120,00. S/C.E.C.002

**06/Diciembre/2009** Se adquiere 760 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

06/Diciembre/2009 Se vende 128 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

06/Diciembre/2009 Según O/R N° 006 producción solicita 632 litros de leche y se produce 193 unidades de queso fresco.

06/Diciembre/2009 Se vende 100 unidades de unidades de queso fresco en Belisario Quevedo a contado y 84 a varias tiendas a contado.

**07/Diciembre/2009** Se adquiere 755 ltrs de leche, se cancela a fin de mes.

07/Diciembre/2009 Se vende 256 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

07/Diciembre/2009 Según O/R N° 007 producción solicita 499 litros de leche y se produce 150 unidades de queso fresco.

07/Diciembre/2009 Se vende 65 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1018 a crédito y 100 unidades de queso fresco son enviados a la ciudad de Quito S/F N° 1019 a contado.

**08/Diciembre/2009** Se adquiere 690 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

08/Diciembre/2009 Se vende 355 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

08/Diciembre/2009 Según O/R N° 008 producción solicita 335 litros de leche y se produce 103 unidades de queso fresco.

08/Diciembre/2009 Se vende 70 unidades de queso fresco a Babahoyo S/F N° 1020, 45 unidades de queso fresco entregados en Belisario Quevedo a contado.

08/Diciembre/2009 Se cobra de 235 unidades de queso fresco a Multisa que fue concedido a crédito S/C.I.C 002 y 160 unidades de queso que fueron enviados a Babahoyo.

**09/Diciembre/2009** Se adquiere 649 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

09/Diciembre/2009 Se vende 278 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

09/Diciembre/2009 Según O/R N° 009 producción solicita 371 litros de leche y se produce 112 unidades de queso fresco.

09/Diciembre/2009 Se vende 42 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1021 a crédito y 58 unidades de queso fresco son entregados Belisario Quevedo a contado.

**10/ Diciembre /2009** Se adquiere 640 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

10/ Diciembre /2009 Se vende 325 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

10/ Diciembre /2009 Según O/R N° 010 producción solicita 315 litros de leche y se produce 98 unidades de queso fresco.

10/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 100 unidades de queso fresco enviados a Babahoyo S/F N° 1022 a contado.

**11/ Diciembre /2009** Se adquiere 725 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

11/ Diciembre/2009 Se vende 294 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

11/ Diciembre/2009 Según O/R N° 011 producción solicita 431 litros de leche y se produce 132 unidades de queso fresco.

11/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 55 unidades de queso fresco a Multisa a crédito, S/F N° 1023, 80 unidades de queso fresco son enviados Quito S/F N° 1024 a contado.

**12/Diciembre/2009** Se adquiere 700 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

12/Diciembre /2009 Se vende 223 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

12/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 477 litros de leche y se produce 148 unidades de queso fresco.

12/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 72 unidades de queso fresco en Belisario Quevedo a contado y 32 entregados en varias tiendas a contado.

**13/ Diciembre/2009** Se adquiere 684 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

13/Diciembre/2009 Se vende 321 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

13/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 363 litros de leche y se produce 108 unidades de queso fresco.

13/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 80 unidades de queso fresco enviados a la ciudad de Quito S/F N° 1025 a contado.

**14/Diciembre/2009** Se adquiere 540 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

14/Diciembre/2009 Se vende 223 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

14/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 317 litros de leche y se produce 96 unidades de queso fresco.

14/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco a Multisa a crédito , S/F N° 1026 y 50 unidades de queso fresco son entregados en Belisario Quevedo a contado.

**15/Diciembre/2009** Se adquiere 608 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

15/Diciembre/2009 Se vende 382 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

15/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 226 litros de leche y se produce 70 unidades de queso fresco.

15/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 50 unidades de queso fresco en varias tiendas de Latacunga, 80 unidades de queso son enviados a Babahoyo S/F N° 1027 a contado.

15/Diciembre/2009 Se cobra de 147 unidades de queso fresco a Multisa que fue concedido a crédito, S/C.I.C 003.

**16/Diciembre/2009** Se adquiere 725 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

16/Diciembre/2009 Se vende 310 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

16/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 415 litros de leche y se produce 125 unidades de queso fresco.

16/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 60 unidades de queso fresco que son enviados a la ciudad de Quito S/F N° 1028 a contado y 35 unidades de queso fresco a Multisa a crédito , S/F N° 1029

**17/Diciembre/2009** Se adquiere 698 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

17/Diciembre/2009 Se vende 312 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

17/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 386 litros de leche y se produce 118 unidades de queso fresco.

17/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 52 unidades de queso fresco a varias tiendas y 50 son vendidos en Belisario Quevedo a contado.

**18/Diciembre/2009** Se adquiere 690 ltrs.de leche a \$ 0.26 ctvs por c/litro, se cancela a fin de mes.

18/Diciembre/2009 Se vende 350 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

18/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 340 litros de leche y se produce 106 unidades de queso fresco.

18/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 50 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1030 a crédito y 50 unidades de queso fresco, que son enviados a Babahoyo S/F N°1031 a contado.

**19/Diciembre/2009** Se adquiere 500 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

19/Diciembre/2009 Se vende 225 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

19/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 275 litros de leche y se produce 85 unidades de queso fresco.

19/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 85 unidades de queso fresco en la ciudad de Latacunga a contado.

**20/Diciembre/2009** Se adquiere 712 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

20/Diciembre/2009 Se vende 324 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

20/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 388 litros de leche y se produce 121 unidades de queso fresco.

20/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 80 unidades de queso fresco, enviados a la ciudad de Quito S/F N° 1032 a contado y 80 son enviados a la ciudad de Babahoyo a contado S/F N° 1033.

**21/Diciembre/2009** Se adquiere 709 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

21/Diciembre/2009 Se vende 310 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

21/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 399 litros de leche y se produce 122 unidades de queso fresco.

21/Diciembre/2009 Se realiza una venta de 95 unidades de queso fresco a Multisa a crédito S/F N° 1034 y 15 unidades de queso fresco en diferentes tiendas a contado.

**22/Diciembre/2009** Se adquiere 682 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

22/Diciembre/2009 Se vende 306 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

22/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 376 litros de leche y se produce 113 unidades de queso fresco.

22/Diciembre/2009 Se vende 70 unidades de queso fresco que son enviados a Babahoyo S/F N° 1035 a contado.

22/Diciembre/2009 Se cobra de 180 unidades de queso fresco a Multisa que fue concedido a crédito, S/C.I.C 004.

**23/Diciembre/2009** Se adquiere 662 ltrs.de leche a \$ 0.26 ctvs por c/litro, se cancela a fin de mes.

23/Diciembre/2009 Se vende 342 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

23/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 320 litros de leche y se produce 100 unidades de queso fresco.

23/Diciembre/2009 Se vende 100 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1036 a crédito.

**24/Diciembre/2009** Se adquiere 580 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

24/Diciembre/2009 Se vende 350 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

24/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 230 litros de leche y se produce 70 unidades de queso fresco.

24/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco que son enviados a Quito S/F N° 1037 a contado y 45 son entregados en Belisario Quevedo a contado.

24/Diciembre/2009 Se compra confitería para agasajo navideño por una cantidad de \$150.00 S/F N° 0058379 incluido el IVA.

**25/Diciembre/2009** Se adquiere 470 ltrs.de leche a \$ 0.26 ctvs por c/litro, se cancela a fin de mes.

25/Diciembre/2009 Se vende 342 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

25/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 128 litros de leche y se produce 40 unidades de queso fresco.

25/Diciembre/2009 Se vende 75 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1038 a crédito y 25 unidades de queso fresco son enviados a Babahoyo S/F N° 1039 a contado.

**26/Diciembre/2009** Se adquiere 681 ltrs.de leche , se cancela a fin de mes.

26/Diciembre/2009 Se vende 332 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

26/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 349 litros de leche y se produce 109 unidades de queso fresco.

26/Diciembre/2009 Se vende 75 unidades de queso fresco que son enviados a Babahoyo S/F N° 1040 a contado y 35 son vendidos en la planta a los socios a crédito.

**27/Diciembre/2009** Se adquiere 650 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

27/Diciembre/2009 Se vende 300 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

27/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 350 litros de leche y se produce 108 unidades de queso fresco.

27/Diciembre/2009 Se vende 10 unidades de queso fresco en la planta y 80 son entregados en varias tiendas de Latacunga a contado.

**28/Diciembre/2009** Se adquiere 720 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

28/Diciembre/2009 Se vende 400 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

28/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 320 litros de leche y se produce 100 unidades de queso fresco.

28/Diciembre/2009 Se vende 30 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1041 a crédito, 14 unidades de queso fresco en la planta y 25 unidades de queso fresco en planta a contado.

**29/Diciembre/2009** Se adquiere 620 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

29/Diciembre/2009 Se vende 332 ltrs. de leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

29/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 288 litros de leche y se produce 90 unidades de queso fresco.

29/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco en varias tiendas en Belisario Quevedo a contado.

29/Diciembre/2009 Se cobra 205 unidades de queso fresco a Multisa S/C.I.C 005 y 35 unidades de queso de los socios que fue concedido a crédito.

29/Diciembre/2009 Se cancela por asesoría tributaria por un valor de \$ 50.00, S/C.E.C.006

**30/Diciembre/2009** Se adquiere 590 ltrs.de leche, se cancela a fin de mes.

30/Diciembre/2009 Se vende 275 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

30/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 315 litros de leche y se produce 97 unidades de queso fresco.

30/Diciembre/2009 Se vende 35 unidades de queso fresco a Multisa S/F N° 1042 a crédito, 10 unidades de queso fresco en la planta y 50 son enviados a Babahoyo a contado.

30/Diciembre/2009 Se cancela por concepto de consumo de energía eléctrica del mes de noviembre por un valor de \$55,00 S/C.E.C.007.

30/Diciembre/2009 Se cancela por consumo de agua a la Junta de Agua Potable por un valor de \$46,00 del mes de noviembre.

**31/Diciembre/2009** Se adquiere 520 ltrs. de leche, se cancela a fin de mes.

31/Diciembre/2009 Se vende 300 ltrs. De leche a 0.30 ctvs por c/litro a crédito al Sr. Robayo.

31/Diciembre/2009 Según O/R N° 012 producción solicita 230 litros de leche y se produce 70 unidades de queso fresco.

31/Diciembre/2009 Se vende 50 unidades de queso fresco que son enviados a la ciudad de Quito S/F N° 1043 a contado.

31/Diciembre/2009 Se cancela sueldos al personal de producción y de ventas S/C.E.C.008

31/Diciembre/2009 Se cobra de la venta de 8.827 litros leche al Sr. Robayo del mes de diciembre.

31/Diciembre/2009 Se cancela del transporte \$240.00 por la recolección de la leche del mes de diciembre S/C.E.C.009.

31/Diciembre/2009 Se compra 10 cilindros de gas a \$2.00 c/u S/C.E.C.010.

### 3.7.1.3. DETERMINACIÓN DE CADA ELEMENTO DEL COSTO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

**CUADRO N° 11: PROCESO 1 Y PROCESO 2**

ANÁLISIS Y PASTEURIZACIÓN DE LA MATERIA PRIMA					
PROCESO 1					
MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA		COSTOS GENERALES F.	
Leche	3.099,46	Salario	160,00	Luz	23,65
Insumos	40,16	Aporte Pt.	19,44	Agua	29,00
				Gas	20,00
				<b>DEPRECIACIONES:</b>	
				Ollas semiesfericas	22,50
				Ollas de pasteurización	2,25
				Lira	0,37
				Instalaciones	18,75
<b>TOTAL</b>	<b>3139,62</b>		<b>179,44</b>		<b>116,52</b>

MOLDEO Y EMPAQUE DEL PRODUCTO					
PROCESO 2					
MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA		COSTOS GENERALES F.	
Fundas	30,50	Salario	160,00	Luz	31,30
Lava todo	11,68	Aporte Pt.	19,44	Agua	17,05
Deja	6,78			<b>DEPRECIACIONES:</b>	
Axión	10,04			Mesa	1,13
Ajax cloro	5,24			Moldes	0,75
				Tacos	0,38
				Selladora	0,75
				Prensadora	3,75
				Frigorífico	7,50
				Instalaciones	18,75
				Tinas	3,68
				Gavetas	0,26
<b>TOTAL</b>	<b>64,24</b>		<b>179,44</b>		<b>85,30</b>

Fuente: La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"

Elaborado por: Las Investigadoras

### 3.7.1.4. INFORME DE CANTIDADES DE PRODUCCIÓN

**CUADRO N° 12: INFORME DE CANTIDADES DE PRODUCCIÓN**

<b>INFORME DE CANTIDAD DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>dic-09</b>		
	<b>PROCESO 1</b>	<b>PROCESO 2</b>
Unidades por distribuir	0	0
En proceso	0	0
Terminadas y retenidas	0	0
Comenzadas	3770	0
Recibidas del proceso anterior	0	3727
<b>Total</b>	<b>3770</b>	<b>3727</b>

Distribución de unidades		
Terminadas y transferidas	3727	3657
Terminadas y retenidas	0	0
En proceso	0	70
Perdidas en producción	43	0
<b>Total</b>	<b>3770</b>	<b>3727</b>

<b>COSTO MES DE DICIEMBRE 2009</b>	<b>PROCESO 1</b>	<b>PROCESO 2</b>
Materiales	\$ 3.139,62	\$ 64,24
Mano de obra	\$ 179,44	\$ 179,44
Costos generales de fabricación	\$ 116,52	\$ 85,30
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 3.435,58</b>	<b>\$ 328,98</b>

**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

### 3.7.1.5. CÁLCULO DEL COSTO UNITARIO

CUADRO N° 13: PROCESO 1 Y PROCESO 2

<b>PROCESO 1</b>	
<b>MATERIA PRIMA Y MATERIALES</b>	
Terminados y transferidos	3727
Inversión	\$ 3.139,62
<b>Costo Unitario</b>	<b>0,84</b>
<b>MANO DE OBRA</b>	
Terminados y transferidos	3727
Inversión	\$ 179,44
<b>Costo Unitario</b>	<b>0,05</b>
<b>COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</b>	
Terminados y transferidos	3727
Inversión	\$ 116,52
<b>Costo Unitario</b>	<b>0,03</b>
<b>Costo Total</b>	<b>0,92</b>
<b>PROCESO 2</b>	
<b>MATERIA PRIMA Y MATERIALES</b>	
Terminados y transferidos	3727
Inversión	\$ 64,24
<b>Costo Unitario</b>	<b>0,02</b>
<b>MANO DE OBRA</b>	
Terminados y transferidos	3727
Inversión	\$ 179,44
<b>Costo Unitario</b>	<b>0,05</b>
<b>COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</b>	
Terminados y transferidos	3727
Inversión	\$ 85,30
<b>Costo Unitario</b>	<b>0,02</b>
<b>Costo Total</b>	<b>0,09</b>
<b>COSTO TOTAL PROCESO 1 Y 2</b>	<b>1,01</b>

Fuente: La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"

Elaborado por: Las Investigadoras

### 3.7.1.6. INFORME DE COSTOS

**CUADRO N° 14: INFORME DE COSTOS**

<b>INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>				
	<b>PROCESO 1</b>		<b>PROCESO 2</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>	<b>UNIT.</b>
<b>Costos por distribuir</b>				
<b>Del proceso anterior</b>				
Recibidas durante el período	\$ -	\$ -	\$3.435,58	\$ 0,92
Costo adicional unidades perdidas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>Total proceso anterior</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$3.435,58</b>	<b>\$ 0,92</b>
<b>De este proceso</b>				
Materiales	\$3.139,62	0,84	\$ 64,24	0,02
Mano de obra	\$ 179,44	\$ 0,05	\$ 179,44	\$ 0,05
Costos generales de fabricación	\$ 116,52	\$ 0,03	\$ 85,30	\$ 0,02
<b>Total de este proceso</b>	<b>3435,58</b>	<b>0,92</b>	<b>328,98</b>	<b>0,09</b>
<b>Total proceso anterior más este</b>	<b>\$3.435,58</b>		<b>\$3.764,56</b>	<b>\$ 1,01</b>
<b>DISTRIBUCIÓN DE COSTOS</b>				
Terminadas y transferidas	\$3.435,58		\$3.693,57	
Terminadas y recibidas	\$ -		\$ -	
En proceso:			\$ 70,99	
Materiales (1,40%)	\$ -		\$ 0,99	
Mano de obra (2,86%)	\$ -		\$ 2,03	
Costos generales de fabricación (6,45%)	\$ -		\$ 4,58	
Proceso anterior (89,29%)	\$ -		\$ 63,39	
	\$ -			
<b>TOTAL</b>	<b>\$3.435,58</b>		<b>\$3.764,56</b>	

**Fuente:** La Asociación de Productores de Queso y Leche "LA UNIÓN"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL  
AL 01 DE DICIEMBRE DEL 2009**

