

CARRERA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS HUMANISTICAS Y DEL
HOMBRE.

CONTABILIDAD Y AUDITORIA.

TESIS DE GRADO.

TEMA:

“IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA
EMPRESA DE LACTEOS “FINO” PARROQUIA TANICUCHI; CANTÓN
LATACUNGA PERIODO 2007”.

Tesis presentada previa la obtención del título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoria.

Autoras:
Jessy Changoluisa
Lucia Taipe

Directora:
Econ. Mery Ruiz

Asesores:
Ing. Marcelo Cárdenas
Lic. Angelita Falcóni

Latacunga- Ecuador.

La presente tesis "Implementación de un Sistema de Control de Calidad en la Producción de Lácteos FINO, de la Parroquia Tanicuchí; del Cantón Latacunga", es creación propia, la misma que ha sido imitada de ningún documento similar y responsabilidad de:



Egre. Jessy Magdalena Changoluisa Iza.

C. I # 050278447-3



Egre. Betty Lucia Taipe Pallo.

C. I # 050276061-4

Eco. Mery Esperanza Ruiz Guajala.

CERTIFICO:

Que el presente trabajo de investigación previa la obtención del título de la Ingeniería en Contabilidad y Auditoria con el tema: “Implantación de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Empresa de Lácteos FINO, de la Parroquia Tanicuchí ; del Cantón Latacunga periodo 2007” , elaborado por las Señoritas Jessy Magdalena Changoluisa Iza y Betty Lucia Taipe Pallo, ha sido realizada y revisada las correcciones y recomendaciones respectivas, por tal razón autorizo la presentación y aprobación correspondiente.

Es todo cuanto puedo rectificar en honor a la verdad, facultándose a las interesadas dar uso legal respectivo.

Latacunga, Febrero del 2009



Eco. Mery Esperanza Ruiz Guajala.

Expresamos nuestros más sinceros agradecimientos a la Ec. Mery Esperanza Ruiz Guajalá Directora de Tesis, de manera muy especial al Ing. Marcelo Cárdenas y a la Lic. Angelita Falcóni Asesores de Tesis, los mismos que nos encaminaron con sus sabios conocimiento,y a la vez a la Empresa de Lácteos “FINO” ,a su Gerente la Sra. Elvia Quilunba Casa, por su valiosa colaboración los mismos que fueron un gran aporte para el exitoso desarrollo de nuestra tesis

A nuestros maestros quienes de una u otra forma nos han guiado por el camino del saber, a nuestros Padres, Hermanos y Familiares, quienes con su paciencia y comprensión permanente nos han brindado su apoyo incondicional para culminar nuestros estudios y de esta manera alcanzar la meta propuesta.

A la Universidad Técnica de Cotopaxi que con estímulo y sólido conocimientos científicos y tecnológicos nos han permitido formarnos como profesionales, y de esta manera ser un aporte prioritario para nuestra familia, sociedad sintiéndonos orgullosas para ocupar lugares importantes en el campo laboral.

Jessy Ch.

Lucia T.

Este Trabajo Fruto de la Constancia,
Esfuerzo y Sacrificio lo **DEDICO:** A
Mis Padres **Octavio y Lucrecia**, a Mis
Hermanos **Marco y Erika**, quienes me
guiaron por el camino del bien y con su
afán supieron apoyarme
incondicionalmente en todo momento,
convirtiéndose en mi pilar fundamental
importante, haciendo posible la
culminación de mi Meta tan Anhelada,
como es el Feliz Terminó de Mi carrera
Universitaria.

A la vez doy gracias a la Virgen del
Cisne y al Niño Jesús por el privilegio
de compartirme su sabiduría y darme
fortaleza para seguir adelante con mis
estudios y así convertirme en una
Profesional, pasando a ser el Orgullo de
Mi Familia y Sociedad.

JESSY.

Mi tesis la dedico con todo mi amor y cariño a ti **DIOS** por ser quien ha estado a mi lado en todo momento dándome las fuerzas necesarias para continuar luchando día tras día y seguir adelante rompiendo todas las barreras que se me presentaron, dándome la oportunidad de vivir y de tener una familia maravillosa.

Quiero **DEDICAR**: este esfuerzo a mis hermanas, cuñados, sobrinos(as), a mi madre quienes me apoyaron incondicionalmente en todo momento de mi vida universitaria.

Agradezco de manera especial a mi esposo quien me apoyo en los últimos momentos para culminar mi tesis; gracias a ellos soy quien soy en día, fueron los que me dieron ese cariño y calor humano necesario, son los que han velado por mi salud, mis estudios, mi educación alimentación, son a ellos a quien les debo todo, para formarme como un ser integral y de las cuales me siento extremadamente orgullosa.

LUCIA.

CONTABILIDAD Y AUDITORIA.

RESUMEN.

La presente investigación tubo como propósito realizar un estudio minucioso en la empresa de Lácteos FINO de la parroquia de Tanicuchí, relacionada con el tratamiento, manejo primordial en cuanto al costo unitario del producto mediante la adecuación de un sistema de contabilidad de costos y de esta forma ellos puedan brindar un servicio de calidad a todos sus clientes y publico en general. El objetivo que oriento a este estudio fue Implantar un Sistema de Contabilidad de Costos en la Empresa de Lácteos FINO, el mismo que permitió establecer y desarrollar de manera adecuada la organización y el control de las actividades contables evaluando el nivel económico.

El universo de estudio estuvo constituido por 25 personas con el objeto de obtener información veraz y confiable se aplico:

Entrevistas dirigida a la propietaria y Jefe de Producción, Encuestas a los Trabajadores, Proveedores y Clientes. Los resultados obtenidos nos ayudaron a determinar que todos los antes mencionados que forman parte de la empresa Láctea no conocen de un Sistema de Contabilidad de Costos lo cual no les ha permitido establecer cálculos de su actividad económica, motivo por l cual hemos visto que es necesario que tenga un control contable donde les permita establecer el costo real de la producción y a la vez aprovechar al máximo los recursos humanos, materiales y económicos.

En tal virtud se recomienda la aplicación de un sistema de contabilidad de costos ya que el mismo ayudará a mejorar la calidad del manejo empresarial .

En consecuente de lo anterior es indispensable que se implante el sistema de contabilidad de costos dentro de la empresa de lácteos FINO de la parroquia de Tanicuchí, para que ayude a aprovechar la materia prima, mano de obra y Ali evitar el despilfarro de los recursos y por consiguiente las perdidas económicas.

En vista que se dio las característicos de estudio este se oriento mediante un proyecto de **factibilidad** el cual fue un apoyo fundamental para nuestra investigación de campo que fue de carácter descriptivo, el mismo que ayudó a diagnosticar y establecer en si las necesidades de formular la propuesta.

El **Primer Capítulo** se relaciona con la fundamentación teórica sobre el objeto de estudio la misma que comprende, antecedentes y teoría de la investigación.

El **Segundo Capítulo** comprende la metodología, análisis e interpretación de los resultados, preguntas científicas, conclusiones y recomendaciones.

El **Tercer Capítulo** se describe la caracterización, propuesta y aplicación de la empresa y por último se presenta las conclusiones y recomendaciones finales, bibliografía y anexos.

Career of Administrative Sciences Humanistic and of the man Accounting and Audit.

Resumary

The present investigation had the intention to realize a meticulous study in the lacteal company FINO of Tanicuch parish, it relates with the treatment, basic managing as for the unitary cost of the product by means of the adequacy of a system of accounting to ah its clients of costs and of this form they could offer a quality service to alt clients and publish in general. The orientated aim to this study was to implement a system of accounting of costs in the lacteal company FINO the same one that allowed to establish and to develop in a suitable way the organization and the control of countable activities evaluating the economic level. The universe of study was constituted for 25 persons with the objective to obtain veracious and reliable information we applied:

Interviews directed the owner and chief of production, surveys to the workers, suppliers and clients. The obtained results helped us to determine that ah before mentioned that form part of the lacteal company do not know about a system of accounting cost which has not allowed them to establish calculations of its economic activity, for which motive we have seen that is necessary a countable control where it allows them to establish the real cost of the production and simultaneously to take advantage to the maximum of the human material and economic resources. In such a virtilie is recommended the application of a system of accounting cost since the same one would help to improve the quality of the managerial managing. In consistent of the previous thing it is indispensable that the system of accounting cost is implemented inside the lacteal company FINO of Tanicuch parish, in order to help to take advantage of the raw material, workforce feasibility project which was a fundamental spurt for our investigation of fled of

economic losses. In turn the characteristics of study given orientated by means of descriptive characters, the same one that help us diagnose and establish in if the needs to formulate the offer.

In order that our investigation has a better comprehension we organize it in three Chapters.

The first chapter relates to the theoretical foundation on the object of study the same one it understands, precedents and theory of the investigation.

The second chapter induces the methodology, analysis and interpretation of the results, scientific questions, conclusions and recommendations.

The third chapter describes the characterization, offer and application of the company, and finally appears the conclusions and final recommendations, bibliography.

AUTORIA	I
CERTIFICACION DEL DIRECTOR	II
AGRADECIMIENTO	III
DEDICATORIA	IV
RESUMEN	V
RESUMARY	VI
INDICE GENERAL	VII
INTRODUCCION	VIII

CAPITULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	PÁGINA
1.1. MARCO TEÓRICO	
1.1.1. Reseña Histórica de la Contabilidad de Costos	1-2
1.1.2. Definición de la Contabilidad	2-3
1.1.3. Objetivo de la Contabilidad	3
1.1.4. La Contabilidad como Herramienta Estratégica	3-4
1.1.4.1. Subsistema de Contabilidad	4
1.1.4.1.1. Subsistema de Información Financiera	4-5
1.1.4.1.2. Subsistema de Información Administrativa	5
1.1.4.1.3. Subsistema de Información Fiscal	5
1.2. Tipos de Contabilidad	5
1.2.1. Financiera	5-6
1.2.1.1. Objetivos	6
1.2.1.2. Propósito	6
1.2.2. Administrativa	6-7
1.2.2.1. Objetivos	7
1.2.3. Fiscal	7
1.2.3.1. Objetivos	7
1.2.4. Contabilidad de Costos	8
1.2.4.1. Conceptos	9-10
1.2.4.2. Aplicación	10
1.2.4.3. Funciones	11
1.2.4.4. Finalidad	11-12
1.2.4.5. Objetivos de la Contabilidad de Costos	12-13
1.2.4.6. Costos y Gastos de las Empresas Industriales	13
1.3. Costo	13
1.3.1. Concepto	13-14
1.3.2. Clasificación de los Costos	14-15
1.3.3. Elementos del Costo	15
1.3.3.1. Materia Prima (Materiales)	16
1.3.3.1.1. Materiales Indirectos (Suministros y Materiales)	16-17
1.3.3.2. Mano de Obra	17

1.3.3.3.1. Control de los Costos Generales de Fabricación	20,22
1.4. Gasto	22
1.4.1. Concepto	22-23
1.4.2. Diferencias entre el Costo y Gasto	23-24
2. Clases de Sistema de Costo	24
2.1. Sistema de Costos por Procesos de Fabricación	24-25
2.1.1. Características	25-26
3. Selección del Sistema	26
3.1. Sistema de Costos por Órdenes de Producción	26,29
3.2. Elementos del Sistema	29-30
3.2.1. Plan de Cuentas	30, 32
3.2.2. Libro Diario	32-33
3.2.4. Mayorización	33
3.2.5. Balance de Comprobación	34
3.2.6. Documento Fuente	34,37
3.2.7. Estados Financieros	37,41
3.2.8. Análisis Financiero	41, 45

CAPITULO II

METODOLOGIA

4.1. Diseño Metodológico	46
4.1.1. Tipo de Investigación	46
4.1.2. Métodos	47
4.1.2.1. Métodos Teóricos	47
4.1.2.1.1. Inductivo Deductivo	47
4.1.2.1.2. Analítico Sintético	47
4.1.2.1.3. Sintético Estructural	48
4.1.2.1.4. Trabajo con Documentos	48
4.2. Técnicas	48
4.2.1. Encuesta	48
4.2.2. Entrevista	48-49
4.2.3. Método Estadístico	49
4.3. Interpretación y Análisis de los Resultados	49-50
4.3.1. Actividades Administrativas	50
4.3.1.1. Funciones y Obligaciones de la Gerente	50-51
4.3.2. Actividades de la Producción	51-52
4.4. Proceso del Queso	52
4.5. Flujograma del Proceso del Proceso	53-54
4.5.1. Proceso que Realiza la Empresa para saber la cantidad de Quesos que Produce	55
4.6. Actividades de Comercialización	55
4.6.1. Distribución	56
4.6.2. Ventas	56
Tabla N°1 y Grafico N° 1	57
Tabla N°2 y Grafico N° 2	58
Tabla N°3 y Grafico N° 3	59
Tabla N°4 y Grafico N° 4	60
Tabla N°5 y Grafico N° 5	61
Tabla N°6 y Grafico N° 6	62
Tabla N°7 y Grafico N° 7	63

Tabla N°12 y Grafico N° 12	68
Tabla N°13 y Grafico N° 13	69
Tabla N°14 y Grafico N° 14	70
Tabla N°15 y Grafico N° 15	71
Tabla N°16 y Grafico N° 16	72
Tabla N°17 y Grafico N° 17	73
Tabla N°18 y Grafico N° 18	74
Tabla N°19 y Grafico N° 19	75
Tabla N°20 y Grafico N° 20	76
Tabla N°21 y Grafico N° 21	77
Tabla N°22 y Grafico N° 22	78
Tabla N°23 y Grafico N° 23	79
Tabla N°24 y Grafico N° 24	80
Tabla N°25 y Grafico N° 25	81
Tabla N°26 y Grafico N° 26	82
Tabla N°27 y Grafico N° 27	83
Tabla N°28 y Grafico N° 28	84
Tabla N°29 y Grafico N° 29	85
Tabla N°30 y Grafico N° 30	86
Tabla N°31 y Grafico N° 31	87
Tabla N°32 y Grafico N° 32	88
4.3.1. Entrevista	89-90
4.4. Preguntas Científicas	91
Conclusiones	92
Recomendaciones	93

CAPITULO III

5. Diseño de la Propuesta	
5.2. Datos Informativos	94
5.3.2. Antecedentes de la Empresa	95
5.3.4. Naturaleza	95
5.3.5. Misión	96
5.3.6. Visión	96
5.3.7. Características	96
5.3.8. Objetivos	96-97
5.4. Análisis del Entorno de la Empresa (FODA)	97
5.4.1. Análisis Interno de la Empresa	98-99
5.5. Estructura Organizacional	100
5.6. Estructura de la Quesera	101
5.6.1. Maquinaria Equipos y Herramientas	101,103
5.7. Justificación.	104
5.8. Objetivos	105
6. Descripción de la Propuesta	106
6.1. Aplicación de la Propuesta	106
6.1.1. Ejercicio Práctica	106
6.1.2. Datos o Transacciones	106,125
Práctica	
Libro Diario	126,160
Mayorización	161,180

Estado de Resultados

183

Estado de Situación Financiera

184-185

Análisis Financiero

186,188

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES FINALES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

En la actualidad el Ecuador juega un papel importante dentro de la industria Láctea, siendo reconocido como un país de gente trabajadora y laboriosa entregando con esfuerzo y capacidad eficiente diariamente las actividades económicas, ya que es un pilar fundamental para el desarrollo del mismo.

Con el pasar del tiempo y en estos últimos años hemos visto en un creciente interés tanto en el mundo académico como profesionalmente analizar cuan necesario es el beneficio de Implantar un Sistema de Contabilidad de Costos, dentro de la empresa Láctea.

Por tal razón es importante contar que el sistema de información debe ser bien desarrollado y estructurado para de esta manera tener un ventaja competitiva sostenible sin tomar en cuenta la competencia. El Sistema de Contabilidad de Costos debería constituir una herramienta común en el sistema organizativo de la empresa Láctea. Existen numerosos manifiestos acerca de la utilización de un sistema de control contable.

La gerente propietaria de la empresa deberá encaminar sus funciones en base al cumplimiento de los objetivos; esto se logrará si la propietaria se propone utilizar técnicas económicas que sean el sustento para garantizar su inversión la misma que debe estar relacionada con un sistema de Contabilidad de Costos.

Por tal motivo se decidió realizar un estudio con el **objetivo principal** como es : Implantar un Sistema de Contabilidad de Costos en la Empresa de Lácteos FINO, el mismo que permitirá establecer y desarrollar de manera adecuada la organización y el control de las actividades contables evaluando su nivel económico, con sus **objetivos específicos**; ordenando las actividades económicas creando un plan de cuentas acorde a las necesidades de la misma para así

para mejorar su organización.

En nuestra investigación utilizamos la **forma aplicada** porque nos permitió relacionar la teoría con la realidad esto se logró a través de la investigación descriptiva la misma que permitió delimitar y describir claramente los elementos de la investigación, Para ello utilizamos los **métodos** teóricos y empíricos, debido que partimos de las **preguntas científicas** "El diseño y la implantación de un sistema de contabilidad de costos mejorara significativamente el control de los recursos humanos, materiales y económicos en la empresa de Lácteos FINO".

Todo esto ha permitido comprobar el desarrollo de la presente investigación con el objetivo de llegar a las conclusiones y recomendaciones las **técnicas** que utilizamos fueron la encuesta y la entrevista.

Para nuestra investigación recurrimos a la **estadística** descriptiva porque nos permitió a través de los cuadros estadísticos determinar las respuestas mediante la tabulación y presentación respectiva de pasteles en la cual graficamos dichos datos.

El **universo** de nuestra investigación fue de 25 personas pertenecientes a la empresa de Lácteos "FINO".

CAPITULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1. MARCO TEÓRICO

1.1.1. Reseña Histórica De La Contabilidad General

La Contabilidad se remonta desde tiempos muy antiguos, cuando el hombre se ve obligado a llevar registros y controles de sus propiedades porque su memoria no bastaba para guardar la información requerida. Se ha demostrado a través de diversos historiadores que en épocas como la egipcia o romana, se empleaban técnicas contables que se derivaban del intercambio comercial.

Durante el siglo XV ocurrieron acontecimientos acerca de la técnica contable considerando que para ese periodo se gestaron las bases de lo que se conoce hoy como la contabilidad. Efectivamente, en esa época se le atribuyó la “paternidad”. Luca Paccioli, organizó un esquema para registrar las escasas operaciones mercantiles mediante un sistema de contabilización de mercaderías.

Primero fueron unas simples normas de acción, las que luego se convertirían en

- Arte Empírico: Basado en la experiencia; se elabora normas prácticas rudimentarias.
- Divulgación del Arte: Publicidad de las normas; comentarios y primeras críticas.
- Crítica Científica: Aparición de principios regidores de la contabilidad; Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA).

Llega el siglo XIX se modifica el fondo y la forma bajo el nombre de “PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD” .El desarrollo y origen de la contabilidad, hasta nuestros días, como la de costos forman parte fundamental de las sociedades, pequeñas, medianas y grandes empresa, formulando la explotación de la rentabilidad de capital, el índice de rentabilidad y la rotación de capital ,construyendo una imagen económica completa de las mismas, basándose en la gestión, calidad y control de los activos, pasivos y patrimonio, el objetivo que persigue la contabilidad es conocer el entorno industrial altamente automatizado con miras a alcanzar el éxito mediante la manufactura de los resultados que ejecutan durante un periodo contables.

1.1.2. Definiciones de la Contabilidad

Según Bravo Mercedes “Es la ciencia, el arte y la técnica que permite el registro, análisis e interpretación de las transacciones que se realicen en una empresa con el objeto de conocer la situación económica y financiera al término de un periodo contable”. (PAG.1)

hallazgos a los encargados de tomar las decisiones.

Como un campo especializado por las ciencias administrativas, que se sustentan en principios y procedimientos generalmente aceptados, destinados a cumplir objetivos.” Es un elemento que proporciona datos sobre el patrimonio y la evolución que se da en la actual “empresa moderna”. (PAG.1)

La contabilidad en si es muy importante porque permite realizar, analizar y registrar todos los movimientos económicos que se efectúan dentro de la empresa en un periodo dado, con el fin de obtener resultados veraces y oportunos en base a la información obtenida para la toma de decisiones inmediatas. Es decir la contabilidad es una herramienta básica para determinar los valores económicos de un negocio y obtener la utilidad o pérdida existente durante el desarrollo de las transacciones.

1.1.3. Objetivo de Contabilidad

- ✓ Es general y comunica información útil para la toma de decisiones oportunas de los diferentes usuarios de la misma.

1.1.4. La Contabilidad Como Herramienta Estratégica

Las empresas de hoy no pueden ser competitivas ya que no cuenta con sistemas de información eficientes de todo tipo, incluyendo un sistema de contabilidad ante un ambiente de globalización donde la competencia es intensa entre todo tipo y

logro de sus objetivos.

Puesto que la información proporcionada por la contabilidad es importante ya que permite tomar las siguientes decisiones.

¿A qué precio vender los productos?

¿A qué precio es conveniente comprar la materia prima?

¿Cuánto cuesta lo que vendo o cuánto gasto para vender?

¿Cuánto es el costo de la administración?

¿Cuánto cuesta el dinero que se pidió prestado?

¿Cuánto está ganando o perdiendo la empresa?

El propósito básico de hacer contabilidad es preveer información útil acerca de una entidad económica, a los accionistas, acreedores, inversionistas, clientes, administradores y gobierno para que tomen decisiones. En consecuencia como la contabilidad sirve a un grupo de usuarios se originan diferentes ramas o subsistencias:

1.1.4.1. Subsistema De Contabilidad

1.1.4.1.1. Subsistema de Información Financiera

Está compuesta por una serie de elementos que la configuran. Entre los principales están normas de registro, criterios de contabilización, formas de

1.1.4.1.2. Subsistema de Información Administrativa

Al igual que la anterior todas las herramientas de Subsistema de información administrativa se agrupan en la Contabilidad Administrativa.

1.1.4.1.3. Subsistema de Información Fiscal

Permite organizar y generar información que requiera una entidad específica de gobierno además, regula las leyes fiscales y el impuesto a la renta basándose en información histórica para tener datos que permitan realizar las actividades dando como resultado la cuantificación del monto o la utilidad de los productos o actividades.

1.2. Tipos De Contabilidad

1.2.1. Financiera

Ratifica Guajardo Gerardo “es un sistema de información que expresa en términos cuantitativos y monetarios las transacciones que realiza una actividad económica, así como, ciertos acontecimientos económicos que le afectan con el fin de proporcionar información útil y segura a usuarios externos y a la

gubernamentales, suministrando sus decisiones. La contabilidad se auxilia de herramientas tales como principios de contabilidad, reglas de valuación, reglas de presentación, estados financieros, criterios y procedimientos”.

1.2.1.1. Objetivos

- ✓ Generar información útil y oportuna sobre las pérdidas o ganancias para la toma de decisiones.
- ✓ Cuantifica los resultados realizando prestaciones y servicio a los clientes dando como efecto beneficios netos de la entidad económica.
- ✓ Facilita información de calidad que aparece en un periodo contable.

1.2.1.2. Propósito

Es preparar los estados financieros de un periodo contable, con semejanza y características con el fin de clarificar el valor de la utilidad.

1.2.2. Administrativa

Dice Guajardo Gerardo “Es un sistema de información al servicio de las necesidades internas de la administración, con orientación pragmática destinada a facilitar las funciones administrativas internas de planeación y control así como la toma de decisiones.” (PÁG. 23)

1.2.2.1. Objetivos

- Enfoca el desarrollo de los presupuestos y estándares de costos hacia el futuro.
- Relaciona con las personas internas de la empresa para la toma de decisiones.
- Planea y controla la situación dentro de la organización a través del desempeño de los administradores contables.
- Arroja información veraz y confiable para que los administradores se sujeten a mediciones contables.

1.2.3. Fiscal

Menciona Mc. Graw. Hill que contabilidad fiscal se le define como un sistema de información diseñado para dar cumplimiento a las obligaciones tributarias de las organizaciones respecto de un usuario específico: el fisco.

(Pág. 10)

1.2.3.1. Objetivos

- Realiza el cobro de impuestos a todos los entes económicos.
- Genera información específica para las entidades del gobierno.
- Regula a través de las normas, la economía de las entidades públicas.
- Recluta la participación de personas físicas y sociedades mercantiles la

Los orígenes y desarrollo de la Contabilidad de Costos es parte fundamental de esta propuesta ya que son métodos que se fueron elaborando progresivamente entre 1850 y 1910, en particular en la gran industria norteamericana. Du Ponts al frente del grupo químico, inventó la fórmula que relaciona el índice de rentabilidad de capital, de rentabilidad de la explotación y el de rotación de capital por primera vez, los diversos tipos de contabilidad utilizados hasta entonces de manera independiente (Contabilidad de Capital, Financiera, Costos) estaban enlazadas en un modelo único, global y coherente, y constituían una imagen económica completa de la empresa todavía hoy, sirve de base a la gestión de la empresa y por tanto, a menudo, a la actividad encargada de vigilar la calidad y control de esta gestión.

Así se introdujeron sucesivamente: la asignación de los costos indirectos para calcular los costos completos de los productos, la contabilización de los activos a su valor de adquisición y el índice de rentabilidad del capital invertido por división en este trabajo.

Taylor fue, en efecto, uno de los pioneros del control de gestión industrial: que desarrolló la contabilidad analítica, la asignación de los costos indirectos, el cronometraje y el seguimiento de los tiempos de mano de obra directa, los estándares, la asignación de los costos indirectos, la gestión de las existencias, las materias y la remuneración del rendimiento.

En si la contabilidad de costos desde que inició a permitido realizar un mejor control y asignación del costo, permitiéndole relacionarse con la Contabilidad de Capital, Financiera ya que estas ramas son fundamentales para conocer la

Señala Valdivieso Mercedes “La contabilidad de costos es una parte especializada de la Contabilidad General de una empresa industrial. La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extenso como para justificar un subsistema dentro del sistema contable general. Este subsistema es encargado de todos los detalles referentes a los costos”(Pag.2).

Manifiesta Rayburn. Gayle. L. “La contabilidad de costos identifica, define, mide, reporta y analiza los diversos elementos de los costos directos e indirectos asociados con la producción y la comercialización de bienes y servicios”.

“La contabilidad de costos proporciona información que capacita a la administración para que tome decisiones más informadas. De tal modo, la contabilidad de costos moderna recibe frecuentemente el nombre de contabilidad administrativa puesto que los administradores de costos usan datos contables para guiar sus decisiones”. (Pág.: 4-5).

Expresa Horngren-Foster-Datar “La contabilidad de costos proporciona información para la contabilidad administrativa y para la financiera. Mide y presenta información financiera y no financiera que se relaciona con el costo de adquirir o consumir recursos por parte de la organización. La contabilidad de costos incluye a áreas tanto de la contabilidad administrativa como de la financiera, en la que se recopila o analiza información de costos”. (Pág.: 3)

Según Corcoram, A Wayne “ La contabilidad de costos trata de ayudar al ejercicio

una parte especializada de la contabilidad general conocida también como financiera, facilita un oportuno y eficaz servicio de información y control del valor total de la Materia Prima, Mano de Obra y Gastos Generales de Fabricación. (PAG: 20).

Menciona Vàsconez José “La contabilidad de costos es primariamente responsable de los registros relacionados con materiales, la mano de obra y gastos de fabricación. Para atender las grandes necesidades, la contabilidad de costos no solamente registra si no también analiza todos los costos de fabricación y administración, emite informes a los ejecutivos, superintendentes, jefes de departamento y a todo el personal que trabaje en costos,” (Pág. 15)

En base a lo manifestado anteriormente podemos mencionar que la contabilidad de costos es una rama que está encaminada a objetivos, principios y métodos de acuerdo a la naturaleza de la empresa, permitiéndonos conocer los diversos elementos del costo de un bien o servicio con el fin de recopilar información veraz y confiable para así controlar los recursos mediante las operaciones y actividades planificadas para la toma de decisiones.

1.2.4.2. Aplicación.

La contabilidad de costos es de mayor aplicación por la necesidad que estas tienen en conocer el costo de la transformación de las materias primas en productos terminados. También se determina en las empresas de servicio para determinar el costo del servicio prestado.

- Fabricar
- Vender
- Administrar

Los egresos que se realizan por cada una de la funciones, se acumulan por separado; siendo los egresos que corresponde a las funciones de fabricar se les conoce como "costos de producción o de fabricación", en cambio que los egresos correspondiente en la función de vender se llaman "costo de ventas" y los egresos de administración se los conoce como "costos de administración" los gastos de ventas y administración en conjunto se los conoce "gasto comerciales o gasto de no fabricación".(Hrnos Naranjo Salguero; pág. 10)

Es de vital importancia estas funciones ya que permite conocer con exactitud los costos de un bien o servicio y a la vez proporciona a la gerencia la ejecución de un trabajo inmediato.

1.2.4.4. Finalidad.

- ✓ La contabilidad de costos tiene como finalidad hallar cuánto cuesta la transformación total o parcial de un determinado artículo.
- ✓ Servir como fuente de información en los costos para estudios económicos y toma de decisiones tales como: reposición de mercadería, expansión de planta, fabricación de nuevos productos y otros

plazo estableciendo los inventarios de materiales, productos en proceso y artículos terminados los mismos que estarán reflejados en los estados financieros

1.2.4.5. Objetivos de la Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos tiene como objetivo facilitar oportuna y eficazmente el servicio de información relacionada con la producción entre los cuales tenemos:

1.- Reducir los costos al máximo.

- Con el uso de materiales de menor precio, sin perder la calidad del producto.
- Evitar el posible apareamiento de la mano ociosa en base a un sistema de control adecuado.
- Controlar las compras y entrega de materiales

2.- Determinar los precios de venta

- Evitar precios inconvenientes en base a búsquedas en el mercado.
- Realizar informes de los desperdicios, desechos y trabajos defectuosos.
- Utilizar presupuestos para evitar precios inconvenientes

3.- Controlar inventarios

- Para determinar existencias máximas

4.- Que los accesorios que utilice la empresa sean comparados si es conveniente producir o comprar.

En si los objetivos son vitales por cuanto nos ayuda a determinar que es lo que vamos ha realizar como reducir el costo, controlar rígidamente los gastos, el desperdicio de la mano ociosa, desechos y trabajos defectuosos para justificar las existencias de cada inventario.

1.2.4.6. Costos Y Gastos De Las Empresas Industriales

Con mucha frecuencia se tiende a utilizar terminologías con conceptos no acertados al término que se esta embocando, de manera preferente en contabilidad, es por eso que tiende a identificar al costo del gasto. El contador debe asimilar con propiedad para que se facilite contablemente su manejo, separar las funciones de producción con las de venta.

1.3. Costo

1.3.1. Concepto

Según los Hrnos Naranjo Salguero; “Es el valor de adquisición o de producción correspondiente a una cosa o servicio. El costo tiene la característica de ser recuperable puesto que si le trasladamos a la compra de materia prima, año de obra y otros desembolsos que se suman al producto terminado se los puede recuperar en su valor”.(pág. 15)

Confirma Rayburn. Gayle. L. Que 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”

De acuerdo a lo preestablecido anteriormente podemos mencionar que el costo es el valor final de un bien o producto terminado representado en la totalidad.

En la empresa industrial el costo es la producción, ejemplos:

- Materia prima
- Maquinaria

1.3.2. Clasificación De Los Costos

La clasificación de los costos se dará de acuerdo a la aplicación y modalidad de cada industria o empresa.

1.- Según la naturaleza de los costos (forma de asignación).

- Costo Real, Histórico, incurrido
- Costo estimado Normal
- Costos Estándar

3.- Por su comportamiento en el volumen de producción

- Fijos
- Variables
- SemivARIABLES

4.- Por su identificación en su producto

- Directos
- Indirectos

5.- Por su inclusión en el inventario

- Costo total o de absorción
- Costo directo o variable

1.3.3. Elementos Del Costo

El costo está integrado por tres elementos importantes que son:

1.- Materiales o Materia Prima

2.- Mano de obra o Fuerza Laboral

3.- Costos Generales de Fabricación

Constituye el primer elemento del costo de producción, son aquellos materiales sometidos a un proceso, es transformado a un bien final o intermedio .Es medible y se puede fácilmente cargar al artículo determinado.

De acuerdo a la identidad del producto y los materiales se pueden clasificarse en :
(VER ANEXO CUADRO 1)

INDUSTRIA

MATERIA PRIMA DIRECTA

Láctea

leche

Chocolatera

cacao

1.3.3.1.1. Materiales Indirectos (Suministros y Materiales)

Son aquellos que están involucrados en la elaboración de un producto con la finalidad de beneficiar la producción. Es preciso mencionar que no se puede medir ni determinar con precisión la cantidad que se utiliza en un artículo o conjunto de artículos determinados Ejm. (VER ANEXO CUADRO 2)

INDUSTRIA

MATERIA PRIMA INDIRECTA

Láctea

Cuajo

Sal

Fundas

En las empresas industriales se debe tener un control adecuado en cuanto a los materiales, ya que es de gran importancia para asignar la responsabilidad a cada uno de los empleados.

Los materiales deben ser controladas en función de cantidades y valores, a unos departamentos les interesa únicamente los materiales como unidades aisladas, así tenemos a bodega, producción; en cambio a otros departamentos les interesa en función económica como al departamento de contabilidad.

Ventajas Del Control De Materiales

- 1.- Elimina las posibles desviaciones por robo o desperdicio.
- 2.- Disminuye los riesgos de perdidas por absorbencia.
- 3.- Permite controlar el exceso de capital ocioso.
- 4.- Elimina riesgos de contar con inventario de bajo índice de rotación.

1.3.3. 2. Mano De Obra

Es el valor pagado por el esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un producto. Se clasifica en:

- 1.- Evitar el desperdicio de la mano de obra disponible.
- 2.- Que los pagos de las nóminas sean oportunos, donde los obreros se encuentren satisfechos.
- 3.- Complementar los requerimientos económicos laborables con buen ambiente de trabajo.

