



**Proyecto de Investigación, previo a la obtención del título de
Ingenieras en Contabilidad y Auditoría CP.**

“EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO
PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E
INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA
SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019.”

AUTORES:

BENAVIDES MALIZA LISSETH FERNANDA
QUILLE GUAMARICA KATY LORENA

Director:

ING. GARCÍA DEL POZO ÁNGEL MUSSOLINE

Pares Académicos:

ING. ALBÁN TRUJILLO RUBÉN DARÍO
ING. DURÁN VELOZ MARÍA FERNANDA

Guaranda – Ecuador

Año 2020

Agradecimiento

Agradecemos a nuestras madres y hermanos, por ser las personas más importantes que nos han demostrado en todo momento de nuestra vida profesional y personal que siempre podemos contar con su presencia y apoyo incondicional en los buenos y malos momentos, brindándonos palabras de aliento en cada paso que damos.

A nuestros amigos, compañeros y demás familiares que siempre han estado ahí cuando más los necesitábamos y que también son parte de la culminación de esta etapa estudiantil.

A la Universidad Estatal de Bolívar, que ha demostrado ser una institución humanista, que ha acogido a todos sus estudiantes sin discriminación alguna, para convertirlos en unos profesionales competentes ante la sociedad.

A los docentes que han impartido sus conocimientos hacia nosotros con el afán de hacernos crecer a nivel académico y personal, de la misma manera es digno mencionar unas palabras de agradecimiento a nuestro director y pares académicos que nos han regalado parte de su valioso tiempo para guiarnos en este trabajo de titulación y lo podamos culminar satisfactoriamente.

Benavides Lisseth & Quille Katy

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación, en primer lugar, se lo dedico a Dios quien nos ha dotado de la capacidad intelectual y de salud, permitiéndonos llegar a esta prestigiosa institución para culminar con nuestra meta propuesta de alcanzar el tercer nivel de formación académica.

De la misma manera a nuestras madres que han sido el pilar fundamental que con sacrificio siempre nos han brindado el apoyo económico y moral para ser mejores personas.

A nuestras abuelitas, que con sus consejos nos han motivado a luchar por nuestras metas a pesar de los diferentes obstáculos que se nos presente en la vida.

Benavides Lisseth & Quille Katy

ING. GARCÍA DEL POZO ÁNGEL MOSSOLINE, EN CALIDAD DE DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. A PETICIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS.

CERTIFICA

Que los señores **BENAVIDES MALIZA LISSETH FERNANDA Y QUILLE GUAMARICA KATY LORENA**, estudiante de la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, carrera de **CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CP** dentro de la modalidad de titulación (Proyecto de Investigación) ha cumplido con el ingreso de sugerencias y recomendaciones emitidas por el suscrito proyecto denominado **“EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019”**, en tal virtud faculto al interesado seguir el trámite legal pertinente.

Es todo cuanto puedo certificar.

Guaranda, 28 de febrero del 2020

Atentamente.

Ing. García Del Pozo Ángel Mossoline
Cd. N. °: 020066733-5

ING. ING. ALBÁN TRUJILLO RUBÉN DARÍO, EN CALIDAD DE PARACADÉMICO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. A PETICIÓN DE PARTE INTERESADA.

CERTIFICA

Que los señores **BENAVIDES MALIZA LISSETH FERNANDA Y QUILLE GUAMARICA KATY LORENA**, estudiante de la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, carrera de **CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CP** dentro de la modalidad de titulación (Proyecto de Investigación) ha cumplido con el ingreso de sugerencias y recomendaciones emitidas por el suscrito proyecto denominado **“EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019”**, en tal virtud facultó al interesado seguir el trámite legal pertinente.

Es todo cuanto puedo certificar.

Guaranda, 28 de febrero del 2020

Atentamente.



Ing. Albán Trujillo Rubén Darío
Cd. N°: 020153301-5

**ING. DURÁN VELOZ MARÍA FERNANDA, EN CALIDAD DE PAR
ACADÉMICO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. A PETICIÓN DE
PARTE INTERESADA.**

CERTIFICA

Que los señores **BENAVIDES MALIZA LISSETH FERNANDA Y QUILLE GUAMARICA KATY LORENA**, estudiante de la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, carrera de **CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CP** dentro de la modalidad de titulación (Proyecto de Investigación) ha cumplido con el ingreso de sugerencias y recomendaciones emitidas por el suscrito proyecto denominado **“EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019”**, en tal virtud faculto al interesado seguir el trámite legal pertinente.

Es todo cuanto puedo certificar.

Guaranda, 28 de febrero del 2020

Atentamente.



Ing. Durán Veloz María Fernanda
Cd. N°: 060361232-6



Declaración Juramentada

Nosotros, **Benavides Maliza Lisseth Fernanda** y **Quille Guamarica Katy Lorena** en calidad de autores del trabajo de investigación: **EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019**, autorizamos a la Universidad Estatal de Bolívar hacer uso de todos los contenidos que nos pertenecen o parte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación.

Los derechos que como autores nos corresponde, con excepción de la presente autorización, seguirán vigentes a nuestro favor, de conformidad con lo establecido en los artículos 5, 6,8; 9 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento.

Asimismo, autorizamos a la Universidad Estatal de Bolívar para que realice las digitaciones y publicaciones de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley de Educación Superior.

Benavides Maliza Lisseth Fernanda

Cd. N° 125061749-3

Quille Guamarica Katy Lorena

Cd.N° 020241733-3



Notaria Tercera del Cantón Guaranda
Msc. Ab. Henry Rojas Narvaez
Notario

...rio

Nº ESCRITURA 20200201003P00285

DECLARACION JURAMENTADA

OTORGADA POR:

LISSETH FERNANDA BENAVIDES MALIZA y KATY LORENA QUILLE GUAMARICA

INDETERMINADA

DI: 2 COPIAS L.L.



