



# **UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN  
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

**ESCUELA DE GESTIÓN EMPRESARIAL**

**CARRERA DE: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE: INGENIERAS EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
C.P.**

**TEMA:**

**SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN  
APLICADO A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E  
INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS SAN SIMÓN DEL  
CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2015.**

**AUTORAS:**

**CAIZA PUJOS LIDA VERÓNICA  
REA AMANGANDI NARCISA VERÓNICA**

**DIRECTOR:**

**ING. FRANKLIN JARRIN A. Msc.**

**PARES ACADÉMICOS:**

**LIC. ENRIQUE GARCÍA                      ING. JENNY BASANTEZ Msc.**

**GUARANDA – ECUADOR**

**2015**

## **II. DEDICATORIA**

Este trabajo de investigación dedico en primer lugar a Dios porque él fue quien me dio la fe, salud, esperanza y las fuerzas necesarias para cumplir con este logro.

A mis padres queridos que me dieron su amor y cariño, a mis hermanos quienes me brindaron su apoyo íntegro y me dieron las fuerzas necesarias para continuar con mi meta.

**Caiza Verónica**

Al culminar otra etapa de mi vida, este presente trabajo investigativo, fruto de mi esfuerzo y dedicación va dedicado a Dios ya que con su infinito amor, fortaleza y esperanza me ha dado la sabiduría necesaria para seguir por el camino de la verdad y así llegar a ser profesional.

A mis padres que con su voluntad y confianza me supieron guiar una y otra vez en el transcurso de mi vida, a mis hermanos por el afecto y apoyo que me han brindado para mi superación y a todos mis seres queridos en especial, a mi esposo por su comprensión y a mi hija que me da fuerza necesaria y hoy con sacrificio y dedicación culmino mi meta propuesta.

“A todos ellos con mucho cariño y aprecio”.

**Rea Narcisa**

### **III. AGRADECIMIENTO**

La gratitud es uno de los sentimientos más nobles que nos ha regalado la vida, expresamos nuestro agradecimiento a Dios por permitirnos llegar a esta etapa de nuestras vidas, con su bendición y Amor.

A la Universidad Estatal de Bolívar Matriz Guaranda en especial a la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, por ser una institución formadora de profesionales; lo cual nos ha brindado la oportunidad de culminar nuestros estudios y a todos los docentes quienes nos brindaron sus sabios conocimientos a lo largo de la vida estudiantil.

De manera especial nuestras gratitudes al Ing. Franklin Jarrín, en calidad de Asesor, quien nos han brindado su tiempo y paciencia sabiéndonos guiar en todo momento y a nuestros Pares Académicos al Lic. Enrique García y a Ing. Jenny Basantez por compartirnos sus conocimientos profesionales, quienes con su gran experiencia en estos ámbitos, se convirtieron en orientador y guía durante el proceso de nuestra presente investigación.

Finalmente al Sr. Juan Carlos Monar Presidente de la Asociación Lácteos San Simón por permitirnos acceder en realizar el presente trabajo investigativo, proporcionando toda la información requerida para el desarrollo de la investigación y a quienes laboran por compartir sus conocimientos y experiencias en el área de producción.

**Caiza Verónica**

**Rea Narcisa**

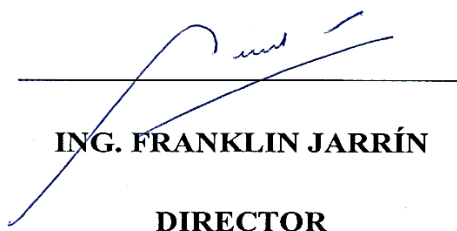
#### **IV. CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR**

### **CERTIFICO:**

Que, el Trabajo de Graduación Titulado: **“SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN APLICADO A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS SAN SIMÓN DEL CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2015”**, de la autoría de los estudiantes Caiza Pujos Lida Verónica y Rea Amangandi Narcisa Verónica, previo a la obtención del título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría C.P., ha sido dirigido y asesorado por mi persona, bajo los lineamientos dispuestos por la Facultad, por lo que se encuentra listo para su defensa.

Guaranda, 03 de Septiembre del 2015

Atentamente,



**ING. FRANKLIN JARRÍN**  
**DIRECTOR**

## V. AUTORIA NOTARIADA



Dr. Guido Fierro Barragán  
NOTARIO PUBLICO 1ro  
GUARANDA ECUADOR

Nosotras, Caiza Pujos Lida Verónica y Rea Amangandi Narcisa Verónica, declaramos bajo juramento que el presente Trabajo de Graduación titulado: **“SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN APLICADO A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS SAN SIMÓN DEL CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2015”**, es de nuestra autoría; no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que las ideas, criterios y propuestas expuestos en la presente tesis, son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

Por lo que damos fe de su autenticidad.

Caiza Pujos Lida V.  
C.I. 020199692-3

Rea Amangandi Narcisa V.  
C.I. 020230519-9



Dr. Guido Fierro Barragán  
NOTARIO PUBLICO 1ro  
GUARANDA ECUADOR

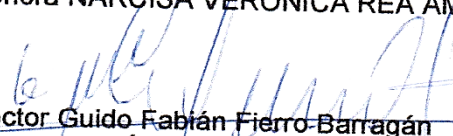
ESCRITURA PÚBLICA  
DECLARACION JURADA

Señorita LIDA VERÓNICA CAIZA PUJOS y señora NARCISA VERÓNICA REA AMANGANDI

En la ciudad de Guaranda, capital de la Provincia de Bolívar, República del Ecuador, hoy día MIÉRCOLES, NUEVE DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL QUINCE, ante mí, Doctor GUIDO FABIAN FIERRO BARRAGAN, NOTARIO PÚBLICO PRIMERO DEL CANTÓN GUARANDA, comparecen la señorita LIDA VERÓNICA CAIZA PUJOS y señora NARCISA VERÓNICA REA AMANGANDI. Las comparecientes son de nacionalidad ecuatoriana, mayores de edad, de estado civiles, soltera y casada, en su orden, capaces de contraer obligaciones, domiciliadas en los sectores Conventillo y Vinchoa, parroquias San Simón y Gabriel Ignacio Veintimilla, cantón Guaranda, provincia Bolívar, a quienes de conocerles doy fe, en virtud de haberme exhibido sus cédulas de ciudadanía y papeletas de votación cuyas copias adjunto a esta escritura. Advertidas por mí el Notario de los efectos y resultados de esta escritura, así como examinados en forma separada, de que comparecen al otorgamiento de la misma sin coacción, amenazas, temor reverencial, ni promesa o seducción, juramentadas en debida forma, prevenidas de la gravedad del juramento, de las penas de perjurio y de la obligación que tienen de decir la verdad con claridad y exactitud, bajo juramento declaran lo siguiente: "Previo a la obtención del Título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría C.P, que los criterios e ideas emitidas en el presente trabajo de investigación titulado "SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN APLICADO A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS SAN SIMÓN DEL CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2015", son de nuestra exclusiva responsabilidad en calidad de autoras. Es todo cuanto podemos decir en honor a la verdad." (Hasta aquí la declaración juramentada rendida por los comparecientes, la misma que queda elevada a escritura pública con todo el valor legal). Para el otorgamiento de esta escritura pública se observaron todos los preceptos legales del caso; y leída que les fue a los comparecientes íntegramente por mí el Notario, se ratifican en todo su contenido y firman conmigo en unidad de acto. Incorporo esta escritura pública al protocolo de instrumentos públicos, a mi cargo. De todo lo cual doy fe.-


  
Señorita LIDA VERÓNICA CAIZA PUJOS

  
Señora NARCISA VERÓNICA REA AMANGANDI

  
Doctor Guido Fabián Fierro Barragán  
NOTARIO PÚBLICO PRIMERO DEL CANTÓN GUARANDA

DOY FE: Que esta copia fotostát  
**ES EXACTA A SU ORIGEN.**  
que me fue exhibido.

Guaranda, 9 de Septiembre del 2015

  
Dr. Guido Fierro Barragán  
NOTARIO PUBLICO 1ro. DEL CANTON GUARANDA

Dr. Guido Fierro Barragán  
NOTARIO PUBLICO 1ro

## VI. TABLA DE CONTENIDOS

PORTADA.....	I
DEDICATORIA .....	II
AGRADECIMIENTO .....	III
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR .....	IV
AUTORIA NOTARIADA .....	V
TABLA DE CONTENIDOS.....	VI
LISTA DE FIGURAS .....	XI
LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS .....	XII
LISTA DE ANEXOS.....	XIII
RESUMEN EJECUTIVO EN ESPAÑOL.....	XIV
INTRODUCCIÓN .....	XV
CAPÍTULO I.....	1
1.1 TEMA .....	2
1.2 ANTECEDENTES .....	3
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
1.4 JUSTIFICACIÓN .....	6
1.5 OBJETIVOS .....	8
1.5.1 General.....	8
1.5.2 Específicos .....	8
1.6 MARCO TEÓRICO.....	9
1.6.1 MARCO REFERENCIAL.....	9
1.6.1.1 Antecedentes de la Asociación .....	9
1.6.1.2 Base Legal de la Asociación .....	10

1.6.1.3	Estructura Organizacional.....	11
1.6.2	MARCO GEOREFERENCIAL .....	12
1.6.3	MARCO LEGAL.....	13
1.6.3.1	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.....	13
1.6.3.2	LEY DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA .....	13
1.6.3.3	MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.....	15
1.6.3.4	ESTATUTO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES LÁCTEOS “SAN SIMÓN” .....	16
1.6.3.5	NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD.....	21
1.6.4	MARCO CONCEPTUAL .....	22
1.6.5	TEORÍA CIENTÍFICA.....	25
1.6.5.1	SISTEMAS DE COSTOS.....	25
1.6.5.1.1	Definición.....	25
1.6.5.1.1.1	Clasificación de los Sistemas de Costos.....	25
1.6.5.1.1.2	Objetivos del Sistema por Procesos.....	27
1.6.5.1.2	Características de los Costos por Procesos.....	27
1.6.5.1.3	Los Costos y los Procesos Productivos .....	28
1.6.5.1.4	Tratamiento de los Elementos del Costo .....	30
1.6.5.1.4.1	Registro Contable de los Elementos del Costo.....	35
1.6.5.1.4.2	Transferencias de un proceso o departamento a otro.....	36
1.6.5.1.4.3	Venta de Productos Terminados.....	37
1.6.5.2	COSTOS DE PRODUCCIÓN .....	38
1.6.5.2.1	Definición.....	38
1.6.5.2.1.1	Fórmulas Básicas del Costo.....	38
1.6.5.2.2	Producción Equivalente y Costos de Transferencia .....	40



1.6.5.2.3	Informe de Cantidad de Producción .....	40
1.6.5.2.4	Informe de Costos de Producción .....	41
1.7	HIPÓTESIS.....	42
1.8	VARIABLES .....	43
1.8.1	Variable Independiente .....	43
1.8.2	Variable Dependiente .....	43
1.8.3	Operacionalización de Variables .....	44
1.9	METODOLOGÍA .....	46
1.9.1	Métodos .....	46
1.9.2	Tipos de Investigación.....	46
1.9.3	Técnicas e Instrumentos para la Obtención de Datos .....	47
1.9.4	Técnicas .....	47
1.9.5	Universo y Muestra.....	48
1.9.6	Procesamiento de Datos.....	48
CAPÍTULO II .....		49
2.1	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .....	50
2.1.1	Tabulación, Presentación e Interpretación de Resultados. ....	50
2.2	COMPROBACIÓN DE LA HIPÓTESIS.....	60
2.3	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	61
2.3.1	CONCLUSIONES.....	61
2.3.2	RECOMENDACIONES.....	62
CAPÍTULO III.....		63
3.	PROPUESTA.....	64
3.1	TÍTULO .....	64
3.2	INTRODUCCIÓN .....	64

3.3	JUSTIFICACIÓN .....	65
3.4	OBJETIVOS .....	66
3.4.1	General .....	66
3.4.2	Específicos .....	66
3.5	DESARROLLO DE LA PROPUESTA .....	67
3.5.1	Consideraciones Iniciales para el Diseño de un Sistema de Costeo ....	67
3.5.2	Diseño de un Sistema de Costos por Procesos.....	68
3.6	ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA ASOCIACIÓN LÁCTEOS SAN SIMÓN .....	68
3.6.1	Procedimiento de Aplicación de la Propuesta.....	69
3.7	APLICACIÓN EN CASO PRÁCTICO .....	69
3.7.1	Establecimiento de los Costos de Producción.....	70
3.7.1	DATOS DE LA ASOCIACIÓN LÁCTEOS SAN SIMÓN .....	77
3.8	PLAN OPERATIVO DE LA PROPUESTA.....	104
3.9	RESULTADOS OBTENIDOS DE LA PROPUESTA .....	105
3.10	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	106
3.10.1	CONCLUSIONES .....	106
3.10.2	RECOMENDACIONES .....	107
3.11	BIBLIOGRAFÍA .....	108
	ANEXOS .....	110

## VII. LISTA DE FIGURAS

Figura N° 1. Diferencia entre Sistema de Costos.....	26
Figura N° 2. Producción por Proceso Simple .....	28
Figura N° 3. Producción por Procesos Múltiples.....	29
Figura N° 4. Producción Múltiple procedente de una sola Materia Prima.....	30
Figura N° 5. Requisición de Materiales.....	31
Figura N° 6. Tarjetas Kardex.....	32
Figura N° 7. Tarjeta de Tiempo.....	33
Figura N° 8. Planilla de Trabajo.....	34
Figura N° 9. Informe de Cantidad de Producción.....	40
Figura N° 10. Informe de Costos de Producción.....	41
Figura N° 11. Operacionalización de Variable Independiente.....	44
Figura N° 12. Operacionalización de Variable Dependiente.....	45
Figura N° 13. Junta Directiva de la Asociación.....	48

## VIII. LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

Cuadro y Gráfico N° 1. Sistema de Costos.....	50
Cuadro y Gráfico N° 2. Sistema de Costos por Procesos.....	51
Cuadro y Gráfico N° 3. Beneficio para el crecimiento económico.....	52
Cuadro y Gráfico N° 4. Estructura adecuada y Maquinaria necesaria.....	53
Cuadro y Gráfico N° 5. Informe o Registro para el Control.....	54
Cuadro y Gráfico N° 6. Mecanismo de Control en los Elementos del Costo.....	55
Cuadro y Gráfico N° 7. Decisiones asumidas por los Directivos.....	56
Cuadro y Gráfico N° 8. Persona encargado de Supervisar.....	57
Cuadro y Gráfico N° 9. Costos de Producción.....	58
Cuadro y Gráfico N° 10. Costo Real.....	59

## **IX. LISTA DE ANEXOS**

Anexo 1. Formato de Encuestas.....	111
Anexo 2. Formato de Entrevistas.....	113
Anexo 3. Fotografías.....	114
Anexo 4. Cálculo de Costo Unitario de cada Elemento del Costo.....	116
Anexo 5. Tarjeta de Tiempo.....	119
Anexo 6. Planilla de Trabajo.....	122
Anexo 7. Rol de Pagos.....	123
Anexo 8. Cuadro de Provisiones.....	123
Anexo 9. Depreciaciones.....	124

## X. RESUMEN EJECUTIVO EN ESPAÑOL

La presente investigación fue desarrollada en la Asociación de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar en el cual se pudo determinar que el principal problema que afectaba sus actividades contables, económicas y de producción era el no contar con un adecuado Sistema de Costos.

El objetivo principal de la investigación es proponer un Sistema de Costos por Procesos, a través de un registro contable de los elementos del costo, para controlar los costos de la producción en la Asociación de Lácteos San Simón.

El trabajo investigativo se divide en tres capítulos que se detallan a continuación:

En el **Capítulo I**. Se encuentra especificada el tema, los antecedentes investigativos, la formulación del problema, la justificación, el objetivo general y los específicos, marco teórico dentro del cual se trata marco referencial, marco georeferencial, marco legal, marco conceptual y teoría científica referente al tema, planteamos la hipótesis, describimos sus variables y las operacionalizamos, finalmente se establece la metodología de investigación a utilizar y su respectivo universo y muestra.

En el **Capítulo II**. Se refiere al análisis e interpretación de resultados de las encuestas a los trabajadores y socios de la Asociación de Lácteos San Simón, que son expresados mediante cuadros estadísticos y gráficos (barras), con sus respectivas interpretaciones, además de estos resultados se comprueba la hipótesis y se formulan las respectivas conclusiones y recomendaciones.

En el **Capítulo III**. Contiene la elaboración de una propuesta, en esta sección se plantea un Sistema de Costos por Procesos aplicado a la Asociación de Lácteos San Simón con la finalidad de obtener costos reales y la información oportuna para mejorar la rentabilidad, para ello de acuerdo a sus necesidades, proponemos la aplicación de un ejercicio práctico hasta obtener el costo de producción por unidad, lo cual se ha tomado como referencia las operaciones, movimientos y transacciones que ha realizado la Asociación durante el mes de Junio del 2015, y con ello se obtuvo los resultados esperados. Por último, se presenta la bibliografía consultada y los respectivos anexos.

## **XI. INTRODUCCIÓN**

El presente trabajo recopila información referente a temas relacionados directamente con los costos y la gran importancia que tienen estos en el desarrollo de una empresa; razón fundamental para profundizar la investigación en el tema y de esta manera poder proponer un adecuado sistema de costos por procesos en la Asociación de Lácteos San Simón el mismo que les permitirá tener un mejor manejo y registro de todos y cada uno de los procesos de elaboración de sus productos.

Por ello a través de un estudio previo y mediante la aplicación de técnicas y métodos estadísticos; se concluyó que se debe proponer el Sistema de Costos por Procesos; dicho sistema permitirá a la Asociación determinar con mayor exactitud los costos incurridos en cada proceso productivo, sean estos totales y unitarios.

La Asociación posee como actividad principal la elaboración de queso fresco, queso mozzarella, manjar y yogurt; al aplicar el sistema de costos por procesos en la fase de la propuesta lograremos controlar los tres elementos del costo de producción.

Un sistema de costos por procesos se basa en una acumulación de costos y son aplicables en empresas que producen de forma masiva o en un departamento continuo, cuando en un departamento se elaboran más de un proceso es conveniente dividir en centro de costos.

Sin embargo, existe acumulación de todos los elementos del costo a lo largo del proceso productivo como materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación, dependiendo del tipo de producto a fabricarse. En la empresa existirán tantos departamentos productivos, como procesos sean necesarios para terminar el producto que se está fabricando, el proceso de producción es continuo aún cuando no existe un pedido de clientes.

La utilización de los formatos propuestos permitirá a que la Asociación tome un mejor control de los recursos y sobre todo se tendrá bases sobre las cuales tomar decisiones oportunas, los costos son de vital importancia para obtener la empresa en marcha.

# CAPÍTULO I



## **1.1 TEMA**

SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN APLICADO A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS SAN SIMÓN DEL CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2015.

## **1.2 ANTECEDENTES**

La producción y procesamiento de Lácteos ha sido una de las tres actividades económicas sobresalientes siendo los principales productos la leche, el queso, la crema y la mantequilla.

En la actualidad se conocen productos de la compañía en varias partes de la República, y se elaboran quesos de varios tipos, mantequilla, margarinas de varios tipos, yogurt natural y de cuatro sabores, así como crema de excelente calidad.

En el Ecuador al igual que en el resto del mundo las empresas dedicadas a la producción de lácteos brindan diferentes productos como queso, yogurt, manjar, mantequilla y otros, a través de la transformación de la materia prima; siendo esta uno de los alimentos más importantes en la nutrición humana, la producción de lácteos nace de la necesidad que tiene el hombre para conservar la leche; debido a que no cuentan con un sistema de costos por procesos, los costos son insatisfechos y sus conocimientos son desactualizados, motivo por el cual las empresas no aprovechan los recursos ni un buen desarrollo en el mercado para ser competitivos.

En la provincia Bolívar se puede observar que las empresas dedicadas a la producción de lácteos tienen un alto porcentaje de competencia las cuales sin importar su complejidad desempeñan sus actividades sin tomar en cuenta que es necesario el sistema de costos por procesos sobresalen en calidad propia y beneficio a la sociedad.

La Parroquia San Simón se encuentra limitada al Norte con la ciudad de Guaranda, al Sur con la Parroquia de San Lorenzo, al Este con la provincia de Chimborazo y al Oeste con la Parroquia de Santa Fe y el Cantón Chimbo. La Asociación actualmente ofrece productos de primera calidad a una población aproximadamente 4203 personas de toda clase económica y social, la misma que funciona en la Parroquia San Simón (Yacoto), zona rural del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar y está conformada por el Presidente y Vicepresidente.

La Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón, en la actualidad no aplica ninguna técnica de determinación de costos, es por ello, que se requiere aplicar un sistema de costos por procesos adecuados a sus necesidades que

permita identificar el mecanismo de control de los elementos que intervienen durante el proceso productivo para facilitar el establecimiento de costos de producción y el margen de utilidad razonable.

La Asociación, al no llevar un control sobre los materiales da lugar a que se ocasione desperdicios de recursos, es por ello, que se debe aplicar un sistema de costos por procesos para poder determinar los costos exactos y reales de cada proceso productivo.

En toda empresa industrial como en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón la fijación de precios debe ser tratada de manera técnica y eficiente para así evitar posibles pérdidas de recursos y obtener los resultados deseados en beneficio de sus costos reales.

### **1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Cómo incide el deficiente manejo de los costos en la determinación técnica de los costos de producción en la elaboración de productos lácteos en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015?

## 1.4 JUSTIFICACIÓN

El estudio de un Sistema de Costos por Procesos de producción en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos “San Simón”, es de gran **importancia**, no solo para quienes elaboran productos sino también para el desarrollo económico del cantón Guaranda, porque si llegan a utilizar procesos adecuados para el control de la producción estaría en capacidad de obtener buenos resultados que logren un rendimiento económico a la entidad.

La presente investigación es de **motivación** porque con ello ayuda a determinar los costos de producción exactos y reales, teniendo una fijación técnica de precio de venta al público y un manejo adecuado de los controles en cada uno de los elementos del costo como materiales, mano de obra y costos indirectos.

La **necesidad** de este trabajo radica en proponer un sistema de costos por procesos que controle el mecanismo de los costos de producción y que sea oportuna la aplicación para obtener un mejor resultado.

Es de **pertinencia** porque el tema de Sistema de Costos por Procesos se relaciona con la malla curricular de la carrera de Contabilidad y Auditoría CP, por lo tanto se cuenta con los conocimientos necesarios y el perfil pertinente para desarrollar el trabajo investigativo.

El desarrollo del trabajo investigativo garantiza a todos los representantes responsables de la Asociación la identificación de mecanismos, procedimientos y actividades definidas en cada uno de los elementos del costo de producción a fin de determinar a través de su aplicación los costos transferibles por cada proceso señalado y totalizado en el último proceso.

Es de **beneficio** realizar porque con ello la Asociación de Productores puede controlar sus costos de producción en la elaboración de sus productos lácteos teniendo en cuenta un registro contable de los elementos que intervienen en la producción.

Los principales **beneficiarios** serán los miembros quienes conforman la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y la Universidad Estatal de Bolívar, Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática ya que contará con un trabajo de investigación para futuras investigaciones.

La **metodología** utilizada es el método no experimental porque a través de este se logra identificar la importancia que tienen la Asociación en producir los productos lácteos para poder controlar los costos de la producción sin tomar en cuenta la calidad del producto elaborado.

Es de **factibilidad** porque se dispone del acceso necesario a las fuentes de información con el compromiso y la apertura de los miembros o directivos, además dispone de recursos humanos, materiales, económicos y tecnológicos para cumplir con el trabajo.

El **impacto** que posee es el sistema de costos por procesos de producción que sirve de guía técnica para ser adaptado a la empresa que se dedican a la elaboración y transformación de productos.

La **novedad científica** permite a la Asociación de Productores contar con un sistema adecuado de costos por procesos para controlar el mecanismo de los costos de producción, el mismo que contendrá un informe de costos adecuados para los elementos que intervienen en el proceso productivo.

## **1.5 OBJETIVOS**

### **1.5.1 General**

Proponer un sistema de costos por procesos, a través de un registro contable de los elementos del costo, para la determinación de los costos de producción en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015.