1.3.3.2.1. Mano de Obra Directa

Es aquella que está involucrada directamente en la fabricación de un producto terminado. Que puede asociarse con facilidad y representa un importante costo de la mano de obra en la elaboración del producto, se le puede medir en forma unitaria. (VER ANEXO CUADRO 3)

1.3.3.2.2. Mano de Obra Indirecta

Constituye la labor desempeñada por personas que se encuentran indirectamente relacionadas con la producción, controlando el trabajo. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. Ejemplo: supervisores, técnicos. (VER ANEXO CUADRO 4)

La mano de obra es uno de los elementos que conforma el costo, es necesario el control ya que permite conocer con exactitud las actividades que desempeñan ya sea de forma directa e indirectamente, obteniendo resultados veraces.

1.- Tiempo Hábil.- En una empresa industrial es aquel tiempo empleado o utilizado netamente para producir el artículo.

2.- Tiempo Ocioso.- Es la ausencia de trabajo que siendo remunerado no forma parte del artículo terminado y para evitar esto se deberá:

- ◆ Aplicar un control confiable de la asistencia de los trabajadores.
- ◆ Preparar y elaborar nóminas.
- ◆ Utilizar tarjetas reloj digital.
- ◆ Distribuyendo y asignando costos de la mano de obra mediante ingresos individuales.

Horas Suplementarias y Extraordinarias.

Es la remuneración adicional sobre el salario nominal (categoría), que se paga a los obreros directos por el trabajo extra a la jornada ordinaria y en los días de descanso obligatorios, el empleador deberá regirse al Código de Trabajo Art. 47 y 49.

Beneficio Sociales

Son derechos adquiridos por el empleado en relación de dependencia, los pagos serán cancelados de acuerdo a rol de pagos o a la nómina de fábrica.

- ✓ Sueldo. Es la remuneración que recibe el trabajador mensualmente por el trabajo intelectual.
- ✓ Salario. Es el pago que recibe el obrero por el trabajo físico y se paga por

11.15% + 0.5% para SECAP + 0.5% para el IECE).

- ✓ Aporte Personal. Es un valor que tiene que aportar el empleador para su beneficio al IESS del total de su sueldo cuyo aporte es el 9.35%.
- ✓ Décimo Tercer Sueldo. Es el Bono Navideño
- ✓ Decimo Cuarto Sueldo. Se le considera al bono escolar.
- ✓ Fondos de Reserva. Es la suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios.
- ✓ Vacaciones Anuales. En el sector privado el trabajador tendrá anualmente 15 días de descanso obligatorio.
- ✓ Participación de los trabajadores en utilidades liquidadas arrojadas por la empresa.

(VER ANEXO CUADRO 5)

1.3.3.3. Costos Indirectos De Fabricación

Son los egresos efectuados con el fin de beneficiar a un conjunto de diferentes artículos que se fabrican en distintas prestaciones de servicio, y por lo que su naturaleza no se puede cargar a una producción definida.

Entre estos se incluye la mano de obra indirecta, los costos de los materiales indirectos, entre otros. Ejemplo: Depreciaciones, impuestos y energía eléctrica.

1.3.3.3.1. Control De Los Costos Generales De Fabricación

Es importante para la empresa controlar los costos generales de fabricación, ya

Objetivos

- 1- Controlar el desperdicio de materiales indirectos
- 2.- Controlar el exceso de mano de obra indirecta
- 3.- Que los servicios públicos sean utilizados y aprovechados adecuadamente.
- 4.- Que los costos excesivos innecesarios e inoportunos, sean controlados y analizados sistemáticamente. (VER ANEXO CUADRO 6)

Prorratio

Es la asignación de los costos indirectos de fabricación acumulados en los diferentes departamentos como de servicio y producción. Para realizar el prorratio se:

- Determina el departamento que se debe repartir
- Seleccionar la base de reparto que se va a utilizar.

Para determinar el prorratio se tomará en cuenta el valor de la luz, agua, etc. en base al porcentaje utilizado para lo cual se va a utilizar fórmulas que nos permitan conocer la cantidad utilizada al tener el producto final y por ende el valor real de los costos indirectos de fabricación. Ejm.

- Prorratio Por el Precio
- Prorratio Por metros cúbicos

LUZ/KILOVATIOS Ejm.

	PRODUCCIÓN	 KW
DEPTO.	VENTAS	 KW
	ADMINSITRACIÓN	 KW
		 KW (100 %)

Cantidad KW utilizada por el costo

PRODUCCIÓN	 KW * 0.00 CTVS=	xxxx
VENTAS	 KW * 0.00 CTVS=	xxxx
ADMINSITRACIÓN	KW * 0.00 CTVS=	xxxx
		Xxxxx KWTS. MENSUAL

ALÍCUOTA: = $\frac{\text{TOTAL}}{\text{T. Kilovatios}}$

1.4 .Gasto

1.4.1. Concepto

Menciona los Hrnos Naranjo Salguero que el gasto: “Es todo desembolso no recuperable, pero destinado a conseguir rentas como consecuencia de dicha erogación”

Podemos decir que el gasto es uno egreso económico que se relaciona con el área financiera. En la empresa industrial que el gasto tiene la función especial en las ventas y administración ejemplos:

- Sueldos
- Publicidad
- Arriendos
- Depreciación de muebles

1.4.2. Diferencias Entre El Costo Y Gasto

- ❖ El costo representa el valor de activos entregados a cambio, o consumido con el fin de adquirir otros activos; en cambio el gasto representa el valor del activo sacrificado para generar ingresos.
- ❖ El costo es incorporado a los bienes producidos y quedan capitalizados en los inventarios hasta la venta y el gasto no tiene capitalización en un periodo.
- ❖ El costo incurre dentro de la producción y el gasto se asocia finalmente con el producto terminado.

En si se pude decir que el costo y el gasto tienen un gran diferencia ya que el uno es recuperable y el otro no.

Existen varios sistemas de contabilidad de costos.

- Sistema de Costos por Proceso.
- Sistema Combinado
- Sistema de Costos por Órdenes de producción

2.1. Sistema De Costos Por Proceso De Fabricación

Expresa Haragadon Bernard Jr, y Munera Armando “En este la unidad de costo es un proceso de producción. Los costos se acumulan para cada proceso durante un periodo de tiempo dado. El total de costo de cada proceso dividido para el total de las unidades obtenidas en el periodo respectivo, nos da el costo unitario para cada uno de los procesos. El costo total unitario del producto terminado es la suma de los costos unitarios obtenidos en los procesos por donde haya pasado el artículo” Ejemplo: Industria textil, la fabricación de cigarrillos, la cervecerías, entre otras. (Pág. 14)

El sistema de costos por órdenes de procesos se utiliza primordialmente cuando las empresas producen artículos no similares en corrida de producción un poco pequeña. En estas situaciones cada producto o servicio requerirá diferentes cantidades de materiales, mano de obra y gastos de fabricación. Se requiere de una rápida retroalimentación respecto de los costos de órdenes específicas de manera de administración pueda establecer precios competitivos y adecuados. Al procedimiento contable para determinar los costos unitarios promedio en forma

departamentos, centros de costos, centro de responsabilidad, función y operación. Cualquier proceso puede utilizarse para la fabricación de varios productos. También, cualquier producto puede requerir procesamiento en varios procesos.

2.1.1. Características

Las principales características son las siguientes:

- a) Los costos se acumulan y deben ir trasladándose de un departamento a otro.
- b) El procedimiento contable es similar al sistema de costos por órdenes de producción, salvo con la diferencia de dos o más cuentas que se denominan: producción en proceso, lo mismo se debe hacer para cada una de las cuentas los elementos de costo en proceso.
- c) En cada departamento se debe llevar el control de costos en proceso de fabricación; se carga los tres elementos del costo de los valores recibidos Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación (M.P, M.O, C.I.F) , abonados a los artículos terminados.
- d) Es un sistema de fácil aplicación en las industrias.
- e) Este sistema emplea costos reales o históricos, preferentemente en los procedimientos de costos predeterminados.
- f) Ayuda a los departamentos a tener una fase específica a través de procesos contables.

Ventajas

- Se calculan al final de cada mes.
- Facilita tener el costo promedio, sin que el producto sea igual.

3. SELECCIÓN DEL SISTEMA

3.1. Sistema De Costos Por Órdenes De Producción

Concepto

El sistema de costos por ordenes de producción es también conocido con el nombre de costos por ordenes específicas de producción, por lotes de trabajo o por pedidos de los clientes, es utilizado por las industrias cuya producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo de costos. Para cada orden de producción se acumulan los valores de los tres elementos del costo de producción (materia prima directa, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación) que permite la determinación de los costos totales y unitarios, en la hoja de costos respectivos.

Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, que corresponda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos. Por consiguiente para controlar cada partida de artículos se requiere de la emisión de una orden de producción en la que se acumule los valores. Por su parte el costo unitario de producción se obtiene de dividir el costo total de la producción entre el total de unidades producidas de cada orden.

de costos es un elemento primordial que permite al producto tener una asignación sencilla del costo para de esta manera adaptar claramente los costos para cada departamento de fabrica o división estructural haciendo referencia la cantidad y tamaño.

Este sistema cuenta con tres elementos básicos del costo que son materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, se acumulan de acuerdo al número asignado de órdenes de producción. El costo unitario de cada orden se obtiene dividiendo las unidades totales de producción por el costo total de este. Una hoja de costos se utiliza para resumir los costos aplicables a cada hora de trabajo. Los gastos de venta y administrativos, que se basan en un porcentaje de la manufactura se determina en el costo total.

Para que este sistema funcione de manera adecuada es necesario identificar físicamente cada orden de producción y separar sus costos relacionados. Las requisiciones de material directo y los costos de mano de obra directa llevan el número de orden de trabajo específico; los costos indirectos de fabricación por lo general se aplican a órdenes de trabajo individual con base en una tasa de aplicación predeterminada de los costos indirectos de fabricación.

Características

Es posible determinar la ganancia o pérdida (P & G) de cada orden de producción y calcular el costo unitario para propósitos de costeo inventario.

a.- Es apto para las empresas que producen bajo pedido o en lotes.

c.- Para cada orden se debe abrir y mantener actualizadas las hojas de costos.

e.- El empleo de este sistema está condicionado por las características de la producción.

f.- Las distintas órdenes de producción se inician y terminan al culminar con la producción.

g.- Funciona con costos reales o predeterminados o ambos a la vez.

La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción por separado y la obtención de los costos es una simple división de los costos totales de cada orden por el número de unidades producidas en cada orden; para controlar la eficiencia de la producción en nuevos pedidos teniendo como base las experiencias anteriores en miras a la optimización.

Ventajas

- ♣ Los costos de producción se utilizan para controlar la eficiencia de la producción tomando en cuenta experiencias anteriores, este sistema obtiene costos de producción para cada orden, permitiendo comparar unos con otros estableciendo diferencias.

- ♣ Posibilita la localización y el análisis de los trabajos lucrativos en base a las órdenes de producción para así ver el tiempo y la cantidad de material que se va a emplear.

3.2. Elementos Del Sistema

Para que este sistema contable funcione de la manera más sincronizada en la aplicación de las normas, principios y procedimientos contables, es necesario algunos elementos que ayudan a su realización y estos son:

1.- Plan de cuentas.

2.- Importancia Del Plan de Cuenta

3.- Instructivo del plan.

4.- Registro contable.

- Libro Diario

5.- Determinación de saldos.

- Mayorización

- Balance De Comprobación

6.- Documentos Fuentes

- Registro de entrada original

- Orden de Compra

- Orden de requisición

- Orden de Producción

- Tarjetas Kárdex

3.2.1. Plan De Cuentas

Concepto

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 de acuerdo a la necesidad de la empresa.

Importancia

Es importantísima la utilización de un plan de cuentas, desarrollado tomando en consideración:

1. Una oportuna y correcta información contable.
2. Que los registros contables tengan la debida consistencia en transacciones de una misma índole y similares a ésta.
3. Que el plan de cuentas de la contabilidad de costos, deberá ser incorporada al plan general y maestro de la contabilidad.

ACTIVO

1. Activo Corriente
2. Activos Fijos
3. Otros Activos

2. Pasivos Largo Plazo

3. Otros Pasivos

PATRIMONIO

1. Capital

2. Reservas

3. Superávit de capital

CUENTAS DE GASTOS

1. Operacionales

2. No Operacional

3. Otros gastos

CUENTAS DE RENTAS

1. Ingresos Operacionales

2. Ingresos No Operacional

3. Otras rentas

Sistemas De Codificación

✓ Alfabético.- Cuando se asigna a cada cuenta del plan un código formado por una o varias letras.

✓ Numérico.- se basa en la asignación de los números como códigos para identificar las cuentas.

Manifiesta Vásconez José, que 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 en análisis correspondiente de la realidad financiera de la empresa y las políticas que debe ejecutar en el futuro para alcanzar los objetivos trazados.

Clases de registro contable

Para obtener una información completa de las transacciones efectuadas se debe realizar documentos de respaldo como son:

Cheques, recibos, facturas pero en sí lo más primordial se debe registrar en el **libro diario**.

3.2.2. Libro Diario

Es uno de los registros de entrada original que permite registrar las transacciones de acuerdo a las cuentas y valores del débito o crédito, asegurándose tener resultados contables que permitan ver la actividad en la economía de la empresa Láctea, este debe constar: (VER ANEXO CUADRO 7)

Encabezamiento.- Compuesto del nombre del documento en la misma altura a la derecha, el número de página.

Descripción.- Se registra los nombres de la cuenta y el resumen de las transacciones referencia permite registrar el número o código de la cuenta del mayor general.

Debe.- Es la parte de la transacción donde se registra el valor del debito.

Haber.- Es la parte de la transacción donde se registra el valor del crédito.

3.2.4. Mayorización

Es un registro individual para cada cuenta utilizando una tarjeta de mayorización para así conocer la determinación del procedimiento del diario general para de esta manera obtener resultados que sean deudores o acreedores, cuenta de las siguientes partes: (VER ANEXO CUADRO 8)

- Nombre de la cuenta
- Fecha
- Descripción
- Referencia
- Debe, Haber, Saldo

Es un registro que nos permite anotar las sumas y saldos de cada una de las cuentas que intervinieron en el periodo contable las mismas que deben cuadrar; figura las siguientes partes: (VER ANEXO CUADRO 9)

- Encabezamiento
- Nombre de la cuenta
- Codificación
- Sumas Y Saldos

3.2.6. Documentos Fuente

Registro De Entrada Original

En la empresa fabril, los registros de entrada original tienen la misma connotación que en la empresa comercial y es más se fundamentan en los registros principales como libro diario, libros mayores y auxiliares; además la empresa industrial utiliza en su contabilidad los siguientes documentos y papeles de trabajo.

Orden De Compra

Es un formulario que emite el jefe de producción, solicitando la compra de materiales para la producción. El formato de este papel de trabajo es estandarizado por lo que nos permitimos poner en su conocimiento. (VER ANEXO CUADRO 10)

Es un documento que emite el departamento de producción para solicitar los materiales a la bodega. (VER ANEXO CUADRO 11)

Orden De Producción

Es un formulario por medio del cual el jefe de producción pone en función a las demás unidades de la organización de la fábrica para dar comienzo a la producción. (VER ANEXO CUADRO 12)

Tarjetas Kárdex

Es un documento auxiliar que facilita enormemente el control de inventarios de materia prima, productos en proceso, productos elaborados, suministros y materiales. En las tarjetas Kárdex se registran todos los movimientos de los artículos, de compra, venta, devolución y entrega a los departamentos. (VER ANEXO CUADRO 13)

Métodos De Valoración

Promedio Ponderado

Este método de valoración es el más utilizado por muchas razones, la primera por ser de fácil aplicación y tratamiento y luego porque como su nombre lo indica es

El método consiste en sumar el total de existencias (unidades) con el total del precio en dólares y luego dividir el total en dólares para el total de unidades, así obtenemos el precio unitario de los artículos.

Método Fifo (Peps)

Es otro de los métodos de valoración y control de materiales y consiste en aplicar la siguiente condición:

1. Las primeras mercaderías que ingresan, son las primeras que deben salir (entrega); de ahí que al método FIFO, también se lo identifica como PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
2. Otra de las características de este método es que los inventarios de materiales (mercaderías), no se los agrupa o suma ya que el método exige que cualquiera que sea la cantidad y los precios unitarios e inclusive así sea de precios iguales se los registra los ingresos separadamente; de ahí que, se lo puede aplicar el principio de primera en entrar, primeras en salir.

Método Lifo (Ueps)

Es el tercero de los métodos valoración de control que consiste en aplicar la siguiente condición: Los últimos materiales (mercaderías) en ingresar son los primeros materiales en salir; de ahí que a este método se lo identifica como UEPS (últimos en entrar, primeras en salir).

En este método es el último precio de compra o adquisición, será fijado para las existencias a un costo estimado al precio de mercado al momento en que se realiza la venta; bajo la premisa que ese mismo momento de la venta se tendría que reponer las materias primas, a ese mismo precio, en función del ÚLTIMO PRECIO DE COMPRA, se deberá considerar para este método todos los costos - gastos adicionales que se incurre en la materia prima hasta cuando esté en el lugar requerido.

Se debe poner énfasis que todos los descuentos que deban darse lugar en al venta, no se toman en cuenta y se registra en su valor bruto, no así los gastos adicionales que incrementa su valor.

En la actividad contable, hay muchas maneras de presentar los informes parciales o totales y que según el criterio de quien lo elabora está permitido, siempre y cuando no vaya contra las normas y principios contables establecidos para el efecto ya sea por la Superintendencia de Compañías, Servicio de Rentas Internas u otros estamentos que regulan y controlan esta actividad.

3.2.7. Estados Financieros

Son documentos que muestran la situación financiera de una empresa u organización, permitiendo obtener resultados de las transacciones comerciales de un periodo contable.

Es aquel que permite realizar la situación al momento de iniciar un periodo contable, nos ayuda a conocer cual es el patrimonio o capital propio con el que cuenta la empresa; este se divide en:

Activo

Constituye las cuentas que registran el dinero en efectivo, los bienes y valores que dispone la empresa en un momento determinado permite realizar inversiones a corto plazo.

Pasivo

Son todas las obligaciones que contrae la empresa con terceras personas.

Patrimonio- Capital

Representa los derechos del propietario o propietarios de los activos de la empresa además permite cancelar las deudas y obligaciones de la empresa.

Estados De Costo de Producción y Ventas

Es un documento financiero que muestra detalladamente el costo de la producción terminada y el costo de los artículos vendidos de una empresa de transformación, por su naturaleza es dinámico. Consta de las siguientes partes:
(VER ANEXO CUADRO 14)

- Nombre del estado
- Periodo que comprende
- Unidad monetaria

2) Cuerpo del documento.- Está compuesto por tres capítulos:

- Costo de las materias primas directas empleadas en la producción.
- Costo de la producción terminadas
- Costo de los artículos vendidos

3) Firmas

Estado De Resultados

Es el resultado de la empresa se puede elaborar de manera sintética o analítica arrojando resultados de un periodo contable permitiéndole conocer en términos monetarios la utilidad o perdida liquida. Contiene las siguientes partes: (VER ANEXO CUADRO 15)

1) Encabezado.- debe tener la siguiente información

- Nombre de la empresa
- Nombre del estado
- Periodo que comprende
- Unidad monetaria

2) Cuerpo del documento.- Esta compuesto por:

Ventas

- Administración
- Financieros

3) Firmas

Estado De Situación Financiera

Es aquel que refleja la situación económica de la empresa de un periodo determinado permitiendo conocer si hay ganancia o pérdida, para la toma de decisiones. (VER ANEXO CUADRO 16)

Partes

1) Encabezado.- debe tener la siguiente información

- Nombre de la empresa
- Nombre del estado
- Periodo que comprende
- Unidad monetaria

2) Cuerpo del documento

- Activo
- Pasivo y
- Patrimonio

3) Firma

empresa conozca su rentabilidad en términos monetarios y así pueda enfrentarse a los objetivos planteados a corto y largo plazo.

3.2.8. Análisis Financiero.

Es un elemento que nos permite medir el alto grado de eficacia y comportamiento de la empresa. Nos ayuda a obtener una perspectiva amplia de la Situación Financiera mediante los índices de liquidez, rentabilidad y apalancamiento financiero, a través de formulas aplicadas sobre las cifras y datos suministrados por la contabilidad para la toma de decisiones.

Además lleva el análisis y reflexión del funcionamiento de la empresa frente a la competencia, para una mejor comprensión a continuación se explicará los fundamentos y fórmulas de cada uno de los indicadores financieros.

Indicadores Financieros.

Las razones financieras constituyen una forma muy común del análisis financiero, indicando las probabilidades y tendencias que puede tener la empresa, dando a conocer información pertinente y adecuada para la toma de decisiones.

Análisis De Liquidez.

Mide la capacidad que tiene la empresa para cancelar sus deudas a corto plazo es decir hasta un año. Los índices mas utilizados para este tipo de análisis son:

plazo, es decir mide el número de veces en que el activo corriente puede cubrir a los pasivos corrientes.

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

Razón Ácida

Mide la capacidad inmediata de pago que tienen los activos corrientes para cubrir los pasivos corrientes.

$$\text{Razón Ácida} = \frac{\text{ACTIVOS CORRIENTES} - \text{INVENTARIOS}}{\text{PASIVOS CORRIENTES}}$$

Índice del capital de trabajo

Indica la cantidad de recursos que dispone la empresa para realizar sus operaciones, después cancelar sus obligaciones a corto plazo.

$$\text{Capital De Trabajo} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$$

Análisis De Actividad

Mide la efectividad y eficiencia de la gestión en la administración del capital de trabajo expresan los efectos de decisión y políticas seguidas por la empresa.

Estos índices implican una comparación entre ventas y activos necesarios para

$$\text{Rotación de cartera} = \frac{\text{Ctas. Por cobrar Promedio} * 360}{\text{Ventas}} = \text{días}$$

- ✓ Señala el número promedio de los días que la empresa se demora en cobrar sus cuentas o convertirlas en efectivo

Rotación Anual de Cartera

Señala el número de veces que rotan las cuentas por cobrar en un año o periodo.

$$\text{Rotación Anual de Cartera} = \frac{360}{\text{Rotación de Cartera}} = \text{veces}$$

Se puede destacar que las cuentas por cobrar de la empresa rotan x veces en el periodo, mientras más alto sea este índice, se menciona una política acertada de crédito que impide la inmovilización de fondos en cuentas por cobrar.

Rotación de Inventarios.

Cuantifica el tiempo que demora la inversión en inventarios hasta convertirse en efectivo y permite saber el número de veces que esta inversión va al mercado

la empresa se dedica al comercio existirá un solo tipo de inventarios denominados como mercancías.

Rotación anual de Inventarios

Señala el número de veces que rotan un inventario en un año o periodo.

$$\text{Rotación anual de Inventarios} = \frac{360}{\text{Rotación de Inventario}} = \text{veces}$$

Este ratio señala que los inventarios rotan x veces al año. A mayor rotación mayor movilidad del capital en inventario y mas rápida la recuperación de la utilidad que tienen cada unidad de producto terminado.

Análisis de solvencia, endeudamiento o apalancamiento

Endeudamiento

Mide la porción de activos financiados por deuda. Indica la razón y porcentaje que representa el total de las deudas de la empresa con relación a los recursos que dispone para satisfacerlo.

$$\text{Razón de Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$$

empresa.

$$\text{Razón de Propiedad} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Activo Total}}$$

Análisis de Rentabilidad

Es la relación entre la utilidad y alguna variable ventas, capital, activos, etc. Que permite conocer en forma aproximada a la gestión realizada es aceptable en términos de rendimiento financiero.

Margen Neto

Relaciona la utilidad líquida con el nivel de las ventas netas, mide el porcentaje de de cada unidad de ventas que queda después de todos los gastos, incluyendo los impuestos, han sido deducidos.

$$\text{Margen Neto de Utilidad} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}}$$

Este índice muestra que por cada unidad monetaria que vendió la empresa obtuvo una utilidad de x%. Este índice permite evaluar el esfuerzo hecho en la operación durante un periodo de análisis.

METODOLOGIA

4.1. Diseño Metodológico

4.1.1. Tipo De Investigación

La presente investigación es de **Forma Aplicada** porque nos permitió relacionar la teoría con la realidad esto se lo logro a través de la investigación **Descriptiva** la misma que delimitó, describió y propuso una tentativa clara de los elementos de la investigación, permitiendo utilizar los instrumentos necesarios para recopilar información e interpretarla y así obtener validez de los resultados alcanzados.

Para dar solución a la presente investigación se utilizó el **Método No Experimental**, ya que nos permitió ver con claridad la gestión financiera y administrativa de la empresa facilitando los resultados en su contexto natural.

Unidad de estudio

Se trabajará con todo el universo por ser pequeño y no necesita de ningún tipo de muestra, para lo cual hemos considerado a los directivos, trabajadores, proveedores y clientes dando un total de universo de 25 personas.

ha permitido a través de los procesos lógicos profundizar la investigación, los **empíricos** nos ayudado a tomar información de la unidad de estudio para dar solución al problema y los **estadísticos** que nos permitió tabular, realizar e interpretar los resultados a través de la frecuencia y la media aritmética.

4.1.2.1. Métodos Teóricos

4.1.2.1.1. Inductivo Deductivo

Este método nos ha permitido conocer a través de las preguntas científicas el mal manejo de la contabilidad, el despilfarro de los materiales, el inadecuado uso de la información por parte de los miembros que conforman la empresa.

Para lo cual es necesario implantar un sistema contable que esté basado en las normas establecidas por la ley alcanzando una producción adecuada y por ende reflejar resultados ágiles, oportunos y confiables direccionados a la toma de decisiones inmediata

4.1.2.1.2. Analítico Sintético

Este método nos ha permitido analizar el uso inadecuado de la base contable por parte de los propietarios, a la vez eliminar el despilfarro de los recursos humanos, materiales y económicos, debilidades, amenazas tratando de destacar las oportunidades, fortalezas y así viabilizar el mejor control de las órdenes producidas. Además de manera sintética nos permitirá fijar el costo unitario, total, utilidad del margen de contribución del producto garantizando así la rentabilidad de la inversión en la empresa de lácteos FINO.

Mediante este método ubicaremos los fundamentos teóricos relacionados con la contabilidad de costos de lo general a lo particular mediante la categorización de la variable para destacar la importancia de cada uno de los puntos relevantes a la investigación como: fundamentos teóricos, ejecución de cada proceso y resultados obtenidos con la implantación del sistema contable.

4.1.2.1.4. Trabajo Con Documentos

Para la recopilación de información se utilizara este método el mismo que permitirá obtener un diagnóstico de la empresa mediante el análisis de los registros como libro diario, libro mayor y balance en los cuales está reflejado la información financiera, sirviendo como apoyo en la implementación del sistema de contabilidad de costos.

4.2. Técnicas

En la presente investigación se ha utilizado técnicas de que nos ha permitido recopilar datos para el uso y la creatividad y así fundamentar la misma:

4.2.1. Encuesta

Esta técnica nos ha permitido aplicar cuestionarios que están dirigidos a los trabajadores, proveedores y clientes facilitando información amplia de las actividades de la empresa. Para lo cuál se ha considerado un instrumento elemental para nuestra investigación dando resultados confiables representados en forma gráfica y estadística.

4.2.2. Entrevista

(propietaria y jefe de producción) con el fin de recabar las necesidades de la empresa y poder aportar al desarrollo de la quesera.

4.2.3. Método Estadístico

Para el desarrollo de la presente investigación se utiliza la estadística **descriptiva** la misma que permite determinar en forma cuantitativa los datos obtenidos mediante las medidas de tendencia central como es la media aritmética representando gráficamente en pasteles. Y a la vez analizar el costo de la materia prima mano de obra y costos indirectos de fabricación obteniendo resultados que servirán para la toma de decisiones inmediatas.

4.3.- INTERPRETACIÓN Y ANALISIS DE LOS RESULTADOS DE LA EMPRESA LÁCTEOS “FINO”.

En el presente capítulo procederemos a realizar un análisis profundo de los resultados obtenidos mediante las entrevistas y encuestas realizadas a las personas relacionadas con la empresa, la misma que se dedica a la transformación y fabricación del Queso Fino, su producción es todos los días del año sin detenerse, recibe 1200 litros de leche diarios provenientes de 10 haciendas de la provincia, los mismos que luego de su elaboración se obtiene la cantidad de 480 queso que son vendidos en su totalidad ya que trabaja bajo pedidos de los distintos clientes que son de la ciudad de Quito, Latacunga, Santo Domingo y Quevedo, y sus pagos se los recibe en efectivo y a crédito, mediante facturación.

Estas respuestas nos ayudarán a estructurar la información como base para la aplicación del sistema contable dentro de la empresa antes mencionada.

número de personas encuestadas
% número de porcentaje

4.3.1 Actividades Administrativas. –Dentro de la empresa el área administrativa y de comercialización juegan un papel muy importante por tal razón los mismos cumplen con las siguientes actividades:

- Establece la compra de la Materia Prima e Insumos necesarios para la producción del queso, después que el Jefe de Producción emite su Pedido.
- Orienta a que la producción cuente con los estándares de calidad en el mercado.
- Realiza los pagos quincenales a los proveedores de la Materia Prima (Leche), en cambio a los trabajadores les cancela mensualmente.
- Comercializa un producto que no afecten al medio ambiente, a la salud y vida de las personas, ya que es un producto de alta calidad, que va encaminada en tener una función solidaria y eficaz, para mejorar el manejo de producción y así lograr una economía rentable.

4.3.1.1. Funciones y Obligaciones de la Gerente.

La Gerente de la Empresa de Lácteos “FINO” cumple con las siguientes funciones y obligaciones:

solidaridad entre clientes, trabajadores y empresa.

- Crear fuentes de trabajo sostenible y digno de ser humano.
- Lograr competitividad basada en la calidad del producto, servicio, precio, y presentación.
- Estimular el comercio a través del servicio a la sociedad.

Obligaciones:

- Brindar servicios a través de camiones, de forma rápida e inmediata.
- Llevar el producto desde la empresa a los puntos de venta.
- Cumplir con las órdenes de pedido.
- Cancelar a los trabajadores su sueldo con todos los beneficios de ley
- Verificar con las exigencias del mercado lácteo
- Satisfacer las necesidades básicas y prioritarias de todos los consumidores.
- Capacitar a los trabajadores mediante cursos de nivelación para que se mejore la producción.

4.3. 2. Actividades de la Producción.

.La empresa cumple con las siguientes actividades que a continuación las mencionamos:

- Se recibe los pedidos del producto mediante llamadas telefónicas o mediante la recepción de facturas personales.
- Confirma el pedido de la Materia Prima e Insumos por parte del Jefe de Producción.

- Luego recibe el Jefe de Producción junto con los trabajadores la leche, para su proceso como es la filtración, pasteurización y salamiento del queso.

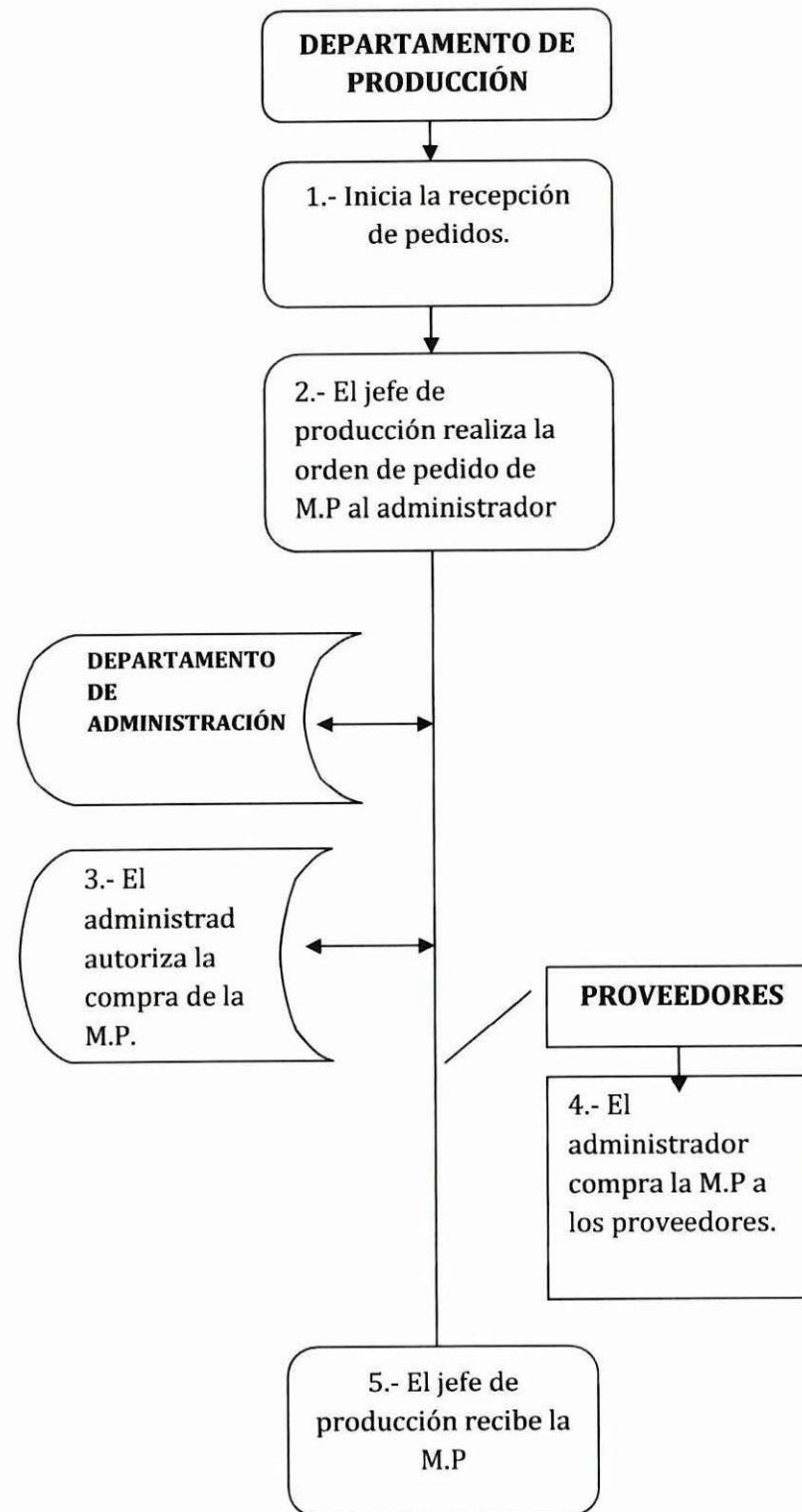
4.4. Proceso del Queso.