En la ciudad de Guaranda, capital de la provincia Bolívar, República del Ecuador, hoy día cuatro de marzo del dos mil veinte, ante mi Abogado HENRY ROJAS NARVAEZ, Notario Público Tercero del Cantón Guaranda, comparecen las señoritas LISSETH FERNANDA BENAVIDES MALIZA soltera, domiciliada en el sector de Alpachaca de esta ciudad de Guaranda, celular 0967363844, correo electronico es lfbmaliza@gmail.com; y, KATY LORENA QUILLE GUAMARICA casada, domiciliada en el sector de Alpachaca de esta ciudad de Guaranda, celular 0968998643, correo electronico es guamaricakaty@gmail.com ; por sus propios y personales derechos, obligarse a quienes de conocerlos doy fe en virtud de haberme exhibido sus documentos de identificación y con su autorización se ha procedido a verificar la información en el Sistema Nacional de Identificación Ciudadana; bien instruidas por mí el Notario con el objeto y resultado de esta escritura pública a la que procede libre y voluntariamente, advertidos de la gravedad del juramento y las penas de perjurio, me presenta su declaración Bajo Juramento declaran lo siguientes "Previo a la obtención del título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría C.P., manifestamos que los criterios e ideas emitidas en el presente trabajo de investigación titulado EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019, es de nuestra exclusiva responsabilidad en calidad de autores". Es todo cuanto podemos declarar en honor a la verdad, la misma que la hacemos para los fines legales pertinentes. HASTA AQUÍ LA DECLARACIÓN JURADA. La misma que elevada a escritura pública con todo su valor legal. Para el otorgamiento de la presente escritura pública se observaron todos los preceptos legales del caso, leída que les fue a los comparecientes por mí el Notario en unidad de acto, aquel se ratifica y firma conmigo de todo lo cual doy Fe.

LISSETH FERNANDA BENAVIDES MALIZA
 C.C. 12506174-3

KATY LORENA QUILLE GUAMARICA
 C.C. 020241733-3

AB. HENRY ROJAS NARVAEZ
NOTARIO PUBLICO TERCERO DEL CANTON GUARANDA



Índice General

Agradecimiento	III
Dedicatoria	IV
Declaración Juramentada	VIII
Índice de Tabla	XII
Índice de Figura.....	XIII
Resumen Ejecutivo.....	XIV
Abstract (Summary)	XV
Tema.....	1
Introducción	2
Antecedentes	4
Descripción del Problema	6
Formulación del Problema	7
Justificación.....	8
Objetivos	10
Objetivo General	10
Objetivos Específicos.....	10
Capítulo I: Marco Teórico.....	11
Referencial	11
Geo Referencial.....	13
Legal.....	14
Conceptual.....	25
Asociación.....	25
Costos.....	25
Erogación.	25

Gastos.....	25
Gastos de fabricación.	25
Materia prima.	25
Mano de obra indirecta.....	26
Proceso.	26
Productividad.	26
Proceso de producción.	26
Sistema.	26
Capítulo II: Metodología.....	27
Tipo de Investigación.....	27
Por el propósito.	27
Por el nivel.	27
Por el lugar.	27
Por el origen.	27
Por el tiempo de ocurrencia.....	28
Métodos.....	29
Método descriptivo.....	29
Método Inductivo.....	29
Método Deductivo.....	29
Técnicas e Instrumentos de Investigación.....	29
Universo y Muestra.....	30
Procesamiento de la Información.....	31
Capítulo III: Resultado y Discusión.....	44
Análisis, Interpretación y Discusión de resultados.....	44
Cumplimiento de Objetivos - Propuesta.....	45

Formulación de la propuesta	45
Objetivo.....	45
Datos Informativos.....	45
Antecedentes de la propuesta.....	47
Aplicación de la propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.	52
Conclusiones	88
Recomendaciones.....	89
Bibliografía	90
Anexos.....	93
Anexo 1. Presupuesto.....	93
Anexo 2. Cronograma	94
Anexo 3. Formato de entrevista	96
Anexo 4. Formato de encuestas	98
Anexo 4. Fotos	101

Índice de Tabla

Tabla 1 Junta de Directiva de la Asociación.....	30
Tabla 2 Función que cumplen dentro de la organización	31
Tabla 3 Control de costos de producción que lleva la organización.....	32
Tabla 4 El control de costo contribuye a mejor desarrollo del:	33
Tabla 5 Los precios de los productos son establecidos de acuerdo a:	34
Tabla 6 Tiempo de Realización de Comparaciones de los Costos	35
Tabla 7 Cumplimiento de los objetivos de la organización	36
Tabla 8 Tipo de material que existe en la organización para.....	37
Tabla 9 Deficiencias que existe al no contar con un Sistema de Costos	38
Tabla 10 Nivel de estudio del personal de área de producción.....	39
Tabla 11 Aplicación de un Sistema de Control de Costos mejorara:	40
Tabla 12 Nomina de los Asociados	47
Tabla 13 Plan de Cuentas.....	56
Tabla 14. Libro Diario	61
Tabla 15. Mayorización	64
Tabla 16. Estado de Costo de Ventas.....	69
Tabla 17 Orden de Producción	70
Tabla 18 Orden de Compra.....	71
Tabla 19 Recepción de Materiales	73
Tabla 20 Requisición de Materiales.....	74
Tabla 21 Devolución de Materiales	76
Tabla 22 Nomina de Recursos Humanos.....	77
Tabla 23 Jornada de Trabajo.....	77
Tabla 24 Tarjeta de Control de Tiempo.....	78
Tabla 25. Rol de Pagos	82
Tabla 26 Hoja de Costos	84
Tabla 27 Tabla de comparación	87
Tabla 28 Presupuesto	93
Tabla 29 Cronograma de Actividades.....	94

Índice de Figura

Figura 1. Ubicación de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón.....	13
Figura 2 Función que cumplen dentro de la organización.....	31
Figura 3 Control de costos de producción que lleva la organización	32
Figura 4 El control de costo contribuye a mejor desarrollo del:.....	33
Figura 5 Los precios de los productos son establecidos de acuerdo a:.....	34
Figura 6 Tiempo de Realización de Comparaciones de los Costos	35
Figura 7 Cumplimiento de los Objetivos de la Organización.....	36
Figura 8 Tipo de material que existe en la organización para llevar un control de	37
Figura 9. Deficiencias que Existe al no Contar con un Sistema de Costos en la Organización ...	38
Figura 10. Nivel de estudio del personal de área de producción	39
Figura 11 Aplicación de un Sistema de Control de costos mejorara	40
Figura 12. Organigrama de la asociación	46
Figura 13 Flujograma del Proceso Productivo General de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón.....	48
Figura 14 Esquema del proceso productivo del Queso Fresco	49
Figura 15 Esquema del proceso productivo del Queso Mozzarella.....	49
Figura 16 Esquema del proceso productivo del Manjar	50

Resumen Ejecutivo

El presente estudio, está ejecutado para determinar el principal problema que afectaba a las actividades contables, económicas y de producción de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón al no contar con un Sistema de Control de Costos específico.