<b>ACTIVO</b>			
<b>CORRIENTE</b>			
<b>DISPONIBLE</b>			\$2.080,00
Caja chica		\$ 80,00	
Caja		\$ 500,00	
Bancos		\$1.500,00	
Coop. De ahorro y Crédito Oscus	\$1.500,00		
<b>EXIGIBLE</b>			\$1.210,77
Clientes		\$ 170,77	
Documentos por cobrar		\$ 500,00	
Intereses por cobrar		\$ 540,00	
<b>REALIZABLE</b>			\$ 101,00
Inventario productos Terminados		\$ 101,00	
<b>DEPRECIABLES</b>			4.734,77
Edificio	\$2.842,71		
Depreciación Acumulada Edificio	\$ 19,79	\$2.822,92	
Muebles y Enseres	\$ 27,37		
Deprec. Acum. Muebles y Enseres	\$ 1,13	\$ 26,24	
Maquinaria y Equipo	\$1.053,93		
Deprec. Acum. Maquinaria y equipo	\$ 43,32	\$1.010,61	
Instalaciones	\$ 912,50		
Deprec. Acumulada Instalaciones	\$ 37,50	\$ 875,00	
<b>TOTAL ACTIVO</b>			\$8.126,54
<b>PASIVO</b>			
<b>CORRIENTE</b>			
<b>CORTO PLAZO</b>		\$ -	
<b>TOTAL PASIVO</b>			\$ -
<b>PATRIMONIO</b>			\$8.126,54
Capital Social		\$6.936,54	
Capital Aportado		\$ 840,00	
Ganancia del Ejercicio Anterior		\$ 350,00	
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>			\$8.126,54