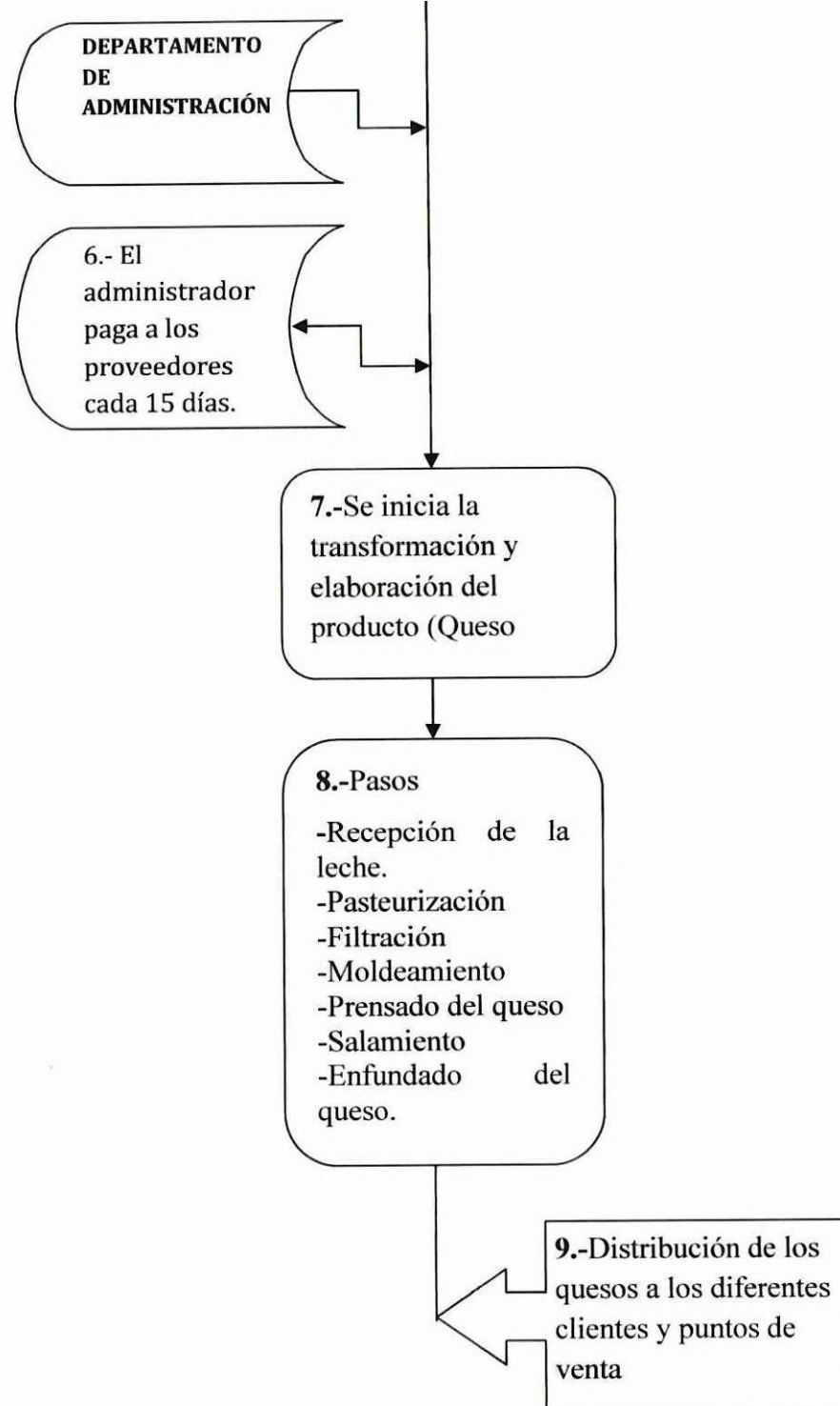
Para el siguiente proceso hemos tomado la producción diaria de la empresa de Lácteos “FINO”.

1. Se recibe la leche y se empieza a filtrar para sacar las impurezas (Recepción, Filtración de la materia prima).
2. Se pasteuriza bajo una temperatura de 75° de 25 a 30 minutos, para realizar la descremación de la leche luego se procede a añadir los insumos como son: el calcio y cuajo.
3. Se pasa la cuajada a la mesa para su respectivo moldeamiento, prensado y salamiento del queso esto se realiza durante dos horas
4. Luego se saca del molde y se enfunda y queda listo para su venta y distribución.

Materiales.

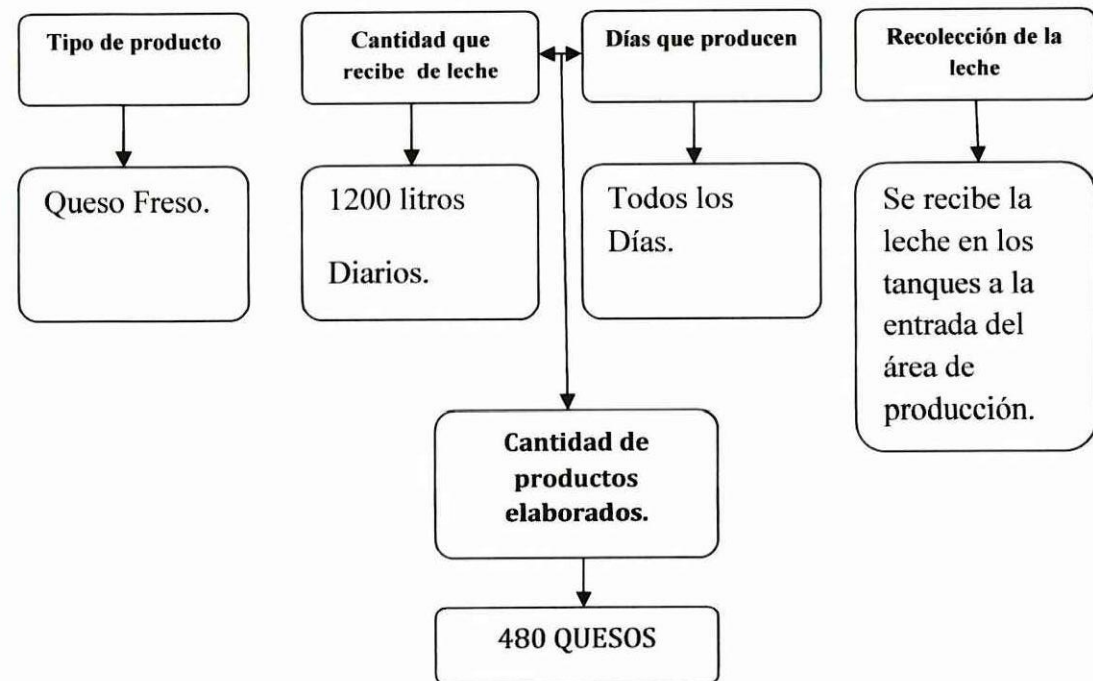
- | | | |
|-------------------------|-----------------|-----------|
| ◆ Termómetro | Tinas de Acero | Mallas. |
| • Tinas de doble fondo. | Cuajo. | Calcio. |
| • Moldes. | Balde Plástico. | Moldes de |
| | acero. | |
| • Paños de Nylon | | |





4.5.1. Proceso que Realiza la Empresa para saber la cantidad de Quesos que

Produce.



4.6. Actividades de Comercialización.

La empresa de Lácteos “FINO” cuenta con un sistema de Comercialización que es directo como, es el producto sale directo de la empresa hacia los diferentes puntos de venta mediante en el camión de reparto o algunas veces los clientes se acercan directamente a llevar su pedido de la empresa.

La distribución del producto se realiza a empresas privadas, publicas, comisariatos, tiendas populares etc.

4.6.2. Ventas.

Las ventas se realizan bajo pedidos, y sus pagos se los recibe en efectivo o a crédito.

Además los clientes confirmar sus pedidos por escrito acorde a sus requerimientos y con la debida firma de responsabilidad y así se garantiza la venta de los quesos diarios.

TABLA N° 1

CONOCIMIENTOS DE CONTABILIDAD

OPCIÓN	F	%
MUCHO	0	0
POCO	0	0
NADA	3	100
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 1



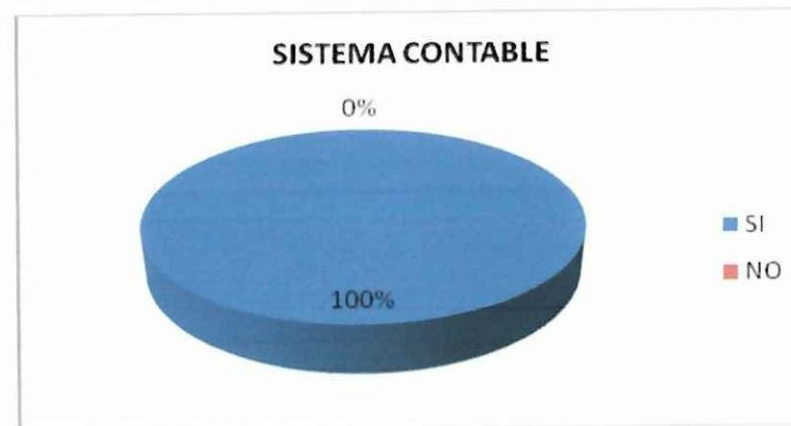
Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Ningún trabajador tiene conocimiento de contabilidad. Lo cual es un problema muy común en la actualidad por tal razón nos permitimos sugerir que es importante que la propietaria y los trabajadores de la empresa Láctea tengan conocimientos de la misma para que así faciliten los cálculos de las actividades económicas de la empresa.

TABLA N° 2**IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE**

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 2

Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Todos consideran que es importante la implantación de un sistema de contabilidad para que de esta manera permita a la empresa conocer cuanto gasta en insumos para la producción y a la vez conocer cual es la utilidad del producto, garantizando la inversión; todo esto se lograra a través del desempeño de quienes conforman la misma.

TABLA N° 3**CAPACITACIÓN PARA RESPALDAR SU TRABAJO**

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 3

Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Los trabajadores consideran que es necesario tener capacitación para que de esta manera puedan desempeñarse de forma adecuada en las labores encomendadas y así controlar los errores y falencias que se encuentran en los recursos humano, materiales, económicos encaminándoles a tener mayores beneficios para satisfacer las necesidades de la sociedad.

TIEMPO DE CAPACITACIÓN

OPCIÓN	F	%
SEMANAL	1	20
MENSUAL	2	80
SEMESTRAL	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 4



Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Del total de trabajadores el 20% (1), menciona que se debería realizar una capacitación SEMANAL; mientras que el 80% (2) opina que sea en forma MENSUAL, ya que les ayudaría a realizar actividades diarias que se ejecuta en la empresa, permitiéndoles conocer en si cual es el rol que van ha desempeñar dentro de la misma.

TABLA N° 5**SISTEMA CONTABLE PARA CONTROLAR MATERIALES E INSUMOS**

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 5

Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

De los trabajadores encuestados considera que se debe implantar un sistema de contabilidad de costos ya que esto ayudara a tener un mejor control en cuanto a los materiales e insumos requeridos para la producción y a la vez evitara el despilfarro de los mismos como la mano de obra, para lo cual se contará con una identificación clara de la fijación de costos.

RECURSOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 6



Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Los trabajadores manifiestan que la empresa cuenta con los suficientes recursos para la producción ya que creen que es un factor importante para adquirir el producto terminado sin ningún tipo de inconvenientes; para lo cual creemos que es conveniente utilizar los recursos de mejor manera y diseccionarlos al cumplimiento de los objetivos deseados.

CONTROL DE INVENTARIOS

OPCIÓN	F	%
SI	2	80
NO	1	20
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 7



Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

De los trabajadores encuestados que es el 80% (2) expresan que SI se debe llevar control de inventarios ya que ayudaría a tener un número exacto de las existencias del producto, y el 20% (1) indica que no es necesario, pero a la vez consideramos que si es indispensable llevar un control de inventarios para que de esta manera facilite la clasificación de los insumos para tener información veraz de las existencias.

TABLA N° 8**IMPORTANCIA EN LA CALIDAD DE MATERIA PRIMA**

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 8

Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

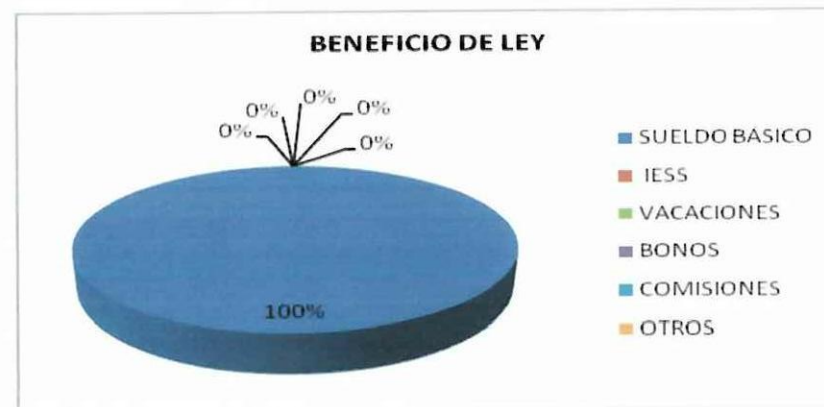
Elaborado: Tesistas

Los trabajadores manifiestan que es elemental que la materia prima sea de calidad, ya que al no serla se ofertarían productos de bajo rendimiento y por ende la empresa perdería valor en el mercado competitivo disminuyendo su rentabilidad; por tal razón es fundamental la calidad de materia prima.

BENEFICIOS DE LEY

OPCIÓN	F	%
SUELDO BÁSICO	3	100
IESS	0	0
VACACIONES	0	0
BONOS	0	0
COMISIONES	0	0
OTROS	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 9



Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Los trabajadores gozan del SUELDO BÁSICO, pero ellos indican que sería importante disponer de los demás beneficios de ley ya que serviría como un incentivo más para su desempeño dentro de su labor diaria, lo que sería factible para la empresa que la propietaria retome las peticiones de sus trabajadores para que su rendimiento sea activo.

TABLA N° 10

NORMAS DE SALUBRIDAD

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 10



Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Los trabajadores consideran que es importante trabajar bajo las normas de salubridad por ser un producto de consumo humano que no afecte el medio ambiente salud y vida de las personas. Es recomendable que la empresa siga tomando en cuenta estos factores que son primordiales dentro del sector lácteo.

TABLA N° 11

ATENCIÓN AL CLIENTE

OPCIÓN	F	%
SI	3	100
NO	0	0
TOTAL	3	100

GRAFICO N° 11



Fuente: Trabajadores de la empresa de Lácteos Finos

Elaborado: Tesistas

Los trabajadores creen que es importante tomar en cuenta la atención al cliente ya que es una estrategia primordial demostrando calidez en el servicio. Para ello la propietaria debe poner más énfasis y esmero ya que es una fortaleza para si misma.

12.- ¿Cree Ud. Que es importante la calidad de la materia prima para la producción?

TABLA N° 12

CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

OPCIÓN	F	%
SI	7	100
NO	0	0
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 12



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

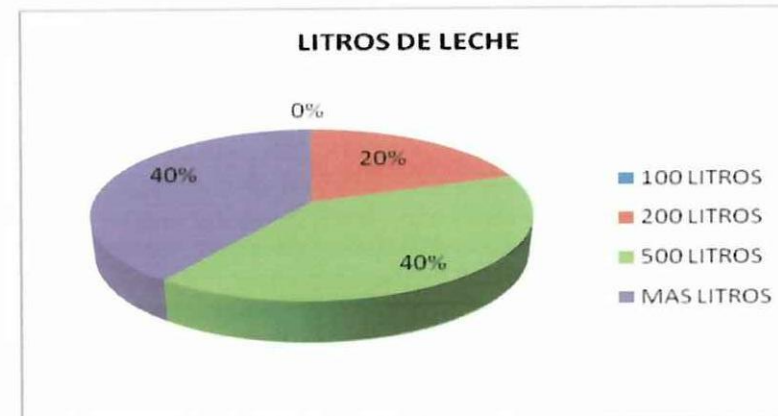
Elaborado: Tesistas

Los proveedores encuestados manifiestan que es importante la materia prima, caso contrario bajaría la calidad del producto y a la vez la utilidad en el proceso para ello se recomienda que no busque productos sustitutos y mala calidad.

LITROS DE LECHE DIARIO

OPCIÓN	F	%
100 LITROS	0	0
200 LITROS	1	20
500 LITROS	3	40
MAS LITROS	3	40
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 13



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

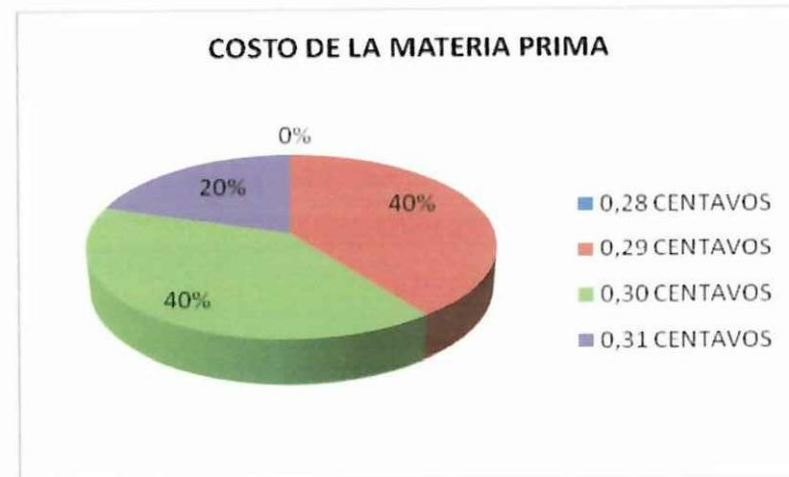
Elaborado: Tesistas

De los proveedores de materia prima encuestados el 20% (1), ofrece 200 litros, el 40 % (3) 500 litros y el otro 40% (3) más litros lo que implica que la producción no pare, pero ellos desean ofertar en mayor cantidad para que así sus utilidades sean superiores y a la vez la unidad de la empresa sea más significativa.

COSTO DE MATERIA PRIMA

OPCIÓN	F	%
0,28 CENTAVOS	0	0
0,29 CENTAVOS	3	40
0,30 CENTAVOS	3	40
0,31 CENTAVOS	1	20
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 14



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

Elaborado: Tesistas

El 40% (3) de proveedores responde que ofertan la a 0.29 ctvs. mientras que el 40 % (3) ofrecen a 0.30 ctvs. Y el 20% (1) a 31 ctvs., en si ellos desean que exista una igualdad en cuanto al costo para que la rentabilidad esperada sea mayor ya que la calidad de la leche es buena.

INCREMENTO DE LA PRODUCCIÓN

OPCIÓN	F	%
SI	7	100
NO	0	0
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 15



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

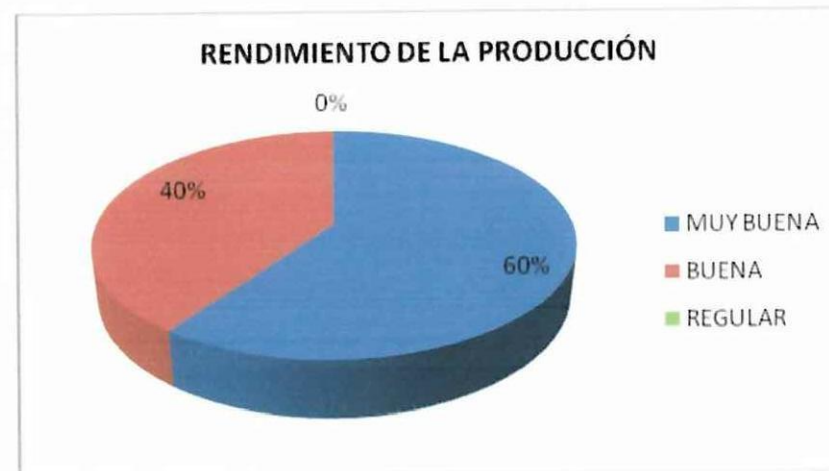
Elaborado: Tesistas

Los proveedores opinan que debería incrementar la producción, de esta forma ampliar sus utilidades y a la vez sus actividades económicas estén encaminadas al beneficio de la empresa para que sus ventas crezcan ayudando a la propietaria a mantener la misma dentro del mercado lácteo.

RENDIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN

OPCIÓN	F	%
MUY BUENA	4	60
BUENA	3	40
REGULAR	0	0
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 16



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

Elaborado: Tesistas

El 60% (4) de los proveedores indica que la producción es MUY BUENA, mientras que el 40% (3) que es BUENA para lo cual consideramos importante que la empresa maneje estrategias que mejore sus rendimiento y de esta forma satisfacer a los clientes.

TABLA N° 17

SERVICIO PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

OPCIÓN	F	%
SI	7	100
NO	0	0
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 17



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

Elaborado: Tesistas

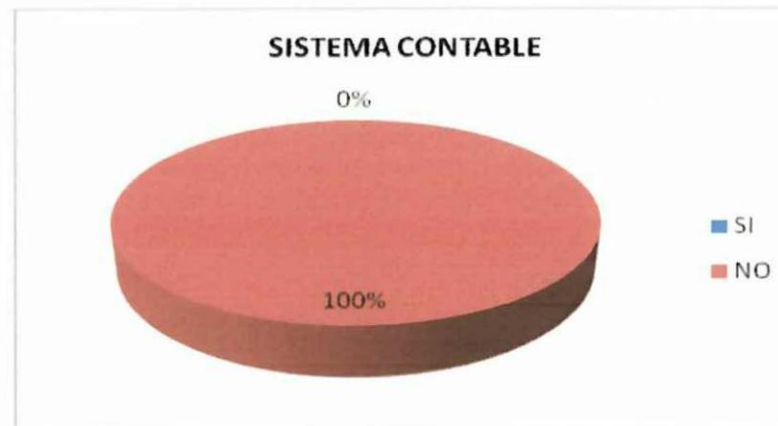
Los proveedores encuestados expresan que el servicio que brinda la empresa para recibir la materia prima es inmediato ya que cuenta con todas las condiciones para recibir la leche.

TABLA N° 18

SISTEMA CONTABLE

OPCIÓN	F	%
SI	0	0
NO	7	100
TOTAL	7	100

GRAFICO N° 18



Fuente: Proveedores de la Materia Prima (Leche)

Elaborado: Tesistas

Los proveedores indican que es factible la implantación de un sistema dentro de la empresa ya que le permitiría a la misma ordenar de mejor manera las actividades económicas diarias para lo cual se recomienda su implantación.

19.- ¿Cree Ud. que es importante la calidad de la materia prima para la producción?

TABLA N° 19

CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

OPCIÓN	F	%
SI	5	100
NO	0	0
TOTAL	5	100

GRAFICO N° 19



Fuente: Proveedores de la Materia Prima Indirecta

Elaborado: Tesistas

Los proveedores encuestados manifiestan que es importante la calidad de la materia prima porque así el producto sería fresco lo que implicaría que la producción sea de calidad sin causar perjuicios en la salud de los consumidores.

CRÉDITOS A LA EMPRESA

OPCIÓN	F	%
SI	5	100
NO	0	0
TOTAL	5	100

GRAFICO N° 20



Fuente: Proveedores de la Materia Prima Indirecta

Elaborado: Tesistas

Los proveedores mencionan que les han facilitado créditos a la empresa ya que es una política que ellos poseen por cuanto son responsables ante las deudas contraídas garantizando de esta manera las actividades económicas de la misma.

TABLA N° 21

CALIFICACIÓN DE LOS PLAZO DE CRÉDITOS

OPCIÓN	F	%
MUY BUENA	4	80
BUENA	1	20
REGULAR	0	0
TOTAL	5	100

GRAFICO N° 21



Fuente: Proveedores de la Materia Prima Indirecta

Elaborado: Tesistas

El 80 % (4) califican a la empresa como MUY BUENA en sus pagos, mientras que el 20% (1) lo estima que es BUENA lo que implica que este en un estatus de rendimiento excelente y a la vez su endeudamiento garantice el beneficio de sus recursos económicos materiales y humanos.

TABLA N° 22**EXISTENCIA DE UN SISTEMA CONTABLE**

OPCIÓN	F	%
SI	0	0
NO	5	100
TOTAL	5	100

GRAFICO N° 22

Fuente: Proveedores de la Materia Prima Indirecta

Elaborado: Tesistas

De los proveedores encuestados afirma que desconocen de la existencia de un sistema contable dentro de la empresa, pero ellos expresan que seria de suma importancia que cuente con el mismo para que así sean más organizados y de esta manera tengas resultados veraces y confiables.

TABLA N° 23**IMPORTANCIA DE UN SISTEMA DE CONTABLE**

OPCIÓN	F	%
SI	5	100
NO	0	0
TOTAL	5	100

GRAFICO N° 23

Fuente: Proveedores de la Materia Prima Indirecta

Elaborado: Tesistas

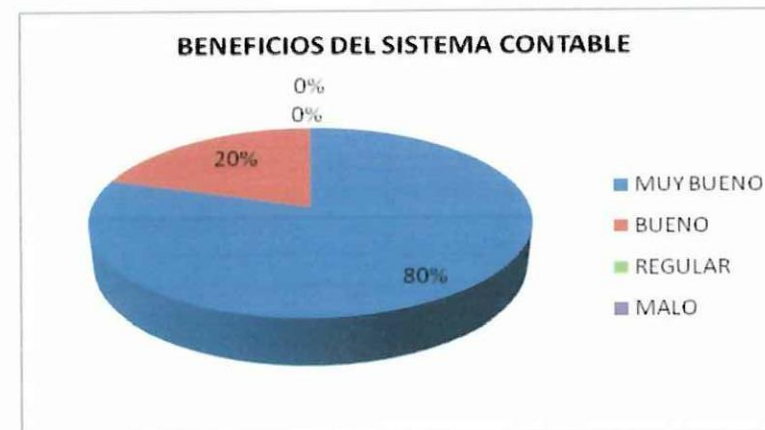
Las personas encuestadas opinan que seria importante la implantación del sistema por cuanto le permita a la misma tomar decisiones acertadas y a la vez el valor real de cada producto.

TABLA N° 24

BENEFICIO DEL SISTEMA CONTABLE

OPCIÓN	F	%
MUY BUENO	4	80
BUENO	1	20
REGULAR	0	0
MALO	0	0
TOTAL	5	100

GRAFICO N° 24



Fuente: Proveedores de la Materia Prima Indirecta

Elaborado: Tesistas

El 80% (4) de proveedores encuestados mencionan que es MUY BUENO; mientras que el 20% (1) BUENO por cuanto sugieren que se implante dicho sistema ya que el mismo permitiría conocer permanentemente el costo real por producto.

25.- ¿Al momento de realizar un pedido mayor de lo habitual, la empresa estuvo en capacidad de cumplirlo?

TABLA N° 25

CUMPLIMIENTO DE MAYOR PEDIDO

OPCIÓN	F	%
SI	10	100
NO	0	0
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 25



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

Elaborado: Tesistas

Los clientes encuestados opinan que han cumplido con los pedidos; lo cual es una garantía para que la empresa siga ofertando su producto en el mercado y así fortalezca su imagen llevando a miras de crecimiento su producción y a la vez sus utilidades.

TABLA N° 26

GASTO DE TRANSPORTE

OPCIÓN	F	%
SI	6	60
NO	4	40
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 26



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

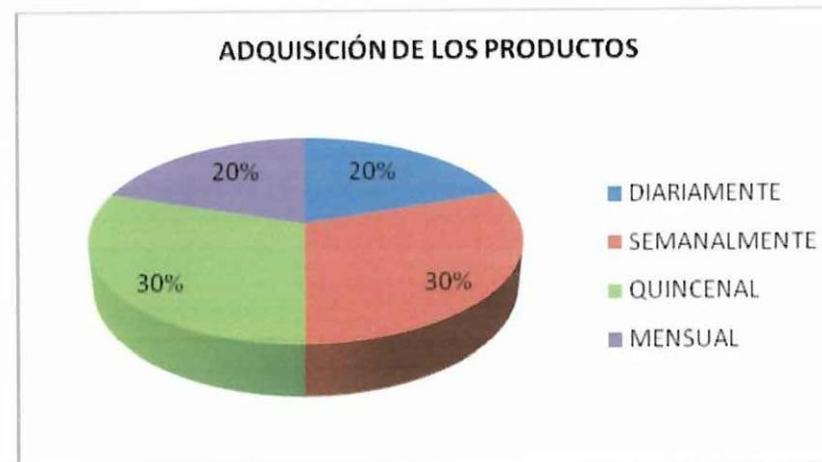
Elaborado: Tesistas

El 60% (7) afirma que la empresa cubre los gastos de transporte; mientras que el 40% (3) retiran personalmente los productos de la empresa. Para lo cual recomendamos a la propietaria cubra en su totalidad dichos gastos para de esta manera atraer más clientes y se tome como una estrategia para sus ventas.

ADQUISICIÓN DE LOS PRODUCTOS

OPCIÓN	F	%
DIARIAMENTE	2	20
SEMANALMENTE	3	30
QUINCENAL	3	30
MENSUAL	2	20
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 27



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

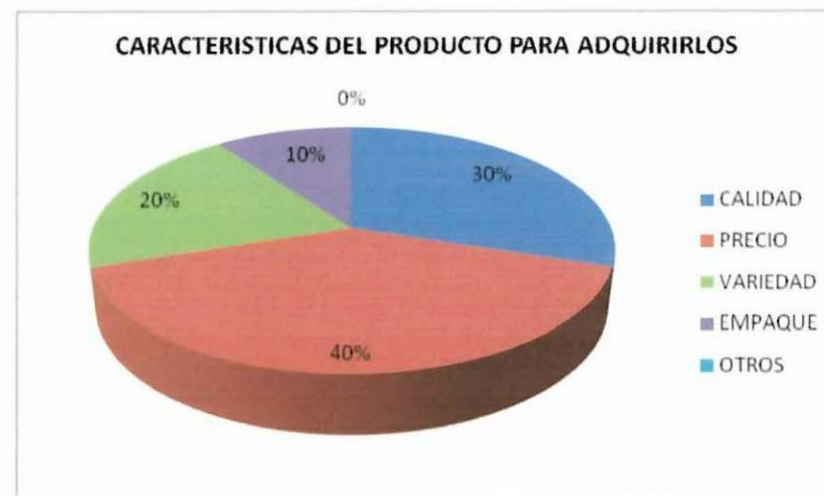
Elaborado: Tesistas

El 20% (2) adquieren DIARIAMENTE, el 30% (3) SEMANALMENTE, el otro 30% (3) QUINCENALMENTE y el 20% (2) MENSUAL, comprobamos que la preferencia de los productos dentro del mercado es buena cubriendo las necesidad de los clientes, lo que implica a la propietaria que fortalezca su producto mediante la publicidad.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO PARA ADQUIRIRLO

OPCIÓN	f	%
CALIDAD	3	30
PRECIO	4	40
VARIEDAD	2	20
EMPAQUE	1	10
OTROS	0	0
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 28



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

Elaborado: Tesistas

Los clientes encuestados 30% (3) se inclinan a comprar por CALIDAD, el 40% (4) por el PRECIO, el 20% (2) por VARIEDAD, y el 10% (1) por EMPAQUE, en si la calidad y el precio son los factores fundamentales para los clientes por tal razón la empresa no debe bajar su rendimiento ya que si lo hace perderá su nicho

TABLA N° 29

ATENCIÓN AL CLIENTE

OPCIÓN	f	%
EXCELENTE	3	30
BUENA	6	60
REGULAR	1	10
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 29



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

Elaborado: Tesistas

Los encuestados mencionan que la atención no es EXCELENTE ya que representa el 30% (3) para lo cual el 60% (6) manifiesta que es BUENA y el 10% (1) REGULAR por lo que es recomendable que la propietaria priorice este factor ya que es elemental para incrementar el volumen de ventas.

HALLA EL PRODUCTO EN EL MERCADO FACILMENTE

OPCIÓN	F	%
SI	6	60
NO	4	40
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 30



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

Elaborado: Tesistas

El 60% (6) de encuestados piensan que se encuentra fácilmente, y el 40%(4) manifiesta que es poco dificultoso; por lo tanto hemos visto necesario que la empresa establezca publicidad para que los clientes existentes y potenciales conozcan el productos con mayor frecuencia.

SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL PRODUCTO

OPCIÓN	f	%
PRESENTACIÓN	2	20
PUBLICIDAD	3	30
INNOVACIÓN	2	20
NINGUNA	3	30
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 31



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

Elaborado: Tesistas

El 20% (2) sugiere que mejore la PRESENTACIÓN, el 30% (3) que exista PUBLICIDAD, el 20% (2) que se realice INNOVACIÓN y el 30% (3) NINGUNA, para ello se considera importante que la empresa tome en cuenta los factores antes mencionados.

