

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
Latacunga - Ecuador

CARRERA: CIENCIAS DE LA EDUCACION
ESPECIALIDAD: CONTABILIDAD PEDAGOGICA

TITULO DE LA TESIS:

**SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LAS
PEQUEÑAS INDUSTRIAS QUESERAS DEL SECTOR
RURAL DEL CANTON LATACUNGA.**

POSTULANTES:

- **CHILUISA TOAPANTA MONICA PATRICIA**
- **HERRERA AYALA JESSY KARINA**
- **VACA ALMEIDA MARIA ALEXANDRA.**

DIRECTORA: LIC. AMERICA JACOME

PROMOCION

1996 - 1997

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI	
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA	
No.....	Año.....
Precio.....	Renovación.....

DEDICATORIA

Las páginas de esta Tesis, que son el esfuerzo del trabajo desempeñado durante cuatro años de vida estudiantil para alcanzar una meta propuesta por medio de la justicia y la verdad, la dedicamos a nuestros queridos padres, que son los que nos dieron la vida y se sacrificaron sin importarles los esfuerzos por dotarnos de todo lo necesario para educarnos y posteriormente ser el orgullo y ejemplo de nuestras familias a las que tanto queremos y respetamos, haciéndonos personas útiles, a fin de que podamos aportar con un granito de arena, en bien de la sociedad y para el adelanto de nuestra Patria..

AGRADECIMIENTO

En pocas palabras dejamos constancia de nuestro agradecimiento a todos los Señores Profesores que nos han brindado todo su apoyo y ayuda, a los Señores Propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras del Cantón Latacunga y en especial a la Señora Licenciada América Jácome, Directora de Tesis, quien de manera desinteresada ha sabido brindarnos sus sabios conocimientos para la culminación de la presente Tesis, que dejamos como material de consulta para las futuras generaciones.

"Del contenido de la presente tesis, se responsabilizan las autoras"

Chiluisa Mónica




.....

Herrera Jessy



.....

Vaca Alexandra



.....

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
CARRERA DE CIENCIAS DE LA EDUCACION

INFORME FINAL

De conformidad con lo que estipula el Reglamento Preprofesional en el Capítulo V , Art. 12 literal f y en mi calidad de Directora de la Tesis " Sistema de Contabilidad de Costos para las Pequeñas Industrias Queseras del Sector Rural del Cantón Latacunga", presentada por los aspirantes :

MONICA CHILUIZA, JESSY HERRERA Y ALEXANDRA VACA ; como requisito para optar por el Título de Licenciadas en Ciencias de la Educación, Especialidad Contabilidad Pedagógica, considero que este trabajo reúne los requisitos suficientes para ser sometido a la presentación y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designó.

POR LA VINCULACION DE LA UNIVERSIDAD CON EL PUEBLO


Lic. América Jácome
DIRERCTORA DE TESIS



I N D I C E

CONTENIDOS	PÁGINA
Dedicatoria	
Agradecimiento	
Introducción	
CAPITULO I	
Selección y delimitación del tema.	04
Justificación del tema.	05
Problematización.	06
CAPITULO II	
Marco Teórico	
Antecedentes.	10
Base Legal.	14
Marco conceptual.	18
Contabilidad de Costos.	19
Fines.	20
Objetivos.	21
El Costo.	22
Clasificación de Costos.	24
Elementos del Costo.	24
Materia Prima.	24
Mano de Obra.	25

Mano de Obra.	25
Costos Generales de Fabricación.	27
El Gasto.	28
Diferencia entre Costo y Gasto.	29
Clases de Sistema de Costos.	29
Sistemas por Ordenes de Producción.	30
Características.	30
Ventajas y desventajas.	32
Sistemas por Procesos.	33
Características.	34
Ventajas y desventajas.	35
Utilización del Sistema por Procesos en diversos tipos de Empresas.	36
Los Costos y Procesos Productivos.	37
Producción por Proceso Simple.	38
Producción por Proceso Múltiple.	39
Producción múltiple procedente de una sola materia prima.	40
Diferencia entre Sistema por Ordenes de Producción y Sistema por Procesos	41
Tratamientos de los elementos del Costo.	41
Materia Prima.	41
Mano de Obra.	42
Costos Generales de Fabricación.	42
Formas de Producción por Proceso.	43
Registros Contables.	45

Estado de Situación Inicial.	47
Libro Diario.	48
Registro de Compra de Materia Prima.	48
Registro de elaboración de quesos.	50
Tarjetas de existencias (kardex)	50
Libro Mayor o Mayorización.	51
Balance de Comprobación	51
Estado de Costos de productos vendidos.	52
Estado de Pérdidas y Ganancias.	52
Estado de Situación Financiera	53
Procesamiento del Producto	55
Objetivos.	61
Formulación de Hipótesis.	62
Construcción de Variables.	63

CAPÍTULO III

Procedimiento metodológico.	64
Cuadro de Operacionalización de de las Variables	68
Cuadro de Factibilidad de la propuesta.	69
Esquema Tentativo	70
Presupuesto Estimado	

CAPITULO IV

Interpretación y análisis de resultados y Gráficos	76
--	----

CAPITULO V

Análisis de los resultados en base a la objetividad	115
Verificación de Hipótesis	117
Conclusiones	119
Recomendaciones	121

INTRODUCCIÓN

En el transcurso de este trabajo de investigación hemos conocido aspectos muy interesantes que los mencionamos a continuación:

Nos pusimos en contacto con los propietarios de las queseras, quienes nos mencionaron que no disponen de un control contable acorde a sus necesidades por falta de información, por lo que, preocupadas de esta falencia nos propusimos, como objetivo fundamental, diseñar un Sistema de Contabilidad de Costos que puedan poner en práctica, para el beneficio de las Pequeñas Industrias Queseras del Cantón Latacunga, para lo cual tomamos en cuenta varios aspectos, en base a los conocimientos adquiridos en la Universidad Técnica de Cotopaxi.

Empezamos por realizar una sucinta reseña histórica de las Pequeñas Industrias Queseras, para luego establecer la Base Legal, tomando como fundamento los Reglamentos que rigen esta actividad productiva, posteriormente elaboramos el Marco Teórico indispensable para este trabajo, al mismo que tomándolo como punto de partida iniciamos la investigación propiamente dicha y luego de avizorar los objetivos propuestos para nuestra investigación, concluimos con la elaboración del ejercicio práctico que a futuro servirá como guía de consulta y de aplicación en las Pequeñas Queseras.

1. SELECCIÓN Y DELIMITACIÓN DEL TEMA.

La selección del tema a investigar se basó en el interés por conocer si las fábricas de productos lácteos de la provincia de Cotopaxi llevan un Sistema de Contabilidad de Costos adecuado, para la fabricación de sus productos.

El presente trabajo de investigación se realizará en el sector rural del cantón Latacunga, razón por la cual hemos delimitado el tema en:

"SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LAS PEQUEÑAS
INDUSTRIAS QUESERAS DEL SECTOR RURAL DEL CANTÓN
LATACUNGA"

2. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.

Siendo la Contabilidad de Costos, utilizada en diversos campos tales como: Servicios, comerciales, industriales, artesanales y otros; es necesario interesarse en realizar una investigación para llenar el vacío de la producción y lucro de los propietarios de la queserías, con un Sistema Contable que ayude y beneficie a sus propietarios.

La Contabilidad de Costos es uno de los aspectos fundamentales en la creación y mantenimiento de la empresas y pequeñas industrias porque a través de ellas se puede realizar un seguimiento organizado de los movimientos económicos y financieros, con la finalidad de conseguir los objetivos para la cuales fueron creadas.

En nuestro caso las pequeñas industrias queseras, las mismas que tienen enorme importancia por ser una fuente de ingresos para el pequeño productor y consecuentemente para la provincia, pues se trata de descubrir los logros y avances en materia económica, con el fin de fomentar las pequeñas industria queseras.

Existen estudios contables a nivel nacional, más no en el universo a investigarse, de igual manera la Universidad Técnica de Cotopaxi, guarda en sus archivos una

investigación en la Rama Contable Artesanal de Mecánica, en donde a criterio de los investigadores, recomiendan utilizar un Sistema Contable adecuado "Por Órdenes de Producción".

Por todas estas razones es que hemos escogido este tema, que ha merecido nuestra especial atención

3. PROBLEMATIZACIÓN

Debemos dar una visión panorámica a la importancia de la lechería y sus derivados a nivel mundial, para luego adentrarnos en el problema motivo de nuestra investigación.

La lechería constituye una actividad productiva de especial importancia en todas las regiones del mundo por razones de orden económico y nutricional, este último aspecto particularmente importante en las regiones en desarrollo que poseen una alta proporción de población infantil y que presentan déficit cada vez más crecientes en su disponibilidad de leche y productos lácteos. En contraste, las áreas desarrolladas presentan la faceta opuesta con altos niveles nutricionales y una oferta de lácteos muy por encima del consumo doméstico.

La lechería es una actividad de pequeños y medianos productores, tanto en países desarrollados como Estados Unidos, Canadá y los de la Comunidad Económica Europea y también en países en desarrollo de América Latina, Asia y África.

Las políticas de precio e ingreso han jugado un rol muy importante en el desarrollo y situación actual del sector

lechero en el mundo. En general se puede decir que, los países desarrollados han procurado, mediante política de precios de sustentación, proteger y estabilizar el ingreso de los productores, mientras que los países en desarrollo con déficit en producción han tendido a mantener controlados los precios a nivel consumidor para favorecer a los consumidores de bajos ingresos, por ejemplo en América Latina, Brasil, Colombia y Ecuador.

Con esto se pretende dar una visión general del desarrollo del sector lechero mundial, latinoamericano y en nuestro país en términos de la evolución reciente de variables como producción, comercio, consumo, y políticas económicas para establecer elementos de juicio que permitan detectar sus tendencias futuras.

Existen diversas opciones de política para promover el desarrollo lechero, entre los más usados está la de precios. La política de precios aparece como una buena opción, aunque ésta debe ser lo suficientemente flexible de tal manera que permita conciliar los intereses de productores y consumidores.

En nuestra provincia se han incrementado pequeñas queserías en los sectores rurales del cantón Latacunga, en los pueblos marginales, han aumentados la población,

construyendo carreteras, instalando colegios, ayudando de esta manera al mejoramiento socio-económico de los pequeños productores y de la comunidad entera.

Los propietarios no están actualizados en cómo deben llevar un Sistema de Contabilidad de Costos adecuado para la fabricación de sus productos, es por esta razón que nos adentramos a investigar un sistema de contabilidad de costos apropiado.

4. MARCO TEÓRICO.

ANTECEDENTES

La cooperación técnica del Gobierno Suizo aprobó proyectos de queserías rurales en Perú y Ecuador con el fin de ofrecer a los campesinos marginados oportunidades de aumentar sus ingresos a través del mejoramiento de la producción de derivados de leche y conseguir con esto el desarrollo social a más del económico. Lo hizo no con la pretensión de introducir técnicas avanzadas si no empleando una tecnología apropiada en vista de las limitaciones socio-económicas de los pueblos serranos de los Andes.

Con esta actividad se logró conformar cooperativas y empresas comunales entre pequeños productores de leche. El queso se vende muy bien, al principio en las ciudades, y posteriormente se acostumbran a consumirlo también los moradores de las regiones productoras.

La elevada demanda de los quesos garantiza al productor un mayor precio para su leche, lo cual incide positivamente en el aumento de la producción lechera. Las queserías también crean puestos de trabajos para

queseros, administradores y transportista.

El gobierno Suizo ve conveniente utilizar la experiencia e infraestructura obtenidas en Perú y Ecuador, para fomentar este tipo de proyectos en otras regiones con condiciones similares, en especial Colombia y Bolivia. Se podría capacitar a interesados en estos países en las queserías y en el Centro de Adiestramiento Lechero del Ecuador, o en la escuela de Chuquibambilla (Perú), y los técnicos ecuatorianos y peruanos ya capacitados en los últimos 15 años podrían transferir allí la tecnología apropiada.

Dentro de la variedad de quesos existentes, el queso fresco es el más conocido y popular en los Andes, se le da diversos usos sobre todo en la preparación de muchos platos típicos, propios de las distintas regiones andinas.

El proyecto queserías rurales, para romper esta tradición, trata de introducir en el mercado sobre todo el queso fresco y el queso semiduro de dos a cuatro semanas de maduración (andino) de sabor poco acentuado. Son elaborados bajo técnicas adecuadas que eliminan riesgos de enfermedades y a su vez hacen más rentable la producción.

Los quesos semiduros de tipo Dambo y Tilsit encuentran una buena aceptación entre los extranjeros y nacionales acostumbrados a la cocina europea.

El queso tipo Gruyere se puede conservar hasta un año y por esto es un producto interesante para ajustar la oferta a la demanda: Se lo elabora en épocas de alta producción lechera. Requiere de un conocimiento amplio de la técnica y la utilización de leche de muy buena calidad. La maduración requiere de tres a cuatro meses como mínimo.

En el Ecuador se logró la instalación de doce queserías desde 1978, las cuales transforman hasta la fecha un total de 6.000 litros por día en 700 Kilos de quesos y otros derivados. Se ha capacitado a 5 técnicos, 10 jefes de planta y varios queseros ecuatorianos, quienes están asumiendo sus responsabilidades.

ASPECTOS ORGANIZATIVOS DE LAS QUESERÍAS RURALES.

Para justificar las inversiones y la adquisición de un equipo técnico y sobre todo para hacer rentable el empleo de un quesero especializado, se necesita cierta cantidad de leche de buena calidad; en el caso de las queserías rurales, un mínimo de 400 litros.

Hace doscientos años, los campesinos de Suiza resolvieron este mismo problema con la creación de poderosas cooperativas de producción de queso. Estas han prosperado mejor que cualquier empresa privada, porque cada socio se interesó en producir leche higiénica de buena calidad para su empresa.

Una respuesta similar ha sido dada en la cooperativa de Salinas, en los Andes del Ecuador, allí, los 165 socios se dan cuenta de que no basta la parte técnica y la parte económica; es necesario también la participación de los productores de leche, dentro de una organización responsable y fuerte que sepa afrontar los problemas que se presentan y busque, a través de la reflexión de todos los campesinos, las mejores soluciones.

La buena organización de la comercialización y la coordinación entre producción y mercadeo son el eje y garantía del buen funcionamiento de una quesería rural. Semanalmente las queserías por intermedio de un transportista, entregan la producción de la provincia a la tienda de la cooperativa en la capital. Ahí se pesa los productos recibidos, se controla la calidad y se paga inmediatamente a las queserías. El queso se vende por unidades o cortado según el peso que desee el consumidor. Generalmente, se vende los quesos en la misma semana.

BASE LEGAL.

En la Constitución de la República del Ecuador, que es la Ley fundamental de la organización del Estado, se habla de las regulaciones de las Industrias Lecheras, sus derivados y también hace mención a la Asociación de Pequeños Productores Lácteos.

En el artículo 2 de los Estatutos de la Asociación de Productores Lácteos del Ecuador dice:

La Asociación como Persona Jurídica no intervendrá en ningún acto de carácter religioso, político, laboral y sindical, la Asociación es una corporación de Derecho Privado de las reguladas por disposiciones del Art. 29 del Libro Primero del Código Civil en actual vigencia, es su deber, así como el de todos solicitar del poder del Estado, Autoridades Municipales y Sanitarias del País, el estricto amparo de las Leyes para los asociados que ejerzan el comercio como socios afiliados a la Asociación de Productores Lácteos.

Art. 3 La Asociación de Productores Lácteos estará integrado por comerciantes que expenden productos derivados de la leche, como: queso, mantequilla, yogurt, crema y leche a nivel nacional e internacional.

De acuerdo a los Estatutos Generales de la Asociación de Productores Lácteos, Capítulo 2 Art. 4 de los Fines y Objetivos.

Desarrollar y fomentar la producción lechera, conservación, transformación y venta de sus derivados.

Capacitación profesional de los socios de acuerdo a las distintas ramas de elaboración de productos lácteos y especialmente en lo relativo a procedimientos y trámites de los organismos municipales, industriales, salubridad, normas de higiene y actividad comercial de los productos derivados de la leche; obtención de créditos especiales a bajo interés.

Art. 5 Derechos y Obligaciones de los socios.

Cumplir y hacer cumplir el presente Estatuto, así como las resoluciones que tome la directiva de la asociación. En cuanto se refiere a las Pequeñas Industrias de Productos Lácteos, están afiliadas a la Asociación de Productores Lácteos de Cotopaxi, los mismos que se rigen por estatutos y reglamentos que son aprobados por el Ministerio de Bienestar Social, de igual manera las queserías en mención funcionan estrictamente apegadas en su procesamiento a las normas dictadas por el Instituto



Ecuatoriano de Normalización (I.N.E.N.).

Se hace preciso y por ser de mucha importancia, más que para el productor para el consumidor el control de calidad, ya que generalmente el productor y el industrial entienden como control de calidad un laboratorio que realiza análisis de productos, para determinar si cumplen con los estándares legales señalados por el I.N.E.N. y el reglamento sobre leche y sus derivados.

La función del control de calidad en el área de producción es el equivalente a la contabilidad y auditoría en el área administrativa; el sistema del control de calidad, controla la eficiencia del sistema, basado en una relación de costos y tiempo versus cantidad y también costos y tiempo versus calidad, el costo del control de calidad bien llevado señala que la función no cuesta dinero, sino que recupera su inversión en la prevención de errores.

En consecuencia el Control de Calidad no consiste sólo en un laboratorio que analiza ocasionalmente muestras de los productos terminados, para determinar cuan cerca se está de los estándares deseados. Debe entenderse como una actividad programada, un sistema completo con especificaciones escritas y estándares que incluyen revisión de materia prima y otros ingredientes.

Inspección de puntos críticos de control de proceso y finalmente revisa el sistema inspeccionado del producto final. (Tomado de los Reglamentos y Estatutos de la Asociación de Productores Lácteos de Cotopaxi).

MARCO CONCEPTUAL

1. CONTABILIDAD DE COSTOS.

1.1 CONCEPTOS.

Según lo dice Molina Antonio: "Es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados en la obtención de un producto terminado o en la prestación de un servicio".

Según Dias Jorge: "Es la clasificación, registro y ubicación adecuada de los gastos para la determinación de lo que cuesta producir los artículos o los servicios que proporciona la empresa y por consiguiente el precio a que pueden ser vendidos de acuerdo al margen de utilidad esperado".

En cambio Checa Juan nos dice: "Es una rama de la Contabilidad sustentada en un conjunto de principios, métodos y procedimientos de análisis, registros e informes sobre las operaciones financieras relacionadas con la producción, administración, distribución y financiamiento, con

el objeto de determinar el costo de llevar a efecto una función dada en un ente contable determinado".

De acuerdo a lo manifestado anteriormente podemos concretar que la Contabilidad de Costos se basa en principios, fines y objetivos que son primordiales en el desarrollo de una actividad contable, la misma que requiere de personal especializado e idóneo, así como de cuentas, subcuentas, formularios, comprobantes, registros y controles especialmente adaptados a la naturaleza de una empresa y para el cumplimiento de sus objetivos.

La Contabilidad de Costos no sólo es indispensable en las empresas industriales o agrícolas sino también en el comercio y organismos de servicio, pues, en esencia, este tipo de contabilidad proporciona información detallada de todos los elementos que intervienen en la estructura de los costos, lo que permite el análisis e interpretación de sus resultados.

1.2 FINES.

- Determinar el costo de los inventarios de los productos fabricados, tanto unitario como

global.

- Determinar el costo de los productos vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o la pérdida en el período respectivo.
- Dotar a la Gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.
- Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y toma de decisiones tales como: Reposición de mercaderías, expansión de la planta, fabricación de nuevos productos y otros.

1.3 OBJETIVOS.

La Contabilidad de Costos tiene como objetivos aquellos que facilitan un oportuno y eficaz servicio de información y control con todo lo que se relaciona con la producción, estos objetivos son:

- Reducción de costos.
- Determinar los precios.
- Controlar los inventarios.

- Determinar si a la empresa le conviene seguir produciendo ciertos artículos, accesorios u obtenerlos de otras empresas especializadas.
- Establecer un control para cada rubro del costo.
- Proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y evaluar el inventario (Estado de Resultados y Balance General).
- Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa (Informes de Control).
- Proporcionar información a la administración, gerencia para fundamentar la planeación y la toma de decisiones (Análisis y estudios especiales).

2. EL COSTO.

2.1 CONCEPTOS.

Según Molina Antonio el Costo es: "Es la suma de todos los desembolsos y gastos efectuados en la adquisición de los elementos que consumen su producción y ventas".

Checa Juan en cambio nos dice: "El costo nos permite

demostrar con claridad y en forma ordenada y dinámica, los registros de la inversiones realizadas en la determinación de todos y cada uno de los elementos constitutivos del costo de producción".

Rayburn L.G. dice sobre el Costo: "Es un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación de un bien o la prestación de un servicio, representa el valor monetario del material, mano de obra y gastos generales del empleador".

Analizando estos conceptos podemos deducir que el costo representa la totalidad de valores que intervienen en el valor final de un bien o producto elaborado.

2.2 CLASIFICACIÓN DE COSTOS.

Los costos pueden ser clasificados de acuerdo con el enfoque que se les dé. A continuación nombraremos los más utilizados:

DE ACUERDO CON LA FUNCIÓN EN QUE SE INCURREN.

- Costos de producción.
 - a. Materia Prima.

- b. Mano de obra.
- c. Costos generales de fabricación.
- Costos de distribución y venta.
- Costos de administración.

DE ACUERDO CON SU IDENTIFICACIÓN CON UNA ACTIVIDAD,
DEPARTAMENTO O PRODUCTO.

- Costo Directo.
- Costo indirecto.

DE ACUERDO CON EL TIEMPO EN QUE FUERON CALCULADOS.

- Costos históricos.
- Costos predeterminados.

DE ACUERDO CON EL TIEMPO EN QUE SE CARGAN O SE
ENFRENTAN A LOS INGRESOS.

- Costos del período.
- Costos del producto.

DE ACUERDO CON LA AUTORIDAD SOBRE LA INCURRENCIA DE
UN COSTO.

- Costos controlables.
- Costos no controlables.

DE ACUERDO CON SU COMPORTAMIENTO.

- Costos variables.
- Costos fijos.
- Costos semivariables o semifijos.

2.3 ELEMENTOS.

Los elementos del costo son: Materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación.

MATERIA PRIMA O MATERIALES. Se clasifica en:

- **MATERIA PRIMA DIRECTA.** Constituye los materiales necesarios para la confección de un artículo y que son perfectamente medibles y cargables a una producción identificada.
Ejemplo: La leche que se utiliza en la fabricación de productos lácteos.
- **MATERIA PRIMA INDIRECTA.** Son aquellos que se emplea con la finalidad de beneficiar al conjunto de producción de la fábrica, y por lo tanto, no puede determinarse con precisión la cantidad que beneficia a un artículo o conjunto de artículos determinado.
Ejemplo: El valor de los lubricantes o combustibles que se emplean en una fábrica.

CONTROL DE LOS MATERIALES.

En toda industria la labor de controlar los materiales es de gran importancia para la economía de la empresa, a la vez que es de significativo apoyo para determinar los niveles de compras y de inventarios.

VENTAJAS DEL CONTROL DE MATERIALES.

- Reduce los riesgos de pérdidas por desperdicio y robo.
- Reduce los riesgos de pérdidas por obsolescencia.
- Protege de pérdidas por desgaste natural.
- Protege de pérdida por insuficiencia o exceso de capital inmovilizado.

MANO DE OBRA. Para una mejor comprensión se clasifican en: Mano de obra directa, mano de obra indirecta.

MANO DE OBRA DIRECTA. Es aquel trabajo que se emplea en la producción de un artículo y que es susceptible de ser medido de manera práctica en unidades de productos terminados.

Ejemplo: Una planta de troquelado está relacionada

directamente con la cantidad producida, así se requiere cortar 10 láminas de acero en 8 horas de trabajo y se han cortado solamente 8 láminas, significa que se ha utilizado 1 hora para el corte de cada lámina; por lo tanto esta mano de obra si es posible costear.

MANO DE OBRA INDIRECTA. Es aquel trabajo que no es factible medirse en relación a la cantidad de productos terminados o elaborados.

Ejemplo: Un supervisor, un contador de costos, inspector de trabajo y otros.

CONTROL DE LA MANO DE OBRA.

En el control de la mano de obra se hace indispensable las siguientes actividades en las labores de fabricación de una empresa:

- Controlar la asistencia de los trabajadores.
- Preparar las nóminas.
- Pagar las nóminas.
- Llevar los registros de ingresos individuales.
- Controlar el trabajo de los obreros.
- Asignar los costos de la mano de obra.

OBJETIVOS DE LA MANO DE OBRA.

El control de la mano de obra persigue los siguientes objetivos:

- Evitar el desperdicio de la mano de obra disponible, controlando las labores que ejecuta cada uno de los obreros.
- Asignar los costos de la mano de obra a labores específicas, procesos o actividades, a fin de proporcionar una base para la política de dirección, producción y venta.
- Encargarse de proporcionar los pagos correcta y oportunamente a los trabajadores.
- Llenar los requerimientos legales y proporcionar una base para la preparación de los informes solicitados.

COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN.

Son aquellos que representan gastos indirectos de la fábrica que no pueden relacionarse con productos específicos, incluyen mano de obra indirecta, materia prima indirecta, impuestos, seguros, depreciaciones, alquiler, energía eléctrica, etc.

CONTROL DE LOS COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN.

El control de los costos indirectos se hacen presentes a través de las siguientes funciones:

- Acumulación de los costos indirectos.
- Establecimiento de las cuotas de distribución.
- Aplicación de los costos reales a los productos.
- Cálculo y aplicación de las cuotas normales y estimadas.
- Cierre de las variaciones.

OBJETIVOS DEL CONTROL DE LOS COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN.

- Evitar el desperdicio de los materiales indirectos.
- Evitar el exceso de la mano de obra indirecta.
- Procurar el mejor aprovechamiento de los servicios que se emplean (agua, luz, seguros, energía, etc.).
- Facilitar la elaboración y el control de los presupuestos de la fábrica.
- Buscar la reducción de los costos excesivos mediante el análisis sistemático y permanente.

3. EL GASTO.

3.1 CONCEPTOS.

Según Backer Jacobsen y Ramírez Padilla: "El gasto es un egreso sin reembolso se relaciona con los departamentos de administración y ventas de las empresas sean estas de servicios o comerciales".

Carrillo Alcívar dice en cambio: "El gasto es toda erogación realizada para obtener un bien o un servicio".

De los conceptos antes mencionados podemos deducir que los Gastos son egresos económicos dentro del área financiera, tales como sueldos al personal administrativo, pago de servicios (agua, luz, teléfono, etc.).

4. DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO.

La diferencia entre COSTO Y GASTO está en que los costos al ser incorporados a los bienes producidos quedan capitalizados en los inventarios, hasta realizar la venta de los productos, y los gastos se realizan en todo el período en que se incurren y no

se capitalizan.

5. CLASES DE SISTEMAS DE COSTOS.

- Sistemas por órdenes de producción.
- Sistemas por procesos.

SISTEMAS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

Checa Juan nos dice que Sistemas por Órdenes de Producción: "Se considera uno o varios artículos específicos y/o grupos con cierta semejanza".

En un sistema de costos por órdenes de producción los costos se calculan para cada lote, además de los costos para cada departamento de fábrica o división estructural. Es indispensable que se fabrique en lotes separados de cantidades claramente definidas; es decir que debe haber una diferencia en cantidad, clase, tamaño.

CARACTERÍSTICAS DE LOS COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

Las características más importantes de un sistema de costos por órdenes de producción son:

1. Se extienden órdenes y se llevan los costos de cada lote de producción. Estas órdenes están controladas por la cuenta de productos en proceso y se refiere a los costos directos (materiales y mano de obra) y a los costos indirectos.
2. La cuenta de productos en proceso se usa para registrar en costo de productos fabricados y el inventario de productos no terminados.
3. Los costos directos se cargan a la cuenta de productos en proceso y se registran en las hojas de costos.
4. Se emplea un método para estimar el valor de los costos indirectos que han de ser aplicados a cada orden de producción. Estas cantidades se cargan a las cuentas de "productos en proceso" y se anotan también en las hojas de costos debiendo registrarse en crédito en la cuenta "costos indirectos de fabricación".
5. Se comparan las cifras de costos indirectos cargados a la cuenta "costos indirectos de

fabricación" con las cantidades aplicadas a la producción. La diferencia es motivo de ajuste contable.

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

VENTAJAS.

- Los costos de producción se pueden utilizar posteriormente para controlar la eficiencia de la producción tomando en cuenta las experiencias anteriores, con miras a su reducción. Ya que a través de este sistema se obtienen costos de producción separadamente para cada orden, que permitirán comparar unos con otros, establecer diferencias y luego investigar el porqué de las mismas y tratar en futuras órdenes de fabricación eliminar dichas diferencias y de ser posible disminuir a través de un proceso productivo eficiente.

- Posibilidad de localizar los trabajos lucrativos y los que no lo son. Por ejemplo en una industria de juguetes se puede analizar en base a las diferentes órdenes de fabricación,

cual de ellas se fabrica en el menor tiempo y con la mayor cantidad de materiales, por consiguiente el índice de rotación de ventas de esa orden será considerable en relación a las demás órdenes que requieren de mayor tiempo de fabricación.

DESVENTAJAS.

- Dificulta mantener un control de los costos durante la producción.

SISTEMAS POR PROCESOS.

Checa Juan nos dice que el Sistema por Procesos es: "En relación a la calidad y cantidad de productos elaborados en serie, pueden ser productos completos o por operaciones".

Se utiliza este sistema cuando el tipo de producción no permite la identificación de lotes de producción dentro del proceso industrial.

Por tratarse de una producción continua o en serie, por ejemplo: Las cervecerías, las fábricas de cigarrillos, las industrias textiles, las panaderías, las petroleras, fábricas de cemento y otros. Se acumulan los costos de producción por

procesos y etapas durante el período contable que generalmente es de un mes.

La obtención del costo unitario en cada proceso se halla dividiendo el costo total para el número de unidades producidas en dicho proceso en el período.

CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS.

Las principales características de los costos por procesos son:

1. Se aplican a los procesos de producción continua o en serie.
2. El control de la producción se realiza en forma periódica.
3. El costo de la producción se determina al finalizar el período económico, el mismo que puede ser: Diario, semanal, trimestral o anual. Se determinan en base al tiempo y no en base a los trabajos.
4. El costo total de fabricación es igual al monto de los costos incurridos en el período.
5. El costo unitario de fabricación es igual al costo total del período dividido para el número

de unidades producidas, en ese mismo período.

Es el valor promedio de los costos empleados en el período, en la suposición de que todos los productos son iguales.