\_\_\_\_\_  
PRESIDENTE

\_\_\_\_\_  
CONTADOR

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

FECHA	DETALLE	REF.	PARCIAL	DEBE	HABER
	La asociación empieza sus actividades				
	con los siguientes saldos:				
<b>01/12/2009</b>	<b>1</b>				
	Caja chica	1.1.1.01.		\$ 80,00	
	Caja	1.1.1.02.		\$ 500,00	
	Bancos	1.1.1.03.		\$1.500,00	
	Coop. De ahorro y crédito Oseus	1.1.1.03.01.	\$ 1.500,00		
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 170,77	
	Documentos por Cobrar	1.1.2.02.		\$ 500,00	
	Intereses por cobrar	1.1.2.03.		\$ 540,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.		\$ 101,00	
	Edificio	1.2.1.01.		\$2.822,92	
	Muebles y enseres	1.2.1.02.		\$ 26,24	
	Maquinaria y equipo	1.2.1.03.		\$1.010,61	
	Instalaciones	1.2.1.04.		\$ 875,00	
	Capital Social	3.1			\$6.936,54
	Capital Aportado	3.1.1.			\$ 840,00
	Ganancia del ejercicio anterior	3.4.1.			\$ 350,00
	V/R Estado Situacion Inicial				
<b>01/12/2009</b>	<b>2</b>				
	Inventario Materia prima	1.1.3.01.		\$ 104,40	
	IVA en compras	1.1.1.04		\$ 12,53	
	Caja	1.1.1.02.			\$ 116,93
	V/R Compra de insumos y materiales				
<b>01/12/2009</b>	<b>3</b>				
	Inv. Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 182,00	
	700 ltrs de leche	1.1.3.01.01	\$ 182,00		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 182,00
	V/R compra de leche				
<b>01/12/2009</b>	<b>4</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 45,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 45,00
	150 ltrs. De leche Sr.Robayo	4.1.01.01	\$ 45,00		
	V/R venta de leche a precio de venta				
<b>01/12/2009</b>	<b>4.1</b>				
	Costo de venta	5.1.6		\$ 39,00	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 39,00
	V/R venta de leche a precio de costo				
<b>01/12/2009</b>	<b>5</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 150,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	50 U de Queso B.Q		\$ 75,00		
	50 U. de queso en Quito		\$ 75,00		
	V/R venta a contado				
<b>01/12/2009</b>	<b>5.1</b>				
	Costo de venta	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 Unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R Según kardex				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$8.760,47</b>	<b>\$8.760,47</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		Viene		\$8.760,47	\$8.760,47
<b>01/12/2009</b>	<b>6</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 170,77	
	Clientes	1.1.2.01.01.			\$ 170,77
	115 Unidades de queso a 1,50 c/u	1.1.2.01.01.01	\$ 170,77		
	V/R cobro del queso				
<b>02/12/2009</b>	<b>7</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 208,00	
	800 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 208,00		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 208,00
	V/R compra de leche				
<b>02/12/2009</b>	<b>8</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 37,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 37,50
	125 ltrs. De leche Sr.Robayo	4.1.01.01	\$ 37,50		
	V/R venta de leche				
<b>02/12/2009</b>	<b>8.1</b>				
	Costo de venta	5.1.6		\$ 32,50	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 32,50
	125 ltrs. Leche a 0,26	1.1.3.01.01	\$ 32,50		
	V/R venta de leche a precio de costo				
<b>02/12/2009</b>	<b>9</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 150,00	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 103,95	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 1,05	
	Ventas	4.1.01.			\$ 255,00
	70 Unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 105,00		
	100 en Belisario Quevedo	4.1.01.02	\$ 150,00		
	V/R venta a crédito y a contado				
<b>02/12/2009</b>	<b>9.1</b>				
	Costo de venta	5.1.6		\$ 171,70	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 171,70
	170 Unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 171,70		
	V/R según kardex				
<b>03/12/2009</b>	<b>10</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 202,80	
	780 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 202,80		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 202,80
	V/R Compra de leche				
<b>03/12/2009</b>	<b>11</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 105,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 105,00
	350 ltrs. De leche Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 105,00		
	V/R venta de leche				
<b>03/12/2009</b>	<b>11.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 91,00	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 91,00
	350 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 91,00		
	V/R venta de lache a precio de costo				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$10.034,74</b>	<b>\$10.034,74</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		Viene		\$10.034,74	\$10.034,74
<b>03/12/2009</b>	<b>12</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 225,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 225,00
	150 Unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.01	\$ 225,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>03/12/2009</b>	<b>12.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 151,50	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 151,50
	150 Unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 151,50		
	V/R según kardex				
<b>03/12/2009</b>	<b>13</b>				
	Gasto Suministros de oficina	6.1.16		\$ 10,10	
	IVA en compras	1.1.1.04		\$ 1,38	
	Caja Chica	1.1.1.01.			\$ 11,48
	V/R compra de utiles de oficina				
<b>04/12/2009</b>	<b>14</b>				
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 195,00	
	750 ltrs. De leche	1.1.3.01	\$ 195,00		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 195,00
	V/R compra de leche				
<b>04/12/2009</b>	<b>15</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 52,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 52,50
	175 ltrs. De leche al Sr.Robayo	4.1.01.01	\$ 52,50		
	V/R venta de leche				
<b>04/12/2009</b>	<b>15.1</b>				
	Costo de venta	5.1.6		\$ 45,50	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 45,50
	175 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 45,50		
	V/R venta a precio de costo				
<b>04/12/2009</b>	<b>16</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 150,00	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 74,25	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,75	
	Ventas	4.1.01.			\$ 225,00
	50 Unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 75,00		
	100 Varias Tiendas	4.1.01.02	\$ 150,00		
	V/R venta a crédito y a contado de Unidades de queso				
<b>04/12/2009</b>	<b>16.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 151,50	
	Inventario de productos terminados	1.1.3.04.			\$ 151,50
	150 Unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 151,50		
	V/R según kardex				
<b>05/12/2009</b>	<b>17</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 197,08	
	758 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 197,08		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 197,08
	V/R compra de leche				
		<b>Suma y pasa</b>		<b>\$11.289,30</b>	<b>\$11.289,30</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$11.289,30	\$11.289,30
<b>05/12/2009</b>	<b>18</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 39,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 39,60
	132 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 39,60		
	V/R venta de leche				
<b>05/12/2009</b>	<b>18.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 34,32	
	Inventario de Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 34,32
	132 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 34,32		
	V/R venta a precio de costo				
<b>05/12/2009</b>	<b>19</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 314,25	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,75	
	Ventas	4.1.01.			\$ 315,00
	50 Unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 75,00		
	160 Unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.02	\$ 240,00		
	V/R venta a crédito y a contado				
<b>05/12/2009</b>	<b>19.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 212,10	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 212,10
	210 Unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 212,10		
	V/R según kardex				
	<b>20</b>				
	Gastos alimentación	6.1.15		\$ 120,00	
	Caja	1.1.1.02.			\$ 120,00
	V/R compra de viveres				
<b>06/12/2009</b>	<b>21</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 197,60	
	760 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 197,60		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 197,60
	V/R compra de leche				
<b>06/12/2009</b>	<b>22</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 38,40	
	Ventas	4.1.01.			\$ 38,40
	128 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 38,40		
	V/R venta de leche				
<b>06/12/2009</b>	<b>22.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 33,28	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 33,28
	128 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 33,28		
	V/R venta a precio de costo				
<b>06/12/2009</b>	<b>23</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 276,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 276,00
	100 unidades de queso Belisario	4.1.01.01	\$ 150,00		
	84 unidades de Queso varias tiendas	4.1.01.02	\$ 126,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$12.555,60</b>	<b>\$12.555,60</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	<b>Viene</b>			<b>\$12.555,60</b>	<b>\$12.555,60</b>
<b>06/12/2009</b>	<b>23.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 185,84	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 185,84
	184 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 185,84		
	V/R venta a precio de costo				
<b>07/12/2009</b>	<b>24</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 196,30	
	755 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 196,30		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 196,30
	V/R compra de leche				
<b>07/12/2009</b>	<b>25</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 76,80	
	Ventas	4.1.01.			\$ 76,80
	256 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 76,80		
	V/R venta de leche				
<b>07/12/2009</b>	<b>25.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 66,56	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 66,56
	256 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 66,56		
	V/R venta a precio de costo				
<b>07/12/2009</b>	<b>26</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 150,00	
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 96,52	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,98	
	Ventas	4.1.01.			\$ 247,50
	65 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 97,50		
	100 unidades de queso a Quito	4.1.01.02	\$ 150,00		
	V/R venta a crédito y a contado				
<b>07/12/2009</b>	<b>26.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 166,65	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 166,65
	165 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 166,65		
	V/R venta a precio de costo				
<b>08/12/2009</b>	<b>27</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 179,40	
	690 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 179,40		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 179,40
	V/R compra de leche				
<b>08/12/2009</b>	<b>28</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 106,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 106,50
	355 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 106,50		
	V/R venta de leche				
<b>08/12/2009</b>	<b>28.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 92,30	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 92,30
	355 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 92,30		
	V/R venta a precio de costo				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$13.873,45</b>	<b>\$13.873,45</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO  
DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		<b>Viene</b>		<b>\$13.873,45</b>	<b>\$13.873,45</b>
<b>08/12/2009</b>	<b>29</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 172,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 172,50
	70 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.01	\$ 105,00		
	45 unidades de queso Belisario Quevedo	4.1.01.02	\$ 67,50		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>08/12/2009</b>	<b>29.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 116,15	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 116,15
	115 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 116,15		
	V/R venta a precio de costo				
<b>08/12/2009</b>	<b>30</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 588,97	
	Cientes	1.1.2.01.01.			\$ 588,97
	235 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 348,97		
	160 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.02	\$ 240,00		
	V/R cobro del queso				
<b>09/12/2009</b>	<b>31</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 168,74	
	649 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 168,74		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 168,74
	V/R Compra de leche				
<b>09/12/2009</b>	<b>32</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 83,40	
	Ventas	4.1.01.			\$ 83,40
	278 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 83,40		
	V/R venta de leche				
<b>09/12/2009</b>	<b>32.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 72,28	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 72,28
	278 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 72,28		
	V/R venta a precio de costo				
<b>09/12/2009</b>	<b>33</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 87,00	
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 62,37	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,63	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	42 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 63,00		
	58 unidades de queso Belisario Quevedo	4.1.01.02	\$ 87,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>09/12/2009</b>	<b>33.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>10/12/2009</b>	<b>34</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 166,40	
	640 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 166,40		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 166,40
	V/R compra de leche				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$15.492,89</b>	<b>\$15.492,89</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$15.492,89	\$15.492,89
<b>10/12/2009</b>	<b>35</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 97,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 97,50
	325 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 97,50		
	V/R venta de leche				
<b>10/12/2009</b>	<b>35.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 84,50	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 84,50
	325 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 84,50		
	V/R venta a precio de costo				
<b>10/12/2009</b>	<b>36</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 150,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	100 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.01	\$ 150,00		
	V/R venta a contado				
<b>10/12/2009</b>	<b>36.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>11/12/2009</b>	<b>37</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 188,50	
	725 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 188,50		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 188,50
	V/R compra de leche				
<b>11/12/2009</b>	<b>38</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 88,20	
	Ventas	4.1.01.			\$ 88,20
	294 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 88,20		
	V/R venta de leche				
<b>11/12/2009</b>	<b>38.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 76,44	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 76,44
	294 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 76,44		
	V/R venta a precio de costo				
<b>11/12/2009</b>	<b>39</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 120,00	
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 81,67	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,83	
	Ventas	4.1.01.			\$ 202,50
	55 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 82,50		
	80 unidades de queso Quito	4.1.01.02	\$ 120,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>11/12/2009</b>	<b>39.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 136,35	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 136,35
	135 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 136,35		
	V/R venta a precio de costo				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$16.617,88</b>	<b>\$16.617,88</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		Viene		\$16.617,88	\$16.617,88
<b>12/12/2009</b>	<b>40</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 182,00	
	700 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 182,00		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 182,00
	V/R compra de leche				
<b>12/12/2009</b>	<b>41</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 66,90	
	Ventas	4.1.01.			\$ 66,90
	223 ltrs. De leche	4.1.01.01	\$ 66,90		
	V/R venta de leche				
<b>12/12/2009</b>	<b>41.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 57,98	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 57,98
	223 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 57,98		
	V/R venta a precio de costo				
<b>12/12/2009</b>	<b>42</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 156,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 156,00
	72 unidades de queso Belisario Quevedo	4.1.01.01	\$ 108,00		
	32 unidades de queso varias tiendas	4.1.01.02	\$ 48,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>12/12/2009</b>	<b>42.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 105,04	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 105,04
	104 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 105,04		
	V/R venta a precio de costo				
<b>13/12/2009</b>	<b>43</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 177,84	
	684 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 177,84		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 177,84
	V/R compra de leche				
<b>13/12/2009</b>	<b>44</b>				
	Cientes	1.1.2.01.01.		\$ 96,30	
	Ventas	4.1.01.			\$ 96,30
	321 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 96,30		
	V/R venta de leche				
<b>13/12/2009</b>	<b>44.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 83,46	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 83,46
	321 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 83,46		
	V/R venta a precio de costo				
<b>13/12/2009</b>	<b>45</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 120,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 120,00
	80 unidades de queso a Quito	4.1.01.01	\$ 120,00		
	V/R venta a contado				
<b>13/12/2009</b>	<b>45.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 80,80	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 80,80
	80 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 80,80		
	V/R venta a precio de costo				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$17.744,20</b>	<b>\$17.744,20</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$17.744,20	\$17.744,20
<b>14/12/2009</b>	<b>46</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 140,40	
	540 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 140,40		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 140,40
	V/R Compra de leche				
<b>14/12/2009</b>	<b>47</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 66,90	
	Ventas	4.1.01.			\$ 66,90
	223 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 66,90		
	V/R venta de leche				
<b>14/12/2009</b>	<b>47.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 57,98	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 57,98
	223 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 57,98		
	V/R venta a precio de costo				
<b>14/12/2009</b>	<b>48</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 75,00	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 74,25	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,75	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	50 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 75,00		
	50 unidades de queso Belisario Quevedo	4.1.01.02	\$ 75,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>14/12/2009</b>	<b>48.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>15/12/2009</b>	<b>49</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 158,08	
	608 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 158,08		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 158,08
	V/R compra de leche				
<b>15/12/2009</b>	<b>50</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 114,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 114,60
	382 ltrs. De leche AL Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 114,60		
	V/R venta de leche				
<b>15/12/2009</b>	<b>50.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 99,32	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 99,32
	382 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 99,32		
	V/R venta a precio de costo				
<b>15/12/2009</b>	<b>51</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 195,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 195,00
	50 unidades de queso a Latacunga	4.1.01.01	\$ 75,00		
	80 unidades de queso Babahoyo	4.1.01.02	\$ 120,00		
	V/R venta a contado				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$18.827,48</b>	<b>\$18.827,48</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$18.827,48	\$18.827,48
<b>15/12/2009</b>	<b>51.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 131,30	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 131,30
	130 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 131,30		
	V/R venta a precio de costo				
<b>15/12/2009</b>	<b>52</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 218,29	
	Clientes	1.1.2.01.01.			\$ 218,29
	147 unidades de queso	1.1.2.01.01.01	\$ 218,29		
	V/R cobro del queso				
<b>16/12/2009</b>	<b>53</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 188,50	
	725 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 188,50		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 188,50
	V/R compra de leche				
<b>16/12/2009</b>	<b>54</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 93,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 93,00
	310 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 93,00		
	V/R venta de leche				
<b>16/12/2009</b>	<b>54.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 80,60	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 80,60
	310 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 80,60		
	V/R venta a precio de costo				
<b>16/12/2009</b>	<b>55</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 90,00	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 51,98	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,52	
	Ventas	4.1.01.			\$ 142,50
	35 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 52,50		
	60 unidades de queso a Quito	4.1.01.02	\$ 90,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>16/12/2009</b>	<b>55.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 95,95	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 95,95
	95 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 95,95		
	V/R venta a precio de costo				
<b>17/12/2009</b>	<b>56</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 181,48	
	698 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 181,48		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 181,48
	V/R Compra de leche				
<b>17/12/2009</b>	<b>57</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 93,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 93,60
	312 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 93,60		
	V/R venta de leche				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$20.052,70</b>	<b>\$20.052,70</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	<b>Viene</b>			<b>\$20.052,70</b>	<b>\$20.052,70</b>
<b>17/12/2009</b>	<b>57.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 81,12	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 81,12
	312 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 81,12		
	V/R venta a precio de costo				
<b>17/12/2009</b>	<b>58</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 153,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 153,00
	52 unidades de queso en Latacunga	4.1.01.01	\$ 78,00		
	50 unidades de queso Belisario quevedo	4.1.01.02	\$ 75,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>17/12/2009</b>	<b>58.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 103,02	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 103,02
	102 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 103,02		
	V/R venta a precio de costo				
<b>18/12/2009</b>	<b>59</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 179,40	
	690 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 179,40		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 179,40
	V/R compra de leche				
<b>18/12/2009</b>	<b>60</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 105,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 105,00
	350 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 105,00		
	V/R venta de leche				
<b>18/12/2009</b>	<b>60.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 91,00	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 91,00
	350 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 91,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>18/12/2009</b>	<b>61</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 75,00	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 74,25	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,75	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	50 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 75,00		
	50 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.02	\$ 75,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>18/12/2009</b>	<b>61.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>19/12/2009</b>	<b>62</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 130,00	
	500 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 130,00		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 130,00
	V/R Compra de leche				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$21.146,24</b>	<b>\$21.146,24</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		Viene			\$21.146,24	\$21.146,24
<b>19/12/2009</b>		<b>63</b>				
	Cientes		1.1.2.01.01.		\$ 67,50	
	Ventas		4.1.01.			\$ 67,50
	225 ltrs. De leche al Sr. Robayo		4.1.01.01	\$ 67,50		
	V/R venta de leche					
<b>19/12/2009</b>		<b>63.1</b>				
	Costo de ventas		5.1.6		\$ 58,50	
	Inventario Materia Prima		1.1.3.01.			\$ 58,50
	225 ltrs. De leche		1.1.3.01.01	\$ 58,50		
	V/R venta a precio de costo					
<b>19/12/2009</b>		<b>64</b>				
	Caja		1.1.1.02.		\$ 127,50	
	Ventas		4.1.01.			\$ 127,50
	85 unidades de queso		4.1.01.01	\$ 127,50		
	V/R venta de Unidades de queso					
<b>19/12/2009</b>		<b>64.1</b>				
	Costo de ventas		5.1.6		\$ 85,85	
	Inventario Productos Terminados		1.1.3.04.			\$ 85,85
	85 unidades de queso		1.1.3.04.01	\$ 85,85		
	V/R venta a precio de costo					
<b>20/12/2009</b>		<b>65</b>				
	Inventario Materia Prima		1.1.3.01.		\$ 185,12	
	712 ltrs. De leche		1.1.3.01.01	\$ 185,12		
	Proveedores		2.1.1.01.01			\$ 185,12
	V/R Compra de leche					
<b>20/12/2009</b>		<b>66</b>				
	Cientes		1.1.2.01.01.		\$ 97,20	
	Ventas		4.1.01.			\$ 97,20
	324 ltrs. De leche al Sr. Robayo		4.1.01.01	\$ 97,20		
	V/R venta de leche					
<b>20/12/2009</b>		<b>66.1</b>				
	Costo de ventas		5.1.6		\$ 84,24	
	Inventario Materia Prima		1.1.3.01.			\$ 84,24
	324 ltrs. De leche		1.1.3.01.01	\$ 84,24		
	V/R venta a precio de costo					
<b>20/12/2009</b>		<b>67</b>				
	Caja		1.1.1.02.		\$ 240,00	
	Ventas		4.1.01.			\$ 240,00
	80 unidades de queso a Quito		4.1.01.01	\$ 120,00		
	80 unidades de queso a Babahoyo		4.1.01.02	\$ 120,00		
	V/R venta de Unidades de queso					
<b>20/12/2009</b>		<b>67.1</b>				
	Costo de ventas		5.1.6		\$ 161,60	
	Inventario Productos Terminados		1.1.3.04.			\$ 161,60
	160 unidades de queso		1.1.3.04.01	\$ 161,60		
	V/R venta a precio de costo					
<b>21/12/2009</b>		<b>68</b>				
	Inventario Materia Prima		1.1.3.01.		\$ 184,34	
	709 ltrs. De leche		1.1.3.01.01	\$ 184,34		
	Proveedores		2.1.1.01.01			\$ 184,34
	V/R Compra de leche					
		<b>Suma y pasa</b>			<b>\$22.438,09</b>	<b>\$22.438,09</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$22.438,09	\$22.438,09
<b>21/12/2009</b>	<b>69</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 93,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 93,00
	310 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 93,00		
	V/R venta de leche				
<b>21/12/2009</b>	<b>69.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 80,60	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 80,60
	310 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 80,60		
	V/R venta a precio de costo				
<b>21/12/2009</b>	<b>70</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 22,50	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 141,07	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 1,43	
	Ventas	4.1.01.			\$ 165,00
	95 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 142,50		
	15 unidades de queso a Latacunga	4.1.01.02	\$ 22,50		
	V/R venta a crédito y a contado				
<b>21/12/2009</b>	<b>70.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 111,10	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 111,10
	110 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 111,10		
	V/R venta a precio de costo				
<b>22/12/2009</b>	<b>71</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 177,32	
	682 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 177,32		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 177,32
	V/R Compra de leche				
<b>22/12/2009</b>	<b>72</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 91,80	
	Ventas	4.1.01.			\$ 91,80
	306 ltrs. De leche aq. Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 91,80		
	V/R venta de leche				
<b>22/12/2009</b>	<b>72.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 79,56	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 79,56
	306 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 79,56		
	V/R venta a precio de costo				
<b>22/12/2009</b>	<b>73</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 105,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 105,00
	70 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.01	\$ 105,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>22/12/2009</b>	<b>73.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 70,70	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 70,70
	70 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 70,70		
	V/R venta a precio de costo				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$23.412,17</b>	<b>\$23.412,17</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		<b>Viene</b>		<b>\$23.412,17</b>	<b>\$23.412,17</b>
<b>22/12/2009</b>	<b>74</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 267,30	
	Clientes	1.1.2.01.01.			\$ 267,30
	180 unidades de queso	1.1.2.01.01.01	\$ 267,30		
	V/R cobro del queso				
<b>23/12/2009</b>	<b>75</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 172,12	
	662 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 172,12		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 172,12
	V/R Compra de leche				
<b>23/12/2009</b>	<b>76</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 102,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 102,60
	342 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 102,60		
	V/R venta de leche				
<b>23/12/2009</b>	<b>76.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 88,92	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 88,92
	342 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 88,92		
	V/R venta a precio de costo				
<b>23/12/2009</b>	<b>77</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 148,50	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 1,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	100 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 150,00		
	V/R venta a crédito				
<b>23/12/2009</b>	<b>77.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>24/12/2009</b>	<b>78</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 150,80	
	580 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 150,80		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 150,80
<b>24/12/2009</b>	<b>79</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 105,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 105,00
	350 ltrs. De leche	4.1.01.01	\$ 105,00		
	V/R venta de leche				
<b>24/12/2009</b>	<b>79.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 91,00	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 91,00
	350 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 91,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>24/12/2009</b>	<b>80</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 142,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 142,50
	50 unidades de queso a Quito	4.1.01.01	\$ 75,00		
	45 U. de queso en B.Q.	4.1.01.02	\$ 67,50		
	V/R venta a contado				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$24.783,41</b>	<b>\$24.783,41</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$24.783,41	\$24.783,41
<b>24/12/2009</b>	<b>80.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 95,95	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 95,95
	95 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 95,95		
	V/R venta a precio de costo				
<b>24/12/2009</b>	<b>81</b>				
	Gastos generales	6.1.9		\$ 132,00	
	IVA en compras	1.1.1.04		\$ 18,00	
	Caja	1.1.1.02.			\$ 150,00
	V/R compra para agasajo navideño				
<b>25/12/2009</b>	<b>82</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 122,20	
	470 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 122,20		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 122,20
<b>25/12/2009</b>	<b>83</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 102,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 102,60
	342 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 102,60		
	V/R venta de leche				
<b>25/12/2009</b>	<b>83.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 88,92	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 88,92
	V/R venta a precio de costo				
<b>25/12/2009</b>	<b>84</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 37,50	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 111,37	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 1,13	
	Ventas	4.1.01.			\$ 150,00
	75 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 112,50		
	25 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.02	\$ 37,50		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>25/12/2009</b>	<b>84.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 101,00	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 101,00
	100 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 101,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>26/12/2009</b>	<b>85</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 177,06	
	681 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 177,06		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 177,06
	V/R Compra de leche				
<b>26/12/2009</b>	<b>86</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 99,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 99,60
	V/R venta de leche				
<b>26/12/2009</b>	<b>86.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 86,32	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 86,32
	332 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 86,32		
	V/R venta a precio de costo				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$25.957,06</b>	<b>\$25.957,06</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	<b>Viene</b>			<b>\$25.957,06</b>	<b>\$25.957,06</b>
<b>26/12/2009</b>	<b>87</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 112,50	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 52,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 165,00
	75 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.01	\$ 112,50		
	35 unidades de queso en Planta	4.1.01.02	\$ 52,50		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>26/12/2009</b>	<b>87.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 111,10	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 111,10
	110 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 111,10		
	V/R venta a precio de costo				
<b>27/12/2009</b>	<b>88</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 169,00	
	650 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 169,00		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 169,00
	V/R Compra de leche				
<b>27/12/2009</b>	<b>89</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 90,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 90,00
	300 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 90,00		
	V/R venta de leche				
<b>27/12/2009</b>	<b>89.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 78,00	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 78,00
	300 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 78,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>27/12/2009</b>	<b>90</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 135,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 135,00
	10 unidades de queso en la Planta	4.1.01.01	\$ 15,00		
	80 unidades de queso Latacunga	4.1.01.02	\$ 120,00		
	V/R venta a contado				
<b>27/12/2009</b>	<b>90.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 90,90	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 90,90
	90 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 90,90		
	V/R venta a precio de costo				
<b>28/12/2009</b>	<b>91</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 187,20	
	720 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 187,20		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 187,20
	V/R Compra de leche				
<b>28/12/2009</b>	<b>92</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 120,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 120,00
	400 ltrs. De leche	4.1.01.01	\$ 120,00		
	V/R venta de leche				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$27.103,26</b>	<b>\$27.103,26</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$27.103,26	\$27.103,26
<b>28/12/2009</b>	<b>92.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 104,00	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 104,00
	400 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 104,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>28/12/2009</b>	<b>93</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 58,50	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 44,55	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,45	
	Ventas	4.1.01.			\$ 103,50
	30 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 45,00		
	14 unidades de queso en la Planta	4.1.01.02	\$ 21,00		
	25 U. de queso en B.Q.	4.1.01.03	\$ 37,50		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>28/12/2009</b>	<b>93.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 69,69	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 69,69
	69 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 69,69		
	V/R venta a precio de costo				
<b>29/12/2009</b>	<b>94</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 161,20	
	620 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 161,20		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 161,20
	V/R Compra de leche				
<b>29/12/2009</b>	<b>95</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 99,60	
	Ventas	4.1.01.			\$ 99,60
	332 ltrs. De leche	4.1.01.01	\$ 99,60		
	V/R venta de leche				
<b>29/12/2009</b>	<b>95.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 86,32	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 86,32
	332 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 86,32		
	V/R venta a precio de costo				
<b>29/12/2009</b>	<b>96</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 75,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 75,00
	50 unidades de queso en Beleisario Q.	4.1.01.01	\$ 75,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>29/12/2009</b>	<b>96.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 50,50	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 50,50
	50 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 50,50		
	V/R venta a precio de costo				
<b>29/12/2009</b>	<b>97</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 356,92	
	Clientes	1.1.2.01.01.			\$ 356,92
	205 unidades de queso a Multisa	1.1.2.01.01.01	\$ 304,42		
	35 unidades de queso en Planta	1.1.2.01.01.02	\$ 52,50		
	V/R cobro del queso				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$28.209,99</b>	<b>\$28.209,99</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$28.209,99	\$28.209,99
<b>29/12/2009</b>	<b>98</b>				
	Gasto Honorarios Profesionales	6.1.13		\$ 50,00	
	IVA en compras	1.1.1.04		\$ 6,00	
	Caja	1.1.1.02.			\$ 47,80
	8% retención Imp. A la renta Por Pagar	2.1.1.03.			\$ 4,00
	70% retención IVA por pagar	2.1.1.09.			\$ 4,20
	V/R pago por asesoría tributaria				
<b>30/12/2009</b>	<b>99</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 153,40	
	590 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 153,40		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 153,40
	V/R Compra de leche				
<b>30/12/2009</b>	<b>100</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 82,50	
	Ventas	4.1.01.			\$ 82,50
	275 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 82,50		
	V/R venta de leche				
<b>30/12/2009</b>	<b>100.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 71,50	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 71,50
	275 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 71,50		
	V/R venta a precio de costo				
<b>30/12/2009</b>	<b>101</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 90,00	
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 51,97	
	Impuesto retenido	1.1.2.04.		\$ 0,53	
	Ventas	4.1.01.			\$ 142,50
	35 unidades de queso a Multisa	4.1.01.01	\$ 52,50		
	10 unidades de queso en al Planta	4.1.01.02	\$ 15,00		
	50 unidades de queso a Babahoyo	4.1.01.03	\$ 75,00		
	V/R venta a crédito y a contado				
<b>30/12/2009</b>	<b>101.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 95,95	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 95,95
	95 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 95,95		
	V/R venta a precio de costo				
<b>30/12/2009</b>	<b>102</b>				
	Costos Generales de Fabricación	5.1.5		\$ 55,00	
	Energía eléctrica	5.1.5.01	\$ 55,00		
	Caja	1.1.1.02.			\$ 55,00
	V/R pago de energía eléctrica mes de noviembre				
<b>30/12/2009</b>	<b>103</b>				
	Costos Generales de Fabricación	5.1.5		\$ 46,00	
	Junta de agua potable	5.1.5.02	\$ 46,00		
	Caja	1.1.1.02.			\$ 46,00
	V/R pago del agua mes de noviembre				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$28.912,84</b>	<b>\$28.912,84</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	Viene			\$28.912,84	\$28.912,84
<b>31/12/2009</b>	<b>104</b>				
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.		\$ 135,20	
	520 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 135,20		
	Proveedores	2.1.1.01.01			\$ 135,20
	V/R Compra de leche				
<b>31/12/2009</b>	<b>105</b>				
	Clientes	1.1.2.01.01.		\$ 90,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 90,00
	300 ltrs. De leche al Sr. Robayo	4.1.01.01	\$ 90,00		
	V/R venta de leche				
<b>31/12/2009</b>	<b>105.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 78,00	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 78,00
	300 ltrs. De leche	1.1.3.01.01	\$ 78,00		
	V/R venta a precio de costo				
<b>31/12/2009</b>	<b>106</b>				
	Caja	1.1.1.02.		\$ 75,00	
	Ventas	4.1.01.			\$ 75,00
	50 unidades de queso a Quito	4.1.01.01	\$ 75,00		
	V/R venta de Unidades de queso				
<b>31/12/2009</b>	<b>106.1</b>				
	Costo de ventas	5.1.6		\$ 50,50	
	Inventario Productos Terminados	1.1.3.04.			\$ 50,50
	50 unidades de queso	1.1.3.04.01	\$ 50,50		
	V/R venta a precio de costo				
<b>31/12/2009</b>	<b>107</b>				
	Mano de Obra	5.1.4		\$ 358,88	
	Salario	5.1.4.1	\$ 320,00		
	Aporte Patronal	2.1.1.06.	\$ 38,88		
	Provisión Beneficios Sociales	2.1.1.13.		\$ 121,18	
	Decimo Tercer Sueldo	2.1.1.1.3.1	\$ 26,67		
	Decimo Cuarto Sueldo	2.1.1.1.3.2	\$ 54,51		
	Fondos de Reserva	2.1.1.1.3.3	\$ 26,67		
	Vacaciones	2.1.1.1.3.4	\$ 13,33		
	Caja	1.1.1.02.			\$ 290,08
	IESS por pagar	2.1.1.04.			\$ 68,80
	Aporte patronal	2.1.1.06.	\$ 38,88		
	Aporte personal	2.1.1.05.	\$ 29,92		
	Provisión Beneficios Sociales por pagar	2.1.1.13.			\$ 121,18
	V/R rol de pagos mes de diciembre				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$29.821,59</b>	<b>\$29.821,59</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**LIBRO DIARIO**

**DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

		Viene		\$29.821,59	\$29.821,59
<b>31/12/2009</b>	<b>108</b>				
	Gasto Vendedores	6.1.17		\$ 139,07	
	Salario	6.1.17.1	\$ 124,00		
	Aporte Patronal	2.1.1.06.	\$ 15,07		
	Provisión Beneficios Sociales	2.1.1.13.		\$ 80,34	
	Decimo Tercer Sueldo	2.1.1.1.3.1	\$ 10,33		
	Decimo Cuarto Sueldo	2.1.1.1.3.2	\$ 54,51		
	Fondos de Reserva	2.1.1.1.3.3	\$ 10,33		
	Vacaciones	2.1.1.1.3.4	\$ 5,17		
	Caja	1.1.1.02.			\$ 112,41
	IESS por pagar	2.1.1.04.			\$ 26,66
	Aporte patronal	2.1.1.06.	\$ 15,07		
	Aporte personal	2.1.1.05.	\$ 11,59		
	Provisión Beneficios Sociales por Pagar	2.1.1.13.			\$ 80,34
	V/R rol de pagos mes de diciembre				
<b>31/12/2009</b>	<b>109</b>				
	Bancos	2.1.1.03.		\$ 2.648,10	
	Clientes	1.1.2.01.01.			\$ 2.648,10
	8827 ltrs. De leche al Sr. Robayo	1.1.2.01.01.01	\$ 2.648,10		
	V/R cobro de leche mes de diciembre				
<b>31/12/2009</b>	<b>110</b>				
	Gasto Transporte	6.1.18		\$ 240,00	
	Caja	1.1.1.02.			\$ 237,60
	1% Retención en la Fuente	2.1.1.02.			\$ 2,40
	V/R pago del transporte				
<b>31/12/2009</b>	<b>111</b>				
	Costos Generales de Fabricación	5.1.5		\$ 20,00	
	IVA en compras	1.1.1.04		\$ 2,40	
	Caja	2.1.1.02.			\$ 22,40
	V/R compra de gas				
	<b>ASIENTOS DE TRANSFERENCIAS DE COSTOS</b>				
<b>31/12/2009</b>	<b>C1</b>				
	Inventario Productos en Proceso	1.1.3.02.		\$ 3.435,58	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 3.139,62
	Nómina de fabrica	5.1.4			\$ 179,44
	Costos Generales de Fabricación	5.1.5			\$ 116,52
	V/R costos incurridos en el proceso 1				
<b>31/12/2009</b>	<b>C2</b>				
	Inventario Productos en Proceso	1.1.3.02.		\$ 328,98	
	Inventario Materia Prima	1.1.3.01.			\$ 64,24
	Nómina de fabrica	5.1.4			\$ 179,44
	Costos Generales de Fabricación	5.1.5			\$ 85,30
	V/R costos incurridos en el proceso 2				
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$36.716,06</b>	<b>\$36.716,06</b>





**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Caja

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 500.00		\$ 500.00	
01-dic	Compra de insumos/ mate	2		\$ 116.93	\$ 383.07	
01-dic	Venta de queso	5	\$ 150.00		\$ 533.07	
01-dic	Cobro del queso a credito	6	\$ 170.77		\$ 703.84	
02-dic	Venta de queso	9	\$ 150.00		\$ 853.84	
03-dic	Venta de queso	12	\$ 225.00		\$ 1 078.84	
04-dic	Venta de queso	16	\$ 150.00		\$ 1 228.84	
05-dic	Compra de víveres	20		\$ 120.00	\$ 1 108.84	
06-dic	Venta de queso	23	\$ 276.00		\$ 1 384.84	
07-dic	Venta de queso	26	\$ 150.00		\$ 1 534.84	
08-dic	Venta de queso	29	\$ 172.50		\$ 1 707.34	
08-dic	Cobro del queso	30	\$ 588.97		\$ 2 296.31	
09-dic	Venta de queso	33	\$ 87.00		\$ 2 383.31	
10-dic	Venta de queso	36	\$ 150.00		\$ 2 533.31	
11-dic	Venta de queso	39	\$ 120.00		\$ 2 653.31	
12-dic	Venta de queso	42	\$ 156.00		\$ 2 809.31	
13-dic	Venta de queso	45	\$ 120.00		\$ 2 929.31	
14-dic	Venta de queso	48	\$ 75.00		\$ 3 004.31	
15-dic	Venta de queso	51	\$ 195.00		\$ 3 199.31	
15-dic	Cobro del queso a credito	52	\$ 218.29		\$ 3 417.60	
16-dic	Venta de queso	55	\$ 90.00		\$ 3 507.60	
17-dic	Venta de queso	58	\$ 153.00		\$ 3 660.60	
18-dic	Venta de queso	61	\$ 75.00		\$ 3 735.60	
19-dic	Venta de queso	64	\$ 127.50		\$ 3 863.10	
20-dic	Venta de queso	67	\$ 240.00		\$ 4 103.10	
21-dic	Venta de queso	70	\$ 22.50		\$ 4 125.60	
22-dic	Venta de queso	73	\$ 105.00		\$ 4 230.60	
22-dic	Cobro del queso a credito	74	\$ 267.30		\$ 4 497.90	
24-dic	Venta de queso	80	\$ 142.50		\$ 4 640.40	
24-dic	Compra agasajo navideño	81		\$ 150.00	\$ 4 490.40	
25-dic	Venta de queso	84	\$ 37.50		\$ 4 527.90	
26-dic	Venta de queso	87	\$ 112.50		\$ 4 640.40	
27-dic	Venta de queso	90	\$ 135.00		\$ 4 775.40	
28-dic	Venta de queso	93	\$ 58.50		\$ 4 833.90	
29-dic	Venta de queso	96	\$ 75.00		\$ 4 908.90	
29-dic	Cobro del queso a credito	97	\$ 356.92		\$ 5 265.82	
29-dic	Pago asesoria tributaria	98		\$ 47.80	\$ 5 218.02	
30-dic	Venta de queso	101	\$ 90.00		\$ 5 308.02	
30-dic	Pago de la luz	102		\$ 55.00	\$ 5 253.02	
30-dic	Pago del Agua	103		\$ 46.00	\$ 5 207.02	
31-dic	Venta de queso	106	\$ 75.00		\$ 5 282.02	
31-dic	Rol de pagos	107		\$ 290.08	\$ 4 991.94	
31-dic	Rol de pagos	108		\$ 112.41	\$ 4 879.53	
31-dic	Pago de transporte	110		\$ 237.60	\$ 4 641.93	
31-dic	Pago de gas	111		\$ 22.40	\$ 4 619.53	
	<b>SUMAN</b>		<b>\$ 5 817.75</b>	<b>\$ 1 198.22</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario Materia Prima

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Compra de insumos	2	\$ 104.40		\$ 104.40	
01-dic	Valores con que inicia	3	\$ 182.00		\$ 286.40	
01-dic	Venta a precio de costo	4.1		\$ 39.00	\$ 247.40	
02-dic	Compra de leche	7	\$ 208.00		\$ 455.40	
02-dic	Venta a precio de costo	8.1		\$ 32.50	\$ 422.90	
03-dic	Compra de leche	10	\$ 202.80		\$ 625.70	
03-dic	Venta a precio de costo	11.1		\$ 91.00	\$ 534.70	
04-dic	Compra de leche	14	\$ 195.00		\$ 729.70	
04-dic	Venta a precio de costo	15.1		\$ 45.50	\$ 684.20	
05-dic	Compra de leche	17	\$ 197.08		\$ 881.28	
05-dic	Venta a precio de costo	18.1		\$ 34.32	\$ 846.96	
06-dic	Compra de leche	21	\$ 197.60		\$ 1 044.56	
06-dic	Venta a precio de costo	22.1		\$ 33.28	\$ 1 011.28	
07-dic	Compra de leche	24	\$ 196.30		\$ 1 207.58	
07-dic	Venta a precio de costo	25.1		\$ 66.56	\$ 1 141.02	
08-dic	Compra de leche	27	\$ 179.40		\$ 1 320.42	
08-dic	Venta a precio de costo	28.1		\$ 92.30	\$ 1 228.12	
09-dic	Compra de leche	31	\$ 168.74		\$ 1 396.86	
09-dic	Venta a precio de costo	32.1		\$ 72.28	\$ 1 324.58	
10-dic	Compra de leche	34	\$ 166.40		\$ 1 490.98	
10-dic	Venta a precio de costo	35.1		\$ 84.50	\$ 1 406.48	
11-dic	Compra de leche	37	\$ 188.50		\$ 1 594.98	
11-dic	Venta a precio de costo	38.1		\$ 76.44	\$ 1 518.54	
12-dic	Compra de leche	40	\$ 182.00		\$ 1 700.54	
12-dic	Venta a precio de costo	41.1		\$ 57.98	\$ 1 642.56	
13-dic	Compra de leche	43	\$ 177.84		\$ 1 820.40	
13-dic	Venta a precio de costo	44.1		\$ 83.46	\$ 1 736.94	
14-dic	Compra de leche	46	\$ 140.40		\$ 1 877.34	
14-dic	Venta a precio de costo	47.1		\$ 57.98	\$ 1 819.36	
15-dic	Compra de leche	49	\$ 158.08		\$ 1 977.44	
15-dic	Venta a precio de costo	50.1		\$ 99.32	\$ 1 878.12	
16-dic	Compra de leche	53	\$ 188.50		\$ 2 066.62	
16-dic	Venta a precio de costo	54.1		\$ 80.60	\$ 1 986.02	
17-dic	Compra de leche	56	\$ 181.48		\$ 2 167.50	
17-dic	Venta a precio de costo	57.1		\$ 81.12	\$ 2 086.38	
18-dic	Compra de leche	59	\$ 179.40		\$ 2 265.78	
18-dic	Venta a precio de costo	60.1		\$ 91.00	\$ 2 174.78	
19-dic	Compra de leche	62	\$ 130.00		\$ 2 304.78	
19-dic	Venta a precio de costo	63.1		\$ 58.50	\$ 2 246.28	
20-dic	Compra de leche	65	\$ 185.12		\$ 2 431.40	
20-dic	Venta a precio de costo	66.1		\$ 84.24	\$ 2 347.16	
21-dic	Compra de leche	68	\$ 184.34		\$ 2 531.50	
21-dic	Venta a precio de costo	69.1		\$ 80.60	\$ 2 450.90	
22-dic	Compra de leche	71	\$ 177.32		\$ 2 628.22	
22-dic	Venta a precio de costo	72.1		\$ 79.56	\$ 2 548.66	
23-dic	Compra de leche	75	\$ 172.12		\$ 2 720.78	
	<b>Suma y pasa</b>		<b>\$ 4 242.82</b>	<b>\$ 1 522.04</b>		

	<b>Viene</b>		<b>\$ 4 242.82</b>	<b>\$ 1 522.04</b>	
23-dic	Venta a precio de costo	76.1		\$ 88.92	\$ 2 631.86
24-dic	Compra de leche	78	\$ 150.80		\$ 2 782.66
24-dic	Venta a precio de costo	79.1		\$ 91.00	\$ 2 691.66
25-dic	Compra de leche	82	\$ 122.20		\$ 2 813.86
25-dic	Venta a precio de costo	83.1		\$ 88.92	\$ 2 724.94
26-dic	Compra de leche	85	\$ 177.06		\$ 2 902.00
26-dic	Venta a precio de costo	86.1		\$ 86.32	\$ 2 815.68
27-dic	Compra de leche	88	\$ 169.00		\$ 2 984.68
27-dic	Venta a precio de costo	89.1		\$ 78.00	\$ 2 906.68
28-dic	Compra de leche	91	\$ 187.20		\$ 3 093.88
28-dic	Venta a precio de costo	92.1		\$ 104.00	\$ 2 989.88
29-dic	Compra de leche	94	\$ 161.20		\$ 3 151.08
29-dic	Venta a precio de costo	95.1		\$ 86.32	\$ 3 064.76
30-dic	Compra de leche	99	\$ 153.40		\$ 3 218.16
30-dic	Venta a precio de costo	100.1		\$ 71.50	\$ 3 146.66
31-dic	Compra de leche	104	\$ 135.20		\$ 3 281.86
31-dic	Venta a precio de costo	105.1		\$ 78.00	\$ 3 203.86
31-dic	Costos en el proceso 1	C1		\$ 3 139.62	\$ 64.24
31-dic	Costos en el proceso 2	C2		\$ 64.24	\$ 0.00
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 5 498.88</b>	<b>\$ 5 498.88</b>	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Proveedores

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	3		\$ 182.00		\$ 182.00
02-dic	Compra de leche	7		\$ 208.00		\$ 390.00
03-dic	Compra de leche	10		\$ 202.80		\$ 592.80
04-dic	Compra de leche	14		\$ 195.00		\$ 787.80
05-dic	Compra de leche	17		\$ 197.08		\$ 984.88
06-dic	Compra de leche	21		\$ 197.60		\$ 1 182.48
07-dic	Compra de leche	24		\$ 196.30		\$ 1 378.78
08-dic	Compra de leche	27		\$ 179.40		\$ 1 558.18
09-dic	Compra de leche	31		\$ 168.74		\$ 1 726.92
10-dic	Compra de leche	34		\$ 166.40		\$ 1 893.32
11-dic	Compra de leche	37		\$ 188.50		\$ 2 081.82
12-dic	Compra de leche	40		\$ 182.00		\$ 2 263.82
13-dic	Compra de leche	43		\$ 177.84		\$ 2 441.66
14-dic	Compra de leche	46		\$ 140.40		\$ 2 582.06
15-dic	Compra de leche	49		\$ 158.08		\$ 2 740.14
16-dic	Compra de leche	53		\$ 188.50		\$ 2 928.64
17-dic	Compra de leche	56		\$ 181.47		\$ 3 110.11
18-dic	Compra de leche	59		\$ 179.40		\$ 3 289.51
19-dic	Compra de leche	62		\$ 130.00		\$ 3 419.51
20-dic	Compra de leche	65		\$ 185.12		\$ 3 604.63
21-dic	Compra de leche	68		\$ 184.34		\$ 3 788.97
22-dic	Compra de leche	71		\$ 177.32		\$ 3 966.29
23-dic	Compra de leche	75		\$ 172.12		\$ 4 138.41
24-dic	Compra de leche	78		\$ 150.80		\$ 4 289.21
25-dic	Compra de leche	82		\$ 122.20		\$ 4 411.41
	<b>Suma y pasa</b>			<b>\$ 4 411.41</b>		

	<b>Viene</b>			<b>\$ 4 411.41</b>	
26-dic	Compra de leche	85		\$ 177.06	\$ 4 588.47
27-dic	Compra de leche	88		\$ 169.00	\$ 4 757.47
28-dic	Compra de leche	91		\$ 187.20	\$ 4 944.67
29-dic	Compra de leche	94		\$ 161.20	\$ 5 105.87
30-dic	Compra de leche	99		\$ 153.40	\$ 5 259.27
31-dic	Compra de leche	104		\$ 135.20	\$ 5 394.47
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 5 394.47</b>	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Clientes Queso

FECHA 2009	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 170.77		\$ 170.77	
01-dic	Cobro de queso	6		\$ 170.77	\$ 0.00	
02-dic	Venta de queso	9	\$ 103.95		\$ 103.95	
03-dic	Venta de queso	16	\$ 74.25		\$ 178.20	
05-dic	Venta de queso	19	\$ 314.25		\$ 492.45	
07-dic	Venta de queso	26	\$ 96.52		\$ 588.97	
08-dic	Cobro de queso	30		\$ 588.97	\$ 0.00	
09-dic	Venta de queso	33	\$ 62.37		\$ 62.37	
11-dic	Venta de queso	39	\$ 81.67		\$ 144.04	
14-dic	Venta de queso	48	\$ 74.25		\$ 218.29	
15-dic	Cobro de queso	52		\$ 218.29	\$ 0.00	
16-dic	Venta de queso	55	\$ 51.98		\$ 51.98	
18-dic	Venta de queso	61	\$ 74.25		\$ 126.23	
21-dic	Venta de queso	70	\$ 141.07		\$ 267.30	
22-dic	Cobro de queso	74		\$ 267.30	\$ 0.00	
23-dic	Venta de queso	77	\$ 148.50		\$ 148.50	
25-dic	Venta de queso	84	\$ 111.37		\$ 259.87	
26-dic	Venta de queso	87	\$ 52.50		\$ 312.37	
28-dic	Venta de queso	93	\$ 44.55		\$ 356.92	
29-dic	Cobro de queso	97		\$ 356.92	\$ 0.00	
30-dic	Venta de queso	101	\$ 51.97		\$ 51.97	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 1 654.22</b>	<b>\$ 1 602.25</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Clientes Leche

FECHA 2009	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Valores con que inicia la a	4	\$ 45.00		\$ 45.00	
02-dic	Venta de leche	8	\$ 37.50		\$ 82.50	
03-dic	Venta de leche	11	\$ 105.00		\$ 187.50	
04-dic	Venta de leche	15	\$ 52.50		\$ 240.00	
05-dic	Venta de leche	18	\$ 39.60		\$ 279.60	
06-dic	Venta de leche	22	\$ 38.40		\$ 318.00	
07-dic	Venta de leche	25	\$ 76.80		\$ 394.80	
08-dic	Venta de leche	28	\$ 106.50		\$ 501.30	
	<b>Suma y Pasa</b>		<b>\$ 501.30</b>			