TABLA N° 32

IMPORTANCIA DEL SISTEMA CONTABLE

OPCIÓN	f	%
SI	10	100
NO	0	0
TOTAL	10	100

GRAFICO N° 32



Fuente: Clientes “Lácteos Fino”

Elaborado: Tesistas

De los clientes encuestados consideran que es importante que se implante dicho sistema ya que el mismo le ayudaría a la propietaria a conocer el valor real del producto terminado y la rentabilidad con la que cuenta la empresa y así tener una mejor distribución en los procesos de la producción.

Transcripción de la entrevista realizada a la propietaria y jefa de producción de la empresa de Lácteos “FINO”.

En la entrevista realizada a la Sra. ELVIA QUILUMBA CASA, propietaria de la empresa se pudo conocer que la quesera esta representada legalmente por ella; menciona que inicio sus actividades de producción de quesos en el año 2000 con su esfuerzo adquirió las herramientas y maquinarias necesarias ofreciendo productos de calidad. Determina sus responsabilidades como son: representar a la quesera, gestionar las diferentes actividades de la empresa para la toma de decisiones; además considera de suma importancia que se implante el sistema contable en su empresa por la misma le permitirá clasificar, registrar, resumir e interpretar de mejor manera todos los movimientos económicos y así podrá tener una visión clara de la rentabilidad de la empresa a través de la determinación del costo real de la producción.

Por tal razón en la quesera se toma en cuenta la calidad del producto debe ser excelente y regirse a las necesidades del cliente y a las políticas de la empresa que es ofrecer productos finos. Considera importante también todo movimiento que se realice este respaldado por factura, letra de cambio, recibo, cheques porque de esa manera conoceríamos todas las actividades que se realizan dentro de la empresa como cuanto vendo y cuanto debo gastar para así no excederme y contraer una pérdida en las utilidades de mi negocio

En cuanto al pago de impuestos pago el impuesto a la renta y la retención en la fuente mensualmente como esta estipulado en la ley, para el pago de los trabajadores lo hago de forma mensual en efectivo y gozan de todos los beneficios de ley, no les he dado ningún tipo de capacitación por el momento, porque hasta entonces no creí que era necesario pero ahora que voy viendo si es importante la capacitación porque permitiría que mis productos tengan innovación y variedad para ofrecer al mercado. Sobre los clientes si he acogido las sugerencias por el

ENTREVISTA AL JEFE DE PRODUCCIÓN

Estamos con la Sr. Roberto Toaquizá jefe de producción de la quesera “FINO” este es responsable de velar por la producción es decir es quien se encarga de revisar los procedimientos del queso o cuantificar la cantidad de insumos se necesita, calcular la temperatura etc.

El cual menciona que sería algo muy valioso que se implante el sistema contable en la empresa ya que la misma permitirá conocer cuanto le cuesta producir y vender el producto, ya que sería un beneficio para la empresa. Y así encaminar a los procedimientos necesarios para mejorar la presentación y contenido del producto utilizando estrategias que le permita sobresalir ante la competencia.

En cuanto a la calidad de la producción primordial porque si no perderíamos valor en el mercado y a nuestros clientes; lo cual sería factor negativo para la empresa es por eso que nosotros buscamos proveedores que ofrezcan insumos y materiales de alta calidad para así ofertar productos de calidad, variedad, siendo puntuales en sus en las ordenes de pedidos.

Mencionó que los trabajadores hasta la actualidad no han recibido ninguna clase de capacitación, la propietaria debe ser optimista y crear niveles, para que así los trabajadores sean motivados y participen en la producción e innovación del producto eficaz. Se podría decir que la competencia es un reto porque a través de la misma aprendemos a fijarnos metas que se presentan en el mercado lácteo para de esta manera hacerle frente a la competencia con productos de calidad

En base a las preguntas científicas realizadas dentro de las encuestas y entrevistas a los miembros que conforman la empresa podemos afirmar que su gran mayoría desconocen en si la contabilidad, para lo cual creen importante conocer sobre esta rama ya que esta ayudaría a conocer las necesidades de la empresa, a utilizar de manera adecuada los elementos del costo, obtener el margen de utilidad y el costo real de cada producto.

En si del total de personas encuestadas han arrojado resultados favorables como el estar de acuerdo que se **implante un sistema de contabilidad de costos** ya que la misma permitirá controlar los recursos humanos materiales y económicos de Lácteos FINO.

La incorporación del sistema de contabilidad de costos es de suma importancia ya que ayudará a mantenimiento activo de la empresa láctea ayudando a fomentar el seguimiento de los movimientos financieros con la finalidad de cumplir con los por objetivos propuestos para lo cual estamos proponiendo, a la vez esperamos que este sistema sea aprovechado al máximo por parte de la propietaria ya que facilitara organizar de mejor manera su negocio y obtener mayor ganancia sin disminuir el volumen de sus productos.

mayoría no tienen conocimiento de la existencia de contabilidad dentro de la empresa la misma que nos ha permitido analizar y establecer que es de suma importancia que se conozca para que así ellos puedan llevar sus actividades diarias de forma ordenada.

- Las técnicas utilizadas mencionan del porque la empresa no cuenta con un sistema de contabilidad de costos ya que este seria una herramienta fundamental para su desarrollo. Con la inexistencia de un sistema contable ha incidido en la incapacidad de la empresa ya que no ha podido manejar precios y costos reales de sus productos
- En base a los resultados obtenidos mediante encuesta y entrevistas hemos destacado la importancia de la calidad de la materia prima e insumos que se utiliza para la producción.
- Se ha podido divisar que los trabajadores no gozan de los beneficios de ley correspondientes lo que les impide entregar todo su empeño en la labor encomendada y solicitan que se cumpla con capacitación en base a su trabajo.
- La empresa ha logrado un lugar importante dentro del mercado competitivo a través del esfuerzo diario por parte de todos quienes conforman la misma.
- Existe una gran apertura por parte de la propietaria jefe de producción trabajadores proveedores y clientes para que se aplique un sistema contable en la empresa el mismo que ayudara a controlar los recursos humanos materiales y económicos y a la vez conocer el costo total y unitario de la producción

- Para lo cual se recomienda que la propietaria que priorice la rama contable ya que de esta manera podrá conocer cuales son los beneficios que brinda la contabilidad.
- Es recomendable para la empresa contar con un sistema de contabilidad de costos la misma que le ayudara a ordenar las actividades económicas diarias que esta realiza a la vez le facilitara determinar la cantidad exacta de materiales para la transformación del producto y por ende determinar el costo exacto del producto.
- Para ello recomendamos que se conserve la calidad de la materia prima ya que esta es fundamental para la transformación del producto y por ende ofrecer quesos de buena calidad acorde a las necesidades de los consumidores.
- Se recomienda a la propietaria que se acoja a la ley y cumpla con todos los beneficios de ley ya que esto seria un gran incentivo para el desempeño de sus trabajadores.
- Tomar en cuenta todas las acogidas realizadas por parte de los encuestados para que mejore el funcionamiento de la misma y así pueda cumplir con las metas planteadas.

5.- Diseño De La Propuesta

5.2. Datos Informativos

Nombre de la Empresa:	Lácteos “FINO”
Representante Legal:	Elvia Casa Quilumba
RUC:	0502760614001
Actividad Económica:	Producción de queso
Tipo de producto:	Queso Fresco
Personal de Producción:	4
Personal Administrativo	1

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe

FUENTE: empresa de Lácteos “FINO”

Localización

Provincia:	Cotopaxi
Cantón:	Latacunga
Parroquia:	Tanicuchi
Barrio:	La pradera
Teléfono:	032719-388

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe

FUENTE: empresa de Lácteos “FINO”

La EMPRESA DE LÁCTEOS FINO inició sus actividades en el año 1977, la Sra. Elvia Casa como única socia y propietaria la misma que aportó con diez mil dólares (10.000.00), para cumplir su propósito, poniendo en marcha sus operaciones adquiriendo como razón social y logotipo EMPRESA DE LÁCTEOS “FINO”. Se lo llamo así porque su misión era ofrecer productos de calidad (finos). Su propósito como gerente fue orientar y encaminar al crecimiento de la empresa para ofrecer en los próximos años productos lácteos en gran variedad.

Al inicio empezó con la producción de 240 queso fresco los mismos que fueron extraídos de los quinientos litros de leche (500 ltrs.), iniciando sus actividades con una tina, una mesa, una descremadora y moldes; funcionando en su propia planta, el producto tubo gran acogida en el mercado permitiéndole demostrar fortaleza y confianza y cumplimiento al objetivo planteado. La empresa cuenta con maquinaria de calidad facilitando tener un mejor desarrollo en la transformación del producto.

Actualmente lácteos fino recibe 1200 litros de leche diarios provenientes de 10 haciendas de la provincia que luego de su proceso da como resultado un total de 480 quesos. La perspectiva de la gerente es cubrir con el mercado nacional ofertando una línea de productos como es el queso mozzarella y la leche pasteurizada con la misma calidad del producto ofertado; a la vez desea incrementar sus utilidades llegando así a ocupar un lugar importante en el sector lácteo, buscando el beneficio colectivo a través de estrategias competitivas como es la calidad y costo bajo del producto.

5.3.4 Naturaleza

La empresa de Lácteos Fino se dedica a transformar, producir y comercializar productos lácteos de calidad.

LÁCTEOS FINO, proporciona productos lácteos con sello de calidad y altos niveles de calidad para satisfacer los gustos y exigencias de los clientes.

5.3.6. Visión

LÁCTEOS FINO, tiene como visión ser una empresa de éxito y competitiva, produciendo y comercializando lácteos a nivel nacional e internacional cultivando la fidelidad de sus clientes para así consolidar un desarrollo socioeconómico sostenible.

5.3.7. Características

La empresa se caracteriza por:

- Brindar servicios a través de camiones, de forma rápida e inmediata.
- Lleva el producto desde la empresa a los puntos de venta.
- Trabaja bajo órdenes de pedido.
- Los pedidos se realizan con llamada telefónicas o personalmente.
- Por la calidad y precio

5.3.8. Objetivos

- Hacer que el cliente sea la razón de ser de la empresa.
- Ofrecer productos de calidad que no afecte al medio ambiente, salud y vida de las personas.
- Lograr competitividad basada en la calidad de producto y servicio.
- Trabajar con honestidad y compromiso una alianza con los pequeños productos, valorando a todos sus trabajadores.
- Cumplir con las exigencias del mercado del mercado lácteo.

5.4. Análisis Del Entorno De La Empresa (Foda)

Para poder realizar un adecuado estudio del entorno de la empresa es importante que la misma cuente y haga referencia a las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades para de esta manera obtener información interna y analizar sus actividades

<i>OPORTUNIDADES.</i>	<i>AMENAZAS.</i>
➤ Proceso de aprendizaje continuo para recursos humanos. ➤ Promover el lanzamiento de un nuevo producto como es (leche pasteurizada) ➤ Ampliar su mercado a nivel Nacional. ➤ Fortalecer su imagen a través de la innovación. ➤ Dar a conocer su producto a través del servicio al cliente y a la sociedad ➤ Realizar publicidad a través de los medios de comunicación.	➤ Contrabando de productos lácteos. ➤ Mercado competitivo en precios y no por calidad. ➤ Amenazas de productos sustitutos. ➤ Políticas no establecidas. ➤ Competencia desleal.
<i>FORTALEZAS</i>	<i>DEBILIDADES.</i>
➤ Contar con maquinaria excelente ➤ Mantener sistemas de control de calidad permanente y eficiente. ➤ Contar con todos los recursos necesarios. ➤ Contar con una gran experiencia en la introducción del producto al mercado. ➤ Tener buena imagen y capacidad para laborar productos en grandes cantidades y así satisfacer las necesidades de los clientes.	➤ Tienen a bajar en época de verano. ➤ No existen estrategias en la empresa. ➤ El personal no tienen cargo ni responsabilidades definidas.

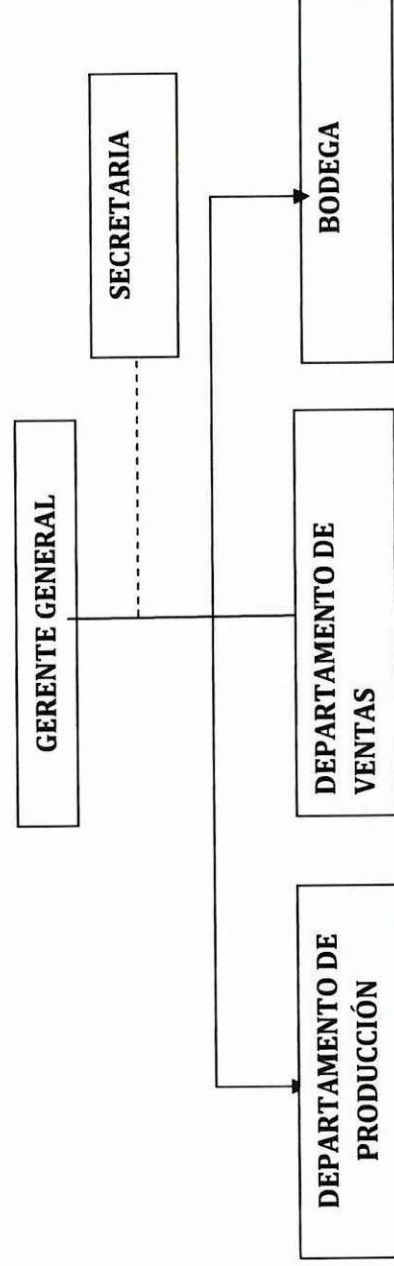
ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe
FUENTE: empresa de Lácteos "FINO"

sus objetivos sean encaminados al cumplimiento y desarrollo ya sea a largo y corto plazo.

Estructura Organizacional

**EMPRESA DE LÁCTEOS “FINO”
ORGANIGRAMA GENERAL
PANAMERICANA NORTE KM 17-TANICUCHÍ.**

TLF: 032-1719-388



ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe
FUENTE: empresa de Lácteos “FINO”

largo por 8 de ancho, el mismo que se encuentra distribuido para la producción del queso y reposo del artículo terminado, el otro es para la bodega de los insumos y materiales comprados, edemas cuneta con un baño.

La segunda planta esta ubicada la oficina y una sala de espera con su respectivo baño

5.6.1. Maquinaria Equipos Y Herramientas

Las maquinarias, equipos y herramientas de la empresa utilizada para el proceso de producción de quesos son indispensables para la elaboración del producto y mejor desarrollo en las operaciones administrativas y comerciales a continuación se detallara detenidamente:

CUADRO N° 19

CANT.	MAQUINARIA Y EQUIPO	CARACTERISTICAS	FUNCIÓN
1	CALDEROS	Capacidad de 1000	Pausterizar la leche
1	CALDEROS	Capacidad de 600	Pausterizar la leche
2	PRENSADORAS	Cap. de 150 QUESOS	Moldear el queso
1	CONGELADOR	Marca DUREX Grande	Congelar insumos
CANT.	HERRAMIENTAS	CARACTERISTICAS	FUNCIÓN
4	Tanques de plástico	Cap. 500 litros	Recolección de Suero
4	Baldes	Cap. 20 litros	varios usos
2	Mesas Metálicas	Cap. 250 quesos	Reposo del queso
20	Gavetas Plásticas	Cap. 30 quesos	Recolección queso
250	Moldes de Acero	Cap. Kilos	Moldear el queso
1	Malla de Nylon	Cap. 50 x 50	Moldear el queso
2	Liras	1,8 de Largo	Cortar la cuajada
2	Paletas de madera	2 m de largo	Batir la leche
1	Termómetro	Cap. Kilos	Para medir la leche

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe

	DIRECTA E INDIRECTA Y MATERIALES.	
Hacienda Santa Clara	leche	LASSO
Plasticos N&S	fundas	QUITO
La Casa De Los Lácteos	cuajo, calcio	LATACUNGA
Supermercados Narcis	sal	LATACUNGA
Supermercados Narcis	detergente, cloro disinfectantes	LATACUNGA
Almacenes Pica	baldes, gavetas, escobas, cintas de empaque y embalaje	QUITO

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe
FUENTE: empresa de Lácteos “FINO

CUADRO N° 21

CLIENTES	DIRECCIÓN
Cafeteria Bariloche	QUITO
Comisariatos FAE	GUAYAQUIL, LATACUNGA
Sra. María Moreno	SANTO DOMINGO
Supermercados Narcis	LATACUNGA
Supermercados Narcis	LATACUNGA
Sr. Manuel Toapanta	QUITO
Supermercados la estación	LATACUNGA
Sra. Herlinda Cajas	QUITO

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe
FUENTE: empresa de Lácteos “FINO

COMPETENCIA	DIRECCIÓN
EL RANCHITO	SALCEDO
LACTEOS MC.	LATACUNGA
LACTEOS TANICUCHI	LATACUNGA
LA FINCA	LATACUNGA
LACTEOS EL ROSAL	LATACUNGA

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe
FUENTE: empresa de Lácteos “FINO”

En el presente trabajo investigativo, hemos visto la necesidad de implantar un sistema de Contabilidad De Costos para la empresa de Lácteos FINO, la misma que servirá con guía para tener un control adecuado en su negocio, operaciones financieras confiables y su patrimonio sea aprovechado al máximo.

En consecuente de lo anterior consideramos que la contabilidad es una herramienta primordial para la empresa láctea la misma que permitirá manejar y mejorar la producción a través de la optimización de los recursos y elementos (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación y tecnología de punta). Este sistema de contabilidad de costos mejorara el nivel del servicio al cliente, control de los inventarios, productividad en las operaciones de planta, implicando a que los costos de calidad de producción sean una inversión que garantice el progreso y desarrollo de la misma.

En base a los resultados obtenidos de los diferentes instrumentos aplicados a los miembros que conforman la empresa; refleja que es fundamental contar con un sistema contable por cuanto ayudará a distribuir en forma equitativa los ingresos y egresos obteniendo resultados veraces y oportunos y a la vez permitan definir la toma de decisiones aceptadas y de esta forma viabilice el logro de sus objetivos obteniendo el costo real y la utilidad líquida de la producción.

General

- ❖ Implantar Un Sistema De Contabilidad De Costos En La Empresa De Lácteos Fino el mismo que permitirá establecer y desarrollar de manera adecuada la organización y el control de las actividades contables evaluando su nivel económico.

Específicos

- ❖ Ordenar las actividades económicas de la empresa
- ❖ Crear un plan de cuentas acorde a las necesidades de la empresa.
- ❖ Determinar los diferentes elementos que conforman el costo en base al Sistema Por Ordenes De Producción
- ❖ Describir los modelos contables que se van a utilizar para mejorar la organización de la empresa.

La presente propuesta tiene como propósito fundamentar y unificar los registros e información de la empresa, la misma que se lograra a través de implantación del sistema que permitirá conocer todas las actividades que realiza, obteniendo resultados ágiles, veraces y oportunas. Para lo cual hemos considerado importante y necesario el sistema de costos por órdenes de producción el cual nos ayudara a obtener el costo real y unitario de los productos terminados.

6.1. APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

6.1.1 Ejercicio Práctico

DATOS GENERALES

SISTEMA DE COSTOS: Por Órdenes De Producción

SISTEMA CONTABLE: Permanencia de Inventarios

RAZÓN SOCIAL: Empresa de Lácteos “FINO”

PERIODO CONTABLE: Del 01 al 31 de diciembre del 2007

ARTÍCULOS TERMINADOS: Queso Fresco

MÉTODO DE VALORACIÓN: Promedio ponderado

6.1.2. Datos O Transacciones

Es el inicio del proceso contable el cual permite reconocer los documentos de sustento los cuales son (facturas, notas de ventas, cheques, recibos, entre otros) estos ayudan al análisis y la identificación de las operaciones de las cuentas

CUADRO # 23

CUENTAS	VALORES
Caja	6775.88
Caja Chica	200,00
Bancos	600,00
Inventario de Insumos y Materiales	
Calcio 60.00	
Cuajo 130.00	226,00
Sal 36.00	
Cuentas por cobrar	1000,00
Muebles de Oficina	580,00
Equipo de Computo	1150,00
Maquinaria de Fabrica	14500,00
Muebles y Enceres	50,00
Edificio	23000,00
Vehículo	20000,00
Terreno	53000,00
Documentos por pagar	579,39
Cuentas por pagar	1350,00
Préstamo bancarios	10000,00
Depreciación Acumulada Equipo de Computo	316.25
Depreciación Acumulada Maquinaria	10331.25
Depreciación Acumulada Muebles de Oficina	413.25
Depreciación Acumulada Muebles y Enceres	35.63
Depreciación Acumulada Edificio	8193.75
Depreciación Acumulada Vehículo	10500.00
Capital	79362.36

ELABORADO POR: Jessy Changoluisa y Lucía Taipe

FUENTE: empresa de Lácteos "FINO"

producción y la gerente general, los mismos que se contabilizaran según rol de pagos mensual.

Para la producción del Queso la empresa cuenta con 1200 litros de leche diarios, los mismos que se utilizara el 100%, el precio de venta al público en general del Queso es de \$2.00

La empresa de Lácteos FINO trabaja con el Banco del Pichincha cuenta N.- 52263982-201.

El litro de leche 2,5% de grasa cuesta 0,30 ctvs. y el mismo con el 1.8% de grasa cuesta 0,27 ctvs.,

El costo del suero va de acuerdo al precio del mercado pero en la empresa de Lácteos FINO se vende a 0,004 ctvs. cada litro.

TRANSACCIONES

Diciembre 01.- Según orden de compra N° 012 se adquiere; 24270 miligramos de cuajo a 0,01ctvs y 16670 milímetros de calcio a 0.03 ctvs. en efectivo.

Diciembre 01.- Según orden de compra N° 015 se adquiere; 4270 libras de sal en grano a 0.18 ctvs. se paga en efectivo.

Diciembre 01.- Según hoja de recepción # 01 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs. c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 01.- Según orden de requisición N° 01 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 01 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 01.- Según Kárdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 01.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 01 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 02.- Según hoja de recepción # 02 se compra 1201 litros de leche a 0,30 ctvs. su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 02.- Según orden de requisición N° 02 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 02 se retira 1201 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 02.- Según Kárdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 03.- Según hoja de recepción # 03 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 03- Según orden de requisición N° 03 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 03 se retira 1201 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 03- Según Kárdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 03- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 03 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 04.- Según hoja de recepción # 04 se compra 1201 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 04.- Según orden de requisición N° 04 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 04 se retira 1201 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 04.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 04 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 05.- Según hoja de recepción # 05 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 05.- Según orden de requisición N° 05 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 05 se retira 1201 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 05.-Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 05.-Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 05 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 06.- Según hoja de recepción # 06 se compra 1205 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 06.- Según orden de requisición N° 06 se retira de bodega 1205 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 605 milímetros y según hoja de recepción # 06 se retira 1205 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 06.- Se registra la salida de 482 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 06 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 07.- Según hoja de recepción # 07 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 07.- Según orden de requisición N° 07 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 07 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 07.-Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 07.-Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 07 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 08.- Según hoja de recepción # 08 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 08.- Según orden de requisición N° 08 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 08 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 08.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 08 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 09.- Según hoja de recepción # 09 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 09.- Según orden de requisición N° 09 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 09 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 09.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 09.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 09 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 10.- Según hoja de recepción # 10 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 10.- Según orden de requisición N° 10 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 10 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 10.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 10 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 11.- Según hoja de recepción # 11 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 11.- Según orden de requisición N° 11 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 11 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 11.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 11.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 11 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 12.- Según hoja de recepción # 12 se compra 1210 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 12.- Según orden de requisición N° 12 se retira de bodega 1210 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 610 milímetros y según hoja de recepción # 12 se retira 1210 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 12.- Se registra la salida de 484 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 12 se registra 402 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 13.- Según hoja de recepción # 13 se compra 1210 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 13.- Según orden de requisición N° 13 se retira de bodega 1210 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 610 milímetros y según hoja de recepción # 13 se retira 1210 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 13.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 484 quesos.

Diciembre 13.- Se registra la salida de 484 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 13 se registra 402 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 14.- Según hoja de recepción # 14 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 14.- Según orden de requisición N° 14 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 14 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 14.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 14 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 15.- Según hoja de recepción # 15 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 15.- Según orden de requisición N° 15 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 15 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 15.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 15.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 15 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 16.- Según hoja de recepción # 16 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 16.- Según orden de requisición N° 16 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 16 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 16.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 16 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 17.- Según hoja de recepción # 17 se compra 1205 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 17.- Según orden de requisición N° 17 se retira de bodega 1205 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 605 milímetros y según hoja de recepción # 17 se retira 1205 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 17.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 482 quesos.

Diciembre 17.- Se registra la salida de 482 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 17 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 18.- Según hoja de recepción # 18 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 18.- Según orden de requisición N° 18 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 18 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 18.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 18 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 19.- Según hoja de recepción # 19 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 19.- Según orden de requisición N° 19 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 19 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 19.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 19.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 19 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 20.- Según hoja de recepción # 20 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 20.- Según orden de requisición N° 20 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 20 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 20.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 20 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 21.- Según hoja de recepción # 21 se compra 1205 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 21.- Según orden de requisición N° 21 se retira de bodega 1205 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 605 milímetros y según hoja de recepción # 21 se retira 1205 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 21.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 482 quesos.

Diciembre 21.- Se registra la salida de 482 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 21 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 22.- Según hoja de recepción # 22 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 22.- Según orden de requisición N° 22 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 22 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 22.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 22 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 23.- Según hoja de recepción # 23 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 23.- Según orden de requisición N° 23 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 23 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 23.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 23.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 23 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 24.- Según hoja de recepción # 24 se compra 1205 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 24.- Según orden de requisición N° 24 se retira de bodega 1205 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 605 milímetros y según hoja de recepción # 24 se retira 1205 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 24.- Se registra la salida de 482 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 24 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 25.- Según hoja de recepción # 25 se compra 1205 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 25.- Según orden de requisición N° 25 se retira de bodega 1205 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 605 milímetros y según hoja de recepción # 25 se retira 1205 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 25.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 482 quesos.

Diciembre 25.- Se registra la salida de 482 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 25 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 26.- Según hoja de recepción # 26 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 26.- Según orden de requisición N° 26 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 26 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 26.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 26 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 27.- Según hoja de recepción # 27 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 27.- Según orden de requisición N° 27 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 27 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 27.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 27.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 27 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 28.- Según hoja de recepción # 28 se compra 1205 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 28.- Según orden de requisición N° 28 se retira de bodega 1205 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 605 milímetros y según hoja de recepción # 28 se retira 1205 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 28.- Se registra la salida de 482 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 28 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 29.- Según hoja de recepción # 29 se compra 1200 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 29.- Según orden de requisición N° 29 se retira de bodega 1200 miligramos de cuajo, 40 libras de sal, Calcio 600 milímetros y según hoja de recepción # 29 se retira 1200 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 29.- Según Kàrdex ingresa a bodega de productos terminados 480 quesos.

Diciembre 29.- Se registra la salida de 480 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 29 se registra 400 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 30.- Según hoja de recepción # 30 se compra 1210 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 30.- Según orden de requisición N° 30 se retira de bodega 1210 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 610 milímetros y según hoja de recepción # 30 se retira 1210 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 30.-Se registra la salida de 484 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 30 se registra 402 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 31.- Según hoja de recepción # 31 se compra 1210 litros de leche a 0,30 ctvs su c/ltr el pago se lo realizará al fin de mes.

Diciembre 31.- Según orden de requisición N° 31 se retira de bodega 1210 miligramos de cuajo, 42 libras de sal, Calcio 610 milímetros y según hoja de recepción # 31 se retira 1210 litros de leche para iniciar la producción.

Diciembre 31.-Según Kárdex ingresa a bodega de productos terminados 484 quesos.

Diciembre 31.-Se registra la salida de 484 quesos a \$2.00 c/u , con destino a los diferentes puntos de venta . Según hoja de costos diaria N.- 31 se registra 402 litros de suero a 0,04ctvs c/l.

Diciembre 31.- Se paga de combustible a la gasolinera “DIVINO NIÑO”. \$400.00;

Diciembre 31.- Materia Prima (leche) a los Proveedores según hoja de recepción N.- 01 al 31 la cantidad \$11.181,00 en efectivo.

cantidad \$ 107.90, según recibo N.- 1211, se paga por mantenimiento de maquinaria \$37,00 según factura N.-1710, materiales de limpieza \$46,00.

Diciembre 31.- Se cancela sueldos y salarios según rol de pagos del mes de diciembre.

Diciembre 31.- Según recibo N.- 1421; por servicio telefónico la cantidad \$ 56.00

Diciembre 31.- Se paga transporte de productos terminados a las ciudades de Quito, Guayaquil, Quevedo y Santo Domingo a cantidad de \$ 500,00.

Diciembre 31.- Se cancela la primera cuota del préstamo más el interés la cantidad de \$ 188.33.

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
dic-01	1			
	Caja		6775,88	
	Caja Chica		200,00	
	Bancos		600,00	
	Inventario de Insumos y Materiales		226,00	
	Cuentas por cobrar		1000,00	
	Muebles de Oficina		580,00	
	(-)Depreciación Acumulada Muebles de oficina		-413,25	
	Equipo de Computo		1150,00	
	(-)Depreciación Acumulada Equipo de Computo		-316,25	
	Maquinaria y equipo		14500,00	
	(-)Depreciación Acumulada Maquinaria y equipo		-10331,25	
	Muebles y Enseres		50,00	
	(-)Depreciación Acumulada Muebles y enseres		-35,63	
	Edificio		23000,00	
	(-)Depreciación Acumulada Edificio		-8193,75	
	Vehículo		20000,00	
	(-)Depreciación Acumulada Vehículo		-10500,00	
	Terreno		53000,00	
	Documentos por pagar			579,39
	Cuentas por pagar			1350,00
	Prestamo bancarios			10000,00
	Capital			79362,36
	P/reg Estado de Situación Inicial			
	2			
dic-01	Inventario de Insumos y Materiales		933,60	
	Cuajo	242,7		
	Sal	190,8		
	Calcio	500,1		
	IVA en Compras		112,03	
	Caja			1026,96
	Retención en la Fuente			18,67
	P/reg Compra de cuajo, calcio, sal			
	3			
dic-01	Gastos indirectos de fabricación		193,82	
	14908 fundas a 0,013 ctvs. c/und.	193,82		
	IVA en Compras		23,26	
	Caja			213,18
	Retención en la Fuente			3,88
	P/ reg Compra de fundas			
	4			
dic-01	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	5			
dic-01	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg el consumo de la materia prima directa			

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		93274,44	93274,44
	6			
dic-01	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	7			
dic-01	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Departamento B	21,25		
	Mano de Obra			21,25
	P/reg prorrateo mano de obra			
	8			
dic-01	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq. etc.			
	9			
dic-01	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	10			
dic-01	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	11			
dic-01	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	12			
dic-01	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	13			
dic-01	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
dic-02	14			
	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
PASAN			95726,48	95726,48

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		95726,48	95726,48
	15			
dic-02	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg el consumo de la materia prima directa			
	16			
dic-02	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	17			
dic-02	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	18			
dic-02	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq. etc.			
	19			
dic-02	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916 c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	20			
dic-02	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg venta de quesos			
	21			
dic-02	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	22			
dic-02	Inventario de productos en proceso (M.P.D)		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario Desperdicio			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	23			
dic-02	Caja		16,00	
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	24			
dic-03	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		98538,52	98538,52
	25			
dic-03	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	26			
dic-03	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	27			
dic-03	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	28			
dic-03	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq. etc.			
	29			
dic-03	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916 c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	30			
dic-03	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	31			
dic-03	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	32			
dic-03	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	13			
dic-03	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	34			
dic-04	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		101350,56	101350,56
	35			
dic-04	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg el consumo de la materia prima directa			
	36			
dic-04	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	37			
dic-04	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	P/reg. Prorratio de mano de obra			
	38			
dic-04	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq. etc.			
	39			
dic-04	Inventario de Productos Terminados		513,94	
	480 quesos a 1,0707c/u	513,94		
	Inventario de productos en proceso			513,94
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	40			
dic-04	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	41			
dic-04	Costos de Venta		513,94	
	480 quesos a 1,0707c/u	513,94		
	Inventario de Productos Terminados			513,94
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	42			
dic-04	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	43			
dic-04	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	PASAN		103933,91	103933,91

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		103933,91	103933,91
	44			
dic-05	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	45			
dic-05	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	46			
dic-05	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	47			
dic-05	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	P/reg prorrateo mano de obra			
	48			
dic-05	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq. etc.			
	49			
dic-05	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916 c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	50			
dic-05	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	51			
dic-05	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	52			
dic-05	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	53			
dic-05	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		106745,95	106745,95
dic-06	54			
	Inventario de Materia Prima Directa		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Cuentas Por Pagar			361,50
	P/reg Compra de leche			
	55			
dic-06	Inventario de productos en proceso		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Inventario de Materia Prima Directa			361,50
	P/reg el consumo de la materia prima directa			
	56			
dic-06	Inventario de productos en proceso		37,76	
	Cuajo 1205 miligramos a 0,01 ctvos.	12,05		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 605 mililitros a 0,03 ctvos	18,15		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,76
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	57			
dic-06	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	P/reg prorratio mano de obra			
	58			
dic-06	Inventario de productos en proceso		29,86	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,86
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq, etc.			
	59			
dic-06	Inventario de Productos Terminados		450,37	
	482 quesos a 0,9344 c/u	450,37		
	Inventario de productos en proceso			450,37
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	60			
dic-06	Caja		1060,40	
	Anticipo retención en la Fuente		19,28	
	Ventas			964,00
	482 quesos a 2c/u	964,00		
	IVA en Ventas			115,68
	P/reg la venta según el precio de venta			
	61			
dic-06	Costos de Venta		450,37	
	Inventario de Productos Terminados			450,37
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	62			
dic-06	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	PASAN		109554,24	109554,24

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		109554,24	109554,24
	63			
dic-06	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	64			
dic-07	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	65			
dic-07	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	66			
dic-07	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	67			
dic-07	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	68			
dic-07	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq, etc.			
	69			
dic-07	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	70			
dic-07	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	71			
dic-07	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	72			
dic-07	Inventario de productos en proceso (M.P.D)		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario Desperdicio			16,00