### **1.5.2 Específicos**

- Identificar qué sistema de costos utiliza la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón.
- Analizar los elementos del costo en un sistema de costos por procesos para la determinación de los costos unitarios.
- Establecer un sistema de costos por procesos conforme las necesidades y problemas encontrados en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón que ayuden al mejoramiento de la situación económica.

## **1.6 MARCO TEÓRICO**

### **1.6.1 MARCO REFERENCIAL**

#### **1.6.1.1 Antecedentes de la Asociación**

(Fundación S. C., s.f.) Fundación “Su Cambio por el Cambio” se encuentra ubicado en la Provincia Bolívar, Cantón Guaranda, Parroquia San Simón, vía San Lorenzo junto al convento 03-2220013. Su Cambio por el Cambio nace en 1990, como un Programa Social del Grupo Financiero Producción y Supermaxi a favor de los niños/as de la calle. En 1996 se convierte en Fundación según acuerdo Ministerial No. 0141.

El proyecto se inició el 24 de Marzo de 2003, en la Parroquia San Simón, zona rural del Cantón Guaranda. Se benefician del proyecto de manera directa 300 personas a través de los diferentes programas formativos, productivos y de desarrollo. La relación de personal contratado que labora en el proyecto es de 23 personas.

(Fundación S. C., s.f.) El objetivo de encaminar a los pobladores de la Parroquia San Simón, de Guaranda, hacia una vida diferente, con mentalidad emprendedora y en el que prime el Sumak Kawsay (Buen Vivir), se cumplió en pocos años. Esto, a través del Proyecto Social de Formación y Desarrollo Comunitario, que impulsa la Fundación Su Cambio por el Cambio, desde el 2003.

Juan Monar, presidente de la Asociación de Productores y Comercializadores de Lácteos de San Simón, recordó que fue monseñor Miguel Ángel Aguilar quien tuvo la idea de promover el desarrollo integral en niños, jóvenes y adultos mayores, con la formación y capacitación para una vida mejor.

Comenzamos de cero y poco a poco hemos avanzado en todas las áreas que implementamos, las cuales se han mejorado y logrado tecnificar.

Durante estos 9 años, explicó la hermana Margarita Fuente, española, quien lleva 2 años en este programa de ayuda social, se ha emprendido una serie de labores y programas a favor de los pobladores de San Simón.

Adicionalmente, la entidad de la agroindustria, posee una planta de procesamiento de productos lácteos, como queso, manjar y yogurt; una granja de cría de cerdos



(porcinos), vacas (bovinos) y de borregos (ovinos), y cultivos de hortalizas, frutillas y babacos, con riego por goteo.

Asimismo, las familias de la fundación crearon un banco comunitario con el fin de financiar sus cultivos u otras necesidades, dijo Nelson Arguello, encargado de este emprendimiento.

#### **1.6.1.2 Base Legal de la Asociación**

Mediante el Acuerdo Ministerial No. 11120 del 05 de octubre del 2011, se aprobó el Estatuto de la **Asociación de “Productores y Comercializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón”**.

El 23 de mayo del 2014, en la Asamblea General de socios se conoció, discutió y aprobó el cambio denominación de la Asociación de “Productores y Comercializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón” por el de **Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados “San Simón”**.

La Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, se rige por la siguiente Base legal:

- Ministerio de Industrias y Productividad
- Estatuto de la Asociación

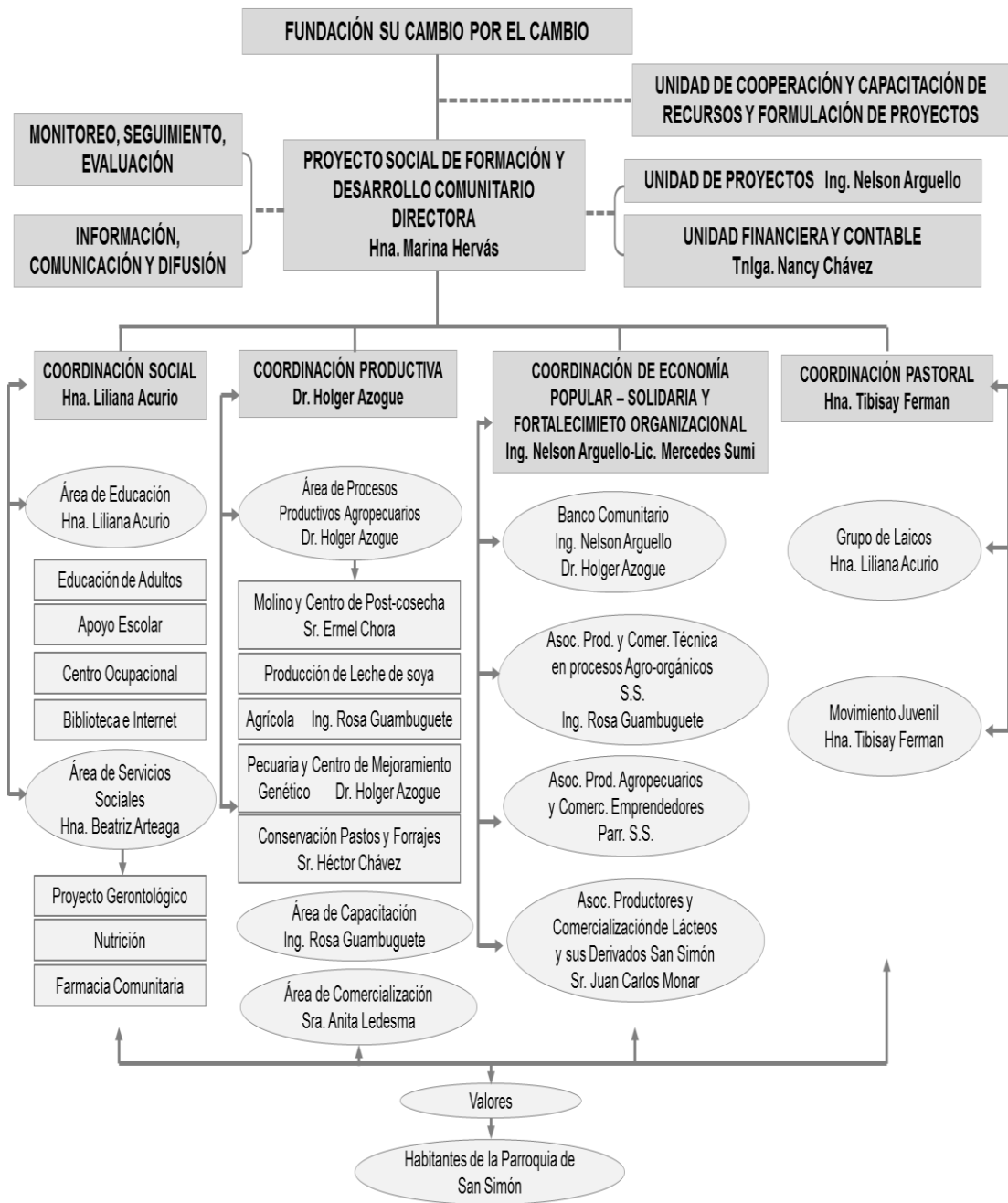
#### **Misión**

Brindar seguimiento y apoyo técnico continuo para el mejoramiento de los procesos productivos de los campesinos involucrados.

#### **Visión**

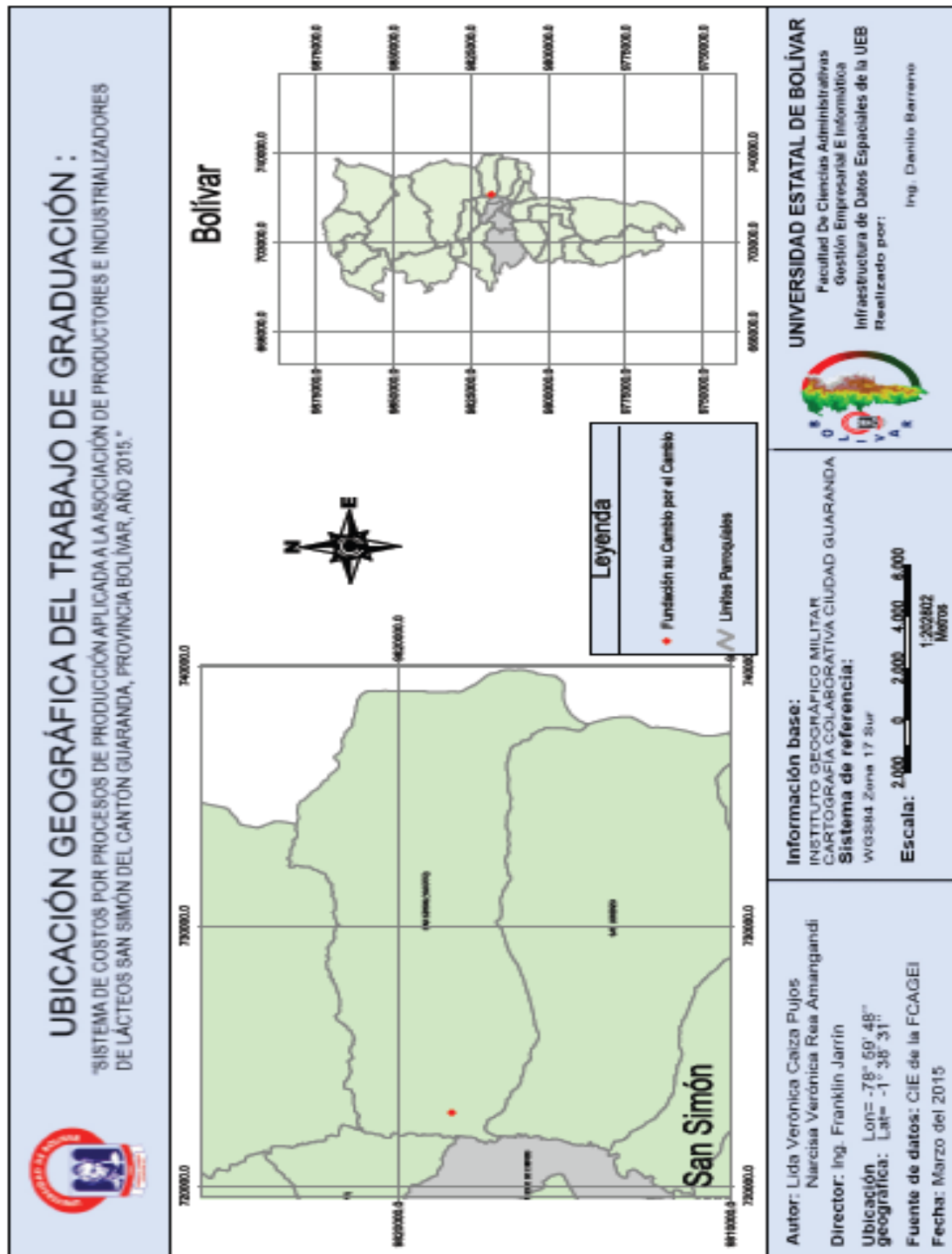
Conformar una organización campesina capacitada, con producción diversa, continua y ofertar en el mercado un producto sano y natural.

### 1.6.1.3 Estructura Organizacional



**Fuente:** Información de la Asociación Lácteos San Simón  
**Elaborado por:** Las Autoras

## 1.6.2 MARCO GEOREFERENCIAL



La Asociación de Lácteos San Simón se encuentra ubicado en la Parroquia San Simón, zona rural del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar con los Límites; al Norte con la Ciudad de Guaranda, al Sur con la Parroquia de San Lorenzo, al Este con la Provincia de Chimborazo y al Oeste con la Parroquia de Santa Fe y el Cantón Chimbo.

### **1.6.3 MARCO LEGAL**

#### **1.6.3.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR**

“Capítulo Sexto”

Trabajo y Producción

##### **Sección primera**

##### **Formas de organización de la producción y su gestión**

**Art. 319.-** Se reconoce diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el texto internacional.

**Art. 320.-** En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimularán una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistemática, valoración del trabajo y eficiencia económica y social. (CONSTITUCIÓN, 2008)

#### **1.6.3.2 LEY DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA**

Título II

De la Economía Popular y Solidaria

##### **Capítulo I**

##### **De la Formas de Organización de la Economía Popular y Solidaria**

**Art. 8.-** Formas de Organización. Para efectos de la presente Ley, integran la Economía Popular y Solidaria las organizaciones confirmadas en los Sectores Comunitarios, Asociativos y Cooperativistas, así como también las Unidades Económicas Populares.

## Sección 2

### De las Organizaciones del Sector Asociativo

**Art. 18.-** Sector Asociativo. Es el conjunto de asociaciones constituidas por personas naturales con actividades económicas productivas similares o complementarias, con el objeto de producir, comercializar y consumir bienes y servicios lícitos y socialmente necesarios, auto abastecerse de materia prima, insumos, herramientas, tecnología, equipos y otros bienes, o comercializar su producción en forma solidaria y auto gestionada bajo los principios de la presente Ley.

**Art. 19.-** Estructura Interna. La forma de gobierno y administración de las asociaciones constarán en su estatuto social, que preverá la existencia de un órgano de gobierno, como máxima autoridad; un órgano directivo; un órgano de control interno y un administrador, que tendrá la representación legal; todos ellos elegidos por mayoría absoluta, y sujetos a rendición de cuentas, alternabilidad y revocatoria del mando.

La integración y funcionamiento de los órganos directivos y de control de las organizaciones del sector asociativo, se normará en el Reglamento de la presente Ley, considerando las características y naturaleza propias de este sector.

**Art. 20.-** Capital Social. El capital social de estas organizaciones, estará constituido por las cuotas de admisión de sus asociados, las ordinarias y extraordinarias, que tienen el carácter de no reembolsables y por los excedentes del ejercicio económico.

En el caso de bienes inmuebles obtenidos mediante donación, no podrán ser objeto de reparto en caso de disolución y se mantendrán con el fin social materia de donación. (BARREZUETA, 2011)

### **1.6.3.3 MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD**

ACUERDO No. 14044

LA COORDINACIÓN ZONAL 5

DEL MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD

CONSIDERANDO:

QUE, el numeral 13 del artículo 66 de la Constitución de la República del Ecuador, consagra el derecho de las personas a asociarse, reunirse y manifestarse en forma libre y voluntaria;

QUE, mediante Acuerdo Ministerial No. 11120 del 05 de octubre del 2011, se aprobó el Estatuto de la ASOCIACIÓN DE “PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN”.

QUE, el Sr. Juan Carlos Monar Solórzano en calidad de Presidente de la Asociación de “Productores y Comercializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón”, presentó comunicación S/N de fecha 26 de mayo del 2014, ingresado en la Coordinación Zonal 5 de Ministerio de Industrias y Productividad mediante memorando No. MIPRO-DPB-2014-0092-M, del 29 de mayo del 2014, suscrito por el Ing. Luis Verdezoto del Salto, Director Provincial de Bolívar, en la que solicita el cambio de denominación de la organización que representa por el de ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS “SAN SIMÓN”, así como la reforma de los Estatutos.

QUE, en Asamblea General de socios celebrada el día 23 de mayo del 2014, se conoció, discutió y aprobó el cambio de denominación de la ASOCIACIÓN DE “PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN” por el de ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS “SAN SIMÓN”, así como las Reformas a sus Estatutos.

QUE, mediante Decreto Ejecutivo No. 3497 del 12 de diciembre del 2002, publicado en el Registro Oficial No. 744 del 14 de enero del 2003, se faculta al Ministro de

Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad, para aprobar los estatutos y las reformas de los mismos, de las fundaciones o corporaciones. (SUÁREZ, 2014)

#### **1.6.3.4 ESTATUTO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES LÁCTEOS “SAN SIMÓN”**

##### Capítulo I

###### DE LA CONSTITUCIÓN, DOMICILIO, FINES Y MEDIOS

**Art. 1.-** Constituyese a la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados “San Simón”, domiciliada en la parroquia rural de San Simón, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, República del Ecuador, como persona jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, patrimonio propio, duración indefinida y números de socios ilimitado, la cual se regirá por su Estatuto; Reglamento Interno; Reglamento para la aprobación de estatutos, reformas y codificaciones, liquidación y disolución, y registro de socios y directivos, de las organizaciones previstas en el código civil y en las leyes especiales; Ley de Fomento Artesanal; y, Ley de Arbitraje y mediación.

##### Capítulo II

###### FINES Y OBJETIVOS

**Art. 3.-** Son fines de la Asociación:

- a. Realizar actividades o programas que fomenten el desarrollo y crecimiento de sus socios.
- b. Promover la unidad, solidaridad y mutua colaboración, en coordinación con el Directorio y los diferentes grupos de trabajo;
- c. Tecnificar la producción de productos lácteos en la zona, como: queso fresco, queso mozzarella, queso andino, yogurt, manjar de leche, mantequilla, etc.
- d. Fomentar la busca de mercados y mejores precios para la venta de sus productos industrializados;
- e. Procurar mejores condiciones de vida para sus socios, familias y comunidad;

- f. Realizar planes de trabajo, proyectos y programas que vayan directamente en beneficio de los socios, la familia y la comunidad;
- g. Preparar a sus socios para que participen en la dirección de la organización con eficiencia;
- h. Mantener relaciones de confraternidad con organizaciones similares;
- i. Promover la adquisición de toda clase de bienes muebles e inmuebles, maquinarias y demás herramientas necesarias para la producción de bienes primarios y secundarios que requieren la asociación;
- j. Realizar gestiones ante las instituciones públicas y privadas, tanto nacionales e internacionales, para obtener el financiamiento de los diferentes proyectos y programas que vayan a implementar;
- k. Agrupar en su seno a todos los productores de bienes primarios y secundarios orgánicos de la zona que así lo desearan;
- l. Buscar donaciones o préstamos favorables para mejorar la producción industrial.

**Art. 4.-** Para el cumplimiento de sus fines, la asociación podrá utilizar todos los medios legales permitidos por la ley.

## Capítulo V

### ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y FORMA DE ELECCIÓN

**Art. 12.-** Los organismos de dirección de la Asociación son:

- a. La Asamblea General; y,
- b. El Directorio.

**Art. 13.-** La Asamblea General, es la máxima autoridad de la Asociación y la integran todos los socios en goce de sus derechos, y sus decisiones serán tomadas por simple mayoría de votos y será convocada y presidida por el Presidente.

**Art. 14.-** Las Asambleas serán ordinarias y extraordinarias. Las Asambleas ordinarias, se efectuaran el 30 de cada mes previa convocatoria, realizada con dos días de anticipación. Las Asambleas extraordinarias se realizan en cualquier momento cuando



el caso así lo amerite, previa convocatoria del Directorio o por solicitud de la mitad más uno de los socios.

**Art. 15.-** La Asamblea se instalará legamente con la mitad más uno de los socios en primera convocatoria, y en segunda se instalará con los socios presentes, siempre que este particular conste en la convocatoria.

**Art. 16.-** Las resoluciones de la Asamblea General, serán obligatorias para todos los socios, inclusive para los ausentes a la Asamblea.

**Art. 18.-** El Directorio es el órgano ejecutivo de la Asociación y tiene la responsabilidad de planificar, organizar y dirigir la administración de la Asociación.

**Art. 19.-** El Directorio estará integrado por:

- a. Presidente;
- b. Vicepresidente;
- c. Secretario;
- d. Tesorero; y,
- e. Vocal

El Directorio deberá inscribirse en el MIPRO.

## Capítulo VI

### ATRIBUCIONES Y DERECHOS DE LA DIRECTIVA

**Art. 22.-** Son atribuciones del Directorio:

- a. Organizar la administración de la Asociación;
- b. Elaborar el plan de trabajo y el presupuesto anual, para ser puesto a consideración de la Asamblea para su estudio y aprobación y remitirlo al MIPRO;
- c. Estudiar y proponer la reforma de Estatutos y Reglamentos para su aprobación en Asamblea General;
- d. Ejecutar las resoluciones emanadas de la Asamblea General;
- e. Elegir el Banco para el depósito de los fondos de la Asociación; y,

- f. Nombrar las comisiones que se requieran.

**Art. 23.-** Para ser miembro del Directorio se requiere:

- a. Haber pertenecido a la Asociación por lo menos seis meses antes de la elección;
- b. Estar al día en el pago de las cuotas y más obligaciones para con la Organización;
- c. No haber incurrido en faltas o procedimientos desleales a los miembros;
- d. Ser mayor de 18 años.

**Art. 24.-** Los dirigentes cesarán en sus funciones en los siguientes casos:

- a. Cuando sea legalmente remplazados mediante elección y la posición del nuevo Directorio;
- b. Será declarado vacante el cargo cuando los dirigentes faltaren sin causa justificada a cinco sesiones alternadas o a tres sesiones seguidas durante el periodo para el cual fue electo; y,
- c. Por no respetar los Estatutos y Reglamentos.

**Art. 25.-** Son atribuciones y deberes del Presidente:

- a. Representar legal, judicial y extrajudicialmente a la Asociación;
- b. Convocar y presidir las sesiones del Directorio como la Asamblea General;
- c. Obtener el RUC de la Organización y remitir una copia al MIPRO;
- d. Firmar la correspondencia oficial y más documentos de la Asociación, autorizar pagos, revisar vales e intervenir en todo cuando se refiere con la administración de los fondos de la Organización.
- e. Tomar decisiones en los casos de extremo urgencia, debiendo de ello informar a las sesiones del Directorio.
- f. Presentar dentro de los primeros meses del año calendario, actas de asambleas informes requerida por las autoridades gubernamentales del control.
- g. Mantener actualizado la documentación e información de la organización social en el ROUS.

**Art. 26.-** Son atribuciones y deberes del Vicepresidente:

- a. Asistir cumplidamente a las sesiones del Consejo Directivo y de la Asamblea General;
- b. El Vicepresidente, colaborará en las funciones del Presidente en ausencia temporal o definitiva, así como cumplir con las disposiciones estatutarias y reglamentarias vigentes. El Vicepresidente subrogará al Presidente con todas sus atribuciones y deberes.

**Art. 27.-** Son atribuciones y deberes del Secretario:

- a. Redactar y firmar con el Presidente la correspondencia oficial;
- b. Tramitar la correspondencia relacionada con el movimiento interno de la Asociación;
- c. Convocar a las sesiones de la Asamblea y del Directorio, previo aviso del Presidente;
- d. Expedir, previa orden del Presidente, los certificados que se soliciten;
- e. Llevar con inteligencia el libro de actas, así como el archivo de la organización;
- f. Las demás inherentes a su cargo.

**Art.28.-** Son atribuciones y deberes del Tesorero:

- a. Recaudar y recibir los fondos de la Asociación, los mismos que estarán bajo su responsabilidad. Para desempeñar el cargo si el Directorio así lo estimare, deberá rendir una caución económica;
- b. Presentar cada tres meses un informe de balances de los valores recibidos a la Asamblea General;
- c. Permitir la revisión de los libros de contabilidad a su cargo con orden de la directiva, cuando el caso así lo requiera o por orden de la Asamblea;
- d. Efectuar los pagos autorizados por el Directorio y la Asamblea;
- e. Registrar y firmar por el Presidente, en todas las cuentas bancarias y para efectos de movilización de fondos; y,
- f. Recibir el inventario de herramientas y entregar correctamente al nuevo encargado.

**Art. 29.-** Son atribuciones del vocal:

- a. Fiscalizar el actuar de los socios.
- b. Establecer el control interno en las actividades y desenvolvimiento de los socios.
- c. Presentar informes trimestrales del control interno al directorio, a fin de que establezca las sanciones pertinentes.
- d. Representar como directivo de la asociación en caso de ausencia de cualquier dignidad, ante la asamblea. (MONAR, 2014)

### **1.6.3.5 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD**

NIC. 2 Inventarios (Existencias)

Prescribe el tratamiento contable de las existencias incluyendo la determinación de los costos y su consiguiente reconocimiento como gasto. Las existencias deben ser valoradas al costo o al valor neto realizable, según cual se menor. Los costos comprenderán el precio de adquisición, el costo de transformación (materiales, mano de obra y gastos en generales) y otros costos, en los que se hayan incurrido para dar a la existencia su condición actual, pero no las diferencias de cambio. (ZAPATA, 2011)

Vigencia 01/01/2005

#### 1.6.4 MARCO CONCEPTUAL

**Actividad.** Conjunto de operaciones o tareas propias que realiza una persona o entidad.

**Actividad industrial.** Producción de bienes para el mercado, desde la extracción de la materia prima hasta la elaboración del producto final. (GRECO, GODOY, 1999, pág. 28)

**Asociación.** Conjunto de personas reunidas con el fin común y en forma permanente, aportando sus actividades, conocimientos, bienes, recursos a fin de cumplir los objetivos previstos. (GRECO, 2004, pág. 38)

**Contabilidad de costos.** Se entiende por contabilidad de costos cualquier técnica o mecánica contable que permite calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. (SINIESTERRA, 2010, pág. 9)

**Costos.** Son los desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto o la prestación de un servicio.

**Costo fijo.** Son los que permanecen constantes en su magnitud, independientemente de los cambios en el nivel de actividad.