	<b>Viene</b>		<b>\$ 501.30</b>		
09-dic	Venta de leche	32	\$ 83.40		\$ 584.70
10-dic	Venta de leche	35	\$ 97.50		\$ 682.20
11-dic	Venta de leche	38	\$ 88.20		\$ 770.40
12-dic	Venta de leche	41	\$ 66.90		\$ 837.30
13-dic	Venta de leche	44	\$ 96.30		\$ 933.60
14-dic	Venta de leche	47	\$ 66.90		\$ 1 000.50
15-dic	Venta de leche	50	\$ 114.60		\$ 1 115.10
16-dic	Venta de leche	54	\$ 93.00		\$ 1 208.10
17-dic	Venta de leche	57	\$ 93.60		\$ 1 301.70
18-dic	Venta de leche	60	\$ 105.00		\$ 1 406.70
19-dic	Venta de leche	63	\$ 67.50		\$ 1 474.20
20-dic	Venta de leche	66	\$ 97.20		\$ 1 571.40
21-dic	Venta de leche	69	\$ 93.00		\$ 1 664.40
22-dic	Venta de leche	72	\$ 91.80		\$ 1 756.20
23-dic	Venta de leche	76	\$ 102.60		\$ 1 858.80
24-dic	Venta de leche	79	\$ 105.00		\$ 1 963.80
25-dic	Venta de leche	83	\$ 102.60		\$ 2 066.40
26-dic	Venta de leche	86	\$ 99.60		\$ 2 166.00
27-dic	Venta de leche	89	\$ 90.00		\$ 2 256.00
28-dic	Venta de leche	92	\$ 120.00		\$ 2 376.00
29-dic	Venta de leche	95	\$ 99.60		\$ 2 475.60
30-dic	Venta de leche	100	\$ 82.50		\$ 2 558.10
31-dic	Venta de leche	105	\$ 90.00		\$ 2 648.10
31-dic	Cobro de la leche	109		\$ 2 648.10	\$ 0.00
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 2 648.10</b>	<b>\$ 2 648.10</b>	

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Ventas Leche

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Venta de leche	4		\$ 45.00		\$ 45.00
02-dic	Ventas leche	8		\$ 37.50		\$ 82.50
03-dic	Ventas leche	11		\$ 105.00		\$ 187.50
04-dic	Ventas leche	15		\$ 52.50		\$ 240.00
05-dic	Ventas leche	18		\$ 39.60		\$ 279.60
06-dic	Ventas leche	22		\$ 38.40		\$ 318.00
07-dic	Ventas leche	25		\$ 76.80		\$ 394.80
08-dic	Ventas leche	28		\$ 106.50		\$ 501.30
09-dic	Ventas leche	32		\$ 83.40		\$ 584.70
10-dic	Ventas leche	35		\$ 97.50		\$ 682.20
11-dic	Ventas leche	38		\$ 88.20		\$ 770.40
12-dic	Ventas leche	41		\$ 66.90		\$ 837.30
13-dic	Ventas leche	44		\$ 96.30		\$ 933.60
14-dic	Ventas leche	47		\$ 66.90		\$ 1 000.50
15-dic	Ventas leche	50		\$ 114.60		\$ 1 115.10
16-dic	Ventas leche	54		\$ 93.00		\$ 1 208.10
17-dic	Ventas leche	57		\$ 93.60		\$ 1 301.70
18-dic	Ventas leche	60		\$ 105.00		\$ 1 406.70
19-dic	Ventas leche	63		\$ 67.50		\$ 1 474.20
20-dic	Ventas leche	66		\$ 97.20		\$ 1 571.40
	<b>Suma Y Pasa</b>			<b>\$ 1 571.40</b>		

	<b>Viene</b>			<b>\$ 1 571.40</b>		
21-dic	Ventas leche	69		\$ 93.00		\$ 1 664.40
22-dic	Ventas leche	72		\$ 91.80		\$ 1 756.20
23-dic	Ventas leche	76		\$ 102.60		\$ 1 858.80
24-dic	Ventas leche	79		\$ 105.00		\$ 1 963.80
25-dic	Ventas leche	83		\$ 102.60		\$ 2 066.40
26-dic	Ventas leche	86		\$ 99.60		\$ 2 166.00
27-dic	Ventas leche	89		\$ 90.00		\$ 2 256.00
28-dic	Ventas leche	92		\$ 120.00		\$ 2 376.00
29-dic	Ventas leche	95		\$ 99.60		\$ 2 475.60
30-dic	Ventas leche	100		\$ 82.50		\$ 2 558.10
31-dic	Ventas leche	105		\$ 90.00		\$ 2 648.10
31-dic	Cierres	113	\$ 2 648.10			\$ -
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 2 648.10</b>	<b>\$ 2 648.10</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Impuesto Retenido

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
02-dic	Venta de queso	9	\$ 1.05		\$ 1.05	
04-dic	Venta de queso	16	\$ 0.75		\$ 1.80	
05-dic	Venta de queso	19	\$ 0.75		\$ 2.55	
07-dic	Venta de queso	26	\$ 0.98		\$ 3.53	
09-dic	Venta de queso	33	\$ 0.63		\$ 4.16	
11-dic	Venta de queso	39	\$ 0.83		\$ 4.99	
14-dic	Venta de queso	48	\$ 0.75		\$ 5.74	
16-dic	Venta de queso	55	\$ 0.52		\$ 6.26	
18-dic	Venta de queso	61	\$ 0.75		\$ 7.01	
21-dic	Venta de queso	70	\$ 1.42		\$ 8.43	
23-dic	Venta de queso	77	\$ 1.50		\$ 9.93	
25-dic	Venta de queso	84	\$ 1.13		\$ 11.06	
28-dic	Venta de queso	93	\$ 0.45		\$ 11.51	
30-dic	Venta de queso	101	\$ 0.53		\$ 12.04	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 12.04</b>			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Costo de venta LECHE

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Venta a precio de costo	4.1	\$ 39.00		\$ 39.00	
02-dic	Venta a precio de costo	8.1	\$ 32.50		\$ 71.50	
03-dic	Venta a precio de costo	11.1	\$ 91.00		\$ 162.50	
04-dic	Venta a precio de costo	15.1	\$ 45.50		\$ 208.00	
05-dic	Venta a precio de costo	18.1	\$ 34.32		\$ 242.32	
06-dic	Venta a precio de costo	22.1	\$ 33.28		\$ 275.60	
07-dic	Venta a precio de costo	25.1	\$ 66.56		\$ 342.16	
08-dic	Venta a precio de costo	28.1	\$ 92.30		\$ 434.46	
09-dic	Venta a precio de costo	32.1	\$ 72.28		\$ 506.74	
10-dic	Venta a precio de costo	35.1	\$ 84.50		\$ 591.24	
11-dic	Venta a precio de costo	38.1	\$ 76.44		\$ 667.68	
12-dic	Venta a precio de costo	41.1	\$ 57.98		\$ 725.66	
13-dic	Venta a precio de costo	44.1	\$ 83.46		\$ 809.12	
14-dic	Venta a precio de costo	47.1	\$ 57.98		\$ 867.10	
15-dic	Venta a precio de costo	50.1	\$ 99.32		\$ 966.42	
16-dic	Venta a precio de costo	54.1	\$ 80.60		\$ 1 047.02	
17-dic	Venta a precio de costo	57.1	\$ 81.12		\$ 1 128.14	
18-dic	Venta a precio de costo	60.1	\$ 91.00		\$ 1 219.14	
19-dic	Venta a precio de costo	63.1	\$ 58.50		\$ 1 277.64	
20-dic	Venta a precio de costo	66.1	\$ 84.24		\$ 1 361.88	
21-dic	Venta a precio de costo	69.1	\$ 80.60		\$ 1 442.48	
22-dic	Venta a precio de costo	72.1	\$ 79.56		\$ 1 522.04	
23-dic	Venta a precio de costo	76.1	\$ 88.92		\$ 1 610.96	
24-dic	Venta a precio de costo	79.1	\$ 91.00		\$ 1 701.96	
25-dic	Venta a precio de costo	83.1	\$ 88.92		\$ 1 790.88	
26-dic	Venta a precio de costo	86.1	\$ 86.32		\$ 1 877.20	
27-dic	Venta a precio de costo	89.1	\$ 78.00		\$ 1 955.20	
28-dic	Venta a precio de costo	92.1	\$ 104.00		\$ 2 059.20	
29-dic	Venta a precio de costo	95.1	\$ 86.32		\$ 2 145.52	
30-dic	Venta a precio de costo	100.1	\$ 71.50		\$ 2 217.02	
31-dic	Venta a precio de costo	105.1	\$ 78.00		\$ 2 295.02	
31-dic	Cierres	113		\$ 2 295.02	\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 2 295.02</b>	<b>\$ 2 295.02</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Ventas de Queso

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Ventas de queso	5		\$ 150.00		\$ 150.00
02-dic	Ventas de queso	9		\$ 255.00		\$ 405.00
03-dic	Ventas de queso	12		\$ 225.00		\$ 630.00
04-dic	Ventas de queso	16		\$ 225.00		\$ 855.00
05-dic	Ventas de queso	19		\$ 315.00		\$ 1 170.00
06-dic	Ventas de queso	23		\$ 276.00		\$ 1 446.00
07-dic	Ventas de queso	26		\$ 247.50		\$ 1 693.50
08-dic	Ventas de queso	29		\$ 172.50		\$ 1 866.00
09-dic	Ventas de queso	33		\$ 150.00		\$ 2 016.00
10-dic	Ventas de queso	36		\$ 150.00		\$ 2 166.00
11-dic	Ventas de queso	39		\$ 202.50		\$ 2 368.50
12-dic	Ventas de queso	42		\$ 156.00		\$ 2 524.50
13-dic	Ventas de queso	45		\$ 120.00		\$ 2 644.50
14-dic	Ventas de queso	48		\$ 150.00		\$ 2 794.50
15-dic	Ventas de queso	51		\$ 195.00		\$ 2 989.50
16-dic	Ventas de queso	55		\$ 142.50		\$ 3 132.00
17-dic	Ventas de queso	58		\$ 153.00		\$ 3 285.00
18-dic	Ventas de queso	61		\$ 150.00		\$ 3 435.00
19-dic	Ventas de queso	64		\$ 127.50		\$ 3 562.50
20-dic	Ventas de queso	67		\$ 240.00		\$ 3 802.50
21-dic	Ventas de queso	70		\$ 165.00		\$ 3 967.50
22-dic	Ventas de queso	73		\$ 105.00		\$ 4 072.50
23-dic	Ventas de queso	77		\$ 150.00		\$ 4 222.50
24-dic	Ventas de queso	80		\$ 142.50		\$ 4 365.00
25-dic	Ventas de queso	84		\$ 150.00		\$ 4 515.00
26-dic	Ventas de queso	87		\$ 165.00		\$ 4 680.00
27-dic	Ventas de queso	90		\$ 135.00		\$ 4 815.00
28-dic	Ventas de queso	93		\$ 103.50		\$ 4 918.50
29-dic	Ventas de queso	96		\$ 75.00		\$ 4 993.50
30-dic	Ventas de queso	101		\$ 142.50		\$ 5 136.00
31-dic	Ventas de queso	106		\$ 75.00		\$ 5 211.00
31-dic	Cierres	113	\$ 5 211.00			\$ -
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 5 211.00</b>	<b>\$ 5 211.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Costo de venta Queso

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Venta a precio de costo	5.1	\$ 101.00		\$ 101.00	
02-dic	Venta a precio de costo	9.1	\$ 171.70		\$ 272.70	
03-dic	Venta a precio de costo	12.1	\$ 151.50		\$ 424.20	
04-dic	Venta a precio de costo	16.1	\$ 151.50		\$ 575.70	
05-dic	Venta a precio de costo	19.1	\$ 212.10		\$ 787.80	
06-dic	Venta a precio de costo	23.1	\$ 185.84		\$ 973.64	
07-dic	Venta a precio de costo	26.1	\$ 166.65		\$ 1 140.29	
08-dic	Venta a precio de costo	29.1	\$ 116.15		\$ 1 256.44	
09-dic	Venta a precio de costo	33.1	\$ 101.00		\$ 1 357.44	
10-dic	Venta a precio de costo	36.1	\$ 101.00		\$ 1 458.44	
11-dic	Venta a precio de costo	39.1	\$ 136.35		\$ 1 594.79	
12-dic	Venta a precio de costo	42.1	\$ 105.04		\$ 1 699.83	
13-dic	Venta a precio de costo	45.1	\$ 80.80		\$ 1 780.63	
14-dic	Venta a precio de costo	48.1	\$ 101.00		\$ 1 881.63	
15-dic	Venta a precio de costo	51.1	\$ 131.30		\$ 2 012.93	
16-dic	Venta a precio de costo	55.1	\$ 95.95		\$ 2 108.88	
17-dic	Venta a precio de costo	58.1	\$ 103.02		\$ 2 211.90	
18-dic	Venta a precio de costo	61.1	\$ 101.00		\$ 2 312.90	
19-dic	Venta a precio de costo	64.1	\$ 85.85		\$ 2 398.75	
20-dic	Venta a precio de costo	67.1	\$ 161.60		\$ 2 560.35	
21-dic	Venta a precio de costo	70.1	\$ 111.10		\$ 2 671.45	
22-dic	Venta a precio de costo	73.1	\$ 70.70		\$ 2 742.15	
23-dic	Venta a precio de costo	77.1	\$ 101.00		\$ 2 843.15	
24-dic	Venta a precio de costo	80.1	\$ 95.95		\$ 2 939.10	
25-dic	Venta a precio de costo	84.1	\$ 101.00		\$ 3 040.10	
26-dic	Venta a precio de costo	87.1	\$ 111.10		\$ 3 151.20	
27-dic	Venta a precio de costo	90.1	\$ 90.90		\$ 3 242.10	
28-dic	Venta a precio de costo	93.1	\$ 69.69		\$ 3 311.79	
29-dic	Venta a precio de costo	96.1	\$ 50.50		\$ 3 362.29	
30-dic	Venta a precio de costo	101.1	\$ 95.95		\$ 3 458.24	
31-dic	Venta a precio de costo	106.1	\$ 50.50		\$ 3 508.74	
31-dic	Cierres	113		\$ 3 508.74	\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 3 508.74</b>	<b>\$ 3 508.74</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario Productos Terminados

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 101.00			\$ 101.00
01-dic	Venta de quesos	5.1		\$ 101.00		\$ -
02-dic	Venta de quesos	9.1		\$ 171.70		\$ 171.70
03-dic	Venta de quesos	12.1		\$ 151.50		\$ 323.20
04-dic	Venta de quesos	16.1		\$ 151.50		\$ 474.70
05-dic	Venta de quesos	19.1		\$ 212.10		\$ 686.80
06-dic	Venta de quesos	23.1		\$ 185.84		\$ 872.64
07-dic	Venta de quesos	26.1		\$ 166.65		\$ 1 039.29
08-dic	Venta de quesos	29.1		\$ 116.15		\$ 1 155.44
09-dic	Venta de quesos	33.1		\$ 101.00		\$ 1 256.44
10-dic	Venta de quesos	36.1		\$ 101.00		\$ 1 357.44
11-dic	Venta de quesos	39.1		\$ 136.35		\$ 1 493.79
12-dic	Venta de quesos	42.1		\$ 105.04		\$ 1 598.83
13-dic	Venta de quesos	45.1		\$ 80.80		\$ 1 679.63
14-dic	Venta de quesos	48.1		\$ 101.00		\$ 1 780.63
15-dic	Venta de quesos	51.1		\$ 131.30		\$ 1 911.93
16-dic	Venta de quesos	55.1		\$ 95.95		\$ 2 007.88
17-dic	Venta de quesos	58.1		\$ 103.02		\$ 2 110.90
18-dic	Venta de quesos	61.1		\$ 101.00		\$ 2 211.90
19-dic	Venta de quesos	64.1		\$ 85.85		\$ 2 297.75
20-dic	Venta de quesos	67.1		\$ 161.60		\$ 2 459.35
21-dic	Venta de quesos	70.1		\$ 111.10		\$ 2 570.45
22-dic	Venta de quesos	73.1		\$ 70.70		\$ 2 641.15
23-dic	Venta de quesos	77.1		\$ 101.00		\$ 2 742.15
24-dic	Venta de quesos	80.1		\$ 95.95		\$ 2 838.10
25-dic	Venta de quesos	84.1		\$ 101.00		\$ 2 939.10
26-dic	Venta de quesos	87.1		\$ 111.10		\$ 3 050.20
27-dic	Venta de quesos	90.1		\$ 90.90		\$ 3 141.10
28-dic	Venta de quesos	93.1		\$ 69.69		\$ 3 210.79
29-dic	Venta de quesos	96.1		\$ 50.50		\$ 3 261.29
30-dic	Venta de quesos	101.1		\$ 95.95		\$ 3 357.24
31-dic	Venta de quesos	106.1		\$ 50.50		\$ 3 407.74
31-dic	Transferencia de costos	C4	\$ 3 693.57			\$ 285.83
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 3 794.57</b>	<b>\$ 3 508.74</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Caja Chica