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		112366,28	112366,28
	63			
dic-07	Caja		16,00	
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	74			
dic-08	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	75			
dic-08	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	76			
dic-08	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	77			
dic-08	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	78			
dic-08	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	79			
dic-08	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	80			
dic-08	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	81			
dic-08	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	82			
dic-08	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		115178,32	115178,32
	83			
dic-08	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	84			
dic-09	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	85			
dic-09	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	86			
dic-09	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	87			
dic-09	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	88			
dic-09	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	89			
dic-09	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	90			
dic-09	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	91			
dic-09	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	92			
dic-09	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		117990,36	117990,36
	93			
dic-09	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	94			
dic-10	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	95			
dic-10	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	96			
dic-10	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	97			
dic-10	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	P/reg prorrateo mano de obra			
	98			
dic-10	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq. etc.			
	99			
dic-10	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	100			
dic-10	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
	101			
dic-10	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	PASAN		120786,40	120786,40

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		120786,40	120786,40
	102			
dic-10	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	103			
dic-10	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	104			
dic-11	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	105			
dic-11	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	106			
dic-11	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	107			
dic-11	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	P/reg prorrateo mano de obra			
	108			
dic-11	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq. etc.			
	109			
dic-11	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	110			
dic-11	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20
	P/reg la venta según el precio de venta			
PASAN			123150,16	123150,16

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		123150,16	123150,16
dic-11	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	112			
dic-11	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	113			
dic-11	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	114			
dic-12	Inventario de Materia Prima Directa		363,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	363,00		
	Cuentas Por Pagar			363,00
	P/reg Compra de leche			
	115			
dic-12	Inventario de productos en proceso		363,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	363,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			363,00
	P/reg Consumo de leche			
	116			
dic-12	Inventario de productos en proceso		37,96	
	Cuajo 1210 miligramos a 0,01 ctvos.	12,10		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 610 mililitros a 0,03 ctvos	18,30		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,96
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	117			
dic-12	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	P/reg prorrateo mano de obra			
	118			
dic-12	Inventario de productos en proceso		29,89	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,89
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	119			
dic-12	Inventario de Productos Terminados		452,10	
	484 quesos a 0,934091 c/u	452,10		
	Inventario de productos en proceso			452,10
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	120			
dic-12	Caja		1064,80	
	Anticipo retención en la Fuente		19,36	
	Ventas			968,00
	484 quesos a 2c/u	968,00		
	IVA en Ventas			116,16

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		125981,80	125981,80
	121			
dic-12	Costos de Venta		452,10	
	Inventario de Productos Terminados			452,10
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	122			
dic-12	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	123			
dic-12	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	124			
dic-13	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	125			
dic-13	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	126			
dic-13	Inventario de productos en proceso		37,96	
	Cuajo 1210 miligramos a 0,01 ctvos.	12,10		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 610 mililitros a 0,03 ctvos	18,30		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,96
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	127			
dic-13	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	128			
dic-13	Inventario de productos en proceso		29,89	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,89
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq, etc.			
	129			
dic-13	Inventario de Productos Terminados		452,10	
	484 quesos a 0,934091 c/u	452,10		
	Inventario de productos en proceso			452,10
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	130			
dic-13	Caja		1064,80	
	Anticipo retención en la Fuente		19,36	
	Ventas			968,00
	484 quesos a 0,934091 c/u	968,00		
	IVA en Ventas			116,16

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		128811,26	128811,26
	131			
dic-13	Costos de Venta		452,10	
	Inventario de Productos Terminados			452,10
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	132			
dic-13	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	133			
dic-13	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	134			
dic-14	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	135			
dic-14	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	136			
dic-14	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	137			
dic-14	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	138			
dic-14	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq. etc.			
	139			
dic-14	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	140			
dic-14	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		131627,12	131627,12
	141			
dic-14	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	142			
dic-14	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	143			
dic-14	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	144			
dic-15	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	145			
dic-15	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	146			
dic-15	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	147			
dic-15	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	148			
dic-15	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	149			
dic-15	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	150			
dic-15	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		134439,16	134439,16
	151			
dic-15	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	152			
dic-15	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	153			
dic-15	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	154			
dic-16	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	155			
dic-16	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	156			
dic-16	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	157			
dic-16	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	158			
dic-16	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	159			
dic-16	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	160			
dic-16	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		137251,20	137251,20
	161			
dic-16	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	162			
dic-16	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	163			
dic-16	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	164			
dic-17	Inventario de Materia Prima Directa		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Cuentas Por Pagar			361,50
	P/reg Compra de leche			
	165			
dic-17	Inventario de productos en proceso		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Inventario de Materia Prima Directa			361,50
	P/reg Consumo de leche			
	166			
dic-17	Inventario de productos en proceso		37,76	
	Cuajo 1205 miligramos a 0,01 ctvos.	12,05		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 605 mililitros a 0,03 ctvos	18,15		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,76
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	167			
dic-17	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	168			
dic-17	Inventario de productos en proceso		29,86	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,86
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	169			
dic-17	Inventario de Productos Terminados		450,37	
	482 quesos a 0,9344 c/u	450,37		
	Inventario de productos en proceso			450,37
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	170			
dic-17	Caja		1060,40	
	Anticipo retención en la Fuente		19,28	
	Ventas			964,00
	482 quesos a 2c/u	964,00		
	IVA en Ventas			115,68
			140873,48	140873,48

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		140073,40	140073,40
	171			
dic-17	Costos de Venta		450,37	
	Inventario de Productos Terminados			450,37
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	172			
dic-17	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	173			
dic-17	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	174			
dic-18	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	175			
dic-18	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	176			
dic-18	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	177			
dic-18	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	178			
dic-18	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	179			
dic-18	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	180			
dic-18	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		142887,53	142887,53
	181			
dic-18	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	182			
dic-18	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	183			
dic-18	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	184			
dic-19	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	185			
dic-19	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	186			
dic-19	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	187			
dic-19	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	188			
dic-19	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	189			
dic-19	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	190			
dic-19	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		145699,57	145699,57
	191			
dic-19	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	192			
dic-19	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	13			
dic-19	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	194			
dic-20	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	195			
dic-20	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	196			
dic-20	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	197			
dic-20	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	198			
dic-20	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	199			
dic-20	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	200			
dic-20	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		148511,61	148511,61
	201			
dic-20	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	202			
dic-20	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	203			
dic-20	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	204			
dic-21	Inventario de Materia Prima Directa		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Cuentas Por Pagar			361,50
	P/reg Compra de leche			
	205			
dic-21	Inventario de productos en proceso		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Inventario de Materia Prima Directa			361,50
	P/reg Consumo de leche			
	206			
dic-21	Inventario de productos en proceso		37,76	
	Cuajo 1205 miligramos a 0,01 ctvos.	12,05		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 605 mililitros a 0,03 ctvos	18,15		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,76
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	207			
dic-21	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	208			
dic-21	Inventario de productos en proceso		29,86	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,86
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq. etc.			
	209			
dic-21	Inventario de Productos Terminados		450,37	
	482 quesos a 0,9344 c/u	450,37		
	Inventario de productos en proceso			450,37
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	210			
dic-21	Caja		1060,40	
	Anticipo retención en la Fuente		19,28	
	Ventas			964,00
	482 quesos a 2c/u	964,00		
	IVA en Ventas			115,68

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		151333,81	151333,81
	211			
dic-21	Costos de Venta		450,37	
	Inventario de Productos Terminados			450,37
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	212			
dic-21	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	213			
dic-21	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	214			
dic-22	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	215			
dic-22	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	216			
dic-22	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	217			
dic-22	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	218			
dic-22	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	219			
dic-22	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	220			
dic-22	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		154147,94	154147,94
	221			
dic-22	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	222			
dic-22	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	223			
dic-22	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	224			
dic-23	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	225			
dic-23	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	226			
dic-23	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	227			
dic-23	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	228			
dic-23	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq. etc.			
	229			
dic-23	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	230			
dic-23	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		156959,98	156959,98
	231			
dic-23	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	232			
dic-23	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	233			
dic-23	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	234			
dic-24	Inventario de Materia Prima Directa		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Cuentas Por Pagar			361,50
	P/reg Compra de leche			
	235			
dic-24	Inventario de productos en proceso		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Inventario de Materia Prima Directa			361,50
	P/reg Consumo de leche			
	236			
dic-24	Inventario de productos en proceso		37,76	
	Cuajo 1205 miligramos a 0,01 ctvos.	12,05		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 605 mililitros a 0,03 ctvos	18,15		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,76
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	237			
dic-24	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	238			
dic-24	Inventario de productos en proceso		29,86	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,86
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq, etc.			
	239			
dic-24	Inventario de Productos Terminados		450,37	
	482 quesos a 0,9344 c/u	450,37		
	Inventario de productos en proceso			450,37
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	240			
dic-24	Caja		1060,40	
	Anticipo retención en la Fuente		19,28	
	Ventas			964,00
	482 quesos a 2c/u	964,00		
	IVA en Ventas			115,68

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		159782,18	159782,18
	241			
dic-24	Costos de Venta		450,37	
	Inventario de Productos Terminados			450,37
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	242			
dic-24	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	243			
dic-24	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	244			
dic-25	Inventario de Materia Prima Directa		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Cuentas Por Pagar			361,50
	P/reg Compra de leche			
	245			
dic-25	Inventario de productos en proceso		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Inventario de Materia Prima Directa			361,50
	P/reg Consumo de leche			
	246			
dic-25	Inventario de productos en proceso		37,76	
	Cuajo 1205 miligramos a 0,01 ctvos.	12,05		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 605 mililitros a 0,03 ctvos	18,15		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,76
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	247			
dic-25	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	248			
dic-25	Inventario de productos en proceso		29,86	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,86
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	249			
dic-25	Inventario de Productos Terminados		450,37	
	482 quesos a 0,9344 c/u	450,37		
	Inventario de productos en proceso			450,37
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	250			
dic-25	Caja		1060,40	
	Anticipo retención en la Fuente		19,28	
	Ventas			964,00
	482 quesos a 2c/u	964,00		
	IVA en Ventas			115,68
			162686,47	162686,47

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		162606,47	162606,47
	251			
dic-25	Costos de Venta		450,37	
	Inventario de Productos Terminados			450,37
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	252			
dic-25	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	253			
dic-25	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	254			
dic-26	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	255			
dic-26	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	256			
dic-26	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	257			
dic-26	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	258			
dic-26	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	259			
dic-26	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	260			
dic-26	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		165420,59	165420,59
	261			
dic-26	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	262			
dic-26	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	263			
dic-26	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	264			
dic-27	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	265			
dic-27	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Leche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	266			
dic-27	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	267			
dic-27	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	268			
dic-27	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq, etc.			
	269			
dic-27	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	270			
dic-27	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		168232,63	168232,63
	271			
dic-27	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	272			
dic-27	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	273			
dic-27	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	274			
dic-28	Inventario de Materia Prima Directa		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Cuentas Por Pagar			361,50
	P/reg Compra de leche			
	275			
dic-28	Inventario de productos en proceso		361,50	
	Leche 1205 litros a 0,30 ctvos.	361,50		
	Inventario de Materia Prima Directa			361,50
	P/reg Consumo de leche			
	276			
dic-28	Inventario de productos en proceso		37,76	
	Cuajo 1205 miligramos a 0,01 ctvos.	12,05		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 605 mililitros a 0,03 ctvos	18,15		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,76
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	277			
dic-28	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	278			
dic-28	Inventario de productos en proceso		29,86	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,86
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	279			
dic-28	Inventario de Productos Terminados		450,37	
	482 quesos a 0,9344 c/u	450,37		
	Inventario de productos en proceso			450,37
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	280			
dic-28	Caja		1060,40	
	Anticipo retención en la Fuente		19,28	
	Ventas			964,00
	482 quesos a 2c/u	964,00		
	IVA en Ventas			115,68
			171054,03	171054,03

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		171054,83	171054,83
	281			
dic-28	Costos de Venta		450,37	
	Inventario de Productos Terminados			450,37
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	282			
dic-28	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	283			
dic-28	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	284			
dic-29	Inventario de Materia Prima Directa		360,00	
	Lecche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Cuentas Por Pagar			360,00
	P/reg Compra de leche			
	285			
dic-29	Inventario de productos en proceso		360,00	
	Lecche 1200 litros a 0,30 ctvos.	360,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			360,00
	P/reg Consumo de leche			
	286			
dic-29	Inventario de productos en proceso		37,20	
	Cuajo 1200 miligramos a 0,01 ctvos.	12,00		
	Sal en grano 40 libras a 0,18 ctvos.	7,20		
	Calcio 600 mililitros a 0,03 ctvos	18,00		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,20
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	287			
dic-29	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	288			
dic-29	Inventario de productos en proceso		29,83	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,83
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	289			
dic-29	Inventario de Productos Terminados		448,28	
	480 quesos a 0,933916c/u	448,28		
	Inventario de productos en proceso			448,28
	P/reg Desperdicio de suero			
	290			
dic-29	Caja		1056,00	
	Anticipo retención en la Fuente		19,20	
	Ventas			960,00
	480 quesos a 2,00c/u	960,00		
	IVA en Ventas			115,20

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		173868,96	173868,96
	291			
dic-29	Costos de Venta		448,28	
	Inventario de Productos Terminados			448,28
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	292			
dic-29	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	293			
dic-29	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	294			
dic-30	Inventario de Materia Prima Directa		363,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	363,00		
	Cuentas Por Pagar			363,00
	P/reg Compra de leche			
	295			
dic-30	Inventario de productos en proceso		363,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	363,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			363,00
	P/reg Consumo de leche			
	296			
dic-30	Inventario de productos en proceso		37,96	
	Cuajo 1210 miligramos a 0,01 ctvos.	12,10		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 610 mililitros a 0,03 ctvos	18,30		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,96
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	297			
dic-30	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	298			
dic-30	Inventario de productos en proceso		29,89	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,89
	P/ reg prorratio luz, agua, depre. Maq, etc.			
	299			
dic-30	Inventario de Productos Terminados		452,10	
	484 quesos a 0,934091 c/u	452,10		
	Inventario de productos en proceso			452,10
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	300			
dic-30	Caja		1064,80	
	Anticipo retención en la Fuente		19,36	
	Ventas			968,00
	484 quesos a 2c/u	968,00		
	IVA en Ventas			116,16
			176700,60	176700,60

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		176700,60	176700,60
	301			
dic-30	Costos de Venta		452,10	
	Inventario de Productos Terminados			452,10
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	302			
dic-30	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	303			
dic-30	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	304			
dic-31	Inventario de Materia Prima Directa		363,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	363,00		
	Cuentas Por Pagar			363,00
	P/reg Compra de leche			
	305			
dic-31	Inventario de productos en proceso		363,00	
	Leche 1210 litros a 0,30 ctvos.	363,00		
	Inventario de Materia Prima Directa			363,00
	P/reg Consumo de leche			
	306			
dic-31	Inventario de productos en proceso		37,96	
	Cuajo 1210 miligramos a 0,01 ctvos.	12,10		
	Sal en grano 42 libras a 0,18 ctvos.	7,56		
	Calcio 610 mililitros a 0,03 ctvos	18,30		
	Inventario de Insumos y Materiales			37,96
	P/reg Consumo de la sal, calcio, cuajo			
	307			
dic-31	Inventario de productos en proceso		21,25	
	Mano de Obra			21,25
	308			
dic-31	Inventario de productos en proceso		29,89	
	Costos Indirectos de Fabricación			29,89
	P/ reg prorrateo luz, agua, depre. Maq, etc.			
	309			
dic-31	Inventario de Productos Terminados		452,10	
	484 quesos a 0,934091 c/u	452,10		
	Inventario de productos en proceso			452,10
	P/reg ingreso a bodega de productos terminados			
	310			
dic-31	Caja		1064,80	
	Anticipo retención en la Fuente		19,36	
	Ventas			968,00
	484 quesos a 2c/u	968,00		
	IVA en Ventas			116,16

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		179536,06	179536,06
	311			
die-31	Costos de Venta		452,10	
	Inventario de Productos Terminados			452,10
	P/ reg Costo de venta según Kardex			
	312			
die-31	Inventario Desperdicio		16,00	
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	Inventario de productos en proceso (M.P.D)			16,00
	P/reg Desperdicio de suero			
	313			
die-31	Caja		16,00	
	Inventario Desperdicio			16,00
	400 litros de suero a 0,04 ctvos.	16,00		
	P/reg Venta de suero			
	314			
die-31	Cuentas por pagar		11181,00	
	Caja			11181,00
	P/reg. Pago de la leche			
	315			
die-31	Gastos Ind. De Fabricación		208,80	
	Agua	18,60		
	Energía eléctrica	107,20		
	Mantenimiento maquinaria	37,00		
	Material de limpieza	46,00		
	Caja			208,80
	P/reg. Pago de agua,energ,mant. Maq. Mat. Limpieza			
	316			
die-31	Ventas		29.816,00	
	Costos de Venta			15742,82
	Utilidad en Ventas			14073,18
	P/ reg Costo de venta			
	317			
die-31	Mano de Obra Directa		908,43	
	Salarios	810,00		
	Gasto aporte patronal	98,43		
	IESS por Pagar			174,18
	Aporte Personal	75,75		
	Aporte Patronal	98,43		
	Caja			734,25
	P/reg rol de pagos mes diciembre			
	318			
die-31	Gasto provición beneficios sociales		225,42	
	Décimo Tercer Sueldo por pagar			67,50
	Décimo Cuarto Sueldo por pagar			56,67
	Vacaciones por pagar			33,75
	Fondos de Reserva por pagar			67,50
	P/reg rol proviciones beneficios sociales			
	PASAN		222359,81	222359,81

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		222359,81	222359,81
	319			
dic-31	Gasto de Administración		616,83	
	Sueldo	550,00		
	Gasto aporte patronal	66,83		
	IESS por Pagar			118,26
	Aporte Personal	51,43		
	Aporte Patronal	66,83		
	Caja			498,57
	P/reg rol de pagos mes diciembre			
	320			
dic-31	Gasto provición beneficios sociales		142,92	
	Décimo Tercer Sueldo por pagar			45,83
	Décimo Cuarto Sueldo por pagar			28,34
	Vacaciones por pagar			22,92
	Fondos de Reserva por pagar			45,83
	P/reg rol proviciones beneficios sociales			
	321			
dic-31	Gasto de Ventas		1156,00	
	Transporte en Ventas	500,00		
	Combustible	400,00		
	Cintas de Embalaje	100,00		
	Material de Empaque	100,00		
	Servicio Básicos	56,00		
	Caja			1156,00
	P/reg pago gasto de venta.			
	322			
dic-31	Prestamo Bancario		166,67	
	Gasto Interes Préstamo		21,66	
	Caja			188,33
	P/reg. Interes y cuota prestamo			
	AJUSTES			
dic-31	a			
	Depreciación Activos Fijos		528,48	
	Depreciación Acumulada Equipo de Computo			28,75
	Depreciación Acumulada Maquinaria			108,75
	Depreciación Acumulada Muebles de Oficina			4,35
	Depreciación Acumulada Edificio			86,25
	Depreciación Acumulada Vehículo			300,00
	Depreciación Acumulada Muebles y enseres			0,38
	P/reg depreciación de un mes			
	b			
dic-31	Iva en ventas		3577,92	
	Iva en compras			135,29
	IVA por Pagar			3442,63
	P/Reg. Liquidación iva mes diciembre			
	Cierres			
	323			
dic-31	Resumen de Rentas y Gastos.		47898,84	
	Gasto General			47898,84

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	VIENE		276469,13	276469,13
	Gasto de Administracion	1038,23		
	Gastos Financieros	21,66		
	Costo de Venta	15742,82		
	Gasto de Venta	1306,00		
	Depreciación Activos Fijos	29790,13		
	P/reg el cierre de las cuentas de gasto.			
	324			
dic-31	Resumen de Rentas y Gastos.		11707,29	
	Utilidad del Ejercicio.			11707,29
	P/reg la ganancia del ejercicio y cerrar la .			
	la cuenta provisional resun de rentas - gastos			
	325			
dic-31	Utilidad del Ejercicio.		11707,29	
	15% Utilidad Trabajadores por Pagar			1756,09
	25% Impuesto a la Renta Empresarial			2487,80
	Reserva Estatutaria			597,07
	Reserva Facultativa			373,17
	Dividendos			6493,16
	P/reg la fijacion obligacion empresarial.			
TOTAL			299883,71	299883,71

N°	DETALLE	N° Asnt.	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	6775,88		6775,88
2	P/reg Orden de compra N° 12 calcio, cuajo sal	2		1026,96	5748,92
3	P/reg Orden de compra N° 12 Fundas	3		213,18	5535,74
4	Venta/según precio de venta	10	1056,00		6591,74
5	Venta del suero	13	16,00		6607,74
6	Venta/según precio de venta	20	1056,00		7663,74
7	Venta del suero	23	16,00		7679,74
8	Venta/según precio de venta	30	1056,00		8735,74
9	Venta del suero	33	16,00		8751,74
10	Venta/según precio de venta	40	1056,00		9807,74
11	Venta del suero	43	16,00		9823,74
12	Venta/según precio de venta	50	1056,00		10879,74
13	Venta del suero	53	16,00		10895,74
14	Venta/según precio de venta	60	1060,40		11956,14
15	Venta del suero	63	16,00		11972,14
16	Venta/según precio de venta	70	1056,00		13028,14
17	Venta del suero	73	16,00		13044,14
18	Venta/según precio de venta	80	1056,00		14100,14
19	Venta del suero	83	16,00		14116,14
20	Venta/según precio de venta	90	1056,00		15172,14
21	Venta del suero	93	16,00		15188,14
22	Venta/según precio de venta	100	1056,00		16244,14
23	Venta del suero	103	16,00		16260,14
24	Venta/según precio de venta	110	1056,00		17316,14
25	Venta del suero	113	16,00		17332,14
26	Venta/según precio de venta	120	1064,80		18396,94
27	Venta del suero	123	16,00		18412,94
28	Venta/según precio de venta	130	1064,80		19477,74
29	Venta del suero	133	16,00		19493,74
30	Venta/según precio de venta	140	1056,00		20549,74
31	Venta del suero	143	16,00		20565,74
32	Venta/según precio de venta	150	1056,00		21621,74
33	Venta del suero	153	16,00		21637,74
34	Venta/según precio de venta	160	1056,00		22693,74
35	Venta del suero	163	16,00		22709,74
36	Venta/según precio de venta	170	1060,40		23770,14
37	Venta del suero	173	16,00		23786,14
38	Venta/según precio de venta	180	1056,00		24842,14
39	Venta del suero	183	16,00		24858,14
40	Venta/según precio de venta	190	1056,00		25914,14
41	Venta del suero	193	16,00		25930,14
42	Venta/según precio de venta	200	1056,00		26986,14
43	Venta del suero	203	16,00		27002,14
44	Venta/según precio de venta	210	1060,40		28062,54
45	Venta del suero	213	16,00		28078,54
46	Venta/según precio de venta	220	1056,00		29134,54
47	Venta del suero	223	16,00		29150,54
48	Venta/según precio de venta	230	1056,00		30206,54
49	Venta del suero	233	16,00		30222,54
50	Venta/según precio de venta	240	1060,40		31282,94
51	Venta del suero	243	16,00		31298,94
52	Venta/según precio de venta	250	1060,40		32359,34
53	Venta del suero	253	16,00		32375,34
54	Venta/según precio de venta	260	1056,00		33431,34

CAJA N° 1

N°	DETALLE	N° Asnt.	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
	VIENE		0,00	0,00	33447,34
56	Venta/según precio de venta	270	1056,00		34503,34
57	Venta del suero	273	16,00		34519,34
58	Venta/según precio de venta	280	1060,40		35579,74
59	Venta del suero	283	16,00		35595,74
60	Venta/según precio de venta	290	1056,00		36651,74
61	Venta del suero	293	16,00		36667,74
62	Venta/según precio de venta	300	1064,80		37732,54
63	Venta del suero	303	16,00		37748,54
64	Venta/según precio de venta	310	1064,80		38813,34
65	Venta del suero	313	16,00		38829,34
66	P/reg. Pago de la leche	314		11181,00	27648,34
67	P/reg. Pago de agua,energ,mant. Maq. Mat.	315		7331,33	20317,01
68	P/reg rol de pagos mes diciembre	317		734,25	19582,76
69	P/reg rol de pagos mes diciembre	319		498,57	19084,19
70	P/reg pago gasto de venta.	321		1156,00	17928,19
71	P/reg. Interes y cuota prestamo	322		188,33	17739,86

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

CAJA CHICA N° 2

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	200,00		200,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

BANCOS N° 3

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	600,00		600,00

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	226,00		226,00
2	S/orden de Compra N° 12 de calcio, cuajo, sal	2	933,60		1.159,60
3	Consumo de calcio, sal, cuajo	6		37,20	1.122,40
4	Consumo de calcio, sal, cuajo	16		37,20	1.085,20
5	Consumo de calcio, sal, cuajo	26		37,20	1.048,00
6	Consumo de calcio, sal, cuajo	36		37,20	1.010,80
7	Consumo de calcio, sal, cuajo	46		37,20	973,60
8	Consumo de calcio, sal, cuajo	56		37,76	935,84
9	Consumo de calcio, sal, cuajo	66		37,20	898,64
10	Consumo de calcio, sal, cuajo	76		37,20	861,44
11	Consumo de calcio, sal, cuajo	86		37,20	824,24
12	Consumo de calcio, sal, cuajo	96		37,20	787,04
13	Consumo de calcio, sal, cuajo	106		37,20	749,84
14	Consumo de calcio, sal, cuajo	116		37,96	711,88
15	Consumo de calcio, sal, cuajo	126		37,96	673,92
16	Consumo de calcio, sal, cuajo	136		37,20	636,72
17	Consumo de calcio, sal, cuajo	146		37,20	599,52
18	Consumo de calcio, sal, cuajo	156		37,20	562,32
19	Consumo de calcio, sal, cuajo	166		37,76	524,56
20	Consumo de calcio, sal, cuajo	176		37,20	487,36
21	Consumo de calcio, sal, cuajo	186		37,20	450,16
22	Consumo de calcio, sal, cuajo	196		37,20	412,96
23	Consumo de calcio, sal, cuajo	206		37,76	375,20
24	Consumo de calcio, sal, cuajo	216		37,20	338,00
25	Consumo de calcio, sal, cuajo	226		37,20	300,80
26	Compra de calcio, cuajo, sal	236		37,76	263,04
27	Consumo de calcio, sal, cuajo	246		37,76	225,28
28	Consumo de calcio, sal, cuajo	256		37,20	188,08
29	Consumo de calcio, sal, cuajo	266		37,20	150,88
30	Consumo de calcio, sal, cuajo	276		37,76	113,12
31	Consumo de calcio, sal, cuajo	286		37,20	75,92
32	Consumo de calcio, sal, cuajo	296		37,96	37,96
33	Consumo de calcio, sal, cuajo	306		37,96	- 0,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Inventario de Materia Prima Directa

N° 5

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	Compra de Leche	4	360,00		360,00
2	Consumo de Leche	5		360,00	-
3	Compra de Leche	14	360,00		360,00
4	Consumo de Leche	15		360,00	-
5	Compra de Leche	24	360,00		360,00
6	Consumo de Leche	25		360,00	-
7	Compra de Leche	34	360,00		360,00
8	Consumo de Leche	35		360,00	-
9	Compra de Leche	44	360,00		360,00

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
	VIENE				-
11	Compra de Leche	54	361,50		361,50
12	Consumo de Leche	55		361,50	-
13	Compra de Leche	64	360,00		360,00
14	Consumo de Leche	65		360,00	-
15	Compra de Leche	74	360,00		360,00
16	Consumo de Leche	75		360,00	-
17	Compra de Leche	84	360,00		360,00
18	Consumo de Leche	85		360,00	-
19	Compra de Leche	94	360,00		360,00
20	Consumo de Leche	95		360,00	-
21	Compra de Leche	104	360,00		360,00
22	Consumo de Leche	105		360,00	-
23	Compra de Leche	114	363,00		363,00
24	Consumo de Leche	115		363,00	-
25	Compra de Leche	124	363,00		363,00
26	Consumo de Leche	125		363,00	-
27	Compra de Leche	134	360,00		360,00
28	Consumo de Leche	135		360,00	-
29	Compra de Leche	144	360,00		360,00
30	Consumo de Leche	145		360,00	-
31	Compra de Leche	154	360,00		360,00
32	Consumo de Leche	155		360,00	-
33	Compra de Leche	164	361,50		361,50
34	Consumo de Leche	165		361,50	-
35	Compra de Leche	174	360,00		360,00
36	Consumo de Leche	175		360,00	-
37	Compra de Leche	184	360,00		360,00
38	Consumo de Leche	185		360,00	-
39	Compra de Leche	194	360,00		360,00
40	Consumo de Leche	195		360,00	-
41	Compra de Leche	204	361,50		361,50
42	Consumo de Leche	205		361,50	-
43	Compra de Leche	214	360,00		360,00
44	Consumo de Leche	215		360,00	-
45	Compra de Leche	224	360,00		360,00
46	Consumo de Leche	225		360,00	-
47	Compra de Leche	234	361,50		361,50
48	Consumo de Leche	235		361,50	-
49	Compra de Leche	244	361,50		361,50
50	Consumo de Leche	245		361,50	-
51	Compra de Leche	254	360,00		360,00
52	Consumo de Leche	255		360,00	-
53	Compra de Leche	264	360,00		360,00
54	Consumo de Leche	265		360,00	-
55	Compra de Leche	274	360,00		360,00
56	Consumo de Leche	275		360,00	-
57	Compra de Leche	284	360,00		360,00
58	Consumo de Leche	285		360,00	-
59	Compra de Leche	294	363,00		363,00
60	Consumo de Leche	295		363,00	-
61	Compra de Leche	304	363,00		363,00
62	Consumo de Leche	305		363,00	-

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	Compra de Fundas	3	193,82		193,82
2	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	8		29,83	163,99
3	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	18		29,83	134,16
4	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	28		29,83	104,33
5	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	38		29,83	74,50
6	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	48		29,83	44,67
7	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	58		29,86	14,81
8	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	68		29,83	- 15,02
9	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	78		29,83	- 44,85
10	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	88		29,83	- 74,68
11	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	98		29,83	- 104,51
12	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	108		29,83	- 134,34
13	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	118		29,89	- 164,23
14	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	128		29,89	- 194,12
15	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	138		29,83	- 223,95
16	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	148		29,83	- 253,78
17	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	158		29,83	- 283,61
18	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	168		29,86	- 313,47
19	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	178		29,83	- 343,30
20	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	188		29,83	- 373,13
21	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	198		29,83	- 402,96
22	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	208		29,86	- 432,82
23	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	218		29,83	- 462,65
24	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	228		29,83	- 492,48
25	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	238		29,86	- 522,34
26	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	248		29,86	- 552,20
27	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	258		29,83	- 582,03
55	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	268		29,83	- 611,86
57	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	278		29,86	- 641,72
59	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	288		29,83	- 671,55
61	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	298		29,89	- 701,44
63	Prrorrateo de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	308		29,89	- 731,33
64	P/Reg pago de Luz, Agua, Maquinaria, etc.		731,33		-

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A

LIBRO MAYOR

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Cuentas por Cobrar

N° 7

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	1000,00		1000,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A

LIBRO MAYOR

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

IVA en Compras

N° 8

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg Compra de cuajo, calcio, sal	1	112,03		112,03
2	P/ reg Compra de fundas	2	23,26		135,29

Muebles de oficina		N° 9	SUMAS		SALDOS
N°	DETALLE	N° ASNT	DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	580,00		580,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Equipo de Computo		N° 10	SUMAS		SALDOS
N°	DETALLE	N° ASNT	DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	1150,00		1150,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Maquinaria de Fabrica		N° 11	SUMAS		SALDOS
N°	DETALLE	N° ASNT	DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	14500,00		14500,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Muebles y Enceres		N° 12	SUMAS		SALDOS
N°	DETALLE	N° ASNT	DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	50,00		50,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Edificio		N° 13	SUMAS		SALDOS
N°	DETALLE	N° ASNT	DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	23000,00		23000,00

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	20000,00		20000,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Depreciación Acumulada Muebles de Oficina N° 15

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		-413,25	-413,25

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Depreciación Acumulada Equipo de Computo N° 16

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		-316,25	-316,25

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Depreciación Acumulada Maquinaria N° 17

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		-10331,25	-10331,25

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Depreciación Acumulada Muebles y Enceres N° 18

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		-35,63	-35,63

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		-8193,75	-8193,75

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Depreciación Acumulada Vehículo N° 20

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		-10500,00	-10500,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Terrenos N° 21

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1	53000,00		53000,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Documentos por pagar N° 22

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		579,39	579,39

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg IVA en Ventas	10		115,20	115,20
2	P/reg IVA en Ventas	20		115,20	230,40
3	P/reg IVA en Ventas	30		115,20	345,60
4	P/reg IVA en Ventas	40		115,20	460,80
5	P/reg IVA en Ventas	50		115,20	576,00
6	P/reg IVA en Ventas	60		115,68	691,68
7	P/reg IVA en Ventas	70		115,20	806,88
8	P/reg IVA en Ventas	80		115,20	922,08
9	P/reg IVA en Ventas	90		115,20	1.037,28
10	P/reg IVA en Ventas	100		115,20	1.152,48
11	P/reg IVA en Ventas	110		115,20	1.267,68
12	P/reg IVA en Ventas	120		116,16	1.383,84
13	P/reg IVA en Ventas	130		116,16	1.500,00
14	P/reg IVA en Ventas	140		115,20	1.615,20
15	P/reg IVA en Ventas	150		115,20	1.730,40
16	P/reg IVA en Ventas	160		115,20	1.845,60
17	P/reg IVA en Ventas	170		115,68	1.961,28
18	P/reg IVA en Ventas	180		115,20	2.076,48
19	P/reg IVA en Ventas	190		115,20	2.191,68
20	P/reg IVA en Ventas	200		115,20	2.306,88
21	P/reg IVA en Ventas	210		115,68	2.422,56
22	P/reg IVA en Ventas	220		115,20	2.537,76
23	P/reg IVA en Ventas	230		115,20	2.652,96
24	P/reg IVA en Ventas	240		115,68	2.768,64
25	P/reg IVA en Ventas	250		115,68	2.884,32
26	P/reg IVA en Ventas	260		115,20	2.999,52
27	P/reg IVA en Ventas	270		115,20	3.114,72
28	P/reg IVA en Ventas	280		115,68	3.230,40
29	P/reg IVA en Ventas	290		115,20	3.345,60
30	P/reg IVA en Ventas	300		116,16	3.461,76
31	P/reg IVA en Ventas	310		116,16	3.577,92