**Costo variable.** Son aquellos que varían un monto total, en proporción directa a los cambios en los niveles de actividad. (CUEVAS, 2010, pág. 23)

**Costo de producción.** Gastos directamente relacionados con la actividad productiva de la empresa en un periodo determinado. Incluyendo en ellos las materias primas, la mano de obra y los gastos de fabricación.

**Costos generales de fabricación.** Constituyen aquellos materiales indirectos, mano de obra indirecta que son indispensables para generar un bien, como: combustibles, energía eléctrica, depreciaciones de máquinas y herramientas etc.

**Daño o deterioro anormal.** Son los artículos destruidos que sobrepasa de lo estimado.

**Daño o deterioro normal.** Son los artículos destruidos que se acerca a la cantidad estimada o considerada.

**Desperdicios.** Son aquellos residuos de la materia prima, resultado de la determinación del proceso productivo, que ya no se utiliza más en la producción.

**Elaboración.** Idear o inventar algo complejo. Transformar una cosa u obtener un producto por medio de un trabajo adecuado.

**Empresa.** Es una entidad compuesta por capital y trabajo que se dedica a actividad de producción, comercialización y prestación de bienes y servicios a la colectividad. (BRAVO, 2013, pág. 2)

**Gastos.** Son los valores que se aplican en ventas y administración.

**Hoja de costos.** Es el documento en donde se encuentra el resumen de la inversión realizada en una orden de producción. Se registra los costos totales y unitarios de cada uno de los elementos del costo de producción, para luego obtener el costo total y unitario del producto. (HORNGREN, 2012, pág. 37)

**Inventario.** Relación pormenorizada y valoración del conjunto de bienes y derechos pertenecientes a una persona física o jurídica que forman su patrimonio. (AMEZ, 2000, pág. 52)

**Inventario de materiales directos.** Los materiales directos almacenados y que guardan a ser usados en el proceso de manufactura.

**Inventario de productos en proceso.** Productos parcialmente procesados, pero que aún no se han terminado.

**Inventario de productos terminados.** Productos terminados pero sin venderse.

**Materia prima.** Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren o haya algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien.

**Mano de obra.** Se denomina a la fuerza creativa del hombre, de carácter físico o intelectual requerida para transformar con la ayuda de máquinas o equipos, son materiales en productos terminados.

**Proceso.** Fases sucesivas de un fenómeno. Actuaciones que contribuyen un procedimiento.

**Producción.** Actividad aplicada a la creación de bienes y a la prestación de servicios para ser ofrecidos a los consumidores a fin de satisfacer sus necesidades.

**Productividad.** Rendimiento logrado en cualquier proceso o actividad productiva en función de los factores que concurren a su producción.

**Producto.** Bienes creados para ser utilizados en la satisfacción de necesidades. Es algo que se considera capaz de satisfacer un deseo. (GRECO, GODOY, 1999, pág. 563)

**Sistema:** Conjunto de reglas o principios de reglas sobre una materia racionalmente enlazados entre sí. Conjunto de cosas que ordenadamente relacionadas entre sí contribuyen a determinado objeto. (GRECO, 2004, pág. 295)

**Sistema de Costos.** Es el procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial. (BRAVO, 2013, pág. 123)

**Sistema de Costos por procesos.** Este sistema se aplica en las empresas industriales cuya producción es continua, ininterrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y constante, a través de varias etapas o procesos de producción. (HORNGREN, 2012, pág. 100)

## 1.6.5 TEORÍA CIENTÍFICA

### 1.6.5.1 SISTEMAS DE COSTOS

#### 1.6.5.1.1 Definición

El procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial.

##### 1.6.5.1.1.1 Clasificación de los Sistemas de Costos

**a) Sistemas de costos por órdenes de producción.** Este sistema se utiliza en las industrias en las que la producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo de costo; diversa porque se puede producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere de las respectivas órdenes de producción o de trabajo específicas, o para cada lote o artículo que se fabrica.

**b) Sistema de costos por procesos.** Este sistema se aplica en las empresas industriales cuya producción es continua, ininterrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y constante, a través de varias etapas o procesos de producción (textiles, plásticos, acero, azúcar, petróleo, vidrio, minería, industrias químicas, etc.)

Los costos se acumulan en cada uno de los procesos o centros de costo, durante un periodo de costo (semanal, mensual etc.) para determinar el costo unitario en cada proceso y el costo unitario del producto terminado.

**c) Sistema de Costos basado en Actividades.** Para poder competir hoy en día las empresas requieren contar con información sobre los costos y la rentabilidad de sus productos y servicios que les permita tomar decisiones estratégicas y operativas acertadas y en forma oportuna. (BRAVO, 2013, págs. 121, 183)



Figura No. 1

**Diferencias entre Sistemas de Costos**

<b>Costos por Procesos</b>	<b>Costos por Órdenes de Producción</b>
Producción continúa, una vez iniciado no se puede detenerlo hasta la terminación.	La producción puede suspenderse en cualquier momento.
Los tres elementos del costo son reales cuando la producción es constante.	La materia prima y la mano de obra son reales mientras que la carga fabril se costea con cifras predeterminadas.
El costo unitario se lo obtiene al dividir la sumatoria de los tres elementos del costo para el número de unidades producidas al final de la producción.	El costo unitario se obtiene dividiendo el costo total para el número de unidades de la orden.

**Elaborado por:** Las Autoras

“El sistema de costos por órdenes de producción es un método que la mayoría de empresas utilizan, en nuestra investigación no se aplica este tipo de sistema ya que no tiene un carácter interrumpido, concreto y variado, con debidos cambios en cuanto a sus unidades producidas, ya que fabrican sobre pedido en las cuales se puede separar el costo de material directo y la mano de obra en cada orden.

El sistema de costos por procesos es aplicable debido a que su producción es continua, la misma que consiste en iniciar y terminar una producción que no se puede paralizar por defecto a deteriorarse, este tipo de sistema se utiliza en nuestra investigación con el fin de tener una producción estable, estandarizada y más eficiente para así poder determinar los costos de los productos de cada proceso hasta obtener el costo total del producto terminado, tomando en cuenta todos los costos incurridos en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación.

Con este sistema la Asociación debe elaborar, debido a los procesos que tiene que seguir en: recepción de leche, cuajada y almacenada, como se puede observar ninguno de estos procesos se pueden paralizar.

El sistema de costos basados en actividades es de vital importancia en análisis del consumo de recursos y seguimiento de las actividades, este tipo de sistema no se utiliza en nuestra investigación debido a que se debe tomar en cuenta todas las actividades que se desarrolla la industria, tanto en su fase de producción, distribución y ventas”.

#### **1.6.5.1.1.2 Objetivos del Sistema por Procesos**

El sistema de acumulación de costos por procesos debe cumplir dos objetivos esenciales:

- Averiguar en un tiempo determinado los costos totales y unitarios a nivel de cada elemento de producción de un proceso en particular.
- Controlar los costos de producción a través de los informes que sobre cada fase debe rendir contabilidad, con base en los datos suministrados por los mismos centros. (ZAPATA S., 2007, pág. 254)

#### **1.6.5.1.2 Características de los Costos por Procesos**

- Se aplican a los procesos de producción continua o en serie.
- El control de la producción se realiza en forma periódica.
- El costo de producción se determina al finalizar el periodo económico, el mismo puede ser: diario, semanal, trimestral o anual. Se determina en base al tiempo.
- El costo total de fabricación es igual al monto de los costos incurridos en el periodo.
- El costo unitario de fabricación es igual al costo total del periodo dividido para el número de unidades producidas en ese mismo periodo, en la suposición de que todos los productos son iguales.
- Es el sistema de más fácil aplicación en las industrias, tienen mucho parecido con la contabilidad general.
- Es difícil la determinación precisa de los inventarios de productos en proceso, por lo que recurre el cálculo de este inventario mediante la aplicación de unidades equivalentes.

- En este sistema no es necesario establecer diferencias entre elementos directos o indirectos del costo. Estos se clasifican en: materias primas o materiales, mano de obra y costos generales de fabricación.
- Este sistema emplea los costos reales o históricos, de preferencia y solamente en casos excepcionales aplica los procedimientos de los costos predeterminados. (MOLINA, 2007, pág. 163)

“Las características de los costos por procesos son necesarios ya que se ocupa de los productos a través de varias operaciones o procesos, el costo unitario se incrementa a medida que los artículos se van elaborando por varios procesos productivos. En nuestra investigación los costos unitarios de cada proceso productivo se basan en la relación entre costos incurridos en un periodo de costos, las unidades terminadas y en proceso del mismo periodo”.

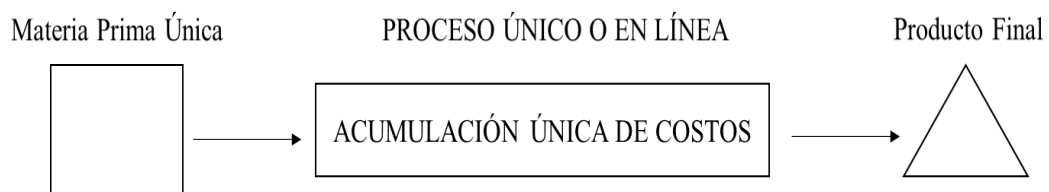
### 1.6.5.1.3 Los Costos y los Procesos Productivos

Es de particular importancia señalar que la acumulación de los costos de producción están íntimamente relacionados con los procesos de transformación de las materias primas, de este modo, los productos finales que se obtienen son los resultados de extracciones, mezclas, ensambles de partes o subpartes, etc. De acuerdo con las características de los materiales y de las necesidades de tratamiento. Así tenemos, entre otras las formas de producción que se indican:

1. PRODUCCIÓN POR PROCESO SIMPLE. En este régimen las materias primas pasan sucesivamente por diferentes departamentos a través de una sola línea.

Figura No. 2

#### Producción por Proceso Simple



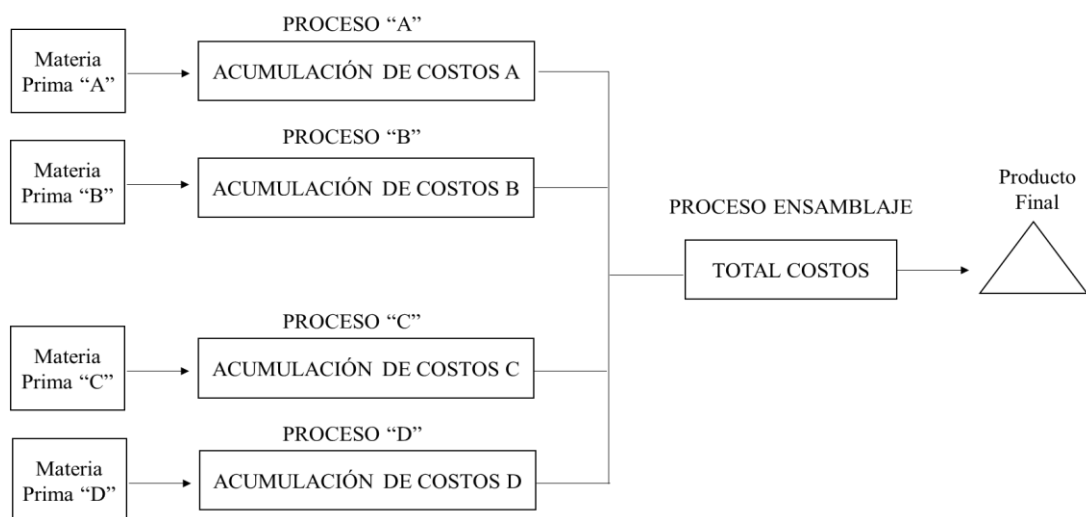
**Fuente:** (MOLINA, 2007, pág. 164)  
**Elaborado por:** Las Autoras

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

2. PRODUCCIÓN POR PROCESOS MÚLTIPLES. En este caso, diferentes materias primas básicas se elaboran a través de procesos separados para que finalmente se unan en una sesión de montaje.

Figura No. 3

### Producción por Procesos Múltiples



**Fuente:** (MOLINA, 2007, pág. 164)

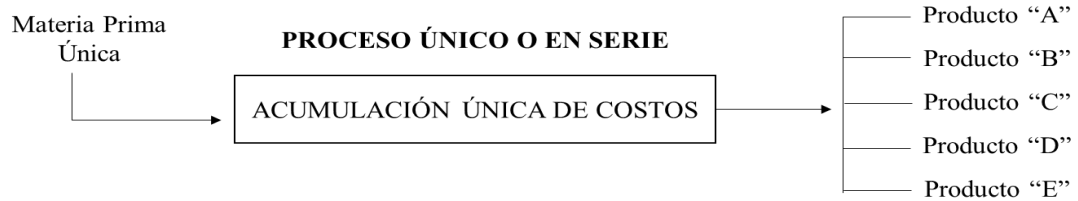
**Elaborado por:** Las Autoras

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

3. PRODUCCIÓN MÚLTIPLE PROCEDENTE DE UNA SOLA MATERIA PRIMA. Aquí una sola materia básica da origen a una diversidad de productos.

Figura No. 4

### Producción Múltiple procedente de una sola Materia Prima



**Fuente:** (MOLINA, 2007, pág. 164)

**Elaborado por:** Las Autoras

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

“Los costos y los procesos productivos son esenciales cuando los productos son similares, se producen en forma continua e interrumpida a través de una serie de etapas de producción ya sea de procesos. Los costos de producción se acumulan para un periodo específico por procesos o centros de costos. Un producto es un ciclo de elaboración a través de una sola materia prima que realizan diferentes procesos antes de llegar al almacén de artículos terminados como en la Asociación de Lácteos San Simón de una sola materia prima que es la leche se elaboran varios productos como quesos, manjar y yogurt”.

#### 1.6.5.1.4 Tratamiento de los Elementos del Costo

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

##### 1. Materias Primas (Materiales)

Para determinar el costo de las materias primas únicamente se deben conocer para que proceso se destinan las que salen de la Bodega, con el fin de cargar adecuadamente los costos a cada proceso; no hace falta clasificar las materias primas directas e indirectas, ya que los procesos suelen estar bien definidos por lo que es fácil identificar para que proceso van las materias primas, los repuestos, los lubricantes etc. El informe del consumo de las materias primas deben indicar los procesos en los cuales se usaron.

Para el mantenimiento, conservación y control de materia prima se deben cumplir las siguientes actividades:

**Control de materiales.** Se debe controlar el ingreso y egreso de los materiales, con el fin de reducir los riesgos de pérdida por desperdicio, robo y desgaste natural, por exceso de inventarios y por exceso de capital inmovilizado.

- a. **Requisición de Materiales.** Es el documento que registra y permite el retiro de materiales de bodega, consiste en una hoja especial que generalmente se hace por triplicar, este exige el almacenista o bodeguero para entregar los materiales con destino a un trabajo específico.

Figura No. 5

Requisición de Materiales

<b>"LÁCTEOS SAN SIMÓN"</b>				
<b>REQUISICIÓN DE MATERIALES</b>				
<b>Fecha que Solicitud:</b>		<b>Fecha de Entrega:</b>		
<b>Departamento:</b>		<b>N°:</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
<b>Total</b>				
<b>Aprobado por:</b> Encargado de Producción				
<b>Despachado por:</b> Bodega				

Elaborado por: Las Autoras

- b. **Tarjetas Kardex.** El manejo de estas tarjetas, permite un control permanente y actualizado de las mercancías al precio de costo. Es aquel que permite controlar la materia prima o materiales, misma que ingresa a bodega y mediante requisición son entregadas al departamento de producción. En la Asociación Lácteos San Simón se debería utilizar las tarjetas kardex por el método Promedio Ponderado.

Figura No. 6

Tarjetas Kardex

"LÁCTEOS SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
MATERIALES DIRECTOS										
ARTÍCULO:										
MÉTODO:	PROMEDIO PONDERADO									
		INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
FECHA	DESCRIPCIÓN	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor

Elaborado por: Las Autoras

## 2. Mano de Obra

El costo de la mano de obra directa se puede determinar con facilidad por cuanto se conoce el número y los trabajadores que están asignados a cada proceso o etapa de fabricación, por lo tanto no es necesario la clasificación en la mano de obra directa y en la mano de obra indirecta.

### Control de la Mano de Obra Directa

La determinación del tiempo de Mano de Obra Directa requiere llevar registros diarios, en tal sentido se recomienda utilizar por cada línea de producción un formato, en el cual se identifiquen los datos requeridos.

- a. **Tarjeta de Tiempo.** El control de la mano de obra directa se realiza para conocer el tiempo que los obreros directos emplean en la ejecución de sus tareas, para la cual es indispensable el uso de una "tarjeta de tiempo". Esta forma de control es muy efectiva porque hace posible conocer con exactitud el tiempo "gastado" por el obrero en los diferentes trabajos, en un periodo determinado y evitar o al menos disminuir las pérdidas de tiempo. La tarjeta de tiempo es un registro diario e individual, en la que el obrero señala las diversas tareas desarrolladas en su periodo de trabajo.

Figura No. 7

Tarjeta de Tiempo

<b>"LÁCTEOS SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "...."</b>					
<b>FECHA:</b>					
<b>NOMBRE:</b>					
<b>CÓDIGO:</b>					
<b>SALARIO POR HORA:</b>					
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
<b>Total</b>					
.....					
Jefe de Producción					

Elaborado por: Las Autoras

- b. **Panilla de Trabajo.** Se contabiliza las horas laborales; mismas que son clasificadas en Mano de Obra Directa, Trabajo Indirecto y Tiempo Ocioso, una vez contabilizadas se las ubica en la Hoja o Informe de costos.



Figura No. 8

Planilla de Trabajo

<b>"LÁCTEOS SAN SIMÓN"</b>						
<b>PLANILLA DE TRABAJO</b>						
<b>TRABAJADORES DIRECTOS</b>						
<b>FECHA:</b>						
<b>N° Trabajadores</b>	<b>Proceso "..."</b>	<b>Proceso "..."</b>	<b>Proceso "..."</b>	<b>Trabajo Indirecto</b>	<b>Tiempo Ocioso</b>	<b>Total</b>
<b>Total</b>						
<b>RESUMEN</b>						
<b>Mano de Obra:</b>						
<b>Trabajo Indirecto:</b>						
<b>Tiempo Ocioso:</b>						
<b>Total:</b>						
.....						
	<b>Jefe de Producción</b>					

Elaborado por: Las Autoras

### 3. Costos Generales de Fabricación

Los costos generales de fabricación incluyen solamente los costos de servicios públicos, seguros, arriendos, depreciaciones, amortizaciones, etc. Si estos costos son fácilmente identificables con cada proceso o etapa de fabricación se los aplica directamente, pero si son costos comunes a varios procesos deben ser prorrateados de acuerdo a la base más adecuada. (BRAVO, 2013, págs. 183-184)

“Los elementos del costo como materiales o materia prima es un elemento dispuesto de transformación por mezcla, la mano de obra es el esfuerzo humano indispensable para transformar esa materia prima y los costos generales de fabricación agrupa la repartición necesaria para lograr esa transformación. Estos tres elementos constituyen una herramienta necesaria para la determinación o fijación del precio, ya sea directa para luego asignarse razonablemente a las unidades del producto. Sin embargo, en nuestra investigación es necesario conocer los elementos del costo y de esa forma verificar sus costos de producción al elaborar los productos que ofrecen en la planta de lácteos”.

#### 1.6.5.1.4.1 Registro Contable de los Elementos del Costo

##### a. Materia Prima (Materiales)

Para registrar el envío de materia prima de la Bodega a los procesos, durante el periodo.

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso Dep. "A"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "B"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "C"	xxx	
Inv. De Materias Primas (Materiales)		xxx

V/. Notas de Requisición Nos...

##### b. Mano de Obra

Para registrar la distribución de la mano de obra por departamento.

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso Dep. "A"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "B"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "C"	xxx	
Sueldos o Nómina por Pagar		xxx

V/. Distribución de la Nómina.

##### c. Costos Generales de Fabricación

Para registrar los costos generales de fabricación reales o históricos por departamentos.

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso Dep. "A"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "B"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "C"	xxx	
Costos Generales de Fabricación		xxx

V/. Distribución de los costos generales de fabricación.

Para registrar los costos generales de fabricación APLICADOS por departamento.

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso Dep. "A"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "B"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "C"	xxx	
Costos Generales de Fabricación Aplicados		xxx

V/. Aplicación de los costos generales de fabricación.

#### 1.6.5.1.4.2 Transferencias de un proceso o departamento a otro.

Para registrar los costos de las unidades terminadas en el Departamento "A" y transferidas al Departamento "B".

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso Dep. "B"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "A"		xxx

V/. Transferencia del Departamento "A" al Departamento "B".

Para registrar los costos de las unidades terminadas en el Departamento "B" y transferidas al Departamento "C".

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso Dep. "C"	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "B"		xxx

V/. Transferencia del Departamento "B" al Departamento "C".

Para registrar los costos de los artículos o productos terminados en el Departamento "C", transferidos al Inventario de Productos o Artículos Terminados.

-----X-----

Inv. De Productos Terminados	xxx	
Inv. De Productos en Proceso Dep. "C"		xxx

V/. Transferencia del Departamento "C" a Productos Terminados.

### 1.6.5.1.4.3 Venta de Productos Terminados

Para registrar la venta de artículos o productos terminados se debe realizar dos asientos contables:

**a.** Registro de la venta a PRECIO DE VENTA

-----1-----

Caja	xxx	
Cuentas por Cobrar	xxx	
Documentos por Cobrar	xxx	
Anticipo Retención en la Fuente	xxx	
Ventas		xxx
I.V.A. Ventas		xxx

V/. Factura No....a precio de venta.

**b.** Registro de la venta al COSTO

-----2-----

Costo de Ventas	xxx	
Inv. De Productos Terminados		xxx

V/. Factura No...al costo.

## 1.6.5.2 COSTOS DE PRODUCCIÓN

### 1.6.5.2.1 Definición

El costo de producción es el resultado de los valores empleados en cada elemento del costo, los cuales son necesarios para la elaboración de un determinado producto. Sin embargo, se genera en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados.

Toda empresa a la hora de producir su producto o servicio debe asumir ciertos costos, normalmente estos costos dependerán de la materia prima que se utilice, la mano de obra que se necesite, el pago de impuestos y servicios básicos, entre otros.

“En toda empresa industrial es necesario determinar los costos de producción ya que a través de ellos se puede tomar decisiones que ayuden a fortalecer el crecimiento de mercado. Los costos de producción se apoyan en los diferentes sistemas y métodos que permiten alcanzar objetivos como determinar el costo unitario, conocer el valor actualizado de los inventarios, materias primas o materiales, productos en proceso y productos terminados con sus respectivos valores los cuales nos servirán de base para elaborar estados financieros de costos de producción y costo de venta”.

#### 1.6.5.2.1.1 Fórmulas Básicas del Costo

En el tratamiento de los costos de fabricación de un producto, se manejan una serie de fórmulas, las cuales se utilizan para elaborar el adecuado estado de costo de ventas.