6. Es un sistema de más fácil aplicación en las industrias, tiene mucho parecido con la Contabilidad General.
7. No facilita la determinación precisa de los inventarios de producción en proceso por lo que se recurre al cálculo de este inventario mediante la aplicación de unidades equivalentes.
8. En este sistema no es necesario establecer diferencias entre elementos directos o indirectos del costo. estos se clasifican en: Materia prima o materiales, mano de obra y costos generales de fabricación.
9. Este sistema emplea los costos reales o históricos, de preferencia y solamente en casos excepcionales aplica los procedimientos de los costos predeterminados.



VENTAJAS Y DESVENTAJAS DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS.

VENTAJAS.

- Los costos se calculan periódicamente, por lo general al final de cada mes.
- Facilidad para calcular los costos promedios, sin que el producto sea homogéneo.
- Menos esfuerzo y menos gasto de oficina que el sistema de costos por órdenes de producción.

DESVENTAJAS.

- Los costos promedios no son suficientemente exactos.
- Cuando se fabrican diferentes productos es necesario prorratear los elementos del costo y resulta más difícil el cálculo de los costos promedios, mediante costos por procesos.

UTILIZACIÓN DE ESTE SISTEMA EN DIVERSOS TIPOS DE EMPRESA.

Conocemos que los costos por procesos pueden usarse en cualquier departamento de producción de una

fábrica en el que los procesos se desarrollan en forma continua y en donde no haya mucha variación en el tipo de productos que se fabrica. Se aplican a las industrias de producción en masa en las que se obtienen permanentemente artículos idénticos. Este sistema se adopta en las siguientes industrias:

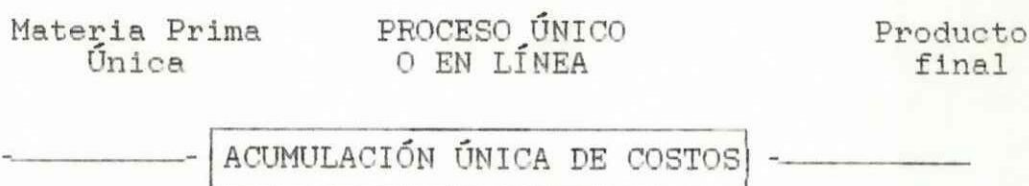
- Textiles.
- Refinerías de azúcar.
- Refinerías de sal.
- Panaderías.
- Petroleras.
- Químicas.
- Metalúrgicas.
- De cemento.
- Harineras.
- Generadoras de electricidad.
- Generadoras de gas, etc.

LOS COSTOS Y LOS PROCESOS PRODUCTIVOS.

Es de particular importancia señalar que la acumulación de los costos de producción están íntimamente relacionados con los procesos de transformación de materia prima, de este modo, los productos finales que se obtienen son el resultado de extracciones, mezclas, ensambles de partes o subpartes, y otros. De acuerdo con las

características de los materiales y de las necesidades de tratamiento. Así tenemos, entre otras las formas de producción que se indican:

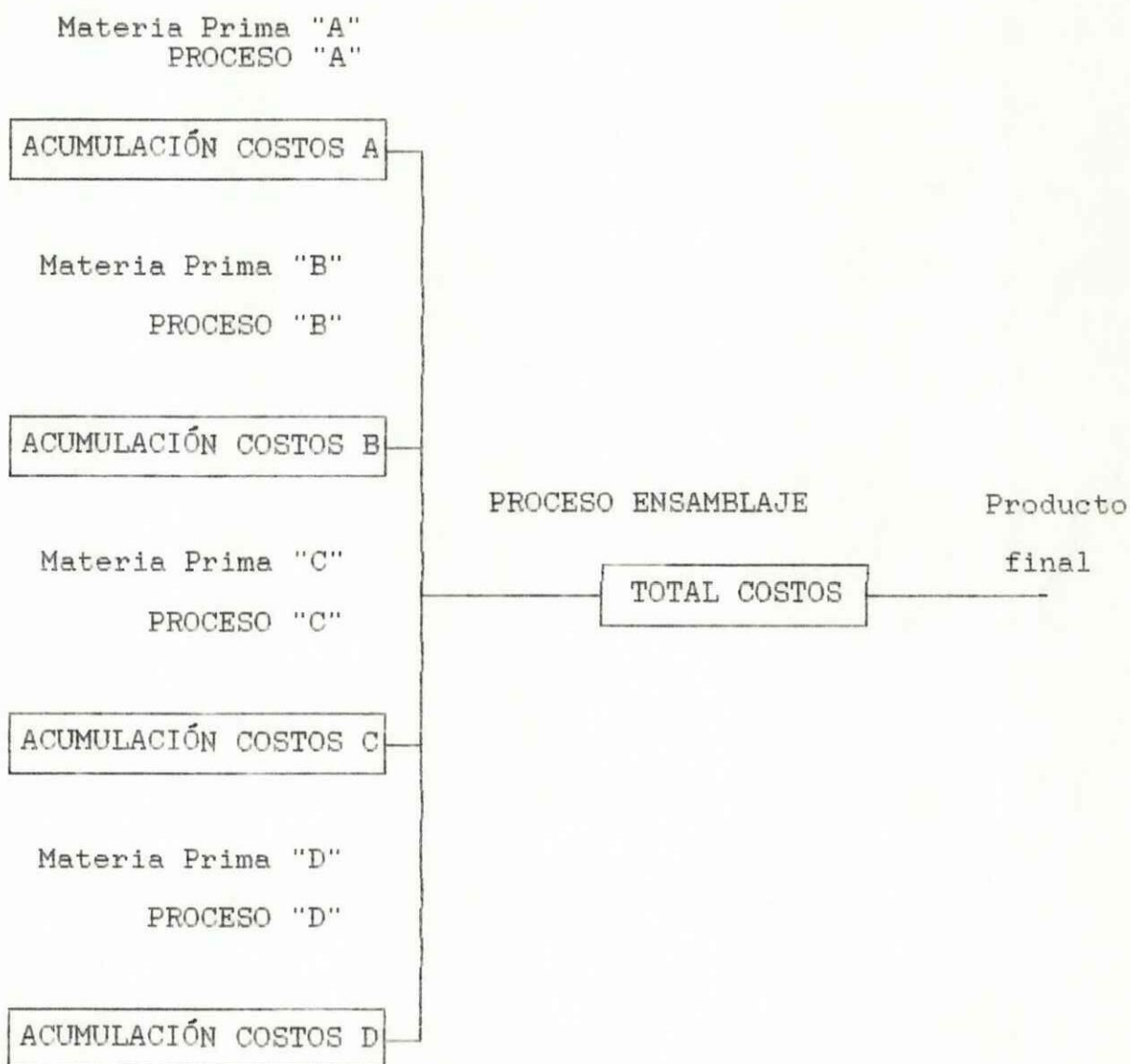
1. PRODUCCIÓN POR PROCESO SIMPLE. En este régimen las materias primas pasan sucesivamente por diferentes departamentos a través de una sola línea pudiendo tratarse también de la producción a través de un solo departamento. Ejemplo: Las piladoras de arroz, la fabricación de azúcar, las fundiciones de metales y otros.



En esta forma de producción el costo unitario del proceso será igual al monto de los costos efectuados en el período dividido para el número de unidades del producto terminado.

2. PRODUCCIÓN POR PROCESOS MÚLTIPLES. En este caso, diferentes materias primas básicas se elaboran a través de procesos separados para que finalmente se unan en una sección de montaje o armado. EJEMPLO: La fabricación de refrigeradores, cocinas de gas o eléctricas, automóviles y otros.

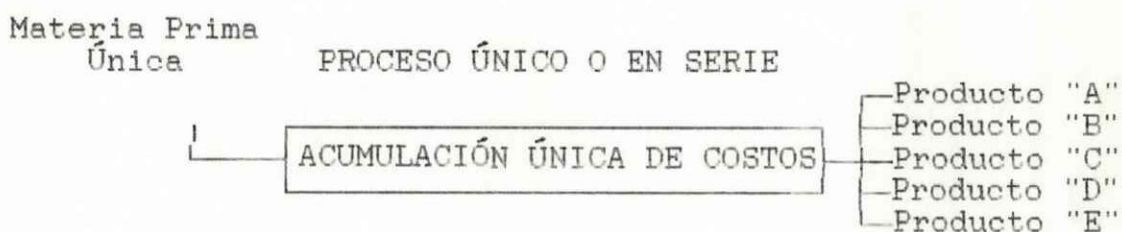
PRODUCCIÓN POR PROCESO MÚLTIPLE



En esta forma de producción el costo unitario será igual a la suma de los costos unitarios de los procesos: A, B, C, D, más el costo unitario de ensamblaje.

3. PRODUCCIÓN MÚLTIPLE PROCEDENTE DE UNA SOLA MATERIA PRIMA.

Aquí una sola materia básica da origen a una diversidad de productos. Ejemplo: El petróleo, la leche, el trigo, y otros.



En esta forma de producción el monto total de los costos del período se distribuyen entre todos los productos terminados.

Los registros deben adaptarse a los procesos productivos y de acuerdo con ellos establecer el método mas conveniente; si el proceso es simple, el sistema de costos también será simple, pero para un

proceso complicado el sistema contable de costos también será complicado.

DIFERENCIA ENTRE SISTEMA POR ORDEN DE PRODUCCIÓN Y SISTEMA POR PROCESOS.

La diferencia está en que el Sistema por Órdenes de Producción se lo realiza a través de pedidos, lo que no ocurre con el Sistema por Procesos que se trabaja para stock y que se lo realiza en series.

TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO.

Los elementos que conforman el costo tiene diferente tratamiento cuando se emplean en costos por procesos, estas diferencias obedecen al cambio de los sistemas de producir los artículos y están íntimamente relacionadas con las características propias de los costos por procesos. A continuación se señalan las formas de tratar cada uno de los elementos en este sistema:

MATERIA PRIMA.

En los costos por procesos los materiales se controlan por medio de cuentas auxiliares para cada

tipo de materiales; pero los consumos de los mismos se registran en un solo rubro llamado "materiales" sin necesidad de clasificarlos en directos e indirectos. Es necesario identificar únicamente al proceso para el cual se destinan los materiales para cargarlos correctamente por su consumo; ejemplo: La leche, madera, hierro, entre otros.

MANO DE OBRA.

Por lo general no se hace distinción entre mano de obra indirecta o directa así como tampoco se lleva el control del trabajo de los obreros mediante las tarjetas de tiempo, sólo es necesario llevar el control de las tarjetas de reloj para comprobar la asistencia y puntualidad de los obreros y con este comprobante elaborar las nóminas de pago. La nómina se elabora por departamentos o centros de producción que constituyen los procesos a los cuales se debe cargar directamente el valor de la mano de obra; ejemplo: Pago de salarios al personal de producción.

COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN.

Con excepción de los dos elementos señalados anteriormente, se contabilizan como costos generales

de fabricación, todos los demás rubros que han sido necesarios para realizar la producción. En este elemento no se toman en cuenta los costos por materia prima o mano de obra porque se hallan incluidos en los primeros; Ejemplo: Depreciación del edificio y equipo de fábrica, seguro de la fábrica, alquiler en fábrica, impuestos de fábrica, servicios públicos en fábrica, etc.

FORMAS DE PRODUCCIÓN POR PROCESOS.

La gran variedad de formas de producción por procesos hace que existan diversos procedimientos contables dentro de este mismo sistema de costos, entre los cuales tenemos:

1. Los costos por procesos con una operación y un artículo pero sin inventarios de productos en proceso.
2. Los costos por procesos con una operación y un artículo pero con inventarios de productos en proceso.
3. Los costos por procesos con varias operaciones y un artículo.

4. Los costos por procesos con varias operaciones con consumo de materiales, mermas y sin inventarios iniciales de productos en proceso.

5. Los costos por procesos con varias operaciones y un artículo, con consumo de materiales y mermas en distintos departamentos.

6. REGISTROS CONTABLES.

6.1 CONCEPTO.

Vásconez José dice: Los registros contables son tan variables como las necesidades de la empresa ya que constituye una herramienta indispensable para que la contabilidad pueda entregar resultados esperados como son los Estados Financieros; además el contador realiza el análisis correspondiente sobre la realidad financiera de la empresa y las políticas que debe ejecutar en el futuro para alcanzar mejores metas.

6.2 CLASES DE REGISTROS CONTABLES.

Para registrar la información más completa sobre las transacciones efectuadas, se usan libros y comprobantes. Todo movimiento económico está respaldado por documentos, tales como: Cheques, facturas, recibos, o hasta la tira de una registradora. estos papeles (originales) representan el punto de partida o base de la información contable. Por seguridad y conveniencia se aconseja registrar primero en un LIBRO DIARIO o en COMPROBANTES, la información que proporcionan los documentos base o documentos originales para luego transferirlos a las cuentas.



El proceso de registrar una operación se llama asentar la operación ASIENTO, es la anotación mediante la cual registramos un hecho contable y lo descomponemos en sus elementos débitos y créditos.

El término PERÍODO, CICLO O EJERCICIO CONTABLE, significa el espacio de tiempo que cubre un estado de ingreso. Puede ser quincenal, mensual, trimestral, semestral o anual.

Para poder llevar en regla las anotaciones de la contabilidad de la quesería rural, debemos valernos de registros que nos faciliten el trabajo, como son:

- Libro diario.
- Registro de compra de materia prima.
- Registro de elaboración de quesos (Hoja de Costos Diaria).
- Tarjetas de existencias (kardex).
- Libro mayor o mayorización.

BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL.

Es un registro en donde consta la situación al momento de iniciar la quesería rural; nos ayuda a conocer cual es nuestro patrimonio o capital propio.

El balance de situación inicial está dividido en:

- Activo.
- Pasivo.
- Patrimonio.

ACTIVO. Son todas las propiedades, bienes y derechos apreciables en dinero que tienen los socios de la quesería rural; aquí se encuentra:

- Dinero en caja y bancos.
- Los edificios.
- Las instalaciones.
- Los equipos e implementos.
- Los muebles y enseres.

PASIVO. Son todas las obligaciones y deudas que tiene la organización al momento de hacer el balance.

PATRIMONIO-CAPITAL. Es la deferencia entre lo que tiene o posee y lo que debe. Es lo que les queda a los socios de la quesería rural después de cancelar las deudas y obligaciones.

Esta diferencia es lo que realmente pertenece a la quesería y se llama también capital.

6.2.2 LIBRO DIARIO.

Constituye un registro en donde se anotan todas las transacciones mercantiles o actividades económicas que realiza la quesería rural en forma diaria.

En este libro debe constar:

1. La fecha.
2. El concepto o explicación por qué se realizó la transacción y el número de la factura.
3. El número de comprobante interno respectivo.
4. Los valores que ingresaron a la quesería: DEBE.
5. Los valores que salen de la quesería: HABER.
6. La diferencia entre el debe y el haber: SALDO.

6.2.3 REGISTRO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA.

También denominado libro de apuntes de leche, o planilla de recepción de leche, nos permite conocer diariamente la cantidad de leche recibida en kilos o en litros, conocer exactamente el volumen de leche que vamos a elaborar ese día, distribuir la cantidad destinada para la elaboración de cada tipo de queso, así como el número de proveedores y la cantidad entregada por cada uno de ellos.

Al finalizar la quincena sumamos la cantidad de leche entregada por cada socio o productor a la quesería y

procedemos al pago correspondiente.

6.2.4 REGISTRO DE ELABORACIÓN DE QUESOS.

Es necesario llevar un registro donde se anoten las características del proceso diario de elaboración de quesos, de esta manera, se disponen de una serie de datos numéricos, que permiten explicar tales o cuales características buenas de un lote de quesos o comprender el origen de ciertos defectos, que pueden presentarse a lo largo de la elaboración y maduración.

6.2.5 TARJETAS DE EXISTENCIAS.

Existen unas tarjetas llamadas Kardex, que se utilizan para anotar las entradas y salidas de productos, de tal manera que después de cada anotación se conoce el saldo de existencias.

Debe haber una tarjeta de existencia para cada tipo de queso que se elabore en la quesería. Esta tarjeta de existencia se usa para controlar la cantidad de quesos que existe en la bodega o cámara de maduración.

Si conoce la cantidad de quesos que tiene acumulados en su bodega usted también puede:

- Comprobar posibles pérdidas, si es necesario.
- Comprometerse a vender una cantidad terminada de quesos, con la seguridad de no quedar mal ante sus compradores (es decir, programar las ventas).
- Hacer un balance económico, quincenal o mensual usando los datos de la tarjeta.

6.2.6 FACTURAS DE VENTA.

Todas las ventas de productos deben registrarse con facturas, las mismas que deben tener un original para el cliente y una copia para la quesería.

Por comodidad de manejo y austeridad de papel es conveniente tener dos tipos de facturas de venta, una simple para la venta de quesos al detal y otra más completa para la venta de productos a los mayoristas. En las ventas a los mayoristas, especialmente a los de otras ciudades debe constar en la factura la firma del administrador de la quesería rural, la firma del transportista responsable del traslado de los productos y la firma del cliente.

6.2.7 LIBRO MAYOR O MAYORIZACIÓN.

Significa abrir registros individuales para cada cuenta,

utilizando una tarjeta de mayorización individual para cada cuenta. Por ejemplo una tarjeta para la cuenta caja o dinero en efectivo, otra para la cuenta bancos, otra tarjeta para la compra de leche, otra para el pago de empleados, etc., constituyendo el conjunto de tarjetas debidamente archivadas: El LIBRO MAYOR.

6.2.8 BALANCE DE COMPROBACIÓN.

Es un registro en el cual se anotan las sumas y saldos de cada una de las cuentas que intervinieron en el período contable; debiendo cuadrar con el mismo valor.

6.2.9 ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS.

En este estado aparece los totales de los tres costos de producción incurridos durante el período, estos tres costos son: Material directo, mano de obra directa y carga fabril.

6.2.10 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS.

El estado de pérdidas y ganancias o balance de resultados es un resumen que indica si la empresa ganó o perdió

durante un período de tiempo determinado, mediante la comparación entre los ingresos corrientes y los costos o gastos incurridos en dicho período, que puede ser un mes, un semestre o un año.

En el estado de pérdidas y ganancias, a los ingresos por venta de quesos, leche, suero y mantquilla, se le restan los egresos, es decir la compra de leche, el pago de los empleados, seguro social y gastos administrativos, y se obtienen como resultado la ganancia o pérdida.

Según Torres Hernán en el Estado de Pérdidas y Ganancias: "Deben analizarse los conceptos de ingresos y egresos para establecer la relación entre entradas, utilidad e ingresos, y los gastos necesarios para la buena marcha y funcionamiento de la quesería".

También para conocer cuales son los tipos de productos que generan mayor o menor rendimiento económico.

6.2.11 ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA.

Es un registro en donde consta la situación al momento de finalizar el período contable; nos ayuda a conocer cual es nuestro patrimonio o capital propio.

El balance de situación financiera está dividido en:

- Activo.
- Pasivo.
- Patrimonio.

ACTIVO. Son todas las propiedades, bienes y derechos apreciables en dinero que tienen los socios de la quesería rural; aquí se encuentra:

- Dinero en caja y bancos.
- Los edificios.
- Las instalaciones.
- Los equipos e implementos.
- Los muebles y enseres.

PASIVO. Son todas las obligaciones y deudas que tiene la organización al momento de hacer el balance.

PATRIMONIO-CAPITAL. Es la diferencia entre lo que tiene o posee y lo que debe. Es lo que les queda a los socios de la quesería rural después de cancelar las deudas y obligaciones.

Esta diferencia es lo que realmente pertenece a la quesería y se llama también capital.

PROCESAMIENTO DEL PRODUCTO (ver anexo)

Para el siguiente proceso hemos tomado en cuenta la producción diaria de una Pequeña Industria Quesera.

PRIMER PASO. Recepción y filtración de la materia prima (leche).

En el primer paso, luego de la recepción de la materia prima (leche), que se recibe de las haciendas del sector, se procede a pesarla para inmediatamente filtrar la misma con la finalidad de eliminar las impurezas sólidas que trae ésta, para lo cual se utiliza los siguientes materiales:

- Pesa leche.
- Tinajas de acero de doble fondo.
- Filtros universales o mallas universales (de nylon)

COSTO.

- Valor de la materia prima por litro \$. 950,00, por 4.000 litros diarios aproximadamente que nos da un valor total de \$. 3.800.000,00.
- Gasto por transporte de la materia prima por litro \$. 20,00, teniendo un total de \$. 80.000,00.

DOCUMENTOS DE RESPALDO.

- Guías de hacienda.
- Libro diario.

SEGUNDO PASO. Pasteurización de la leche.

En el segundo paso la leche se calienta a una temperatura de 76º grados, durante un tiempo de 25 a 30 minutos, para luego bajar a una temperatura de 35º grados, en el cual se utiliza:

- Tanque pasteurizador.

COSTO DEL SEGUNDO PASO.

- Valor por combustible (diesel) \$. 25,00 por litro, por alrededor de 4.000,00 litros, dando un total de \$. 100.000,00 aproximadamen.

TERCER PASO. Descremada de la leche.

En este paso, parte de la materia prima pasa al descremador luego de esto la leche descremada se mezcla con la leche normal, de acuerdo al producto que se desea elaborar, para lo cual se emplean los siguientes instrumentos:

- Descremador de leche.
- Tina de doble fondo.

CUARTO PASO. Cuajo de la leche.

Mezclada la leche descremada con la leche normal, ésta debe estar a una temperatura de 35º grados, momento en que se procede a agregar el cuajo, batiendo con el remo, para luego dejar reposar durante 30 minutos, permaneciendo tapada la tina, para lo cual se utiliza:

- Tina de doble fondo.
- Cuajo.
- Plástico.
- Remo mezclador.

COSTO DEL CUARTO PASO.

El gasto aproximado es de \$. 6,00 de cuajo por litro de leche, dando un total de \$. 24.000,00

QUINTO PASO. Corte de la cuajada.

Se procede a cortar la cuajada con la lira en cuadros, dejando reposar durante 5 minutos para que sobresalga el suero, para lo cual se utiliza:

- Lira.
- Pala plástica

SEXTO PASO. Separación del suero y la cuajada.

Se procede a sacar el suero con baldes plásticos, para lo cual se utiliza:

- Baldes plásticos

SEPTIMO PASO. Moldeamiento del queso.

Se pasa la cuajada a la mesa, en donde se encuentran los aros listos para moldear la cuajada, dejando la misma reposar de 3' a 5' minutos para luego proceder al empañamiento del queso, que es el recubrimiento de éste con un paño con el fin de darle forma, para lo cual se utiliza:

- Baldes de plástico.
- Pala plástica.
- Mesa de acero.
- Aros de acero.
- Paños de nylon

OCTAVO PASO. Prensada del queso.

Después del empañamiento del queso, colocamos las tapas de madera en cada molde para enseguida pasar al prensador durante 5 minutos, con la finalidad de sacar los residuos de suero y darle firmeza, para lo que se utiliza:

- Tapas de madera.
- Prensador hidráulico.

NOVENO PASO. Salamiento del queso.

Procedemos a desempañar el queso para ponerlo inmediatamente en los saleros, en donde se los deja alrededor de 10 a 15 horas, para lo cual se utiliza:

- Saleros de cerámica.
- Sal en grano.
- Pesa sal.

COSTO.

El valor de la sal es de aproximadamente \$. 18,00, por queso, dando un total de \$. 18.000,00 en los 1.000 quesos.

DÉCIMO PASO. Secamiento del queso.

Pasadas de 10 a 15 horas se saca el queso del salero y se traslada a las estanterías para que se seque, finalmente se enfunda para la venta, para lo cual se utiliza:

- Estanterías.
- Fundas de polietileno.

COSTO.

El valor de las fundas de polietileno es de \$. 30,00 por unidad, dando un total de \$. 30.000,00, en los 1.000 quesos.

DOCUMENTOS DE RESPALDO.

- Guías de Despacho.

5. OBJETIVOS

GENERAL.

- Diseñar un Sistema de Contabilidad de Costos apropiado para las Pequeñas Industrias Queseras.

ESPECÍFICOS.

- Establecer los pasos para el correcto funcionamiento del Sistema.
- Identificar el valor de los elementos que conforman el costo en el procesamiento de un producto, mediante el sistema a desarrollar.

6. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS.

- Los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras no llevan un Sistema de Contabilidad de Costos, lo que impide su progreso.

- La falta de organización de los recursos materiales, económicos y financieros, conlleva a encarecer el producto terminado.

- El desconocimiento del control de los elementos del Costo, no permite un eficiente desarrollo en la producción.

7. CONSTRUCCIÓN DE LAS VARIABLES.

VARIABLE INDEPENDIENTE.

Los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras no llevan un Sistema de Contabilidad de Costos.

VARIABLE DEPENDIENTE.

Lo que impide su progreso.

VARIABLE INDEPENDIENTE.

La falta de organización de los recursos materiales, económicos y financieros.

VARIABLE DEPENDIENTE.

Conlleva a encarecer el producto terminado.

VARIABLE INDEPENDIENTE.

El desconocimiento del control de los elementos del Costo.

VARIABLE DEPENDIENTE.

No permite un eficiente desarrollo en la producción.

8. PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO.

MÉTODOS

Los Métodos a utilizarse son: Método Científico, Hipotético Deductivo, Inductivo, los mismos que mediante investigaciones, documentos, bibliografía, nos permitirá comprobar las hipótesis planteadas y alcanzar los objetivos propuestos en la investigación, proporcionando a los pequeños productores lácteos un sistema de contabilidad para la mejor organización de sus actividades; para lo cual hemos tomado en cuenta los siguientes parámetros:

- Teórico.
- Preoperativo.
- Operativo.
- Presentación de resultados.

TEÓRICO.

En esta fase irá la planificación, el marco teórico y conceptual de la investigación.

En el desarrollo de esta fase se compilará la documentación necesaria para el proceso de la misma.

PREOPERATIVO.

En esta fase se delimitará el universo de estudio estableciendo las técnicas apropiadas con la finalidad de estructurar correctamente las encuestas aplicables, tomando en cuenta a los propietarios de las Pequeñas Industrias queseras.

OPERATIVO.

En esta fase procedemos a la recolección, interpretación y análisis de los datos obtenidos.

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.

En esta fase se presentarán los resultados que arrojó la investigación de campo con el fin de comprobar las hipótesis y los objetivos planteados, así como también llegar a las conclusiones y recomendaciones más adecuadas.

TÉCNICAS.

Las técnicas aplicadas serán las recomendadas para este tipo de investigación que nos permitirá la obtención de datos reales y confiables y estas son:

- Observación.
- Lectura Científica.
- Encuestas.
- Prueba piloto.

En la presente investigación no se tomarán muestras debido a que el campo de investigación no es muy extenso, por lo que se trabajará con toda la población o universo de estudio.

UNIVERSO Y POBLACIÓN

POBLACIÓN	ENCUESTADOS
100	100
-----	-----
100%	100%

Las encuestas se las realizarán a los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras. A continuación detallamos los nombres de los mismos y que se encuentran afiliados a la Asociación de Pequeños Productores de lácteos.

FÁBRICA	SECTOR	PROPIETARIO
Lácteos "San Jorge"	Mulaló	Jorge Villamarín
Lácteos "Cotopaxi"	Mulaló	Gonzalo Tapia
Productos Lácteos "Super"	Mulaló	Eloy Altamirano
Lácteos "Ramírez"	Mulaló	César Ramírez
Lácteos "El Marquez"	Mulaló	Gonzalo Romero Castillo
Productos Lácteos "J"	Mulaló	Gonzalo Romero Álvarez
Lácteos "Latacunga"	Mulaló	César Pérez
Lácteos "San Carlos"	Mulaló	Carlos Catota
Lácteos "Freire Carrillo"	Mulaló (El Rosal)	Victor Hugo Freire
Productos Lácteos "JR"	Mulaló (El Rosal)	José Rocha
Lácteos "Florida"	Mulaló (El Rosal)	Dewaldo Catota
Lácteos "Rengifo"	José Suango Bajo	Fausto Rengifo
Lácteos "Amazonas"	José Suango Bajo	Gerardo Bustillos
Lácteos "Mulaló"	Agua Clara	Gonzalo Calvachi
Lácteos "La Calera"	Aláquez (Laigua)	Segundo Ilvae
Lácteos "La Calerita"	Aláquez (Laigua)	Gregorio Ilvae
Productos Lácteos "Tanicuchí"	Tanicuchí	Ricardo Chancusig
Lácteos "Suaytacama"	Suaytacama	César Chancusig
Lácteos "Novillo"	Pujilí	Jorge Novillo

INSTRUMENTOS.

Los instrumentos de investigación se estructurarán en base a los conocimientos bibliográficos, documentales y encuestas, las mismas que contendrán preguntas abiertas y cerradas, con las cuales conseguiremos los objetivos propuestos, así como también, comprobaremos las hipótesis planteadas.

Se realizará una prueba piloto con la finalidad de comprobar la idoneidad de la encuesta elaborada.

CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLE	INDICADORES	DIMENSIÓN	ÍTEMES	
Sistema de Contabilidad de Costos.	- Propietarios de las pequeñas Industrias Que- serías.	- Llevan un sistema de Contabilidad de Costos.	- SI - NO	
	- Procesos.	- Conoce el Sistema de Costos por Proceso.	- SI - NO	
	- Producción.	- Cuántos Pa- sos necesita para obtener el producto final.	- 4	- 4
			- 5	- 5
			- 6	- 6
			0 cuántos	0 cuántos
Organización de los recursos.	- Ganancia.	- Cree que ob- tendría mayores ganancias con una mejor organi- zación	- SI - NO	
	Elementos del Costo.	- Materia prima	- Conoce el cos- to de la materia prima del producto final.	- SI - NO - ¿Cómo?
- Mano de obra		- Cómo paga el costo de la mano de obra	- diario - semanal - quincena - mensual - por tarea	

CUADRO DE FACTIBILIDAD DE LA PROPUESTA

VARIABLE	INDICADORES	DIMENSION	ITEMS
Diseño del Sistema de contabilidad de Costos por procesos.	- Materiales y maquinaria.	Dispone de materiales y maquinaria adecuados para la fabricación de sus productos.	- SI - NO
	- Medios	Por qué medios obtiene la materia prima.	- Haciendas - Recepción en la misma fábrica.
Producción del producto	- Proceso	En que proceso utiliza más energía eléctrica o combustible.	- 1 6 - 2 7 - 3 8 - 4 9 - 5 10
	- Control de calidad.	De que manera controla usted la calidad del producto.	
Contabilización de la producción.	- Mantenimiento de maquinaria.	A que cuenta carga el mantenimiento de la maquinaria.	-Gastos-generales. - Gastos mantenimiento maquinaria. - Otros.
	- Documentos	Cuenta con documentos de respaldo previo a la contabilización del periodo	- Si - No
	- Activos fijos.	Deprecia Ud. todos los activos fijos.	- Si - No - y qué %.
	- Mano de obra.	Cómo distribuye el gasto de la mano de obra	- En cada proceso - En el producto final. - Por tarea.
	- Bonificaciones complementarias	A más del sueldo paga bonificaciones a sus trabajadores.	- Si - No
	- Impuestos.	Señale qué tipo de impuestos paga la Pequeña Industria.	- Patentes - Declaración del capital en giro. - Impuesto predial rústico - R.U.C.