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Cuentas por Pagar

N° 24

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		1.350,00	1.350,00
2	P/reg compra de leche	4		360,00	1.710,00
3	P/reg compra de leche	14		360,00	2.070,00
4	P/reg compra de leche	24		360,00	2.430,00
5	P/reg compra de leche	34		360,00	2.790,00
6	P/reg compra de leche	44		360,00	3.150,00
7	P/reg compra de leche	54		361,50	3.511,50
8	P/reg compra de leche	64		360,00	3.871,50
9	P/reg compra de leche	74		360,00	4.231,50
10	P/reg compra de leche	84		360,00	4.591,50
11	P/reg compra de leche	94		360,00	4.951,50

Cuentas por Pagar

N° 24

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
13	P/reg compra de leche	114		363,00	5.674,50
14	P/reg compra de leche	124		363,00	6.037,50
15	P/reg compra de leche	134		360,00	6.397,50
16	P/reg compra de leche	144		360,00	6.757,50
17	P/reg compra de leche	154		360,00	7.117,50
18	P/reg compra de leche	164		361,50	7.479,00
19	P/reg compra de leche	174		360,00	7.839,00
20	P/reg compra de leche	184		360,00	8.199,00
21	P/reg compra de leche	194		360,00	8.559,00
22	P/reg compra de leche	204		361,50	8.920,50
23	P/reg compra de leche	214		360,00	9.280,50
24	P/reg compra de leche	224		360,00	9.640,50
25	P/reg compra de leche	234		361,50	10.002,00
26	P/reg compra de leche	244		361,50	10.363,50
27	P/reg compra de leche	254		360,00	10.723,50
28	P/reg compra de leche	264		360,00	11.083,50
29	P/reg compra de leche	274		361,50	11.445,00
30	P/reg compra de leche	284		360,00	11.805,00
31	P/reg compra de leche	294		363,00	12.168,00
32	P/reg compra de leche	304		363,00	12.531,00
33	P/reg Pago de leche	353	11.181,00		1.350,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Préstamo Bancario

N° 25

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		10000,00	10000,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Capital

N° 26

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	S/ Estado de Situación Inicial	1		79362,36	79362,36

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	Consumo de leche	5	360,00		360,00
2	Consumo de sal, calcio, cuajo	6	37,20		397,20
3	Prorratio de Mano de Obra	7	21,25		418,45
4	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	8	29,83		448,28
5	Ingreso a bodega del queso	9		448,28	-
6	P/reg Desperdicio de suero	12	16,00		16,00
8	Consumo de leche	15	360,00		376,00
9	Consumo de sal, calcio, cuajo	16	37,20		413,20
10	Prorratio de Mano de Obra	17	21,25		434,45
11	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	18	29,83		464,28
12	Ingreso a bodega del queso	19		448,28	16,00
13	P/reg Desperdicio de suero	22	16,00		32,00
15	Consumo de leche	25	360,00		392,00
16	Consumo de sal, calcio, cuajo	26	37,20		429,20
17	Prorratio de Mano de Obra	27	21,25		450,45
18	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	28	29,83		480,28
19	Ingreso a bodega del queso	29		448,28	32,00
20	P/reg Desperdicio de suero	32	16,00		48,00
22	Consumo de leche	35	360,00		408,00
23	Consumo de sal, calcio, cuajo	36	37,20		445,20
24	Prorratio de Mano de Obra	37	21,25		466,45
25	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	38	29,83		496,28
26	Ingreso a bodega del queso	39		448,28	48,00
27	P/reg Desperdicio de suero	42	16,00		64,00
29	Consumo de leche	45	360,00		424,00
30	Consumo de sal, calcio, cuajo	46	37,20		461,20
31	Prorratio de Mano de Obra	47	21,25		482,45
32	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	48	29,83		512,28
33	Ingreso a bodega del queso	49		448,28	64,00
34	P/reg Desperdicio de suero	52	16,00		80,00
36	Consumo de leche	55	361,50		441,50
37	Consumo de sal, calcio, cuajo	56	37,76		479,26
38	Prorratio de Mano de Obra	57	21,25		500,51
39	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	58	29,86		530,37
40	Ingreso a bodega del queso	59		450,37	80,00
41	P/reg Desperdicio de suero	62	16,00		96,00
43	Consumo de leche	65	360,00		456,00
44	Consumo de sal, calcio, cuajo	66	37,20		493,20
45	Prorratio de Mano de Obra	67	21,25		514,45
46	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	68	29,83		544,28
47	Ingreso a bodega del queso	69		448,28	96,00
48	P/reg Desperdicio de suero	72	16,00		112,00
50	Consumo de leche	75	360,00		472,00
51	Consumo de sal, calcio, cuajo	76	37,20		509,20
52	Prorratio de Mano de Obra	77	21,25		530,45
53	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	78	29,83		560,28
54	Ingreso a bodega del queso	79		448,28	112,00
55	P/reg Desperdicio de suero	82	16,00		128,00
57	Consumo de leche	85	360,00		488,00
58	Consumo de sal, calcio, cuajo	86	37,20		525,20
59	Prorratio de Mano de Obra	87	21,25		546,45
60	Prorratio de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	88	29,83		576,28
61	Ingreso a bodega del queso	89		448,28	128,00
62	P/reg Desperdicio de suero	92	16,00		144,00

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
					541,20
65	Prorrates de Mano de Obra	97	21,25		562,45
66	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	98	29,83		592,28
67	Ingreso a bodega del queso	99		448,28	144,00
68	P/reg Desperdicio de suero	102	16,00		160,00
71	Consumo de leche	105	360,00		520,00
72	Consumo de sal, calcio, cuajo	106	37,20		557,20
73	Prorrates de Mano de Obra	107	21,25		578,45
74	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	108	29,83		608,28
75	Ingreso a bodega del queso	109		448,28	160,00
76	P/reg Desperdicio de suero	112	16,00		176,00
78	Consumo de leche	115	363,00		539,00
79	Consumo de sal, calcio, cuajo	116	37,96		576,96
80	Prorrates de Mano de Obra	117	21,25		598,21
81	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	118	29,89		628,10
82	Ingreso a bodega del queso	119		452,10	176,00
83	P/reg Desperdicio de suero	122	16,00		192,00
85	Consumo de leche	125	363,00		555,00
86	Consumo de sal, calcio, cuajo	126	37,96		592,96
87	Prorrates de Mano de Obra	127	21,25		614,21
88	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	128	29,89		644,10
89	Ingreso a bodega del queso	129		452,10	192,00
91	P/Reg. Venta del suero	133	16,60		208,60
92	Consumo de leche	135	360,00		568,60
93	Consumo de sal, calcio, cuajo	136	37,20		605,80
94	Prorrates de Mano de Obra	137	21,25		627,05
95	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	138	29,83		656,88
96	Ingreso a bodega del queso	139		448,28	208,60
97	P/reg Desperdicio de suero	142	16,00		224,60
99	Consumo de leche	145	360,00		584,60
100	Consumo de sal, calcio, cuajo	146	37,20		621,80
101	Prorrates de Mano de Obra	147	21,25		643,05
102	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	148	29,83		672,88
103	Ingreso a bodega del queso	149		448,28	224,60
104	P/reg Desperdicio de suero	152	16,00		240,60
106	Consumo de leche	155	360,00		600,60
107	Consumo de sal, calcio, cuajo	156	37,20		637,80
108	Consumo de fundas	157	21,25		659,05
109	Prorrates de Mano de Obra	158	29,83		688,88
110	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	159		448,28	240,60
111	Ingreso a bodega del queso	162	16,00		256,60
113	Consumo de leche	165	361,50		618,10
114	Consumo de sal, calcio, cuajo	166	37,76		655,86
115	Prorrates de Mano de Obra	167	21,25		677,11
116	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	168	29,86		706,97
117	Ingreso a bodega del queso	169		450,37	256,60
118	P/reg Desperdicio de suero	172	16,00		272,60
120	Consumo de leche	175	360,00		632,60
121	Consumo de sal, calcio, cuajo	176	37,20		669,80
121	Prorrates de Mano de Obra	177	21,25		691,05
122	Prorrates de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	178	29,83		720,88
123	Ingreso a bodega del queso	179		448,28	272,60
124	P/reg Desperdicio de suero	182	16,00		288,60

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
					648,60
127	Consumo de sal, calcio, cuajo	186	37,20		685,80
128	Prorrato de Mano de Obra	187	21,25		707,05
129	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	188	29,83		736,88
130	Ingreso a bodega del queso	189		448,28	288,60
131	P/reg Desperdicio de suero	192	16,00		304,60
133	Consumo de leche	195	360,00		664,60
134	Consumo de sal, calcio, cuajo	196	37,20		701,80
135	Prorrato de Mano de Obra	197	21,25		723,05
136	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	198	29,83		752,88
137	Ingreso a bodega del queso	199		448,28	304,60
138	P/reg Desperdicio de suero	202	16,00		320,60
140	Consumo de leche	205	361,50		682,10
141	Consumo de sal, calcio, cuajo	206	37,76		719,86
142	Prorrato de Mano de Obra	207	21,25		741,11
143	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	208	29,86		770,97
144	Ingreso a bodega del queso	209		450,37	320,60
145	P/reg Desperdicio de suero	212	16,00		336,60
147	Consumo de leche	215	360,00		696,60
148	Consumo de sal, calcio, cuajo	216	37,20		733,80
149	Prorrato de Mano de Obra	217	21,25		755,05
150	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	218	29,83		784,88
151	Ingreso a bodega del queso	219		448,28	336,60
152	P/reg Desperdicio de suero	222	16,00		352,60
154	Consumo de leche	225	360,00		712,60
155	Consumo de sal, calcio, cuajo	226	37,20		749,80
156	Prorrato de Mano de Obra	227	21,25		771,05
157	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	228	29,83		800,88
158	Ingreso a bodega del queso	229		448,28	352,60
159	P/reg Desperdicio de suero	232	16,00		368,60
161	Consumo de leche	235	361,50		730,10
162	Consumo de sal, calcio, cuajo	236	37,76		767,86
163	Prorrato de Mano de Obra	237	21,25		789,11
164	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	238	29,86		818,97
165	Ingreso a bodega del queso	239		450,37	368,60
166	P/reg Desperdicio de suero	242	16,00		384,60
168	Consumo de leche	245	361,50		746,10
169	Consumo de sal, calcio, cuajo	246	37,76		783,86
170	Prorrato de Mano de Obra	247	21,25		805,11
171	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	248	29,86		834,97
172	Ingreso a bodega del queso	249		450,37	384,60
173	P/reg Desperdicio de suero	252	16,00		400,60
175	Consumo de leche	255	360,00		760,60
176	Consumo de sal, calcio, cuajo	256	37,20		797,80
177	Prorrato de Mano de Obra	257	21,25		819,05
178	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	258	29,83		848,88
179	Ingreso a bodega del queso	259		448,28	400,60
180	P/reg Desperdicio de suero	262	16,00		416,60
182	Consumo de leche	265	360,00		776,60
183	Consumo de sal, calcio, cuajo	266	37,20		813,80
184	Prorrato de Mano de Obra	267	21,25		835,05
185	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	268	29,83		864,88
186	Ingreso a bodega del queso	269		448,28	416,60

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
			-		432,60
189	Consumo de leche	275	361,50		794,10
190	Consumo de sal, calcio, cuajo	276	37,76		831,86
191	Prorrato de Mano de Obra	277	21,25		853,11
192	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	278	29,86		882,97
193	Ingreso a bodega del queso	279		450,37	432,60
194	P/reg Desperdicio de suero	282	16,00		448,60
196	Consumo de leche	285	360,00		808,60
197	Consumo de sal, calcio, cuajo	286	37,20		845,80
198	Prorrato de Mano de Obra	287	21,25		867,05
199	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	288	29,83		896,88
200	Ingreso a bodega del queso	289		448,28	448,60
201	P/reg Desperdicio de suero	292	16,00		464,60
203	Consumo de leche	295	363,00		827,60
204	Consumo de sal, calcio, cuajo	296	37,96		865,56
205	Prorrato de Mano de Obra	297	21,25		886,81
206	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	298	29,89		916,70
207	Ingreso a bodega del queso	299		452,10	464,60
208	P/reg Desperdicio de suero	302	16,00		480,60
211	Consumo de leche	305	363,00		843,60
212	Consumo de sal, calcio, cuajo	306	37,96		881,56
213	Consumo de fundas	307	21,25		902,81
214	Prorrato de Mano de Obra	308	29,89		932,70
215	Prorrato de Luz, Agua, Maquinaria, etc.	309		452,10	480,60
216	Ingreso a bodega del queso	312	16,00		496,60

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Inventario de Productos Terminados N° 28

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	Ingreso a bodega del queso	10	506,88		506,88
2	P/reg Costo de Venta	11		506,88	-
4	Ingreso a bodega del queso	21	506,88		506,88
5	P/reg Costo de Venta	22		506,88	-
6	Ingreso a bodega del queso	32	506,88		506,88
7	P/reg Costo de Venta	33		506,88	-
8	Ingreso a bodega del queso	43	506,88		506,88
9	P/reg Costo de Venta	44		506,88	-
10	Ingreso a bodega del queso	54	506,88		506,88
11	P/reg Costo de Venta	55		506,88	-
12	Ingreso a bodega del queso	65	508,99		508,99
13	P/reg Costo de Venta	66		508,99	-
14	Ingreso a bodega del queso	76	506,88		506,88
15	P/reg Costo de Venta	77		506,88	-
16	Ingreso a bodega del queso	87	506,88		506,88
17	P/reg Costo de Venta	88		506,88	-
18	Ingreso a bodega del queso	98	506,88		506,88

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
20	Ingreso a bodega del queso	109	506,88		506,88
21	P/reg Costo de Venta	110		506,88	-
22	Ingreso a bodega del queso	120	506,88		506,88
23	P/reg Costo de Venta	121		506,88	-
24	Ingreso a bodega del queso	131	511,10		511,10
25	P/reg Costo de Venta	132		511,10	-
26	Ingreso a bodega del queso	142	511,10		511,10
27	P/reg Costo de Venta	143		511,10	-
28	Ingreso a bodega del queso	153	508,99		508,99
29	P/reg Costo de Venta	154		508,99	-
30	Ingreso a bodega del queso	164	506,88		506,88
31	P/reg Costo de Venta	165		506,88	-
32	Ingreso a bodega del queso	175	506,88		506,88
33	P/reg Costo de Venta	176		506,88	-
34	Ingreso a bodega del queso	186	508,99		508,99
35	P/reg Costo de Venta	187		508,99	-
36	Ingreso a bodega del queso	197	506,88		506,88
37	P/reg Costo de Venta	198		506,88	-
38	Ingreso a bodega del queso	208	508,99		508,99
39	P/reg Costo de Venta	209		508,99	-
40	Ingreso a bodega del queso	219	506,88		506,88
41	P/reg Costo de Venta	220		506,88	-
42	Ingreso a bodega del queso	230	508,99		508,99
43	P/reg Costo de Venta	231		508,99	-
44	Ingreso a bodega del queso	241	506,88		506,88
45	P/reg Costo de Venta	242		506,88	-
46	Ingreso a bodega del queso	252	506,88		506,88
47	P/reg Costo de Venta	253		506,88	-
48	Ingreso a bodega del queso	263	508,99		508,99
49	P/reg Costo de Venta	264		508,99	-
50	Ingreso a bodega del queso	274	508,99		508,99
51	P/reg Costo de Venta	275		508,99	-
52	Ingreso a bodega del queso	285	506,88		506,88
53	P/reg Costo de Venta	286		506,88	-
54	Ingreso a bodega del queso	296	506,88		506,88
55	P/reg Costo de Venta	297		506,88	-
56	Ingreso a bodega del queso	307	508,99		508,99
57	P/reg Costo de Venta	308		508,99	-
58	Ingreso a bodega del queso	318	506,88		506,88
59	P/reg Costo de Venta	319		506,88	-
60	Ingreso a bodega del queso	329	511,10		511,10
61	P/reg Costo de Venta	330		511,10	-
62	Ingreso a bodega del queso	340	511,10		511,10
63	P/reg Costo de Venta	341		511,10	-

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg Costo de Venta	11	506,88		506,88
2	P/reg Costo de Venta	22	506,88		1.013,76
3	P/reg Costo de Venta	33	506,88		1.520,64
4	P/reg Costo de Venta	44	506,88		2.027,52
5	P/reg Costo de Venta	55	506,88		2.534,40
6	P/reg Costo de Venta	66	508,99		3.043,39
7	P/reg Costo de Venta	77	506,88		3.550,27
8	P/reg Costo de Venta	88	506,88		4.057,15
9	P/reg Costo de Venta	99	506,88		4.564,03
10	P/reg Costo de Venta	110	506,88		5.070,91
11	P/reg Costo de Venta	121	506,88		5.577,79
12	P/reg Costo de Venta	132	511,10		6.088,89
13	P/reg Costo de Venta	143	511,10		6.599,99
14	P/reg Costo de Venta	154	506,88		7.106,87
15	P/reg Costo de Venta	165	506,88		7.613,75
16	P/reg Costo de Venta	176	506,88		8.120,63
17	P/reg Costo de Venta	187	508,99		8.629,62
18	P/reg Costo de Venta	198	506,88		9.136,50
19	P/reg Costo de Venta	209	506,88		9.643,38
20	P/reg Costo de Venta	220	506,88		10.150,26
21	P/reg Costo de Venta	231	508,99		10.659,25
22	P/reg Costo de Venta	242	506,88		11.166,13
23	P/reg Costo de Venta	253	506,88		11.673,01
24	P/reg Costo de Venta	264	508,99		12.182,00
25	P/reg Costo de Venta	275	508,99		12.690,99
26	P/reg Costo de Venta	286	506,88		13.197,87
27	P/reg Costo de Venta	297	506,88		13.704,75
28	P/reg Costo de Venta	308	508,99		14.213,74
29	P/reg Costo de Venta	319	506,88		14.720,62
30	P/reg Costo de Venta	330	511,10		15.231,72
31	P/reg Costo de Venta	341	511,10		15.742,82

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A

LIBRO MAYOR

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Retención en la Fuente N° 30

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg Retención en la Fuente	2		18,67	18,67
2	P/reg Retención en la Fuente	3		2,84	21,51

Anticipo Retención en la Fuente N° 31

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	12	19,20		19,20
2	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	23	19,20		38,40
3	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	34	19,20		57,60
4	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	45	19,20		76,80
5	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	56	19,20		96,00
6	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	67	19,28		115,28
7	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	78	19,20		134,48
8	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	89	19,20		153,68
9	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	100	19,20		172,88
10	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	111	19,20		192,08
11	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	122	19,20		211,28
12	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	133	19,36		230,64
13	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	144	19,36		250,00
14	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	155	19,20		269,20
15	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	166	19,20		288,40
16	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	177	19,20		307,60
17	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	188	19,28		326,88
18	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	199	19,20		346,08
19	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	210	19,20		365,28
20	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	221	19,20		384,48
21	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	232	19,28		403,76
22	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	243	19,20		422,96
23	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	254	19,20		442,16
24	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	265	19,28		461,44
25	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	276	19,28		480,72
26	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	287	19,20		499,92
27	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	298	19,20		519,12
28	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	309	19,28		538,40
29	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	320	19,20		557,60
30	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	331	19,36		576,96
31	P/reg Anticipo Retención en la Fuente	342	19,36		596,32

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A

LIBRO MAYOR

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Ventas N° 32

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	Venta/ según precio de venta	12		960,00	960,00
2	Venta/ según precio de venta	23		960,00	1.920,00
3	Venta/ según precio de venta	34		960,00	2.880,00
4	Venta/ según precio de venta	45		960,00	3.840,00
5	Venta/ según precio de venta	56		960,00	4.800,00
6	Venta/ según precio de venta	67		964,00	5.764,00
7	Venta/ según precio de venta	78		960,00	6.724,00
8	Venta/ según precio de venta	89		960,00	7.684,00
9	Venta/ según precio de venta	100		960,00	8.644,00
10	Venta/ según precio de venta	111		960,00	9.604,00
11	Venta/ según precio de venta	122		960,00	10.564,00

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
					11.532,00
13	Venta/ según precio de venta	144		968,00	12.500,00
14	Venta/ según precio de venta	155		960,00	13.460,00
15	Venta/ según precio de venta	166		960,00	14.420,00
16	Venta/ según precio de venta	177		960,00	15.380,00
17	Venta/ según precio de venta	188		964,00	16.344,00
18	Venta/ según precio de venta	199		960,00	17.304,00
19	Venta/ según precio de venta	210		960,00	18.264,00
20	Venta/ según precio de venta	221		960,00	19.224,00
21	Venta/ según precio de venta	232		964,00	20.188,00
22	Venta/ según precio de venta	243		960,00	21.148,00
23	Venta/ según precio de venta	254		960,00	22.108,00
24	Venta/ según precio de venta	265		964,00	23.072,00
25	Venta/ según precio de venta	276		964,00	24.036,00
26	Venta/ según precio de venta	287		960,00	24.996,00
27	Venta/ según precio de venta	298		960,00	25.956,00
28	Venta/ según precio de venta	309		964,00	26.920,00
29	Venta/ según precio de venta	320		960,00	27.880,00
30	Venta/ según precio de venta	331		968,00	28.848,00
31	Venta/ según precio de venta	342		968,00	29.816,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Mano de Obra N° 33

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg prorratio mano de obra	7		21,25	21,25
2	P/reg prorratio mano de obra	17		21,25	42,50
3	P/reg prorratio mano de obra	27		21,25	63,75
4	P/reg prorratio mano de obra	37		21,25	85,00
5	P/reg prorratio mano de obra	47		21,25	106,25
6	P/reg prorratio mano de obra	57		21,25	127,50
7	P/reg prorratio mano de obra	67		21,25	148,75
8	P/reg prorratio mano de obra	77		21,25	170,00
9	P/reg prorratio mano de obra	87		21,25	191,25
10	P/reg prorratio mano de obra	97		21,25	212,50
11	P/reg prorratio mano de obra	107		21,25	233,75
12	P/reg prorratio mano de obra	117		21,25	255,00
13	P/reg prorratio mano de obra	127		21,25	276,25
14	P/reg prorratio mano de obra	137		21,25	297,50
15	P/reg prorratio mano de obra	147		21,25	318,75
16	P/reg prorratio mano de obra	157		21,25	340,00
17	P/reg prorratio mano de obra	167		21,25	361,25
18	P/reg prorratio mano de obra	177		21,25	382,50
19	P/reg prorratio mano de obra	187		21,25	403,75
20	P/reg prorratio mano de obra	197		21,25	425,00
21	P/reg prorratio mano de obra	207		21,25	446,25
22	P/reg prorratio mano de obra	217		21,25	467,50
23	P/reg prorratio mano de obra	227		21,25	488,75

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
25	P/reg prorratio mano de obra	247		21,25	531,25
26	P/reg prorratio mano de obra	257		21,25	552,50
27	P/reg prorratio mano de obra	267		21,25	573,75
28	P/reg prorratio mano de obra	277		21,25	595,00
29	P/reg prorratio mano de obra	287		21,25	616,25
30	P/reg prorratio mano de obra	297		21,25	637,50
31	P/reg prorratio mano de obra	307		21,25	658,75
32	P/reg distribución de Nómina	317	908,43		- 249,68

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
LIBRO MAYOR
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

Inventario Desperdicio

N° 35

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
1	P/reg Desperdicio de suero	12	16,00		16,00
2	P/reg Venta de Desperdicio	13		16,00	-
3	P/reg Desperdicio de suero	22	16,00		16,00
4	P/reg Venta de Desperdicio	23		16,00	-
5	P/reg Desperdicio de suero	32	16,00		16,00
6	P/reg Venta de Desperdicio	33		16,00	-
7	P/reg Desperdicio de suero	42	16,00		16,00
8	P/reg Venta de Desperdicio	43		16,00	-
9	P/reg Desperdicio de suero	52	16,00		16,00
10	P/reg Venta de Desperdicio	53		16,00	-
11	P/reg Desperdicio de suero	62	16,00		16,00
12	P/reg Venta de Desperdicio	63		16,00	-
13	P/reg Desperdicio de suero	72	16,00		16,00
14	P/reg Venta de Desperdicio	73		16,00	-
15	P/reg Desperdicio de suero	82	16,00		16,00
16	P/reg Venta de Desperdicio	83		16,00	-
17	P/reg Desperdicio de suero	92	16,00		16,00
18	P/reg Venta de Desperdicio	93		16,00	-
19	P/reg Desperdicio de suero	102	16,00		16,00
20	P/reg Venta de Desperdicio	103		16,00	-
21	P/reg Desperdicio de suero	112	16,00		16,00
22	P/reg Venta de Desperdicio	113		16,00	-
23	P/reg Desperdicio de suero	122	16,00		16,00
24	P/reg Venta de Desperdicio	123		16,00	-
25	P/reg Desperdicio de suero	132	16,00		16,00
26	P/reg Venta de Desperdicio	133		16,00	-
27	P/reg Desperdicio de suero	142	16,00		16,00
28	P/reg Venta de Desperdicio	143		16,00	-
29	P/reg Desperdicio de suero	152	16,00		16,00
30	P/reg Venta de Desperdicio	153		16,00	-
31	P/reg Desperdicio de suero	162	16,00		16,00
32	P/reg Venta de Desperdicio	163		16,00	-
33	P/reg Desperdicio de suero	172	16,00		16,00

N°	DETALLE	N° ASNT	SUMAS		SALDOS
			DEBE	HABER	
35	P/reg Desperdicio de suero	182	16,00		16,00
36	P/regVenta de Desperdicio	183		16,00	-
37	P/reg Desperdicio de suero	192	16,00		16,00
38	P/regVenta de Desperdicio	193		16,00	-
39	P/reg Desperdicio de suero	202	16,00		16,00
40	P/regVenta de Desperdicio	203		16,00	-
41	P/reg Desperdicio de suero	212	16,00		16,00
42	P/regVenta de Desperdicio	213		16,00	-
43	P/reg Desperdicio de suero	222	16,00		16,00
44	P/regVenta de Desperdicio	223		16,00	-
45	P/reg Desperdicio de suero	232	16,00		16,00
46	P/regVenta de Desperdicio	233		16,00	-
47	P/reg Desperdicio de suero	242	16,00		16,00
48	P/regVenta de Desperdicio	243		16,00	-
49	P/reg Desperdicio de suero	252	16,00		16,00
50	P/regVenta de Desperdicio	253		16,00	-
51	P/reg Desperdicio de suero	262	16,00		16,00
52	P/regVenta de Desperdicio	263		16,00	-
53	P/reg Desperdicio de suero	272	16,00		16,00
54	P/regVenta de Desperdicio	273		16,00	-
55	P/reg Desperdicio de suero	282	16,00		16,00
56	P/regVenta de Desperdicio	283		16,00	-
57	P/reg Desperdicio de suero	292	16,00		16,00
58	P/regVenta de Desperdicio	293		16,00	-
59	P/reg Desperdicio de suero	302	16,00		16,00
60	P/regVenta de Desperdicio	303		16,00	-
61	P/reg Desperdicio de suero	312	16,00		16,00
62	P/regVenta de Desperdicio	313		16,00	-

Nº	DETALLE	DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	40069,48	22329,62	17.739,86	
2	Caja Chica	200,00		200,00	
3	Bancos	600,00		600,00	
4	Inventario de Insumos y Materiales	1.159,60	1.159,60	-	-
5	Inventario de Materia Prima Directa	11.181,00	11.181,00	-	-
6	Costos Indirectos de Fabricación	731,33	731,33	-	-
7	Cuentas por cobrar	1.000,00		1.000,00	
8	IVA en Compras	135,29	135,29		
9	Muebles de Oficina	580,00		580,00	
10	Depreciación Acumulada Muebles de Oficina	- 413,25		- 413,25	
11	Equipo de Computo	1.150,00		1.150,00	
12	Depreciación Acumulada Equipo de Computo	- 316,25		- 316,25	
13	Maquinaria y Equipo	14.500,00		14.500,00	
14	Depreciación Acumulada Maquinaria	- 10.331,25		- 10.331,25	
15	Muebles y Enceres	50,00		50,00	
16	Depreciación Acumulada Muebles y Enceres	- 35,63		- 35,63	
17	Edificio	23.000,00		23.000,00	
18	Depreciación Acumulada Edificio	- 8.193,75		- 8.193,75	
19	Vehículo	20.000,00		20.000,00	
20	Depreciación Acumulada Vehículo	- 10.500,00		- 10.500,00	
21	Terreno	53.000,00		53.000,00	
22	Documentos por pagar		579,39		579,39
23	IVA en Ventas	3.577,92	3.577,92		
24	Cuentas por Pagar	11.181,00	12.531,00		1.350,00
25	Prestamo Bancario		10.000,00		10.000,00
26	Capital		79.362,36		79.362,36
27	Inventario de Productos en Proceso	14.421,10	13.924,50	496,60	
28	Inventario de Productos Terminados	15.742,82	15.742,82		
29	Costo de venta	15.742,82	15.742,82		
30	Retención en la Fuente		21,51		21,51
31	Anticipo Retención en la Fuente	596,32		596,32	
32	Ventas	29.816,00	29.816,00		
33	Mano de Obra Directa	658,75	658,75		
34	Inventario de Desperdicio	496,00	496,00		
35	Gasto de Venta	1.156,00		1.156,00	
36	IVA por pagar		3.442,63		3.442,63
37	Utilidad Bruta en Ventas		14.073,18		14.073,18
38	Beneficio social		842,29		842,29
39	Gasto Administración	616,83		616,83	
TOTAL		231572,13	231572,13	104.895,48	104.895,48

MATERIA PRIMA DIRECTA**\$11181.60**

Inventario Inicial de Materia Prima

+Compra de Materia Prima Directa

\$11181.60

=Disponible de Materia Prima

11181.60

-Inventario Final de Materia Prima Directa

-

=Materia Prima Utilizada

11181.60

+MANO DE OBRA DIRECTA

658.75

+COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION**235.29**

Inventario Inicial de Suministros y Materiales

226.00

+Compra de Suministros y Materiales

933.60

=Disponible de Suministros y Materiales

1159.60

-Inventario Final de Suministros y Materiales

-

= Suministros y Materiales

1159.60

= COSTO DE PRODUCCIÓN**\$12075.64**

+Inventario Inicial de Productos en Proceso

-

= Producción Disponible

-

-Inventario Final de Productos en Proceso

496.60

= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

-

+Inventario Inicial de Productos Terminados

-

= DISPONIBLE PARA LA VENTA

-

- Inventario Final de Productos Terminados

15742.82

COSTO DE VENTAS**\$15742.82**

VENTAS**\$29816.00****-COSTO DE VENTAS**15742.82**=UTILIDAD BRUTA****14073.18****-GASTOS OPERACIONALES****2365.89****GASTO DE VENTAS****\$1306.00**

Sueldos \$250.00

Trans. Ventas 500.00

Combustible 400.00

Material de Empaque 100.00

Servicio Básicos 56.00**GASTOS ADMINISTRATIVOS****1038.23**

Salarios 300.00

Beneficios sociales 142.92

Aporte Patronal 66.83

Depre. Activos Fijos 528.48**GASTOS FINANCIEROS****21.66**

Gasto interés 21.66

= UTILIDAD DEL EJERCICIO**\$11707.29****PROVICIONES****-15% Participación Trabajadores 1756.09****25% Impuesto a la Renta 2487.80**Utilidad Neta **7463.40****RESERVAS****8% Reserva Estatutaria 597.07****5% Reserva Facultativa 373.17****Dividendos 6493.16****7463.40**

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE

DISPONIBLE		\$19036.46
------------	--	------------

Caja	17739.86	
------	----------	--

Caja Chica	200.00	
------------	--------	--

Bancos	600.00	
--------	--------	--

Inventario Productos en Proceso	496.60	
---------------------------------	--------	--

EXIGIBLE		\$1000.00
----------	--	-----------

Cuentas por cobrar	1000.00	
--------------------	---------	--

REALIZABLE		596.32
------------	--	--------

Anticipo Retención en la Fuente	596.32	
---------------------------------	--------	--

TOTAL ACTIVO CORRIENTE		\$20632.78
------------------------	--	------------

ACTIVO FIJO		82489.87
-------------	--	----------

FIJO NO DEPRECIABLE		53000.00
---------------------	--	----------

Terrenos	53000.00	
----------	----------	--

FIJO DEPRECIABLE		29489.87
------------------	--	----------

Muebles de Oficina	580,00	
--------------------	--------	--

(-) Depr. Acum. Muebles de Oficina	-413.25	
------------------------------------	---------	--

Equipo de Computo	1.150,00	
-------------------	----------	--

(-)Depr. Acum. Equipo de Computo	-316.25	
----------------------------------	---------	--

Maquinaria y Equipo	14.500,00	
---------------------	-----------	--

(-)Depr.Acum. Muebles y Enceres	-35,63
Edificio	23.000,00
(-)Depr. Acum. Edificio	-8.193,75
Vehículo	20.000,00
(-)Depr.Acum. Vehículo	-10.500,00

TOTAL ACTIVO

\$103122.65

PASIVO

PASIVO CORRIENTE

14885.56

Cuentas por pagar	1350.00
Beneficio sociales por pagar	842.29
IVA por pagar	3442.63
Retención Fuente por Pagar	21.25
Documentos Por Pagar	579.39
Préstamo Bancario	10000.00

TOTAL PASIVO CORRIENTE

14885.56

PATRIMONIO

Capital

76529.80

Utilidad en el ejercicio

11707.29

TOTAL PASIVO +PATRIMONIO

\$103122.65

Gerente

Contador

Razón corriente o liquidez general

Nos permitió determinar la cantidad de activos y pasivos corrientes con los que cuenta la empresa para esto hemos aplicado el siguiente índice.