Esta investigación tiene como objetivo fundamental proponer un Sistema de Control de Costos, que se adapte a las necesidades de la organización.

El contenido del trabajo investigativo se divide en tres capítulos detallados a continuación:

Capítulo I. En este capítulo se encuentra estructurado el tema, los antecedentes de la organización, el problema, la justificación de la investigación, los objetivos tanto generales como específicos, los marcos teóricos, desglosando el referencial, geo-referencial, legal, conceptual, la metodología de investigación con su respectivo universo y muestra.

Capítulo II. Abarca el análisis e interpretación de resultados de las encuestas aplicadas a los miembros de la entidad y entrevista al representante legal de la misma, en el cual se expresan a través de cuadros estadísticos y gráficos que facilitan la visibilidad de interpretación de los datos.

Capítulo III. Una vez ejecutada la investigación y determinado el sistema que se adapta a necesidades organizacionales en este caso se aplica el Sistema de Control de Costos por Ordenes de Producción se procede a elaboración de la propuesta mediante un ejercicio práctico, emitiendo las conclusiones y recomendaciones del trabajo investigativo, con sus respectivas evidencias.

Palabras claves: Producción, Control, Sistema, Deficiencia, Orden

Abstract (Summary)

The present study is executed to determine the main problem that affected the accounting, economic and production activities of the Association of Dairy Producers and Industrialists and their Derivatives of the San Simon parish by not having a specific Cost Control System.

This research has as main objective to propose a Cost Control System, which adapts to the needs of the organization.

The content of the research paper is divided into three chapters detailed below:

Chapter I. In this chapter, the topic, the background of the organization, the problem, the justification of the research, the general and specific objectives, the theoretical frameworks, breaking down the referential, geo-referential, legal, conceptual, methodology are structured of research with their respective universe and sample.

Chapter II. It covers the analysis and interpretation of the results of the surveys applied to the members of the entity and interviews the legal representative of the entity, in which they are expressed through statistical tables and graphs that facilitate the visibility of data interpretation.

Chapter III Once the investigation has been carried out and the system that adapts to organizational needs has been determined in this case, the Cost Control System for Production Orders is applied, the proposal is prepared through a practical exercise, issuing the conclusions and recommendations of the research work, with their respective evidences.

Key words: Production, Control, System, Deficiency, Order

Tema

El Sistema de Control de Costos para mejorar el Proceso Productivo de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, Cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2019.

Introducción

Actualmente la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, presenta deficiencias en el Control de Costos de Producción, llevándolos de manera empírica.

Mediante el estudio previo, la aplicación de técnicas y métodos de investigación; se concluyó en proponer el Sistema de Costos por Órdenes de Producción, que brindará a la organización, un instrumento de control que mejorará el proceso productivo, promoviendo información viable y oportuna que coadyuve a tomar decisiones adecuadas, contribuyendo con el desarrollo empresarial.

Un Sistema de Costos por Órdenes de Producción se basa en la recolección de los costos que se presenta en cada una de las órdenes o lotes que realiza la entidad. *“La materia prima utilizada, la mano de obra requerida y los gastos indirectos de fabricación son diferentes para cada orden y se deberá llevar un control y registro por separado. Los costos deben acumularse de manera independiente para cada orden o servicio.”* (Arredon, 2015)

Este sistema es aplicado en organizaciones que no llevan un proceso continuo en sus productos tal es el ejemplo de la Compañía Azucarera Valdez que elabora un solo producto, es decir este Sistema de Control de Costos por Ordenes de Producción es aplicado en entidades que llevan un proceso interrumpido (varios productos), tal es el caso de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados, que parte del acopio de materia prima que es la leche, promovida por sus socios y diferentes proveedores de la misma parroquia para transformarlos en diversos productos.

Es necesaria la implementación de este sistema en la organización porque se adapta a sus necesidades, y una vez implementado mejorará el control de costos facilitando obtener los costos

reales de los productos, medir su rentabilidad, obtener información oportuna y mejorar la toma de decisiones.

Para el diagnóstico de la situación actual que atraviesa la organización se realizó la investigación en el lugar involucrado, contando con la información suficiente y relevante.

Antecedentes

Según la publicación realizada por el Centro de la Industria Láctea del Ecuador (Viscarra, Lasso, & Tapia, 2015) documento que da a conocer sobre la historia de la leche, que nace 10.000 años A.C, en pequeños rebaños de mamíferos destinados al ordeño.

La relación Ser Humano-Leche, se fue fortaleciendo, desde muchos puntos de vista por lo cual se vio en la necesidad de conservarla mediante procedimientos que incrementa la vida útil del producto, inicialmente con la elaboración del queso, pero cada vez era más complicado, ya que no se lograba una confiable conservación, esta problemática se resolvió gracias a Louis Pasteur (pasteurización), que a través de un proceso térmico, al que se sometía la leche, se logra obtener un producto que se conserva por más tiempo.

La producción de lácteos se ha convertido en una de las actividades económicas muy significativas a nivel mundial, con productos como leche, yogurt, manjar, queso, crema, mantequilla.

Ecuador es un país con zonas aptas para la ganadería brindando productos como queso, yogurt, manjar entre otros; siendo estos uno de los alimentos nutritivos para el ser humano, la producción de lácteos da paso a la apertura de plazas de trabajo incrementando la economía de nuestro país.

La provincia Bolívar cuenta con varias empresas dedicadas a la producción de lácteos, convirtiéndolas en empresas expuestas a la competitividad a nivel provincial, nacional, y mundial.

La parroquia San Simón, sector ganadero y productivo a través de la Fundación su Cambio por el Cambio que nace el año de 1990, como un programa social del grupo Financiero Producción y Supermaxi a favor de los niños/as de la calle.

El proyecto se inició el 24 de marzo de 2003, en la parroquia San Simón, zona rural del cantón Guaranda, que tiene como objetivo encaminar a los pobladores de la parroquia San Simón, hacia una vida diferente, con mentalidad emprendedora.

El terreno donde funciona la actual Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados está en la figura del comodato 20 años plazo con la Fundación su Cambio por el Cambio, es importante ir pensando en el futuro en un espacio físico y propio ya que la empresa está creciendo permanentemente, pero no solo esto es una de las dificultades de la entidad, sino también mediante la investigación realizada se ve en la necesidad de diseñar un Sistema de Control de Costos para distribuir el tiempo, recursos y el conocimiento real de los costos de producción.