ESQUEMA TENTATIVO

CAPÍTULO I

- 1.1 Selección y delimitación del tema.
- 1.2 Justificación del tema.
- 1.3 Problematización.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

- 2.1 Antecedentes.
- 2.2 Base legal.
- 2.3 Marco conceptual.
 - 2.3.1 Contabilidad de costos.
 - 2.3.1.1 Conceptos.
 - 2.3.1.2 Fines.
 - 2.3.1.3 Objetivos.
 - 2.3.2 El costo.
 - 2.3.2.1 Conceptos.
 - 2.3.3 El gasto.
 - 2.3.3.1 Conceptos.
 - 2.3.4 Diferencia entre costo y gasto.
 - 2.3.5 Elementos del costo.
 - 2.3.5.1 Materia prima.
 - 2.3.5.2 Mano de obra.
 - 2.3.5.3 Costos generales de fabricación.
 - 2.3.6 Clases de sistema de costos.
 - 2.3.6.1 Sistemas por órdenes de producción.

- 2.3.6.1.1 Características.
- 2.3.6.1.2 Ventajas y desventajas.
- 2.3.6.2 Sistemas por procesos.
- 2.3.6.2.1 Introducción.
- 2.3.6.2.2 Características.
- 2.3.6.2.3 Ventajas y desventajas.
- 2.3.6.2.4 Utilización del sistema por procesos en diversos tipos de empresas.
- 2.3.6.2.5 Los costos y procesos productivos.
- 2.3.6.2.5.1 Producción por proceso simple.
- 2.3.6.2.5.2 Producción por proceso múltiple.
- 2.3.6.2.5.3 Producción múltiple procedente de una sola materia prima.
- 2.3.6.2.5.4 Diferencia entre Sistema por Órdenes de Producción y Sistema por Procesos.
- 2.3.6.2.6 Tratamientos de los elementos del costo.
- 2.3.6.2.6.1 Materia prima.
- 2.3.6.2.6.2 Mano de obra.
- 2.3.6.2.6.3 Costos generales de fabricación.
- 2.3.7 Registros contables.
- 2.3.7.1 Concepto.
- 2.3.7.2 Clases de registros contables.
- 2.3.7.2.1 Estado de situación inicial.
- 2.3.7.2.2 Libro diario.
- 2.3.7.2.3 Registro de compra de materia prima.
- 2.3.7.2.4 Registro de venta de suero.

- 2.3.7.2.5 Registro de elaboración de quesos.
- 2.3.7.2.6 Tarjetas de existencias (kardex).
- 2.3.7.2.7 Facturas de venta.
- 2.3.7.2.8 Libro mayor o mayorización.
- 2.3.7.2.9 Balance de Comprobación.
- 2.3.7.2.10 Estado de costos de productos vendidos.
- 2.3.7.2.11 Estado de pérdidas y ganancias.
- 2.3.7.2.12 Estado de Situación Financiera.
- 2.4 Objetivos.
- 2.5 Formulación de hipótesis.
- 2.6 Construcción de variables.

CAPÍTULO III

- 3.1 Procedimiento metodológico.

CAPÍTULO IV

- 4.1 Interpretación y análisis de resultados.

CAPÍTULO V

- 5.1 Análisis de los resultados en base a la objetividad.
- 5.2 Verificación de Hipótesis.
- 5.3 Conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO VI

- 6.1 Introducción.
 - 6.2 Síntesis del diagnóstico.
 - 6.3 Justificación.
 - 6.4 Determinación de objetivos.
 - 6.5 Fundamentación.
 - 6.6 Plan de cuentas.
 - 6.7 Funcionamiento de las cuentas.
 - 6.8 Diseño y utilización de los formularios y documentos.
 - 6.9 Ejercicio práctico.
- Anexos
- Glosario
- Bibliografía

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.

En el presente capítulo procederemos a realizar un análisis profundo de los resultados obtenidos mediante la aplicación de las encuestas a los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras. Este análisis nos facilitará estructurar nuestra propuesta que se circunscribe al Diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos para las Pequeñas Industrias Queseras del sector rural del cantón Latacunga.

SIMBOLOGÍA.

ni	Número de propietarios encuestados.
NI	Número acumulado.
hi	Porcentaje.
HI	Porcentaje acumulado.

PREGUNTA NO 1

¿Lleva usted un Sistema de Contabilidad de Costos para la fabricación de quesos?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	1	1	0.05	0.05
NO	18	19	0.95	1.00
TOTAL	19		1.00	

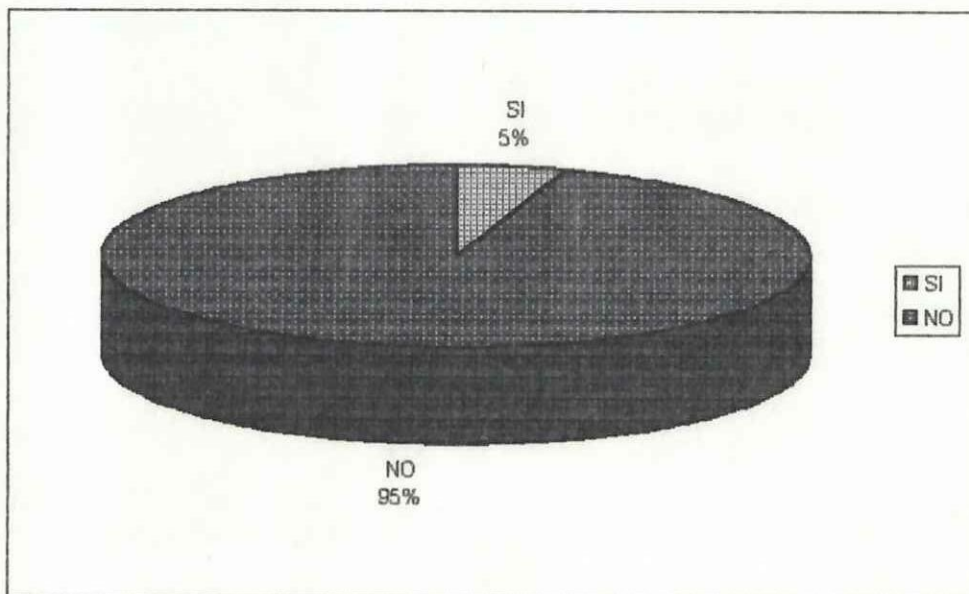
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 1 que equivale al 5% llevan un Sistema de Contabilidad de Costos y 18 que equivale al 95% no llevan dicha contabilidad .

ANÁLISIS.

En las encuestas realizadas a las queseras hemos observado que no llevan un Sistema de Contabilidad acorde a sus necesidades, por lo general llevan anotaciones diarias que no les permite tener una visión clara de la situación económica de su negocio.

GRAFICO No. 1



5%

Llevan un sistema de Contabilidad de Costos

95%

No llevan un sistema de Contabilidad de Costos

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 2

¿Conoce usted el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	5	5	0.26	0.26
NO	14	19	0.74	1.00
TOTAL	19		1.00	

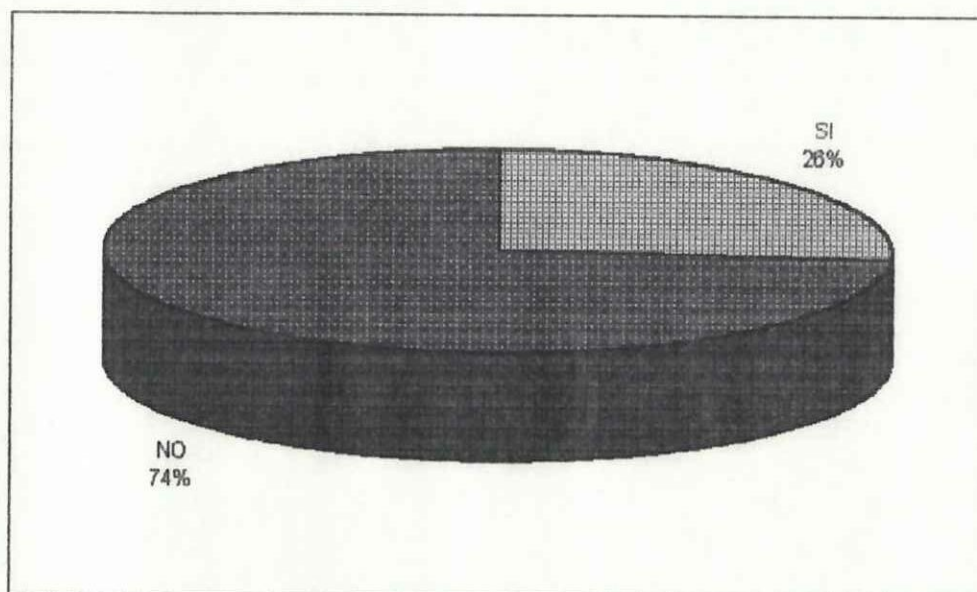
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 5 que equivale al 26% conoce el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos y 14 que equivale al 74% no conocen dicho sistema.

ANÁLISIS.

De los propietarios encuestados una mínima parte aseguran conocer el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, pero no lo aplican en su negocio; y la gran mayoría que no conoce el sistema tienen un enorme interés por conocer el mismo, que beneficiará a su pequeña industria.

GRAFICO No. 2



26%

Conocen el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos

95%

No conocen el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 3

¿Cuántos pasos necesita usted para obtener el producto final?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

ALTERNATIVAS	ni	NI	hi	HI
8 PASOS	1	1	0.05	0.05
9 PASOS	3	4	0.16	0.21
10 PASOS	15	19	0.79	1.00
TOTAL	19		1.00	

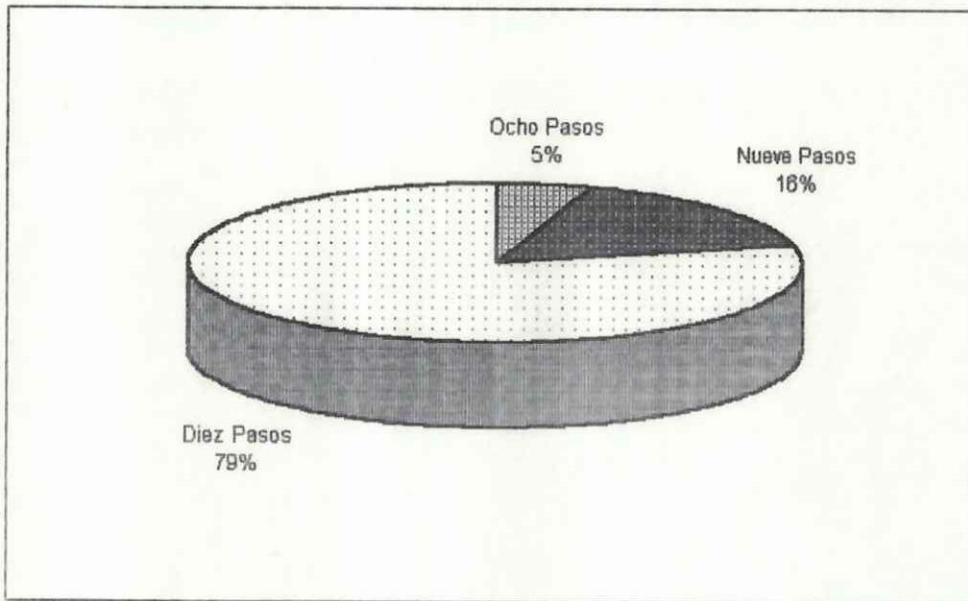
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 1 que equivale al 5 % utiliza 8 pasos para obtener el producto (quesos), mientras que 3 que equivale al 16% emplean 9 pasos y 15 que equivale al 79% aplican 10 pasos.

ANÁLISIS.

Luego de una observación directa, podemos determinar que se necesita de 10 pasos para la elaboración del producto final (quesos), incluyendo todas las normas de higiene que recomienda el Ministerio de Salud; especificando que una mínima parte agrupa el paso de la pasteurización con el calentamiento de la leche y existe 1 persona que agrupa el corte de la cuajada, con la separación del suero y la cuajada y no realiza la pasteurización.

GRAFICO No. 3



5%

Utilizan 8 pasos para obtener el producto final

16%

Utilizan 9 pasos para obtener el producto final

79%

Utilizan 10 pasos para obtener el producto final

FUENTE: Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 4

¿En el transcurso de la fabricación del queso salen otros derivados?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	19	19	1.00	1.00
NO	00			
TOTAL	19		1.00	

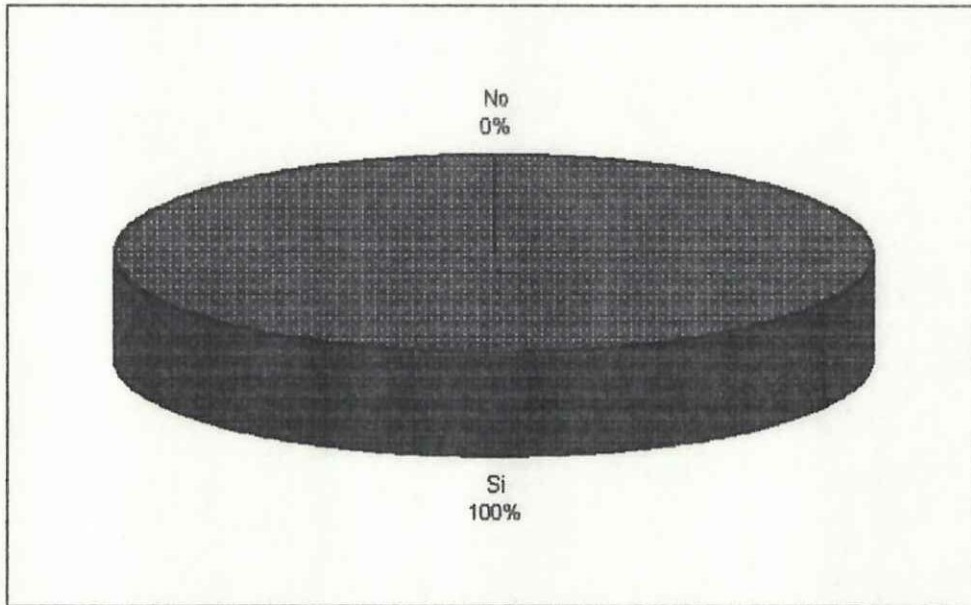
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, que equivale al 100% obtienen otros derivados en el transcurso de la fabricación del queso.

ANÁLISIS.

Todos los propietarios encuestados obtienen una variedad de derivados en el transcurso de la fabricación del producto, como son la crema, la misma que es vendida principalmente a las fábricas de helados y el suero que es utilizado para la crianza de cerdos.

GRAFICO No. 4



100%

Afirman que se obtienen otros derivados

FUENTE: Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 5

¿Cree usted que si organizara mejor su negocio, obtendría mayores ganancias?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	17	17	0.89	0.89
NO	2	19	0.11	1.00
TOTAL	19		1.00	

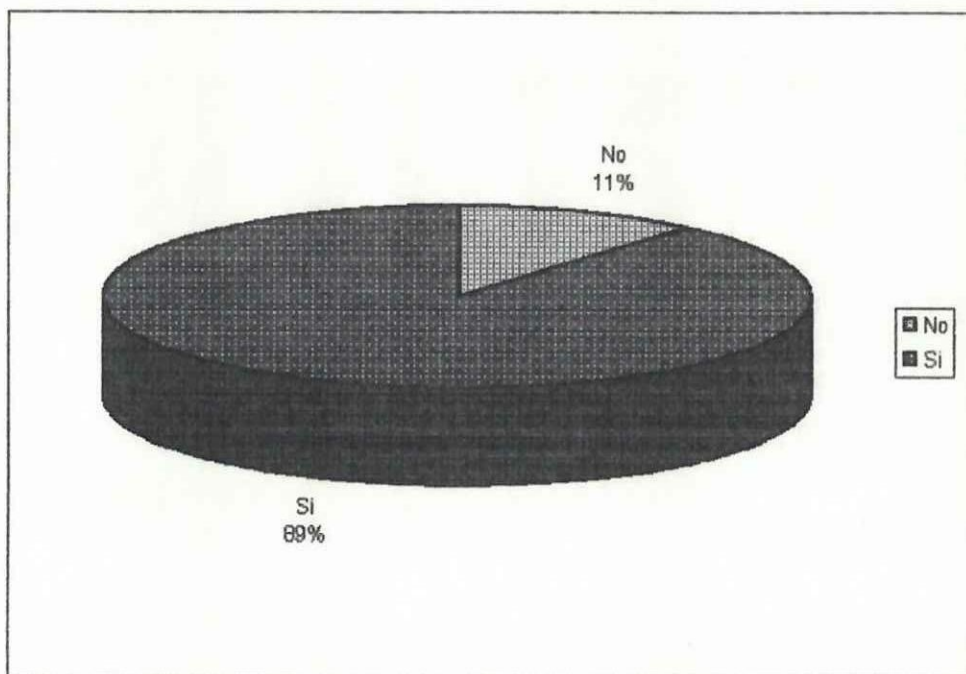
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 17 que equivale al 89% responden que organizando mejor su negocio obtendrían mayores ganancias y 2 que equivale al 11% responden que no es necesario organizar de mejor manera, ya que sus negocios son pequeños.

ANÁLISIS.

La mayor parte de propietarios consideran que es importante organizar su negocio, ya que de esta manera se controlaría los materiales, mano de obra y los costos generales de fabricación que son utilizados en el transcurso de la producción, obteniendo así mayores ganancias.

GRAFICO No. 5



89%

Cree que mejoraría su negocio con una buena organización

100%

Piensa lo contrario

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 6

¿Utiliza usted kardex para el control de la materia prima?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	1	1	0.05	0.05
NO	18	19	0.95	1.00
TOTAL	19		1.00	

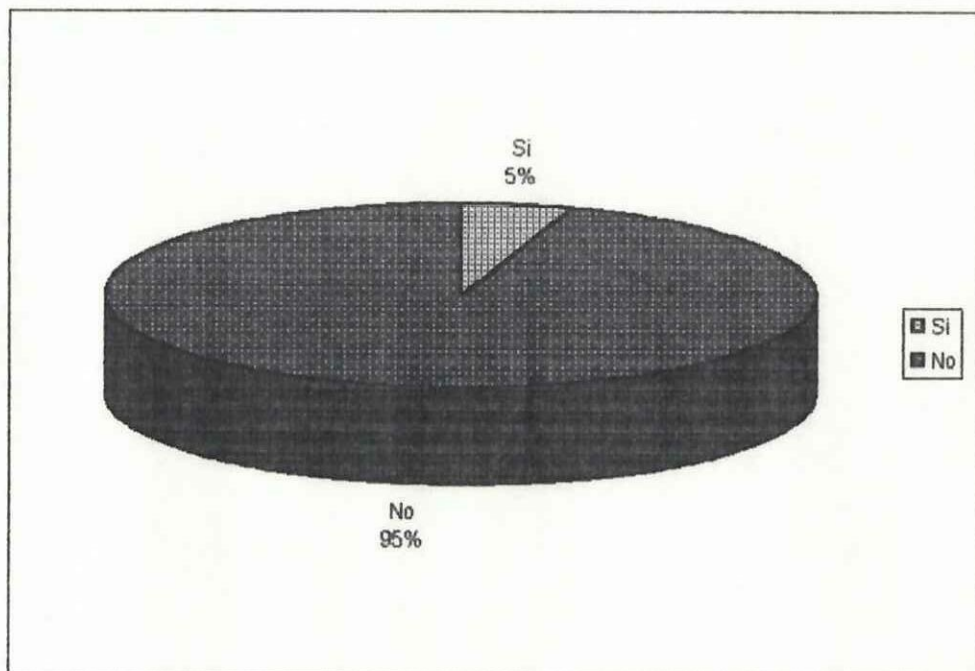
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 1 que equivale al 5% utiliza kardex para el control de la materia prima y 18 que equivale al 95% no lleva ningún control.

ANÁLISIS.

Existe una mínima parte de los encuestados que utiliza kardex en el control de la materia prima lo que le permite conocer detalladamente los ingresos y egresos diarios de la misma, así como también del cuajo y de la sal. Existe un porcentaje elevado que desconoce totalmente como controlar la materia prima.

GRAFICO No. 6



5%

Utiliza Kardex para el control de la materia prima

95%

No utiliza Kardex

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA NO 7

¿Cómo paga el costo de la mano de obra?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

ALTERNATIVAS	ni	NI	hi	HI
Diario	2	2	0.11	0.11
Quincenal	3	5	0.15	0.26
Mensual	14	19	0.74	1.00
TOTAL	19		1.00	

INTERPRETACIÓN.

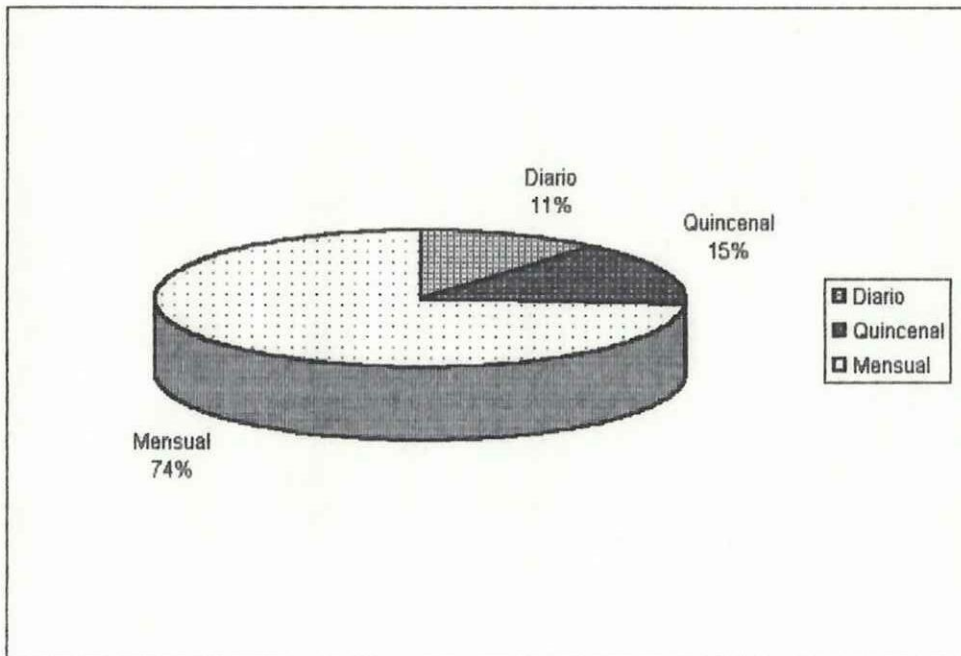
De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 2 que equivale al 11% calcula el costo de la mano de obra en forma diaria, 3 que equivale al 15% calcula en forma quincenal y 14 que equivale al 74% calcula en forma mensual.

ANÁLISIS.

Los propietarios que respondieron calcular el costo de la mano de obra en forma diaria se debe a que no son trabajadores estables, y las personas que respondieron quincenal y mensual va de acuerdo a la política del negocio y por lo que sus períodos contables lo realizan de manera quincenal o mensual respectivamente.



GRAFICO No. 7



11%

Calcula el costo de la mano obra diariamente

95%

Calcula el costo de la mano de obra quincenalmente

74%

Calcula el costo de la mano de obra mensualmente

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA NO 8

¿Cómo obtiene el precio de lo que produce?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

ALTERNATIVAS	ni	NI	hi	HI
- Experiencia	4	4	0.21	0.21
- Mediante elementos del costo.	15	19	0.79	1.00
TOTAL	19		1.00	

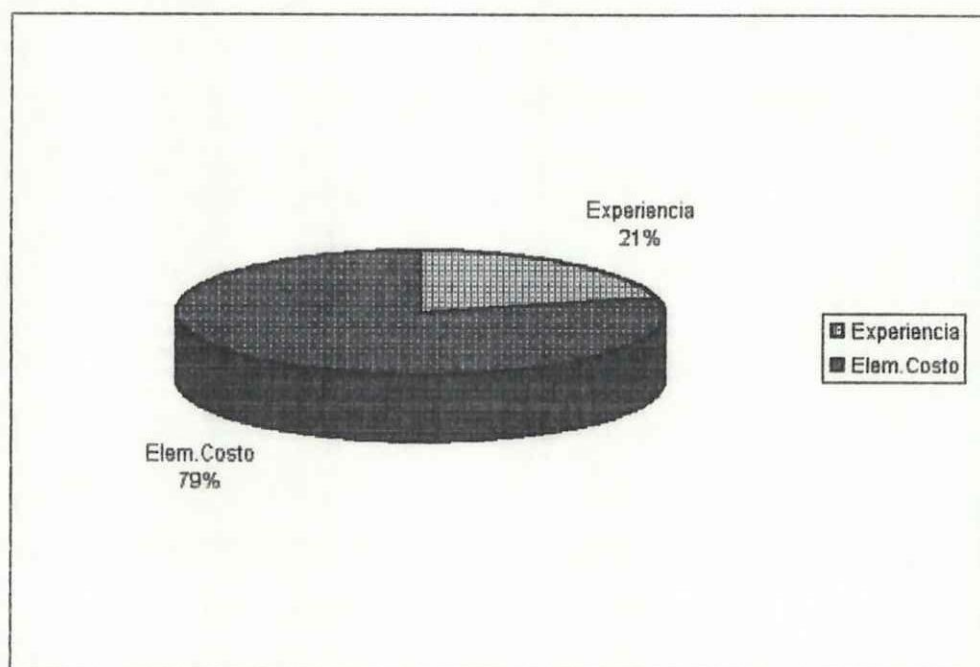
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 4 que equivale al 21% obtienen por experiencia el precio de lo que producen y 15 que equivale al 79% obtiene mediante los elementos del costo.

ANÁLISIS.

Un alto porcentaje de queseros encuestados manifiestan obtener el precio de lo que producen de acuerdo a la materia prima utilizada en la producción (leche, cuajo, sal); mano de obra calificada para la producción y los costos generales de fabricación (material de empaque) y un porcentaje reducido, responde que obtienen el precio del producto de acuerdo a sus años de experiencia.

GRAFICO No. 8



21%

Obtiene el precio del producto por experiencia

79%

Obtiene el precio del producto mediante elementos del costo

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA PROPUESTA

PREGUNTA Nº 1

¿Dispone de materiales y maquinaria adecuados Para la fabricación de sus productos?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	18	18	0.95	0.95
NO	1	19	0.05	1.00
TOTAL	19		1.00	

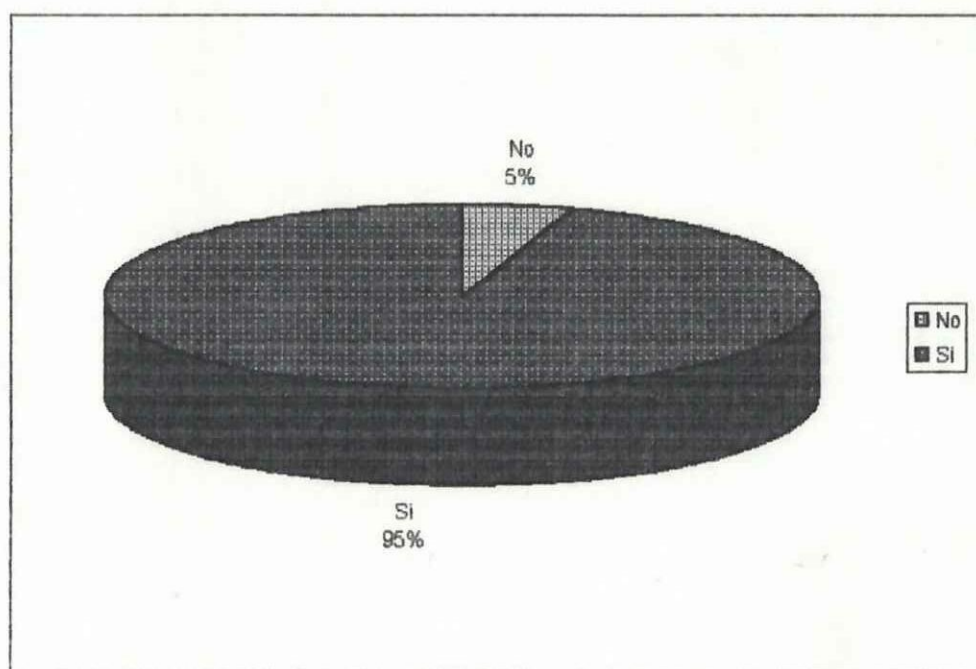
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 18 que equivale al 95% disponen de materiales y maquinaria adecuada para la fabricación de sus productos y 1 que equivale al 5% no cuenta con la maquinaria necesaria para la fabricación de sus productos.

ANÁLISIS.

A través de esta pregunta nos podemos dar cuenta que la mayoría de queseros dispone de los materiales, tales como: mesa de trabajo, aros, tacos, tinas de doble fondo, lira, remo y maquinaria como: descremadora, homogenizador, prensador, pasteurizador; por el contrario existe una persona que no cuenta con una maquinaria sofisticada, pero dispone de otros medios para la fabricación de sus productos.

GRAFICO No. 9



95%

Dispone de materiales y Maq. adecuados para la fabricación de su Producto

5%

No dispone de materiales y maquinarias

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 2

¿Por qué medios obtiene la materia prima (leche)?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

ALTERNATIVAS	NI	NI	HI	HI
- Haciendas	12	12	0.63	0.63
- Recepción en la misma fábrica	7	19	0.37	1.00
TOTAL	19		1.00	

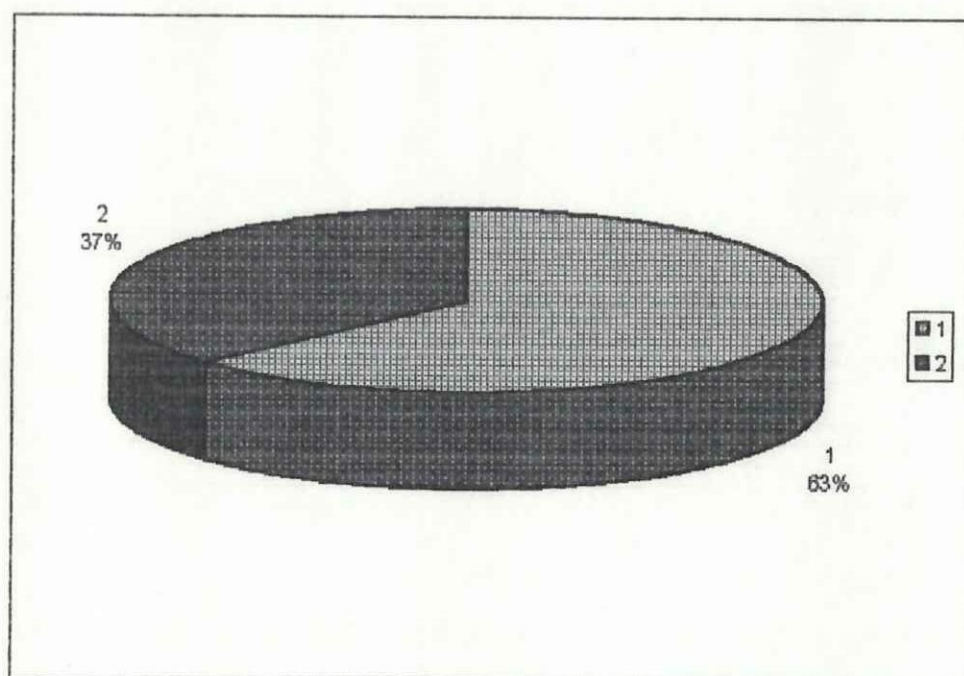
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 12 que equivale al 63% obtienen la materia prima de las haciendas y 7 que equivale al 37 % recepta la materia prima en la misma fábrica.