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

$$\text{Razón liquidez} = \frac{20632.78}{14885.56}$$

$$\text{Razón liquidez} = \$1.39$$

Esto nos indica que por cada dólar de deuda que tiene la empresa en el corto plazo la misma cuenta con \$1.39 ctvs. Para cubrirla.

Índice de Capital

Nos indica la cantidad de recurso que dispone la empresa para realizar sus operaciones después de cancelar sus operaciones a corto plazo.

$$\text{Índice de Capital} = \text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$\text{Índice de Capital} = 20.632.78 - 14.885.56$$

$$\text{Índice de Capital} = 5.747.22$$

Este índice nos indica que la empresa cuenta con \$5.747.22 dólares, para poder seguir operando luego de pagar sus deudas

Endeudamiento

Este índice nos permitirá medir la proporción total de los activos que tiene la empresa y a la vez el porcentaje total de sus deudas.

$$\text{Razón de Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Razón de Endeudamiento} = \frac{14885.56}{103122.65}$$

$$\text{Razón de Endeudamiento} = 0.14 * 100\%$$

$$\text{Razón de Endeudamiento} = 14\%$$

Este índice nos permitió conocer que del 100% del capital operativo el 14% es financiado por los acreedores de la empresa.

$$\text{Razón de Propiedad} = \frac{\text{Patrimonio}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Razón de Propiedad} = \frac{88237.09}{103122.65}$$

$$\text{Razón de Propiedad} = 86\%$$

La aplicación de este índice no ayudado a ver la cantidad de capital operativo financiado por la propietaria de la empresa como es el 86%.

Análisis de Rentabilidad

Nos permitió analizar y evaluar las ganancias que obtuvo la empresa durante las ventas.

$$\text{Margen Neto de Utilidad} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}}$$

$$\text{Margen Neto de Utilidad} = \frac{11707.29}{29816.00}$$

$$\text{Margen Neto de Utilidad} = 0.39 * 100$$

$$\text{Margen Neto de Utilidad} = 39$$

Esto significa que por cada dólar invertido se ha obtenido 0.39 ctvs. De dólar de ganancia lo que permite a la empresa que tenga el 39% de una economía y rentabilidad estable y de esta manera pueda cumplir con las metas propuestas.

- De las entrevistas y encuestas realizadas a la gerente, jefe de producción, trabajadores, proveedores y clientes, concluimos que la industria no cuenta con un Sistema de Contabilidad de Costos para la fabricación de su producto, lo que le impide tener información clara del costo real del producto, a la vez conocer la situación económica y financiera de la empresa.
- La industria esta localizada en un lugar estratégico, cuenta con una infraestructura apropiada, puesto que esta bien distribuido cada departamento; lo que implica que el departamento de producción y administrativo puedan desarrollar sus actividades de mejor manera.
- Con la elaboración de un flujo grama de producción, se indica que cada proceso cumple con un control rígido de higiene y calidad. Diariamente se obtienen 480 unidades de producto terminado para luego ser distribuido y comercializado a los diferentes puntos de entrega basados a las respectivas ordenes de trabajo.
- Los índices financieros nos indican que la empresa cuenta con una adecuada liquidez ya que por un dólar de deuda esta cuenta con \$1.39 ctvs para cubrirla. El índice de endeudamiento nos indica que el 14% de capital de trabajo es financiado por acreedores y el 86% es de capital propio.

- Mediante la aplicación del sistema de contabilidad de costos por Ordenes de Producción se podrá reducir los costos sin afectar la producción y el precio de venta debido a que el sistema ayudará a controlar los recursos, conocer el costo real de la producción, optimizar la mano de obra, controlar los gastos.
- Se promocionara sus productos e incrementara una nueva línea.
- Utilizar los documentos auxiliares para controlar la mano de obra, materia prima y gastos de fabricación con el objetivo de minimizar los gastos y recursos utilizados en el proceso de producción.
- Revisar el análisis FODA de tal forma que optimice la producción evitando el despilfarro de los recursos.
- Se elabora la información contable para realizar un análisis financiero de la industria el cual proporcione información adecuada para la toma de decisiones que permitan a la empresa cumplir con sus objetivos y tener crecimiento económico.

CONSULTADA.

- ✓ **Hermanos Naranjo Salguero de Contabilidad de Costos Edición Segunda 1998 Páginas 11 – 35.**
- ✓ **Hermanos Naranjo Salguero de Contabilidad de Costos Edición Segunda Don Bosco Quito- Ecuador.**
- ✓ **HARAGADON Bernard Jr, y MUNERA Armando (Pág., 14)**
- ✓ **RAYBURN GAYLE. L. (Pág. 4-5)**
- ✓ **HORNGREN- FOSTER- DATAR (Pág. 3)**
- ✓ **CORCORDAM, A WAYNE (Pág. 20)**
- ✓ **(Ramírez Jacobsen Backer; Pág. 288)**
- ✓ **(Ramírez Jacobsen Backer; Pág. 32)**
- ✓ **(Ramírez Jacobsen Backer; Pág. 32)**
- ✓ **(Hermanos Naranjo Salguero; Pág:17)**
- ✓ **CATÁCORA, F Sistemas y Procedimientos Contables. Primera Edición, Editorial Mc Graw Hill. Venezuela 1996**
- ✓ **SERRA, BOTER, FINNEY, Trabajo de Contabilidad, Intermedia y Superior, Buenos Aires, Macchi, 1991.**
- ✓ **www. Monografías.com**

CITADA.

- ✓ **Contabilidad de Costos por Ordenes de Producción**
- ✓ **BIONDI, Mario, Tratado de Contabilidad General, Decima Séptima edición. Editorial Juventud S.A. España, 1976.**
- ✓ **Bravo Valdivieso, Contabilidad General.**
- ✓ **ENCICLOPEDIA SUPERIOR, Circulo de Lectores, Editorial printer Latinoamericana Ltda., Colombia, 1993.**

- ✓ Goxens A, Goñiz M.A., Biblioteca Práctica de Contabilidad, Editorial Océano, 1989.
- ✓ Horngren, Contabilidad de Costos: Un enfoque a la Gerencia, Trivium. Madrid 1992.
- ✓ REDONDO, A., Curso Práctico de Contabilidad General. Décima Edición Editorial Centro Contable Venezolano. Venezuela. 1993.
- ✓ Silva, J. (1990) Fundamentos de la Contabilidad I, Ediciones COBO, España, 1999.
- ✓ VALDIVIESO, Mercedes, Contabilidad General, cuarta edición. Editorial Nuevo día, Quito 2001.

ANEXOS

LIBRO DIARIO

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	x			
	Inventario de Materia Prima Directa		xxx	
	Cuentas Por Pagar			xxx
	P/reg Compra de M.P.Directa			
	x			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Inventario de Materia Prima Directa			xxx
	P/reg Consumo de Materia Prima Directa			

CUADRO # 02

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A

LIBRO DIARIO

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
dic-01	x			
	Inventario de Insumos y Materiales		xxx	
	IVA en Compras		xxx	
	Caja			xxx
	Retención en la Fuente			xxx
	P/reg Compra de Insumos y Materiales			
	x			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Inventario de Insumos y Materiales			xxx
	P/reg Consumo			
	x			
	Inventario de Materia Prima Indirecta		xxx	
	IVA en Compras		xxx	
	Caja			xxx
	Retención en la Fuente			xxx
	P/ reg Compra de M.P.IND.			
	x			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Inventario de Materia Prima Directa			xxx
	P/ reg Consumo			

**LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
dic-01	X			
	Mano de Obra Directa		xxx	
	Salarios	xxx		
	Gasto aporte patronal	xxx		
	IESS por Pagar			xxx
	Aporte Personal	xxx		
	Aporte Patronal	xxx		
	Caja			xxx
	P/reg rol de pagos mes diciembre			
	X			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Departamento B	xxx		
	Mano de Obra			xxx
	P/reg prorratio mano de obra			

CUADRO # 04

**EMPRESA XXX
LIBRO DIARIO
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
dic-01	x			
	Mano de Obra Indirecta		xxx	
	Salarios	xxx		
	Gasto aporte patronal	xxx		
	IESS por Pagar			xxx
	Aporte Personal	xxx		
	Aporte Patronal	xxx		
	Caja			xxx
	P/reg rol de pagos mes diciembre			
	x			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Departamento B	xxx		
	Mano de Obra Indirecta			xxx
	P/reg prorratio mano de obra			

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

NOMBRE: XXX

H/INICIO:

Nº DEL EMPLEADO: X

H/SALD:

SEMANA: XXX

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX

REGULAR: XX

SOBRETIEMPO:

TOTAL: XX

CUADRO #06

EMPRESA XXX

LIBRO DIARIO

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	x Costos Indirectos de Fabricaciòn Caja P/reg Pago de luz, agua, etc. x Inventario de productos en proceso Departamento Costos Indirectos de Fabricaciòn P/ reg prorrato luz, agua, depre. Maq. etc.		xxx xxx	xxx xxx

CUADRO #07

EMPRESA XXX

LIBRO DIARIO

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	x			

FECHA		DESCRIPCIÓN	REF	DEBE		HABER		SALDO	

CUADRO #09

EMPRESA XXX

BALANCE DE COMPROBACIÓN

01 DE DICIEMBRE DEL 2007

DETALLE	CÓDIGO	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR

CUADRO # 10

EMPRESA XXX
ORDEN DE COMPRA
DEL .. AL .. DE DEL ...

CIUDAD:			DESPACHAR:		
COMPRADORA:			FORMA DE PAGO:		
TELEFONO:			ORDEN DE COMPRA:		
REFERENCIA	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	V/UNT	V/TOTAL
SON: -					
FECHA DE DESPACHO:					
REQUERIDO POR:					
ENTREGADO POR:					
APROBADO POR:					

EMPRESA XXX
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 200.....

MATERIALES DIRECTOS

COMPRA DE MATERIA PRIMA DIRECTA

+ MANO DE OBRA DIRECTA

+ COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Costos de fabricación

+ Inventario de Productos En proceso (I I)

Producción Disponible

- Inventario de Productos En proceso (I F)

Costo de Productos terminados

+ Inventario de Productos terminados (I I)

Costo de Productos disponibles para la venta

- Inventario de Productos terminados (I F)

Costo De Ventas

GERENTE

CONTADOR

ESTADO DE RESULTADOS

DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 200.....

VENTAS

- COSTO DE VENTAS

= UTILIDAD BRUTA

- GASTOS OPERACIONALES

GASTO DE VENTAS

GASTO DE ADMINISTRACIÓN

GASTOS FINANCIEROS

= UTILIDAD DEL EJERCICIO

- PROVISIONES

= UTILIDAD NETA

GERENTE

CONTADOR

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA**DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 200.....****ACTIVOS**

CORRIENTES

DISPONIBLES

REALIZABLE

ACTIVOS FIJOS

NO DESPRECIABLE

DESPRECIABLE

DIFERIDOS

TOTAL ACTIVO**PASIVOS**

CORRIENTES

CORTO PLAZO

LARGO PLAZO

TOTAL PASIVO

PATRIMONIO

CAPITAL PAGADO

RESERVAS

UTILD O PÉRDIDAS

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO**GERENTE****CONTADOR**

NOMBRE	SUEL/BAS.	DEC 3ro	DEC4to	VACIONES	FDO. RESER.
Luis Toapanta	170,00	14,17	14,17	7,08	14,17
Jorge Iza	170,00	14,17	14,17	7,08	14,17
Fernando Vargas	170,00	14,17	14,17	7,08	14,17
Roberto Toaquiza	300,00	25,00	14,17	12,50	25,00
TOTALES	810,00	67,50	56,67	33,75	67,50

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
ROL DE PROVISIONES BENEFICIOS SOCIALES
MES DE DICIEMBRE DEL 2007

NOMBRE	SUEL/BAS.	DEC 3ro	DEC4to	VACIONES	FDO. RESER.
Elvia Casa	300,00	25,00	14,17	12,50	25,00
Wladimir Calala	250,00	20,83	14,17	10,42	20,83
TOTALES	550,00	45,83	28,34	22,92	45,83

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
ROL DE PAGOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

No	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	SUELDO UNIFICAD	HORAS SUPLEM. Y EXTRAS	TOTAL GANADO	DEDUCCIONES				12,15% IESS	FIRM
						APORTES IESS 9,35	PREST. QUIROGR.	PREST. HIPOTEC.	LIQUIDO A RECIBIR		
1	Luis Toapanta	OBRERO	170,00	-	170,00	15,90			154,10	20,66	
2	Jorge Iza	OBRERO	170,00	-	170,00	15,90			154,10	20,66	
3	Fernando Vargas	OBRERO	170,00	-	170,00	15,90			154,10	20,66	
4	Roberto Toaquiza	Jefe Prod.	300,00	-	300,00	28,05			271,95	36,45	
		SUMAN:	810,00	-	810,00	75,75	-	-	734,25	98,43	
APOTE PATRONAL 12,15%						98,43					
TOTAL APORTES						174,18					

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
ROL DE PAGOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

No	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	SUELDO UNIFICAD	HORAS SUPLEM. Y EXTRAS	TOTAL GANADO	DEDUCCIONES				12,15% IESS	FIRM
						APORTES IESS 9,35	PREST. QUIROGR.	PREST. HIPOTEC.	LIQUIDO A RECIBIR		
1	Elvia Casa	Gerente	300,00	-	300,00	28,05			271,95	36,45	
2	Wladimir Calala	Chofer	250,00	-	250,00	23,38			226,62	30,38	
				-	-	-			-	-	
				-	-	-			-	-	
		SUMAN:	550,00	-	550,00	51,43	-	-	498,57	66,83	
APOTE PATRONAL 12,15%						66,83					
TOTAL APORTES						118,26					

FECHA: 01/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 002			
FECHA: 02/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 003			
FECHA: 03/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

FECHA: 04/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 005			
FECHA: 05/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 006			
FECHA: 06/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1205	0,30	361,50
CUAJO (MG)	1205	0,01	12,05
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	605	0,03	18,15
FUNDAS (UND)	482	0,013	6,27
TOTAL			405,53
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

FECHA: 07/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
		TOTAL	403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 008

FECHA: 08/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
		TOTAL	403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 009

FECHA: 09/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
		TOTAL	403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

FECHA: 10/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 011			
FECHA: 11/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 012			
FECHA: 12/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1210	0,30	363,00
CUAJO (MG)	1210	0,01	12,10
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	610	0,03	18,30
FUNDAS (UND)	484	0,013	6,29
TOTAL			407,25
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

FECHA: 13/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1210	0,30	363,00
CUAJO (MG)	1210	0,01	12,10
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	610	0,03	18,30
FUNDAS (UND)	484	0,013	6,29
TOTAL			407,25
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 014			
FECHA: 14/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 015			
FECHA: 15/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

FECHA: 16/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 017			
FECHA: 17/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1205	0,30	361,50
CUAJO (MG)	1205	0,01	12,05
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	605	0,03	18,15
FUNDAS (UND)	482	0,1	48,20
TOTAL			447,46
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 018			
FECHA: 18/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,1	48,00
TOTAL			445,20
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

FECHA: 19/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,1	48,00
TOTAL			445,20

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 020

FECHA: 20/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,1	48,00
TOTAL			445,20

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 021

FECHA: 21/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1205	0,30	361,50
CUAJO (MG)	1205	0,01	12,05
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	605	0,03	18,15
FUNDAS (UND)	482	0,1	48,20
TOTAL			447,46

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

FECHA: 22/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 023

FECHA: 23/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1200	0,30	360,00
CUAJO (MG)	1200	0,01	12,00
SAL (LBRS)	40	0,18	7,20
CALCIO (ML)	600	0,03	18,00
FUNDAS (UND)	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 024

FECHA: 24/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1205	0,30	361,50
CUAJO (MG)	1205	0,01	12,05
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	605	0,03	18,15
FUNDAS (UND)	482	0,013	6,27
TOTAL			405,53

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

FECHA: 25/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1205	0,30	361,50
CUAJO (MG)	1205	0,01	12,05
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	605	0,03	18,15
FUNDAS (UND)	482	0,013	6,27
		TOTAL	405,53

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 026

FECHA: 26/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE	1200	0,30	360,00
CUAJO	1200	0,01	12,00
SAL	40	0,18	7,20
CALCIO	600	0,03	18,00
FUNDAS	480	0,013	6,24
		TOTAL	403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A.

TANICUCHI - LATACUNGA

ORDEN DE REQUISICIÓN

Nº 027

FECHA: 27/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE	1200	0,30	360,00
CUAJO	1200	0,01	12,00
SAL	40	0,18	7,20
CALCIO	600	0,03	18,00
FUNDAS	480	0,013	6,24
		TOTAL	403,44

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

FECHA: 28/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE	1205	0,30	361,50
CUAJO	1205	0,01	12,05
SAL	42	0,18	7,56
CALCIO	605	0,03	18,15
FUNDAS	482	0,013	6,27
TOTAL			405,53
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 029			
FECHA: 29/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE	1200	0,30	360,00
CUAJO	1200	0,01	12,00
SAL	40	0,18	7,20
CALCIO	600	0,03	18,00
FUNDAS	480	0,013	6,24
TOTAL			403,44
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A. TANICUCHI - LATACUNGA ORDEN DE REQUISICIÓN Nº 030			
FECHA: 30/12/2007			
CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1210	0,30	363,00
CUAJO (MG)	1210	0,01	12,10
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	610	0,03	18,30
FUNDAS (UND)	484	0,013	6,29
TOTAL			407,25
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN			
ENTREGADO POR: BODEGUERO			
APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN			

FECHA: 31/12/2007

CONCEPTO	CANTIDAD	P/U	VALOR TOTAL
LECHE (HRS)	1210	0,30	363,00
CUAJO (MG)	1210	0,01	12,10
SAL (LBRS)	42	0,18	7,56
CALCIO (ML)	610	0,03	18,30
FUNDAS (UND)	484	0,013	6,29
TOTAL			407,25

REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN

ENTREGADO POR: BODEGUERO

APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	01/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN:	01/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	M.O.D	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	02/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN:	02/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,74	23,68	7,59	435,01

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	03/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN:	03/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	04/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN:	04/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,74	23,68	7,59	435,01

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	05/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN:	05/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	06/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN:	06/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
405,53	23,68	7,59	436,8

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	07/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN:	07/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	08/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN:	08/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	09/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	09/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	10/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	10/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	11/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	11/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	23,68	7,59	434,71

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	12/12/2007
CANTIDAD:	484	FECHA DE TERMINACIÓN	12/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
407,25	35,71	7,59	450,55

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	1312/2007
CANTIDAD:	484	FECHA DE TERMINACIÓN	13/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
407,25	28,72	7,59	443,56

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	14/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	14/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	15/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	15/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	1612/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	16/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	17/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN	17/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
405,53	28,63	7,59	441,75

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	18/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	18/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	19/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	19/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	20/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	20/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	21/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN	21/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
405,53	28,63	7,59	441,75

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	22/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	22/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	23/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	23/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	24/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN	24/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
405,53	28,63	7,59	441,75

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	25/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN	25/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
405,53	28,63	7,59	441,75

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	26/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	26/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	27/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	27/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	28/12/2007
CANTIDAD:	482	FECHA DE TERMINACIÓN	28/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
405,53	28,63	7,59	441,75

ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	29/12/2007
CANTIDAD:	480	FECHA DE TERMINACIÓN	29/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
403,44	28,63	7,59	439,66

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	30/12/2007
CANTIDAD:	484	FECHA DE TERMINACIÓN	30/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
407,25	28,72	7,59	443,56

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007			
ARTÍCULO:	QUESO	FECHA DE INICIO:	31/12/2007
CANTIDAD:	484	FECHA DE TERMINACIÓN	31/12/2007
COSTO TOTAL:	1,056		
MATERIA PRIMA DIRECTA	MOD	GASTO DE FABRICACION	RESUMEN
407,25	28,72	7,59	443,56

CIUDAD: LATACUNGA COMPRADORA: SRA. ELVIA CASA TELEFONO: 032-719-388			DESPACHAR: A BODEGA FORMA DE PAGO: AL CONTADO ORDEN DE COMPRA: N° 12		
REFERENCIA	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	V/UNT	V/TOTAL
A 1	24270,00	MILIGRAMOS	CUAJO	0,010	242,70
B 2	16670,00	MILIMETROS	CALCIO	0,030	500,10
SON: SETECIENTOS CUARENTA Y DOS DÓLARES CON OCHENTA CENTAVOS FECHA DE DESPACHO: 01 DE DICIEMBRE 2007					742,80
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN ENTREGADO POR: BODEGUERO APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN					

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
ORDEN DE COMPRA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

CIUDAD: LATACUNGA COMPRADORA: SRA. ELVIA CASA TELEFONO: 032-719-388			DESPACHAR: A BODEGA FORMA DE PAGO: AL CONTADO ORDEN DE COMPRA: N° 15		
REFERENCIA	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	V/UNT	V/TOTAL
C 3	1060,00	LIBRAS	SAL	0,180	190,80
SON: CIENTO NOVENTA CON OCHENTA CENTAVOS FECHA DE DESPACHO: 01 DE DICIEMBRE 2007					190,80
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN ENTREGADO POR: BODEGUERO APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN					

EMPRESA DE LACTEOS "FINO" S.A
ORDEN DE COMPRA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

CIUDAD: LATACUNGA COMPRADORA: SRA. ELVIA CASA TELEFONO: 032-719-388			DESPACHAR: A BODEGA FORMA DE PAGO: AL CONTADO ORDEN DE COMPRA: N° 12		
REFERENCIA	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	V/UNT	V/TOTAL
D 4	10908,00	UNIDADES	FUNDAS	0,013	141,80
SON: CIENTO CUARENTA Y UNO CON OCHENTA CENTAVOS FECHA DE DESPACHO: 01 DE DICIEMBRE 2007					141,80
REQUERIDO POR: PRODUCCIÓN ENTREGADO POR: BODEGUERO					

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: CUAJO	MINIMO:			MAXIMO:		
			UNIDAD: 1200 MILIGRAMOS						
LA	MES	AÑO	DETALLE	V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS
					CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	VALOR
31	11	2007	SALDO INICIAL	0,01	13000	130,00			130,00
1	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 01	0,01	24270	242,70			372,70
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 01	0,01			1200	12,00	360,70
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 02	0,01			1200	12,00	348,70
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 03	0,01			1200	12,00	336,70
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 04	0,01			1200	12,00	324,70
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 05	0,01			1200	12,00	312,70
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 06	0,01			1205	12,05	300,65
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 07	0,01			1200	12,00	288,65
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 08	0,01			1200	12,00	276,65
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 09	0,01			1200	12,00	264,65
10	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 10	0,01			1200	12,00	252,65
11	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 11	0,01			1200	12,00	240,65
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 12	0,01			1210	12,10	228,55
13	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 13	0,01			1210	12,10	216,45
14	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 14	0,01			1200	12,00	204,45
15	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 15	0,01			1200	12,00	192,45
16	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 16	0,01			1200	12,00	180,45
17	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 17	0,01			1205	12,05	168,40
18	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 18	0,01			1200	12,00	156,40
19	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,01			1200	12,00	144,40

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

[illegible]

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: SAL EN GRANO		MINIMO:		MAXIMO:				
			UNIDAD: LIBRAS								
			DETALLE								
DIAS	MES	AÑO			V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
						CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
31	11	2007	SALDO INICIAL		0,18	200	36,00			200	36,00
1	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 01		0,18	1060	190,80			1260	226,80
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 01		0,18			40	7,20	1220	219,60
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 02		0,18			40	7,20	1180	212,40
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 03		0,18			40	7,20	1140	205,20
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 04		0,18			40	7,20	1100	198,00
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 05		0,18			40	7,20	1060	190,80
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 06		0,18			42	7,56	1018	183,24
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 07		0,18			40	7,20	978	176,04
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 08		0,18			40	7,20	938	168,84
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 09		0,18			40	7,20	898	161,64
10	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 10		0,18			40	7,20	858	154,44
11	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 11		0,18			40	7,20	818	147,24
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 12		0,18			42	7,56	776	139,68
13	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 13		0,18			42	7,56	734	132,12
14	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 14		0,18			40	7,20	694	124,92
15	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 15		0,18			40	7,20	654	117,72
16	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 16		0,18			40	7,20	614	110,52
17	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 17		0,18			42	7,56	572	102,96
18	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 18		0,18			40	7,20	532	95,76
19	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19		0,18			40	7,20	492	88,56

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA		ARTÍCULO: SAL EN GRANO UNIDAD: LIBRAS		MINIMO:		MAXIMO:				
	MES	AÑO	DETALLE	V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
					CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,18			40	7,20	492	88,56
0	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,18			40	7,20	452	81,36
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,18			42	7,56	410	73,80
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,18			40	7,2	370	66,60
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,18			40	7,20	330	59,40
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,18			42	7,56	288	51,84
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,18			42	7,56	246	44,28
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,18			40	7,20	206	37,08
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,18			40	7,20	166	29,88
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,18			42	7,56	124	22,32
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,18			40	7,20	84	15,12
0	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,18			42	7,56	42	7,56
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,18			42	7,56	0	0,00

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA			ARTÍCULO: CALCIO		MINIMO:		MAXIMO:				
UNIDAD: MILIMETROS			DETALLE								
	MES	AÑO			V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
						CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
B1	11	2007	SALDO INICIAL		0,03	2000	60,00			2000	60,00
1	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 01		0,03	16670	500,10			18670	560,10
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 01		0,03			600	18,00	18070	542,10
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 02		0,03			600	18,00	17470	524,10
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 03		0,03			600	18,00	16870	506,10
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 04		0,03			600	18,00	16270	488,10
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 05		0,03			600	18,00	15670	470,10
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 06		0,03			605	18,15	15065	451,95
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 07		0,03			600	18,00	14465	433,95
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 08		0,03			600	18,00	13865	415,95
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 09		0,03			600	18,00	13265	397,95
10	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 10		0,03			600	18,00	12665	379,95
11	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 11		0,03			600	18,00	12065	361,95
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 12		0,03			610	18,30	11455	343,65
13	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 13		0,03			610	18,30	10845	325,35
14	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 14		0,03			600	18,00	10245	307,35
15	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 15		0,03			600	18,00	9645	289,35
16	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 16		0,03			600	18,00	9045	271,35
17	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 17		0,03			605	18,15	8440	253,20
18	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 18		0,03			600	18,00	7840	235,20
19	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19		0,03			600	18,00	7240	217,20

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA			ARTÍCULO: CALCIO UNIDAD: MILIMETROS	MINIMO:	MAXIMO:						
AÑO	MES	DETALLE			V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
						CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
19	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,03			600	18,00	7240	217,20	
20	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,03			600	18,00	6640	199,20	
21	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,03			605	18,15	6035	181,05	
22	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,03			600	18,00	5435	163,05	
23	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,03			600	18,00	4835	145,05	
24	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,03			605	18,15	4230	126,90	
25	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,03			605	18,15	3625	108,75	
26	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,03			600	18,00	3025	90,75	
27	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,03			600	18,00	2425	72,75	
28	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,03			605	18,15	1820	54,60	
29	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,03			600	18,00	1220	36,60	
30	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,03			610	18,30	610	18,30	
31	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,03			610	18,30	0	0,00	

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: FUNDAS UNIDAD: UNIDADES	MINIMO:		MAXIMO:						
A	MES	AÑO		DETALLE	V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS		
						CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	
1	12	2007	COMPRA S/COMPROBANTE # 01	0,013	14908	193,80				14908	193,80	
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 01	0,013				480	6,24		14428	187,56
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 02	0,013				480	6,24		13948	181,32
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 03	0,013				480	6,24		13468	175,08
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 04	0,013				480	6,24		12988	168,84
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 05	0,013				480	6,24		12508	162,60
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 06	0,013				482	6,27		12026	156,34
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 07	0,013				480	6,24		11546	150,10
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 08	0,013				480	6,24		11066	143,86
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 09	0,013				480	6,24		10586	137,62
0	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 10	0,013				480	6,24		10106	131,38
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 11	0,013				480	6,24		9626	125,14
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 12	0,013				484	6,29		9142	118,85
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 13	0,013				484	6,29		8658	112,55
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 14	0,013				480	6,24		8178	106,31
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 15	0,013				480	6,24		7698	100,07
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 16	0,013				480	6,24		7218	93,83
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 17	0,013				482	6,27		6736	87,57
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 18	0,013				480	6,24		6256	81,33
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,013				480	6,24		5776	75,09

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA			ARTÍCULO: FUNDAS UNIDAD: UNIDADES	MINIMO:	MAXIMO:							
A	MES	AÑO			DETALLE	V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
							CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
19	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,013				480	6,24	5776	75,09	
20	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,013				480	6,24	5296	68,85	
21	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,013				482	6,27	4814	62,58	
22	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,013				480	6,24	4334	56,34	
23	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,013				480	6,24	3854	50,10	
24	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,013				482	6,27	3372	43,84	
25	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,013				482	6,27	2890	37,57	
26	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,013				480	6,24	2410	31,33	
27	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,013				480	6,24	1930	25,09	
28	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,013				482	6,27	1448	18,82	
29	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,013				480	6,24	968	12,58	
30	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,013				484	6,29	484	6,29	
31	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,013				484	6,29	0	0,00	

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: QUESOS FRESCO UNIDAD: UNIDADES		MINIMO:		MAXIMO:				
A	MES	AÑO	DETALLE		V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
						CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
1	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 01		0,93391	480	448,28			480	448,28
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 01		0,93391			480	448,28	0	-
2	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 02		0,93391	480	448,28			480	448,28
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 02		0,93391			480	448,28	0	-
3	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 03		0,93391	480	448,28			480	448,28
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 03		0,93391			480	448,28	0	-
4	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 04		0,93391	480	448,28			480	448,28
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 04		0,93391			480	448,28	0	-
5	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 05		0,93391	480	448,28			480	448,28
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 05		0,93391			480	448,28	0	-
6	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 06		0,9344	482	450,38			482	450,38
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 06		0,9344			482	450,38	0	-
7	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 07		0,93391	480	448,28			480	448,28
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 07		0,93391			480	448,28	0	-
8	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 08		0,93391	480	448,28			480	448,28
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 08		0,93391			480	448,28	0	-
9	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 09		0,93391	480	448,28			480	448,28
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 09		0,93391			480	448,28	0	-
10	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 10		0,93391	480	448,28			480	448,28
10	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 10		0,93391			480	448,28	0	-
11	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 11		0,93391	480	448,28			480	448,28
11	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 11		0,93391			480	448,28	0	-
2	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 12		0,934091	484	452,10			484	452,10

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: QUESOS	MINIMO:			MAXIMO:		
A	MES	AÑO	UNIDAD: UNIDADES	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
			DETALLE	V/UNT.	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	VALOR
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 12	0,934091	484	452,10	484	452,10	0
12	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 13	0,934091					484
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 13	0,934091			484	452,10	0
12	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 14	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 14	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 15	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 15	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 16	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 16	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 17	0,9344	482	450,38			482
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 17	0,9344			482	450,3808	0
12	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 18	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 18	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,9344	482	450,38			482
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,9344			482	450,38	0
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,93391			480	448,28	0
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,93391	480	448,28			480
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,93391			480	448,28	0

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: QUESOS UNIDAD: UNIDADES	MINIMO:		MAXIMO:					
AÑO	MES	DETALLE		ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS			
					V/UNT.	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
12	24	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,9344	482	450,38		482	450,38	482	450,38
12	24	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,9344				482	450,38	0	-
12	25	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,9344	482	450,38				482	450,38
12	25	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,9344				482	450,38	0	-
12	26	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,93391	480	448,28				480	448,28
12	26	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,93391				480	448,28	0	-
12	27	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,93391	480	448,28				480	448,28
12	27	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,93391				480	448,28	0	-
12	28	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,9344	482	450,38				482	450,38
12	28	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,9344				482	450,38	0	-
12	29	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,93391	480	448,28				480	448,28
12	29	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,93391				480	448,28	0	-
12	30	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,934091	484	452,10				484	452,10
12	30	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,934091				484	452,10	0	-
12	31	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,934091	484	452,10				484	452,10
12	31	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,934091				484	452,10	0	-

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
KARDEX RESUMEN MENSUAL
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA		ARTÍCULO: QUESOS UNIDAD: UNIDADES	MINIMO:		MAXIMO:	
A	MES		V/UNT.	ENTRADAS CANT. VALOR	SALIDAS CANT. VALOR	EXISTENCIAS CANT. VALOR
1	12	2007	2,00	14908 29816,00	14908 29816,00	14908 29.816,00
1	12	2007	2,00			0 -