(Vallejo, Soto, & Merchán, 2015), nos dice que por lo general la mayoría de empresas comerciales a nivel mundial, sea estas de servicios o industriales actualmente cuentan con programas informáticos que permiten automáticamente la determinación de sus costos y precios, otras que por su estructura familiar no lo tienen, menciona además que esto son decisiones de tipo personal y en función a los años de trabajo regulado por el manejo de mercado empírico.

La tendencia actual de los mercados exige a las empresas definir parámetros de administraciones eficientes, por lo tanto, la microempresa productiva no es ajena a este problema para lo cual debe considerar posibles estrategias en función de los costos e ingresos, utilizando mecanismos que les permita el mejoramiento de sus recursos y flexibilizar las relaciones del costo-volumen-utilidad.

Descripción del Problema

La Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados que está ubicada en la parroquia San Simón del cantón Guaranda, comercializa sus productos en ferias libres de la ciudad de Guaranda y Quito con clientes históricos y actuales, mencionando así un reciente acuerdo comercial logrado con la empresa nacional de alimentos, Corporación La Favorita, para la venta de queso fresco y mozzarella, producto más consumido por sus beneficios y por las diferentes recetas que se pueden elaborar de los mismos.

En la actualidad la institución presenta algunas deficiencias entre la más destacada es la falta de un Control de Costos de Producción, que es llevado de manera empírica, lo que impide el conocimiento de costos reales en la elaboración de los productos e imposibilitando medir lo planificado con lo ejecutado, lo que dificulta una mejor toma de decisiones empresariales.

Es necesario analizar, estudiar y comparar los Sistemas de Costos de Producción existentes para luego del estudio de la situación actual de la organización referente al control de costos, proponer el Sistemas de Costos más óptimo que pueda satisfacer las necesidades de la empresa.

Un inapropiado Sistema de Control de Costos presenta estas y otras consecuencias que provoca a las empresas no concreten con su objetivo.

Formulación del Problema

¿De qué manera el Sistema de Control de Costos contribuye a mejorar el proceso productivo de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, cantón Guaranda, provincia Bolívar año 2019?

Justificación

El presente trabajo investigativo, se lo realiza previo a la obtención del Título Profesional como Ingeniero/a en Contabilidad y Auditoría CP, para lo cual se ha escogido el tema denominado como “El Sistema de Control de Costos para mejorar el proceso productivo de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2019”, relacionando con la malla curricular de la carrera.

La necesidad de este trabajo radica en proponer un Sistema de Control de Costos que permita a la empresa examinar los costos de producción, mantener una información detallada y ordenada, permitiéndole obtener un informe real de los costos, ya que actualmente este proceso de costeo se lo realiza de forma empírica.

El presente trabajo investigativo es factible porque se tiene disponibilidad de información suficiente, siendo esta de artículos científicos, libros físicos y digitales, revistas, internet y otros medios de información que serán elementos necesarios en el proceso de investigación.

Es de beneficio realizar porque con ello la organización podrá controlar sus costos de producción en la elaboración de sus productos lácteos, a través de procedimientos y actividades definidas en cada uno de los elementos del costo de producción.

La aplicación de un Sistema de Control de Costos dará paso al desarrollo de nuevas fuerzas del entorno e integrar nuevos objetivos en la entidad, para lo cual la empresa debe estar encaminada a las nuevas estrategias y a los cambios que se avecinen en la aplicación del mismo.

Los principales beneficiarios serán; los miembros que conforman la Asociación de Productores Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, porque aportará significativamente a la toma de decisiones de la empresa y por ende mejorara la rentabilidad y el proceso productivo de la organización, la Universidad Estatal de Bolívar por

involucrarse con el entorno con profesionales competentes y el grupo involucrado en la realización de este trabajo porque enriquecen su conocimiento y fomentan la práctica profesional.

Objetivos

Objetivo General

Identificar el Sistema de Control de Costos para mejorar el proceso productivo de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2019.

Objetivos Específicos

- Investigar bibliográficamente referente a los Sistemas de Control de Costos.
- Identificar el proceso productivo dentro de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón.
- Proponer un Sistema de Control de Costos, que se adapte a las necesidades de la organización, como resultado del análisis de la investigación realizada.

Capítulo I: Marco Teórico

Referencial

Según (Delgado, 2017) en su artículo original expone que la contabilidad de costos es utilizada como una herramienta básica para la clasificación, acumulación, registro, control, asignación y análisis de los costos, donde los resultados obtenidos en la utilización de los recursos generales invertidos, información oportuna y relevante que le va a permitir a la gerencia tener una mejor visión estratégica para el proceso de toma de decisiones.

La reducción de los costos, el incremento de la calidad y la optimización en la utilización de los recursos son aspectos a lograr mediante el diseño de un Sistema de Control de Costos que responda a la actividad que se desarrolla.