ANÁLISIS.

Como podemos observar la mayor parte de queseros obtienen la materia prima de las haciendas aledañas al sector; cabe especificar que los queseros disponen de transporte propio para recoger la materia prima de las mismas, por el contrario existen queseros que reciben la materia prima en la misma fábrica, ahorrando de esta manera en transporte.

GRAFICO No. 10



63%

Obtiene la materia prima de las haciendas

37%

Obtiene la materia prima en la misma fábrica

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA NO 3

¿En qué paso utiliza más energía eléctrica o combustible?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

ALTERNATIVAS	ni	NI	hi	HI
paso 2	15	15	0.79	0.79
Paso 4	4	19	0.21	1.00
TOTAL	19		1.00	

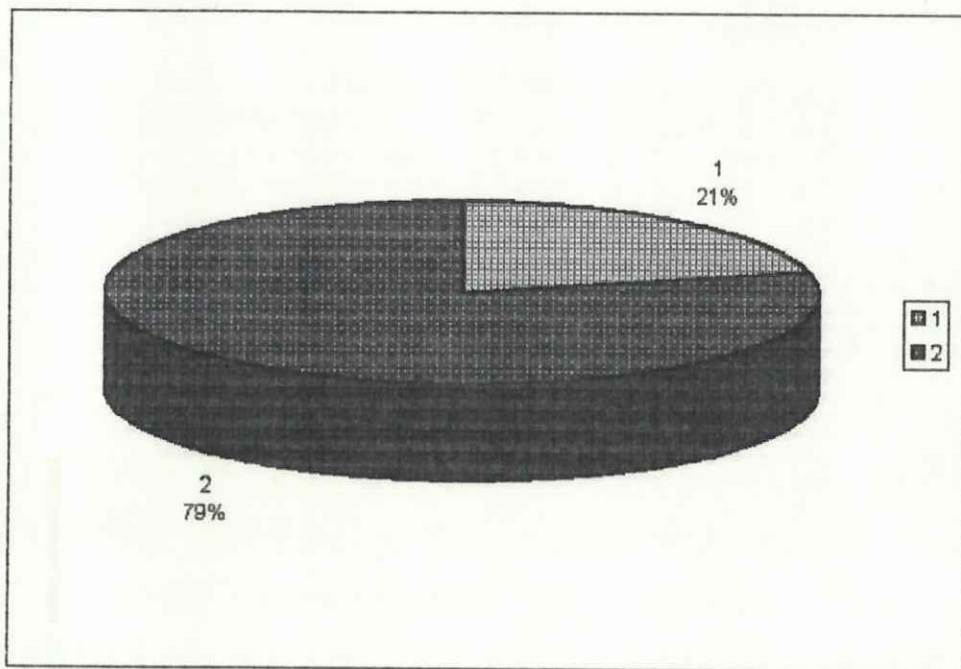
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 15 que equivale al 79% utiliza más energía eléctrica y combustible en el segundo paso y 4 que equivale al 21% emplea más energía eléctrica y combustible en el cuarto paso.

ANÁLISIS.

Considerando los resultados en el que una amplia mayoría manifiestan utilizar más energía eléctrica y combustible en la pasteurización que consiste en calentar la leche a una temperatura de 76 grados en un lapso de tiempo de 25 a 30 minutos para matar todos los microbios que vienen en la leche; y una mínima parte de los encuestados utilizan en calentar la leche a 35 grados para poner el cuajo.

GRAFICO No. 11



79%

Utiliza más energía eléctrica o combustible en el paso 2

21%

Utiliza más energía eléctrica o combustible en el paso 4

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA NO 4

¿A qué cuenta carga el mantenimiento de la maquinaria?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

ALTERNATIVAS	NI	NI	HI	HI
- Gastos generales	14	14	0.74	0.74
- Gastos manteni - miento maquinaria	5	19	0.26	1.00
TOTAL	19		1.00	

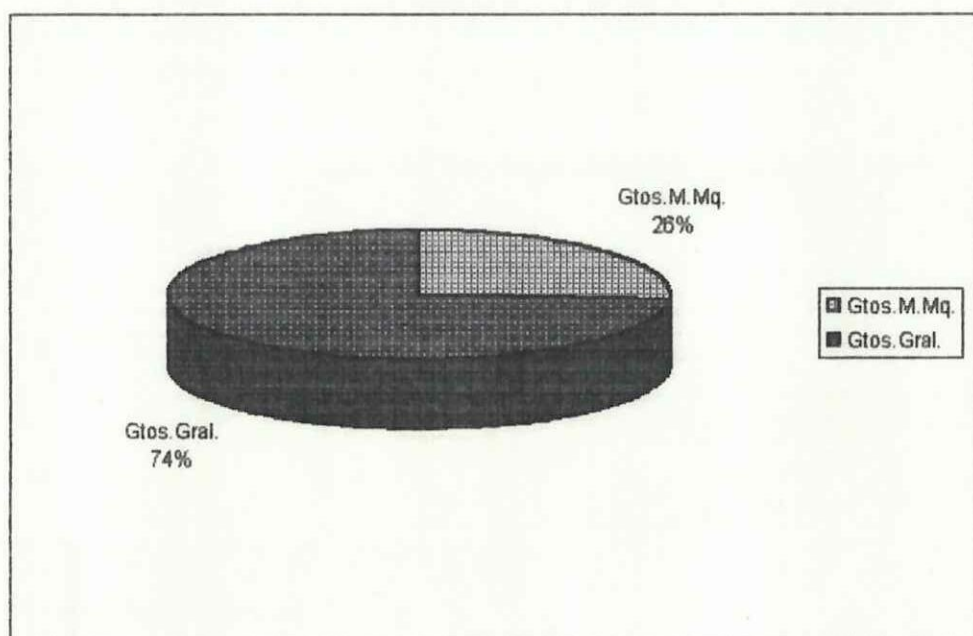
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 14 que equivale al 74% manifiestan que cargan el mantenimiento de la maquinaria a la cuenta gastos generales y 5 que equivale al 26% afirman que cargan el mantenimiento de la maquinaria a la cuenta gastos mantenimiento maquinaria.

ANÁLISIS.

Como podemos observar gran parte de los propietarios encuestados cargan el mantenimiento de la maquinaria a la cuenta gastos generales debido a que no llevan un control contable adecuado para la fabricación de sus productos; y existe una mínima parte de queseros que cargan el mantenimiento de la maquinaria a la cuenta Gastos Mantenimiento Maquinaria ya que tienen un conocimiento generalizado de lo que es un control contable.

GRAFICO No. 12



74%

Carga el mantenimiento de la maquinaria a gastos generales

26%

Cargan el mantenimiento de la maquinaria a gastos mant. maq.

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA NO 5

¿Cuenta con documentos de respaldo previo a la contabilización del período?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	NI	NI	HT	HI
SI	16	16	0.84	0.84
NO	3	19	0.16	1.00
TOTAL	19		1.00	

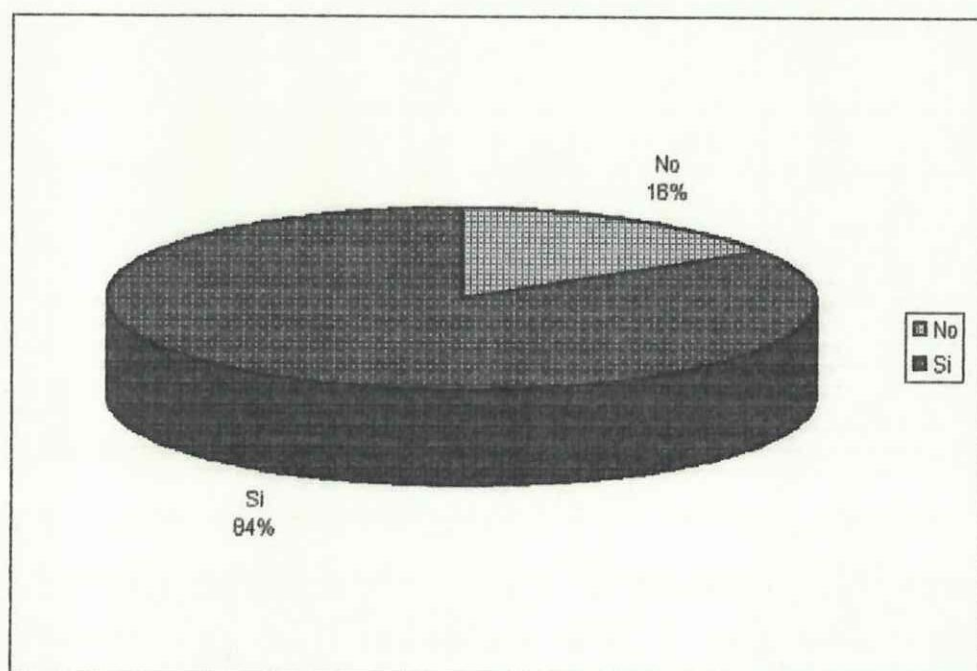
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 16 que equivale al 84% cuentan con documentos de respaldo previo a la contabilización del período contable y 3 que equivale al 16% no cuentan con los documentos necesarios.

ANÁLISIS.

Tomando en cuenta que en todo negocio es indispensable contar con documentos de respaldo previo a la contabilización, los que servirán también para efectos legales; entre ellos tenemos: Guías de recepción de leche, guías de despacho, facturas, recibos, cheques entre otros; y existe una minoría que no cuenta con documentos de respaldo debido a que no llevan un control contable.

GRAFICO No. 13



84%

Cuenta con documentos de respaldo para la contabilización

16%

No cuenta con los mismos

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA Nº 6

¿Deprecia usted todos los Activos Fijos?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	NI	NI	HI	HI
SI	7	7	0.37	0.37
NO	12	19	0.63	1.00
TOTAL	19		1.00	

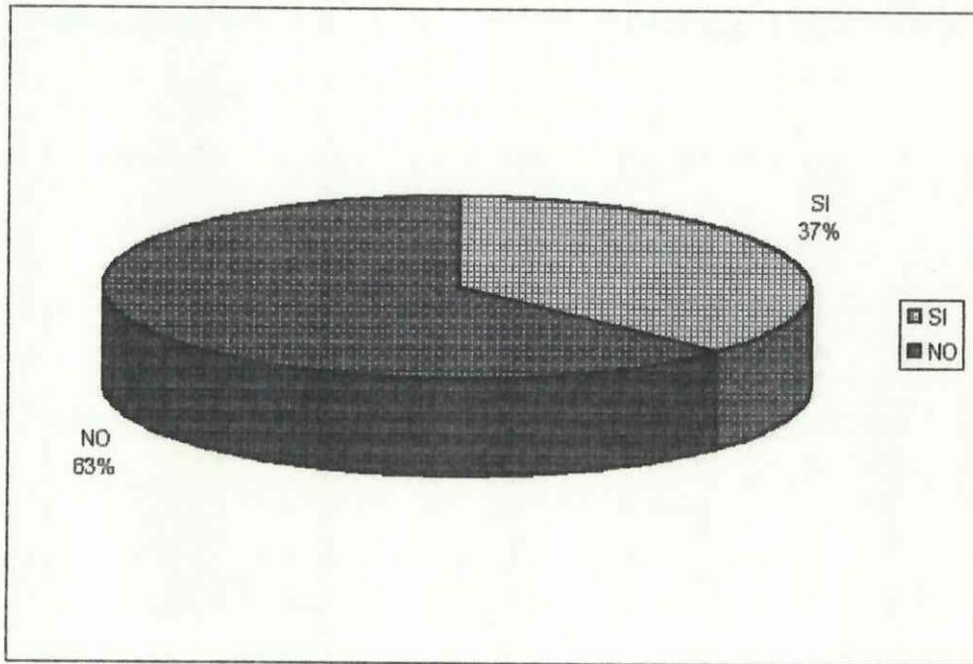
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, 7 que equivale al 37% deprecian los Activos Fijos y 12 que equivale al 63% no lo deprecian.

ANÁLISIS

Es muy importante realizar las depreciaciones de los activos fijos ya que se designa un porcentaje para cada bien, este porcentaje es reservado para cuando los bienes sufran desgaste o ya estén deteriorados, este valor se utilizará para comprar otro bien. El porcentaje de depreciación va de acuerdo a la política del negocio y es así que existen pocas personas que deprecian sus activos fijos en un porcentaje promedio del 10% anual.

GRAFICO No. 14



63%

No deprecian

37%

Deprecian sus activos fijos

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

PREGUNTA NO 7

¿A más del sueldo que bonificaciones paga a sus trabajadores?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

VACACIONES

ALTERNATIVAS	NI	NI	HI	HI
- Pagan.	15	15	0.79	0.79
- No paga.	4	19	0.21	1.00
TOTAL	19		1.00	

INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 15 que equivale al 79% pagan las vacaciones a sus trabajadores y 4 que equivale al 21% no pagan.

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE
SUBSIDIO DE ANTIGÜEDAD

ALTERNATIVAS	NI	NI	HI	HI
- Paga	12	12	0.63	0.63
- No paga.	7	19	0.37	1.00
TOTAL	19		1.00	

INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 12 que equivale al 63% pagan a sus trabajadores el subsidio de antigüedad y 7 que equivale al 37% no pagan por cuanto éstos no son permanentes.

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

APORTE AL I.E.S.S.

ALTERNATIVAS	NI	NI	HI	HI
- Paga	16	16	0.84	0.84
- No paga.	3	19	0.16	1.00
TOTAL	19		1.00	

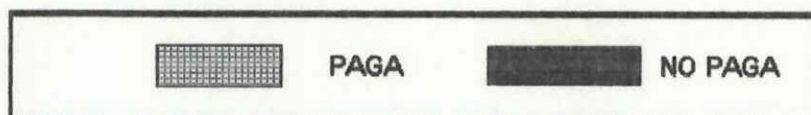
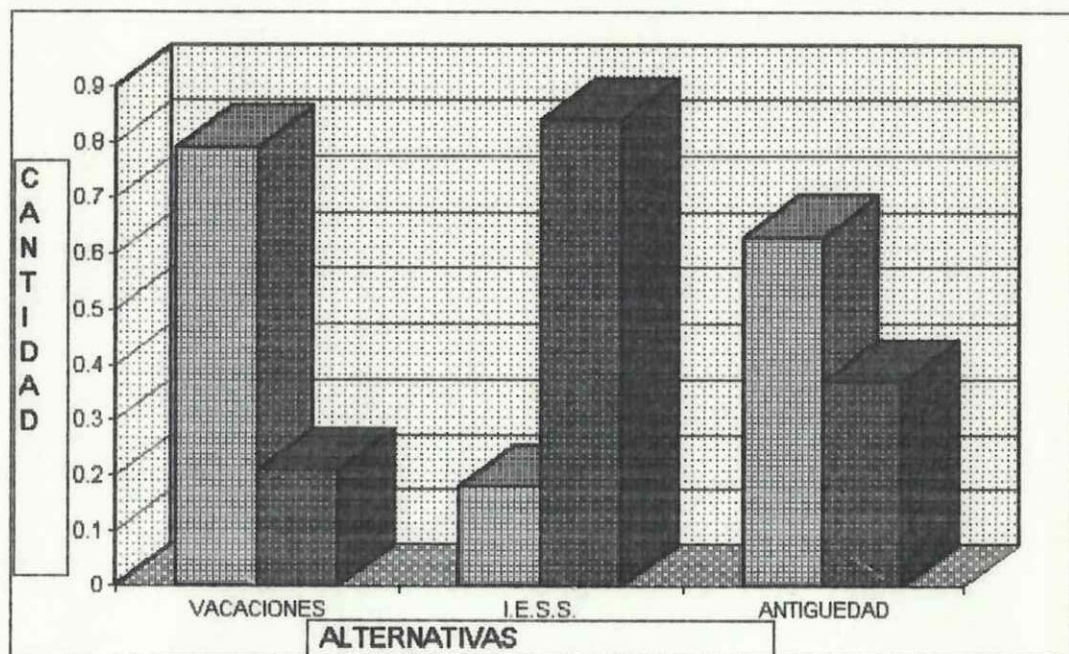
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 16 que equivale al 84% pagan a sus trabajadores el aporte al I.E.S.S. Y 3 que equivale al 16% no pagan por cuanto éstos no son permanentes.

Como podemos observar los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras pagan a sus trabajadores los beneficios sociales tales como: vacaciones, subsidio de antigüedad y aporte al I.E.S.S., siempre y cuando los trabajadores pasen de los tres meses decretados por la Ley como prueba.



GRAFICO No. 15



PREGUNTA Nº 8

¿Qué tipo de impuestos paga la Pequeña Industria?

**TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE
PATENTES**

ALTERNATIVAS	NI	NI	HI	HI
- Pagan.	19	19	1.00	1.00
- No paga.	0	00	0.00	0.00
TOTAL	19		1.00	

INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 19 que equivale al 100% pagan el impuesto de patentes.

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE
IMPUESTO PREDIAL RÚSTICO

ALTERNATIVAS	ni	NI	hi	HI
- Pagan.	19	19	1.00	1.00
- No paga.	0	00	0.00	0.00
TOTAL	19		1.00	

INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 19 que equivale al 100% pagan el impuesto predial rústico.

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

ALTERNATIVAS	ni	NI	hi	HI
- Pagan.	19	19	1.00	1.00
- No paga.	0	00	0.00	0.00
TOTAL	19		1.00	

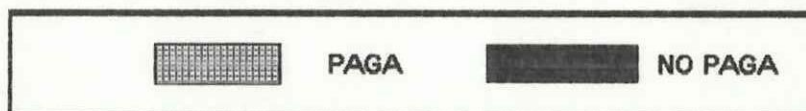
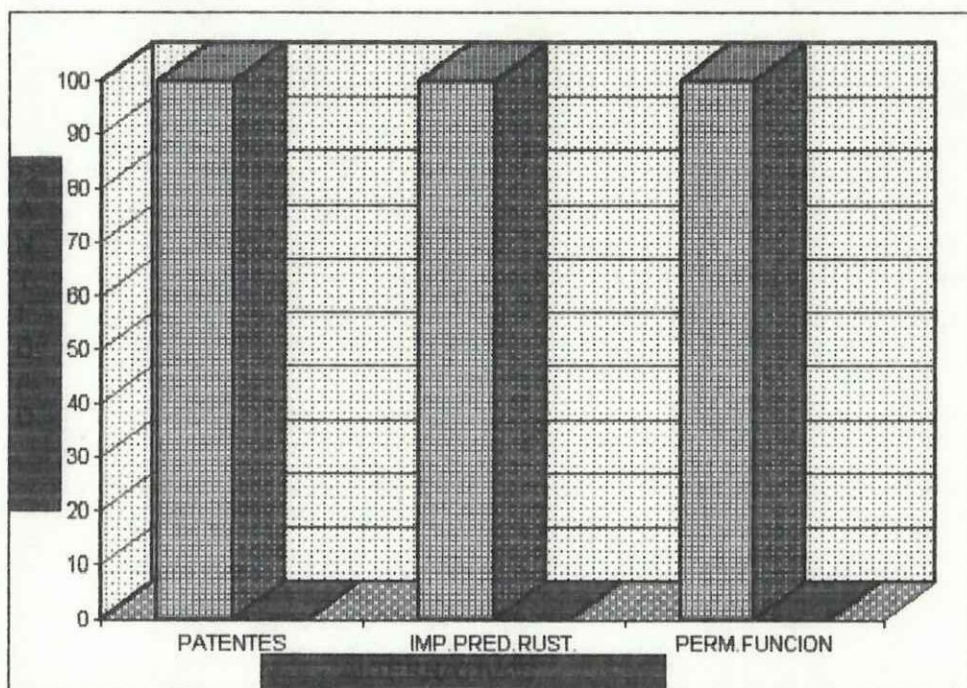
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados de las Pequeñas Industrias Queseras, 19 que equivale al 100% pagan el permiso de funcionamiento.

Las Pequeñas Industrias Queseras, pagan impuestos tales como: patentes, impuesto predial rústico y el permiso de funcionamiento; este último que es otorgado por la Jefatura de Salud, sin el cual no se puede realizar ningún otro trámite.



GRAFICO No. 16



PREGUNTA NO 9

¿Estaría usted de acuerdo que los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi diseñen un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, para facilitar su trabajo?

TABLA DE FRECUENCIA SIMPLE

RESPUESTAS	ni	NI	hi	HI
SI	19	19	1.00	1.00
NO	0			
TOTAL	19		1.00	

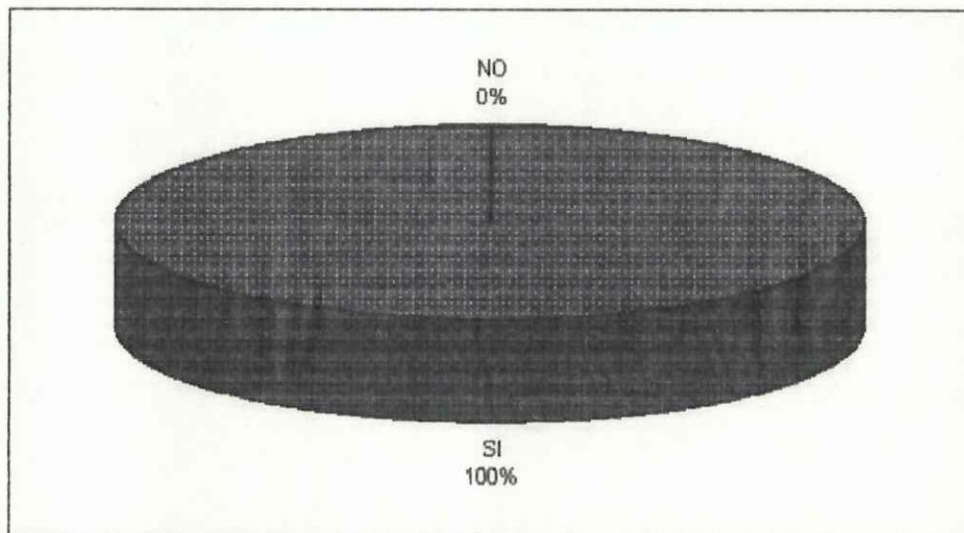
INTERPRETACIÓN.

De los 19 propietarios encuestados, de las Pequeñas Industrias queseras, que equivale al 100% están de acuerdo que los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi diseñen un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos para facilitar su trabajo.

ANÁLISIS.

Todos los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras manifiestan que les beneficiará en todo sentido el diseño de este sistema ya que de esta manera se podrá conocer la situación económica y financiera de sus negocios.

GRAFICO No. 17



100%

Están de acuerdo con el diseño de un sistema de Contabilidad de Costos

FUENTE: Propietario de las Pequeñas Industrias Queseras

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS EN BASE A LA OBJETIVIDAD.

Después de haber realizado la investigación en las Pequeñas Industrias Queseras del sector rural del cantón Latacunga y en base a los resultados obtenidos y en relación a la primera pregunta manifestamos que de los 19 propietarios encuestados, el 5% llevan un Sistema de Contabilidad de Costos y el restante 95% no llevan ningún control contable, por lo que, nosotras cuando diseñamos el Plan de Investigación en el objetivo general planteado, fue el de alcanzar una meta, y esto lo conseguiremos a través del diseño de una propuesta que permita facilitar el proceso contable en las Pequeñas Industrias Queseras, para lo cual planteamos objetivos específicos como es el de establecer los pasos y el proceso para el correcto funcionamiento del Sistema, el mismo que lo relacionaremos con la pregunta Nº 3 en la cual: el 5 % manifiesta que utiliza 8 pasos para obtener el producto final, el 16 % que utiliza 9 pasos y el 79 % 10 pasos, existiendo un solo procesamiento.

Como segundo objetivo específico, que es el de identificar el valor de los elementos que conforman el Costo en el procesamiento de un producto, de acuerdo al análisis de la pregunta Nº 9, manifiesta un 21 % no identificar la forma correcta como es, y, un 79 % realiza de acuerdo con los tres elementos del Costo.

La propuesta se hará en base a los objetivos planteados, con lo cual trataremos de llegar a los Pequeños Productores Lácteos de tal manera que los conocimientos dados los pongan en práctica.

VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS.

Para la comprobación de la primera hipótesis, afirmamos con la pregunta N^o 1 que el 95% de los propietarios encuestados no llevan un Sistema de Contabilidad de Costos, y el 5 % lleva Contabilidad de Costos. La gran mayoría manifiesta llevar una Contabilidad General en su pequeña industria.

En lo que respecta a la segunda hipótesis, acerca de la organización de los recursos materiales, económicos y financieros, se confirma positivamente, con la pregunta N^o 5, ya que de acuerdo a las encuestas realizadas, el 89% considera que es necesario organizar de mejor manera su negocio, obteniendo mayores ganancias sin encarecer el producto, mientras que un 11% asegura que como su negocio es pequeño no necesita de mayor organización.

En lo referente a la tercera hipótesis, el desconocimiento del control de los elementos del costo, es comprobada afirmativamente ya que de acuerdo a la pregunta N^o 7 de las encuestas efectuadas, el 95% no lleva un control adecuado de los elementos del costo, (Materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación); existiendo un 5% que si lleva un control.

Con esto queda demostrado que las hipótesis planteadas en el Proyecto de Tesis han tenido significación positiva por las respectivas comprobaciones que se han dado en el campo práctico mediante las encuestas aplicadas a las Pequeñas Industrias Queseras del sector rural del cantón Latacunga.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Luego de un análisis del contenido de la presente investigación, hemos llegado a las siguientes conclusiones:

- De acuerdo a las encuestas realizadas a los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras llegamos a la conclusión de que la mayor parte no llevan un Sistema de Contabilidad de Costos para la fabricación de su producto (quesos), aunque se debe hacer notar que un elevado porcentaje utiliza una contabilidad general para su negocio.
- En la investigación realizada a los propietarios de las queseras rurales del cantón Latacunga, observamos que no cuentan con documentos y registros necesarios previos a la contabilización, lo que impide tener una visión general de la situación económica y financiera de su pequeña industria.
- Gran parte de los propietarios no deprecian debidamente los activos fijos, porque no tienen un conocimiento claro de los porcentajes de

depreciación.

- No disponen de un control adecuado de la materia prima, ya que no utilizan kardex para poder registrar los ingresos y egresos de las mismas.

- El 100% de los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras están de acuerdo que las estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi diseñen un Sistema de Contabilidad de Costos para la fabricación de sus productos.

RECOMENDACIONES.

Las recomendaciones que nos permitimos hacer se basan en el contenido de la investigación, con el afán de ayudar a los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras y que las nombramos a continuación:

- Los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras, deben llevar un control contable de acuerdo a sus necesidades, para lo cual recomendamos utilizar un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos que permita un mejor desenvolvimiento económico y financiero.

- Recomendamos también, a los propietarios de las queseras, utilizar los siguientes registros y documentos:

REGISTROS.

- a) Libro diario.
- b) Registro de compra de leche.
- c) Registro de venta de suero.
- d) Registro de elaboración de quesos.
- e) Tarjetas de existencia (kardex).
- f) Mayorización.

DOCUMENTOS.

- a) Guías de recepción o de hacienda.
 - b) Cheques.
 - c) Recibos.
 - d) Guías de despacho
 - e) Facturas de compra y venta.
- En lo que se refiere a la depreciación de los activos fijos, es necesario recomendar que se la debe hacer de acuerdo a la Ley de Impuesto a la Renta y su Reglamento y que es como a continuación detallamos:

DEPRECIACIÓN	% ANUAL	AÑOS A DEPRECIAR
Muebles y enseres	10	10
Maquinaria y equipo	10	10
Edificios	05	20
Vehículo	20	5

- A los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras se les recomienda que deben utilizar tarjetas kardex para el control de la materia prima (leche, sal, cuajo), de esta manera conocerán con exactitud las existencias de las mismas.

PROPUESTA

INTRODUCCIÓN

Para que nuestra investigación sea más confiable y sus resultados tengan mayor validez y darlos a conocer a los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras del sector rural del cantón Latacunga, creemos que es preciso diseñar un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos para la fabricación de quesos.

Después de haber realizado una observación directa del procesamiento de quesos en las Pequeñas Industrias Queseras es necesario desarrollar más ampliamente un control contable para que facilite la fabricación de los mismos.

La Contabilidad de Costos es una de las asignaturas de mayor importancia dentro del campo industrial, ya que nos permite conocer lo que cuesta hacer algo.

Este sistema se desarrollará en base a la recopilación de los datos confiables obtenidos en la fábrica de quesos "SUPER", situada en la parroquia Mulaló, del cantón Latacunga.

El ejercicio práctico tiene respaldo en documentos fidedignos, los mismos que nos sirvieron para elaborar los Registros Contables y los Estados Financieros.

JUSTIFICACIÓN

El motivo que justifica nuestra propuesta es el siguiente:

Con la propuesta que presentamos queremos que en las Pequeñas Industrias Queseras se lleve un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos que garantice la situación socioeconómica de su negocio y que les permita conocer la utilidad que puede dar la misma.

La contabilidad es indispensable toda vez que esté íntimamente relacionada con el mundo de los negocios y en base a la teoría y a la práctica, tiende a asegurar las operaciones contables a fin de lograr su máxima rentabilidad, por lo que es preciso que toda industria lleve un sistema contable acorde a sus necesidades.

SINTESIS DEL DIAGNOSTICO

De acuerdo a los resultados obtenidos de la aplicación de las encuestas que fueron diseñadas para los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras del Sector Rural del Cantón Latacunga indican en este diagnóstico que un mayor porcentaje de Pequeñas Industrias Queseras no llevan un Sistema de Contabilidad de Costos acorde a sus necesidades por la falta de interés de los directivos de la Asociación, los mismos que deberían realizar gestiones para proporcionar cursos de capacitación administrativa y financiera que beneficie a sus negocios.

Se puede determinar que los investigados manifiestan que no aplican un Sistema de Contabilidad debido a una falta de conocimientos de la rama contable o del personal idóneo para desempeñar dichas funciones.

Los propietarios de las Pequeñas Industrias Queseras mencionan estar de acuerdo con el Diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos ya que los beneficiará en el control de los materiales que intervienen en la elaboración del producto.