1. **Costo primo.** Se obtiene de la suma de Materia Prima Directa más Mano de Obra Directa. El costo primo también se denomina costo directo, es el conjunto de costos incurridos identificables con la elaboración de un producto final.

$$CPr = MPD + MOD$$

2. **Costo de conversión.** Se obtiene de la suma de Mano de Obra Directa más Costos Generales de Fabricación. Es el valor de los elementos del costo necesarios para convertir o transformar las materias primas en un producto terminado y apto para la venta.

$$CC = MOD + CIF$$

3. **Costo de Producción.** Se obtiene de la suma de Materia Prima Directa, más Mano de Obra Directa, más Costos Indirectos de Fabricación.

$$C \text{ Prd.} = MPD + MOD + CIF$$

4. **Costo Total de Productos en Proceso.** Se obtiene de la suma de los costos de producción más los costos del inventario inicial de productos en proceso.

$$CTPP = CP + CIIPP$$

5. **Costo del Producto Terminado.** Se obtiene de la suma de los Costos de Producción más el Costo del inventario inicial de productos en proceso menos el costo del inventario final de productos en proceso.

$$CPT = C \text{ Prd.} + CIIPP - CIFPP$$

6. **Costo Total de Productos Terminados.** Se obtiene de la suma del costo del producto terminado más el costo del inventario inicial de productos terminados.

$$CTPT = CPT + CIIPT$$

7. **Costo de los Productos Vendidos (Costo de Ventas).** Se obtiene de la suma del Costo del producto terminado más el costo del inventario inicial del producto terminado menos el costo del inventario final de producto terminado.

$$CV = CPT + CIIPT - CIFPT$$

8. **Costo Total de Producción y Ventas.** Se obtiene de la suma del costo de ventas más los gastos de operación.

$$CTPV = CV + GO$$

9. **Precio de Venta.** Se obtiene de la suma del costo de ventas más los gastos de operación más la utilidad deseada del productor. (BRAVO, 2013, pág. 18)

$$PV = CV + GO + U$$

### 1.6.5.2.2 Producción Equivalente y Costos de Transferencia

La producción equivalente se utiliza cuando es necesario averiguar el costo de los artículos que se encuentra en fabricación al final del periodo de costos. Es la reducción de las unidades que están todavía en fabricación a sus equivalentes en unidades terminadas, con el fin de facilitar la determinación de los costos unitarios.

En otras palabras, es el número de unidades que pudieron haberse completado con el mismo gasto de materiales, mano de obra y costos generales.

### 1.6.5.2.3 Informe de Cantidad de Producción

El costo unitario de los productos fabricados en un proceso se obtiene dividiendo los costos incurridos en dicho proceso, por el número de unidades procesadas en el mismo durante el período en cuestión.

Para que funcione el sistema de costos por procesos, además de lo conteo físico de las unidades que quedan en proceso al final del período, es necesario hacer un estimativo del porcentaje de elaboración de dichas unidades. De ser posible, este estimativo debe hacerse por elemento del costo.

Figura No. 9

#### Informe de Cantidad de Producción

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>						
<b>INFORME DE CANTIDAD DE PRODUCCIÓN</b>						
<b>Junio, 2015</b>						
<b>Unidades por Distribuir</b>	<b>Proceso A</b>		<b>Proceso B</b>		<b>Proceso C</b>	
Unidades en Proceso 1/06	0		0		0	
Comenzadas en el Período	xxxxx		xxx		0	
Recibidas del Proceso Anterior	0		xxxx		xxxx	
<b>Total</b>	<b>xxxxxx</b>		<b>xxxxxx</b>		<b>xxxx</b>	
<b>Distribución de Unidades</b>						
Terminadas y Trasferidas	xxxx		xxxx		xxx	
Terminadas y Retenidas	0		xxx		0	
En Proceso 31/06	xxx	{ 50%	xxx	{ 60%	xxx	{ 50%
		{ 40%		{ 50%		{ 60%
		{ 40%		{ 50%		{ 60%
<b>Total</b>	<b>xxxxxx</b>		<b>xxxxxx</b>		<b>xxxxxx</b>	

Autor: (HARGADON, 2006, pág. 171)

Elaborado por: Las Autoras

#### 1.6.5.2.4 Informe de Costos de Producción

El informe de costos de producción es el análisis de las actividades del proceso, etapa, departamento o centro de costos durante un periodo de costos, el mismo que sirve de base para realizar los asientos contables.

Para cargar la cuenta de Inventario – Productos Terminados con las unidades producidas, es necesario averiguar primero su costo mediante la preparación del cuadro llamado “Informe de Costos de Producción”.

Figura No. 10

#### Informe de Costos de Producción

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"						
INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN						
Junio, 2015						
<i>Costos por Distribuir</i>	<i>Proceso A</i>		<i>Proceso B</i>		<i>Proceso C</i>	
	<i>Total</i>	<i>Unit.</i>	<i>Total</i>	<i>Unit.</i>	<i>Total</i>	<i>Unit.</i>
<i>Del Proceso Anterior</i>						
Recibidas Durante el Período	0	0	xxxx	xx	xxx	xx
Costo Adicional - Unidades Perdidas	0	0	0	0	0	0
<b>Total Proceso Anterior</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>xxx</b>	<b>xx</b>	<b>xxx</b>	<b>xx</b>
<i>De Este Proceso:</i>						
Materiales	xxxxx	xx	xxxx	xx	xxx	xx
Mano de Obra	xxxx	xx	xxx	xx	xxx	xx
Costos Generales	xxx	xx	xx	xx	xxx	xx
<b>Total Este Proceso</b>	<b>xxxxx</b>	<b>xx</b>	<b>xxxx</b>	<b>xx</b>	<b>xxx</b>	<b>xx</b>
<b>Total Proceso Anterior Más Este Proceso</b>	<b>xxxxx</b>	<b>xx</b>	<b>xxxx</b>	<b>xx</b>	<b>xxx</b>	<b>xx</b>
<i>Distribución de Costos:</i>						
Terminadas y Trasferidas	xxxx		xxx		xxx	
Terminadas y Retenidas	0		xx		0	
En Proceso:						
<i>Este Proceso:</i>						
Materiales	xxxx		xxxx		xxx	
Mano de Obra	xxxx		xxx		xxx	
Costos Generales	xx		xx		xx	
<i>Proceso Anterior:</i>						
<i>Costos Adicional</i>	0		0		xx	
<b>Total</b>	<b>xxxxx</b>		<b>xxxx</b>		<b>xxx</b>	

Fuente: (HARGADON, 2006, pág. 174)

Elaborado por: Las Autoras



## **1.7 HIPÓTESIS**

Un sistema de costos por procesos, determinará técnicamente la asignación de costos en los elementos de producción en la elaboración de productos Lácteos en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015.

## **1.8 VARIABLES**

### **1.8.1 Variable Independiente**

Sistema de Costos por Procesos.

### **1.8.2 Variable Dependiente**

Asignación de Costos en los Elementos de Producción.

### 1.8.3 Operacionalización de Variables

**Variable Independiente:** Sistema de Costos por Procesos.

Definición	Dimensión	Indicadores	Ítems	Instrumentos
Sistema de costos por procesos, es una de las formas físicas de elaborar uno o varios productos, procura obtener un costo unitario más exacto posible, acumulando los valores a través de procesos de fabricación durante un periodo contable que generalmente es de un mes.	<p>Sistema de costos por procesos</p> <p>Costos unitarios</p> <p>Procesos de fabricación</p>	<p>Procedimiento</p> <p>Producción</p> <p>Procesos</p> <p>Hoja de Costos</p>	<p>¿La Asociación cuenta con un sistema de costos?</p> <p>¿Es necesario aplicar un sistema de costos por procesos en la Asociación?</p> <p>¿Al aplicar este sistema, proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico de la Asociación?</p> <p>¿La Asociación posee la estructura adecuada y maquinaria necesaria para su funcionamiento?</p> <p>¿La Asociación lleva algún tipo de informe o registro para el control del proceso de producción?</p>	<p>- Entrevistas</p> <p>- Encuestas</p>

**Variable Dependiente:** Asignación de Costos en los Elementos de Producción.

Definición	Dimensión	Indicadores	Ítems	Instrumentos
La Asignación de Costos en los Elementos de Producción, es determinar los costos unitarios de cada uno de los productos que se fabrican, sin esto sería imposible establecer un precio de venta real.	Elementos del costo  Determinación de costos  Establecer precios	Materia Prima  Mano de Obra  Costos Generales de Fabricación  Precios exactos	¿Existen mecanismos de control de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación en el proceso de producción?  ¿Las decisiones asumidas por los directivos de la Asociación han sido las acertadas, fundamentadas y oportunas?  ¿Existe alguna persona encargada de supervisar el proceso de producción?  ¿Está de acuerdo con los costos de producción que posee actualmente?  ¿Le interesa conocer el costo real de cada producto que elaboran?	- Entrevistas  - Encuestas

## 1.9 METODOLOGÍA

### 1.9.1 Métodos

Los métodos que se utilizó para el desarrollo de esta investigación en la planta de Lácteos, en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar son los siguientes:

**Bibliográfico.** Facilitó la compilación de información del tema a tratar de diferentes autores, para con ello emitir los criterios apropiados.

**Histórico.** Se utilizó para la recopilación de datos de la Asociación en cuanto a su historia, evolución y situación actual con relación a la contabilidad de costos.

**Descriptivo.** Permitió examinar las características y la situación actual de la Asociación referente a la Contabilidad de costos.

**Explicativo.** Ayudó a determinar los orígenes o motivos del cómo determinan y fijan actualmente los costos de producción.

**Deductivo.** Permitió emitir el aporte personal y conclusiones referentes al tema, interpretación y análisis de datos.

**Inductivo.** Accedió observar y clasificar los hechos pasados para su registro, permitiendo llegar a la generalización y a la constatación del mismo.

### 1.9.2 Tipos de Investigación

**Investigación por el alcance.** Admitió delimitar el ámbito espacial de la investigación como es la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados “San Simón”, departamento de la producción de planta lácteos.

**Investigación Explicativa.** Contribuyó a la investigación, mediante la explicación de causas y efectos del problema en cuestión.

**Investigación Cuantitativa.** Ayudó a que la investigación se fundamente en aspectos cuantificables.

**Investigación de Campo.** Se utilizó para la recopilación de información brindada por personal clave de la Asociación que contribuirá a la investigación.

**Investigación Documental.** Se realizó un análisis de la información de costos existente en el objeto de estudio.

**Investigación Descriptiva.** Se utilizó porque soportaremos la investigación con técnicas como la entrevista, encuesta, observación y revisión documentales.

### 1.9.3 Técnicas e Instrumentos para la Obtención de Datos

Fuente Primaria

- Entrevistas a los directivos.
- Encuestas a los obreros y socios.

Fuente Secundaria

- Libros
- Diccionarios
- Internet

### 1.9.4 Técnicas

**Entrevista.** Es una técnica indispensable que se utilizó con el fin de obtener información sobre el deficiente sistema de costos por procesos en la Asociación, la cual ayudó a determinar los costos reales de producción y esto consiste en un diálogo entre dos personas: El entrevistador y el entrevistado.

**Encuesta.** Es una técnica indispensable para la obtención de información basada en cuestionarios, la misma que se obtuvo de los obreros y socios de la Asociación.

**Observación.** Es una técnica que consiste en observar detenidamente el fenómeno hecho o caso en la Asociación y esto nos ayudó a tomar información para el posterior análisis.

### 1.9.5 Universo y Muestra

La junta directiva de la Asociación Lácteos “San Simón” son:

Apellidos y Nombres	Cargo
Monar Solórzano Juan Carlos	Presidente
Gatia Agualongo Raúl Vicente	Vicepresidente
Vistín Remache Gladys Rocío	Secretaria
Azogue Yanchaliquín Holger	Tesorero
Taco del Salto Pepe Germán	Vocal

- **Directivos** 5
- **Obreros** 2
- **Socios** 20

En este caso se va a investigar a un 100% de la población, debido a que son pocos los involucrados en la planta lácteos, por ende no se aplicó el cálculo de la muestra.

Los directivos de la Asociación tanto Presidente como Vicepresidente son aquellos obreros que elaboran los productos en la Planta lácteos.

### 1.9.6 Procesamiento de Datos

Una vez elaborado los instrumentos de investigación en base a las variables, se procedió a la aplicación de la entrevista y encuesta que ayuda a obtener información segura y confiable facilitando el análisis de la información adquirida. Para codificar las respuestas de las encuestas se utilizó el programa Excel que nos dio los resultados de aplicación. Se determinó el valor numérico de los respectivos porcentajes, tanto de los datos totales como parciales.

**Diseño de la encuesta.** Esta encuesta está diseñada para los miembros de la planta lácteos, a los obreros y socios con la finalidad de obtener información acerca de las dificultades que tiene la Asociación al momento de asignar los costos.

**Diseño de las preguntas.** Fueron realizados mediante un análisis de acuerdo a la información que se desea obtener.

# CAPÍTULO II



## 2.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

### 2.1.1 Tabulación, Presentación e Interpretación de Resultados

Encuestas a los obreros y socios de la Asociación Lácteos San Simón.

#### PREGUNTA N° 1

¿La Asociación cuenta con un sistema de costos?

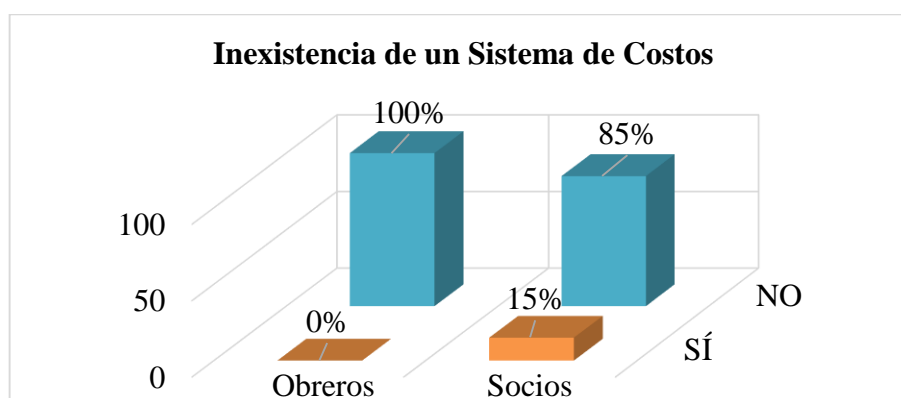
Cuadro N° 1

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	0	0%	3	15%
NO	2	100%	17	85%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 1



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que no cuenta con un sistema de costos; mientras que por cada un socio que sostiene que la Asociación cuenta con un sistema de costos, existen aproximadamente seis socios que sostienen lo contrario.

El Sistema de Costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las distintas actividades. La Asociación al no contar con un sistema de costos, da lugar a que se proporcionen sus costos de manera incorrecta e inadecuada; y esto ocasiona pérdidas indebidas en la Asociación.

## PREGUNTA N° 2

¿Es necesario aplicar un sistema de costos por procesos en la Asociación?

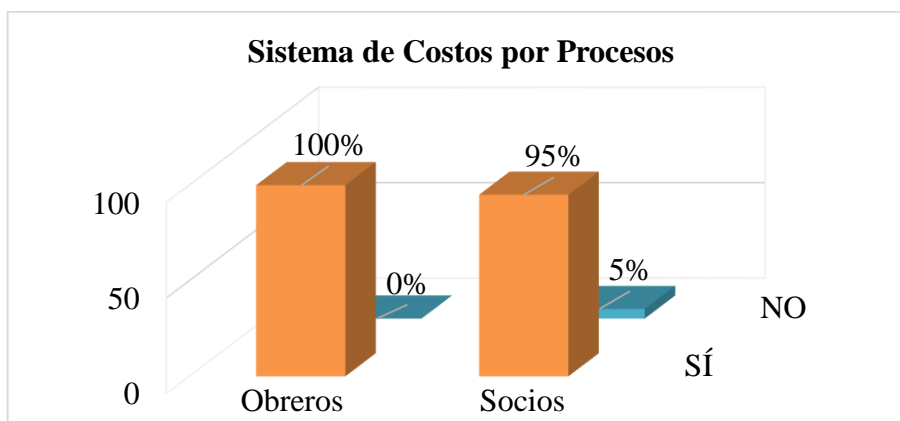
Cuadro N° 2

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	2	100%	19	95%
NO	0	0%	1	5%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 2



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros y socios sostienen que es necesario un sistema de costos por procesos.

El Sistema de Costos por Procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos u operaciones y se promedian entre las unidades producidas. La Asociación da lugar a que cuente con un sistema de costos por procesos como método de cálculo y asignación de costos para un control eficiente en cada proceso productivo y esto permitirá a la empresa ofrecer un producto no solo de calidad sino a un precio justo y real.

### PREGUNTA N° 3

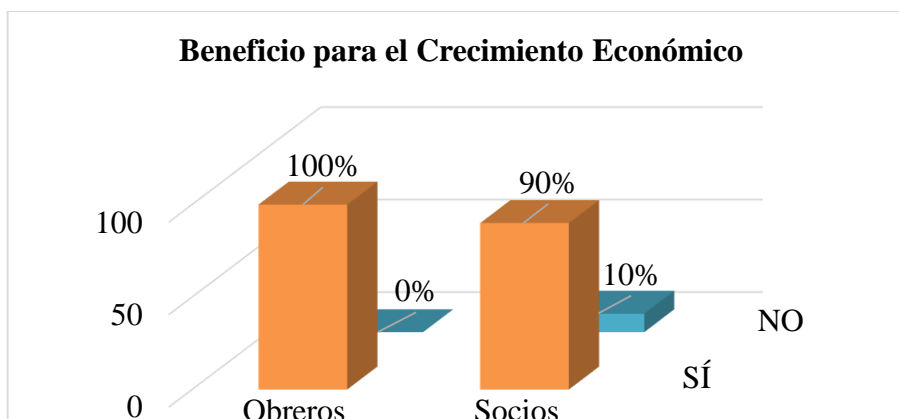
¿Al aplicar este sistema, proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico de la Asociación?

Cuadro N° 3

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	2	100%	18	90%
NO	0	0%	2	10%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 3



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que al aplicar este sistema proporcionaría beneficio para el crecimiento económico; mientras que por cada nueve socios que sostienen que la Asociación al aplicar este sistema proporcionaría beneficio para el crecimiento económico, existe un socio que sostiene lo contrario.

EL Beneficio para el crecimiento económico es saber controlar el proceso de producción, llevar un registro adecuado de la utilización de los recursos en la producción y obtener los costos reales del producto. La Asociación al no contar con un sistema adecuado, da lugar a que se aplique este sistema para el crecimiento y desenvolvimiento económico interno, controlar desperdicios y así optimizar recursos en la materia prima como también los costos indirectos de fabricación.

## PREGUNTA N° 4

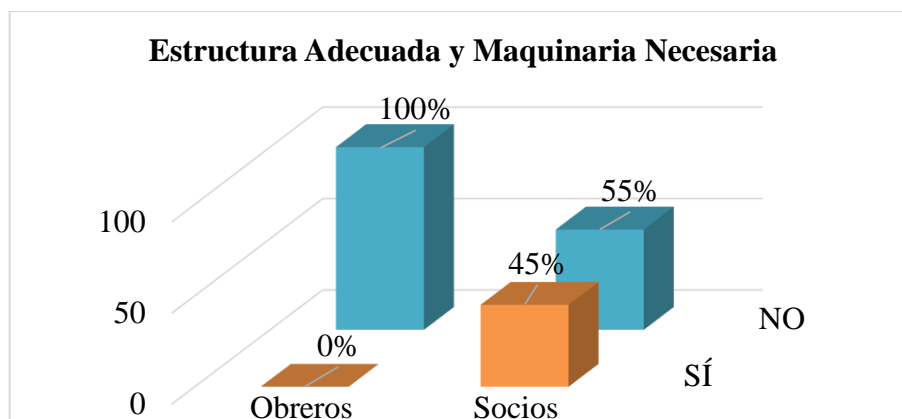
¿La Asociación posee la estructura adecuada y maquinaria necesaria para su funcionamiento?

Cuadro N° 4

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	0	0%	9	45%
NO	2	100%	11	55%
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 4



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que no posee con la estructura adecuada para su funcionamiento; mientras que por cada tres socios que sostienen que la Asociación posee estructura adecuada y maquinaria necesaria para su funcionamiento, existen aproximadamente cuatro socios que sostienen lo contrario.

Una estructura adecuada y maquinaria necesaria permite tener un buen funcionamiento y desarrollo de la producción de todos los productos para satisfacer las necesidades de los clientes. La Asociación al no poseer con una estructura adecuada y maquinaria necesaria da lugar a que proporcione mal funcionamiento en el proceso productivo, dificultad en la coordinación de actividades y el deficiente aprovechamiento de sus recursos; esto ocasiona baja productividad en sus productos.

## PREGUNTA N° 5

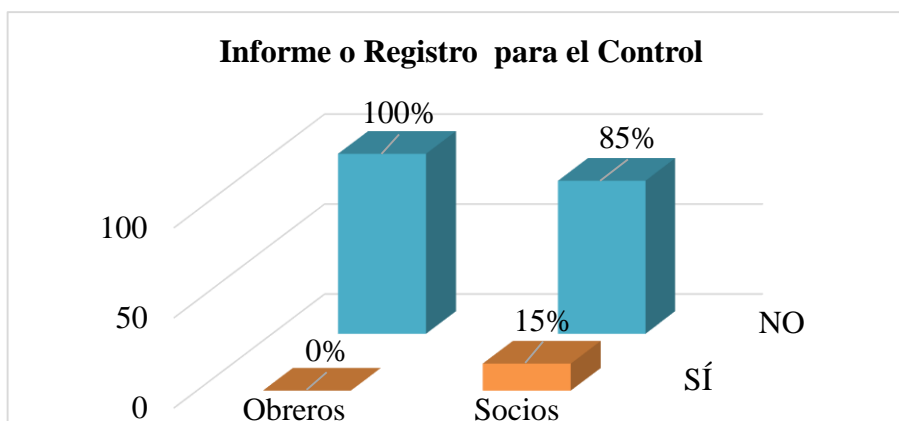
¿La Asociación lleva algún tipo de informe o registro para el control del proceso de producción?

Cuadro N° 5

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	0	0%	3	15%
NO	2	100%	17	85%
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 5



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que no lleva ningún informe o registro para el control del proceso de producción; mientras que por cada un socio que sostiene que la Asociación lleva un informe o registro para el control del proceso, existe aproximadamente seis socios que sostienen lo contrario.

El Informe o registro es aquel donde llevan todos los apuntes o movimientos realizados durante el proceso de producción. La Asociación al no llevar un informe o registro adecuado, da lugar a que ocurran pérdidas de recursos en la elaboración de productos, deficientes análisis de las actividades y detalles de las operaciones en cada departamento o centro de costos; esto ocasiona la inexistencia de los datos requeridos.

## PREGUNTA N° 6

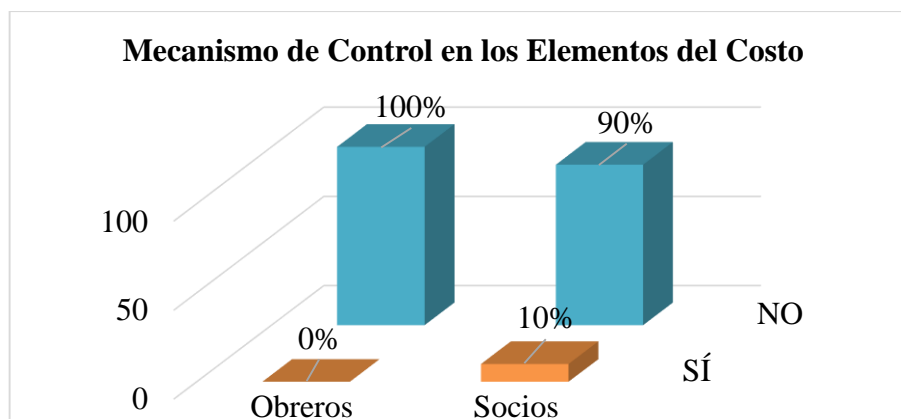
¿Existen mecanismos de control en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación en el proceso de producción?

Cuadro N° 6

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	0	0%	2	10%
NO	2	100%	18	90%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 6



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que no existen mecanismos de control en los elementos del costo; mientras que por cada socio que sostienen que en la Asociación existen mecanismos de control en los elementos del costo, existen nueve socios que sostienen lo contrario.

Un Mecanismo de control es verificar y controlar todo lo realizado según lo previsto en los planes, políticas y programas concretos, mientras más claro y detallado sean los planes más efectivos será la tarea de controlarlos. La Asociación al no contar con un mecanismo de control, da lugar a un desfase en el proceso productivo, equilibrio entre el análisis de costo y beneficio; esto conlleva a una pérdida de recursos y desperdicios de cualquier insumo.