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 80.00		\$ 80.00	
03-dic	Compra utiles de oficina	13		\$ 11.48	\$ 68.52	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 80.00</b>	<b>\$ 11.48</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Bancos

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 1 500.00		\$ 1 500.00	
31-dic	Cobro de leche	109	\$ 2 648.10		\$ 4 148.10	
	<b>SUMA</b>		\$ 4 148.10			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Documentos por cobrar

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 500.00		\$ 500.00	
	<b>SUMA</b>		\$ 500.00			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Intereses por Cobrar

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 540.00		\$ 540.00	
	<b>SUMA</b>		\$ 540.00			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Gasto Suministros de Oficina

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
03-dic	Compra utiles de oficina	13	\$ 10.10		\$ 10.10	
31-dic	Cierres	113		\$ 10.10	\$ -	
	<b>SUMA</b>		\$ 10.10	\$ 10.10		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Edificio

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 2 842.71		\$ 2 842.71	
	<b>SUMA</b>		\$ 2 842.71			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA:Muebles y Enseres

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 27.37		\$ 27.37	
	<b>SUMA</b>		\$ 27.37			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA:Maquinaria y Equipo

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 1 053.93		\$ 1 053.93	
	<b>SUMA</b>		\$ 1 053.93			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA:Instalación

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1	\$ 912.50		\$ 912.50	
	<b>SUMA</b>		\$ 912.50			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA:Depreciación Acumulada Edificio

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Ajustes	a		\$ 19.79		\$ 19.79
	<b>SUMA</b>			\$ 19.79		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA:Depreciación Acumulada Muebles y Enseres

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Valores con que inicia	b		\$ 1.13		\$ 1.13
	<b>SUMA</b>			\$ 1.13		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA:Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Valores con que inicia	c		\$ 43.32		\$ 43.32
	<b>SUMA</b>			\$ 43.32		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Depreciación Acumulada Instalaciones

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Valores con que inicia	d		\$ 37.50		\$ 37.50
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 37.50</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Capital Social

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1		\$ 6 936.54		\$ 6 936.54
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 6 936.54</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Capital Aportado

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1		\$ 840.00		\$ 840.00
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 840.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Ganancia del Ejercicio Anterior

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	1		\$ 350.00		\$ 350.00
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 350.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Gasto Alimentación

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
05-dic	Compra de víveres	20	\$ 120.00		\$ 120.00	
31-dic	Cierres	114		\$ 120.00	<b>\$ 0.00</b>	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 120.00</b>	<b>\$ 120.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:Gasto Honorarios Profesionales

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
29-dic	Pago asesoría tributaria	98	\$ 50.00		\$ 50.00	
31-dic	Cierres	114		\$ 50.00	\$ 0.00	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 50.00</b>	<b>\$ 50.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:8% retención Imp. A la Renta por Pagar

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
29-dic	Pago por asesoría trib.	98		\$ 4.00		\$ 4.00
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 4.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:70% retención IVA por pagar

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
29-dic	Pago por asesoría trib.	98		\$ 4.20		\$ 4.20
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 4.20</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:Costos Generales de Fabricación

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
30-dic	Pago de la luz	102	\$ 55.00			\$ 55.00
30-dic	Pago del agua	103	\$ 46.00			\$ 101.00
31-dic	Pago de gas	111	\$ 20.00			\$ 121.00
31-dic	Costos en el proceso 1	C1		\$ 116.52		\$ 4.48
31-dic	Costos en el proceso 2	C2		\$ 85.30		\$ 80.82
31-dic	Cierres		\$ 80.82			\$ 0.00
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 201.82</b>	<b>\$ 201.82</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:Gasto Transporte

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Pago de transporte	110	\$ 240.00		\$ 240.00	
31-dic	Cierres	114		\$ 240.00	\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 240.00</b>	<b>\$ 240.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario Productos en Proceso 1

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Costos en el proceso 1	C1	\$ 3 435.58		\$ 3 435.58	
31-dic	Costos tranferidos	C3		\$ 3 435.58	\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 3 435.58</b>	<b>\$ 3 435.58</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Mano de Obra

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Rol de pago mes de dic.	107	\$ 358.88		\$ 358.88	
31-dic	Costos en el proceso 1	C1		\$ 179.44	\$ 179.44	
31-dic	Costos en el proceso 2	C2		\$ 179.44	\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 358.88</b>	<b>\$ 358.88</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Inventario Productos en Proceso 2

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Costos en el proceso 2	C2	\$ 328.98		\$ 328.98	
31-dic	Costos transferidos	C3	\$ 3 435.58		\$ 3 764.56	
31-dic	Costos transferidos	C4		\$ 3 693.57	\$ 70.99	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 3 764.56</b>	<b>\$ 3 693.57</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Resumen de Rentas y Gastos

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Cierres	113		\$ 2 055.34	\$ 2 055.34	
31-dic	Cierres	114	\$ 712.09		\$ 1 343.25	
31-dic	Cierres	115	\$ 1 343.25		\$ 0.00	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 2 055.34</b>	<b>\$ 2 055.34</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Utilidad del Ejercicio

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Cierres	115		\$ 1 343.25	\$ 1 343.25	
31-dic	Cierres	116	\$ 1 343.25		\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 1 343.25</b>	<b>\$ 1 343.25</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:Utilidad Neta

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Cierres	117		\$ 1 084.67		\$ 1 084.67
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 1 084.67</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:Gastos Generales

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
24-dic	Compra para agasajo navi	81	\$ 132.00		\$ 132.00	
31-dic	Cierres	114		\$ 132.00	\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 132.00</b>	<b>\$ 132.00</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:IVA en Compras

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
01-dic	Valores con que inicia	2	\$ 12.53		\$ 12.53	
03-dic	Compra utiles de oficina	13	\$ 1.38		\$ 13.91	
24-dic	Compra de agasajo	81	\$ 18.00		\$ 31.91	
29-dic	Pago de asesoria tribt.	98	\$ 6.00		\$ 37.91	
31-dic	Compra de gas	111	\$ 2.40		\$ 40.31	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 40.31</b>			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:15% Utilidad Trabajadores

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Cierres	116		\$ 201.49		\$ 201.49
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 201.49</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA:5% Reserva Legal

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Cierres	116		\$ 57.09		\$ 57.09
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 57.09</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: IESS por Pagar

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Rol de pagos mes dic.	107		\$ 68.80		\$ 68.80
31-dic	Rol de pagos mes dic.	108		\$ 26.66		\$ 95.46
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 95.46</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Gasto Vendedores

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Rol de pagos mes dic.	108	\$ 139.07		\$ 139.07	
31-dic	Cierres	114		\$ 139.07	\$ (0.00)	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 139.07</b>	<b>\$ 139.07</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: 1% Retención en la Fuente

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Pago de transporte	110		\$ 2.40		\$ 2.40
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 2.40</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Depreciación Edificio

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Ajustes	1		\$ 19.79	\$ 19.79	
31-dic	Cierres	113	\$ 19.79		\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 19.79</b>	<b>\$ 19.79</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"  
LIBRO MAYOR**

CUENTA: Depreciación Muebles y Enseres

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Ajustes	1		\$ 1.13	\$ 1.13	
31-dic	Cierres	113	\$ 1.13		\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 1.13</b>	<b>\$ 1.13</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Depreciación Maquinaria y equipo

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Ajustes	1		\$ 43.32	\$ 43.32	
31-dic	Cierres	112	\$ 43.32		\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 43.32</b>	<b>\$ 43.32</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Depreciación Instalaciones

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Ajustes	1		\$ 37.50	\$ 37.50	
31-dic	Cierres	112	\$ 37.50		\$ -	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 37.50</b>	<b>\$ 37.50</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Beneficios Sociales por pagar

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Rol de pagos	107		\$ 121.18	\$ 121.18	
31-dic	Rol de pagos	108		\$ 80.34	\$ 201.52	
	<b>SUMA</b>			<b>\$ 201.52</b>		

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**LIBRO MAYOR**

CUENTA: Provisión Beneficios Sociales

FECHA	DETALLE	REF.	MOVIMIENTO		SALDOS	
			DÉBITO	CRÉDITO	DEUDOR	ACREEDOR
2009						
31-dic	Rol de pagos	107	\$ 121.18		\$ 121.18	
31-dic	Rol de pagos	108	\$ 80.34		\$ 201.52	
	<b>SUMA</b>		<b>\$ 201.52</b>			

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**BALANCE DE COMPROBACIÓN**  
**AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

Nº	CUENTA	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja Chica	\$ 80,00	\$ 11,48	\$ 68,52	
2	Caja	\$ 5.817,75	\$ 1.198,22	\$ 4.619,53	
3	Bancos/Cooperativas	\$ 4.148,10		\$ 4.148,10	
4	IVA en Compras	\$ 40,31		\$ 40,31	
5	Clientes	\$ 4.302,32	\$ 4.250,35	\$ 51,97	
6	Documentos por cobrar	\$ 500,00		\$ 500,00	
7	Intereses por cobrar	\$ 540,00		\$ 540,00	
8	Inventario de Productos en Proceso 1	\$ 3.435,58	\$ 3.435,58		
9	Inventario de Productos en Proceso 2	\$ 3.764,56	\$ 3.693,57	\$ 70,99	
10	Inventario de Materia Prima /Materiales	\$ 5.498,88	\$ 5.498,88		
11	Inventario Productos Terminados	\$ 3.794,57	\$ 3.508,74	\$ 285,83	
12	Edificio	\$ 2.822,92		\$ 2.822,92	
13	Muebles y enseres	\$ 26,24		\$ 26,24	
14	Maquinaria y Equipo	\$ 1.010,61		\$ 1.010,61	
15	Instalaciones	\$ 875,00		\$ 875,00	
16	Proveedores		\$ 5.394,47		\$5.394,47
17	Mano de Obra	\$ 358,88	\$ 358,88		
18	1% Retención en la Fuente		\$ 2,40		\$ 2,40
19	1% Impuesto retenido	\$ 12,04		\$ 12,04	
20	8% Reten. Impuesto a la Renta por pagar		\$ 4,00		\$ 4,00
21	IESS por Pagar		\$ 95,46		\$ 95,46
22	70% Retención IVA por Pagar		\$ 4,20		\$ 4,20
23	Capital Social		\$ 6.936,54		\$ 6.936,54
24	Capital Aportado		\$ 840,00		\$ 840,00
25	Ganancia del ejercicio anterior		\$ 350,00		\$ 350,00
26	Gasto Suministros de Oficina	\$ 10,10	\$ 10,10		
27	Gasto Transporte	\$ 240,00	\$ 240,00		
28	Gasto Honorarios Profesionales	\$ 50,00	\$ 50,00		
29	Gasto vendedores	\$ 139,07	\$ 139,07		
30	Gastos Generales	\$ 132,00	\$ 132,00		
31	Costos Generales de Fabricación	\$ 201,82	\$ 201,82		
32	Gasto Alimentación	\$ 120,00	\$ 120,00		
33	Beneficios Sociales por Pagar		\$ 201,52		\$ 201,52
34	Provisión Beneficios Sociales	\$ 201,52		\$ 201,52	
35	Ventas	\$ 7.859,10	\$ 7.859,10		
36	Costo de Ventas	\$ 5.803,76	\$ 5.803,76		
37	Depreciación Edificio	\$ 19,79	\$ 19,79		
	<b>SUMA Y PASAN:</b>	<b>\$51.804,91</b>	<b>\$50.359,92</b>	<b>\$15.273,58</b>	<b>\$ 13.828,59</b>

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**BALANCE DE COMPROBACIÓN**  
**AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

	<b>VIENEN:</b>	<b>\$51.804,91</b>	<b>\$50.359,92</b>	<b>\$15.273,58</b>	<b>\$13.828,59</b>
38	Depreciación Acum. Edificio		\$ 19,79		\$ 19,79
39	Depreciación Muebles y Enseres	\$ 1,13	\$ 1,13		
40	Depreciación Acum. Muebles y Enseres		\$ 1,13		\$ 1,13
41	Depreciación Maquinaria y Equipo	\$ 43,32	\$ 43,32		
42	Depreciación Acum. Maquinaria y Equipo		\$ 43,32		\$ 43,32
43	Depreciación Instalaciones	\$ 37,50	\$ 37,50		
44	Depreciación Acum. Instalaciones		\$ 37,50		\$ 37,50
45	Resumen de Rentas y Gastos	\$ 2.055,34	\$ 2.055,34		
46	Utilidad del Ejercicio	\$ 1.343,25	\$ 1.343,25		
47	15% Repartición Trabajadores		\$ 201,49		\$ 201,49
49	5% Reserva Legal		\$ 57,09		\$ 57,09
50	Utilidad Neta		\$ 1.084,67		\$ 1.084,67
	<b>SUMA TOTAL</b>	<b>\$55.285,45</b>	<b>\$55.285,45</b>	<b>\$15.273,58</b>	<b>\$15.273,58</b>

---

**PRESIDENTE**

---

**CONTADOR**

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ESTADO DE RESULTADOS  
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

VENTAS	\$ 7.859,10	
(-) COSTO DE VENTAS	\$ 5.803,76	
<b>(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>\$ 2.055,34</b>
<b>(-) GASTOS DE OPERACIÓN</b>		
<b>GASTOS ADMINISTRACIÓN</b>		<b>\$ 712,09</b>
GASTOS HONORARIOS PROFESIONALES	\$ 50,00	
GASTOS SUMINISTRO DE OFICINA	\$ 10,10	
GASTOS GENERALES	\$ 132,00	
GASTO ALIMENTACIÓN	\$ 120,00	
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	\$ 19,79	
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	\$ 1,13	
GASTO TRANSPORTE	\$ 240,00	
GASTO VENDEDORES	\$ 139,07	
<b>(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>		<b>\$ 1.343,25</b>
15% REPARTICIÓN TRABAJADORES		\$ 201,49
5% RESERVA LEGAL		\$ 42,82
<b>(=) UTILIDAD NETA</b>		<b>\$1.084,67</b>

---

**PRESIDENTE**

---

**CONTADOR**

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**ESTADO DE SITUACIÓN FINAL**  
**AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2009**

<b>ACTIVO</b>		
<b>CORRIENTE</b>		
<b>DISPONIBLE</b>		\$ 5.903,54
CAJA CHICA	\$ 68,52	
CAJA	\$ 4.619,53	\$ 5.394,47
BANCOS/COOPERATIVAS	\$ 4.148,10	\$ 2,40
IVA EN COMPRAS	\$ 40,31	\$ 4,00
<b>EXIGIBLES</b>		\$ 95,46
CLIENTE	\$ 51,97	\$ 4,20
DOCUMENTOS POR COBRAR	\$ 500,00	\$ 201,49
INTERESES POR COBRAR	\$ 540,00	
1% IMPUESTO RETENIDO	\$ 12,04	\$ 201,52
<b>REALIZABLE</b>		\$ 5.903,54
INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO 2	\$ 70,99	
INVENTARIO PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 285,83	\$ 9.268,30
<b>FIJO DEPRECIABLE</b>		
EDIFICIO	\$ 2.822,92	\$ 6.936,54
(-) DEPR. ACUM. EDIFICIO	\$ 19,79	\$ 840,00
MUEBLES Y ENSERES	\$ 26,24	\$ 1.084,67
(-) DEPR. ACUM. MUEBLES Y ENSERES	\$ 1,13	\$ 350,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 1.010,61	\$ 57,09
(-) DEPR. ACUM. MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 43,32	
INSTALACIONES	\$ 875,00	
(-) DEPR. ACUM. INSTALACIONES	\$ 37,50	
<b>OTROS ACTIVOS</b>		
PROVISIONES B.S		\$ 201,52
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<u>\$ 201,52</u>	<u>\$ 15.171,84</u>
<b>PASIVO</b>		
<b>CORRIENTE</b>		
<b>CORTO PLAZO</b>		
PROVEEDORES		\$ 8.876,46
1% RETEN. IMP. A LA RTA. POR PAGAR		\$ 2,40
8% RETEN. IMP. A LA RTA. POR PAGAR		\$ 4,00
IESS POR PAGAR		\$ 95,46
1.104,01 70% RETENCIÓN IVA POR PAGAR		\$ 4,20
15% REPARACIÓN TRABAJADORES		\$ 201,49
BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR		\$ 201,52
<b>TOTAL PASIVO</b>		<u>\$ 9.268,30</u>
<b>PATRIMONIO</b>		
<b>CAPITAL SOCIAL</b>		\$ 6.936,54
CAPITAL APORTADO		\$ 840,00
UTILIDAD NETA		\$ 1.084,67
UTILIDAD DEL EJERCICIO ANTERIOR		\$ 350,00
RESERVA LEGAL		\$ 57,09
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<u>\$ 15.171,84</u>	<u>\$ 15.171,84</u>

\_\_\_\_\_  
PRESIDENTE

\_\_\_\_\_  
CONTADOR

## **3.8 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS**

### **3.8.1 ÍNDICES DE LIQUIDEZ**

#### **❖ Razón de Liquidez**

##### **FÓRMULA:**

**Liquidez = Activo Corriente/Pasivo Corriente**

**Liquidez = 10.337,29 / 5903,54 = 1,75**

Su interpretación que por cada dólar de deuda, la empresa cuenta con \$ 1,75 para cubrir sus obligaciones.