DETERMINACIÓN DE OBJETIVOS.

OBJETIVO GENERAL.

Desarrollar un Sistema de Contabilidad de Costos para las Pequeñas Industrias Queseras.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Crear un modelo del Sistema de Costos acorde a la realidad y que contribuya al mejoramiento de sus actividades socio-económicas.
- Recopilar datos que servirán para realizar el ejercicio contable.

FUNDAMENTACION

Aspecto Legal.- Está amparado en los principios de la Contabilidad Generalmente aceptados como son:

- 1.- Forma de representación de los Estados Financieros, Estado de Costos de Productos vendidos y Estado de Perdidas y Ganancias.
- 2.- Amparándose la Mano de Obra en el Código Laboral.

Aspecto Técnico.- Conocimiento del proceso de elaboración del producto; también de la materia prima, maquinaria y materiales.

Aspecto económico.- se fundamenta en el presupuesto que dispone Pequeña Industria y la posibilidad de implantar el Sistema de Contabilidad de Costos por procesos, diseñados para la Pequeña Industria Quesera.



PLAN DE CUENTAS

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

En la actividad contable, en la que todos los días se trabaja son transacciones de toda índole, en la que debe ponerse en juego no solamente el conocimiento contable, la profesionalidad, las leyes y reglamentos que los sustentan, los principios y postulados 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 y similares a ésta.
- Que el plan de cuentas de la Contabilidad de Costos, deberá ser incorporada al plan general y maestro de

la contabilidad.

- Permite uniformidad en la terminología de las cuentas utilizadas en el período y de un período a otro, para que los estados financieros reflejen la consistencia debida a su presentación y posterior análisis.

CODIFICACIÓN DE CUENTAS.

La codificación de cuentas nos facilita el registro de las operaciones, y especialmente cuando son varias las cuentas efectuadas y es necesario referirnos a cuentas de mayor y subcuentas. Existen varios métodos para la codificación de cuentas:

- Sistema numérico consecutivo.
- Sistema numérico consecutivo combinado.
- Sistema numérico decimal o progresivo.
- Sistema alfa numérico.

De los métodos señalados anteriormente emplearemos el sistema numérico decimal o progresivo por la facilidad que presta para el sistema contable.

Este sistema tiene por objeto identificar al grupo y subgrupo de cuentas al que pertenece cada una de ellas. Según lo manifiestan los Lic. Marcelo y Joselito Naranjo Salguero, en su texto "Contabilidad de Costos". Otro concepto de Sistema Numérico decimal, según A. Goxens y M. A. Goxens dice: Permite la fácil aplicación de los métodos modernos y la utilización de computadoras. La primera cifra siempre indica el grupo; la segunda el subgrupo y la tercera la cuenta principal; la cuarta si es preciso la subcuenta, pudiéndose crear conceptos analíticos con la quinta cifra; subconceptos con la sexta cifra y más detalles si es preciso con la séptima, octava o más cifras, ejemplo:

- | | | |
|-------|----------------------------|----------|
| 2. | PASIVO ----- | Grupo. |
| 2.1 | PASIVO A CORTO PLAZO ----- | Subgrupo |
| 2.1.1 | Sueldos por pagar ----- | Cuenta |
- (2.) Este dos corresponde al grupo de los pasivos.
- (2.1) Corresponde al pasivo a corto plazo que es el subgrupo.
- (2.1.1) Corresponde al pasivo a corto plazo y a la cuenta que es sueldos por pagar.

PLAN DE CUENTAS PARA LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS QUESERAS

1. ACTIVO

- 1.1 ACTIVO CORRIENTE.
 - 1.1.1 ACTIVO CORRIENTE DISPONIBLE.
 - 1.1.1.1 Caja chica.
 - 1.1.1.2 Caja.
 - 1.1.1.3 Bancos.
 - 1.1.2 ACTIVO CORRIENTE EXIGIBLE.
 - 1.1.2.1 Cuentas por Cobrar.
 - 1.1.2.2 Documentos por cobrar.
 - 1.1.2.3 Provisión Cuentas Incobrables.
 - 1.1.2.4 Anticipo Sueldos y Salarios.
 - 1.1.3 ACTIVO CORRIENTE REALIZABLE.
 - 1.1.3.1 Inventario de Materia Prima.
 - 1.1.3.2 Inventario de Productos en Proceso.
 - 1.1.3.3 Inventario de Artículos Terminados.
 - 1.1.3.4 Inventario de Suministros y Materiales.
- 1.2 ACTIVO FIJO
 - 1.2.1 ACTIVO FIJO TANGIBLE DEPRECIABLE
 - 1.2.1.1 Muebles y Enseres
 - 1.2.1.2 - Depreciación Acumulada Muebles y Enseres
 - 1.2.1.3 Equipo de Oficina
 - 1.2.1.4 - Depreciación Acumulada Equipo de Oficina
 - 1.2.1.5 Maquinaria y Equipo

- 1.2.1.6 - Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo
- 1.2.1.7 Edificio
- 1.2.1.8 - Depreciación Acumulada Edificios
- 1.2.1.9 Vehículos
- 1.2.1.10 - Depreciación Acumulada Vehículo
- 1.2.2 ACTIVO FIJO TANGIBLE NO DEPRECIABLE
- 1.2.2.1 Terrenos
- 1.3 ACTIVO DIFERIDO
- 1.3.1 Gasto Constitución
- 1.3.2 Gasto Instalaciones y adecuaciones
- 1.3.3 (-) Amortización Acumulada de Adecuación

2. PASIVOS

- 2.1 PASIVOS A CORTO PLAZO
- 2.1.1 Sueldos por Pagar
- 2.1.2 15% Utilidades Trabajadores
- 2.1.3 Beneficios Sociales por Pagar
- 2.1.4 I.E.S.S Por Pagar
- 2.1.5 Cuentas por Pagar
- 2.1.6 Documentos por Pagar
- 2.2 PASIVOS LARGO PLAZO
- 2.2.1 Hipotecas por Pagar
- 2.2.2 Documentos por Pagar
- 2.2.3 Préstamos Bancarios

3. PATRIMONIO

- 3.1 Capital Social
- 3.2 Ganancia del Ejercicio
- 3.3 Pérdida del Ejercicio
- 3.4 Reserva Legal
- 3.5 Utilidades Retenidas Ejercicios Anteriores

4. GASTOS

- 4.1 GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
 - 4.1.1 Sueldos
 - 4.1.2 Bonificaciones
 - 4.1.3 Compensación Costo de Vida
 - 4.1.4 Compensación Transporte
 - 4.1.5 Décimo Sexto Sueldo
 - 4.1.6 Beneficios Sociales
 - 4.1.7 Gastos Generales
 - 4.1.8 Suministros de Oficina Consumidos
 - 4.1.9 Servicios Públicos
 - 4.1.10 Aporte Patronal
 - 4.1.11 Mantenimiento Vehículo
 - 4.1.12 Mantenimiento Maquinaria

5. GASTOS DE VENTA

- 5.1 Comisiones Vendedores
- 5.2 Publicidad Pagada

5.3 Transporte en Ventas

5.4 Descuento en ventas

6. RENTAS

6.1 Ventas (artículos terminados)

6.2 Utilidad Bruta en ventas

7. OTRAS RENTAS

7.1 Ventas de desperdicios

7.2 Interés en Cuentas Corrientes

8. COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

8.1 Materia Prima Directa

8.2 Mano de Obra Directa

8.3 Costos Generales de Fabricación

8.4 Costo de producción

8.5 Producción disponible

9. CUENTAS ESPECIALES

9.1 Costo de ventas (artículos terminados)

FUNCIONAMIENTO DE LAS CUENTAS.

CAJA.

Dinero en efectivo que dispone la empresa conjuntamente con cheques que se reciben de otras personas. Se DEBITA por los efectivos o cheques recibidos por diversos motivos. Se ACREDITA gastos realizados en efectivo. SALDO, dinero en efectivo que dispone la empresa.

BANCOS.

Dinero disponible en cuentas corrientes o de ahorro. Se DEBITA por los depósitos de los diferentes ingresos, notas de crédito. Se ACREDITA por los cheques girados, notas de débito por servicios bancarios, cheques posfechados, intereses por giros bancarios postales, etc. SALDO, representa el disponible en las cuentas corrientes.

CUENTAS POR COBRAR.

Representa los derechos de cobro por las ventas que realiza la empresa de sus artículos fabricados. Se DEBITA por las ventas a crédito, por notas de débito de cheques protestados. Se ACREDITA por cobro total o parcial, por



las devoluciones, por la baja de cuenta. SALDO, representa los derechos de cobro por la venta de los artículos fabricados.

DOCUMENTOS POR COBRAR.

Valores que la empresa debe cobrar con respaldo de algún documento, como letras de cambio o pagarés. Se DEBITA por el valor del activo corriente por cobrar, por la venta a crédito de activos fijos. Se ACREDITA por el cobro o extinción. SALDO, representa el valor nominal de los documentos por cobrar exigibles a su prestación o vencimiento.

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA.

Facturas, kardex, notas de débito, notas de crédito, requisiciones. Se DEBITA por la compra de los mismos, por la devolución de la producción, inventario inicial. Se ACREDITA por el consumo de los materiales en la producción. SALDO, representa el valor de los materiales en existencia, que van a sufrir transformaciones en el proceso de producción.

INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO.

Inventario inicial de productos en proceso. Informe de materiales, mano de obra y carga fabril. Se DEBITA por el inventario inicial, por la utilización de materiales, por mano de obra y carga fabril. Se ACREDITA por la transferencia total o parcial a productos terminados. SALDO, representa el costo de los bienes que no han concluido su proceso final de producción.

INVENTARIO PRODUCTOS TERMINADOS.

Inventario inicial, informes de productos terminados, ingreso a bodegas. Se DEBITA por inventario inicial, por transferencia de productos en proceso. Se ACREDITA por costos de producción de artículos terminados y vendidos. SALDO, está formado por el costo de los artículos fabricados por la empresa que están listos para la venta.

INVENTARIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES.

Notas de venta, facturas, comprobantes de egresos. Se DEBITA por la compra de los mismos, por el inventario inicial. Se ACREDITA por el consumo. SALDO, representa el valor de las existencias de aquellos bienes.

MUEBLES Y ENSERES.

Facturas, comprobantes de egreso, actas de devolución de bajas. Se DEBITA por el valor de la adquisición. Se ACREDITA por la venta, por la baja, por la destrucción. SALDO, representa el costo histórico de los muebles y enseres de propiedad de la empresa.

EQUIPO DE OFICINA.

Facturas, comprobantes de egreso, acta de baja. Se DEBITA por el valor de la adquisición. Se ACREDITA por venta, por baja, y por extinción. SALDO, representa el costo histórico del equipo de oficina que posee.

MAQUINARIA Y EQUIPO.

Facturas, notas de pedido, comprobantes de pago. Se DEBITA por el valor de la adquisición. Se ACREDITA por la venta, por baja, por extinción. SALDO, representa los bienes mecánicos, electrónicos destinados a la producción de bienes.

PROVEEDORES.

Facturas, recibos, comprobantes de egreso. Se DEBITA por

el pago parcial o total, por devoluciones. Se ACREDITA por el valor de las compras de materiales a crédito. SALDO, representa el valor que la empresa debe a los proveedores.

CUENTAS POR PAGAR.

Recibos, comprobantes de egreso. Se DEBITA por el pago parcial o total, otras formas de extinción. Se ACREDITA por las obligaciones contraídas con terceros. SALDO, monto que la empresa debe a terceros dentro del plazo de un año.

DOCUMENTOS POR PAGAR.

Letras de cambio, pagarés. Se DEBITA por el pago parcial o total, otras formas de extinción. Se ACREDITA por las obligaciones contraídas con terceros. SALDO, monto de los valores pendientes de pago a terceros.

CAPITAL.

Comprobantes de ingreso, contratos recibidos. Se DEBITA por el retiro de su cuenta capital. Se ACREDITA por los valores recibidos por este concepto. SALDO, representa el monto de la cuenta capital de la empresa.

UTILIDAD O PÉRDIDA DEL EJERCICIO.

Estado de resultados. Se DEBITA por capitalización. Se ACREDITA por el valor de la utilidad líquida del ejercicio. SALDO, representa el monto de las utilidades por la gestión de la empresa.

VENTA DE PRODUCTOS TERMINADOS.

Facturas, recibos de ingreso, cheques. Se DEBITA por devolución, al cierre del ejercicio contra rentas y gastos. Se ACREDITA por las ventas realizadas en el período. SALDO, representa el valor de las ventas realizadas en el período correspondiente.

OTROS INGRESOS.

Recibos de caja, depósitos. Se DEBITA por cierre contra rentas y gastos. Se ACREDITA por los ingresos de dinero o valores por los intereses originados del cumplimiento del contrato. SALDO, representa el monto adeudado por este concepto.

SERVICIOS BÁSICOS.

Contratos, planilla, recibos, comprobantes de pago. Se DEBITA por pagos realizados por concepto de

arrendamiento, teléfono, luz, agua, correo, etc. Se ACREDITA por el cierre contra la cuenta rentas y gastos. SALDO, monto total de los pagos por arrendamiento y servicios básicos.

DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN.

Registros de activos fijos, cuadro de depreciación, notas de contabilidad. Se DEBITA por las cuotas de depreciación y amortización asignadas al período. Se ACREDITA por el cierre del ejercicio contra rentas y gastos. SALDO, valor de la depreciación asignada al período.

GASTOS FINANCIEROS.

Notas de débito, notas de contabilidad, liquidación de obligaciones. Se DEBITA por las notas de débito por intereses sobre préstamos recibidos, por servicios prestados por los bancos. Se ACREDITA por el cierre del ejercicio contra rentas y gastos. SALDO, representa el monto de gastos causados por el financiamiento de la empresa así como los gastos por servicios bancarios.

PUBLICIDAD Y PROPAGANDA.

Contratos, comprobantes de pago, recibos. Se DEBITA por los valores pagados por este concepto. Se ACREDITA por el cierre del ejercicio contra la cuenta rentas y gastos. SALDO, monto de los gastos que se realizan en los diferentes medios de comunicación con la finalidad de mantener o ampliar su mercado.

COSTO DE VENTAS.

Notas de contabilidad, informe de productos terminados. Se DEBITA por el costo de producción artículos terminados vendidos. Se ACREDITA por el traspaso a rentas y gastos. SALDO, representa el costo de producción de artículos terminados y vendidos.

RENTAS Y GASTOS.

Notas de contabilidad. Se DEBITA por el monto total de los gastos del ejercicio. Se ACREDITA por el monto total de los ingresos del ejercicio. SALDO, representa los resultados de las operaciones del ejercicio.

MANO DE OBRA.

Informe de mano de obra, informes de producción, notas de contabilidad. Se DEBITA por la utilización de mano de obra en producción de los artículos. Se ACREDITA por la transferencia a producción en proceso. SALDO, representa el valor de la mano de obra empleada en el proceso productivo.

GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN APLICADOS.

Informe de carga fabril, notas de contabilidad. Se DEBITA por la cuenta de los gastos incurridos en el proceso de producción calculados a través de un presupuesto o estimación y constan en la hoja de costos. Se ACREDITA por la transferencia a producción en proceso. SALDO, representa el total de gastos ocasionados para una orden de producción al compararse con el gasto de fabricación control o real aparece la variación en más o menos.

GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN CONTROL.

Notas de contabilidad. Se DEBITA a medida en que se incurren los costos generales de fabricación. Se ACREDITA por la cuenta correspondiente del costo general incurrido, pues estos registros no afectan la cuenta

inventario de productos en proceso y por consiguiente no intervienen en la hoja de costos. SALDO, representa el monto de estos gastos ocasionados para generar un orden de producción. la variación en más o menos.

SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS
PARA LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS QUESERAS
DEL SECTOR RURAL DEL CANTON
LATACUNGA

DISEÑO Y UTILIZACION DE FORMULARIOS Y DOCUMENTOS

- Elaboración de las Hojas de Costo Diarias
- Confección de las Hojas de Costo Mensual
- Diseño de Formularios de Ingresos y Egresos de Bodega de Materia Prima.
- Sistema de Control y Valoración de Materia Prima
- Control de Productos Terminados
- Tarjetas de Control de Maquinaria y Equipo
- Elaboración de Nomina de Sueldos para Obreros y Empleados
- Nomina de Beneficios Sociales
- Ejercicio Practico
- Introducción
- Transacciones
- Hojas de Costo Diaria
- Resumen de las Hojas de Costos
- Estado del Costo de Producción
- Estado del Costo de Ventas

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

GUIA DE RECEPCION DE LA LECHE

FECHA:		N#	
PARROQUIA:			
HACIENDA:			
CANTIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ELABORADO POR:		APROBADO POR:	N# DE TANQUES:
OBSERVACIONES:			

GUIA DE RECEPCION DE LECHE

Consta de tres elementos: Encabezamiento, cuerpo y firmas de responsabilidad.

Encabezamiento.- Consta del nombre de la Fabrica, nombre del documento, fecha, parroquia y hacienda.

Cuerpo.- Consta de Cantidad , descripción del artículo valor unitario y valor total de la leche.

Firmas.- Gerente - Contador

Se utiliza para controlar el ingreso de la materia prima (leche) a la producción el control se lo efectúa por proveedores o haciendas.

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI

INGRESO DE SUMINISTROS Y MATERIALES DE BODEGA

FECHA:		N#	
RECIBO DE:			
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ELABORADO POR:	APROBADO POR:	ANOTADO EN KARDEX:	
OBSERVACIONES:			

INGRESO DE SUMINISTROS Y MATERIALES A BODEGA

Consta de tres elementos: Encabezamiento, cuerpo y firmas de responsabilidad.

Encabezamiento.- Consta del nombre de la Fabrica, nombre del documento, fecha y recibo de.

Cuerpo.- Consta de Cantidad , descripción del artículo valor unitario y valor total de los materiales.

Firmas.- Gerente - Contador

Se utiliza para controlar el ingreso de los suministros y materiales a bodega.

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE SUMINISTROS Y MATERIALES

FECHA:		N#	
CON DESTINO A:			
ENTREGADO POR:			
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ELABORADO POR:		APROBADO POR:	ANOTADO EN KARDEX:
OBSERVACIONES:			

EGRESO DE BODEGA DE SUMINISTROS Y MATERIALES

Consta de tres elementos: Encabezamiento, cuerpo y firmas de responsabilidad.

Encabezamiento.- Consta del nombre de la Fabrica, nombre del documento, fecha de salida, con destino a y entregado por.

Cuerpo.- Consta de Cantidad , descripción del artículo valor unitario y valor total de los materiales terminados.

Firmas.- Gerente - Contador

Se utiliza para controlar de salida de los suministros y materiales a la producción.



**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

INGRESO A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA:			
RECIBO DE:		N#	
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ELABORADO POR:		APROBADO POR:	ANOTADO EN KARDEX:
OBSERVACIONES:			

INGRESO A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Consta de tres elementos: Encabezamiento, cuerpo y firmas de responsabilidad.

Encabezamiento.- Consta del nombre de la Fabrica, nombre del documento, fecha y recibo de.

Cuerpo.- Consta de Cantidad , descripción del artículo valor unitario y valor total del producto terminado.

Firmas.- Gerente - Contador

Se utiliza para controlar el ingreso de productos terminados a la bodega, el valor unitario se contabiliza en base a la determinación realizada en la hoja de costos diaria.

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI

EGRESO DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA:		N#	
CON DESTINO A:			
CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ELABORADO POR:	APROBADO POR:	ANOTADO EN KARDEX:	
OBSERVACIONES:			

EGRESO DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

Consta de tres elementos: Encabezamiento, cuerpo y firmas de responsabilidad.

Se utiliza para controlar de salida de productos terminados para la venta, contabilizando el valor unitario al costo promedio que registra el auxiliar de productos terminados.

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

FECHA DE PRODUCCION: HORARIO: RESUMEN: MATERIA PRIMA: MANO DE OBRA: COSTOS GENERALES DE FABRICACION: TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS:										N# PRODUCTO: CANTIDAD: COSTO UNITARIO: COSTO TOTAL:									
MATERIA PRIMA					MANO DE OBRA					COSTOS GENERALES DE FABRICACION									
CANTI DAD	DESCRIPCION	VALOR UNITA- RIO	VALOR TOTAL	N# TRAB	DESCRIPCION	VALOR UNITA RIO	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR	VALOR TOTAL	CANTI DAD	DESCRIPCION	VALOR UNITA RIO	VALOR TOTAL					
TOTAL:																			
CREMA										SUERO									
CANTI DAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARI	VALOR TOTAL	CANT	DESCRIPCION	VALOR UNITA	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR	VALOR TOTAL	CANTI DAD	DESCRIPCION	VALOR UNITA RIO	VALOR TOTAL					

CONTADOR

El formato de la hoja de costos consta de encabezado, cuerpo y firmas de responsabilidad.
 ENCABEZADO: Consta de la razón social, nombre del documento y fecha.
 CUERPO: Consta de fecha de producción producto, cantidad, costo unitario, costo total; especificaciones de materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación, cuadros de subproductos.
 FIRMAS DE RESPONSABILIDAD: Del contador.

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

AUXILIAR DE CONTROL DE MATERIA PRIMA

FECHA DIA MES AÑO	ARTICULO: UNIDAD:	MINIMO:	MAXIMO:					
	DETALLE	VALOR UNITA	ENTRADAS		SALIDAS		SALDO	
			CANTI.	VALO	CANTI	VALO	CANT	VALO

Se maneja en tarjetas para cada uno de los artículos, determinando su movimiento en fecha, detalle, entradas, salidas y saldos, contabilizando su movimiento con los ingresos y egresos de bodega.

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPALLI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS:

CODIGO:
CUENTA:
VALOR:

DENOMINACION:

CASA COMERCIAL:

COMPRA LOCAL:

COMPRA EXTRANJERA:

DEPRECIACION SISTEMA

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

OBSERVACIONES:

ANUAL

MENSUAL

DIARIA

MESES	19.....	ACUMULADO	19.....	ACUMULADO
ENERO				
FEBRERO				
MARZO				
ABRIL				
MAYO				
JUNIO				
JULIO				
AGOSTO				
SEPTIEMBRE				
OCTUBRE				
NOVIEMBRE				
DICIEMBRE				

Este formulario es utilizado para Depreciar los activos fijos según el método legal y consta de 2 elementos: encabezado y Cuerpo.

Encabezado.- Razón Social y Nombre del Documento.

Cuerpo.- Consta de Código, cuenta, valor, denominación, depreciación sistema, especificaciones técnicas y observaciones.

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

NOMINA DE TRABAJADORES

DEL _____ AL _____ DE _____ DE 1997

NOMBRE	SUELDO BASICO		REMUNERACIONES				DECRETOS DE GOBIERNO					TOTAL GANAD	DEDUCCIONES		VALOR LIQUIDO A RECIBIR	FIRMAS	
	N	VALOR	HORAS EXTRAS		INSENI- VOS	TOTAL REMUNE	BONIFICA COMPLE	ALIO COSTO VIDA	TRANS	16 SUELDO O	TOTAL DECRE		ESS PERSON	TOTAL DEDUC			
			VALOR	TOTAL													

GERENTE

CONTADOR

Sólo consta de tres elementos: Encabezamiento, cuerpo y firmar de responsabilidad.
ENCABEZAMIENTO.- Consta de la razón social, nombre del documento y fecha.
CUERPO .- Consta de las remuneraciones, decretos de gobierno, las deducciones y el valor líquido a pagar a los obreros y empleados.
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD.- Gerente - Contador.

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

PROVISION BENEFICIOS SOCIALES

DEL _____ AL _____ DE 1997

NOMBRES	CARGO	TOTAL REMUNERAC	PROVISIONES MENSUALES						TOTAL BENEF. SOCIALES		
			13 SUELDO	14 SUELDO	15 SUELDO	VACACIONES	FONDO RESERVA	IE.S.S PATRONL		IE.C.E	SECAP

GERENTE

CONTADOR

PROVISION BENEFICIOS SOCIALES

El formato para el control de beneficios sociales consta de encabezamiento, cuerpo y firmas de responsabilidad.
ENCABEZAMIENTO.- Consta de la razón social, nombre del documento y fecha.
CUERPO.- Consta de todas las provisiones mensuales que son pagadas a los obreros y empleados.
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD.- Gerente - Contador.

EJERCICIO PRÁCTICO

INTRODUCCIÓN.

Uno de los capítulos de la presente tesis corresponde al ejercicio práctico por lo que hemos tomado como referencia la fábrica de quesos "SUPER" situada en la parroquia Mulaló del Cantón Latacunga, la cual nos ha proporcionado los datos correspondientes. Hemos profundizado nuestro accionar en el centro de producción de la mencionada fábrica, creando un Sistema de Contabilidad de Costos para las Pequeñas Industrias Queseras.

TRANSACCIONES.

El 1 de abril de 1997 iniciamos y aplicamos el Sistema de Contabilidad de Costos diseñado para las Pequeñas Industrias Queseras; para lo cual establecemos los siguientes saldos iniciales:

Caja Chica	100.000
Bancos	5'000.000
Cuentas por pagar	500.000
Documentos por Cobrar	600.000
Productos Terminados	3'640.243
Muebles y Enseres	500.000

Equipo de Oficina	200.000
Maquinaria de Fábrica	90'626.000
Equipo de Fábrica	19'374.000
Edificio	40'000.000
Vehículo	35'000.000
Terreno	25'000.000
Documentos por Pagar	800.000
Cuentas por pagar	300.000
Préstamos por Pagar	10'000.000
Capital Social	209'440.243

Los Activos Fijos son depreciados por el método Legal de acuerdo a la tabla de depreciaciones; para la fabricación del producto la fábrica cuenta con 6 obreros como personal de mano de obra, 1 chofer para el transporte de la materia prima y 1 bodeguero; los mismos que se contabilizan mediante rol de pagos mensual.

La producción del queso se la realiza con un 70% de leche pura y un 30% de leche descremada.

El precio de venta del queso a la ciudad de Guayaquil es de \$5.300 y a la ciudad de Quito a un precio de \$5.500.

La fábrica de quesos "SUPER" trabaja con el Banco del Pichincha, cuenta corriente # 935496-3.



NOTA: El Costo del subproducto (crema) se obtiene mediante la siguiente fórmula:

$$\text{L/C} = \frac{\text{LTS. DE LECHE (CANTIDAD DE GRASA - LECHE DESCREMADA)}}{\text{LITROS DE LECHE}}$$

LITROS DE LECHE

$$\text{L/C} = \frac{40 (4.0 - 1.5)}{40}$$

40

$$\text{L/C} = 2.5$$

El litro leche con el 4% de grasa cuesta \$. 950,00 y el mismo con el 1.5% de grasa cuesta \$. 356.25 y para obtener 1 litro de crema necesitamos 16 litros de leche y para sacar el costo de la misma multiplicamos los \$. 356,25 por los 16 litros, dándonos el precio de costo de \$. 5.700,00.

El costo del suero va de acuerdo al precio del mercado, en nuestro caso el litro de suero se vende a \$. 50,00.

ABRIL 1. Compra de 6 frascos de cuajo HANSEN de 1 kilo a \$168.000 c/u., según factura # 1015, se paga con cheque # 18560, según comprobante de ingreso de Materia Prima # 01 y 27 quintales de sal en grano a \$8.000 c/u., según factura # 3001, se paga con cheque # 18562 según comprobante de ingreso de Materia

Prima # 02.

Se compra 4.000 litros de leche a \$950c/l.
Según comprobante de egreso de bodega de Materia Prima # 01 con destino a producción egresa 1 frasco de cuajo HANSEN de 1 kilo a \$168.000 para utilizarse los 6 días, 150 libras de sal en grano a \$80 c/l., para utilizarse diariamente.

Con estos datos procedemos a elaborar los registros correspondientes como son:

- Hojas de Costos.
- Auxiliares de Materia Prima.
- Auxiliares de Productos Terminados.

En el transcurso de la elaboración del queso se obtuvo 75 litros de crema con un precio de costo de \$6.000 c/l., y 2.000 litros de suero a \$50 c/l., según hoja de costos diaria.

Según Ingreso a bodega de productos terminados # 01 869 quesos a \$4.745,28

ABRIL 2. Compra de 4.005 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 02 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados

02, 870 quesos a \$4.703,90 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #01 se registra la salida de 1.742 quesos a \$4.745,28 c/q., con destino a Guayaquil; según hoja de costos diaria # 02, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.003 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 3. Compra de 4.010 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 03 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 03, 871 quesos a \$4.745,35 c/q., según hoja de costos diaria # 03, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.005 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 4. Compra de 4.060 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 04 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 04, 882 quesos a \$4.740,37 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #02 se registra la salida de 522 quesos a la ciudad de Quito y 1219 a la ciudad de Guayaquil a \$4.724,54 c/q., según hoja de costos diaria # 04, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.030 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 5. Compra de 4.020 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 05 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 05, 873 quesos a \$4.745,43 c/q., según hoja de costos diaria # 05, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.010 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 6. Según egreso de bodega de Materia prima 6 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 06, 856 quesos a \$4.750,40 c/q., según hoja de costos diaria # 06, 74 litros de crema a \$6.000 c/l., y 1.970 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 7. Compra de 4.000 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 07 la cantidad de 150 libras de sal en grano y 1 frasco de cuajo HANSEN de un kilo a \$168.000; según ingreso a bodega de productos terminados # 07, 869 quesos a \$4.745,28 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #03 se registra la salida de 783 quesos a la ciudad de Quito y 1.828 a la ciudad de Guayaquil a \$4.745,37 c/q., según hoja de costos diaria # 07, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.000 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 8. Compra de 4.000 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 08 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 08, 869 quesos a \$4.745,28 c/q., según hoja de costos diaria # 08, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.000 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 9. Compra de 4.080 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 09 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 09, 886 quesos a \$4.740,55 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #04 se registra la salida de 1.738 quesos a \$4.745,27 c/q., con destino a Guayaquil; según hoja de costos diaria # 09, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.040 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 10. Compra de 4.070 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia prima # 10 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 10, 884 quesos a \$4.740,46 c/q., según hoja de costos diaria # 10, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.035 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 11. Compra de 4.010 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 11 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 11, 871 quesos a \$4.745,35 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #05 se registra la salida de 531 quesos a la ciudad de Quito y 1.239 a la ciudad de Guayaquil a \$4.740,50 c/q., según hoja de costos diaria # 11, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.005 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 12. Compra de 4.010 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 12 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 12, 871 quesos a \$4.745,35 c/q., según hoja de costos diaria # 12, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.005 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 13. Compra de 3.980 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 13 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 13, 865 quesos a \$4.745,11 c/q., según hoja de costos diaria # 13, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 1.990 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 14. Compra de 3.970 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 14 la cantidad de 150 libras de sal en grano y 1 frasco de cuajo HANSEN de un kilo a \$168.000; según ingreso a bodega de productos terminados # 14, 862 quesos a \$4.750,44 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #06 se registra la salida de 782 quesos a la ciudad de Quito y 1.825 a la ciudad de Guayaquil a \$4.745,27 c/q., según hoja de costos diaria # 14, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 1.985 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 15. Compra de 4.000 litros de leche a \$950 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 15 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 15, 869 quesos a \$4.745,28 c/q., según hoja de costos diaria # 15, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.000 litros de suero a \$ 50 c/l., pago de combustible a gasolinera "Lasso" \$567.000, con cheque # 18563

Pago de materia prima (leche) a los proveedores según recibos # de la 01 a la 60 la cantidad de 57'147250, con cheques # 18564,18565,18566.