## PREGUNTA N° 7

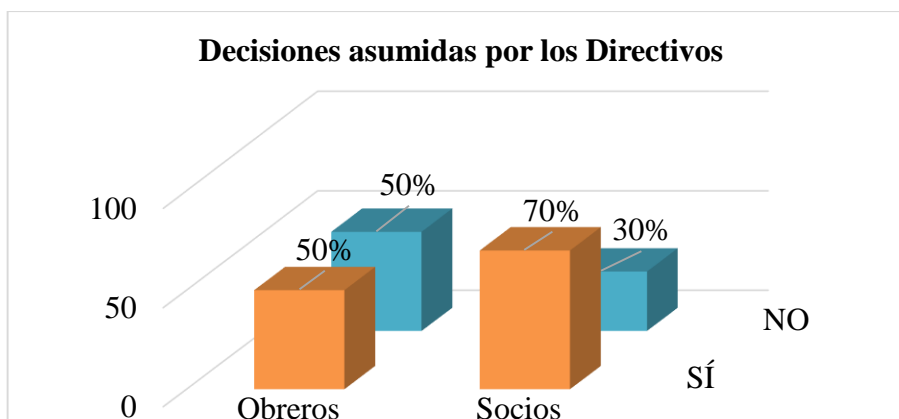
**¿Las decisiones asumidas por los directivos de la Asociación han sido las acertadas, fundamentadas y oportunas?**

**Cuadro N° 7**

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	1	50%	14	70%
NO	1	50%	6	30%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

**Fuente:** Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
**Elaborado por:** Las Autoras

**Gráfico N° 7**



**Fuente:** Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación  
**Elaborado por:** Las Autoras

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Un obrero sostiene que las decisiones asumidas por los Directivos han sido las acertadas, fundamentadas y oportunas, existe otro obrero que sostiene lo contrario; mientras que por cada siete socios que sostienen que las decisiones asumidas por los directivos han sido las acertadas, fundamentadas y oportunas, existen tres socios que sostienen lo contrario.

Las decisiones son disposiciones que dan las autoridades para realizar alguna actividad, a ello debe optar y cumplir para que todos los procesos productivos resulten eficientes. Las decisiones asumidas por los directivos deben ser acertadas, fundamentadas y oportunas acerca de cómo seguir elaborando cada producto, de cómo dar la orientación deseable, basando sobre lo que se vino haciendo y logrando.

## PREGUNTA N° 8

¿Existe alguna persona encargada de supervisar el proceso de producción?

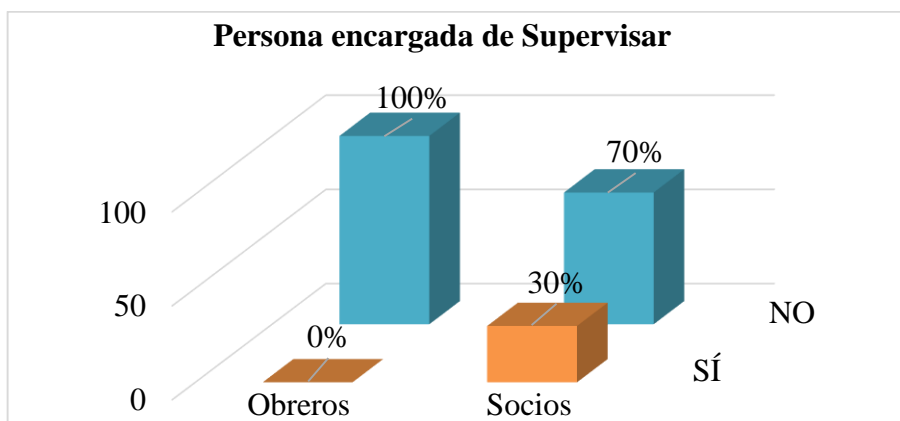
Cuadro N° 8

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	0	0%	6	30%
NO	2	100%	14	70%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 8



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que no existe ninguna persona encargada de supervisar el proceso de producción; mientras que tres socios sostienen que en la Asociación no existe ninguna persona encargada de supervisar el proceso de producción, existen siete socios que sostienen lo contrario.

La Asociación al no contar con una persona encargada con el perfil orientado al manejo y control del proceso productivo; da lugar a que ocurran desfases en la producción, generación de desperdicios, producciones tardías y las pérdidas o desgastes excesivos tanto en materia prima como producto final.



## PREGUNTA N° 9

¿Está de acuerdo con los costos de producción que posee actualmente?

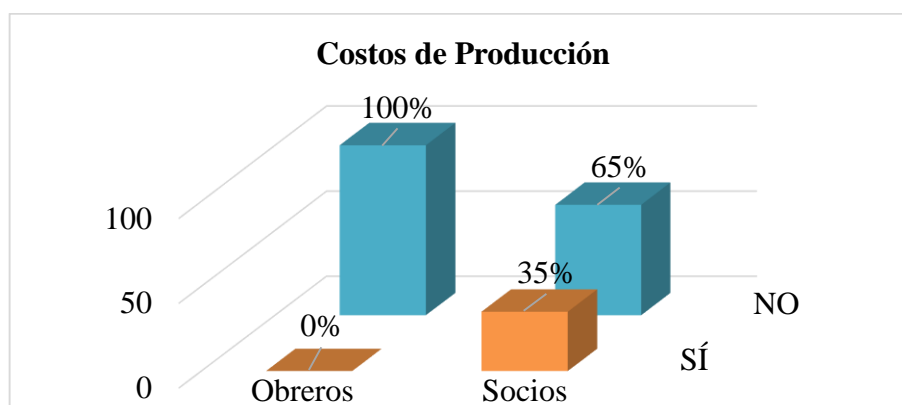
Cuadro N° 9

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	0	0%	7	35%
NO	2	100%	13	65%
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 9



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros sostienen que no está de acuerdo con los costos de producción; mientras que aproximadamente por cada cuatro socios que sostienen que en la Asociación está de acuerdo con los costos de producción, existen seis socios que sostienen lo contrario.

El Costo de Producción son los costos que se aplican en el proceso productivo, es decir, son los desembolsos necesarios que se incurren para transformar la materia prima a un producto terminado. La Asociación al no estar de acuerdo con los costos de producción da lugar a un defecto en aumentar la rentabilidad, tendencia de los precios en el mercado, obtener costos reales y confiables acorde con la realidad empresarial; estos costos son estimados de acuerdo a su experiencia de trabajo sin tener en cuenta la productividad y el precio del producto dispuesta a ofrecer en el mercado.

## PREGUNTA N° 10

¿Le interesa conocer el costo real de cada producto que elabora la Asociación?

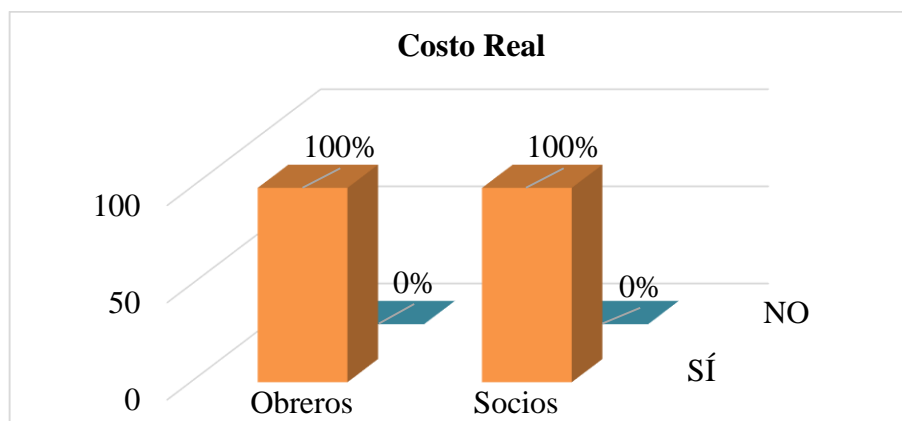
Cuadro N° 10

Alternativa	OBREROS		SOCIOS	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
SÍ	2	100%	20	100%
NO	0	0%	0	0%
<b>Total</b>	2	100%	20	100%

Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico N° 10



Fuente: Encuesta aplicado a los Obreros y Socios de la Asociación

Elaborado por: Las Autoras

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La totalidad de los obreros y socios sostienen que le interesa conocer el costo real de cada producto que elaboran.

El Costo Real es aquel costo ya realizado, es decir está formado por todos los gastos que se incurren en la fabricación de un producto. La Asociación al no contar con el costo real de los productos que elaboran, da lugar a que proporcione un deficiente beneficio económico de ingresos, buena administración de recursos, incremento de clientes y consumidores a un precio justo, confiable y acorde a las necesidades del mercado; esto no ayuda a tomar las mejores decisiones de acuerdo a la inversión realizada y de esta manera alcanzar los objetivos planteados en un determinado periodo.

## **2.2 COMPROBACIÓN DE LA HIPÓTESIS**

Por ser una hipótesis descriptiva se utiliza para su comprobación la técnica estadística de los porcentajes, con un proceso de deducción técnica que implica información de la realidad de la Asociación.

Un sistema de costos por procesos, determinará técnicamente la asignación de costos en los elementos de producción en la elaboración de productos Lácteos en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015.

De acuerdo con los resultados obtenidos en la entrevista y las encuestas realizadas a los Directivos y Trabajadores de la Asociación Lácteos San Simón, se ha podido comprobar que la Asociación no posee un Sistema de Costos por Procesos; atravesando por el punto más crítico ya que no se puede determinar con exactitud los costos de cada unidad producida afectando de manera directa a la productividad de la Asociación; se aprecia un total porcentaje negativo ante el manejo de un Sistema de Costos; de esta manera queda comprobada la hipótesis general.

## **2.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **2.3.1 CONCLUSIONES**

Una vez levantada la información general entre las encuestas y las entrevistas en la Asociación de Lácteos San Simón hemos llegado a las siguientes conclusiones:

- La Asociación no cuenta con un sistema de costos que le proporcionen toda la información necesaria para el desarrollo de sus actividades.
- Se identifica la necesidad de contar con un sistema de costos por procesos que permitirá llevar un registro adecuado de todos los movimientos para una correcta determinación de costos.
- Al contar con sistema de costos por procesos, proporcionaría beneficio para el crecimiento económico de todas las actividades que se elaboran y así poder controlar el proceso de producción y los costos reales del producto.
- La Asociación no posee una estructura adecuada de la planta y maquinaria necesaria para su funcionamiento.
- No existe un apropiado informe o registro de control para documentar las actividades efectuadas durante el proceso productivo, pero si lleva un registro manual de sus movimientos económicos.
- No cuenta con mecanismos de control en los elementos del costo como de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación.
- Las decisiones asumidas por los Directivos han sido acertadas, fundamentadas y oportunas durante todo el proceso productivo para que resulten eficientes.
- No cuenta con una persona encargado de supervisar y controlar el uso y optimización de recursos, por ello al momento de usar la materia prima se provocan desperdicios innecesarios.
- No está de acuerdo con los costos de producción debido a que se maneja esos costos estimados basándose únicamente en su experiencia adquirida a través de los años de trabajo.
- En la Asociación le interesa conocer el costo real de cada producto que elaboran para tomar mejores decisiones y alcanzar los objetivos planteados en un determinado periodo.

### 2.3.2 RECOMENDACIONES

Una vez detallada las conclusiones para dar solución al problema de investigación se sugiere:

- Contar con un sistema de costos que permita conocer el costo unitario, total y real de las distintas actividades y así obtener información confiable.
- Adaptar este sistema de costos por procesos que permita llevar un registro adecuado de todos los movimientos para una correcta determinación de costos.
- Se sugiere aplicar sistema de costos por procesos dado que, proporcionaría beneficio para el crecimiento económico de todas las actividades que se elaboran y así poder controlar el proceso de producción y los costos reales.
- Adecuar las instalaciones y adquirir maquinarias de última tecnología para su funcionamiento y así satisfacer las necesidades de los clientes ofreciendo un producto de calidad a un precio razonable.
- Se sugiere manejar informe o registro de control en el proceso productivo para la producción con la finalidad de obtener datos reales y así evaluar la ejecución de las actividades que se realiza en la Asociación.
- Se sugiere aplicar mecanismos de control en los elementos del costo para poder determinar los desperdicios de cualquier insumo.
- Se sugiere que las decisiones asumidas por los Directivos continúen siendo acertadas, fundamentadas y oportunas durante todo el proceso productivo para que resulten eficientes.
- Contar con una persona altamente capacitada y encargada de supervisar todos los procesos de producción por las cuales transita el producto y de este modo se evita la existencia de productos dañados y las pérdidas o desgastes excesivos tanto en materia prima como producto final.
- Contar con un sistema de costos para obtener los costos de producción real, confiable y razonable de acuerdo a su actividad elaborada.
- Determinar políticas empresariales, en donde se acuerde el margen de utilidad que deberá considerar en la fijación de precios, considerando el precio de mercado, que permita la competitividad en el mercado.

# CAPÍTULO III

## **3. PROPUESTA**

### **3.1 TÍTULO**

Sistema de Costos por Procesos para la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015.

### **3.2 INTRODUCCIÓN**

A través de la presente propuesta se logró determinar que no cuenta con un sistema de costos establecido, no maneja mecanismos de control en los elementos del costo que permita hacer un seguimiento a los procesos, no existe ningún informe o registro de control, no cuenta con una persona altamente capacitada con el perfil orientado al manejo y control del proceso productivo y no sustentan las actividades realizadas con ningún documento para conocer las variaciones de los costos y los productos elaborados.

La presente propuesta da a conocer los elementos que interviene en la producción mediante un control, con el propósito de contribuir la investigación en la planta de lácteos dentro de Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón.

En base a lo anterior, la propuesta de un Sistema de Costos por Procesos constituye una herramienta técnica de control para determinar los costos reales de cada producto elaborado, alcanzar la eficiencia y eficacia en el manejo de los recursos y que proporcione información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones.

Además de lo antes mencionado diseñaremos documentos de control para el registro de los elementos del costo; en lo que se refiere a calidad, cantidad, envasado y almacenamiento del producto, estos registros tienen varias utilidades tales como: ayuda a establecer los costos de producción en forma correcta, permiten comparar las existencias de inventario en producto terminado y en proceso a través de cálculo de la producción equivalente para conocer cuáles fueron los costos consumidos durante el mes para luego emitir informes de unidades producidas, terminadas y unidades en proceso.

### 3.3 JUSTIFICACIÓN

El diseño de un sistema de costos por procesos es **importante**, ya que es una herramienta técnica de apoyo para que la Asociación controle sus costos.

El sistema de costos por procesos es **necesario**, ya que permite determinar los costos reales y exactos de cada producto elaborado.

Es **pertinente** el desarrollo de un sistema de costos por procesos ya que habita en que estamos preparadas profesional y académicamente para los procesos que demanda este estudio y la colaboración de la Asociación en cuanto a la información necesaria.

Este sistema de costos por procesos es **oportuno**, ya que toda entidad debe contar con mecanismos de control de los elementos del costo para determinar adecuadamente los costos exactos.

La investigación para el cumplimiento de la propuesta presentada es **factible**, ya que se cuenta con el apoyo e interés de los socios y directivos de la Asociación, quienes ven la necesidad de contar con un sistema de costos por procesos que le proporcione la información necesaria para la toma de decisiones, lo que originará mayor productividad y por ende se abrirán plazos de trabajo.

El diseño de un sistema de costos por procesos es **novedoso**, ya que mediante este descubrirán los costos exactos de cada producto elaborado, como también las ganancias o pérdidas que tiene la Asociación.



### **3.4 OBJETIVOS**

#### **3.4.1 General**

Diseñar un sistema de costos por procesos en la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón, para la determinación de los costos reales de cada producto elaborado.

#### **3.4.2 Específicos**

- Aplicar los registros de control en los elementos del costo con la finalidad de tomar decisiones.
- Determinar el costo real de cada producto elaborado, por medio del sistema propuesto.
- Sociabilizar los resultados obtenidos con los directivos poniendo en énfasis del beneficio de la aplicación de un sistema de costos.

### **3.5 DESARROLLO DE LA PROPUESTA**

Toda empresa tiene como objetivo el crecimiento y la obtención de utilidades; para el alcance de estos, los directivos deben realizar una distribución adecuada de recursos (financieros y humanos) basados en buena medida en información de costos para la planeación y el control.

El costo por proceso es el sistema de acumulación más adecuada para aquellas empresas que producen artículos homogéneos en grandes volúmenes, como en el caso de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón dedicado a la producción. En este tipo de sistema cada uno de los elementos del costo (materiales, mano de obra y costos generales de fabricación) se acumulan según centros de costo.

Partiendo de que la materia prima pasa de un proceso productivo a otro, hasta convertirse en producto terminado, el sistema de costeo debe clasificar, registrar y agrupar las erogaciones de tal forma que le permita a la dirección conocer el costo unitario de cada proceso, producto, actividad y cualquier objeto de costos, puesto que la cifra del costo total suministra poca utilidad, al variar de un periodo a otro el volumen de producción. Esto solo se puede alcanzar mediante el diseño de un sistema de costeo adecuado.

#### **3.5.1 Consideraciones Iniciales para el Diseño de un Sistema de Costeo**

La acumulación y clasificación de costos de forma rutinaria, donde se tramitan miles de documentos por semana, se convierte en una dificultosa tarea, capaz de consumir gran cantidad de tiempo de muchas personas. Por ello, es preciso que el sistema sea bien planificado, considerando aspectos como las características de producción, momento y tipo de información requerida, y la estructura orgánica de la empresa. El momento en que se desea la información, depende a su vez de los objetivos que pretende alcanzar el sistema, de las necesidades de control y del costo en el que se está dispuesto a incurrir, por el diseño y funcionamiento del sistema de costos.

### 3.5.2 Diseño de un Sistema de Costos por Procesos

Tras un estudio detallista de investigación, tomando en cuenta las necesidades que tiene la Asociación de Lácteos San Simón se ha logrado determinar que es necesario diseñar un sistema de costos por procesos el cual nos permite conocer los costos de producción y por ende los costos unitarios lo más exactos posibles. La ejecución de esta propuesta cumple con las siguientes etapas, dentro de las cuales podremos notar los beneficios del manejo de este sistema de costos.

Para diseñar un sistema de costos por procesos, se requiere seguir, de manera general las siguientes etapas:

- **Actividades iniciales.** Identificar unidades de servicios a la producción. Asignar responsabilidades y delimitar funciones de los centros productivos.
- **Actividades operacionales.** Definir el programa de producción, tales como: el producto a fabricar, cantidades requeridas de productos, tiempo y plazo, etc.
- **Actividades durante el periodo.** Llevar control y registro de unidades producidas, informar el porcentaje de avance de las unidades, obtener información relevante sobre la producción.
- **Actividad al final del periodo.** Evaluar los costos, obtener conclusiones y recomendar acciones, como: revisión de procesos productivos.

### 3.6 ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA ASOCIACIÓN LÁCTEOS SAN SIMÓN

El Diseño de todo Sistema contempla una fase inicial, con el fin de identificar los requerimientos relacionados con las operaciones de producción. El Sistema de Costo a diseñar tiene como principal propósito permitir establecer procedimientos y controlar por Centros de Responsabilidades, en este caso líneas de producción, los costos de Materiales, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación; en los cuales ocurren cada uno de ellos, con el fin de permitir llevar en forma organizada y correcta las operaciones del Sistema de Costos.

### **3.6.1 Procedimiento de Aplicación de la Propuesta**

El procedimiento implica aplicar un sistema que permita establecer una serie de pautas por las cuales se ejecutan sus actividades para así facilitar la gestión:

- Una vez que lleguen los materiales se debe verificar la cantidad y calidad.
- Todos los documentos que se reciben deben ser firmados y sellados por el personal encargado; así mismo emitir una copia de ello al administrador y otra para los registros internos de la Asociación.
- Debe existir un lugar determinado para cada material, que permita favorecer sus condiciones específicas.
- Realizar periódicamente un costeo físico de los materiales; así como de los productos terminados y los resultados se deben comparar con los registros de la Asociación.
- Debe llevarse un Sistema de Control de Inventarios para los materiales y productos terminados, que reflejen el inventario inicial, que cantidades entraron, cuantos salieron, su respectiva fecha y el inventario actual.
- Debe llevar un control de la Mano de Obra Directa que incluya los siguientes aspectos: tiempo, hora y un reporte mensual de la mano de obra utilizada.
- Deben llevarse registros separados de los costos de la línea de producción, asignado a un empleado en control de la misma.

### **3.7 APLICACIÓN EN CASO PRÁCTICO**

Para validar la propuesta se ha planteado en primer lugar realizar un ejercicio práctico de la Asociación de Lácteos San Simón, durante el tiempo o etapa de su elaboración, cuyos resultados obtenidos han sido presentados y discutidos con el administrador de la Planta. Los informes refleja la realidad referente al proceso de sistema de costos por procesos empleados para el efecto.

Para conocer los resultados de las operaciones fue necesario presentar las respectivas hojas o informe de costos por fases o etapas de producción, e incluso un resumen general de todas estas. Estos documentos forman parte esencial de un sistema de contabilidad de costos que para el normal desarrollo de sus actividades económicas que el negocio deba llevar.

Decimos que son esenciales ya que un adecuado establecimiento de costos permite determinar un adecuado precio de venta, el que permita cubrir todos los costos de producción y obtener una utilidad razonable para sobrevivir en el mercado y fortalecer el crecimiento del negocio.

Con el diseño de este sistema la Asociación Lácteos “San Simón” permitirá establecer los costos de producción en la elaboración de queso fresco la que contará con los procesos contables debidamente organizados, los cuales se detallan de la siguiente manera:

- Costos de producción: Recepción y Análisis de la Leche.
- Costos de producción: Cuajado y Moldeado.
- Costos de producción: Enfundado y Bodega.

### **3.7.1 Establecimiento de los Costos de Producción**

Para la obtención de queso fresco la Asociación Lácteos “San Simón” posee en su planta un proceso productivo, cada una de ellas posee costos de producción como: materiales o materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación, los cuales tienen que ser distribuidos en los diferentes procesos.

Por medio de este detalle podemos llegar a establecer los costos de producción de manera clara y precisa evitando cometer errores en su cálculo.