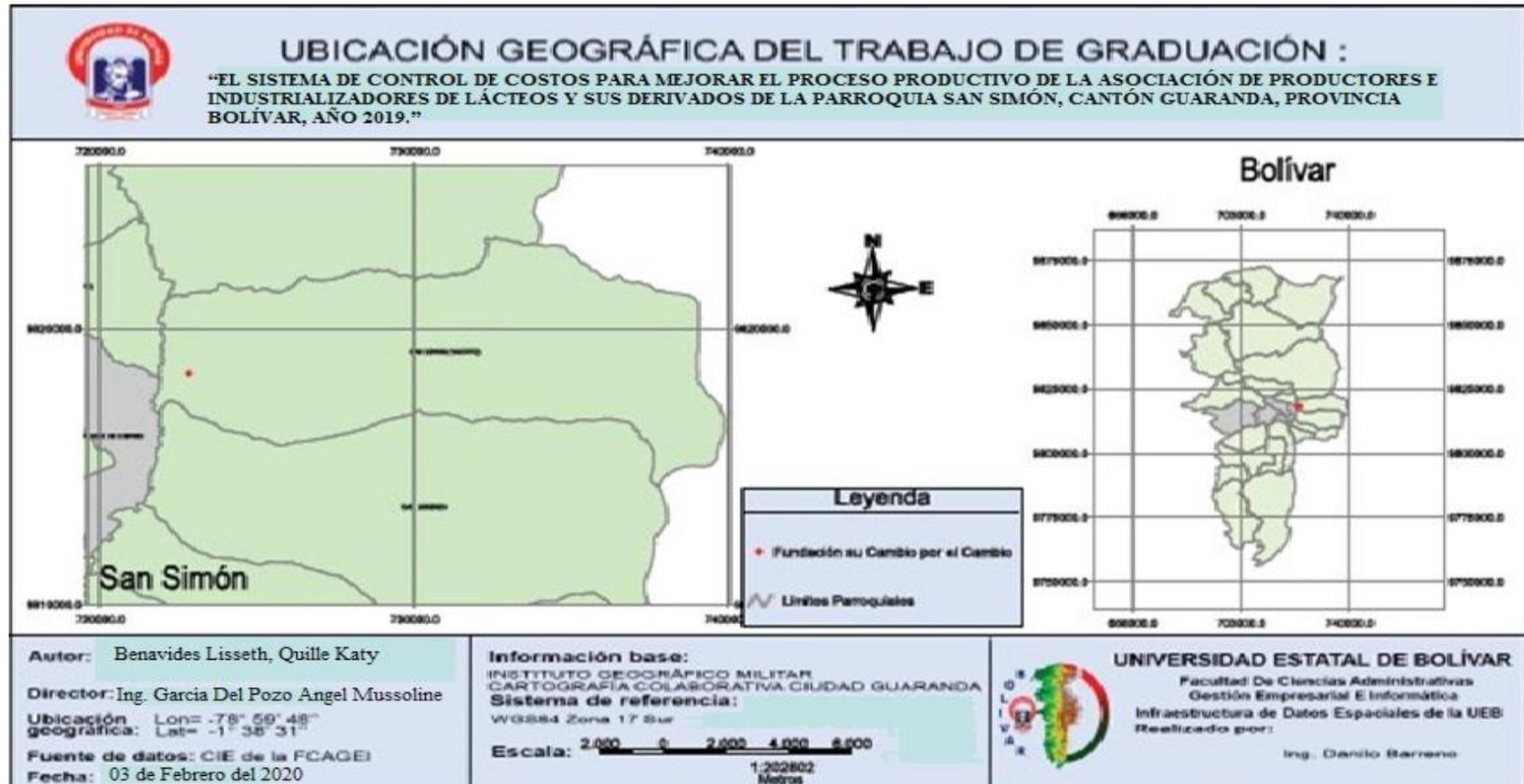
(Garzón, 2017) Manifiesta que la aplicación de los Sistemas de Costos en las instituciones Educación Superior, tiene como finalidad maximizar los beneficios, modificar la relación con los usuarios y clientes, mejorar la prestación de servicios, optimizar los recursos para una correcta toma de decisiones.

Se analizó también una de las Tesis de la Universidad de Cuenca (Quinde & Juca, 2017) donde expone que para la realización del Trabajo Investigativo, tema denominado como “Propuesta de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción en la Generación de Servicios Los Concesionarios de Vehículos Caso Practico Cherry” el propósito es contribuir a mejorar en los servicios del concesionario de autos CHERRY CUENCAUTO, puesto que la empresa cuenta con un Sistema contable propio, sin embargo este sistema es limitado en el área de costos, lo cual ha ocasionado que la fijación de los precios de venta se den conforme a los precios de la competencia, razón por la cual se ha visto necesario la aplicación de este sistema.

Tomando en consideración esta información detallada en tesis y artículos científicos, se determina, que un Sistema de Control de Costos es un mecanismo indispensable en las diferentes empresas, considerado como una herramienta clave para el análisis de los elementos del costo aportando al proceso productivo y por ende a la toma de decisiones empresariales.

Geo Referencial

Figura 1. Ubicación de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón



La sede principal de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, está ubicada en la parroquia San Simón (Yacoto) en la granja agropecuaria de la Fundación su Cambio por el Cambio a 9 Km de la ciudad de Guaranda, aproximadamente a 15 minutos.

Limita con las parroquias de San Lorenzo al sur, Santa Fe al occidente, la provincia de Chimborazo al oriente y al norte Guaranda y al nor-oriente la provincia de Chimborazo.

La comunidad de queseras está ubicada al filo de la cordillera de la alta montaña andina de la parroquia urbana Gabriel Ignacio Veintimilla, tiene clima frio andino de 8 a 15 grados de temperatura.

Legal

LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Según la Constitución Política de la República del Ecuador, aprobada mediante Registro Oficial N°. - 449 del 20 de octubre del 2008, garantiza la conformación de organizaciones que regula a través de Leyes y Reglamentos.

Precisamente el **Art.319** de la Carta Magna reconoce diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domesticas, autónomas y mixtas, en tal virtud alentara la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

El **Art. 335** determina que el Estado regulará, controlará e intervendrá cuando sea necesario, en los intercambios y transacciones económicas; y sancionará la explotación, usura, acaparamiento, simulación, intermediación especulativa de los bienes y servicios, así como toda forma de perjuicio a los derechos económicos y a los bienes públicos y colectivos.

Art. 304 numeral 6, de la Carta Fundamental establece que la política comercial tendrá como objetivo evitar prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente en el sector privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados.

Que el numeral 5 del artículo 281 de la Constitución de la República establece las responsabilidades del Estado para alcanzar la soberanía alimentaria, entre las que se incluye el establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.

La Constitución de la República del Ecuador en su artículo 361, dispone que: “El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector”;

CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN COMERCIO E INVERSIÓN

En el Título II, del Desarrollo Productivo de la Economía Popular Solidaria y Comunitaria

Art. 22.- Medidas específicas. - El Consejo Sectorial de la Producción establecerá políticas de fomento para la economía popular, solidaria y comunitaria, así como de acceso democrático a los factores de producción, sin perjuicio de las competencias de los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de la institucionalidad específica que se cree para el desarrollo integral de este sector, de acuerdo a lo que regule la Ley de esta materia.

AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA – ARCSA

Mediante Resoluciones ARCSA-DE-04-2015-GGG, publicada en Registro Oficial N° 538 de fecha 8 de julio el 2015; y, ARCSA-DE-04-2015-GGG, publicada en Registro Oficial N° 556 de

fecha 31 de julio del 2015, se reforma la tabla sustitutiva de categorización de establecimientos Sujetos a Vigilancia y Control Sanitario.