ABRIL 16. Compra de 4.060 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 16 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 16, 882 quesos a \$4.970,53 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados # 07 se registra la salida de 1.731 quesos a \$4.747,89 c/q., con destino a Guayaquil; según hoja de costos diaria # 16, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.030 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 17. Compra de 4.020 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 17 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 17, 873 quesos a \$4.975,67 c/q., según hoja de costos diaria # 17, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.010 litros de suero a \$ 50 c/l., según comprobante de ingreso de Materia Prima a bodega # 03, 20 quintales de sal en grano a \$8.000 c/quintal, con cheque # 18562

ABRIL 18. Compra de 3.960 litros de leche a \$1.000 c/l., Según egreso de bodega de Materia Prima # 18 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según Ingreso a bodega de productos terminados # 18, 860 quesos a \$4.980,70 c/q., según egreso

de bodega de Productos Terminados #08 se registra la salida de 527 quesos a la ciudad de Quito y 1.22 \$4.973,09 c/q., según hoja de costos diaria # 18, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 1.980 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 19. Compra de 3.990 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia prima # 19 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 19, 867 quesos a \$4.975,39 c/q., según hoja de costos diaria # 19, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 1.995 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 20. Compra de 4.050 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 20 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 20, 880 quesos a \$4.970,39 c/q., según hoja de costos diaria # 20, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.025 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 21. Compra de 4.010 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 21 la cantidad de 150 libras de sal en grano y 1 frasco de cuajo HANSEN de un kilo a \$168.000;

según ingreso a bodega de productos terminados # 21, 871 quesos a \$4.975 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #09 se registra la salida de 782 quesos a la ciudad de Quito y 1.825 a la ciudad de Guayaquil a \$4.408,78 c/q., según hoja de costos diaria # 21, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.005 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 22. Compra de 4.055 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 22 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 22, 881 quesos a \$4.970,46 c/q., según hoja de costos diaria # 22, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.028 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 23. Compra de 4.000 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia prima # 23 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 23, 869 quesos a \$4.975,42 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados # 10 se registra la salida de 1.752 quesos a \$4.972,99 c/q., con destino a Guayaquil; según hoja de costos diaria # 23, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.000 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 24. Compra de 4.055 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 24 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 24, 881 quesos a \$4.970,46 c/q., según hoja de costos diaria # 24, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.028 litros de suero a \$ 50 c/l.

Abril 25. Compra de 3.975 litros de leche a 1.000c/l según egreso de bodega de materia prima #25 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados# 25 864 quesos a \$4.975,11 c/q , según egreso de bodega de productos terminados # 11 se registra la salida de 525 quesos a la ciudad de Quito y 1.225 a la ciudad de Guayaquil a 4.9752,92 c/q, Según hoja de costos diaria # 25 74 litros de crema a \$ 6.000 c/l y 1990 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 25. Compra de 3.975 litros de leche a \$ 1.000c/l, según egreso de bodega de materia prima #25 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 25 ,864quesos a \$ 4.975,11 c/q, según egreso de bodga de productos terminados #11 se registra la salida de 525 quesos a la ciudad de Quito y



1.225 a la ciudad de Guayaquil a \$ 4.972,92 c/q según hoja de costos diaria # 25, 75 litros de crema a \$ 6.000 c/l y 1990 litros de suero a \$ 50 c/l

Abril 26. Compra de 4.060 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 26 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 26, 882 quesos a \$4.970,52 c/q., según hoja de costos diaria # 26, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.030 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 27. Compra de 4010 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 27 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 27, 871 quesos a \$4.975,55 c/q., según hoja de costos diaria # 27, 75 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.005 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 28. Compra de 4.080 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 28 la cantidad de 150 libras de sal en grano y 1 frasco de cuajo HANSEN de un kilo a \$168.000; según ingreso a bodega de productos terminados

28, 886 quesos a \$4.970,79 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados #12 se registra la salida de 785 quesos a la ciudad de Quito y 1.832 a la ciudad de Guayaquil a \$4.973,71 c/q., según hoja de costos diaria # 28, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.040 litros de suero a \$ 50 c/l.

ABRIL 29. Compra de 3950 litros de leche a 1.000c/l según egreso de bodega de materia prima# 29 la cantidad de 150 libras de sal en grano ,según egreso de bodega de productos terminados # 29 858 quesos a 4.980,59c/q, según hoja de costos diaria #29 74 litros de crea a \$ 6.000c/l y 1.975 litros de suero a \$ 50c/l.

ABRIL 30. Compra de 4.070 litros de leche a \$1.000 c/l., según egreso de bodega de Materia Prima # 30 la cantidad de 150 libras de sal en grano; según ingreso a bodega de productos terminados # 30, 884 quesos a \$4.970,67 c/q., según egreso de bodega de Productos Terminados # 13 se registra la salida de 1.744 quesos a \$4.975,61 c/q., con destino a Guayaquil; según hoja de costos diaria # 30, 76 litros de crema a \$6.000 c/l., y 2.035 litros de suero a \$ 50 c/l., se paga a gasolinera "Lasso" \$567.000 por concepto de

combustible según factura # 0567 y Cheque # 18567; se paga al municipio de Latacunga por concepto de agua potable la cantidad de \$25.000 según recibo # 8573; se paga a la empresa eléctrica la cantidad de \$120.000 según recibo # 7964.

Pago por servicio telefónico \$ 150.000 según recibo.

Pago de materia prima (leche) a proveedores la cantidad de 60'345.000, según recibos del 60 al 120, con cheques # 18568, 18569, 18570.

Pago de sueldos a obreros, personal administrativo y de servicio, con cheques # 18571, 18572, 18573.

Pago de cuota del préstamo al banco del Pichincha la cantidad de 1'000.000.

Pago del transporte de productos terminados a la ciudad de Quito la cantidad de 1'047.400.

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

HOJA DE RESUMEN DE LAS GUIAS DE RECEPCION DE LECHE

PARROQUIA: MULALO

FECHA	CANTIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITA	VALOR TOTAL
01-04-97	4000	litros de leche	950	3'800.000
02-04-97	4005	litros de leche	950	3'804.750
03-04-97	4010	litros de leche	950	3'809.500
04-04-97	4060	litros de leche	950	3'857.000
05-04-97	4020	litros de leche	950	3'819.000
06-04-97	3940	litros de leche	950	3'743.000
07-04-97	4000	litros de leche	950	3'800.000
08-04-97	4000	litros de leche	950	3'800.000
09-04-97	4080	litros de leche	950	3'876.000
10-04-97	4070	litros de leche	950	3'866.500
11-04-97	4010	litros de leche	950	3'809.500
12-04-97	4010	litros de leche	950	3'809.500
13-04-97	3980	litros de leche	950	3'781.000
14-04-97	3970	litros de leche	950	3'771.500
15-04-97	4000	litros de leche	950	3'800.000
16-04-97	4060	litros de leche	1000	4'060.000
17-04-97	4020	litros de leche	1000	4'020.000
18-04-97	3960	litros de leche	1000	3'960.000
19-04-97	3990	litros de leche	1000	3'990.000
20-04-97	4050	litros de leche	1000	4'050.000
21-04-97	4010	litros de leche	1000	4'010.000
22-04-97	4055	litros de leche	1000	4'055.000
23-04-97	4000	litros de leche	1000	4'000.000
24-04-97	4055	litros de leche	1000	4'055.000
25-04-97	3975	litros de leche	1000	3'975.500
26-04-97	4060	litros de leche	1000	4'060.000
27-04-97	4010	litros de leche	1000	4'010.000
28-04-97	4080	litros de leche	1000	4'080.000
29-04-97	3950	litros de leche	1000	3'950.000
30-04-97	4070		1000	4'070.000
Total	116445			117'492.250

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

INGRESO DE MATERIA
PRIMA A BODEGA No. 01

RECIBIDO DE: PROVEEDORES
FECHA DE SALIDA: 01-04-97

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
6	Frasco de Cuajo HANSEN de 1 Kilo	168.000	1'008.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

INGRESO DE MATERIA
PRIMA A BODEGA No. 02

RECIBIDO DE: PROVEEDORES
FECHA DE SALIDA: 01-04-97

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
27	Quintales de sal en grano S/F#3001	8.000	216.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

INGRESO DE MATERIA
PRIMA A BODEGA No. 03

RECIBIDO DE: PROVEEDORES
FECHA DE SALIDA: 17-04-97

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
20	Quintales de sal en grano S/F#3018	8.000	160.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 01

FECHA DE SALIDA: 01-04-97 CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

ANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Frasco de Cuajo HANSEN de 1 Kilo	168.000	168.000
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
	TOTAL		180.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 02

FECHA DE SALIDA: 02-04-97 CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

ANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 03

FECHA DE SALIDA: 031-04-97 CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

ANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 04

FECHA DE SALIDA: 04-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 05

FECHA DE SALIDA: 05-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 06

FECHA DE SALIDA: 06-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
	TOTAL		
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 07

FECHA DE SALIDA: 07-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Frasco de Cuajo HANSEN de 1 Kilo	168.000	168.000
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
	TOTAL		180.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 08

FECHA DE SALIDA: 08-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 09

FECHA DE SALIDA: 09-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 10

FECHA DE SALIDA: 10-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 11

FECHA DE SALIDA: 11-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 12

FECHA DE SALIDA: 12-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:



**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 13

FECHA DE SALIDA: 13-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 14

FECHA DE SALIDA: 14-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Frasco de Cuajo HANSEN de 1 Kilo	168.000	168.000
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
	TOTAL		180.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 15

FECHA DE SALIDA: 15-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 16

FECHA DE SALIDA: 16-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 17

FECHA DE SALIDA: 17-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 18

FECHA DE SALIDA: 18-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 19

FECHA DE SALIDA: 19-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 20

FECHA DE SALIDA: 20-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 21

FECHA DE SALIDA: 21-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Frasco de Cuajo HANSEN de 1 Kilo	168.000	168.000
150	Libras de Sal en grano	80	<u>12.000</u>
	TOTAL		180.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 22

FECHA DE SALIDA: 22-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 23

FECHA DE SALIDA: 23-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 24

FECHA DE SALIDA: 24-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 25

FECHA DE SALIDA: 25-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 26

FECHA DE SALIDA: 26-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 27

FECHA DE SALIDA: 27-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION
ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
RECIBIDO POR: Olmedo Borja		ANOTADO EN KARDEX	
OBSERVACIONES:			

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 28

FECHA DE SALIDA: 28-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Frasco de Cuajo HANSEN de 1 Kilo	168.000	168.000
150	Libras de Sal en grano	80	12.000
	TOTAL		180.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 29

FECHA DE SALIDA: 29-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

EGRESO DE BODEGA DE
MATERIA PRIMA No. 30

FECHA DE SALIDA: 30-04-97

CON DESTINO A : PRODUCCION

ENTREGADO POR : Jorge Ramos (Bodeguero)

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
150	Libras de Sal en grano	80	12.000

RECIBIDO POR: Olmedo Borja

ANOTADO EN KARDEX

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 01-04-97

No. 01

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
869	Quesos Frescos	4.745,28	4'123.644

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
 PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 02-04-97

No. 02

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
870	Quesos Frescos	4.703,90	4'092.394

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
 PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 03-04-97

No. 03

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
871	Quesos Frescos	4.745,35	4'133.204

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
 PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 04-04-97

No. 04

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
882	Quesos Frescos	4.740,37	4'181.004

APROBADO POR: Freddy Altamirano	REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
------------------------------------	------------------------------	---

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 05-04-97

No. 05

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
873	Quesos Frescos	4.745,43	4'143.764

APROBADO POR: Freddy Altamirano	REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
------------------------------------	------------------------------	---

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 06-04-97

No. 06

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
856	Quesos Frescos	4.750,40	4'066.344

APROBADO POR: Freddy Altamirano	REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
------------------------------------	------------------------------	---

OBSERVACIONES:



FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 07-04-97

No. 07

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
869	Quesos Frescos	4.745,28	4'133.644
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 08-04-97

No. 08

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
869	Quesos Frescos	4.745,28	4'123.644
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 09-04-97

No. 09

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
886	Quesos Frescos	4.740,55	4'200.124
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 10-04-97

No. 10

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
884	Quesos Frescos	4.740,46	4'190.564
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 11-04-97

No. 11

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
871	Quesos Frescos	4.745,35	4'133.204
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 12-04-97

No. 12

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
871	Quesos Frescos	4.745,35	4'133.204
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 13-04-97

No. 13

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
865	Quesos Frescos	4.745,11	4'104.525
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 14-04-97

No. 14

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
862	Quesos Frescos	4.750,44	4'094.964
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 15-04-97

No. 15

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
869	Quesos Frescos	4.745,28	4'123.644
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 16-04-97

No. 16

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
882	Quesos Frescos	4.970,53	4'384.004

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 17-04-97

No. 17

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
873	Quesos Frescos	4.975,67	4'343.764

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 18-04-97

No. 18

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
860	Quesos Frescos	4.980,70	4,283.404

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 19-04-97

No. 19

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
867	Quesos Frescos	4.975,30	4,313.584
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 20-04-97

No. 20

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
880	Quesos Frescos	4.970,39	4'373,944
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 21-04-97

No. 21

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
871	Quesos Frescos	4.975,55	4'333.704
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 22-04-97

No. 22

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
881	Quesos Frescos	4.970,46	4'378.974
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 23-04-97

No. 23

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
869	Quesos Frescos	4.975,42	4'323.644
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 24-04-97

No. 24

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
881	Quesos Frescos	4.970,46	4'378.974
APROBADO POR: Freddy Altamirano		REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 25-04-97

No. 25

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
864	Quesos Frescos	4.975,11	4'298.494

APROBADO POR: Freddy Altamirano	REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
---	-------------------------------------	--

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 26-04-97

No. 26

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
882	Quesos Frescos	4.970,53	4'384.004

APROBADO POR: Freddy Altamirano	REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
---	-------------------------------------	--

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 27-04-97

No. 27

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
871	Quesos Frescos	4.975,55	4'333.704

APROBADO POR: Freddy Altamirano	REVISADO POR: Elena Rojas	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
---	-------------------------------------	--

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 28-04-97

No. 28

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
886	Quesos Frescos	4.970,79	4'404.124

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
 PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 29-04-97

No. 29

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
858	Quesos Frescos	4.980,59	4'273.344

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
 PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
INGRESOS A BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA: 30-04-97

No. 30

RECIBIDO DE: PLANTA DE PRODUCCION

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
884	Quesos Frescos	4.970,64	4'394.064

APROBADO POR:
 Freddy Altamirano

REVISADO POR:
 Elena Rojas

ANOTADO EN KARDEX DE
 PRODUCTOS TERMINADOS

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 02-04-97
 CON DESTINO A : GUAYAQUIL

No. 01

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1.742	Quesos Cuadrados	4.745,28	8'266.273
	TOTAL		8'266.273
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 04-04-97
 CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 02

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
522	Quesos Cuadrados a Quito 30%	4.724,64	2'466.262
1219	Quesos Cuadrados a Guayaquil 70%	4.724,64	5'759.336
	TOTAL		8'225.598
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 07-04-97
 CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 03

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
783	Quesos Cuadrados a Quito	4.745,37	3'715.625
1828	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.745,37	8'674.536
	TOTAL		12'390.161
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 09-04-97
CON DESTINO A : GUAYAQUIL

No. 04

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1.738	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.745,27	8'247.288
	TOTAL		8'247.288
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 11-04-97
CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 05

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
531	Quesos Cuadrados a Quito	4.740,50	2'517.204
1239	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.740,50	5'873.480
	TOTAL		8'390.685
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 14-04-97
CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 06

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
782	Quesos Cuadrados a Quito	4.745,27	3'710.801
1825	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.745,27	8'660.118
	TOTAL		12'370.919
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 16-04-97
CON DESTINO A : GUAYAQUIL

No. 07

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1.731	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.747,89	8'218.608
	TOTAL		8'218.608
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 18-04-97
CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 08

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
527	Quesos Cuadrados a Quito	4.973,09	2'620.817
1228	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.973,09	6'106.954
	TOTAL		8'727.771
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 21-04-97
CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 09

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
782	Quesos Cuadrados a Quito	4.975,42	3'890.778
1825	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.975,42	9'080.142
	TOTAL		12'970.920
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 10-04-97
 CON DESTINO A : GUAYAQUIL

No. 10

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1.752	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.972,99	8'712.678
	TOTAL		8'712.678
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 25-04-97
 CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 11

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
525	Quesos Cuadrados a Quito	4.972,92	2'610.783
1225	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.972,92	6'091.827
	TOTAL		8'702.610
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 28-04-97
 CON DESTINO A : QUITO Y GUAYAQUIL

No. 12

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
785	Quesos Cuadrados a Quito	4.973,71	3'904.362
1832	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.973,71	9'111.873
	TOTAL		12'016.199
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
EGRESOS DE BODEGA DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA DE SALIDA: 30-04-97
CON DESTINO A : GUAYAQUIL

No. 13

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	V. UNIT.	V. TOTAL
1.744	Quesos Cuadrados a Guayaquil	4.975,61	8'677.468
	TOTAL		8'677.468
APROBADO POR: Freddy Altamirano		ENTREGADO POR: José Ramos	ANOTADO EN KARDEX DE PRODUCTOS TERMINADOS
OBSERVACIONES:			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 01-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'123.644

No. : 01
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 869
 COSTO UNITARIO : 4.745,28
 COSTO TOTAL : 4'123.644

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
980	Lt. leche S/GR.1#001	950	931.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.600	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'520.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
690	Lt. leche S/GR.1#003	950	655.500					Agua Potable	833
730	Lt. leche S/GR.1#004	950	693.500					Energía eléctrica	4.000
4.000	Total leche							Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	3'800.000					Combustible	37.800
150	Libras de sal		24.000					Sueldo del Chofer	20.873
			12.000					Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	120.042

ANEXO							
CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.000	Litros de Suero	50	100.000

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 02-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS :

No. : 02
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 870
 COSTO UNITARIO : 4.703,90
 COSTO TOTAL : 4'092.394

3'804.750
 120.142
 167.602
 4'092.394

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
970	Lt. leche S/GR.1#001	950	921.500	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.607	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'526.650	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9474	Materiales de Limpieza	2.667
688	Lt. leche S/GR.1#003	950	653.600					Agua potable	833
740	Lt. leche S/GR.1#004	950	703.000					Energía eléctrica	4.000
4.005	Total leche		3'804.750					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.030					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. Y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
			TOTAL 3'840.780				TOTAL 120.042		TOTAL 167.602

ANEXO

CREMA				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.003	Litros de Suero	50	100.150

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 03-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 03
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 871
 COSTO UNITARIO : 4.745,35
 COSTO TOTAL : 4'133.204

3'845.560
 120.042
167.602
 4'133.204

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
985	Lt. leche S/GR.1#001	950	935.750	6	Nómina de trabajadores Provisiones Ben. Soc.	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.590	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'510.500	6		1.579	9474	Materiales de Limpieza	2.667
700	Lt. leche S/GR.1#003	950	655.000					Agua Potable	833
735	Lt. leche S/GR.1#004	950	698.250					Energía eléctrica	4.000
4.010	Total leche		3'809.500					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.060					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042

ANEXOS

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.005	Litros de Suero	50	100.250

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 04-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 04
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 882
 COSTO UNITARIO : 4.740,37
 COSTO TOTAL : 4'181.004

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
990	Lt. leche S/GR.1#001	950	940.500	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.620	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'539.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9.479	Materiales de Limpieza	2.667
700	Lt. leche S/GR.1#003	950	665.500					Agua potable	833
750	Lt. leche S/GR.1#004	950	712.500					Energía eléctrica	4.000
4.060	Total leche		3'857.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.360					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
			TOTAL				TOTAL		TOTAL
			3'893.360				120.042		167.602

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	6.000	456.000	2.030	Litros de Suero	50	101.500

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 05-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'142.764

No. : 05
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 873
 COSTO UNITARIO : 4.745,43
 COSTO TOTAL : 4'142.764

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR	
970	Lt. leche S/GR.1#001	950	921.500	Nómina de trabajadores Provisiones Ben. Soc.	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000	
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'567.500		1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667	
680	Lt. leche S/GR.1#003	950	646.000				Agua Potable	833	
720	Lt. leche S/GR.1#004	950	684.000				Energía eléctrica	4.000	
4.020	Total leche		3'819.000				Servicio Telefónico	5.000	
	Cuajo	6	24.120				Combustible	37.800	
150	Libras de sal		12.000				Sueldo del Chofer	20.873	
							Sueldo de Bodegero	20.873	
							Depreciación Maq. y Eq.	30.556	
							Depreciación Edificios	5.556	
							Depreciación Vehículo	19.444	
							TOTAL	167.602	
							TOTAL	120.042	

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.010	Litros de Suero	50	100.500

 CONTADOR

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA**

FECHA DE PRODUCCION : 06-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'066.344

No. : 06
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 856
 COSTO UNITARIO : 4.750,40
 COSTO TOTAL : 4'066.344

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
980	Lt. leche S/GR.1#001	950	931.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.610	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'529.500	6	provisiones Ben. Soc.	1579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
730	Lt. leche S/GR.1#003	950	693.500					Agua Potable	833
620	Lt. leche S/GR.1#004	950	589.000					Energía eléctrica	4.000
3.940	Total leche		3'743.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuaje	6	23.700					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
			TOTAL				TOTAL	TOTAL	
			3'778.700				120.042		167.602

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
74	Litros de Crema	6.000	444.000	1.970	Litros de Suero	50	98.500

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 07-04-97
HORARIO : Mañana y Tarde
RESUMEN :
MATERIA PRIMA :
MANO DE OBRA :
COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'123.644

No. : 01
PRODUCTO : Quesos
CANTIDAD : 869
COSTO UNITARIO : 4.745,28
COSTO TOTAL : 4'123.644

3'836.000
120.042
167.602
4'123.644

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
950	Lt. leche S/GR.1#001	950	902.500	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'567.500	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
670	Lt. leche S/GR.1#003	950	636.500					Agua Potable	833
730	Lt. leche S/GR.1#004	950	693.500					Energía eléctrica	4.000
4.000	Total leche		3'800.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.000					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	3'836.000

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.000	Litros de Suero	50	100.000

CONTADOR



FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 09-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 09
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 886
 COSTO UNITARIO : 4.740,55
 COSTO TOTAL : 4.200.124

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
970	lt. leche S/GR.1#001	950	921.500	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.680	lt. leche S/GR.1#002	950	1.596.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9474	Materiales de Limpieza	2.667
680	lt. leche S/GR.1#003	950	646.000					Agua potable	833
750	lt. leche S/GR.1#004	950	712.500					Energía eléctrica	4.000
4.080	Total leche		3.876.000					Servicio Telefónico	5.000
	cuajo	6	24.480					Combustible	37.800
150	Libras de Sal		12.000					sueldo del Chofer	20.873
								sueldo de Bodegero	20873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4.200.124

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	6.000	456.000	2.040	Litros de Suero	50	102.000

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 10-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 10
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 884
 COSTO UNITARIO : 4.740,46
 COSTO TOTAL : 4'190.568

3'902.920
 120.042
 167.602
 4'190.564

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
950	Lt. leche S/GR.1#001	950	902.500	6	Nómina de trabajadores Provisiones Ben. Soc.	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.600	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'520.000	6		1579	9474	Materiales de Limpieza	2.667
780	Lt. leche S/GR.1#003	950	741.000					Agua Potable	833
740	Lt. leche S/GR.1#004	950	703.000					Energia eléctrica	4.000
4.070	Total leche		3'866.500					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.420					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20873
								Depreciación Mag. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	6.000	456.000	2.035	Litros de Suero	50	101.750

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 13-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 13
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 865
 COSTO UNITARIO : 4.745,11
 COSTO TOTAL : 4'104.524

MATERIA PRIMA					MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR	
950	Lt. leche S/GR.1#001	950	902.500	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000	
1.620	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'539.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9474	Materiales de Limpieza	2.667	
760	Lt. leche S/GR.1#003	950	722.000					Agua Potable	833	
650	Lt. leche S/GR.1#004	950	617.500					Energía eléctrica	4.000	
3.980	Total leche		3'781.000					Servicio Telefónico	5.000	
	Cuajo	6	23.880					Combustible	37.800	
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873	
								Sueldo de Bodegero	20.873	
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556	
								Depreciación Edificios	5.556	
								Depreciación Vehículo	19.444	
			TOTAL				TOTAL	TOTAL	167.602	
			3'816.880				120.042			

ANEXO

CREMA				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	1.990	Litros de Suero	50	99.500

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 14-04-97
HORARIO : Mañana y Tarde
RESUMEN :
MATERIA PRIMA :
MANO DE OBRA :
COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'094.964

No. : 14
PRODUCTO : Quesos
CANTIDAD : 862
COSTO UNITARIO : 4.750,44
COSTO TOTAL : 4'094.964

3'807.320
120.042
167.602
4'094.964

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
940	Lt. leche S/GR.1#001	950	893.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.640	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'558.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
750	Lt. leche S/GR.1#003	950	712.500					Agua Potable	833
640	Lt. leche S/GR.1#004	950	608.000					Energía eléctrica	4.000
3.970	Total leche		3'771.500					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	23.820					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Suelo del Chofer	20.873
								Suelo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	1.985	Litros de Suero	50	99.250

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 15-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS :

No. : 15
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 869
 COSTO UNITARIO : 4.745,28
 COSTO TOTAL : 4'123.644

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
980	Lt. leche S/GR.1#001	950	931.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	950	1'567.500	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
700	Lt. leche S/GR.1#003	950	655.000					Agua Potable	833
670	Lt. leche S/GR.1#004	950	636.500					Energía eléctrica	4.000
4.000	Total leche		3'790.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.000					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofero	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
			TOTAL 3'826.000				TOTAL 120.042		

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.000	Litros de Suero	50	100.000

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 16-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 16
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 882
 COSTO UNITARIO : 4.970,53
 COSTO TOTAL : 4'384.004

4'096.360
 120.042
167.602
 4'384.004

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA				COSTOS GENERALES DE FABRICACION			
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR		
960	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	960.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000		
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'650.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667		
700	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	700.000					Agua Potable	833		
750	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	750.000					Energía eléctrica	4.000		
4.060	Total leche		4'060.000					Servicio Telefónico	5.000		
	Cuajo	6	24.360					Combustible	37.800		
150	Libras de sal		12.000					sueldo del Chofer	20.873		
								sueldo de Bodegero	20.873		
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556		
								Depreciación Edificios	5.556		
								Depreciación Vehículo	19.444		
			TOTAL				TOTAL	TOTAL	167.602		
			4'096.360				120.042				

ANEXO

CREMA				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	6.000	456.000	2.030	Litros de Suero	50	101.500

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 17-04-97
HORARIO : Mañana y Tarde
RESUMEN :
MATERIA PRIMA :
MANO DE OBRA :
COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'343.764

No. : 17
PRODUCTO : Quesos
CANTIDAD : 873
COSTO UNITARIO : 4.975,67
COSTO TOTAL : 4'343.764

4'056.120
120.042
167.602
4'343.764

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
960	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	960.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.640	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'640.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
700	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	700.000					Agua potable	833
720	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	720.000					Energía eléctrica	4.000
4.020	Total leche		4'020.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.120					Combustible	37.800
150	Libras de Sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4'056.120

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.010	Litros de Suero	50	100.500

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 18-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'283.404

No. : 18
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 860
 COSTO UNITARIO : 4.980,70
 COSTO TOTAL : 4'283.404

3'995.760
 120.042
167.602
 4'283.404

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
950	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	950.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.640	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'640.000	6	PROVISIONES Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
690	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	690.000					Agua potable	833
680	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	680.000					Energía eléctrica	4.000
3.960	Total leche		3'960.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cusajo	6	23.760					Combustible	37.800
150	Libras de Sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.833
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	1.980	Litros de Suero	50	99.000

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 19-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'313.584

No. : 19
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 867
 COSTO UNITARIO : 4.975,30
 COSTO TOTAL : 4'313.584

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
960	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	960.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.630	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'630.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
680	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	680.000					Agua Potable	833
720	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	720.000					Energía eléctrica	4.000
3.990	Total leche		3'990.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	23.940					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	29.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
			TOTAL				TOTAL		TOTAL
			3'836.000				120.042		167.602

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000		1.995	Litros de Suero	50	99.750
			450.000				

CONTADOR



FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 20-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 20
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 880
 COSTO UNITARIO : 5.970,39
 COSTO TOTAL : 4'373.944

4'086.300
 120.042
167.602
 4'373.944

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
940	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	940.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.700	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'700.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
680	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	680.000					Agua Potable	833
730	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	730.000					Energía eléctrica	4.000
4.050	Total leche		4'050.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.300					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Mag. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.025	Litros de Suero	50	101.250

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 21-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'333.704

No. : 21
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 871
 COSTO UNITARIO : 4.975,55
 COSTO TOTAL : 4'333.704

4'046.060
 120.042
 167.602
 4'333.704

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
970	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	970.000	6	Nómina de trabajadores Provisiones Ben. Soc.	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'650.000	6		1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
700	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	700.000					Agua Potable	833
690	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	690.000					Energía eléctrica	4.000
4.010	Total leche		4'010.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.060					Combustible	37.800
150	Libras de Sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.005	Litros de Suero	50	100.250

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 22-04-97

HORARIO : Mañana y Tarde

RESUMEN :

MATERIA PRIMA :

MANO DE OBRA :

COSTOS GENERALES DE FABRICACION

TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 22

PRODUCTO : Quesos

CANTIDAD : 881

COSTO UNITARIO : 4.970,46

COSTO TOTAL : 4'378.974

4'091.330

120.042

167.602

4'378.974

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
970	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	970.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.640	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'640.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
725	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	725.000					Agua Potable	833
720	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	720.000					Energía eléctrica	4.000
4.055	Total leche		4'055.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.330					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Suelo del Chofer	20.873
								Depreciación Maq. Y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
			TOTAL 4'091.330				TOTAL 120.042		TOTAL 167.602

ANEXO				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	5.700	433.200	2.028	Litros de Suero	50	101.400

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 23-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 23
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 869
 COSTO UNITARIO : 4.975,42
 COSTO TOTAL : 4'323.644

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
970	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	970.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.600	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'600.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
710	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	710.000					Agua Potable	833
720	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	720.000					Energía eléctrica	4.000
4.000	Total leche		4'000.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuaje	6	24.000					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4'036.000