#### **❖ Razón de la Prueba Ácida**

##### **FÓRMULA:**

**Prueba Ácida= (Activo Corriente – Inventarios)/Pasivo Corriente = Veces**

**Prueba Ácida= (10.337,29 – 356,82)/5903,54 = 1,69**

Su interpretación es que el activo corriente es 1,69 veces mayor del pasivo corriente; porque por cada dólar de deuda la empresa cuenta con \$1,69 para pagarla.

### ❖ Capital de Trabajo Neto

#### **FÓRMULA:**

$$\text{CTN} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$$

$$\text{CTN} = 10337,29 - 5903,54 = 4433,75$$

Indica la cantidad de dinero que cuenta la empresa para operar normalmente de pagar sus deudas de corto plazo. la empresa cuenta con 4433,75 para operar con normalidad.

### 3.8.2 ÍNDICES DE ROTACIÓN O ACTIVIDAD

#### ❖ Rotación de Cuentas Por Cobrar

#### **FÓRMULA:**

$$\text{Prom. Ctas. Por C.} = \text{Ctas. Por C. Mes ant.} + \text{Ctas. Por C. Mes actual} / 2$$

$$\text{Prom. Ctas. Por Cobrar.} = (170,77 + 51,97) / 2 = \$ 111,37$$

$$\text{Rotación Ctas. Por Cobrar} = (\text{Ctas. Por Cobrar Prom.} / \text{Ventas.}) * 30$$

$$\text{Rotación Ctas. Por Cobrar} = (111,37 / 7.859,10) * 30 = 0,0004$$

Nos indica que la empresa convierte en efectivo sus cuentas por cobrar en 1 día.

$$\text{Rotación Mensual} = 30/5,10 = 5$$

Que 5 veces en el mes se puede cobrar las cuentas por cobrar.

#### ❖ Rotación de inventarios

##### FÓRMULA:

$$\text{Inv. Prom. P.T.} = \text{Inv. P.T. Mes Anterior} + \text{Inv. P.T. Mes Actual} / 2$$

$$\text{Inv. Prom. P.T.} = (101+285,83)/2 = \$ 193.41$$

$$\text{Rotación de Inv. P. T.} = (\text{Inv. Prom. P.T.} / \text{Costo de Ventas}) * 30$$

$$\text{Rotación de Inv. P. T. al Mes} = (193,41 / 5803,76) * 30 = 1$$

Indica que los inventarios salen de stock en 1 día o el número de días que los inventarios se hacen efectivo.

#### ❖ Rotación de Proveedores

##### FÓRMULA:

$$\text{Prom. Pago Prov.} = \text{Ctas. Por Pagar Mes Anterior} + \text{Ctas. Por pagar Mes Actual} / 2$$

$$\text{Prom. Pago Prov.} = (0+5.394,47) / 2 = 2.697,24$$

$$\text{Pago a Proveedores} = (\text{Pago Prom. Prov.} / \text{Compras a Prov.}) * 30$$

$$\text{Pago a Proveedores} = (2.697,24 / 5394,47) * 30 = 15$$

### **Rotación mensual**

$$30/15 = 2 \text{ veces de rotación}$$

Indica que la empresa tarda 15 días para cancelar a los proveedores o que existe una rotación de 2 veces al mes indicando una mayor exigencia del proveedor.

### **3.8.3 ÍNDICE DE SOLVENCIA**

#### **❖ Índice de endeudamiento**

#### **FÓRMULA:**

$$\text{Endeudamiento} = (\text{Pasivos totales} / \text{Activos Totales}) * 100 = \%$$

$$\text{Endeudamiento} = (5903,54 / 15171,84) * 100 = 39\%$$

Su resultado nos indica que el 39% de participación de los activos de la empresa es financiado por los acreedores.

#### **❖ Índice de propiedad**

#### **FÓRMULA:**

$$\text{Propiedad} = (\text{Patrimonio} / \text{Activo Total}) * 100 = \%$$

$$\text{Propiedad} = (9268,30 / 15171,84) * 100 = 61\%$$

Nos indica que 61 % de participación es de los socios en los activos de la empresa.

#### ❖ Estructura del capital

##### **FÓRMULA:**

$$\text{Estructura de capital} = (\text{Pasivo Total} / \text{Patrimonio}) * 100 = \%$$

$$\text{Estructura de capital} = (5903,54/9268,30) * 100 = 63.69 \%$$

Su resultado nos indica que 63,69% del patrimonio es solventado por los acreedores.

### **3.8.4 ÍNDICES DE RENTABILIDAD**

#### ❖ Rendimiento sobre patrimonio

##### **FÓRMULA:**

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = (\text{Utilidad Neta} / \text{Patrimonio}) * 100 = \%$$

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = (1084,67/9268,30) * 100 = 11.70\%$$

Su resultado indica que por cada unidad monetaria que los accionistas aportan genera un rendimiento de 0,11 ctvs. o 11,70% sobre el patrimonio.

❖ **Rendimiento sobre la inversión**

**FÓRMULA:**

$$\text{Rendimiento sobre la inversión} = (\text{Utilidad Neta} / \text{Activo Total}) * 100 = \%$$

$$\text{Rendimiento sobre la inversión} = (1084,67 / 15171,84) * 100 = 7.14\%$$

Su resultado muestra que por cada unidad monetaria invertida en los activos esta produjo un rendimiento de 7.14% sobre la inversión.

❖ **Margen de utilidades netas**

**FÓRMULA:**

$$\text{Margen de utilidades netas} = (\text{Utilidad Neta} / \text{Ventas Netas}) * 100 = \%$$

$$\text{Margen de utilidades netas} = (1084,67 / 7.859,10) * 100 = 13.80 \%$$

Indica que por cada dólar que vendió la empresa, obtuvo 13.80% de utilidad.

❖ **Rendimiento Utilidad Ventas**

**FÓRMULA:**

$$\text{Utilidad Vtas.} = (\text{Utilidad antes de Impuestos} / \text{Ventas}) * 100 = \%$$

$$\text{Margen de Utilidades Netas} = (1343,25 / 7.859,10) * 100 = 17.09\%$$

Nos indica que por cada dólar vendido hemos obtenido como utilidad el 17.09%.

### 3.9 CONCLUSIONES

- La Asociación de Productores de Queso y Leche “La Unión” determina sus costos en base a la experiencia; es decir; empíricamente y sin considerar los tres elementos del costo como son: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación lo que ha ocasionado desconocimiento del costo unitario del producto.
- En la entrevista realizada al Presidente se determinó que la venta de leche se realiza en cantidades grandes a intermediarios y se alquila vehículo para la recolección de la materia prima generando disminución de utilidades.
- En la entrevista realizada a la Contadora se pudo conocer que ella tiene conocimiento básico de la contabilidad, que la Asociación no cuenta con documentos y registros necesarios para la realización de la contabilidad y son registrados manualmente ocasionando dificultad de obtener información para la toma de decisiones.
- Que la Asociación no conoce con exactitud los costos unitarios totales en cada proceso que incurren en la transformación de la materia prima a un producto terminado, así también no se puede determinar si la empresa está ganando o perdiendo.
- Mediante el análisis financiero se pudo determinar que la asociación si puede cubrir sus deudas, pero no se cancela inmediatamente las cuentas por pagar a proveedores.

### 3.10 RECOMENDACIONES

- Realizar informes de costos que faciliten la asignación de los costos para la Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de fabricación utilizados durante los procesos productivos, permitiendo conocer el costo unitario real de la transformación del producto.
  
- Buscar financiamiento para la compra del vehículo, creación de nuevos productos para evitar la venta de leche a intermediarios con el fin de obtener nuevos ingresos y pago excesivo al transporte.
  
- Capacitar a la contadora en Contabilidad de Costos lo que permitirá respaldar la transacción realizada ayudando a conocer y controlar los materiales, productos y recursos económicos que la empresa maneja mediante el registro cronológico de la información contable a través utilización de documentos auxiliares.
  
- Aplicar el Sistema de Costos por Procesos, esto ayudará a la Asociación a tener un conocimiento general y real de los costos que ocasiona transformar la materia prima a un producto terminado mediante el informe de costos que emita los departamentos, también obtener información razonable de los Estados Financieros permitiendo conocer la situación económica de la Asociación.
  
- Se debe establecer mejores políticas de pago para proveedores para no perder la credibilidad de crédito.

### 3.11 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

#### CITADAS

ANZOLA, Sérvulo. Gestión Administrativa y financiera. Tercera Edición México: McGraw Hill Interamericana, 1996.Pág.284.

BRAVO VALDIVIESO, Mercedes. Contabilidad general. 6te.ed. Quito: Nuevo Dia, 2005. Pág. 295.

NARANJO SALGUERO, Marcelo y NARANJO SALGUERO, Joselito. Contabilidad de costos, bancaria y gubernamental. 3era.ed. Quito: Don Bosco, 2003. Pág. 107-108.

ORTEGA PEREZ DE LEON. Contabilidad de costos. 6ta.ed. México: Limusa, S.A. de C.V.,1996 .Pág. 631.

ZAPATA SANCHEZ, Pedro. Contabilidad general. 6ta.ed.: Colombia: Litocamargo Ltda., 2008. Pág. 7.

ZAPATA SANCHEZ, Pedro. Contabilidad de costos herramienta para la toma de decisiones. 1era.ed. Colombia: Quebecor, 2007.Pág.19.

#### CONSULTADAS

ABDERSON, Henry, R.; RAIBORN, Mitchell H.; Contabilidad General; Décima sexta edición; Quito, Ecuador; 1997

BRAVO VALDIVIESO, Mercedes y UBIDIA TAPIA, Carmita. Contabilidad de Costos. 1era.ed. Quito: Nuevo Día, 2007. Pág. 185-228.

GARCÍA COLÍN, Juan. Contabilidad de Costos. 3era. ed. México: McGraw Hill Interamericana, 1996. Pág. 140-141.

GOMEZ, BRAVO, Oscar; Contabilidad de Costos. Quinta Edición Colombia, 2005. Pág. 60- 83.

HERRERA, Jessy, y CHILUIZA, Mónica; Tesis “Sistema de Contabilidad de Costos Para Pequeñas Industrias Queseras en el Sector Rural”, Pág. 22, Año 1996.

HORNGREN, Charles; Contabilidad Administrativa. Quinta Edición, México, 1983. Pág. 143.

JAMES, Cashin, y LERNER, Joel; Contabilidad II Teoría y 175 Ejercicios Resueltos; traducidos por Margarita de Fisher; 1era edición. México: McGraw Hill Interamericana.

POLIMENI, R. S., FABOZZI, F. J. y ADELBERG, A. H. Contabilidad de Costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. 2da. ed. México: McGraw Hill/Interamericana de México, 1986. Pág. 871.

RAYBURN, L. G. Contabilidad de Costos. 3ra ed. España: Ediciones Centrum Técnicas y Científicas, 1987. Pág. 944.

## **VIRTUAL**

Contabilidad y Decisiones – Capitulo 9 .José Manuel Palenque .Sistema de costos procesos. [en línea][fecha de consulta: 26 mayo 2009; 14:15 ]. disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos4/costos/costos.shtml>

Depto. Contabilidad (Patricia Vásquez A.) es. [geocities.com/incosaf\\_ocho/sistemasdecostos.pdf](http://geocities.com/incosaf_ocho/sistemasdecostos.pdf), [en línea][fecha de consulta: 17 Junio. 2009; 16:32] disponible en: <http://www.unmsm.edu.pe/ogp/ARCHIVOS/Glosario/indg.htm#4>

Autor: Ing. Iván Escalona, [en línea][fecha de consulta: 13 de julio 2009; 17:32 ].

Disponible en:[http://www.sapiens.com/pdf/comunidades/contabilidad/teoria\\_de\\_costos.pdf](http://www.sapiens.com/pdf/comunidades/contabilidad/teoria_de_costos.pdf)ORTEGA PÉREZ DE LEÓN, Contabilidad de costos. [en línea][fecha de consulta: 22 agosto 2009;17:30].

Disponible en:<http://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/CCostos.html>. Autor: Luis Gabriel Viteri Disponible en: <http://www.pipe777.tripod.com> [en línea][fecha de consulta: 19 septiembre 2009;17:45]

Anónimo; Contabilidad de Costos. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/fin/44/contacosto.htm>. [en línea][fecha de consulta: 08 noviembre 2009;11:50]

Anónimo Gestión Financiera. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/22/gesfra.htm>. [en línea][fecha de consulta: 25 noviembre 2009;09:12]

Anónimo Análisis Financiero. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos61/manejo-control-supermercado/manejo-control-supermercado3.shtml> [en línea][fecha de consulta: 05 julio 2010; 11:14]

# ANEXOS

## ANEXO N° 001

### FICHA DE OBSERVACIÓN EFECTUADA A LA QUESERA

1. ¿Dispone de una infraestructura adecuada para el desarrollo de las actividades productivas?
2. ¿Posee maquinaria e implementos acorde al avance tecnológico?
3. ¿Cuenta con los servicios básicos para el desarrollo de sus actividades?
4. ¿Cuenta con transporte propio para la recolección de la materia prima, insumos y distribución del producto final?
5. ¿La Asociación cuenta con personal capaz para el proceso de producción de quesos?
6. ¿El tiempo establecido para la elaboración de los quesos es aprovechado de manera oportuna?
7. ¿La contadora posee conocimientos sobre la contabilidad de costos?

### FICHA DE ENTREVISTA

#### AL PRESIDENTE

1. ¿Quién es el representante legal de la quesera?
2. ¿Existe un documento legal que verifique que usted es el representante legal de la Asociación?
3. ¿Dónde está ubicada la quesera?
4. ¿Cuál es su responsabilidad dentro de la quesera?
5. ¿La quesera cuenta con misión, visión y objetivos bien definidos?
6. ¿Cuenta con el apoyo económico y moral de los socios?
7. ¿Qué beneficio les da la quesera a sus socios?
8. ¿Cuentan con un manual de funciones que regule las actividades de los trabajadores?
9. ¿Existe un organigrama que identifique los niveles jerárquicos?
10. ¿En qué forma se paga el salario a sus trabajadores?

## **A LA CONTADORA**

1. ¿Lleva usted contabilidad en su Organización?
2. ¿Cree usted que es suficiente la forma como se lleva los registros contables?
3. ¿De qué manera realiza las declaraciones del IVA?
4. ¿Cuenta con algún registro para el control de la materia prima que utiliza en la producción de los quesos?
5. ¿Existe un control a los inventarios de productos terminados?
6. ¿Cómo determina el costo unitario de cada producto terminado?
7. ¿Cómo determina el margen de utilidad?
8. ¿Cree usted que es fundamental la implantación de un sistema de costos por procesos?

## **A JEFES DE PLANTA**

1. ¿Cuántos trabajadores tiene y que actividades realizan?
2. ¿Qué tipo de maquinaria utiliza para la elaboración de quesos?
3. ¿La mano de obra es distribuida adecuadamente en sus funciones?
4. ¿Se aprovecha eficientemente el tiempo establecido para la elaboración del queso?
5. ¿La materia prima es sometida a un proceso de pasteurización para la elaboración del queso?
6. ¿Qué registro utiliza para el control de la Mano de Obra?

## **A OBREROS**

1. ¿Cómo se desarrolla el proceso de producción?
2. ¿Cuentan con los implementos necesarios para medir los materiales el momento de la preparación del producto?
3. ¿Existe una persona encargada del control de la materia prima para evitar el desperdicio de la misma?
4. ¿Los procesos que usted realiza lo hacen en base a la experiencia o conocimientos técnicos?

## **A VENDEDORES**

1. ¿De qué manera se realiza las ventas?
2. ¿Cuál es el tiempo máximo de cobro de las ventas realizadas a crédito y existe algún recargo?
3. ¿Quién es el encargado de recaudar el dinero de las ventas realizadas?
4. ¿Cómo promocionan su producto a los consumidores?
5. ¿Por las ventas realizadas en gran volumen reciben una comisión extra?