La Ley Orgánica de Salud, en el Art. 6 numeral 18, señala como responsabilidad del Ministerio de Salud Pública regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados (lácteos) y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad;

Art. 141 dispone que: “El registro sanitario será suspendido o cancelado por la autoridad sanitaria nacional en cualquier tiempo si se comprobare que en el producto o su fabricante no cumplen con los requisitos y condiciones establecidos en esta Ley y sus reglamentos o cuando el producto pudiere provocar perjuicio a la salud, y se aplicaran las demás sanciones señaladas en esta Ley”

REGISTRO ÚNICO DE MIPYMES

Establecimientos, procesadores de alimentos categorizados como artesanales y organizacionales del sistema de economía popular y solidaria, establece:

Art. 4.- Ubicación del establecimiento. - debe ubicarse lejos de fuentes de contaminación, no debe estar en un entorno adverso para el proceso de elaboración.

Art. 5.- La Constitución y la disposición de las instalaciones. - Los locales equipos e instalaciones deben estar ubicados, diseñados y constituidos a fin de garantizar que:

- a) La contaminación se reduzca al mínimo
- b) La infraestructura reduzca la posibilidad de ingreso al establecimiento de contaminación externa como polvo, aire contaminado, plagas;

- c) Las superficies y materiales, en particular aquellos que se encuentran en contacto con los alimentos no sean tóxicos, y deben ser de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento;
- d) Las instalaciones sean adecuadas para mantener la temperatura, la humedad y otras condiciones requeridas por el producto;
- e) Exista una protección contra el acceso y proliferación de plagas;
- f) La disposición interna de las instalaciones facilite la aplicación de prácticas de higiene, en particular de medidas que protejan contra la contaminación de las materias primas y los productos durante el proceso de elaboración.

Art. 6.- Las estructuras internas y el mobiliario. - las instalaciones de producción deben ser de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento, debiendo cumplir con las siguientes condiciones:

1. Las superficies de las paredes, el techo y el piso deben ser de materiales que no absorban o retengan agua, no deben tener grietas ni rugosidades, no deben generar ni emitir ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos, permitirán una fácil limpieza, desinfección y evitará la acumulación de polvo o suciedad.
2. Los pisos deben construirse de manera que permitan el drenaje y la limpieza adecuada evitando la acumulación de agua en las áreas del proceso;
3. Los drenajes deben estar protegidos con rejillas que permitan el flujo del agua, pero no el ingreso de plagas
4. El flujo de las operaciones debe seguir una dirección que vaya de las operaciones iniciales a las operaciones finales y se evite la contaminación cruzada;

5. Desde los accesorios fijos, los conductos y las tuberías no deben caer gotas de agua (por condensación) sobre los alimentos, sobre las superficies que están en contacto con los alimentos o sobre el material de empaque;
6. Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar construidas de manera tal que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad e ingreso de plagas; y cuando sea requerido colocar una película protectora sobre los vidrios;
7. Las ventanas con acceso al exterior de las áreas de producción, almacenamiento de materia primas y producto terminado deben estar dotadas de malla contra insectos, ser fáciles de limpiar y desmontar;
8. Las puertas deben ser de una superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y, si es del caso, de desinfectar;
9. La ventilación, ya sea natural o mecánica, debe construirse de manera que el aire no fluya de zonas sucias a zonas limpias o de zonas húmedas a zonas secas.

Art.7.- Los equipos, recipiente y utensilios. - Los recipientes y utensilios deben encontrarse en buen estado y ser reemplazadas de acuerdo a su uso; los equipos situados, diseñados de manera que sean fáciles de limpiar, desinfectar y mantener según actividad que se realice.

Art. 8.- Control de equipos. -

- a) Los equipos utilizados para aplicar tratamientos térmicos deben ser diseñados para alcanzar y mantener las temperaturas óptimas para proteger la inocuidad y la aptitud de los alimentos;
- b) Deben tener un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas, y cuando aplique disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la

corriente de aire y cualquier otro factor que pueda afectar la inocuidad y la aptitud de los alimentos;

c) Los instrumentos de medición deben asegurar la eficacia de las mediciones.

Art. 23.- Los establecimientos procesadores de alimentos, categorizados como organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria deberán obtener el permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, control, y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, de acuerdo a su riesgo: Grupo A (riesgo alto); Grupo B (riesgo moderado) y Grupo C (riesgo bajo), dentro de las siguientes categorías:

Art. 25.- Los establecimientos procesadores de alimentos categorizados como artesanales u organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria, deberán contar con un responsable técnico que tendrá formación académica en el ámbito de la producción o control de calidad e inocuidad de alimentos procesados de acuerdo a las carreras establecidas por la Agencia. Los establecimientos podrán agruparse para contar con un responsable técnico.

Art. 27.- Visitas a establecimientos. - ARCSA podrá realizar visitas aleatorias de inspección a los establecimientos procesadores de alimentos y organizaciones del Sistema de Economía Popular y Solidaria durante la vigencia del registro sanitario de los productos alimenticios.

Art. 28.- Plan de acción para el establecimiento visitado.- Si luego de las inspecciones de la Agencia y una vez evaluado el establecimiento se obtienen observaciones y recomendaciones, estas de común acuerdo con los responsables del establecimiento, establecerán el plazo que debe otorgarse para su cumplimiento, con base a un plan de acción que se sujetará a la incidencia directa de la observación sobre la inocuidad del producto y deberá ser comunicado de inmediato a los responsables del establecimiento.

Art. 29.- Plazo para re inspección. - Si la evaluación de re inspección señala que el establecimiento ha cumplido parcialmente con los requisitos técnicos, la RCESA podrá otorgar un nuevo y último plazo no mayor al inicialmente concedido.

Art.- 30.- Medidas Sanitarias y aplicación de normativa sanitaria sancionatoria. - Si la evaluación de re inspección señala que los establecimientos no cumplen con los requisitos técnicos o sanitarios requeridos en los procesos de elaboración de alimentos, se iniciaran el proceso administrativo correspondiente previsto en la normativa vigente.

LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA DEL SISTEMA FINANCIERO

Para el caso de los emprendimientos productivos que lidera la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, se articula en el Título cuarto de las organizaciones económicas del sector asociativo

Art. 24.- De las organizaciones económicas del sector asociativo o simplemente asociaciones, las constituidas, al menos, por cinco personas naturales, productores independientes, de idénticos o complementarios bienes y servicios, establecidas con el objeto de abastecer a sus asociados, de materia prima, insumos, herramientas y equipos; o, comercializar, en forma conjunta, su producción, mejorando su capacidad competitiva e implementando economías de escala, mediante la aplicación de mecanismos de cooperación.