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.000	Litros de Suero	50	100.000

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 24-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'378.974

No. : 24
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 881
 COSTO UNITARIO : 4.970,46
 COSTO TOTAL : 4'378.974

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
980	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	980.000	6	Nómina de trabajadores Provisiones Ben. Soc.	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'650.000	6		1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
745	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	745.000					Agua potable	833
680	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	680.000					Energía eléctrica	4.000
4.055	Total leche		4'055.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuaajo	6	24.330					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	20.873
								Depreciación Edificios	30.556
								Depreciación Vehículo	5.556
									19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	6.000	456.000	2.028	Litros de Suero	50	101.400

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 25-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 25
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 864
 COSTO UNITARIO : 4.975,11
 COSTO TOTAL : 4'298.494

4'010.850
 120.042
 167.602
 4'298.494

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
935	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	935.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.600	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'600.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
740	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	740.000					Agua Potable	833
700	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	700.000					Energía eléctrica	4.000
3.975	Total leche	1.000	3'975.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo		23.850					Combustible	37.800
150	Libras de sal	6	12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4'010.850

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
74	Litros de Crema	6.000	444.000	1.990	Litros de Suero	50	99.500

CONTADOR



FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 26-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 26
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 882
 COSTO UNITARIO : 4.970,53
 COSTO TOTAL : 4'384.004

4'096.360
 120.042
 167.602
 4'384.004

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	No. TRA.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
980	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	980.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.620	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'620.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
710	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	710.000					Agua potable	833
750	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	750.000					Energía eléctrica	4.000
4.060	Total leche		4'060.000					Servicio telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.360					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4'096.360

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	5.700	433.200	2.030	Litros de Suero	50	101.500

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 27-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 27
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 871
 COSTO UNITARIO : 4.975,55
 COSTO TOTAL : 4'333.704

4'046.060
 120.042
 167.602
 4'333.704

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
990	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	990.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.630	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'630.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
740	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	740.000					Agua Potable	833
650	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	650.000					Energía eléctrica	4.000
4.010	Total leche		4'010.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.060					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4'046.060

ANEXO

CREMA			SUERO				
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
75	Litros de Crema	6.000	450.000	2.005	Litros de Suero	50	100.250

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 28-04-97
HORARIO : Mañana y Tarde
RESUMEN :
MATERIA PRIMA :
MANO DE OBRA :
COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS : 4'404.124

No. : 28
PRODUCTO : Quesos
CANTIDAD : 886
COSTO UNITARIO : 4.970.79
COSTO TOTAL : 4'404.124

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
950	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	950.000	6	Nómina de trabajadores	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.650	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'650.000	6	Provisiones Ben. Soc.	1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
730	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	730.000					Agua Potable	833
750	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	750.000					Energía eléctrica	4.000
4.080	Total leche		4'080.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	24.480					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del Chofer	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	20.873
								Depreciación Edificios	30.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042
								TOTAL	4'116.480

ANEXO

CREMA				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
76	Litros de Crema	6.000	456.000	2.040	Litros de Suero	50	102.000

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
HOJA DE COSTOS DIARIA

FECHA DE PRODUCCION : 29-04-97
 HORARIO : Mañana y Tarde
 RESUMEN :
 MATERIA PRIMA :
 MANO DE OBRA :
 COSTOS GENERALES DE FABRICACION :
 TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS

No. : 29
 PRODUCTO : Quesos
 CANTIDAD : 858
 COSTO UNITARIO : 4.980,59
 COSTO TOTAL : 4'273.344

3'985.700
 120.042
 167.602
 4'273.344

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
CANT.	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	NO. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR
950	Lt. leche S/GR.1#001	1.000	950.000	6	Nómina de trabajadores Provisiones Ben. Soc.	18.428	110.568	Mantenimiento de Maq.	20.000
1.600	Lt. leche S/GR.1#002	1.000	1'600.000	6		1.579	9.474	Materiales de Limpieza	2.667
700	Lt. leche S/GR.1#003	1.000	700.000					Agua Potable	833
700	Lt. leche S/GR.1#004	1.000	700.000					Energía eléctrica	4.000
3.950	Total leche		3'950.000					Servicio Telefónico	5.000
	Cuajo	6	23.700					Combustible	37.800
150	Libras de sal		12.000					Sueldo del chofer	20.873
								Sueldo de Bodegero	20.873
								Depreciación Maq. y Eq.	30.556
								Depreciación Edificios	5.556
								Depreciación Vehículo	19.444
								TOTAL	167.602
								TOTAL	120.042

ANEXO

CREMA				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
74	Litros de Crema	6.000	444.000	1.975	Litros de Suero	50	98.750

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

HOJA DE RESUMEN DE COSTOS

FECHA DE PRODUCCION : DEL 1 AL 15 DE ABRIL DE 1997

HORARIO : Mañana y Tarde

PRODUCTO : Quesos

RESUMEN :

MATERIA PRIMA :

MANO DE OBRA :

COSTOS GENERALES DE FABRICACION:

TOTAL COSTO PRODUCCION QUESOS:

CANTIDAD : 26.176
COSTO UNITARIO : 4.858.21
COSTO TOTAL : 127'168.600

118'539.280

3'601.260

5'028.060

127'168.600

MATERIA PRIMA				MANO DE OBRA			COSTOS GENERALES DE FABRICACION		
FECHA	DESCRIPCION	VALOR TOTAL	No. TRA	DESCRIPCION	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CONCEPTO	VALOR	
01-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'836.000	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
02-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'804.750	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
03-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'845.560	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
04-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'893.360	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
05-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'855.120	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
06-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'778.700	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
07-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'836.000	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
08-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'836.000	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
09-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'912.480	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
10-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'902.920	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
11-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'845.560	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
12-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'816.880	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
13-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'807.320	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
14-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'836.000	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
15-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'096.360	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
16-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'056.120	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
17-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	3'995.760	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
18-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'025.940	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
19-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'096.300	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
20-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'046.060	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
21-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'091.330	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
22-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'036.000	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
23-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'091.330	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
24-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'010.850	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
25-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'096.360	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
26-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'046.060	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
27-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'116.480	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
28-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'985.700	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
29-04-97	Leche, Cuaajo, Sal	4'106.420	6	Nóminas y Provisiones	20.007	120.042	Costos de Fabricación	167.602	
30-04-97	Leche, Cuaajo, Sal								
TOTAL		118'529.280		TOTAL	TOTAL	3'601.260	TOTAL	5'028.060	

ANEXO

CREMA				SUERO			
CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
2.257	Litros de Crema	6.000	13'542.000	60.250	Litros de Suero	50	3'012.500

 CONTADOR

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
NULALO - COTOPAXI**

Auxiliar de Control de Materia Prima

FECHA		ARTICULO: CUAJO		MINIMO: 1000		MAXIMO: 5000	
D	M	A	UNIDAD: CM ³	ENTRADAS	SALIDAS	SALDOS	
I	E	Ñ		CANT	VALOR	CANT	VALOR
A	S	O	DETALLE	UNIT.	VALOR	CANT	VALOR
01	04	97	Ingreso según comprobante # 01	6	1008000	1000	1.008.000
01	04	97	Ingreso según comprobante # 01			1000	840.000
07	04	97	Ingreso según comprobante # 07			1000	572.000
14	04	97	Ingreso según comprobante # 14			1000	504.000
21	04	97	Ingreso según comprobante # 21			1000	336.000
28	04	97	Ingreso según comprobante # 28			1000	158.000

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
AUXILIAR DE CONTROL DE MATERIA PRIMA**

FECHA		ARTICULO: SAL		MINIMO: 150		MAXIMO: 300		
D	M	A	UNIDAD: LIBRAS	VALOR	ENTRADAS	SALIDAS	SALDOS	
I	E	Ñ		UNIT.	CANT	VALOR	CANT	VALOR
A	S	O	DETALLE					
01	04	97	Ingreso según comprobante # 02	80	2.700			216.000
01	04	97	Egreso según comprobante # 01	80		12.000	2.700	228.000
02	04	97	Egreso según comprobante # 02	80		12.000	3.000	240.000
03	04	97	Egreso según comprobante # 03	80		12.000	3.150	252.000
04	04	97	Egreso según comprobante # 04	80		12.000	3.300	264.000
05	04	97	Egreso según comprobante # 05	80		12.000	3.450	276.000
06	04	97	Egreso según comprobante # 06	80		12.000	3.600	288.000
07	04	97	Egreso según comprobante # 07	80		12.000	3.750	300.000
08	04	97	Egreso según comprobante # 08	80		12.000	3.900	312.000
09	04	97	Egreso según comprobante # 09	80		12.000	4.050	324.000
10	04	97	Egreso según comprobante # 10	80		12.000	4.200	336.000
11	04	97	Egreso según comprobante # 11	80		12.000	4.350	348.000
12	04	97	Egreso según comprobante # 12	80		12.000	4.500	360.000
13	04	97	Egreso según comprobante # 13	80		12.000	4.650	372.000
14	04	97	Egreso según comprobante # 14	80		12.000	4.800	384.000
15	04	97	Egreso según comprobante # 15	80		12.000	4.950	396.000
16	04	97	Egreso según comprobante # 16	80		12.000	150	12.000
17	04	97	Ingreso según comprobante # 03	80			2.150	172.000
17	04	97	Egreso según comprobante # 17	80		12.000	2.300	184.000
18	04	97	Egreso según comprobante # 18	80		12.000	2.450	196.000
19	04	97	Egreso según comprobante # 19	80		12.000	2.600	208.000
20	04	97	Egreso según comprobante # 20	80		12.000	2.750	220.000
21	04	97	Egreso según comprobante # 21	80		12.000	2.900	232.000
22	04	97	Egreso según comprobante # 22	80		12.000	3.050	244.000
23	04	97	Egreso según comprobante # 23	80		12.000	3.200	256.000
24	04	97	Egreso según comprobante # 24	80		12.000	3.350	268.000
25	04	97	Egreso según comprobante # 25	80		12.000	3.500	280.000
26	04	97	Egreso según comprobante # 26	80		12.000	3.650	292.000
27	04	97	Egreso según comprobante # 27	80		12.000	3.800	304.000
28	04	97	Egreso según comprobante # 28	80		12.000	3.950	316.000
29	04	97	Egreso según comprobante # 29	80		12.000	4.100	328.000
30	04	97	Egreso según comprobante # 30	80		12.000	4.250	340.000

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE CONTROL DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA		Artículo: Queso		Mínimo: 800		Máximo: 2000		SALIDAS		SALDO		
D	M	A	N	A	S	O						
			DETALLE			VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
31						4,745					873	4,142,629
1	4	97				4,745	869	4,123,644			1,742	8,266,273
2	4	97				4,745			1,742	8,266,273	0	0
2	4	97				4,704	870	4,092,394			870	4,092,394
3	4	97				4,745	871	4,133,204			1,741	8,225,598
4	4	97				4,725			1,741	8,225,598	0	0
4	4	97				4,740	882	4,181,004			882	4,181,004
5	4	97				4,745	873	4,142,764			1,755	8,323,808
6	4	97				4,750	856	4,066,344			2,611	12,390,152
7	4	97				4,745			2,611	12,390,152	0	0
7	4	97				4,745	869	4,123,644			869	4,123,644
8	4	97				4,745	869	4,123,644			1,738	8,247,288
9	4	97				4,745			1,738	8,247,288	0	0
9	4	97				4,741	886	4,200,124			886	4,200,124
10	4	97				4,740	884	4,190,564			1,770	8,390,688
11	4	97				4,741			1,770	8,390,688	0	0
11	4	97				4,745	871	4,133,204			871	4,133,204
12	4	97				4,745	871	4,133,204			1,742	8,266,408
13	4	97				4,745	865	4,104,525			2,607	12,370,933
14	4	97				4,745			2,607	12,370,933	0	0
14	4	97				4,750	862	4,094,964			862	4,094,964
15	4	97				4,745	869	4,123,644			1,731	8,218,608
16	4	97				4,748			1,731	8,218,608	0	0
16	4	97				4,971	882	4,384,004			882	4,384,004
17	4	97				4,976	873	4,343,764			1,755	8,727,768
18	4	97				4,973			1,755	8,727,768	0	0

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE CONTROL DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA		Artículo: Queso	Minimo: 600	Maximo	2000												
D	M	A															
I	E	N															
A	S	O															
18	19	20	21	21	22	23	23	24	25	25	26	27	28	28	29	30	30
DETALLE		VALOR UNITARIO	ENTRADAS		SALIDAS		SALDO										
			CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES									
		Producción del día	860	4,283,402			860	4,283,402									
		Producción del día	867	4,313,585			1,721	8,562,491									
		Producción del día	880	4,373,943			2,607	12,957,807									
		Ventas del Queso a Quito y Guayaquil			2,607	12,970,920	0	0									
		Producción del día	871	4,333,704			871	4,333,704									
		Producción del día	881	4,378,975			1,752	8,708,246									
		Venta del Queso a Guayaquil			1,752	8,712,678	0	0									
		Producción del día	869	4,323,640			869	4,323,640									
		Producción del día	881	4,378,975			1,750	8,698,305									
		Ventas del Queso a Quito y Guayaquil			1,750	8,702,610	0	0									
		Producción del día	864	4,298,495			864	4,298,495									
		Producción del día	882	4,384,007			1,746	8,678,545									
		Producción del día	871	4,333,704			2,617	13,021,014									
		Ventas del Queso a Quito y Guayaquil			2,617	13,016,199	0	0									
		Producción del día	886	4,404,120			886	4,404,120									
		Producción del día	858	4,273,346			1,744	8,686,149									
		Venta del Queso a Guayaquil			1,744	8,677,464	0	0									
		Producción del día	884	4,394,072			884	4,394,072									



FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Maquina de Fábrica
VALOR : 13'126.000

DENOMINACION	CANTIDAD	VALOR	DEPRECIACION	FACTURA NUMERO	DEPRECIACION SISTEMA
DENOMINA : Dos máquinas descremadoras	002.79	002.79	002.79	01001	ANUAL x
CASA COMERCIAL : No identificada	000.251	000.251	000.251	01002	MENSUAL x
COMPRA LOCAL : Si	002.535	002.535	002.535	01003	DIARIO x
	000.082	000.082	000.082	01004	

DURACION ESTIMADA : 10 Años

FACTURA NUMERO : No identificada

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Descremadora capacidad 500 litros c/u marca ALFA LABAL, material acero inoxidable

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Maquina de Fábrica
VALOR : 1'500.000

DENOMINA	FORMA	C. I	CALCULO	VALOR	FECHA
: Bomba de enfriamiento			002.51	002.51	ENERO
			000.75	002.51	FEBRERO
			002.51	002.51	MARZO
			000.03	002.51	ABRIL
CASA COMERCIAL	: No identificada				MAYO
COMPRA LOCAL	: Si				JUNIO
DEPRECIACION SISTEMA: Legal					JULIO
					AGOSTO
					SEPTIEMBRE
					OCTUBRE
					NOVIEMBRE
					DICIEMBRE

DURACION ESTIMADA : 10 Años
 FACTURA NUMERO : NO identificada

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Material acero inoxidable, marca General Electric

OBSERVACIONES:

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Maquina de Fábrica
VALOR : 7'500.000

DENOMINA	CASA COMERCIAL	COMPRA LOCAL	DEPRECIACION SISTEMA:	ESPECIFICACIONES TECNICAS:	VALOR	DURACION ESTIMADA	FACTURA NUMERO	DEPRECIACION
dos prensadoras hidráulicas	: Dos prensadoras hidráulicas		Legal	Prensadora de quesos hidráulica	002.50	10 Años		ANUAL x
	: No identificada				000.231			MENSUAL x
		: Si			002.191			DIARIO x
					000.025			

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
 CUENTA: Maquina de Fábrica
 VALOR : 50'000.000

DENOMINA	QDA. JORNADA	QDA. JORNADA	QDA. JORNADA
: Caldero de Vapor	500.014	500.014	500.014
	400.018	500.014	
	700.025	500.014	
CASA COMERCIAL : No identificada	800.000	DURACION ESTIMADA : 10 Años	
COMPRA LOCAL : Si		FACTURA NUMERO : No identificada	
DEPRECIACION SISTEMA: Legal	ANUAL x	MENSUAL x	DIARIO x

ESPECIFICACIONES TECNICAS: De 30 HP salida de vapor 2 pulgadas completa marca

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Equipo de Fábrica
VALOR : 1'250.000

DENOMINACION	C.I.	OCALUMEN	VALOR	FECHA
Equipo de Recepción y Filtración	1.01	1.01	1.250.000	ENERO
No identificada				FEBRERO
				MARZO
				ABRIL
				MAYO
				JUNIO
				JULIO
				AGOSTO
				SEPTIEMBRE
				OCTUBRE
				NOVIEMBRE
				DICIEMBRE

DENOMINACION : Equipo de Recepción y Filtración

CASA COMERCIAL : No identificada DURACION ESTIMADA : 10 Años

COMPRA LOCAL : Si FACTURA NUMERO : No identificada

DEPRECIACION SISTEMA: Legal ANUAL x MENSUAL x DIARIO x

ESPECIFICACIONES TECNICAS: 30 tanques de metal capacidad 40 litros a 40.000 c/u, y cedazo grande de Yencillo grande 50.000

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Equipo de Fábrica
VALOR : 157.000

OCASIONADA	E. F.	OCASIONADA			
DENOMINA	: Equipo de la Cuajado de la leche	806. F			
CASA COMERCIAL	: No identificada	807. F			
COMPRA LOCAL	: Si	808. F			
DEPRECIACION SISTEMA: Legal		809. F			
		810. F			
		811. F			
		812. F			
		813. F			
		814. F			
		815. F			
		816. F			
		817. F			
		818. F			
		819. F			
		820. F			
		821. F			
		822. F			
		823. F			
		824. F			
		825. F			
		826. F			
		827. F			
		828. F			
		829. F			
		830. F			
		831. F			
		832. F			
		833. F			
		834. F			
		835. F			
		836. F			
		837. F			
		838. F			
		839. F			
		840. F			
		841. F			
		842. F			
		843. F			
		844. F			
		845. F			
		846. F			
		847. F			
		848. F			
		849. F			
		850. F			
		851. F			
		852. F			
		853. F			
		854. F			
		855. F			
		856. F			
		857. F			
		858. F			
		859. F			
		860. F			
		861. F			
		862. F			
		863. F			
		864. F			
		865. F			
		866. F			
		867. F			
		868. F			
		869. F			
		870. F			
		871. F			
		872. F			
		873. F			
		874. F			
		875. F			
		876. F			
		877. F			
		878. F			
		879. F			
		880. F			
		881. F			
		882. F			
		883. F			
		884. F			
		885. F			
		886. F			
		887. F			
		888. F			
		889. F			
		890. F			
		891. F			
		892. F			
		893. F			
		894. F			
		895. F			
		896. F			
		897. F			
		898. F			
		899. F			
		900. F			
		901. F			
		902. F			
		903. F			
		904. F			
		905. F			
		906. F			
		907. F			
		908. F			
		909. F			
		910. F			
		911. F			
		912. F			
		913. F			
		914. F			
		915. F			
		916. F			
		917. F			
		918. F			
		919. F			
		920. F			
		921. F			
		922. F			
		923. F			
		924. F			
		925. F			
		926. F			
		927. F			
		928. F			
		929. F			
		930. F			
		931. F			
		932. F			
		933. F			
		934. F			
		935. F			
		936. F			
		937. F			
		938. F			
		939. F			
		940. F			
		941. F			
		942. F			
		943. F			
		944. F			
		945. F			
		946. F			
		947. F			
		948. F			
		949. F			
		950. F			
		951. F			
		952. F			
		953. F			
		954. F			
		955. F			
		956. F			
		957. F			
		958. F			
		959. F			
		960. F			
		961. F			
		962. F			
		963. F			
		964. F			
		965. F			
		966. F			
		967. F			
		968. F			
		969. F			
		970. F			
		971. F			
		972. F			
		973. F			
		974. F			
		975. F			
		976. F			
		977. F			
		978. F			
		979. F			
		980. F			
		981. F			
		982. F			
		983. F			
		984. F			
		985. F			
		986. F			
		987. F			
		988. F			
		989. F			
		990. F			
		991. F			
		992. F			
		993. F			
		994. F			
		995. F			
		996. F			
		997. F			
		998. F			
		999. F			
		1000. F			

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Palas pequeñas y baldes grandes de plástico marca PIKA

OBSERVACIONES:

- 1 Lira de 1 metro de largo x 39,5 de ancho, espacios de 1 centímetro 50.000
- 1 remo de madera de 1 metro de largo 20.000
- 2 Cedazos de metal 20.000 c/u
- 3 Palas plásticas pequeñas 5.000 c/u
- 4 baldes plástico grandes 8.000 c/u

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Equipo de Fábrica
VALOR : 15'327.000

DENOMINA : Equipo de moldeamiento de la cuajada y prensado del queso

CASA COMERCIAL : No identificada DURACIÓN ESTIMADA : 10 Años

COMPRA LOCAL : Si FACTURA NUMERO : No identificada

DEPRECIACION SISTEMA: Legal ANUAL x MENSUAL x DIARIO x

ESPECIFICACIONES TECNICAS: 1 banco de acero inoxidable, 370 aros de acero inoxidable, 370 paños, 370 tacos de madera

OBSERVACIONES: 1 banco de 3.30 x 1.50 a 9'000.000, 370 aros de largo de 19.5 de largo x 9 de ancho y 5.5 de alto a 13.500 c/u, 370 paños pequeños de 32 x 12 a 1.100 c/u, 370 tacos de 19.5 de largo x 9 de ancho y 5.5. de alto a 2.500 c/u

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
 MULALO - COTOPAXI
 AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
 CUENTA: Equipo de Fábrica
 VALOR : 2'640.000

DEPRECIACION SISTEMA:	ANUAL	x	MENSUAL	x	DIARIO	x
DENOMINA : Equipo de Saladero y secado de queso	000.00		000.00		000.00	
CASA COMERCIAL : No identificada	000.00		000.00		000.00	
COMPRA LOCAL : Si						
DURACION ESTIMADA : 10 Años						
FACTURA NUMERO : No identificada						
DEPRECIACION SISTEMA: Legal						

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Transportadores de queso al saladero marca HERCULES tableros de 60 x 60 estanterias de madera de 2.22 de alto x 238 de ancho

- OBSERVACIONES:
- 2 Transportadores de Quesos al salero a 100.000 c/u
 - 4 Tableros de 60 x 60 a 10 c/u
 - 3 Estanterias a 800.000 c/u

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Vehículo
VALOR : 35'000.000

DENOMINA	OCALUMBUA	e. l.	OCALUMBUA	FACTURA NUMERO	DURACION ESTIMADA	DEPRECIACION SISTEMA:
: Vehículo	111.111		111.111			Legal
CASA COMERCIAL	111.111		111.111			ANUAL x
COMPRA LOCAL	111.111		111.111			MENSUAL x
						DIARIO x

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Vehículo marca Toyota

OBSERVACIONES: 2 Vehículos

FABRICA DE QUESOS "SUPER"

MULALO - COTOPAXI

AUXILIAR DE ACTIVOS FIJOS

CODIGO: 1.2.08
CUENTA: Edificio
VALOR : 40'000.000

DENOMINA	CCAJUDUCA	CCAJUDUCA	CCAJUDUCA	ANUAL	MENSUAL	DIARIO
: Edificio	022.2	022.2	022.2			
CASA COMERCIAL	511.11	022.2	022.2			
: No identificada	500.01	022.2	022.2			
COMPRA LOCAL	ACC.SS	DURACION ESTIMADA	: 20 Años			
: Si		FACTURA NUMERO	: No xxx			

DEPRECIACION SISTEMA: Legal ANUAL x MENSUAL x DIARIO x

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Construcción y bloque



FABRICA DE QUESOS "SUPER"
NULALO - COTOPAXI

NOMINA DE TRABAJADORES

DEL 1 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DE 1997

NOMBRE	CARGO	SUELDO BASICO	REMUNERACIONES			DECRETOS DE GOBIERNO					TOTAL GANAD	DEDUCCIONES		VALOR LIQUIDO A RECIBIR	
			HORAS EXTRAS		INSEN II. VOS	TOTAL REMUNE	BONIFICA COMPLE	ALTO COSTO VIDA	TRANS	16 SUELDO		TOTAL DECRE	PERSO N		TOTAL DEDUC
			N	VALOR											
OLMEDO BORJA	OBRE.	95.000				95.000	235.000	175.000	32.000	15.833	457.833	8883	8883	543.950	
LUIS ALVEAR	OBRE	95.000				95.000	235.000	175.000	32.000	15.833	457.833	8883	8883	543.950	
FRANCISCO MATA	OBRE	95.000				95.000	235.000	175.000	32.000	15.833	457.833	8883	8883	543.950	
HERIBERTO ESCOBAR	OBRE	95.000				95.000	235.000	175.000	32.000	15.833	457.833	8883	8883	543.950	
FLORES TAPIA	OBRE	95.000				95.000	235.000	175.000	32.000	15.833	457.833	8883	8883	543.950	
ALBERTO MORENO	OBRE	95.000				95.000	235.000	175.000	32.000	15.833	453.833	8883	8883	543.950	
TOTAL		570.000				570.000	1.410.000	1.050.000	1.920.000	94.996	2748995	53298	53298	3263.700	

GERENTE

CONTADOR

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI**

PROVISION BENEFICIOS SOCIALES

DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

NOMBRES	CARGO	TOTAL REMUNERAC	PROVISIONES MENSUALES						TOTAL BENEF. SOCIALES		
			13 SUELDO	14 SUELDO	15 SUELDO	VACACIONES	FONDO RESERVA	I.E.S.S PATRONAL		I.E.C.E	SECAP
OLMEDO BORJA	OBRERO	95.000	7.917	15.833	4.167	3.958	7.917	10.593	475	475	\$1.335
LUIS ALVEAR	OBRERO	95.000	7.917	15.833	4.167	3.958	7.917	10.593	475	475	\$1.335
FRANCISCO MATA	OBRERO	95.000	7.917	15.833	4.167	3.958	7.917	10.593	475	475	\$1.335
HERIBERTO ESCOBAR	OBRERO	95.000	7.917	15.833	4.167	3.958	7.917	10.593	475	475	\$1.335
RUBEN TAPIA	OBRERO	95.000	7.917	15.833	4.167	3.958	7.917	10.593	475	475	\$1.335
ALBERTO MORENO	OBRERO	95.000	7.917	15.833	4.167	3.958	7.917	10.593	475	475	\$1.335
TOTAL:		570.000	47.502	94.992	25.002	23.748	23.751	63.558	2.850	2.850	254.259

GERENTE

CONTADOR

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
NOMINA DE TRABAJADORES**

DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

NOMBRE	CARGO	SUELDO BASICO	REMUNERACIONES						DECRETOS DE GOBIERNO					TOTAL	DEDUCCIONES		VALOR LIQUIDO A RECIBIR
			HORAS EXTRAS		INSEN TI- VOS	TOTAL REMUNE	BONIFICA COMPLE	ALTO COSTO VIDA	TRANS	16 SUELDO	TOTAL DECRE	GANAD	IENS PERSO N		TOTAL DEDUC		
			N	VALOR												TOTAL L	
FREDDY ALTAMIRANO	GERE	57000				57000	235.000	178.000	32.000	71.250	515.250			53096		1089965	
ELENA ROJAS	CONT	38000				38000	235.000	178.000	32.000	47.800	469.500			38530		833970	
TOTAL		95000				95000	470.000	350.000	64.000	119750	1082.750			96825		1863925	

GERENTE

CONTADOR

**FABRICA DE QUESOS "SUPER"
MULALO - COTOPAXI
NOMINA DE TRABAJADORES**

DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

NOMBRE	CARGO	SUELDO BASICO	REMUNERACIONES						DECRETOS DE GOBIERNO					TOTAL	DEDUCCIONES		VALOR LIQUIDO A RECIBIR
			HORAS EXTRAS		INSEN TI- VOS	TOTAL REMUNE	BONIFICA COMPLE	ALTO COSTO VIDA	TRANS	16 SUELDO	TOTAL DECRE	GANAD	IENS PERSO N		TOTAL DEDUC		
			N	VALOR												TOTAL L	
MANUEL BAYO	CHOF	12000				12000	235.000	178.000	32.000	16833	487833			13220		666615	
JOSE RAMOS	BODEC	12000				12000	235.000	178.000	32.000	16833	487833			13220		666615	
TOTAL		24000				24000	470.000	350.000	64.000	33666	975.666			26440		1333226	

GERENTE

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS 'SUPER'
MULALO - COTOPAXI

PROVISION BENEFICIOS SOCIALES

DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

NOMBRES	CARGO	TOTAL REMUNERAC	PROVISIONES MENSUALES					TOTAL BENEF. SOCIALE			
			13 SUELDO	14 SUELDO	15 SUELDO	VACACIONES	FONDO RESERVA		LE.SS PATRONAL	I.E.C.E	SECAP
FREDDY ALTAMIRANO	GERENTE	570000	47500	15833	4167	23750	47500	63555	2850	2850	208005
ELENA ROJAS	SEC. CONT.	380000	31667	15833	4167	15833	31667	42370	1900	1900	145337
		950000	79167	31666	8334	39583	79167	105925	4750	4750	553342

GERENTE

CONTADOR

FABRICA DE QUESOS 'SUPER'
MULALO - COTOPAXI

PROVISION BENEFICIOS SOCIALES

DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

NOMBRES	CARGO	TOTAL REMUNERAC	PROVISIONES MENSUALES					TOTAL BENEF. SOCIALE			
			13 SUELDO	14 SUELDO	15 SUELDO	VACACIONES	FONDO RESERVA		LE.SS PATRONAL	I.E.C.E	SECAP
MANUEL BAYA	CHOFER	120000	10000	15833	4167	5000	10000	13380	600	600	59580
JOSE RAMOS	BODEGUERO.	120000	10000	15833	4167	5000	10000	13380	600	600	59580
		240000	20000	31666	8334	10000	20000	25780	1200	1200	119180

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
ESTADO DE SITUACION INICIAL
AL 30 DE ABRIL DE 1997

ACTIVO		
Corriente		5,100,000
Caja chica	100,000	
Bancos	5,000,000	
Exigible		1,100,000
Cuentas x cobrar	500,000	
Documentos x cobrar	600,000	
Realizable		4,142,629
Inventario de productos terminados	4,142,629	
Fijo		
Tangible		185,700,000
Muebles y enseres	500,000	
Equipo de oficina	200,000	
Maquinaria y Equipo de Fabrica	110,000,000	
Edificio	40,000,000	
Vehiculo	35,000,000	
Intangible		25,000,000
Terreno	25,000,000	
Total Activo		221,042,629
Pasivo		
Corto Plazo		
Cuentas x pagar	300,000	
Documentos x pagar	800,000	
Largo Plazo		
Prestamo Bancario	10,000,000	
Total Pasivo		11,100,000
PATRIMONIO		209,942,629
Capital social	209,942,629	
Total Pasivo + Patrimonio		221,042,629