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE LA LECHE
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: LECHE UNIDAD: LITROS	MINIMO:		MAXIMO:		
A	MES	AÑO		DETALLE	ENTRADAS		SALIDAS	
					V/UNT.	CANT.	VALOR	CANT.
1	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 01	0,30	1200	360,00	1200	360,00
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 01	0,30			1200	360,00
2	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 02	0,30	1200	360,00	1200	360,00
2	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 02	0,30			1200	360,00
3	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 03	0,30	1200	360,00	1200	360,00
3	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 03	0,30			1200	360,00
4	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 04	0,30	1200	360,00	1200	360,00
4	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 04	0,30			1200	360,00
5	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 05	0,30	1200	360,00	1200	360,00
5	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 05	0,30			1200	360,00
6	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 06	0,30	1200	360,00	1200	360,00
6	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 06	0,30			1200	360,00
7	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 07	0,30	1200	360,00	1200	360,00
7	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 07	0,30			1200	360,00
8	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 08	0,30	1200	360,00	1200	360,00
8	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 08	0,30			1200	360,00
9	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 09	0,30	1200	360,00	1200	360,00
9	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 09	0,30			1200	360,00
0	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 10	0,30	1200	360,00	1200	360,00
0	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 10	0,30			1200	360,00
1	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 11	0,30	1200	360,00	1200	360,00
1	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 11	0,30			1200	360,00
2	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 12	0,30	1200	360,00	1200	360,00

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE LA LECHE
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: LECHE UNIDAD: LITROS	MINIMO:		MAXIMO:	
A	MES	AÑO	DETALLE	V/UNT.	ENTRADAS CANT. VALOR	SALIDAS CANT. VALOR	EXISTENCIAS CANT. VALOR
12	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 12	0,30	1200 360,00	1200	1200 360,00
13	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 13	0,30		1200 360,00	0 -
13	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 13	0,30	1200 360,00		1200 360,00
14	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 14	0,30		1200 360,00	0 -
14	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 14	0,30	1200 360,00		1200 360,00
15	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 15	0,30		1200 360,00	0 -
15	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 15	0,30	1200 360,00		1200 360,00
16	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 16	0,30		1200 360,00	0 -
16	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 16	0,30	1200 360,00		1200 360,00
17	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 17	0,30		1200 360,00	0 -
17	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 17	0,30	1200 360,00		1200 360,00
18	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 18	0,30		1200 360,00	0 -
18	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 18	0,30	1200 360,00		1200 360,00
19	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,30		1200 360,00	0 -
19	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 19	0,30	1200 360,00		1200 360,00
20	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,30		1200 360,00	0 -
20	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 20	0,30	1200 360,00		1200 360,00
21	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,30		1200 360,00	0 -
21	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 21	0,30	1200 360,00		1200 360,00
22	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,30		1200 360,00	0 -
22	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 22	0,30	1200 360,00		1200 360,00
23	12	2007	INGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,30		1200 360,00	0 -
23	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 23	0,30	1200 360,00		1200 360,00

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
INVENTARIO DE LA LECHE
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA			ARTÍCULO: LECHE UNIDAD: LITROS	MINIMO:		MAXIMO:					
LA	MES	AÑO		DETALLE	V/UNT.	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
						CANT.	VALOR	CANT.	VALOR	CANT.	VALOR
24	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,30			1200	360,00	0	-	360,00
24	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 24	0,30			1200	360,00		1200	360,00
25	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,30					1200	360,00	0
25	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 25	0,30			1200	360,00		1200	360,00
26	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,30					1200	360,00	0
26	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 26	0,30			1200	360,00		1200	360,00
27	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,30					1200	360,00	0
27	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 27	0,30			1200	360,00		1200	360,00
28	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,30					1200	360,00	0
28	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 28	0,30			1200	360,00		1200	360,00
29	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,30					1200	360,00	0
29	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 29	0,30			1200	360,00		1200	360,00
30	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,30					1200	360,00	0
30	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 30	0,30			1200	360,00		1200	360,00
31	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,30					1200	360,00	0
31	12	2007	EGRESO S/COMPROBANTE # 31	0,30			1200	360,00		1200	360,00

FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V/UNT. CTVS	V/TOTAL
01/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
02/12/2007	LITROS DE LECHE	1201	0,30	360,30
03/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
04/12/2007	LITROS DE LECHE	1201	0,30	360,30
05/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
06/12/2007	LITROS DE LECHE	1205	0,30	361,50
07/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
08/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
09/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
10/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
11/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
12/12/2007	LITROS DE LECHE	1210	0,30	363,00
13/12/2007	LITROS DE LECHE	1210	0,30	363,00
14/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
15/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
16/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
17/12/2007	LITROS DE LECHE	1205	0,30	361,50
18/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
19/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
20/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
21/12/2007	LITROS DE LECHE	1205	0,30	361,50
22/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
23/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
24/12/2007	LITROS DE LECHE	1205	0,30	361,50
25/12/2007	LITROS DE LECHE	1205	0,30	361,50
26/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
27/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
28/12/2007	LITROS DE LECHE	1205	0,30	361,50
29/12/2007	LITROS DE LECHE	1200	0,30	360,00
30/12/2007	LITROS DE LECHE	1210	0,30	363,00
31/12/2007	LITROS DE LECHE	1210	0,30	363,00

EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE RECEPCIÓN MENSUAL DE LA LECHE
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V/UNT. CTVS	V/TOTAL
01/12/2007 AL 31/12/2007	LITROS DE LECHE	37272	0,30	11.181,60

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

01/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

01/12/2007

MATERIA PRIMA:

397,20

COSTO UNIT.: 0,9339

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448,28

480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE.	01/12/2007	001	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
MAJO	01/12/2007	001	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
L	01/12/2007	001	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ALICIO	01/12/2007	001	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	01/12/2007	001	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	01/12/2007	001	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	01/12/2007	001	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCIÓN	01/12/2007	001	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
Z	01/12/2007	001	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUÁ	01/12/2007	001	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	01/12/2007	001	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	01/12/2007	001		1,1935	1,19	PRODUC.
AT. LIMP	01/12/2007	001		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	01/12/2007	001	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

02/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

02/12/2007

MATERIA PRIMA:

397,50

COSTO UNIT.: 0,9345

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448,58

CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE.	02/12/2007	002	1201	0,30	360,30	PRODUCCIÓN.
MAJO	02/12/2007	002	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
L.	02/12/2007	002	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ENCUENTRO	02/12/2007	002	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,50	
MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	02/12/2007	002	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	02/12/2007	002	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	02/12/2007	002	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	
COSTOS INDIR. FABRIC.	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCIÓN	02/12/2007	002	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
Z	02/12/2007	002	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
AGUA	02/12/2007	002	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PREP. MAQ	02/12/2007	002	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MANT. MAQ.	02/12/2007	002		1,1935	1,19	PRODUC.
AT. LIMP	02/12/2007	002		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	02/12/2007	002	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

03/12/2007
03/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

397,20
21,25
29,83
448,28

COSTO UNIT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	03/12/2007	003	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
LAJO	03/12/2007	003	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
L	03/12/2007	003	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ALCIO	03/12/2007	003	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	03/12/2007	003	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	03/12/2007	003	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	03/12/2007	003	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	03/12/2007	003	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
Z	03/12/2007	003	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
HUA	03/12/2007	003	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	03/12/2007	003	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	03/12/2007	003		1,1935	1,19	PRODUC.
AT. LIMP	03/12/2007	003		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	03/12/2007	003	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

04/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

04/12/2007

MATERIA PRIMA:

397,50

MANO DE OBRA:

21,25

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,83

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448,58

COSTO UNIT.:

0,9345

C/ TOTAL:

PRODUCTO:

QUESO FRESCO

CANTIDAD:

480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	04/12/2007	004	1201	0,30	360,30	PRODUCCION.
MAJO	04/12/2007	004	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	04/12/2007	004	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALICIO	04/12/2007	004	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,50	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	04/12/2007	004	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	04/12/2007	004	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	04/12/2007	004	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	04/12/2007	004	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
Z	04/12/2007	004	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GU	04/12/2007	004	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	04/12/2007	004	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	04/12/2007	004	-	1,1935	1,19	PRODUC.
AT LIMP	04/12/2007	004	-	1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	04/12/2007	004	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

05/12/2007
05/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

397,20
21,25
29,83
448,28

COSTO UNIT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE.	05/12/2007	005	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
TAJO	05/12/2007	005	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
L	05/12/2007	005	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ENCIO	05/12/2007	005	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	
MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	05/12/2007	005	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	05/12/2007	005	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	05/12/2007	005	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	
COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCIÓN	05/12/2007	005	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
Z	05/12/2007	005	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
CUA	05/12/2007	005	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	05/12/2007	005	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	05/12/2007	005		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	05/12/2007	005		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	05/12/2007	005	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

06/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

06/12/2007

MATERIA PRIMA:

399,26

COSTO UNIT.: 0,9344

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,86

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

450,37

CANTIDAD: 482

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	06/12/2007	06	1205	0,30	361,50	PRODUCCIÓN.
PAJO	06/12/2007	006	1205	0,01	12,05	PRODUCCIÓN.
L	06/12/2007	006	42	0,18	7,56	PRODUCCIÓN.
ALCIO	06/12/2007	006	605	0,03	18,15	PRODUCCIÓN.
TOTAL					399,26	
MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	06/12/2007	006	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	06/12/2007	006	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	06/12/2007	006	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	
COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	06/12/2007	006	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	06/12/2007	006	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GU	06/12/2007	006	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	06/12/2007	006	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	06/12/2007	006	-	1,1935	1,19	PRODUC.
AT LIMP	06/12/2007	006	-	1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	06/12/2007	006	482	0,0130	6,27	PRODUCCIÓN.
					29,86	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

07/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

07/12/2007

MATERIA PRIMA:

397.20

COSTO UNIT.: 0,9339

MANO DE OBRA:

21.25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29.83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448.28

CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	07/12/2007	007	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
SAJO	07/12/2007	007	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
L	07/12/2007	007	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ENCIO	07/12/2007	007	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	07/12/2007	007	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	07/12/2007	007	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	07/12/2007	007	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCIÓN	07/12/2007	007	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
Z	07/12/2007	007	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
BUA	07/12/2007	007	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	07/12/2007	007	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	07/12/2007	007		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	07/12/2007	007		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	07/12/2007	007	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

08/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

08/12/2007

MATERIA PRIMA:

397,20

COSTO UNIT.: 0,9339

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448,28

CANTIDAD:

480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	08/12/2007	008	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
MAJO	08/12/2007	008	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
AL	08/12/2007	008	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ALCIO	08/12/2007	008	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	08/12/2007	008	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	08/12/2007	008	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	08/12/2007	008	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCIÓN	08/12/2007	008	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
IZ	08/12/2007	008	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUA	08/12/2007	008	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
EPRE. MAQ	08/12/2007	008	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	08/12/2007	008	-	1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	08/12/2007	008	-	1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	08/12/2007	008	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

09/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

09/12/2007

MATERIA PRIMA:

397,20

COSTO UNIT.: 0,9339

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448,28

CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	09/12/2007	009	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
PAJO	09/12/2007	009	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
AL	09/12/2007	009	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALICIO	09/12/2007	009	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	09/12/2007	009	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	09/12/2007	009	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	09/12/2007	009	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	09/12/2007	009	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	09/12/2007	009	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUA	09/12/2007	009	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	09/12/2007	009	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	09/12/2007	009		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	09/12/2007	009		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	09/12/2007	009	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

10/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

10/12/2007

MATERIA PRIMA:

397.20

COSTO UNIT.: 0,9339

MANO DE OBRA:

21.25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29.83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448.28

CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	10/12/2007	010	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
MAJO	10/12/2007	010	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	10/12/2007	010	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ILICIO	10/12/2007	010	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	10/12/2007	010	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	10/12/2007	010	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	10/12/2007	010	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	10/12/2007	010	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
Z	10/12/2007	010	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUJA	10/12/2007	010	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	10/12/2007	010	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	10/12/2007	010		1,1935	1,19	PRODUC.
AT. LIMP	10/12/2007	010		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	10/12/2007	010	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

11/12/2007
11/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,83
448,28

COSTO UNIT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	11/12/2007	011	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
JAJO	11/12/2007	011	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
IL	11/12/2007	011	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALCIO	11/12/2007	011	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	11/12/2007	011	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	11/12/2007	011	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	11/12/2007	011	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	11/12/2007	011	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	11/12/2007	011	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
HUA	11/12/2007	011	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	11/12/2007	011	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	11/12/2007	011		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	11/12/2007	011		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	11/12/2007	011	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

12/12/2007
12/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

400,96
21,25
29,89
452,10

COSTO UNIT.: 0,9341
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 484

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	12/12/2007	012	1210	0,30	363,00	PRODUCCIÓN.
SAJO	12/12/2007	012	1210	0,01	12,10	PRODUCCIÓN.
L	12/12/2007	012	42	0,18	7,56	PRODUCCIÓN.
ALICIO	12/12/2007	012	610	0,03	18,30	PRODUCCIÓN.
TOTAL					400,96	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	12/12/2007	012	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	12/12/2007	012	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	12/12/2007	012	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	12/12/2007	012	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
IZ	12/12/2007	012	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
BUA	12/12/2007	012	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	12/12/2007	012	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	12/12/2007	012		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	12/12/2007	012		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	12/12/2007	012	484	0,0130	6,29	PRODUCCIÓN.
					29,89	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

13/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

13/12/2007

MATERIA PRIMA:

400,96

COSTO UNT.: 0,9341

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,89

PRODUCTO:

QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

452,10

CANTIDAD:

484

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
LECHE	13/12/2007	013	1210	0,30	363,00	PRODUCCIÓN.
CUAJAO	13/12/2007	013	1210	0,01	12,10	PRODUCCIÓN.
SAL	13/12/2007	013	42	0,18	7,56	PRODUCCIÓN.
CALCIO	13/12/2007	013	610	0,03	18,30	PRODUCCIÓN.
TOTAL					400,96	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
TRABAJADOR	13/12/2007	013	8	0,8854	7,08	BODEGA
TRABAJADOR	13/12/2007	013	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TRABAJADOR	13/12/2007	013	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
DEFE/PRODUCCIÓN	13/12/2007	013	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
LUZ	13/12/2007	013	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
AGUA	13/12/2007	013	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
DEPRE. MAQ	13/12/2007	013	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MANT MAQ.	13/12/2007	013		1,1935	1,19	PRODUC.
MAT.LIMP	13/12/2007	013		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	13/12/2007	013	484	0,0130	6,29	PRODUCCIÓN.
					29,89	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

14/12/2007
14/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25
29,83
448,28

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

COSTO UNT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ECHE	14/12/2007	014	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
CUAJAO	14/12/2007	014	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
SAL	14/12/2007	014	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
CALCIO	14/12/2007	014	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
TRABAJADOR	14/12/2007	014	8	0,8854	7,08	BODEGA
TRABAJADOR	14/12/2007	014	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TRABAJADOR	14/12/2007	014	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
DEFE/PRODUCCION	14/12/2007	014	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
UJZ	14/12/2007	014	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
AGUA	14/12/2007	014	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
DEPRE. MAQ	14/12/2007	014	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MANT. MAQ.	14/12/2007	014	-	1,1935	1,19	PRODUC.
MAT LIMP	14/12/2007	014	-	1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	14/12/2007	014	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
TOTAL					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

15/12/2007
15/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25

COSTO UNIT.: 0,9339

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,83
448,28

C/ TOTAL:
PRODUCTO:
CANTIDAD:

0,9339

QUESO FRESCO
480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ECHE	15/12/2007	015	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
CUAJAO	15/12/2007	015	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
SAL	15/12/2007	015	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALCIO	15/12/2007	015	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
TRABAJADOR	15/12/2007	015	8	0,8854	7,08	BODEGA
TRABAJADOR	15/12/2007	015	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TRABAJADOR	15/12/2007	015	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
EFEE/PRODUCCION	15/12/2007	015	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
UJZ	15/12/2007	015	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
AGUA	15/12/2007	015	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
DEPRE. MAQ	15/12/2007	015	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MANT. MAQ.	15/12/2007	015	-	1,1935	1,19	PRODUC.
MAT LIMP	15/12/2007	015	-	1,4839	1,48	PRODUC.
UNIDAS	15/12/2007	015	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

16/12/2007
16/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,83
448,28

COSTO UNIT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE.	16/12/2007	016	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
FAJO	16/12/2007	016	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L.	16/12/2007	016	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALICIO	16/12/2007	016	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	16/12/2007	016	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	16/12/2007	016	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	16/12/2007	016	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	16/12/2007	016	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
Z	16/12/2007	016	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
BUA	16/12/2007	016	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	16/12/2007	016	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	16/12/2007	016		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	16/12/2007	016		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	16/12/2007	016	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

17/12/2007
17/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

399,26
21,25
29,86
450,37

COSTO UNIT.:
C/ TOTAL:
PRODUCTO:
CANTIDAD:

0,9344

QUESO FRESCO
482

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	17/12/2007	017	1205	0,30	361,50	PRODUCCIÓN.
MAJO	17/12/2007	017	1205	0,01	12,05	PRODUCCIÓN.
L	17/12/2007	017	42	0,18	7,56	PRODUCCIÓN.
ALCIO	17/12/2007	017	605	0,03	18,15	PRODUCCIÓN.
TOTAL					399,26	
MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	17/12/2007	017	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	17/12/2007	017	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	17/12/2007	017	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	
COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	17/12/2007	017	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	17/12/2007	017	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GU	17/12/2007	017	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	17/12/2007	017	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	17/12/2007	017		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	17/12/2007	017		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	17/12/2007	017	482	0,0130	6,27	PRODUCCIÓN.
					29,86	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

18/12/2007
18/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,83
448,28

COSTO UNIT.: 0,9339
C/TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	18/12/2007	018	1200	0,30	360,00	PRODUCCIÓN.
SAJO	18/12/2007	018	1200	0,01	12,00	PRODUCCIÓN.
L	18/12/2007	018	40	0,18	7,20	PRODUCCIÓN.
ALCIO	18/12/2007	018	600	0,03	18,00	PRODUCCIÓN.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	18/12/2007	018	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	18/12/2007	018	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	18/12/2007	018	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCIÓN	18/12/2007	018	8	2,0833	16,67	PRODUCCIÓN
IZ	18/12/2007	018	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUA	18/12/2007	018	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	18/12/2007	018	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	18/12/2007	018		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	18/12/2007	018		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	18/12/2007	018	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

CHA DE INICIO:
CHA TERMINACIÓN:

19/12/2007
19/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

397,20
21,25
29,83
448,28

COSTO UNIT.:
C/ TOTAL:
PRODUCTO:
CANTIDAD:

0,9339

QUESO FRESCO
480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	19/12/2007	019	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
PAJO	19/12/2007	019	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	19/12/2007	019	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALICHO	19/12/2007	019	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	19/12/2007	019	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	19/12/2007	019	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	19/12/2007	019	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	19/12/2007	019	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
Z	19/12/2007	019	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
PUA	19/12/2007	019	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	19/12/2007	019	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	19/12/2007	019		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	19/12/2007	019		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	19/12/2007	019	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

CHA DE INICIO:

20/12/2007

CHA TERMINACIÓN:

20/12/2007

MATERIA PRIMA:

397,20

COSTO UNT.: 0,9339

MANO DE OBRA:

21,25

C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,83

PRODUCTO: QUESO FRESCO

COSTO DE PRODUCCIÓN:

448,28

480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	20/12/2007	020	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
VAJO	20/12/2007	020	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	20/12/2007	020	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALICIO	20/12/2007	020	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	20/12/2007	020	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	20/12/2007	020	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	20/12/2007	020	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	20/12/2007	020	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	20/12/2007	020	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
HUA	20/12/2007	020	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	20/12/2007	020	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	20/12/2007	020		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	20/12/2007	020		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	20/12/2007	020	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

21/12/2007
21/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

399,26
21,25

COSTO UNIT.:
C/ TOTAL:

0,9344

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,86
450,37

QUESO FRESCO
CANTIDAD:

482

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	21/12/2007	021	1205	0,30	361,50	PRODUCCION.
SAJO	21/12/2007	021	1205	0,01	12,05	PRODUCCION.
L	21/12/2007	021	42	0,18	7,56	PRODUCCION.
ENCIO	21/12/2007	021	605	0,03	18,15	PRODUCCION.
TOTAL					399,26	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	21/12/2007	021	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	21/12/2007	021	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	21/12/2007	021	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	21/12/2007	021	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	21/12/2007	021	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUA	21/12/2007	021	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	21/12/2007	021	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	21/12/2007	021		1,1935	1,19	PRODUC.
AT LIMP	21/12/2007	021		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	21/12/2007	021	482	0,0130	6,27	PRODUCCION.
					29,86	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

CHA DE INICIO:
CHA TERMINACIÓN:

22/12/2007
22/12/2007

ATERIA PRIMA:
ANO DE OBRA:
OSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
STO DE PRODUCCIÓN:

397,20
21,25
29,83
448,28

COSTO UNT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	22/12/2007	022	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
FAJO	22/12/2007	022	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	22/12/2007	022	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ILICIO	22/12/2007	022	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	22/12/2007	022	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	22/12/2007	022	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	22/12/2007	022	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

OSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	22/12/2007	022	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
Z	22/12/2007	022	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
HUA	22/12/2007	022	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	22/12/2007	022	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	22/12/2007	022		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	22/12/2007	022		1,4839	1,48	PRODUC.
NDAS	22/12/2007	022	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

23/12/2007
23/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25

COSTO UNIT.: 0,9339
C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,83
448,28

PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ECHE	23/12/2007	023	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
UAJO	23/12/2007	023	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
AL	23/12/2007	023	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALCIO	23/12/2007	023	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
TRABAJADOR	23/12/2007	023	8	0,8854	7,08	BODEGA
TRABAJADOR	23/12/2007	023	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TRABAJADOR	23/12/2007	023	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
EFEE/PRODUCCION	23/12/2007	023	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
UZ	23/12/2007	023	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
AGUA	23/12/2007	023	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
DEPRE. MAQ	23/12/2007	023	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MANT. MAQ.	23/12/2007	023	-	1,1935	1,19	PRODUC.
MAT. LIMP	23/12/2007	023	-	1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	23/12/2007	023	480	0,0130	6,24	PRODUCCIÓN.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

24/12/2007
24/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

399,26
21,25

COSTO UNIT.: 0,9344

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,86
450,37

PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 482

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	24/12/2007	024	1205	0,30	361,50	PRODUCCION.
MAJO	24/12/2007	024	1205	0,01	12,05	PRODUCCION.
L	24/12/2007	024	42	0,18	7,56	PRODUCCION.
ALICIO	24/12/2007	024	605	0,03	18,15	PRODUCCION.
TOTAL					399,26	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	24/12/2007	024	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	24/12/2007	024	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	24/12/2007	024	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	24/12/2007	024	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	24/12/2007	024	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GU	24/12/2007	024	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	24/12/2007	024	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	24/12/2007	024		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	24/12/2007	024		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	24/12/2007	024	482	0,0130	6,27	PRODUCCION.
					29,86	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

25/12/2007
25/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

399,26
21,25

COSTO UNT.: 0,9344
C/ TOTAL:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,86
450,37

QUESO FRESCO
CANTIDAD: 482

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ECHE	25/12/2007	025	1205	0,30	361,50	PRODUCCION.
UAJO	25/12/2007	025	1205	0,01	12,05	PRODUCCION.
AL	25/12/2007	025	42	0,18	7,56	PRODUCCION.
ALCIO	25/12/2007	025	605	0,03	18,15	PRODUCCION.
TOTAL					399,26	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
RABAJADOR	25/12/2007	025	8	0,8854	7,08	BODEGA
RABAJADOR	25/12/2007	025	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
RABAJADOR	25/12/2007	025	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
EFEE/PRODUCCION	25/12/2007	025	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
UZ	25/12/2007	025	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUA	25/12/2007	025	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
DEPRE. MAQ	25/12/2007	025	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MANT. MAQ.	25/12/2007	025		1,1935	1,19	PRODUC.
MAT. LIMP	25/12/2007	025		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	25/12/2007	025	482	0,0130	6,27	PRODUCCION.
					29,86	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

26/12/2007
26/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397,20
21,25

COSTO UNIT.: 0,9339

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,83
448,28

PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE.	26/12/2007	026	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
RAJO	26/12/2007	026	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	26/12/2007	026	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ICIO	26/12/2007	026	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	26/12/2007	026	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	26/12/2007	026	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	26/12/2007	026	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	26/12/2007	026	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	26/12/2007	026	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
HUA	26/12/2007	026	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	26/12/2007	026	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	26/12/2007	026		1,1935	1,19	PRODUC.
AT LIMP	26/12/2007	026		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	26/12/2007	026	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

27/12/2007
27/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

397.20
21.25

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29.83
448.28

COSTO UNIT.: 0,9339
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	27/12/2007	027	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
JAJO	27/12/2007	027	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	27/12/2007	027	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
ALICIO	27/12/2007	027	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	27/12/2007	027	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	27/12/2007	027	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	27/12/2007	027	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	27/12/2007	027	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	27/12/2007	027	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GUA	27/12/2007	027	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	27/12/2007	027	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	27/12/2007	027		1,1935	1,19	PRODUC.
AT LIMP	27/12/2007	027		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	27/12/2007	027	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

28/12/2007
28/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:

399,26
21,25

COSTO UNIT.: 0,9344

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

29,86
450,37

PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 482

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	28/12/2007	028	1205	0,30	361,50	PRODUCCION.
MAJO	28/12/2007	028	1205	0,01	12,05	PRODUCCION.
L	28/12/2007	028	42	0,18	7,56	PRODUCCION.
ALICIO	28/12/2007	028	605	0,03	18,15	PRODUCCION.
TOTAL					399,26	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	28/12/2007	028	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	28/12/2007	028	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	28/12/2007	028	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	28/12/2007	028	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	28/12/2007	028	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
GU	28/12/2007	028	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	28/12/2007	028	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	28/12/2007	028		1,1935	1,19	PRODUC.
AT LIMP	28/12/2007	028		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	28/12/2007	028	482	0,0130	6,27	PRODUCCION.
					29,86	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

29/12/2007
29/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

397,20
21,25
29,83
448,28

COSTO UNIT.:
C/ TOTAL:
PRODUCTO:
CANTIDAD:

0,9339

QUESO FRESCO
480

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	29/12/2007	029	1200	0,30	360,00	PRODUCCION.
MAJO	29/12/2007	029	1200	0,01	12,00	PRODUCCION.
L	29/12/2007	029	40	0,18	7,20	PRODUCCION.
LLCIO	29/12/2007	029	600	0,03	18,00	PRODUCCION.
TOTAL					397,20	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	29/12/2007	029	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	29/12/2007	029	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
ABAJADOR	29/12/2007	029	8	0,8854	7,08	PRODUCCION
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	29/12/2007	029	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	29/12/2007	029	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
BUA	29/12/2007	029	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	29/12/2007	029	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT. MAQ.	29/12/2007	029		1,1935	1,19	PRODUC.
AT.LIMP	29/12/2007	029		1,4839	1,48	PRODUC.
UNDAS	29/12/2007	029	480	0,0130	6,24	PRODUCCION.
					29,83	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:

30/12/2007

FECHA TERMINACIÓN:

30/12/2007

MATERIA PRIMA:

400,96

MANO DE OBRA:

21,25

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

29,89

COSTO DE PRODUCCIÓN:

452,10

COSTO UNIT.:

0,9341

C/ TOTAL:

QUESO FRESCO

CANTIDAD:

484

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE.	30/12/2007	030	1210	0,30	363,00	PRODUCCIÓN.
PAJO	30/12/2007	030	1210	0,01	12,10	PRODUCCIÓN.
L.	30/12/2007	030	42	0,18	7,56	PRODUCCIÓN.
ENCUENTRO	30/12/2007	030	610	0,03	18,30	PRODUCCIÓN.
TOTAL					400,96	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	30/12/2007	030	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	30/12/2007	030	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	30/12/2007	030	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	30/12/2007	030	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
RENTA	30/12/2007	030	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
RENTA	30/12/2007	030	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	30/12/2007	030	-	3,5080	3,51	PRODUC.
MAN. MAQ.	30/12/2007	030		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	30/12/2007	030		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	30/12/2007	030	484	0,0130	6,29	PRODUCCIÓN.
					29,89	

**EMPRESA DE LÁCTEOS "FINO" S.A.
HOJA DE COSTOS DIARIA
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

FECHA DE INICIO:
FECHA TERMINACIÓN:

31/12/2007
31/12/2007

MATERIA PRIMA:
MANO DE OBRA:
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:
COSTO DE PRODUCCIÓN:

400,96
21,25
29,89
452,10

COSTO UNIT.: 0,9341
C/ TOTAL:
PRODUCTO: QUESO FRESCO
CANTIDAD: 484

MATERIA PRIMA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
CHE	31/12/2007	031	1210	0,30	363,00	PRODUCCIÓN.
MAJO	31/12/2007	031	1210	0,01	12,10	PRODUCCIÓN.
AL	31/12/2007	031	42	0,18	7,56	PRODUCCIÓN.
ALICIO	31/12/2007	031	610	0,03	18,30	PRODUCCIÓN.
TOTAL					400,96	

MANO DE OBRA	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
ABAJADOR	31/12/2007	031	8	0,8854	7,08	BODEGA
ABAJADOR	31/12/2007	031	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
ABAJADOR	31/12/2007	031	8	0,8854	7,08	PRODUCCIÓN
TOTAL					21,25	

COSTOS INDIR. FABRIC	FECHA	# REQ.	UNIDADES	COSTO	TOTAL	DEPART.
FE/PRODUCCION	31/12/2007	031	8	2,0833	16,67	PRODUCCION
IZ	31/12/2007	031	2,94	0,1000	0,29	PRODUC.
BUA	31/12/2007	031	0,48	0,9300	0,45	PRODUC.
PRE. MAQ	31/12/2007	031	-	3,5080	3,51	PRODUC.
ANT.MAQ.	31/12/2007	031		1,1935	1,19	PRODUC.
ATLIMP	31/12/2007	031		1,4839	1,48	PRODUC.
INDAS	31/12/2007	031	484	0,0130	6,29	PRODUCCIÓN.
					29,89	

MUEBLES DE OFICINA

Costo	580,00		
Valor Residual	58,00		
Vida Útil	10 AÑOS		
Deprec. Anual	52,20	Deprec. Mensual	4,35

PERIODO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
			580,00
2000	52,20	52,20	527,80
2001	52,20	104,40	475,60
2002	52,20	156,60	423,40
2003	52,20	208,80	371,20
2004	52,20	261,00	319,00
2005	52,20	313,20	266,80
2006	52,20	365,40	214,60
2007	52,20	417,60	162,40
2008	52,20	469,80	110,20
2009	52,20	522,00	58,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO"**TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS****Método de línea recta (Con valor residual)****EQUIPO DE COMPUTO**

Costo	1.150,00		
Valor Residual	115,00		
Vida Útil	3 AÑOS		
Deprec. Anual	345,00	Deprec. Mensual	28,75

PERIODO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
			1.150,00
2007	345,00	345,00	805,00
2008	345,00	690,00	460,00
2009	345,00	1.035,00	115,00

Costo	14.500,00		
Valor Residual	1.450,00		
Vida Útil	10 AÑOS		
Deprec. Anual	1.305,00	Deprec. Mensual	108,75

PERIODO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
			14.500,00
2000	1.305,00	1.305,00	13.195,00
2001	1.305,00	2.610,00	11.890,00
2002	1.305,00	3.915,00	10.585,00
2003	1.305,00	5.220,00	9.280,00
2004	1.305,00	6.525,00	7.975,00
2005	1.305,00	7.830,00	6.670,00
2006	1.305,00	9.135,00	5.365,00
2007	1.305,00	10.440,00	4.060,00
2008	1.305,00	11.745,00	2.755,00
2009	1.305,00	13.050,00	1.450,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO"
TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS
Método de línea recta (Con valor residual)

MUEBLES Y ENSERES

Costo	50,00		
Valor Residual	5,00		
Vida Útil	10 AÑOS		
Deprec. Anual	4,50	Deprec. Mensual	0,38

PERIODO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
			50,00
2000	4,50	4,50	45,50
2001	4,50	9,00	41,00
2002	4,50	13,50	36,50
2003	4,50	18,00	32,00
2004	4,50	22,50	27,50
2005	4,50	27,00	23,00
2006	4,50	31,50	18,50
2007	4,50	36,00	14,00
2008	4,50	40,50	9,50
2009	4,50	45,00	5,00

Costo	23.000,00		
Valor Residual	2.300,00		
Vida Útil	20 AÑOS		
Deprec. Anual	1.035,00	Deprec. Mensual	86,25

PERIODO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
			23.000,00
2000	1.035,00	1.035,00	21.965,00
2001	1.035,00	2.070,00	20.930,00
2002	1.035,00	3.105,00	19.895,00
2003	1.035,00	4.140,00	18.860,00
2004	1.035,00	5.175,00	17.825,00
2005	1.035,00	6.210,00	16.790,00
2006	1.035,00	7.245,00	15.755,00
2007	1.035,00	8.280,00	14.720,00
2008	1.035,00	9.315,00	13.685,00
2009	1.035,00	10.350,00	12.650,00
2010	1.035,00	11.385,00	11.615,00
2011	1.035,00	12.420,00	10.580,00
2012	1.035,00	13.455,00	9.545,00
2013	1.035,00	14.490,00	8.510,00
2014	1.035,00	15.525,00	7.475,00
2015	1.035,00	16.560,00	6.440,00
2016	1.035,00	17.595,00	5.405,00
2017	1.035,00	18.630,00	4.370,00
2018	1.035,00	19.665,00	3.335,00
2019	1.035,00	20.700,00	2.300,00

EMPRESA DE LACTEOS "FINO"

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Método de línea recta (Con valor residual)

VEHICULO

Costo	20.000,00		
Valor Residual	2.000,00		
Vida Útil	5 AÑOS		
Deprec. Anual	3.600,00	Deprec. Mensual	300,00

PERIODO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
			20.000,00
2005	3.600,00	3.600,00	16.400,00
2006	3.600,00	7.200,00	12.800,00
2007	3.600,00	10.800,00	9.200,00
2008	3.600,00	14.400,00	5.600,00
2009	3.600,00	18.000,00	2.000,00