El **Art. 25** determina. - Las asociaciones productivas o de servicios, adquirirían personalidad jurídica, mediante resolución emitida por el Instituto, luego de verificado el cumplimiento de los requisitos que contaran en el Reglamento de la presente ley y para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones previstas en la misma, se registrarán en el Instituto y se someterán a la supervisión de la Superintendencia.

DOCUMENTOS JURÍDICOS HABILITANTES DE LA ORGANIZACIÓN

ACUERDO MINISTERIAL

En concordancia a lo estipulado en la Ley de Economía Popular y Solidaria; se constituye la “Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón”

RESOLUCIÓN

ESTATUTO

“Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón”.

Con domicilio el cantón Guaranda provincia Bolívar,

Art. 3 Objetivos Social: La Asociación tendrá como objeto principal

- Adquirir, arrendar, enajenar administrar o hipotecar bienes inmuebles
- Importar maquinarias, vehículos, equipos, materia prima, insumo y similares destinados al cumplimiento del objetivo social
- Exportar la producción de sus asociados preservando la soberanía alimentaria
- Propender al mejoramiento social de sus miembros, mediante la comercialización de los productos o servicios desarrollados por ellos;
- Propender a la eficacia de las actividades económicas de sus asociados fomentando el uso de técnicas y tecnologías innovadoras y amigables con el medio ambiente
- Suscribir convenios de cooperación técnica y capacitación con organismos gubernamentales y no gubernamentales, nacionales y extranjeros, para el fortalecimiento de las capacidades de sus asociados
- Promover la integración con organizaciones afines o complementarias, procurando el beneficio colectivo.

Art. 9 Estructura interna, el Gobierno, dirección, administrativa y control interno de la Asociación se ejercerá por medio de los siguientes organismos:

- Junta General
- Junta Directiva
- Junta de vigilancia
- Administrador

Art. 10 Junta general es la máxima autoridad de la Asociación, estará liderando por todo el asociado, quienes tendrán derecho a un solo voto. Sus decisiones serán obligatorias para los órganos internos y sus asociados, siempre que estas decisiones no sean contrarias a la ley, al reglamento y estatuto social.

Art. 13 La Junta Directiva estará integrada por el presidente, secretario y tres vocales elegidos por votación secreta por la Junta General, previo cumplimiento de los requisitos que constaten en el reglamento interno de la Asociación, durara dos años en sus funciones y podrán ser reelecto una solo vez consecutiva.

Art. 15 Junta de Vigilancia supervisara las actividades económicas y el cumplimiento de las resoluciones de la Junta General y Junta Directiva. Estará conformado por tres vocales principales y suplentes, durarán dos años en funciones.

Art. 19 El Administrador será electo por la Junta General por un periodo de dos años y además de las atribuciones propias de la naturaleza de su cargo, representará legalmente, presentar informe, generar políticas, planes, proyectos y presupuesto de la Asociación.

Art. 20 Capital Social de la asociación estará constituido por: cuotas de admisión, utilidad de excedentes por ejercicio económico, donaciones efectuadas con el sector de la Economía Popular y Solidaria.

Art. 21 Aplicara las normas contables y balance establecidas en el catálogo único de cuentas emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria y serán aprobados por la Junta General.

NOMBRAMIENTO DE LA DIRECTIVA

REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES

Registrado con número 0291511767001, razón social Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, por su representante legal Sr. Juan Carlos Monar Solorzano, contadoras Mariana Mercedes Sumi Chimbolema para actividad asociativa, producción de otros derivados de lácteos y venta al por mayor y menor de productos lácteos, inicia la actividad desde el 05-10-2011 con obligaciones de declaraciones de impuesto mensual de renta y retención en la fuente.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y PRODUCTIVIDAD

Certifica a la Unidad Productiva Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón con el Registro Único de MIPYMES en la categoría de Pequeña Empresa, tendrá un año de vigencia del 24 de mayo del 2016

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA

En el mes de octubre del 2015 emite a favor de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, los Registros Sanitarios N° 7854-ALN-1015, para producto denominado Queso Andino Fresco y Queso Mozzarella con el número 7795-ALN-1015 de marca Lácteos San Simón, elaborado con el tipo de alimento leche y productos lácteos de procedencia a nivel nacional.

El 22 de junio del 2016, LA ARCSA de la provincia Bolívar legaliza el Permiso de Funcionamiento Sanitaria, a favor de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, para establecimientos destinados para la elaboración de productos lácteos y sus derivados, pequeñas industrias con duración de un año.

Conceptual**Asociación.**

Es la acción y efecto de asociación o asociarse (unir una persona a otra para que colabore en algún trabajo, juntar una cosa con otra para un mismo fin, establecer una relación entre cosas o personas.) (Copyright, 2019)

Costos.

Hace referencia al conjunto de erogaciones incurridas para producir un bien o prestar un servicio. Son aquellos susceptibles de ser inventariados, como es la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos necesarios para fabricar un artículo. (Gonzalés, 2015)

Erogación.

Hace referencia a los gastos, cotes e inversiones que soporta una entidad o persona. Por lo que se utiliza para englobar en una sola palabra todas las formas posibles en que puede producir una salida de dinero. (Tania, 2018)

Gastos.

Es el conjunto de erogaciones y aplicaciones que se hacen después de haberse recibido en el almacén artículos terminados, las producciones concluidas en el área de producción, denominaciones como gastos o costos de distribución o comercialización al costo del producto terminado corresponde a un periodo terminado. (Función Distribución). (Vásquez, 2015)

Gastos de fabricación.

También llamados gastos indirectos o cargos indirectos. Están integrados por todos aquellos conceptos que son comunes a los diferentes productos fabricados y que no se pueden identificar plenamente en ellos. (Rojas C. , 2015)

Materia prima.

Es plenamente identificable en el producto que se fábrica. Una misma materia prima puede ser directa e indirecta, dependiendo del tipo de proceso o manejo que se hace de ella. La clave para identificar si se trata de una materia prima directa es que sea plenamente identificable en el producto. (Rojas C. , 2015)

Mano de obra indirecta.

Representa los salarios de los oreros que participan directamente en la transformación de la materia prima, y que igualmente son identificables con el producto. (Rojas C. , 2015)

Proceso.

Son un conjunto de actividades relacionadas entre sí o que interactúan, y transformando elementos de entrada en elementos de salida. En estas actividades pueden intervenir partes tanto internas como externas y también hay que tener en cuenta los clientes. (ISO 9001:2015, 2018)

Productividad.