## LÁCTEOS "SAN SIMÓN"

### PLAN DE CUENTAS

<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>1.</b>	<b>ACTIVOS</b>
<b>1.1</b>	<b>CORRIENTES</b>
<b>1.1.1</b>	<b>DISPONIBLE</b>
1.1.1.01	Caja
1.1.1.02	Bancos
<b>1.1.2</b>	<b>EXIGIBLE</b>
1.1.2.01	Cuentas por Cobrar
1.1.2.02	Documentos por Cobrar
<b>1.1.3</b>	<b>INVENTARIOS</b>
1.1.3.01	Inventario Materiales
1.1.3.02	Inventario Productos en Proceso Dep. "A"
1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. "B"
1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. "C"
1.1.3.05	Inventario Productos Terminados
1.1.3.06	Inventario Repuestos
1.1.3.07	Materiales de Limpieza
<b>1.1.4</b>	<b>OTROS ACTIVOS CORRIENTES</b>
1.1.4.01	IVA Pagado (Compras)
1.1.4.02	Retención en la Fuente I.R.
1.1.4.02.001	Retención en la Fuente pagada por Anticipo
1.1.4.03	Retención en la Fuente I.V.A.
1.1.4.03.001	I.V.A. Retenido
<b>1.1.5</b>	<b>PAGOS ANTICIPADOS</b>
1.1.5.01	Anticipo a Proveedores
1.1.5.02	Anticipo Sueldos
1.1.5.03	Publicidad Pagada por Anticipado

<b>1.2</b>	<b>PLANTA, PROPIEDAD Y EQUIPO</b>
<b>1.2.1</b>	<b>NO DEPRECIABLES</b>
1.2.1.01	Terreno
<b>1.2.2</b>	<b>DEPRECIABLES</b>
1.2.2.01	Edificio
1.2.2.02	(-) Depreciación Acumulada Edificio
1.2.2.03	Vehículo
1.2.2.04	(-) Depreciación Acumulada Vehículo
1.2.2.05	Maquinaria y Equipo
1.2.2.06	(-) Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo
1.2.2.07	Herramientas
1.2.2.08	(-) Depreciación Acumulada Herramientas
1.2.2.09	Muebles y Enseres
1.2.2.10	(-) Depreciación Acumulada Muebles y Enseres
1.2.2.11	Equipo de Oficina
1.2.2.12	(-) Depreciación Acumulada Equipo de Oficina
<b>2.</b>	<b>PASIVOS</b>
<b>2.1.</b>	<b>CORRIENTES</b>
<b>2.1.1</b>	<b>OBLIGACIONES CON PROVEEDORES</b>
2.1.1. 01	Cuentas por Pagar
2.1.1. 02	Documentos por Pagar
<b>2.1.2</b>	<b>OBLIGACIONES LABORALES</b>
2.1.2.01	Mano de Obra
2.1.2.02	Nómina de Fábrica por Pagar
2.1.2.03	Décimo Tercer Sueldo por Pagar
2.1.2.04	Décimo Cuarto Sueldo por Pagar
2.1.2.05	Fondo de Reserva por Pagar
2.1.2.06	Vacaciones por Pagar
<b>2.1.3</b>	<b>OBLIGACIONES CON EL IESS</b>
2.1.3.01	Aporte Personal 9,45%
2.1.3.02	Aporte Patronal 11,15%
2.1.3.03	Fondo de Reserva por Pagar

- 2.1.4 OBLIGACIONES FISCALES POR PAGAR**
  - 2.1.4.01 IVA Cobrado (Ventas)
  - 2.1.4.02 Retención en la Fuente I.R.
    - 2.1.4.02.001 Retención en la Fuente por Pagar
  - 2.1.4.03 Retención en la Fuente I.V.A.
    - 2.1.4.03.001 IVA Retenido por Pagar
- 2.1.5 PROVISIONES**
  - 2.1.5.01 Aporte Patronal 11,15%
  - 2.1.5.02 Fondo de Reserva
  - 2.1.5.03 Décimo Tercer Sueldo
  - 2.1.5.04 Décimo Cuarto Sueldo
  - 2.1.5.05 Vacaciones
- 2.1.6 OTROS PASIVOS CORRIENTES**
  - 2.1.6.01 Publicidad por Pagar
  - 2.1.6.02 Seguro Social por Pagar
  - 2.1.6.03 Beneficios Sociales por Pagar
  - 2.1.6.04 Sueldos por Pagar
- 2.2 NO CORRIENTES**
  - 2.2.1 OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS**
    - 2.2.1.01 Préstamos Bancarios
  - 2.2.2 OTROS PASIVOS**
    - 2.2.2.01 Anticipo a Clientes
- 3. PATRIMONIO**
  - 3.1 CAPITAL SOCIAL**
    - 3.1.01 Capital
  - 3.2 RESERVAS**
    - 3.2.01 Reserva Legal
    - 3.2.02 Reserva Facultativa
    - 3.2.03 Reserva Estatutaria
  - 3.3 SUPERÁVIT DE CAPITAL**
    - 3.3.01 Superávit
  - 3.4 RESULTADOS**
    - 3.4.1 Utilidades



3.4.1.01	Utilidades del Ejercicio Anterior
3.4.1.02	Utilidades del Presente Ejercicio
3.4.2	Pérdidas
3.4.2.01	(-) Pérdidas del Ejercicio Anterior
3.4.2.02	(-) Pérdidas del Presente Ejercicio
<b>4.</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.1</b>	<b>OPERACIONALES</b>
4.1.1	Ventas
4.1.1.01	Productos Terminados
4.1.2	Devoluciones en Ventas
4.1.2.01	(-) Devolución en Ventas
4.1.3	Descuentos de Ventas
4.1.3.01	(-) Descuento en Ventas
4.1.4	Utilidad Bruta en Ventas
<b>4.2</b>	<b>NO OPERACIONALES</b>
4.2.1	Intereses Ganados
4.2.2	Venta de Material Desecho
<b>4.3</b>	<b>OTRAS UTILIDADES</b>
4.4.1	Utilidad Operacional
4.4.2	Utilidad Neta
4.4.3	Utilidad antes de Impuestos
4.4.4	Utilidad del Ejercicio
4.4.5	Pérdidas y Ganancias
<b>5.</b>	<b>COSTOS</b>
<b>5.1</b>	<b>DE PRODUCCIÓN</b>
5.1.1	Costo Materiales
5.1.3	Costo de Mano de Obra
5.1.4	Costo Generales de Fabricación
5.1.5	Costo Productos en Proceso "A"
5.1.6	Costo Productos en Proceso "B"
5.1.7	Costo Productos en Proceso "C"
5.1.8	Costo Productos Terminados

<b>5.2</b>	<b>OPERACIONALES</b>
5.2.1	Compras
5.2.1.01	Interés en Compras
5.2.1.02	Transporte en Compras
5.2.1.03	Devoluciones en Compras
5.2.1.03.001	(-) Devolución en Compras
5.2.1.04	Descuentos en Compras
5.2.1.04.001	(-) Descuento en Compras
5.2.1.05	Costos en Ventas
<b>6.</b>	<b>GASTOS</b>
<b>6.1</b>	<b>OPERACIONALES</b>
<b>6.1.1</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>
6.1.1.01	Gastos por Sueldos y Salarios
6.1.1.02	Otros Gastos del Personal
6.1.1.03	Gastos por Servicios Básicos
6.1.1.03.001	Energía Eléctrica
6.1.1.04	Gastos por Materiales de Limpieza
6.1.1.05	Gastos por Mantenimiento
6.1.1.06	Gastos por Depreciaciones
6.1.1.06.001	Gastos por Depreciaciones de Edificio
6.1.1.06.002	Gastos por Depreciaciones de Muebles y Enseres
6.1.1.06.003	Gastos por Depreciaciones de Vehículo
6.1.1.06.004	Gastos por Depreciaciones de Maquinaria y Equipo
6.1.1.06.005	Gastos por Depreciaciones de Herramientas
6.1.1.06.006	Gastos por Depreciaciones de Equipo de Oficina
6.1.1.07	Otros Gastos Operativos
6.1.1.07.001	Gastos por Publicidad
6.1.1.07.002	Gastos por Combustibles
6.1.1.07.003	Gastos por Aporte Patronal al IESS
6.1.1.07.004	Gastos por Aporte Personal al IESS
<b>6.1.2</b>	<b>GASTOS DE VENTAS Y DISTRIBUCIÓN</b>
6.1.2.01	Sueldos y Salarios
6.1.2.02	Otros Gastos del Personal

- 6.1.2.03 Gastos por Servicios Básicos
- 6.1.2.03.001 Energía Eléctrica
- 6.1.2.04 Gastos por Mantenimiento
- 6.1.2.05 Depreciaciones
- 6.1.2.05.001 Gastos por Depreciaciones de Edificio
- 6.1.2.05.002 Gastos por Depreciaciones de Muebles y Enseres
- 6.1.2.05.003 Gastos por Depreciaciones de Vehículo
- 6.1.2.05.004 Gastos por Depreciaciones de Maquinaria y Equipo
- 6.1.2.05.005 Gastos por Depreciaciones de Herramientas
- 6.1.2.05.006 Gastos por Depreciaciones de Equipo de Oficina
- 6.1.2.06 Gastos por Cuentas Incobrables
- 6.1.2.07 Gastos por Seguros
- 6.1.2.08 Transporte en Ventas
- 6.1.2.09 Otros Gastos de Ventas
- 6.1.2.09.001 Gastos de Combustibles
- 6.1.2.09.003 Gastos de Publicidad
- 6.2 NO OPERACIONALES**
- 6.2.1 GASTOS FINANCIEROS**
- 6.2.1.01 Intereses Pagados

### 3.7.1 DATOS DE LA ASOCIACIÓN LÁCTEOS SAN SIMÓN

La Asociación Lácteos San Simón elabora sus productos a través de los procesos continuos A-B-C.

Los datos que disponen la Asociación a Mayo 2015 como Inventarios Iniciales son:

#### INVENTARIO MATERIALES

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
7	Cuajo	Ltrs.	15,00	105,00
15	Estabilizante	Kg.	5,00	75,00
20	Cloruro de Calcio	Ltrs.	4,25	85,00
200	Fermento	Gr.	1,20	240,00
2	Sal yodada	Qtal.	17,00	34,00
2	Sal en grano	Qtal.	15,00	30,00
3	Azúcar	Qtal.	45,00	135,00
300	Bicarbonato (50 gr.)	Sbrs.	0,78	234,00
30	Colorante	Sbrs.	0,60	18,00
120	Saborizante	Sbrs.	0,50	60,00
100	Fundas plásticas	U.	0,15	15,00
75	Tarrinas	U.	0,15	11,25
50	Botellas plásticas	U.	0,25	12,50
<b>Total</b>				<b>1.054,75</b>

#### INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
50	Queso Fresco	600 gr.	2,00	100,00
30	Queso Mozzarella	500 gr.	2,50	75,00
20	Manjar de Leche	400 gr.	2,00	40,00
15	Yogurt	2 Ltrs.	2,50	37,50
<b>Total</b>				<b>252,50</b>

## MAQUINARIA Y EQUIPO

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Tanque de recolectar leche	5.000,00	5.000,00
1	Tanque pasteurizador	6.000,00	6.000,00
1	Tanque de enfriamiento de leche	4.000,00	4.000,00
1	Descremadora	3.500,00	3.500,00
2	Prensas de queso	450,00	900,00
1	Empacadora al vacío	7.000,00	7.000,00
2	Enfriador de placas	450,00	900,00
1	cocina industrial	150,00	150,00
2	Ollas de acero inoxidable	1.000,00	2.000,00
2	Ollas de compensación	1.800,00	3.600,00
1	Embutidora	5.000,00	5.000,00
1	Cámara de frío	850,00	850,00
1	Kits de pruebas (Control de calidad)	700,00	700,00
1	Envasadora de yogurt	800,00	800,00
<b>Total</b>			<b>40.400,00</b>

## HERRAMIENTAS

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
2	Tina para salmuera	15,00	30,00
3	Tina para suero	10,00	30,00
2	Liras de corte de queso	70,00	140,00
3	Jarras	5,00	15,00
2	Pailas de aluminio	105,00	210,00
2	Pailas de medida de leche	100,00	200,00
1	Balanza	30,00	30,00
60	Moldes	2,50	150,00
5	Tabla para prensa	10,00	50,00
2	Paleta de madera	20,00	40,00
60	Taco de madera	0,50	30,00
2	Cedazo de plástico	1,50	3,00
10	Gavetas plásticas	5,00	50,00
5	Metros de malla	5,00	25,00
5	Baldes plásticos	8,00	40,00
1	Manguera	2,00	2,00
<b>Total</b>			<b>1.045,00</b>

## MUEBLES Y ENSERES

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Escritorio	170,00	170,00
5	Sillas	20,00	100,00
1	Mesa de Trabajo	750,00	750,00
2	Mesa de queso en acero inoxidable	1.200,00	2.400,00
1	Archivador	160,00	160,00
2	Basureros	4,00	8,00
<b>Total</b>			<b>3.588,00</b>

## EQUIPO DE OFICINA

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Calculadora Casio	20,00	20,00
<b>Total</b>			<b>20,00</b>

## VEHÍCULO

<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
1	Camioneta	8.000,00	8.000,00
<b>Total</b>			<b>8.000,00</b>

## **TRANSACCIONES:**

**Junio 01.** Se compra materias primas para la producción:

- ✓ 3 litros de Cuajo a \$ 15,00 cada uno.
- ✓ 8 kilos de Estabilizantes a \$ 5,00 cada uno.
- ✓ 8 litros de Cloruro de calcio a \$ 4,25 cada uno.
- ✓ 100 gr., de Fermento a \$ 1,20 cada uno.
- ✓ 2 qq., de Sal yodada a \$ 17,00 cada uno.
- ✓ 2 qq., de Sal en grano a \$ 15,00 cada uno.
- ✓ 2 qq., de Azúcar a \$ 45,00 cada uno.
- ✓ 100 sobres de Colorante a \$ 0,60 cada uno.
- ✓ 30 sobres de Saborizante a \$ 0,50 cada uno.

**Junio 01.** Se compra al contado 100 unidades de fundas plásticas a \$ 0,15 cada uno, al contado.

**Junio 01.** Se compra al contado los materiales de limpieza para el departamento de producción por un valor de \$ 50,00.

**Junio 02.** Se venden 30 unidades de queso fresco a \$ 2,50 cada uno y 20 unidades de queso mozzarella a \$ 3,00 cada uno, nos cancelan en efectivo.

**Junio 03.** Se venden 20 unidades de queso fresco a \$ 2,50 cada uno, 10 unidades de queso mozzarella a \$ 3,00 cada uno, 20 unidades de manjar a \$ 2,50 cada uno y 15 unidades de yogurt de 2 litros a \$ 3,00 cada uno, nos cancelan en efectivo.

**Junio 03.** Se compra 400 litros de leche a \$ 0,40 a los proveedores, para producir quesos frescos, se cancela en efectivo.

El encargado de Producción solicita a bodega los siguientes materiales para proceder a la elaboración de 110 unidades de queso fresco.

### **Requisición N° 001**

- ✓ 400 litros de Leche a \$ 0,40 cada litro



### **Requisición N° 002**

- ✓ 0,05 litros de Cuajo a \$ 15,00 cada litro.
- ✓ 0,25 kilogramos de Estabilizantes a \$ 5,00 cada uno.
- ✓ 0,05 litros de Cloruro de calcio a \$ 4,25 cada uno.
- ✓ 0,20 quintales de Sal yodada a \$ 17,00 cada uno.
- ✓ 0,20 quintales de Sal en grano a \$ 15,00 cada uno.

### **Requisición N° 003**

- ✓ 110 Fundas plásticas a \$ 0,15 cada una.

**Junio 04.** Se venden 110 unidades de queso fresco a \$2,50, nos cancelan en efectivo.

**Junio 05.** Se registra las depreciaciones diarios del mes de junio.

**Junio 05.** Se cancela a los trabajadores el jornal diario del mes de junio.

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>				
<b>ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA</b>				
<b>AL 31 DE MAYO DEL 2015</b>				
<b>ACTIVO</b>				
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>				4.807,25
Caja	1.000,00			
Bancos	2.500,00			
Inventario Materiales	1.054,75			
Inventario Productos Terminados	252,50			
<b>PLANTA, PROPIEDAD Y EQUIPO</b>				71.053,00
Edificio	18.000,00			
Vehículo	8.000,00			
Maquinaria y Equipo	40.400,00			
Herramientas	1.045,00			
Muebles y Enseres	3.588,00			
Equipo de Oficina	20,00			
<b>TOTAL ACTIVOS</b>				<b><u>75.860,25</u></b>
<b>PASIVOS</b>				2.000,00
<b>PASIVOS CORRIENTE</b>		2.000,00		
Documentos por Pagar	2.000,00			
<b>PATRIMONIO</b>				73.860,25
<b>CAPITAL SOCIAL</b>		73.860,25		
Capital Social	73.860,25			
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>				<b><u>75.860,25</u></b>
<b>Representante Legal</b>			<b>Contador</b>	

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 07 DE JUNIO DEL 2015					
				FOLIO N°	1
FECHA	CÓDIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/06/2015		1			
	1.1.1.01	Caja		1.000,00	
	1.1.1.02	Bancos		2.500,00	
	1.1.3.01	Inventario Materiales		1.054,75	
	1.1.3.05	Inventario Productos Terminados		252,50	
	1.2.2.01	Edificio		18.000,00	
	1.2.2.03	Vehículo		8.000,00	
	1.2.2.05	Maquinaria y Equipo		40.400,00	
	1.2.2.07	Herramientas		1.045,00	
	1.2.2.09	Muebles y Enseres		3.588,00	
	1.2.2.11	Equipo de Oficina		20,00	
	2.1.1.02	Documentos por pagar			2.000,00
	3.1.01	Capital Social			73.860,25
		V/r. Estado de Situación Financiera.			
01/06/2015		2			
	1.1.3.01	Inventario Materiales		468,00	
	1.1.4.01	IVA Pagado		56,16	
	2.1.4.02	Retención en la Fuente I.R.			4,68
	2.1.4.03	Retención en la Fuente I.V.A.			16,85
	1.1.1.02	Bancos			502,63
		V/r. Compra materias primas para la producción.			
01/06/2015		3			
	1.1.3.01	Inventario Materiales		15,00	
	1.1.4.01	IVA Pagado		1,80	
	2.1.4.02	Retención en la Fuente I.R.			0,15
	2.1.4.03	Retención en la Fuente I.V.A.			0,54
	1.1.1.01	Caja			16,11
		V/r. Compra de fundas plásticas.			
01/06/2015		4			
	1.1.3.07	Materiales de Limpieza		50,00	
	1.1.4.01	IVA Pagado		6,00	
	2.1.4.02	Retención en la Fuente I.R.			0,50
	2.1.4.03	Retención en la Fuente I.V.A.			1,80
	1.1.1.01	Caja			53,70
		V/r. Compra mat. de limpieza Dpto. de producción.			
02/06/2015		5			
	1.1.1.01	Caja		135,00	
	4.1.1	Ventas			135,00
		V/r. Venta de productos.			
02/06/2015		6			
	5.2.1.05	Costo de Ventas		110,00	
	1.1.3.05	Inventario Productos Terminados			110,00
		V/r. Costo de productos vendidos			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>	<b>-</b>	<b>76.702,21</b>	<b>76.702,21</b>

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>LIBRO DIARIO</b>					
<b>DEL 01 AL 07 DE JUNIO DEL 2015</b>					
				<b>FOLIO N°</b>	<b>2</b>
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>		<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	<b>VIENEN</b>		<b>-</b>	<b>76.702,21</b>	<b>76.702,21</b>
03/06/2015	7				
	1.1.1.01	Caja		175,00	
	4.1.1	Ventas			175,00
		V/r. Venta de productos.			
03/06/2015	8				
	5.2.1.05	Costo de Ventas		142,50	
	1.1.3.05	Inventario Productos Terminados			142,50
		V/r. Costo de productos vendidos			
03/06/2015	9				
	1.1.3.01	Inventario Materiales		160,00	
	1.1.1.01	Caja			160,00
		V/r. Compra 400 ltrs. de leche para producción.			
03/06/2015	10				
	1.1.3.02	Inventario Productos en Proceso Dep. A		160,00	
	1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. B		8,61	
	1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. C		16,50	
	1.1.3.01	Inventario Materiales			185,11
		V/r. Utilización de Materiales según Requisiciones.			
03/06/2015	11				
	1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. B		166,95	
	1.1.3.02	Inventario Productos en Proceso Dep. A			166,95
		V/r. Transferencia del Dep. A al Dep. B			
03/06/2015	12				
	1.1.3.02	Inventario Productos en Proceso Dep. A		2,95	
	1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. B		16,23	
	1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. C		4,43	
	2.1.2.02	Nómina de Fábrica por Pagar			23,60
		V/r. Distribución de la Nómina.			
03/06/2015	13				
	1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. C		194,71	
	1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. B			194,71
		V/r. Transferencia del Dep. B al Dep. C			
03/06/2015	14				
	1.1.3.02	Inventario Productos en Proceso Dep. A		5,22	
	1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. B		6,09	
	1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. C		6,09	
	5.1.4	Costos Generales de Fabricación			17,40
		V/r. Distribución de los C.G.F.			
03/06/2015	15				
	1.1.3.05	Inventario Productos Terminados		218,16	
	1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. C			218,16
		V/r. Transferencia del Dep. C a Productos Terminados			
	<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>-</b>	<b>77.985,65</b>	<b>77.985,65</b>

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>LIBRO DIARIO</b>					
<b>DEL 01 AL 07 DE JUNIO DEL 2015</b>					
				<b>FOLIO N°</b>	<b>3</b>
<b>FECHA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
		<b>VIENEN</b>	-	<b>77.985,63</b>	<b>77.985,63</b>
04/06/2015		16			
	1.1.1.01	Caja		275,00	
	4.1.1	Ventas			275,00
		V/r. Venta de productos elaborados.			
04/06/2015		17			
	5.1.7	Costo de Ventas		218,16	
	1.1.3.05	Inventario de Productos Terminados			218,16
		V/r. Costo de productos vendidos			
05/06/2015		18			
	5.1.4	Costos Generales de Fabricación		17,40	
	1.2.2.02	Depreciación acumulada Edificio			2,38
	1.2.2.10	Depreciación acumulada Vehículo			3,56
	1.2.2.04	Depreciación acumulada Maquinaria y Equipo			10,10
	1.2.2.06	Depreciación acumulada Herramientas			0,46
	1.2.2.08	Depreciación acumulada Muebles y Enseres			0,90
	1.2.2.12	Depreciación acumulada Equipo de Oficina			0,01
		V/r. Deprec. Maq. Eq., y Herramientas diario.			
05/06/2015		19			
	2.1.2.02	Nómina de Fábrica por Pagar		23,60	
	6.1.1.07.003	Gasto Aporte Patronal		2,63	
	2.1.6.02	Seguro Social por Pagar			4,86
	1.1.1.01	Caja			21,37
		V/r. Pago de nómina de fábrica.			
		<b>SUMA TOTAL</b>	-	<b>78.522,42</b>	<b>78.522,42</b>

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>LIBRO MAYOR</b>					
<b>DEL 01 AL 07 DE JUNIO DEL 2015</b>					
<b>CUENTA:</b>	Caja			<b>CÓDIGO:</b>	1.1.1.01
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
01/06/2015	Saldo Inicial	1.000,00		<b>1.333,82</b>	
01/06/2015	Compra Materiales		16,11		
01/06/2015	Compra Materiales de Limpieza		53,70		
02/06/2015	Venta de productos	135,00			
03/06/2015	Venta de productos	175,00			
03/06/2015	Compra de Materias		160,00		
04/06/2015	Venta de productos	275,00			
05/06/2015	Pago de Nómina		21,37		
	<b>TOTAL</b>	<b>1.585,00</b>	<b>251,18</b>		
<b>CUENTA:</b>	Bancos			<b>CÓDIGO:</b>	1.1.1.02
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
01/06/2015	Saldo Inicial	2.500,00		<b>1.997,37</b>	
01/06/2015	Compra Materiales		502,63		
	<b>TOTAL</b>	<b>2.500,00</b>	<b>502,63</b>		
<b>CUENTA:</b>	Inventario Materiales			<b>CÓDIGO:</b>	1.1.3.01
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
01/06/2015	Saldo Inicial	1.054,75		<b>1.512,64</b>	
01/06/2015	Compras Materiales	468,00			
01/06/2015	Compras Materiales	15,00			
01/06/2015	Compras Materiales	160,00			
03/06/2015	Utilización Materiales según Requisición		185,11		
	<b>TOTAL</b>	<b>1.697,75</b>	<b>185,11</b>		
<b>CUENTA:</b>	Inventario Productos Terminados			<b>CÓDIGO:</b>	1.1.3.05
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
01/06/2015	Saldo Inicial	252,50		-	-
02/06/2015	Costo de Productos Vendidos		110,00		
03/06/2015	Costo de Productos Vendidos		142,50		
04/06/2015	Transferencia del Dep. C a Prod. Term.	218,16			
05/06/2015	Costo de Productos Vendidos		218,16		
	<b>TOTAL</b>	<b>470,66</b>	<b>470,66</b>		

<b>CUENTA:</b>	Edificio			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.01
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial	18.000,00		<b>18.000,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>18.000,00</b>			
<b>CUENTA:</b>	Vehículo			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.03
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial	8.000,00		<b>8.000,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>8.000,00</b>			
<b>CUENTA:</b>	Maquinaria y Equipo			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.05
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial	40.400,00		<b>40.400,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>40.400,00</b>			
<b>CUENTA:</b>	Herramientas			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.07
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial	1.045,00		<b>1.045,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>1.045,00</b>			
<b>CUENTA:</b>	Muebles y Enseres			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.09
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial	3.588,00		<b>3.588,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>3.588,00</b>			
<b>CUENTA:</b>	Equipo de Oficina			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.11
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial	20,00		<b>20,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>20,00</b>			