Gerente

Contador

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	- 1 -			
Abril	1 Caja Chica		100,000	
	Bancos		5,000,000	
	Cuentas por Cobrar		500,000	
	Documentos por Cobrar		600,000	
	Inventario de productos terminados		4,142,629	
	Muebles y Enseres		500,000	
	Equipo de oficina		200,000	
	Maquinaria y Equipo de fabrica		110,000,000	
	Edificio		40,000,000	
	Vehiculo		35,000,000	
	Terrenos		25,000,000	
	Documentos por Pagar			800,000
	Cuentas por Pagar			300,000
	Prestamo Bancario			10,000,000
	Capital Social			209,942,629
	P/R Estado de Situacion Inicial			
	-2-			
Abril	30 Inventario de Materia Prima		117,492,250	
	- 60.155 Litros de leche a 950 c/1	57,147,250		
	- 60.345 Litros de leche a 1000 c/1	60,345,000		
	Cuentas por Pagar			117,492,250
	P/R Compra de leche del mes de Abril			
	S/G L desde 01 - 120			
	- 3 -			
Abril	30 Inventario de Materia Prima		1,384,000	
	- 6 frascos de Cuajo HANSEM a 168.000c/u	1,008,000		
	- 47 qq de Sal en Grano a 8000 c/u	376,000		
	Cuentas por Pagar			1,384,000
	P/R Compra de Materia Prima Sal y Cuajo			
	S/F # 3001 - 3018			
	- 4 -			
	Costos Generales de Fabricación		3,361,380	
	- Gastos Servicios	295,000		
	- Agua	25,000		
	- Energia Eléctrica	120,000		
	- Teléfono	150,000		
	- Mantenimiento de Maquinaria	600,000		
	- Materiales de Limpieza	80,000		
	- Combustible	1,134,000		
	- Sueldo del Chofer	626,190		
	Suman y Pasan		343,280,259	339,918,879

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		343,280,259	339,918,879
Abril	30 - Sueldo de Bodeguero	626,190		
	Bancos			3,361,380
	- Servicios Públicos	295,000		
	- Mantenimiento Maquinaria	600,000		
	- Materiales de Limpieza	80,000		
	- Combustible	1,134,000		
	- Sueldo del Chofer	626,190		
	- Sueldo del Bodeguero	626,190		
	P/R Pago de costos generales de Fab.			
	- 5 -			
Abril	30 Inventario de Productos en proceso		118,539,280	
	Inventario de Materia Prima			118,539,280
Abril	30 - Leche	117,492,250		
	- Sal	360,000		
	- Cuajo	687,030		
	P/R Consumo de Materia Prima			
	- 6 -			
Abril	30 Inventario de Productos en Proceso		3,361,380	
	- Servicios Públicos	295,000		
	- Mantenimiento Maquinaria	600,000		
	- Materiales de limpieza	80,000		
	- Combustible	1,134,000		
	- Sueldos del Chofer	626,190		
	- Sueldos del Bodeguero	626,190		
	Costos generales de Fabricación			3,361,380
	- Servicios Públicos	295,000		
	- Mantenimiento de Maquinaria	600,000		
	- Materiales de Limpieza	80,000		
	- Combustible	1,134,000		
	- Sueldo del Chofer	626,190		
	- Sueldo del Bodeguero	626,190		
	P/R Consumo de gastos generales de Fabricación			
	- 7 -			
Abril	30 Mano de obra		3,601,260	
	- Sueldo	570,000		
	- Costo de Vida	1,050,000		
	- Bonificación Complementaria	1,410,000		
	- Transporte	192,000		
	- Decimo Tercero	47,502		
	Suman y Pasan		468,782,179	465,180,919

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		468,782,179	465,180,919
	- Decimo Cuarto	94,999		
	- Decimo Quinto	25,002		
	- Decimo Sexto	94,999		
	- Fondo de Reserva	23,761		
	- Aporte Patronal	63,558		
	- Vacaciones	23,748		
	- IECE y SECAP	5,700		
	Sueldos por Pagar			3,194,442
	Provisiones por Pagar			284,262
	IESS por Pagar			122,556
	- Aporte Individual	63,558		
	- Aporte Patronal	53,298		
	- IECE y SECAP	5,700		
	- P/R Nmina de Trabajadores			
	- 8 -			
Abril	30 Gastos de Administración		2,306,092	
	- Sueldo	950,006		
	- Costo de Vida	350,000		
	- Bonificación Completaria	470,000		
	- Transporte	64,000		
	- Décimo Tercero	79,167		
	- Décimo Cuarto	31,666		
	- Décimo Quinto	8,334		
	- Décimo Sexto	118,750		
	- Fondo de Reserva	79,167		
	- Aporte Patronal	105,925		
	- Vacaciones	39,583		
	- IECE y SECAP	9,500		
	Sueldo por Pagar			1,748,500
	Provisiones por Pagar			353,342
	IESS por Pagar			204,250
	- Aporte Individual	88,825		
	- Aporte Patronal	105,925		
	- IECE y SECAP	9,500		
	P/R Nómina de Personal Administrativo			
	- 9 -			
	Bancos		110,918,400	
	Ventas			110,918,400
	P/R la venta de quesos en la ciudad de Guayaquil con un 9% de utilidad			
	Suman y Pasan		582,006,671	582,006,671

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		582,006,671	582,006,671
	- 10 -			
Abril	30 Bancos		28,803,500	
	Ventas			28,803,500
	P/R venta de 5237 quesos a la ciudad de Quito con un margen de utilidad del 12%			
	- 11 -			
	Bancos		16,554,500	
	Otros Ingresos			16,554,500
	P/R Venta de crema y suero con el 100% de utilidar			
	- 12 -			
Abril	30 Gastos de Venta			
	Material de Empaque		785,250	
	Material de Embalaje		1,362,500	
	Transporte		1,047,400	
	Bancos			3,195,150
	P/R Gasto de Venta del Producto Terminado			
	- 13 -			
	Gastos Administrativos			
	Utiles de Oficina		100,000	
	Banco			100,000
	P/R Gastos de Administración			
	- 14 -			
	Cuentas por Pagar		118,876,250	
	Bancos			118,876,250
	P/R por pago de materia prima			
	- 15 -			
	Sueldos por Pagar		3,194,442	
	Bancos			3,194,442
	P/R pago de sueldos a trabajadores			
	- 16 -			
	Sueldos por Pagar		1,748,500	
	Bancos			1,748,500
	P/R pago de sueldos Administrativos			
	- 17 -			
	Prestamo Bancario		1,000,000	
	Gasto interes		34,667	
	Bancos			1,034,667
	P/R por pago de prestamo a el interes respectivo			
	Suman y Pasan		755,513,680	755,513,680

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		755,513,680	755,513,680
	- 18 -			
Abril	30 Depreciación Muebles y Enseres		4,667	
	Depreciación Equipo de Oficina		1,667	
	Depreciación Maquinaria y Equipo		916,680	
	Depreciación Edificio		166,680	
	Depreciación Vehículo		583,320	
	Depreciación Acum. Muebles y Ens.			4,667
	Depreciación Acum. Equipo de of.			1,667
	Depreciación Acum. Edificio			916,680
	Depreciación Acum. Vehículo			166,680
	P/R Dep. de Activos Fijos			583,320
	- 19 -			
Abril	30 Inventario de Productos en Proceso		3,601,260	
	Costo de Producción			3,601,260
	P/R el costo de mano de obra			
	- 20 -			
	Costos Generales de Fabricación		1,666,680	
	Depreciación Maquinaria y Equipo			916,680
	Depreciación Edificio			166,680
	Depreciación Vehículo			583,320
	Para registros			
	- 21 -			
	Inventario de productos en Proceso		1,666,680	
	costos Generales de Fabricación			1,666,680
	Depreciaciones	1,666,680		
	P/R. Traslado dep. a Producción			
	- 22 -			
	Inventario de Productos Terminados		127,168,600	
	Inventario de Productos en Proceso			127,168,600
	P/R Productos Terminados			
	- 23 -			
	Costo de Productos Vendidos		126,917,165	
	26.165 a 485			
	Inventario de Productos Terre.			126,917,165
	P/R costo de Productos Vendidos			
	Suman y Pasan		1,018,207,079	1,018,207,079

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

CUENTA Caja Chica

CODIGO: 1.1.1.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1	100,000		100,000

CUENTA : Bancos

CODIGO: 1.1.1.3

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1	5,000,000		5,000,000
Abril	30 Por costos generales de Fabricación	4		3,361,380	1,638,620
Abril	30 A Ventas		110,918,400		112,557,020
Abril	30 A Ventas		28,803,500		141,360,520
Abril	30 A Ventas		16,554,500		157,915,020
Abril	30 Por Varios			3,195,150	154,719,870
Abril	30 Por Utiles de Oficina			100,000	154,619,870
Abril	30 Por Cuentas por Pagar			118,876,250	35,743,620
Abril	30 Por Sueldos por Pagar			3,194,442	32,549,178
Abril	30 Por Sueldos por Pagar			1,748,500	30,800,678
Abril	30 Por varios			1,034,667	29,766,011
			161,276,400	131,510,389	

CUENTA : Cuentas por Cobrar

CODIGO: 1.1.2.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1	600,000		600,000

CUENTA : Documentos por Cobrar

CODIGO: 1.1.2.2

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1	600,000		600,000

CUENTA : Inventario de Productos Terminados

CODIGO: 1.1.3.3

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1	4,142,629		4,142,629
	30 A Inv. de Productos en Procesos		127,168,600		131,311,229
	Por costos de productos Vencidos			126,917,165	4,394,064

CUENTA : Muebles y Enceres

CODIGO: 1.2.1.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1	600,000		600,000



FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

CUENTA : Equipo de Oficina

CODIGO: 1.2.1.3

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1	200,000		200,000

CUENTA : Maquinaria y Equipo de Fabrica

CODIGO: 1.2.1.5

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1	110,000,000		110,000,000

CUENTA : Edificios

CODIGO: 1.2.1.7

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1	40,000,000		40,000,000

CUENTA : Vehiculos

CODIGO: 1.2.1.9

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1	35,000,000		35,000,000

CUENTA: Terrenos

CODIGO: 1.2.2.1

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1	25,000,000		25,000,000

CUENTA: Documentos por Pagar

CODIGO: 2.2.2

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1		800,000	800,000

CUENTA: Cuentas por Pagar

CODIGO: 2.1.5

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1		300,000	300,000
Abril	30	Por Inventario de Materia Prima	2		117,492,250	117,792,250
Abril	30	Por Inventario de Materia Prima	3		1,384,000	119,171,250
Abril	30	A Bancos	14	118,876,250		300,000

CUENTA: Prestamos Bancarios

CODIGO: 2.2.3

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1	Asiento de Apertura	1		10,000,000	10,000,000
Abril	30	A Bancos	17	1,000,000		9,000,000

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

CUENTA: Capital Social CODIGO: 3.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	1 Asiento de Apertura	1		209,942,629	209,942,629

CUENTA: Inventario de materia prima CODIGO: 1.1.3.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30 A Cuentas por Pagar	2	117,492,250	209,942,629	117,492,250
Abril	30 A Cuentas por Pagar	3	1,384,000		118,876,250
Abril	30 Por Inventario de Productos en Proceso	5		118,539,280	336,970

CUENTA: Costos Generales de Fabricación CODIGO: 8.3

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30 A Bancos	4	3,361,380		3,361,380
	30 Por Inventario de Productos en Proceso			3,361,380	
	30 Por Varios		1,666,680		1,666,680
				1,666,680	

CUENTA: Inventario de productos en proceso CODIGO: 1.1.3.2

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30 A Inventario de Materia Prima	5	118,539,280		118,539,280
	30 A costos Generales de Fabricación	6	3,361,380		121,900,660
	A Costos de Producción	19	3,601,260		125,501,920
	A Costos Generales de Fabrica	21	1,666,680		127,168,600
	Por Inventaria de Productos Term.			127,168,600	

CUENTA: Mano de Obra CODIGO: 8.2

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30 A Varios	7	3,601,260		34,867
	30 A bancos				

CUENTA: Sueldos por Pagar CODIGO: 2.1.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30 Por Mano de Obra	7		3,194,442	3,194,442
Abril	30 Por Gastos de Administración	8		1,748,500	4,942,942
Abril	30 A Bancos	15	3,194,442		1,748,500
Abril	30 A Bancos	16	1,748,500		

CUENTA: Provisiones por Pagar CODIGO: 2.1.7

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30 Por Mano de Obra	7		284,262	284,262
	30 Por Gastos de Administración	8		353,342	637,604

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

CUENTA: IESS por Pagar

CODIGO: 2.1.4

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	Por mano de Obra	7		122,556	122,556
	30	Por gastos de Administración	8		204,250	326,806

CUENTA: Gastos de Administración

CODIGO: 4.1

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A Varios	7	2,306,092		2,306,092

CUENTA: Material de Empaque

CODIGO: 5.5

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A Bancos	9	785,250		785,250

CUENTA: Material de Embalaje

CODIGO: 5.6

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A Bancos	9	1,362,500		1,362,500

CUENTA: Utiles de Oficina

CODIGO:

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A Bancos	10	100,000		100,000

CUENTA: Ventas

CODIGO: 6.1

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	Por Bancos	9		110,918,400	110,918,400
Abril	30	Por Bancos	10		28,803,500	139,721,900

CUENTA: Gasto Interes

CODIGO: 1.1.3.3

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A Bancos	17	34,667		34,667

CUENTA: Transporte

CODIGO:

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A Bancos		1,047,400		1,047,400

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

CUENTA: Depreciación Muebles y Enceres **CODIGO:** 1.3.4.1

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	A Varios	18	4,667		4,667

CUENTA: Depreciación Equipo de Oficina **CODIGO:** 1.3.4.2

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	A Varios	18	1,667		1,667

CUENTA: Depreciación Maquinaria y Equipo de fabrica **CODIGO:** 1.3.4.3

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	A Varios	18	916,680		916,680

CUENTA: Depreciación Edificios **CODIGO:** 1.3.4.4

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	A Varios	18	166,680		166,680

CUENTA: Depreciación Vehículo **CODIGO:** 1.3.4.5

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	Por Varios	18	583,320		583,320

CUENTA: Depreciación Acum. M y Enc. **CODIGO:** 1.2.1.2

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	Por Varios	18		4,667	4,667

CUENTA: Deprec. Acum. Equipo de oficina **CODIGO:** 1.2.1.4

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	Por Varios	18		1,667	1,667

CUENTA: Deprec. Acum. maq. Equipo de fabrica **CODIGO:** 1.2.1.6

FECHA	DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril 30	Por Varios	18		916,680	916,680

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

CUENTA: Depreciacion Acumulada Edificio CODIGO: 1.2.1.8

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	Por Varios	18		166,680	166,680

CUENTA: Depreciación Acumulada Vehiculos CODIGO: 1.2.1.10

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	Por Varios	18		583,320	583,320

CUENTA: Costo de Producción CODIGO: 8.4

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	Por Inv. de Productos en Proceso	19		3,601,260	3,601,260

CUENTA: Costo de Productos Vendidos CODIGO: 8.5

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	A. Inventario de Productos Terminados	23	126,917,165		126,917,165

CUENTA: Otros Ingresos CODIGO:

FECHA		DETALLE	REF.	DEBE	HABER	SALDO
Abril	30	Por Bancos			16,554,500	16,554,500

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

No.	Cuentas	Sumas		Saldos	
		Debe	Haber	Deudor	Acreedor
1	Caja	100,000		100,000	
2	Bancos	161,276,400	131,510,389	29,766,011	
3	Cuentas por Cobrar	600,000		600,000	
4	Documentos por Cobrar	600,000		600,000	
5	Inventario de productos terminados	131,311,229	126,917,165	4,394,064	
6	Muebles y Enceres	600,000		600,000	
7	Equipos de Oficina	200,000		200,000	
8	Maquinaria y Equipo	110,000,000		110,000,000	
9	Edificio	40,000,000		40,000,000	
10	Vehículo	35,000,000		35,000,000	
11	Terrenos	25,000,000		25,000,000	
12	Documentos por Pagar		800,000		800,000
13	Cuentas por Pagar	118,876,250	119,176,250		300,000
14	Prestamo Bancario	1,000,000	10,000,000		9,000,000
15	Capital social		209,942,629		209,942,629
16	Inventario de Materia Prima	118,876,250	118,539,280	336,970	
17	Costos Generales de Fabricación	6,028,060	6,028,060		
18	Inventarios de Productos en Proceso	127,168,600	127,168,600		
19	Mano de Obra	3,601,260		3,601,260	
20	Sueldos por Pagar	4,942,942	4,942,942		
21	Provisiones por Pagar		637,604		637,604
22	IESS por Pagar		326,806		326,806
23	Gasto de Administración	2,306,092		2,306,092	
24	Material de Empaque	785,250		785,250	
25	Material de Embalaje	1,362,500		1,362,500	
26	Transporte	1,047,400		1,047,400	
27	Ventas		139,721,900		139,721,900
28	Depreciación Muebles y Enceres	4,667		4,667	
29	Depreciación Equipos de Oficina	1,667		1,667	
30	Depreciación Maquinaria y Equipo	916,680	916,680		
31	Depreciación Edificio	166,680	166,680		
32	Depreciación Vehículo	583,320	583,320		
33	Depreciación Acumulada M.E.		4,667		4,667
34	Depreciación Acumulada Eq. de Oficina		1,667		1,667
35	Depreciación Acumulada Naq y Eq.		916,680		916,680
36	Depreciación Acumulada Edificio		166,680		166,680
37	Depreciación Acumulada Vehículo		583,320		583,320
38	Útiles de Oficina	100,000		100,000	
39	Gastos Interés	34,667		34,667	
40	Costos de Producción		3,601,260		3,601,260
41	Costos de Producción vendidos	126,917,165		126,917,165	
42	Otros Ingresos		16,554,500		16,554,500
	Total	1,018,207,079	1,018,207,079	382,557,713	382,557,713

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
ESTADO DE COSTOS DEL PRODUCTO VENDIDOS
DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

MATERIA PRIMA	118'539.280
MANO DE OBRA	3'601.260
COSTOS GENERALES DE FABRICACION	5'028.060
- Mantenimiento de Maquinaria	600.000
- Materiales de Limpieza	80.000
- Agua Potable	25.000
- Energia Eléctrica	120.000
- Servicio Telefónico	150.000
- Combustible	1'134.000
- Sueldo del Chofer	626.190
- Sueldo del Bodeguero	626.190
- Depreciaciones	1'666.680
= TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	127'168.600
+ Inventario inicial de P.P.	0
= COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	127'168.600
- Inventario final de P.P.	0
= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	127'168.600
+ Inventario inicial de P.T.	4'142.629
= COSTO DE P.D.V.	131'311.229
- Inventario final de P.T.	4'394.064
= COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS	<u>126'917.165</u>

GERENTE

CONTADOR



FABRICA DE QUESOS "SUPER"
 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS
 DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 1997

Ventas			139'721.900
- Costo de productos vendidos			<u>126'917.165</u>
= GANANCIA BRUTA EN VENTAS			12'804.735
- Gastos de Venta			3'195.150
Material de empaque	785.250		
Cajas para envío del producto	1'362.500		
Transporte	<u>1'047.400</u>		
- Gastos de administración			4'306.092
Sueldo del Gerente	1'291.255		
Sueldo de la Secreteria-Contadora	1'014.837		
Provisión para detrimento del P.T.	<u>2'000.000</u>		
GANANCIA OPERACIONAL			<u>7'501.242</u>
+ Otros ingresos			6'554.500
- Crema	13'542.000		
- Suero	<u>3'012.500</u>		
GANANCIA NETA DEL EJERCICIO			<u><u>24'055.742</u></u>

 GERENTE

 CONTADOR

FABRICA DE QUESOS "SUPER"
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 30 DE ABRIL DE 1997

ACTIVO		
Corriente		29,866,011
<i>Disponible</i>	100,000	
Caja chica	<u>29,766,011</u>	
Bancos		1,100,000
<i>Exigible</i>		
Cuentas por cobrar	500,000	
Documentos por cobrar	<u>600,000</u>	
<i>Realizable</i>		4,731,034
Inventario de materia prima	338,970	
Inventario de productos terminados	4,394,064	
<i>Fijo</i>		184,126,988
Tangible		
Utiles de Oficina	100,000	
Muebles y enseres	500,000	
- Depreciación acumulada muebles y enseres	4,667	495,333
Equipo de oficina	200,000	
- Depreciación acumulada equipo de oficina	1,667	198,333
Maquinaria y equipo de fábrica	110,000,000	
- Depreciación acumulada maquinaria y equipo de fabrica	916,680	109,083,320
Edificio	40,000,000	
- Depreciación acumulada edificio	166,680	39,833,320
Vehículo	35,000,000	
- Depreciación acumulada vehiculo	<u>583,320</u>	34,416,680
Intangible		25,000,000
Terreno	25,000,000	
Total Activo		<u>244,824,031</u>
Pasivo		
Corto plazo		2,064,410
Cuentas por pagar	300,000	
Documentos por pagar	800,000	
Provisiones por pagar	637,604	
IESS por pagar	326,806	
Largo Plazo		9,000,000
Prestamo Bancario	9,000,000	
Total Pasivo		<u>11,064,410</u>
Patrimonio		233,759,621
Capital social	209,703,879	
Ganancia del ejercicio	24,055,742	
Total pasivo + Patrimonio		<u>244,824,031</u>

Gerente

Contador

ANEXOS

ENCUESTA

CON EL AFÁN DE DISEÑAR UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS QUE PERMITA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA FABRICACIÓN DE QUESOS, UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, SE ENCUENTRA REALIZANDO UNA SERIE DE ENCUESTAS, PREVIO A LA OBTENCIÓN DE LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, ESPECIALIDAD "CONTABILIDAD PEDAGÓGICA", POR LO QUE SOLICITAMOS A USTEDES SEÑORES PROPIETARIOS DE LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS QUESERAS CONTESTAR EL SIGUIENTE CUESTIONARIO CON TODA SINCERIDAD Y SIN NINGÚN COMPROMISO.

1. ¿Lleva usted un Sistema de Contabilidad para la fabricación de quesos?

SI NO

Si contesta sí, ¿Qué tipo de contabilidad?

.....

2. ¿Conoce usted el Sistema de Contabilidad de Costos por procesos?

SI NO

¿Le gustaría conocer? ¿Por qué?

.....

.....

3. ¿Cuántos pasos necesita usted para obtener el producto final?

4

5

6

¿Cuántos?.....
.....

4. En el transcurso de la fabricación del queso salen otros derivados?

SI

NO

Si contesta sí enumere cuáles y que hace con ellos.

.....
.....
.....

5. ¿Cree usted que si organizara mejor su negocio, obtendría mayores ganancias?

SI NO

Por qué

.....

6. ¿Cómo obtiene la utilidad líquida?

.....
.....

7. ¿Conoce usted el costo de la materia prima utilizada en el producto terminado?

SI NO

Cómo.....
.....
.....

8. ¿Cómo calcula el costo de la mano de obra del producto terminado?

diario mensual
semanal tarea
quincenal

9. ¿Cómo obtiene el precio de lo que produce?

- Experiencia.....
- Mediante los elementos del costo.....

* Materia prima.
* Mano de obra.
* Costos generales de fabricación

- Al azar
- Otros

10. ¿Estaría usted de acuerdo que los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi diseñen un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, para facilitar su trabajo?

SI NO

En el caso de contestar no, determine sus razones.

.....
.....
.....

ENCUESTA DE LA PROPUESTA

CON EL AFÁN DE DISEÑAR UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS QUE PERMITA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA FABRICACIÓN DE QUESOS, UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, SE ENCUENTRA REALIZANDO UNA SERIE DE ENCUESTAS, PREVIO A LA OBTENCIÓN DE LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, ESPECIALIDAD "CONTABILIDAD PEDAGÓGICA", POR LO QUE SOLICITAMOS A USTEDES SEÑORES PROPIETARIOS DE LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS QUESERAS CONTESTAR EL SIGUIENTE CUESTIONARIO CON TODA SINCERIDAD Y SIN NINGÚN COMPROMISO.

1. Dispone de materiales y maquinaria adecuados para la fabricación de sus productos.

SI

NO

Si contesta afirmativamente, que maquinaria.

.....
.....
.....

2. Por qué medios obtiene la materia prima (leche).

HACIENDAS

RECEPCIÓN EN LA MISMA FÁBRICA

OTROS

3. En qué proceso utiliza más energía eléctrica o combustible.

1

6

2

7

3

8

4

9

5

10

4. De qué manera controla usted la calidad del producto.

.....
.....

5. A qué cuenta carga el mantenimiento de la maquinaria.

GASTOS GENERALES

GASTOS MANTENIMIENTO MAQUINARIA

OTROS

6. Cuenta con documentos de respaldo, previo a la contabilización del período.

SI

NO

Si contesta afirmativamente, qué documentos.

.....
.....

7. Deprecia usted todos los activos fijos (bienes que posee).

SI

NO

Si contesta afirmativamente, qué porcentaje.

.....
.....

8. Cómo distribuye usted el gasto de la mano de obra.

EN CADA PROCESO

EN EL PRODUCTO FINAL

POR TAREA

9. A más del sueldo, señale, qué bonificaciones paga a sus trabajadores.

DÉCIMO TERCERO

DÉCIMO CUARTO

DÉCIMO QUINTO

DÉCIMO SEXTO

COMPENSACIÓN COSTO DE VIDA

BONIFICACIÓN COMPLEMENTARIA

VACACIONES

FONDO DE RESERVA

SUBSIDIO FAMILIAR

SUBSIDIO DE ANTIGÜEDAD

APORTE AL I.E.S.S.

REPARTO DE UTILIDADES

10. Señale con una X, qué tipos de impuestos paga la Pequeña Industria.

PATENTES

DECLARACIÓN DEL CAPITAL EN GIRO

IMPUESTO PREDIAL RÚSTICO

REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES

OTROS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
Latacunga - Ecuador

Latacunga, 13 de marzo de 1997

Señor

Jorge Novillo

PROPIETARIO DE LÁCTEOS "NOVILLO"

Presente.-

De mis distinguidas consideraciones:

A nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, y en calidad de Directora de Tesis, reciba usted un atento y cordial saludo, a la vez que aprovecho la oportunidad para solicitarle muy comedidamente se digne facilitar la información sobre el PROCESO DE LA PRODUCCIÓN DE QUESOS, a las Señoritas: MÓNICA CHILUISA, JESSY HERRERA Y ALEXANDRA VACA, y además se les permita aplicar una encuesta sobre el tema anteriormente mencionado.

Por la atención que se sirva dar a la presente, anticipople mis debidos agradecimientos.

Atentamente,

Lic. América Jácome

DIRECTORA DE TESIS

DE LA U.T.C.

GLOSARIO

Para motivo de mayor comprensión en el desarrollo del tema a investigar, hemos considerado conveniente anotar la terminología técnica especializada que vamos a utilizar en el transcurso de nuestra investigación y que detallamos inmediatamente:

- ASOCIACIÓN.** Conjunto de los que están asociados para un mismo fin y persona jurídica, por ello es formada.
- CONTABILIDAD.** Ciencia que estudia y practica las funciones de orientación y control de los actos y hechos económicos de una persona o empresa.
- COSTOS.** Es la suma de todos los desembolsos o gastos efectuados en la adquisición de los elementos que se consumen en la producción y venta.
- DEPARTAMENTO.** Jurisdicción específica o parte de la organización de una entidad o empresa, a la que se le dota de los medios necesarios para su funcionamiento, posibilitando de esta forma la división del trabajo, la

especialización y la delegación de autoridad, sobre todo en los organismos de grande o mediano desarrollo y complejidad.

INDUSTRIA. Es un conjunto de empresas que se caracterizan por orientar sus recursos a una misma actividad productiva, siendo su producción final más o menos homogénea.

INVENTARIOS. Existencia en cantidad y valor, de bienes, mercaderías, materias primas, materias auxiliares, productos en proceso o artículos terminados destinados para la producción y venta.

PERÍODO CONTABLE. Principio de contabilidad generalmente aceptado, relativo a la exigencia de que todo ente contable debe dividir sus operaciones y situación financiera en períodos de tiempo determinado.

PRECIO. Es una economía en que las decisiones de los diversos factores económicos se realiza de acuerdo con el sistema de precios que asegura la coordinación y



permite la coherencia de aquellas decisiones por bienes y servicios, tanto de producción como de consumo tienen un precio.

PROCESO.

Sucesión de las distintas etapas de un fenómeno o acontecimiento, método o forma de obrar que debe seguirse.

PRODUCCIÓN.

Acción y efecto de producir, proceso social por el que un producto natural se transforma en bien útil para los seres humanos. Se realizan en unidades de producción en los que concurren los medios de producción (materia prima o semielaborados en relación al producto final) y el trabajo humano concebido socialmente, su fin teórico sería atender a necesidades humanas cada vez de forma más compleja y perfecta.

PRODUCTO.

Se denomina así el bien obtenido como resultado de cambiar, en un proceso de producción, varios medios y factores de esta.

RENTABILIDAD. Grado de capacidad para generar una renta

o utilidad a favor de la empresa en función de los capitales propios y ajenos invertidos o de la productividad obtenida.

RUBRO.

Nombre o título de las partidas que en su conjunto pueden agruparse o resumirse en forma sistemática, en razón de su similar o igual naturaleza que se suelen clasificar por separado de acuerdo con las necesidades de transformación interna o externa de una empresa.

SISTEMA.

Conjunto ordenado y coherente de reglas, normas o principios sobre una determinada materia; es el conjunto organizado de días, medios y otros que contribuyen a un mismo objetivo, procedimiento que se sigue para hacer algo.

UTILIDAD.

Calidad de útil beneficio que se obtiene de algo o alguien, satisfacción obtenida por el consumo de un bien.

BIBLIOGRAFIA

- ULLOA, Francisco. "Curso Preprofesional". Primera Edición. Año 1995.
- GUTIERREZ, Abraham. "Métodos y Técnicas de Investigación". Editorial. Epoca año 1990.
- LEIVA SEA, Francisco "Nociones de Metodología de Investigación Científica". Año 1990.
- ANDINO, Patricio "Introducción a la Investigación". Editorial Andrade.
- QUEZADA, Miguel "Diseño y Evaluación de Proyectos". Editorial Universidad Técnica Particular de Loja. Año 1995.
- VASCONES, José Vicente "Introducción a la Contabilidad" Edición actualizada. Año 1994.
- MOLINA, Antonio "Contabilidad de Costos". Año 1994.
- ORTEGA, Armando. "Contabilidad de Costos". Año 1994.
- CABALLEROS, Hernán y HERVAS Thelmo "Producción Lechera en la Sierra Ecuatoriana". Seminario realizado en Quito-Ecuador. Año 1985.

DAVIR, Richard.

"La Vaca Lechera". Editorial Limusa. Año
1992.