## ANEXO N° 002

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>					
<b>ÓRDEN DE COMPRA N° 001</b>					
DPTO. QUE SOLICITA: Producción					
FECHA: 01 al 31 de Diciembre del 2009					
CONCEPTO	CÓDIGO	CANTIDAD	U. Medida	P/UNITARIO	V/TOTAL
LECHE CRUDA	L.C	11921	Ltrs.	0,26	3099,46
CUAJO	CJ	834,47	ml	0,017148609	14,31
CALCIO	CL	4768,4	ml	0,002799681	13,35
SAL	S	48000	gr.	0,000260417	12,50
<b>REQUERIDO POR:</b> Sra. Inés Guanoluisa					
<b>APROBADO POR:</b> Sra. Gloria Guanoluisa					
<b>ENTREGADO POR:</b> Sra. Gloria Guanoluisa					

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

### ANEXO N° 003

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>					
<b>ÓRDEN DE REQUISICIÓN N° 001</b>					
DPTO. QUE SOLICITA:		Producción			
FECHA:		01 al 31 de Diciembre del 2009			
CONCEPTO	CÓDIGO	CANTIDAD	U. Medida	P/UNITARIO	V/TOTAL
LECHE CRUDA	L.C	11921	Ltrs.	0,26	3099,46
CUAJO	CJ	834,47	ml	0,017148609	14,31
CALCIO	CL	4768,4	ml	0,002799681	13,35
SAL	S	48000	gr.	0,000260417	12,50
<b>REQUERIDO POR:</b>		Sra. Inés Guanoluisa			
<b>APROBADO POR:</b>		Sra. Gloria Guanoluisa			
<b>ENTREGADO POR:</b>		Sra. Gloria Guanoluisa			

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras





24/12/2009	Venta				95	\$ 1,01	\$	95,95	163	\$ 1,01	\$ 164,63
24/12/2009	Producción	70	\$ 1,01	\$ 70,70					233	\$ 1,01	\$ 235,33
25/12/2009	Venta				100	\$ 1,01	\$	101,00	133	\$ 1,01	\$ 134,33
25/12/2009	Producción	40	\$ 1,01	\$ 40,40					173	\$ 1,01	\$ 174,73
26/12/2009	Venta				110	\$ 1,01	\$	111,10	63	\$ 1,01	\$ 63,63
26/12/2009	Producción	109	\$ 1,01	\$ 110,09					172	\$ 1,01	\$ 173,72
27/12/2009	Venta				90	\$ 1,01	\$	90,90	82	\$ 1,01	\$ 82,82
27/12/2009	Producción	108	\$ 1,01	\$ 109,08					190	\$ 1,01	\$ 191,90
28/12/2009	Venta				69	\$ 1,01	\$	69,69	121	\$ 1,01	\$ 122,21
28/12/2009	Producción	100	\$ 1,01	\$ 101,00					221	\$ 1,01	\$ 223,21
29/12/2009	Venta				50	\$ 1,01	\$	50,50	171	\$ 1,01	\$ 172,71
29/12/2009	Producción	90	\$ 1,01	\$ 90,90					261	\$ 1,01	\$ 263,61
30/12/2009	Venta				95	\$ 1,01	\$	95,95	166	\$ 1,01	\$ 167,66
30/12/2009	Producción	97	\$ 1,01	\$ 97,97					263	\$ 1,01	\$ 265,63
31/12/2009	Venta				50	\$ 1,01	\$	50,50	213	\$ 1,01	\$ 215,13
31/12/2009	Producción	70	\$ 1,01	\$ 70,70					283	\$ 1,01	\$ 285,83
					3474		1,01	3508,74			
		3657	1,01	3693,57							

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**TARJETA DE CONTROL**

**MATERIAL:** Leche      **CÓDIGO:** LC      **MÉTODO:** Promedio Ponderado  
**CARACTERÍSTICA:** Cruda      **EXISTENCIA MÁXIMA:**800      **EXISTENCIA MÍNIMA:**450

FECHA	DETALLE	INGRESOS			CONSUMOS			EXISTENCIAS		
		CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL	CANTIDAD	V.UNITARIO	V. TOTAL
01/12/2009	Compra	700	\$ 0,26	\$ 182,00				700	\$ 0,26	\$ 182,00
01/12/2009	Venta				150	\$ 0,26	\$ 39,00	550	\$ 0,26	\$ 143,00
01/12/2009	Producción				550	\$ 0,26	\$ 143,00	0	\$ -	\$ -
02/12/2009	Compra	800	\$ 0,26	\$ 208,00				800	\$ 0,26	\$ 208,00
02/12/2009	Venta				125	\$ 0,26	\$ 32,50	675	\$ 0,26	\$ 175,50
02/12/2009	Producción				675	\$ 0,26	\$ 175,50	0	\$ -	\$ -
03/12/2009	Compra	780	\$ 0,26	\$ 202,80				780	\$ 0,26	\$ 202,80
03/12/2009	Venta				350	\$ 0,26	\$ 91,00	430	\$ 0,26	\$ 111,80
03/12/2009	Producción				430	\$ 0,26	\$ 111,80	0	\$ -	\$ -
04/12/2009	Compra	750	\$ 0,26	\$ 195,00				750	\$ 0,26	\$ 195,00
04/12/2009	Venta				175	\$ 0,26	\$ 45,50	575	\$ 0,26	\$ 149,50
04/12/2009	Producción				575	\$ 0,26	\$ 149,50	0	\$ -	\$ -
05/12/2009	Compra	758	\$ 0,26	\$ 197,08				758	\$ 0,26	\$ 197,08
05/12/2009	Venta				132	\$ 0,26	\$ 34,32	626	\$ 0,26	\$ 162,76
05/12/2009	Producción				626	\$ 0,26	\$ 162,76	0	\$ -	\$ -
06/12/2009	Compra	760	\$ 0,26	\$ 197,60				760	\$ 0,26	\$ 197,60
06/12/2009	Venta				128	\$ 0,26	\$ 33,28	632	\$ 0,26	\$ 164,32
06/12/2009	Producción				632	\$ 0,26	\$ 164,32	0	\$ -	\$ -
07/12/2009	Compra	755	\$ 0,26	\$ 196,30				755	\$ 0,26	\$ 196,30







## ANEXO N° 005

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>				
<b>UTILIZACIÓN DIARIA DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS</b>				
Días	Materia Prima	Cuajo ml	Calcio ml	Sal gr.
		7	40	48000
1	550	38,5	220	1548,39
2	675	47,25	270	1548,39
3	430	30,1	172	1548,39
4	575	40,25	230	1548,39
5	626	43,82	250,4	1548,39
6	632	44,24	252,8	1548,39
7	499	34,93	199,6	1548,39
8	335	23,45	134	1548,39
9	371	25,97	148,4	1548,39
10	315	22,05	126	1548,39
11	431	30,17	172,4	1548,39
12	477	33,39	190,8	1548,39
13	363	25,41	145,2	1548,39
14	317	22,19	126,8	1548,39
15	226	15,82	90,4	1548,39
16	415	29,05	166	1548,39
17	386	27,02	154,4	1548,39
18	340	23,8	136	1548,39
19	275	19,25	110	1548,39
20	388	27,16	155,2	1548,39
21	399	27,93	159,6	1548,39
22	376	26,32	150,4	1548,39
23	320	22,4	128	1548,39
24	230	16,1	92	1548,39
25	128	8,96	51,2	1548,39
26	349	24,43	139,6	1548,39
27	350	24,5	140	1548,39
28	320	22,4	128	1548,39
29	288	20,16	115,2	1548,39
30	315	22,05	126	1548,39
31	220	15,4	88	1548,39
<b>TOTAL</b>		<b>834,47</b>	<b>4768,4</b>	<b>48000</b>

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

## ANEXO N° 006

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>					
<b>COSTO DIARIO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS</b>					
<b>Días</b>	<b>Costo M.P.</b>	<b>Costo CJ</b>	<b>Costo CL</b>	<b>Costo SL</b>	<b>Valor T.</b>
	\$ 0,26	\$ 0,016	\$ 0,003	\$0,0002604	
1	\$143,00	0,62	0,66	0,40	144,68
2	175,50	0,76	0,81	0,40	177,47
3	111,80	0,48	0,52	0,40	113,20
4	149,50	0,64	0,69	0,40	151,24
5	162,76	0,70	0,75	0,40	164,62
6	164,32	0,71	0,76	0,40	166,19
7	129,74	0,56	0,60	0,40	131,30
8	87,10	0,38	0,40	0,40	88,28
9	96,46	0,42	0,45	0,40	97,72
10	81,90	0,35	0,38	0,40	83,03
11	112,06	0,48	0,52	0,40	113,46
12	124,02	0,53	0,57	0,40	125,53
13	94,38	0,41	0,44	0,40	95,63
14	82,42	0,36	0,38	0,40	83,56
15	58,76	0,25	0,27	0,40	59,69
16	107,90	0,46	0,50	0,40	109,27
17	100,36	0,43	0,46	0,40	101,66
18	88,40	0,38	0,41	0,40	89,59
19	71,50	0,31	0,33	0,40	72,54
20	100,88	0,43	0,47	0,40	102,18
21	103,74	0,45	0,48	0,40	105,07
22	97,76	0,42	0,45	0,40	99,04
23	83,20	0,36	0,38	0,40	84,35
24	59,80	0,26	0,28	0,40	60,74
25	33,28	0,14	0,15	0,40	33,98
26	90,74	0,39	0,42	0,40	91,95
27	91,00	0,39	0,42	0,40	92,22
28	83,20	0,36	0,38	0,40	84,35
29	74,88	0,32	0,35	0,40	75,95
30	81,90	0,35	0,38	0,40	83,03
31	57,20	0,25	0,26	0,40	58,11
<b>TOTAL</b>	<b>\$3099,46</b>	<b>\$13,35</b>	<b>\$14,31</b>	<b>\$12,50</b>	<b>\$3139,62</b>

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

## ANEXO N° 007

PRORRATEO		
	MANO DE OBRA	CIF
<b>MENSUAL</b>	\$ 358,88	\$201,82
<b>DIARIA</b>	\$ 11,58	\$ 6,51

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001			
FECHA:		01/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 144,68	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002			
FECHA:		02/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 177,47	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 003			
FECHA:		03/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 113,20	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 004**

FECHA: 04/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 151,24	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 005**

FECHA: 05/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 164,62	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 006**

FECHA: 06/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 166,19	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 007**

FECHA: 07/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 131,30	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 008**

FECHA: 08/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 88,28	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 009**

FECHA: 09/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 97,72	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 010**

FECHA: 10/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 83,03	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"  
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 011**

FECHA: 11/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 113,46	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>			
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 012</b>			
FECHA:	12/12/2009		
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 125,53	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>			
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 013</b>			
FECHA:	13/12/2009		
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 95,63	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>			
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 014</b>			
FECHA:	14/12/2009		
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 83,56	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

<b>ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"</b>			
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 015</b>			
FECHA:	15/12/2009		
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 59,69	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 016**

FECHA: 16/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 109,27	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 017**

FECHA: 17/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 101,66	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 018**

FECHA: 18/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 89,59	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 019**

FECHA: 19/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 72,54	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 020			
FECHA:		20/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 102,18	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 021			
FECHA:		21/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 105,07	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 022			
FECHA:		22/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 99,04	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 023			
FECHA:		23/12/2009	
MATERIA PRIMA	MANO DEOBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 84,35	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 024**

FECHA: 24/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 60,74	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 025**

FECHA: 25/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 33,98	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 026**

FECHA: 26/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 91,95	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 027**

FECHA: 27/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES	RESUMEN
		DE FABRICACIÓN	
\$ 92,22	\$ 11,58	\$ 6,51	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 028**

FECHA: 28/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 84,35	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 029**

FECHA: 29/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 75,95	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 030**

FECHA: 30/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 83,03	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA  
UNIÓN"**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 031**

FECHA: 31/12/2009

MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	RESUMEN
\$ 58,11	\$ 11,58	\$ 6,51	

**Fuente:** Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

**Elaborado por:** Las Investigadoras

## ANEXO N°008

### ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN" ROL DE PAGOS

Mes: DICIEMBRE

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	SALARIO	T. INGRESOS	DESCUENTOS		T. DESCTO.	LIQUIDO A RECIBIR	FIRMAS
					9,35%	12,15%			
1	Guanoluisa Gloria	Jefe de Planta	160	160	14,96	19,44	14,96	145,04	
2	Shigui Cristina	Obrera	80	80	7,48	9,72	7,48	72,52	
3	Lema Lucia	Obrera	80	80	7,48	9,72	7,48	72,52	
<b>TOTAL MANO DE OBRA</b>			<b>320</b>	<b>320</b>	<b>29,92</b>	<b>38,88</b>	<b>29,92</b>	<b>290,08</b>	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

### ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN" ROL DE PROVISIONES

Mes: DICIEMBRE

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESOS	AP. PTR. 12,15%	13°		14°		FONDO RESERVA	VACA CIONES	TOTAL
						SUELDO	SUELDO	SUELDO	SUELDO			
1	Guanoluisa Gloria	Jefe de Planta	27/09/2000	\$160,00	\$19,44	\$13,33	\$18,17	\$13,33	\$18,17	\$13,33	\$6,67	\$230,94
2	Shigui Cristina	Obrera	27/09/2000	\$80,00	\$9,72	\$6,67	\$18,17	\$6,67	\$18,17	\$6,67	\$3,33	\$124,56
3	Lema Lucia	Obrera	27/09/2000	\$80,00	\$9,72	\$6,67	\$18,17	\$6,67	\$18,17	\$6,67	\$3,33	\$124,56
<b>TOTAL MANO DE OBRA</b>				<b>\$320,00</b>	<b>\$38,88</b>	<b>\$26,67</b>	<b>\$54,51</b>	<b>\$26,67</b>	<b>\$26,67</b>	<b>\$26,67</b>	<b>\$13,33</b>	<b>\$480,06</b>

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**ROL DE PAGOS**

Mes: DICIEMBRE

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	SALARIO	T. INGRESOS	DESCUENTOS		T. DESCTO.	LIQUIDO A RECIBIR	FIRMAS
					9,35%	12,15%			
1	De La Cruz Antonio	Vendedora	\$42,00	\$42,00	\$3,93	\$5,10	\$3,93	\$38,07	
2	Guanoluisa Inés	Vendedora	\$42,00	\$42,00	\$3,93	\$5,10	\$3,93	\$38,07	
3	Guanoluisa Carmen	Vendedora	\$40,00	\$40,00	\$3,74	\$4,86	\$3,74	\$36,26	
<b>TOTAL VENTAS</b>									
			\$124,00	\$124,00	\$11,59	\$15,07	\$11,59	\$112,41	

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE QUESO Y LECHE "LA UNIÓN"**  
**ROL DE PROVISIONES**

Mes: DICIEMBRE

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESOS	AP. PTR. 12,15%	13°		14°		FONDO RESERVA	VACA CIONES	TOTAL
						SUELDO	SUELDO	SUELDO	SUELDO			
1	De La Cruz Antonio	Vendedora	27/09/2000	\$42,00	\$5,10	\$3,50	\$18,17	\$3,50	\$18,17	\$3,50	\$1,75	\$74,02
2	Guanoluisa Inés	Vendedora	27/09/2000	\$42,00	\$5,10	\$3,50	\$18,17	\$3,50	\$18,17	\$3,50	\$1,75	\$74,02
3	Guanoluisa Carmen	Vendedora	27/09/2000	\$40,00	\$4,86	\$3,33	\$18,17	\$3,33	\$18,17	\$3,33	\$1,67	\$71,36
<b>TOTAL VENTAS</b>												
				\$124,00	\$15,07	\$10,33	\$54,51	\$10,33	\$54,51	\$10,33	\$5,17	\$219,41

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"

Elaborado por: Las Investigadoras

## ANEXO N° 009

CUADRO DE DEPRECIACIÓN		
BIEN	VIDA ÚTIL	% DE DEPREC.
Edificio	20	5%
Muebles y Enseres	10	10%
Maquinaria y Equipo	10	10%
Instalaciones	10	10%

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
Elaborado por: Las Investigadoras

ADQUISC.	BIEN	V. DE COMPRA	TIEMPO TRANSCURRIDO		VALOR ACTUAL	
			9 años	2 meses	Nov-09	Dic-09
27/09/2000	Edificio	\$ 5.000,00	2137,5	39,58	\$ 2.822,92	2.803,13
27/09/2000	Muebles y Enseres	\$ 150,00	121,5	2,26	\$ 26,24	25,11
27/09/2000	Maquinaria y Equipo	\$ 5.775,00	4677,75	86,64	\$ 1.010,61	967,29
27/09/2000	Instalaciones	\$ 5.000,00	4050,00	75,00	\$ 875,00	837,50

Fuente: Asociación de Productores de Queso y Leche "La Unión"  
Elaborado por: Las Investigadoras

### FÓRMULA

$$D. A = (C.A - VR) / n$$

#### EDIFICIO

$$D.A = 5000 - 250 / 20$$

$$D.A = 237,50 * 9 = 2137,50$$

$$D.M = 237,50 / 12 = 19,79 * 2 = 39,58$$

#### MAQUINARIA Y EQUIPO

$$D.A = 5775 - 577,50 / 10$$

$$D.A = 519,75 * 9 = 4677,75$$

$$D.M = 519,75 / 12 = 43,32 * 2 = 86,64$$

#### MUEBLES Y ENSERES

$$D.A = 150 - 15 / 10$$

$$D.A = 13,50 * 9 = 121,50$$

$$D.M = 13,50 / 12 = 1,13 * 2 = 2,26$$

#### INSTALACIONES

$$D.A = 5000 - 500 / 10$$

$$D.A = 450 * 9 = 4050$$

$$D.M = 450 / 12 = 37,50 * 2 = 75$$