<b>CUENTA:</b>	Documentos por Pagar			<b>CÓDIGO:</b>	2.1.1.02
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial		2.000,00		<b>2.000,00</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>2.000,00</b>		
<b>CUENTA:</b>	Capital Social			<b>CÓDIGO:</b>	3.1.01
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Saldo Inicial		73.860,25		<b>73.860,25</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>73.860,25</b>		
<b>CUENTA:</b>	IVA Pagado			<b>CÓDIGO:</b>	1.1.4.01
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Compra de Materiales	56,16		<b>63,96</b>	
01/06/2015	Compra de Materiales	1,80			
01/06/2015	Compra Materiales de Limpieza	6,00			
	<b>TOTAL</b>	<b>63,96</b>			
<b>CUENTA:</b>	Retención en la Fuente I.R.			<b>CÓDIGO:</b>	2.1.4.02
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Compra de Materiales		4,68		<b>5,33</b>
01/06/2015	Compra de Materiales		0,15		
01/06/2015	Compra Materiales de Limpieza		0,50		
	<b>TOTAL</b>		<b>5,33</b>		
<b>CUENTA:</b>	Retención en la Fuente I.V.A			<b>CÓDIGO:</b>	2.1.4.03
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Compra de Materiales		16,85		<b>19,19</b>
01/06/2015	Compra de Materiales		0,54		
01/06/2015	Compra Materiales de Limpieza		1,80		
	<b>TOTAL</b>		<b>19,19</b>		
<b>CUENTA:</b>	Materiales de Limpieza			<b>CÓDIGO:</b>	1.1.3.07
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
01/06/2015	Compra Materiales de Limpieza	50,00		<b>50,00</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>50,00</b>			



<b>CUENTA:</b> Ventas			<b>CÓDIGO:</b> 4.1.1		
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
02/06/2015	Venta de productos		135,00		585,00
03/06/2015	Venta de productos		175,00		
04/06/2015	Venta de productos		275,00		
	<b>TOTAL</b>		<b>585,00</b>		
<b>CUENTA:</b> Costo de Ventas			<b>CÓDIGO:</b> 5.2.1.05		
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
02/06/2015	Costo de Productos Vendidos	110,00		470,66	
03/06/2015	Costo de Productos Vendidos	142,50			
04/06/2015	Costo de Productos Vendidos	218,16			
	<b>TOTAL</b>	<b>470,66</b>			
<b>CUENTA:</b> Inventario Productos en Proceso Dep. A			<b>CÓDIGO:</b> 1.1.3.02		
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
03/06/2015	Utilización Materiales según Requisición.	160,00		1,22	
03/06/2015	Transferencia del Dep. A al Dep. B		166,95		
03/06/2015	Distribución de la Nómina	2,95			
03/06/2015	Distribución de los C.G.F.	5,22			
	<b>TOTAL</b>	<b>168,17</b>	<b>166,95</b>		
<b>CUENTA:</b> Inventario Productos en Proceso Dep. B			<b>CÓDIGO:</b> 1.1.3.03		
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
03/06/2015	Utilización Materiales según Requisición.	8,61		3,17	
03/06/2015	Transferencia del Dep. A al Dep. B	166,95			
03/06/2015	Distribución de la Nómina	16,23			
03/06/2015	Transferencia del Dep. B al Dep. C		194,70		
03/06/2015	Distribución de los C.G.F.	6,09			
	<b>TOTAL</b>	<b>197,87</b>	<b>194,70</b>		
<b>CUENTA:</b> Inventario Productos en Proceso Dep. C			<b>CÓDIGO:</b> 1.1.3.04		
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
03/06/2015	Utilización Materiales según Requisición.	16,50		3,56	
03/06/2015	Distribución de la Nómina	4,43			
03/06/2015	Transferencia del Dep. B al Dep. C	194,70			
03/06/2015	Distribución de los C.G.F.	6,09			
03/06/2015	Transferencia del Dep. C. a Prod. Term.		218,16		
	<b>TOTAL</b>	<b>221,72</b>	<b>218,16</b>		

<b>CUENTA:</b>	Costos Generales de Fabricación			<b>CÓDIGO:</b>	5.1.4
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
03/06/2015	Distribución de los C.G.F.		17,40	-	-
05/06/2015	Deprec. De Maq. Y Herramientas	17,40			
	<b>TOTAL</b>	<b>17,40</b>	<b>17,40</b>		
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Edificio			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.02
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/06/2015	Depreciación Diario		2,38		<b>2,38</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>2,38</b>		
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Vehículo			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.04
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/06/2015	Depreciación Diario		3,56		<b>3,56</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>		
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Maquinaria y Equipo			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.06
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/06/2015	Depreciación Diario		10,10		<b>10,10</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>10,10</b>		
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Herramientas			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.08
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/06/2015	Depreciación Diario		0,46		<b>0,46</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>0,46</b>		
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Muebles y Enseres			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.10
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/06/2015	Depreciación Diario		0,90		<b>0,90</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>0,90</b>		
<b>CUENTA:</b>	Depreciación acumulada Equipo de Oficina			<b>CÓDIGO:</b>	1.2.2.12
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>SALDO</b>	
				<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
05/06/2015	Depreciación Diario		0,01		<b>0,01</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>0,01</b>		

<b>CUENTA:</b>	Nómina de Fábrica por Pagar			<b>CÓDIGO:</b>	2.1.2.01
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
03/06/2015	Distribución de la Nómina		23,60	-	-
05/06/2015	Pago de M.O.Utilizada	23,60			
	<b>TOTAL</b>	<b>23,60</b>	<b>23,60</b>		
<b>CUENTA:</b>	Gasto Aporte Patronal			<b>CÓDIGO:</b>	6.1.1.07.003
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
05/06/2015	Pago de M.O. Utilizada	2,63		2,63	
	<b>TOTAL</b>	<b>2,63</b>			
<b>CUENTA:</b>	Seguro Social por Pagar			<b>CÓDIGO:</b>	2.1.6.02
FECHA	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO	
				DEUDOR	ACREEDOR
05/06/2015	Pago de M.O. Utilizada		4,86		4,86
	<b>TOTAL</b>		<b>4,86</b>		

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>				
<b>REQUISICIÓN DE MATERIALES</b>				
<b>Fecha que Solicitud:</b>	03/06/2015	<b>Fecha de Entrega:</b>		03/06/2015
<b>Departamento:</b>	"A"			<b>N°:</b> 1
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Leche	400	Ltrs.	0,40	160,00
<b>Total</b>				<b>160,00</b>
<b>Aprobado por:</b> Encargado de Producción				
<b>Despachado por:</b> Bodega				
<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>				
<b>REQUISICIÓN DE MATERIALES</b>				
<b>Fecha que Solicitud:</b>	03/06/2015	<b>Fecha de Entrega:</b>		03/06/2015
<b>Departamento:</b>	"B"			<b>N°:</b> 2
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Cuajo	0,05	Ltrs.	15,00	0,75
Sal yodada	0,20	Qtal.	17,00	3,40
Sal en grano	0,20	Qtal.	15,00	3,00
Estabilizante	0,25	Kg.	5,00	1,25
Cloruro de calcio	0,05	Ltrs.	4,25	0,21
<b>Total</b>				<b>8,61</b>
<b>Aprobado por:</b> Encargado de Producción				
<b>Despachado por:</b> Bodega				
<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>				
<b>REQUISICIÓN DE MATERIALES</b>				
<b>Fecha que Solicitud:</b>	03/06/2015	<b>Fecha de Entrega:</b>		03/06/2015
<b>Departamento:</b>	"C"			<b>N°:</b> 3
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Fundas Plásticas	110	Un.	0,15	16,50
<b>Total</b>				<b>16,50</b>
<b>Aprobado por:</b> Encargado de Producción				
<b>Despachado por:</b> Bodega				

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
MATERIALES										
ARTÍCULO: CUAJO					UNIDAD DE MEDIDA:			LITROS		
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							7	15,00	105,00
01/06/2015	Compra	3	15,00	45,00				10	15,00	150,00
03/06/2015	Requisición N°. 2				0,05	15,00	0,75	9,95	15,00	149,25

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
MATERIALES										
ARTÍCULO: ESTABILIZANTE					UNIDAD DE MEDIDA: .			KILOGRAMOS		
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							15	5,00	75,00
01/06/2015	Compra	8	5,00	40,00				23	5,00	115,00
03/06/2015	Requisición N°. 2				0,25	5,00	1,25	22,75	5,00	113,75

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
MATERIALES										
ARTÍCULO: CLORURO DE CALCIO					UNIDAD DE MEDIDA:			LITROS		
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							20	4,25	85,00
01/06/2015	Compra	8	4,25	34,00				28	4,25	119,00
03/06/2015	Requisición N°. 2				0,05	4,25	0,21	27,95	4,25	118,79

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
MATERIALES										
ARTÍCULO: FERMENTO					UNIDAD DE MEDIDA:			GRAMOS		
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							200	1,20	240,00
01/06/2015	Compra	100	1,20	120,00				300	1,20	360,00



<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>										
<b>TARJETAS KARDEX</b>										
<b>MATERIALES</b>										
<b>ARTÍCULO:</b> COLORANTE				<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>				SBRS.		
<b>MÉTODO:</b> PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							30	0,60	18,00
01/06/2015	Compra	100	0,60	60,00				130	0,60	78,00

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>										
<b>TARJETAS KARDEX</b>										
<b>MATERIALES</b>										
<b>ARTÍCULO:</b> SABORIZANTE				<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>				SBRS.		
<b>MÉTODO:</b> PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							120	0,50	60,00
01/06/2015	Compra	30	0,50	15,00				150	0,50	75,00

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>										
<b>TARJETAS KARDEX</b>										
<b>MATERIALES</b>										
<b>ARTÍCULO:</b> FUNDAS PLÁSTICAS				<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>				U.		
<b>MÉTODO:</b> PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							100	0,15	15,00
01/06/2015	Compra	100	0,15	15,00				200	0,15	30,00
03/06/2015	Requisición N°. 3				110	0,15	16,50	90	0,15	13,50

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>										
<b>TARJETAS KARDEX</b>										
<b>MATERIALES</b>										
<b>ARTÍCULO:</b> TARRINAS				<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>				U.		
<b>MÉTODO:</b> PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							75	0,15	11,25

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>										
<b>TARJETAS KARDEX</b>										
<b>MATERIALES</b>										
<b>ARTÍCULO:</b> BOTELLAS PLÁSTICAS					<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>			U.		
<b>MÉTODO:</b> PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							50	0,25	12,50
<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>										
<b>TARJETAS KARDEX</b>										
<b>MATERIALES</b>										
<b>ARTÍCULO:</b> LECHE					<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b>			LITROS		
<b>MÉTODO:</b> PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Compra	400	0,40	160,00				400	0,40	160,00
03/06/2015	Requisición N°. 1				400	0,40	160,00	-	-	-



LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
PRODUCTOS TERMINADOS										
ARTÍCULO: QUESO FRESCO					UNIDAD DE MEDIDA: 600 GR.					
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							50	2,00	100,00
02/06/2015	Ventas				30	2,00	60,00	20	2,00	40,00
03/06/2015	Ventas				20	2,00	40,00	-	-	-
03/06/2015	Producción	110	1,98	218,16				110	1,98	218,16
05/06/2015	Ventas				110	1,98	218,16	-	-	-

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
PRODUCTOS TERMINADOS										
ARTÍCULO: QUESO MOZARELLA					UNIDAD DE MEDIDA: 500 GR.					
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							30	2,50	75,00
02/06/2015	Ventas				20	2,50	50,00	10	2,50	25,00
03/06/2015	Ventas				10	2,50	25,00	-	-	-

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
PRODUCTOS TERMINADOS										
ARTÍCULO: MANJAR DE LECHE					UNIDAD DE MEDIDA: 400 GR.					
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							20	2,00	40,00
03/06/2015	Ventas				20	2,00	40,00	-	-	-

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
TARJETAS KARDEX										
PRODUCTOS TERMINADOS										
ARTÍCULO: YOGURT					UNIDAD DE MEDIDA: 2 LITROS.					
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor	Cant.	P.U.	Valor
01/06/2015	Inventario inicial							15	2,50	37,50
03/06/2015	Ventas				15	2,50	37,50	-	-	-

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"							
INFORME DE CANTIDAD DE PRODUCCIÓN							
Junio, 2015							
<i>Unidades por Distribuir</i>	<i>Proceso A</i>		<i>Proceso B</i>		<i>Proceso C</i>		
En Proceso	0		0		0		
Terminadas y Retenidas	0		0		0		
Comenzadas	115		0		0		
Recibidas del Proceso Anterior	0		114		112		
<b>Total</b>	<b>115</b>		<b>114</b>		<b>112</b>		
<i>Distribución de Unidades</i>							
Terminadas y Trasteridas	114		112		110		
Terminadas y Retenidas	0		0		0		
En Proceso 03/06	1	{ 86% M. 13% M.O.D. 30% C.G.	2	{ 5% M. 69% M.O.D. 35% C.G.	2	{ 9% M. 19% M.O.D. 35% C.G.	
<b>Total</b>	<b>115</b>		<b>114</b>		<b>112</b>		

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"			
COSTOS DE PRODUCCIÓN			
Junio, 2015			
<i>Elementos</i>	<i>Proceso A</i>	<i>Proceso B</i>	<i>Proceso C</i>
Materiales	160,00	8,61	16,50
Mano de Obra	2,95	16,23	4,43
Costos Generales de Fabricación	5,22	6,09	6,09
<b>Total</b>	<b>168,17</b>	<b>30,93</b>	<b>27,01</b>

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"						
INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN						
Junio, 2015						
	Proceso A		Proceso B		Proceso C	
	Total	Unit.	Total	Unit.	Total	Unit.
<i>Costos por Distribuir</i>						
<i>Del Proceso Anterior</i>						
Recibidas Durante el Período	0	0	166,95	1,46	194,70	1,74
Costo Adicional - Unidades Perdidas	0	0	0	0		
<b>Total Proceso Anterior</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>166,95</b>	<b>1,46</b>	<b>194,70</b>	<b>1,74</b>
<i>De Este Proceso:</i>						
Materiales	160,00	1,393	8,61	0,077	16,50	0,150
Mano de Obra	2,95	0,026	16,23	0,143	4,43	0,040
Costos Generales	5,22	0,046	6,09	0,054	6,09	0,055
<b>Total Este Proceso</b>	<b>168,17</b>	<b>1,464</b>	<b>30,93</b>	<b>0,274</b>	<b>27,01</b>	<b>0,24</b>
<b>Total Proceso Anterior Más Este Proceso</b>	<b>168,17</b>	<b>1,46</b>	<b>197,87</b>	<b>1,74</b>	<b>221,72</b>	<b>1,98</b>
<i>Distribución de Costos:</i>						
Terminadas y Trasferidas	166,95		194,70		218,16	
Terminadas y Retenidas	0		0		0	
En Proceso:						
<i>Este Proceso:</i>						
Materiales	1,204		0,007		0,027	
Mano de Obra	0,003		0,197		0,015	
Costos Generales	0,014		0,038		0,039	
<i>Proceso Anterior:</i>						
<i>Costos Adicional</i>	0		2,93		3,48	
<b>Total</b>	<b>168,17</b>		<b>197,87</b>		<b>221,72</b>	

**LÁCTEOS "SAN SIMÓN"**  
**HOJA DE TRABAJO**  
**AL 07 DE JUNIO DEL 2015**

N°	CUENTAS	SUMAS		SALDOS		PÉRDIDAS Y GANANCIAS		E. SITUACIÓN FINAL	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR	GASTOS	INGRESOS	ACTIVO	PASIVO
1	Caja	1.585,00	251,18	1.333,82	-	-	-	1.333,82	-
2	Bancos	2.500,00	502,63	1.997,37	-	-	-	1.997,37	-
3	Inventario Materiales	1.697,75	185,11	1.512,64	-	-	-	1.512,64	-
4	Inventario Productos en Proceso Dep. A	168,17	166,95	1,22	-	-	-	1,22	-
5	Inventario Productos en Proceso Dep. B	197,87	194,70	3,17	-	-	-	3,17	-
6	Inventario Productos en Proceso Dep. C	221,72	218,16	3,56	-	-	-	3,56	-
7	Inventario de Productos Terminados	470,66	470,66	-	-	-	-	-	-
8	Materiales de Limpieza	50,00	-	50,00	-	-	-	50,00	-
9	Edificio	18.000,00	-	18.000,00	-	-	-	18.000,00	-
10	Vehículo	8.000,00	-	8.000,00	-	-	-	8.000,00	-
11	Maquinaria y Equipo	40.400,00	-	40.400,00	-	-	-	40.400,00	-
12	Herramientas	1.045,00	-	1.045,00	-	-	-	1.045,00	-
13	Muebles y Enseres	3.588,00	-	3.588,00	-	-	-	3.588,00	-
14	Equipo de Oficina	20,00	-	20,00	-	-	-	20,00	-
15	IVA Pagado	63,96	-	63,96	-	-	-	63,96	-
16	Costos Generales de Fabricación	17,40	17,40	-	-	-	-	-	-
17	Costo de Ventas	470,66	-	470,66	-	470,66	-	-	-
18	Gasto Aporte Patronal	2,63	-	2,63	-	2,63	-	-	-
19	Nómina de Fábrica por Pagar	23,60	23,60	-	-	-	-	-	-
20	Documentos por Pagar	-	2.000,00	-	2.000,00	-	-	-	2.000,00
21	Seguro Social por Pagar	-	4,86	-	4,86	-	-	-	4,86
22	Retención en la Fuente I.R.	-	5,33	-	5,33	-	-	-	5,33
23	Retención en la Fuente I.V.A.	-	19,19	-	19,19	-	-	-	19,19
24	Capital	-	73.860,25	-	73.860,25	-	-	-	73.860,25
25	Ventas	-	585,00	-	585,00	-	585,00	-	-
26	Deprec. Acum. Edificio	-	2,38	-	2,38	-	-	-	2,38
27	Deprec. Acum. Vehículo	-	3,56	-	3,56	-	-	-	3,56
28	Deprec. Acum. Maquinaria y Equipo	-	10,10	-	10,10	-	-	-	10,10
29	Deprec. Acum. Herramientas	-	0,46	-	0,46	-	-	-	0,46
30	Deprec. Acum. Muebles y Enseres	-	0,90	-	0,90	-	-	-	0,90
31	Deprec. Acum. Equipo de Oficina	-	0,01	-	0,01	-	-	-	0,01
	<b>SUMA</b>	<b>78.522,42</b>	<b>78.522,42</b>	<b>76.492,03</b>	<b>76.492,03</b>	<b>473,29</b>	<b>585,00</b>	-	-
	Utilidad Neta					111,71	-	-	111,71
	<b>SUMA TOTAL</b>					<b>585,00</b>	<b>585,00</b>	<b>76.018,73</b>	<b>76.018,73</b>

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>			
<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>			
<b>DEL 01 AL 07 DE JUNIO DEL 2015</b>			
Inventario Inicial de Materiales		1.054,75	
(+) Compras de Materiales		643,00	
<b>(=) Materiales disponibles</b>		<b>1.697,75</b>	
(-) Inventario Final de Materiales		1.512,64	
<b>(=) Materiales Utilizados</b>			<b>185,11</b>
(+) Mano de Obra Directa			23,60
(+) Costos Generales de Fabricación			17,40
<b>(=) Costo de Producción</b>			<b>226,11</b>
(+) Inv. Inicial de Productos en Proceso			-
<b>(=) Costo de Producción en Proceso</b>			<b>226,11</b>
(-) Inv. Final de Productos en Proceso			7,95
<b>(=) Costo de Productos Terminados</b>			<b>218,16</b>
(+) Inv. Inicial de Productos Terminados			252,50
<b>(=) Costo de Productos Disp. / Venta</b>			<b>470,66</b>
(-) Inv. Final de Productos Terminados			-
<b>(=) Costo de Productos Vendidos</b>			<b>470,66</b>
<b>Representante Legal</b>			<b>Contador</b>

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>			
<b>ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS</b>			
<b>DEL 01 AL 07 DE JUNIO DEL 2015</b>			
<b>Ventas</b>			585,00
(-) Costo de Ventas			470,66
<b>(=) Utilidad Bruta en Ventas</b>			<b>114,34</b>
(-) Gasto de Operación			2,63
Gasto de Administración		2,63	
<b>(=) Utilidad del Ejercicio</b>			<b>111,71</b>
<b>Representante Legal</b>			<b>Contador</b>

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>			
<b>ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA</b>			
<b>AL 07 DE JUNIO DEL 2015</b>			
<b>ACTIVO</b>			
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>			<b>4.965,73</b>
Caja	1.333,82		
Bancos	1.997,37		
Inventario Materiales	1.512,64		
Inventario Productos en Proceso Dep. A	1,22		
Inventario Productos en Proceso Dep. B	3,17		
Inventario Productos en Proceso Dep. C	3,56		
Materiales de Limpieza	50,00		
IVA Pagado	63,96		
<b>PLANTA PROPIEDAD Y EQUIPO</b>			<b>71.035,60</b>
Edificio	18.000,00	17.997,63	
Depreciación Acum. Edificio	(2,38)		
Vehículo	8.000,00	7.996,44	
Depreciación Acum. Vehículo	(3,56)		
Maquinaria y Equipo	40.400,00	40.389,90	
Depreciación Acum. Maquinaria y Equipo	(10,10)		
Herramientas	1.045,00	1.044,54	
Depreciación Acum. Herramientas	(0,46)		
Muebles y Enseres	3.588,00	3.587,10	
Depreciación Acum. Muebles y Enseres	(0,90)		
Equipo de Oficina	20,00	20,00	
Depreciación Acum. Equipo de Oficina	(0,01)		
<b>TOTAL ACTIVOS</b>			<b>76.001,34</b>
<b>PASIVOS</b>			<b>2.029,38</b>
<b>PASIVOS CORRIENTE</b>		2.029,38	
Documentos por Pagar	2.000,00		
Seguro Social por Pagar	4,86		
Retención en la Fuente I.R.	5,33		
Retención en la Fuente I.V.A.	19,19		
<b>PATRIMONIO</b>			<b>73.971,96</b>
<b>CAPITAL SOCIAL</b>		73.860,25	
Capital	73.860,25		
S.U.R.		111,71	
Utilidad Neta del Ejercicio	111,71		
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>			<b>76.001,34</b>
<b>Representante Legal</b>		<b>Contador</b>	

### 3.8 PLAN OPERATIVO DE LA PROPUESTA

<b>OBJETIVO</b>	<b>METAS</b>	<b>ESTRATEGIAS</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>COSTO</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>ACTIVIDAD</b>
Socializar	Demostrar la importancia que tiene un sistema de costos por procesos en la Asociación Lácteos San Simón del Cantón Guaranda.	Establecer el manejo adecuado de la contabilidad que permita una información efectiva, clara y oportuna; sobre el uso eficiente de controlar cada elemento del costo.	6 días	\$ 20,00	Equipo de investigación	Conferencias, Talleres y Documentación de apoyo.
Alcanzar la Aprobación	Manifiestar que el sistema de costos por procesos elegido es la mejor opción para controlar los elementos del costo en la producción.	Dar a conocer la eficiencia en el desempeño de las actividades productivas con el sistema de costos.	2 días	\$ 15,00	Equipo de investigación	Exposición con documentación de apoyo.
Contar con la aceptación para la aplicación	Llegar con el mensaje claro de los beneficios, que se alcanzará con el diseño de un sistema de costos por procesos.	Incentivar a las autoridades y trabajadores la importancia que tienen un sistema de costos por procesos para una mejor toma de decisiones.	1 día	\$ 10,00	Equipo de investigación	Reunión informativa y Presentar el documento realizado.
Ejecución	Diseño de un sistema de costos por procesos.	Presentar el sistema contable, las actividades que se realizan en la Asociación de Lácteos San Simón.	2 días	\$ 30,00	Equipo de investigación	Capacitación en base a talleres prácticos y documentos.

### **3.9 RESULTADOS OBTENIDOS DE LA PROPUESTA**

El desarrollo de la presente propuesta está dirigido al Jefe de Producción, Autoridades y Trabajadores de la Asociación Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar; ya que luego de haber realizado el trabajo investigativo, la puesta en práctica es fundamental para lograr el crecimiento y desarrollo del mismo.

El diseño de un sistema de costos por procesos en la elaboración de productos Lácteos será beneficioso ya que permite al Jefe de Producción determinar con exactitud la cantidad de recursos necesarios para la producción en sus diferentes etapas, de esta manera se logrará obtener los recursos (materiales, económicos, humanos) consiguiendo por último el costo exacto y real de cada producto.

Obtenido este costo será responsabilidad exclusiva del Jefe de Producción establecer el respectivo precio de venta, sugiriéndole para el efecto se tome en cuenta los precios impuestos por la competencia, y se elaboren estrategias que le permita lograr el mayor volumen de ventas del producto y por consiguiente lograr el incremento en las ventas de los demás productos que oferta la Asociación Lácteos San Simón logrando así el crecimiento sostenido de todo el negocio.



## **3.10 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **3.10.1 CONCLUSIONES**

- Al diseñar el sistema de costos por procesos se logró obtener una visión clara de los recursos que incurren en la producción, además se obtuvo un manejo adecuado de los registros contables obteniendo los Estados Financieros mismos que permite conocer si la Asociación está ganando o perdiendo, con estos resultados los socios pueden tomar decisiones.
- Del estudio y la investigación realizada en la Asociación Lácteos San Simón se establece, que es una fuente generadora de empleo en el sector tanto para los trabajadores como los productores de leche.
- A través de este sistema de costos por procesos, permitirá a la Asociación mantenerse en marcha, ya que dispone de información suficiente para poder ser competitivos y así cumplir con los objetivos.
- Esta investigación detalla todo el proceso contable que se realiza en la Asociación, para de esa manera conocer que funciones debe tener y como debe procesar la información, de igual forma que tipo de reportes debe emitir con el fin de proporcionar la información adecuada al departamento contable de la Asociación.

### **3.10.2 RECOMENDACIONES**

- Es recomendable que la Asociación Lácteos San Simón diseñe este sistema de costos por procesos porque arroja resultados favorables como el costo unitario y la utilidad generada de cada producto elaborado.
- Elaborar una variedad de productos derivados de la leche porque se puede visualizar que es una Asociación rentable y en gran parte, será importante para el desarrollo económico de las familias que se benefician con los puestos de trabajo de esta Asociación.
- Establecer el presente trabajo, para tener una proyección futura y ser más competitivo, ya que contarán con una herramienta de gestión para determinar los recursos.
- Adaptar al sistema de costos por procesos en la Asociación para que se acoplen a los cambios que se van a realizar durante la elaboración de sus productos, y de esta manera verificar las falencias que han tenido, ya sea en el desperdicio de materiales, tiempo y recursos.

### 3.11 BIBLIOGRAFÍA

- AMEZ, F. M. (2000). *Diccionario de Contabilidad y Finanzas*. Madrid - España: Cultural S.A.
- BRAVO, M. (2013). *Contabilidad de Costos*. Quito - Ecuador: escobar.
- CUEVAS, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos: Enfoque General y de Gestión* (3ra Edición ed.). Colombia: Pearson Educación.
- GRECO, GODOY. (1999). *Diccionario Contable y Comercial*. Valletta Ediciones.
- GRECO, O. (2004). *Diccionario de Finanzas*. Argentina: Valletta.
- HARGADON, J. B. (2006). *Contabilidad de Costos* (Segunda Edición ed.). Colombia: Norma S.A.
- HORNGREN, C. (2012). *Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación.
- MOLINA, A. (2007). *Contabilidad de Costos. Teoría y Ejercicios* (Cuarta ed.). Quito - Ecuador.
- SINIESTERRA, G. (2010). *Contabilidad de Costos*. Colombia: Ecoediciones.
- ZAPATA S., P. (2007). *Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones*. Colombia: Mc GRW HILL INTERAMERICANA S.A.
- ZAPATA, P. (2011). *Contabilidad General* (7° ed.). Colombia: Mc GRAW HILL INTERAMERICANA.
- CONSTITUCIÓN, A. N. (20 de Octubre de 2008). *Constitución Política de la República*. Loja - Ecuador: Impreso Talleres Gráficos UTPL.
- BARREZUETA, H. d. (10 de Mayo de 2011). *Ley de Economía Popular y Solidaria*.
- SUÁREZ, M. (3 de Junio de 2014). Ministerio de Industrias y Productividad. *Acuerdo Ministerial No. 14044*. Guayaquil, Bolívar, Ecuador.

MONAR, J. C. (23 de Mayo de 2014). Estatuto de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón. *Acuerdo Ministerial No. 11120*. Guayaquil, Bolívar, Ecuador.

Fundación, S. C. (s.f.). <http://diariopp.com.ec/pp-comerciante/item/san-simon-el-pueblo-que-aposto-a-una-nueva-vida.html>.

Fundación, S. C. (s.f.). <http://www.porelcambio.org/index.php?lang=esp>.

# **ANEXOS**

**ANEXO No. 1**

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN  
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA.  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CP**

Entrevista dirigida a los directivos de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015.

**Objetivo.** Recopilar información acerca del deficiente sistema de costos por procesos, la cual ayudaría a mejorar la fijación de los costos reales en la elaboración de productos Lácteos en la Asociación.

**GUÍA DE ENTREVISTA**

1. ¿Existe en la Asociación un sistema de costos?

.....  
.....

2. ¿Cómo determina los costos de producción para establecer los precios de sus productos?

.....  
.....

3. ¿Cuáles son las dificultades para determinar el precio de costo del producto?

.....  
.....

4. ¿Considera que la aplicación de un sistema de costos por procesos en la Asociación le ayudaría a conocer los costos reales de cada proceso elaborado?

.....  
.....

5. ¿Cree que los resultados obtenidos mediante la aplicación del sistema de costos por procesos proporcionen confianza y seguridad a sus socios?

.....  
.....

6. ¿La Asociación cuenta con un stock de materia prima?

.....  
.....

7. ¿Con la aplicación de este sistema en la Asociación quiénes creen que saldrían beneficiados?

.....  
.....

8. ¿La Asociación maneja tarjeta kardex de Materia Prima para cada producto?

.....  
.....

9. ¿Existe el mecanismo de control en Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación en el proceso de producción?

.....  
.....

*Gracias por su Colaboración*

## ANEXO No. 2

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN**  
**EMPRESARIAL E INFORMÁTICA.**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CP**

Cuestionario de encuesta dirigida a los obreros y socios de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos San Simón del Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, año 2015.

**Objetivo.** Recopilar información acerca de los costos por procesos en la elaboración de productos Lácteos para determinar los costos reales.

**Instrucciones:** Lea detenidamente antes de contestar.

Marque con una X su respuesta.

### GUÍA DE ENCUESTA

PREGUNTAS	SÍ	NO
1. ¿La Asociación cuenta con un sistema de costos?		
2. ¿Es necesario aplicar un sistema de costos por procesos en la Asociación?		
3. ¿Al aplicar este sistema, proporcionaría algún beneficio para el crecimiento económico de la Asociación?		
4. ¿La Asociación posee la estructura adecuada y maquinaria necesaria para su funcionamiento?		
5. ¿La Asociación lleva algún tipo de informe o registro para el control del proceso de producción?		
6. ¿Existen mecanismos de control de Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación en el proceso de producción?		
7. ¿Las decisiones asumidas por los directivos de la Asociación han sido las acertadas, fundamentadas y oportunas?		
8. ¿Existe alguna persona encargada de supervisar el proceso de producción?		
9. ¿Está de acuerdo con los costos de producción que posee actualmente?		
10. ¿Le interesa conocer el costo real de cada producto que elaboran?		

*Gracias por su Colaboración*



## ANEXO No. 3

### Fotografías

#### Fundación “Su Cambio por el Cambio”



#### Planta de Lácteos San Simón



#### Procesos de Producción





### Productos que ofrece la Asociación



#### ANEXO No. 4

Los cálculos de los costos unitarios para cada elemento del costo y la distribución de costos, se realizan de la siguiente manera:

<b><i>Proceso A</i></b>			
<b><i>Materiales</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	114		114
En Proceso	1	86%	0,86
<b>Total</b>			<b>114,86</b>
Costo Unitario	160,00	114,86	<b>1,393</b>
<b><i>Mano de Obra</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	114		114
En Proceso	1	13%	0,13
<b>Total</b>			<b>114,13</b>
Costo Unitario	2,95	114,13	<b>0,026</b>
<b><i>Costos Generales</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	114		114
En Proceso	1	30%	0,30
<b>Total</b>			<b>114,30</b>
Costo Unitario	5,22	114,30	<b>0,046</b>
<b>C.U.T = Sumamos los Costos Unitarios de cada elemento</b>	<b>\$ 1,46</b>		
<b><i>Distribución de Costos</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	114	1,46	<b>166,95</b>
En Proceso:			
Materiales	0,86	1,39	<b>1,204</b>
Mano de Obra	0,13	0,03	<b>0,003</b>
Costos Generales	0,30	0,05	<b>0,014</b>

<b><i>Proceso B</i></b>			
<b><i>Materiales</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	112		112
En Proceso	2	5%	0,09
<b>Total</b>			<b>112,09</b>
Costo Unitario	8,61	112,09	<b>\$ 0,077</b>
<b><i>Mano de Obra</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	112		112
En Proceso	2	69%	1,38
<b>Total</b>			<b>113,38</b>
Costo Unitario	16,23	113,38	<b>\$ 0,143</b>
<b><i>Costos Generales</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	112		112
En Proceso	2	35%	0,70
<b>Total</b>			<b>112,70</b>
Costo Unitario	6,09	112,70	<b>\$ 0,054</b>
<b>C.U.T = Sumamos los Costos Unitarios de cada elemento</b>	<b>\$ 0,27</b>		
<b>C.P.A. = Sumamos los C.U.T. del proceso A + B</b>	<b>\$ 1,74</b>		
<b><i>Distribución de Costos</i></b>			
Terminadas y Trasferidas	112	1,74	<b>\$ 194,70</b>
En Proceso:			
Materiales	0,09	0,077	<b>\$ 0,007</b>
Mano de Obra	1,38	0,143	<b>\$ 0,197</b>
Costos Generales	0,70	0,054	<b>\$ 0,038</b>
Proceso Anterior	2	1,46	<b>\$ 2,929</b>

<b>Proceso C</b>			
<b>Material</b>			
Terminadas y Transferidas	110		110
En Proceso	2	9%	0,18
<b>Total</b>			<b>110,18</b>
Costo Unitario	16,50	110,18	\$ <b>0,150</b>
<b>Mano de Obra</b>			
Terminadas y Transferidas	110		110
En Proceso	2	19%	0,37
<b>Total</b>			<b>110,37</b>
Costo Unitario	4,43	110,37	\$ <b>0,040</b>
<b>Costos Generales</b>			
Terminadas y Transferidas	110		110
En Proceso	2	35%	0,70
<b>Total</b>			<b>110,70</b>
Costo Unitario	6,09	110,70	\$ <b>0,055</b>
<b>C.U.T. = Sumamos los Costos Unitarios de cada elemento</b>	\$ <b>0,24</b>		
<b>C.A. = Sumamos los C.U.T. del proceso A + B + C</b>	\$ <b>1,98</b>		
<b>Distribución de Costos</b>			
Terminadas y Transferidas	110	1,98	\$ <b>218,16</b>
En Proceso:			
Materiales	0,18	0,150	\$ <b>0,027</b>
Mano de Obra	0,37	0,040	\$ <b>0,015</b>
Costos Generales	0,70	0,055	\$ <b>0,039</b>
Proceso Anterior	2	1,74	\$ <b>3,477</b>

**ANEXO No. 5**

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "A"</b>					
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015				
<b>NOMBRE:</b>	Sr. Juan Monar				
<b>CÓDIGO:</b>	101				
<b>SALARIO POR HORA:</b>	\$ 1,48				
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
Queso Fresco	Recepción	7H30	8H00	0,50	0,74
<b>Total</b>				<b>0,50</b>	<b>0,74</b>
.....					
Jefe de Producción					

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "A"</b>					
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015				
<b>NOMBRE:</b>	Sr. Raúl Gatia				
<b>CÓDIGO:</b>	102				
<b>SALARIO POR HORA:</b>	\$ 1,48				
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
Queso Fresco	Análisis de Leche	7H30	9H00	1,50	2,21
<b>Total</b>				<b>1,50</b>	<b>2,21</b>
.....					
Jefe de Producción					

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "B"</b>					
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015				
<b>NOMBRE:</b>	Sr. Juan Monar				
<b>CÓDIGO:</b>	101				
<b>SALARIO POR HORA:</b>		\$ 1,48			
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
Queso Fresco	Cuajado	8H00	12H00	4,00	5,90
		13H00	15H00	2,00	2,95
<b>Total</b>				<b>6,00</b>	<b>8,85</b>
.....					
Jefe de Producción					

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "B"</b>					
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015				
<b>NOMBRE:</b>	Sr. Raúl Gatia				
<b>CÓDIGO:</b>	102				
<b>SALARIO POR HORA:</b>		\$ 1,48			
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
Queso Fresco	Moldeado	9H00	12H00	3,00	4,43
		13H00	15H00	2,00	2,95
<b>Total</b>				<b>5,00</b>	<b>7,38</b>
.....					
Jefe de Producción					

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "C"</b>					
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015				
<b>NOMBRE:</b>	Sr. Juan Monar				
<b>CÓDIGO:</b>	101				
<b>SALARIO POR HORA:</b>		\$ 1,48			
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
Queso Fresco	Recepción	15H00	16H30	1,50	2,21
<b>Total</b>				<b>1,50</b>	<b>2,21</b>
.....					
	Jefe de Producción				

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>PROCESO "C"</b>					
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015				
<b>NOMBRE:</b>	Sr. Raúl Gatia				
<b>CÓDIGO:</b>	102				
<b>SALARIO POR HORA:</b>		\$ 1,48			
<b>Producto (T.I. T.O.)</b>	<b>Detalle</b>	<b>Hora Empezó</b>	<b>Hora Terminó</b>	<b>Tiempo Empleado</b>	<b>Costo</b>
Queso Fresco	Bodega	15H00	16H30	1,50	2,21
<b>Total</b>				<b>1,50</b>	<b>2,21</b>
.....					
	Jefe de Producción				



**ANEXO No. 6**

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>						
<b>PLANILLA DE TRABAJO</b>						
<b>TRABAJADORES DIRECTOS</b>						
<b>FECHA:</b>	03 de Junio del 2015					
<b>N° Trabajadores</b>	<b>Proceso "A"</b>	<b>Proceso "B"</b>	<b>Proceso "C"</b>	<b>Trabajo Indirecto</b>	<b>Tiempo Ocioso</b>	<b>Total</b>
101	0,74	8,85	2,21	-	-	11,80
102	2,21	7,38	2,21	-	-	11,80
<b>Total</b>	<b>2,95</b>	<b>16,23</b>	<b>4,43</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>23,60</b>
<b>RESUMEN</b>						
<b>Mano de Obra:</b>	23,60					
<b>Trabajo Indirecto:</b>	-					
<b>Tiempo Ocioso:</b>	-					
<b>Total:</b>	<b>23,60</b>					
.....						
Jefe de Producción						

**ANEXO No. 7**

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
ROL DE PAGOS										
DIARIO										
Nº	Nómina	Cargo	Sueldo	Horas Extras	Total Ingresos	Aporte Personal (9,45%)	Anticipos	Total Deducciones	Líquido a pagar	Firma
1	Juan Monar	Obrero	11,80	0	11,80	1,12	0	1,12	10,68	
2	Raúl Gatía	Obrero	11,80	0	11,80	1,12	0	1,12	10,68	
	<b>TOTAL</b>		<b>23,60</b>	<b>0,00</b>	<b>23,60</b>	<b>2,23</b>	<b>0,00</b>	<b>2,23</b>	<b>21,37</b>	

**ANEXO No. 8**

LÁCTEOS "SAN SIMÓN"										
CUADRO DE PROVISIONES										
DIARIO										
Nº	Nómina	Cargo	Total Ingreso	Aporte Patronal (11,15%)	Fondo de Reserva	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Vacaciones	Costo Total	
1	Juan Monar	Obrero	11,80	1,32	0,98	0,98	0,98	0,49	15,24	
2	Raúl Gatía	Obrero	11,80	1,32	0,98	0,98	0,98	0,49	15,24	
	<b>TOTAL</b>		<b>23,60</b>	<b>2,63</b>	<b>1,97</b>	<b>1,97</b>	<b>1,97</b>	<b>0,98</b>	<b>30,48</b>	
	Sueldo Diario		11,80							
	Horas Laborales		8,00							
	<b>Costo por Hora</b>		<b>\$ 1,48</b>							

**ANEXO No. 9**

<b>LÁCTEOS "SAN SIMÓN"</b>								
<b>DEPRECIACIONES</b>								
<b>DIARIO</b>								
<b>PROCESO "A"</b>								
<b>Concepto</b>	<b>Años</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor Residual</b>	<b>Depreciación Anual</b>	<b>Depreciación Diario</b>	<b>Porcentaje del Proceso</b>	<b>Total</b>
Edificio	20	5%	18.000,00	900,00	855,00	2,38	30%	0,713
Vehículo	5	20%	8.000,00	1.600,00	1.280,00	3,56	30%	1,067
Maq. y equipo	10	10%	40.400,00	4.040,00	3.636,00	10,10	30%	3,030
Herramientas	5	20%	1.045,00	209,00	167,20	0,46	30%	0,139
Mueb. y Enseres	10	10%	3.588,00	358,80	322,92	0,90	30%	0,269
Equipo de Oficina	10	10%	20,00	2,00	1,80	0,01	30%	0,002
<b>TOTAL</b>			<b>71.053,00</b>	<b>7.109,80</b>	<b>6.262,92</b>	<b>17,40</b>		<b>5,22</b>
<b>PROCESO "B"</b>								
<b>Concepto</b>	<b>Años</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor Residual</b>	<b>Depreciación Anual</b>	<b>Depreciación Diario</b>	<b>Porcentaje del Proceso</b>	<b>Total</b>
Edificio	20	5%	18.000,00	900,00	855,00	2,38	35%	0,831
Vehículo	5	20%	8.000,00	1.600,00	1.280,00	3,56	35%	1,244
Maq. y equipo	10	10%	40.400,00	4.040,00	3.636,00	10,10	35%	3,535
Herramientas	5	20%	1.045,00	209,00	167,20	0,46	35%	0,163
Mueb. y Enseres	10	10%	3.588,00	358,80	322,92	0,90	35%	0,314
Equipo de Oficina	10	10%	20,00	2,00	1,80	0,01	35%	0,002
<b>TOTAL</b>			<b>71.053,00</b>	<b>7.109,80</b>	<b>6.262,92</b>	<b>17,40</b>		<b>6,09</b>
<b>PROCESO "C"</b>								
<b>Concepto</b>	<b>Años</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor Residual</b>	<b>Depreciación Anual</b>	<b>Depreciación Diario</b>	<b>Porcentaje del Proceso</b>	<b>Total</b>
Edificio	20	5%	18.000,00	900,00	855,00	2,38	35%	0,831
Vehículo	5	20%	8.000,00	1.600,00	1.280,00	3,56	35%	1,244
Maq. y equipo	10	10%	40.400,00	4.040,00	3.636,00	10,10	35%	3,535
Herramientas	5	20%	1.045,00	209,00	167,20	0,46	35%	0,163
Mueb. y Enseres	10	10%	3.588,00	358,80	322,92	0,90	35%	0,314
Equipo de Oficina	10	10%	20,00	2,00	1,80	0,01	35%	0,002
<b>TOTAL</b>			<b>71.053,00</b>	<b>7.109,80</b>	<b>6.262,92</b>	<b>17,40</b>		<b>6,09</b>

$$Depreciación\ Lineal = \frac{Valor - Valor\ Residual}{Años\ de\ Vida\ Útil}$$

**YO, JUAN CARLOS MONAR.- PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS  
DERIVADOS "SAN SIMÓN", A PETICIÓN DE PARTE INTERESADA.**

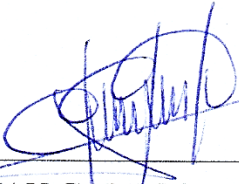
## **CERTIFICA**

Que las señoritas: CAIZA PUJOS LIDA VERÓNICA con C.I. N° 020199692-3 y REA AMANGANDI NARCISA VERÓNICA con C.I. N° 020230519-9, estudiantes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría C.P., autoras del Trabajo de Graduación denominado: "**SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN APLICADO A LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS SAN SIMÓN DEL CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2015**"; realizaron la investigación necesaria para el desarrollo del mismo y por ende han elaborado, socializado y presentado su propuesta, la misma que servirá en la gestión de la institución.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, autorizando a las interesadas hacer uso del presente documento en lo que estimen conveniente.

San Simón, 14 de Agosto del 2015

Atentamente,



---

**JUAN CARLOS MONAR**

**PRESIDENTE DE LA A P I L D "SAN SIMÓN"**

**ASOCIACION DE PRODUCTORES  
Y COMERCIALIZADORES  
DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS**  
**"San Simón"**  
GUARANDA - ECUADOR

**Document** Trabajo de Graduación - Ing. Franklin Jarrin.pdf (ID15270061)

**Submitted by** nreab38@gmail.com

**Receiver** fjarrin\_ueb@analysis.orkund.com

**Message** Trabajo de Graduación - Ing. Franklin Jarrin [Show full message](#)

8% of this approx. 49 pages long document consists of text present in 8 sources.

**List of sources**

- 02 UCL 020 TESIS coral adm pub.pdf
- tesis.de maria Cabezas Vicuña # 1.docx
- http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4\_escu\_econ.pdf
- Tesis Miquelínche Pulupa Miguel Alejandro.docx
- http://luzalonso\_limdos.com/app/download/161305187657105520CostosS20porC20procesoS20deS20...
- http://www.lv.mx/personal/asalias-files/2013/02/COSTOS-Unidad-2.pdf
- http://profesorenensanchez.blogspot.com/feeds/posts/default?orderby=updated
- https://berrodia.wordpress.com/feed/

69%

0 Warnings

Export

Reset

Share

**Urkund's archive:** UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR / TESIS DE COSTOS FINAL DEFENSA.docx

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTION EMPRESARIAL E INFORMATICA ESCUELA DE GESTION EMPRESARIAL CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA CP. TRABAJO DE GRADUACION PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIEROS EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA CP.TEMA: "COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION"

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTION EMPRESARIAL E INFORMATICA ESCUELA DE GESTION EMPRESARIAL CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA C.P. TRABAJO DE GRADUACION PREVIA A LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIEROS EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA C.P. TEMA: SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCION

APLICADO A LA ASOCIACION DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LACTEOS SAN SIMON DEL CANTON GUARANDA, PROVINCIA BOLIVAR. AÑO 2015. AUTORAS: CHIZA PUJOS LIDA, VERONICA REA AMANGANDI NARCISA, VERONICA DIRECTOR. ING. FRANKLIN JARRIN A. PARES ACADÉMICOS: LIC. ENRIQUE GARCIA ING. JENNY BASANTEZ Guaranda - Ecuador 2015 III. DEDICATORIA Este trabajo de investigación dedicado en primer lugar a Dios porque el fue quien me dio la fe, salud, esperanza y las fuerzas necesarias para cumplir con este logro. A mis padres queridos que me dieron su amor y cariño, a mis hermanos quienes me brindaron su apoyo integro y me dieron las fuerzas necesarias para continuar con mi meta. Coiza Pujos Luca V. Al culminar otra etapa de mi vida, este presente trabajo investigativo, fruto de mi esfuerzo y dedicación va dedicado a Dios ya que con su infinito amor, fortaleza y esperanza me ha dado la sabiduría necesaria para seguir por el camino de la verdad y así llegar a ser profesional. A mis padres que con su voluntad y confianza me supieron guiar una y otra vez en el transcurso de mi vida, a mis hermanos por el afecto y apoyo que me han brindado para mi superación y a todos mis seres queridos en especial, a mi esposo por su comprensión y a mi hijo que me da fuerza necesaria y foy con sacrificio y dedicación culmino mi meta propuesta. "A todos ellos con mucho cariño y aprecio". Rea Amangandi Narcisca V. III. AGRADECIMIENTO La gratitud es uno de los sentimientos más nobles que nos ha regalado la vida, expresamos nuestro agradecimiento a Dios por permitirnos llegar a esta etapa de nuestras vidas, con su bendición y Amor. A la Universidad Estatal de Bolívar Matriz Guaranda en especial a la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, por ser una institución formadora de profesionales, lo cual nos ha brindado la oportunidad de culminar nuestros estudios y a todos los docentes quienes nos brindaron sus sabios conocimientos a lo largo de la vida estudiantil. De manera especial nuestras gratitudes al Ing. Franklin Jarrin, en calidad de Asesor, quien nos han brindado su tiempo y paciencia sabiendo nos guiar en todo momento y a nuestros Pares Académicos al Lic. Enrique García y a Ing. Jenny Basantez por compartirnos sus conocimientos profesionales, quienes con su gran experiencia en estos ambientes, se convirtieron en orientador y guía durante el proceso de nuestra presente investigación. Finalmente al Sr. Juan Carlos Monar, Presidente de la Asociación Lacteos San Simon por