Es una medida de que tan eficiente utilizamos nuestro trabajo y nuestro capital para producir valor económico. (Rios, 2015)

Proceso de producción.

Es un sistema de acciones que se encuentran relacionadas entre sí y cuyo objetivo no es otro que el de transformar elementos, sistemas o procesos. Para ello, se necesita unos factores de entrada que, a lo largo del proceso, saldrá incrementado de valor gracias a la transformación. (Retos en SUPPLY CHAIN, 2017)

Sistema.

Para (Alegsa, 2018), un sistema es un conjunto de partes o elementos organizados y relacionados que interactúan entre sí para lograr un objetivo. Los sistemas reciben datos, energías o materias del ambiente (entrada) y proveen información, energías o materia (salida).

Capítulo II: Metodología

Tipo de Investigación

La presente investigación se lo va a realizar considerando una interrelación entre los diversos tipos de estudio que se menciona a continuación:

Por el propósito.

Es una investigación aplicada puesto a que las indagaciones obtenidas en la entidad, serán un recurso significativo para su beneficio, debido a que está orientada a resolver problemas presentes que se encuentra en la misma institución.

Por el nivel.

Es una investigación descriptiva ya que está encaminada a determinar cómo es y cómo está la situación de las variables de estudio, permitiendo conocer cómo se lleva acabó el control de costos en el proceso productivo de los diferentes productos, recabando información directamente con la realidad para interpretar los resultados.

Por el lugar.

Al ejecutar los diversos instrumentos de investigación en el mismo lugar donde se da los acontecimientos, se concluyó que es una investigación de campo, permitiendo al investigador involucrarse con la realidad actual que presenta la entidad.

Por el origen.

Este tipo de investigación de carácter documental ya que se recaudará información en artículos científicos, libros físicos y digitales, revistas, internet y otros medios de información que serán elementos necesarios en el proceso de investigación, mismos datos se emplearán como complemento para las fuentes bibliográficas.

Por el tiempo de ocurrencia.

Se tomará la técnica retrospectiva – transversal, debido a que en el momento de identificar cual es el proceso problemático conjunto con la recopilación de los datos, se realizará su análisis de años anteriores que permitirá inferir interpretaciones y proponer alternativas de aplicación.

Métodos

Método descriptivo

Permite catalogar detalladamente los problemas que se encuentra en la entidad mediante la observación directa en la situación de cómo se encuentra en el control de los costos.

Método Inductivo

El presente método pretende recolectar información en el campo identificando las fortalezas y debilidades con la que cuenta la entidad en lo relacionado con el proceso productivo, dando como resultado que esta lleva un control de manera empíricamente.

Método Deductivo

Con este método se aplicó teorías y principios de los costos los cuales estos son de vital importancia puesto a que nos ayudara a identificar qué Sistema de Control se aplicara de acuerdo a la actividad de producción que lleva la entidad.

Técnicas e Instrumentos de Investigación

Para la recolección de la información se recurre a fuentes primarias; puesto a que ayuda a recaudar información relevante directamente en el sitio de lo acontecido, mediante la aplicación de entrevista al gerente y encuestas a los trabajadores que tiene la entidad, así como también se recurre a fuente secundarias como lo es a libros, diccionarios, internet y otros documentos.

Las encuestas y entrevistas se formularán preguntas de acuerdo al enfoque de estudio de la investigación, en el cual el personal de la entidad expresará su opinión en forma directa para el Representante Legal.

Universo y Muestra

Las técnicas de investigación se aplicarán de la siguiente manera: entrevista al presidente de la organización y encuestas al resto del personal, siendo una población corta se aplica a todo, motivo por el cual no se aplicó el cálculo de la muestra.

El universo del trabajo de investigación está conformado por:

Tabla 1 Junta de Directiva de la Asociación

N°	Categorías	Cantidad
1	Administrador	1
2	Secretaria	1
3	Contadora	1
4	Vocales	3
5	Obreros	1
6	Socios	14
Total		21

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

Procesamiento de la Información

Encuesta al personal de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

1.- ¿Qué función cumple dentro de la organización?

Tabla 2 Función que cumplen dentro de la organización

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Vicepresidente	1	5%
Secretaria	1	5%
Tesorero	1	5%
Vocal	3	14%
Obreros	1	29%
Socios	9	43%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

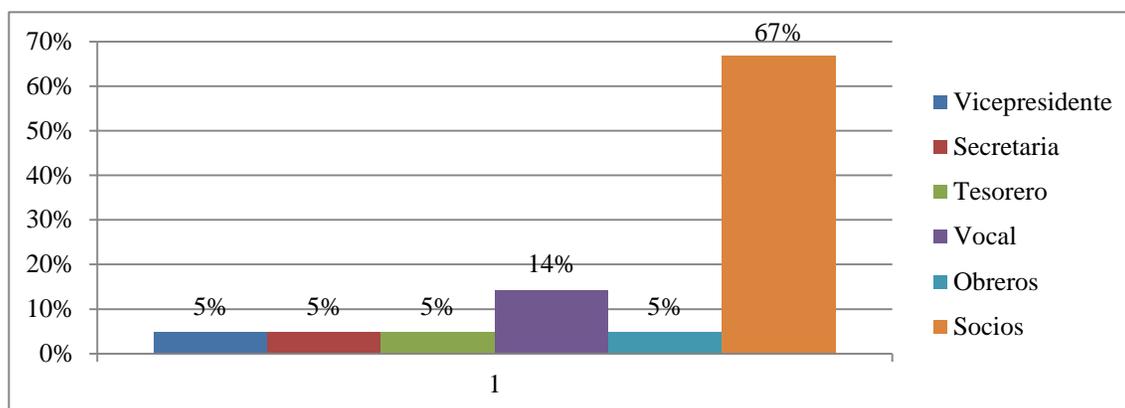


Figura 2 Función que cumplen dentro de la organización

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

La organización cuenta con un personal de 21 personas las cuales ocupan cargos acordes a sus habilidades empresariales y personales, llevando información básica, es importante mencionar que cada cinco años se reforma la Junta Directiva cuya decisión son tomadas por todo el comité que lo conforma.

2.- ¿Cómo se lleva el control de costos de producción en la organización?

Tabla 3 Control de costos de producción que lleva la organización

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Empírico	21	100%
Científico	0	0%
Sistematizado	0	0%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

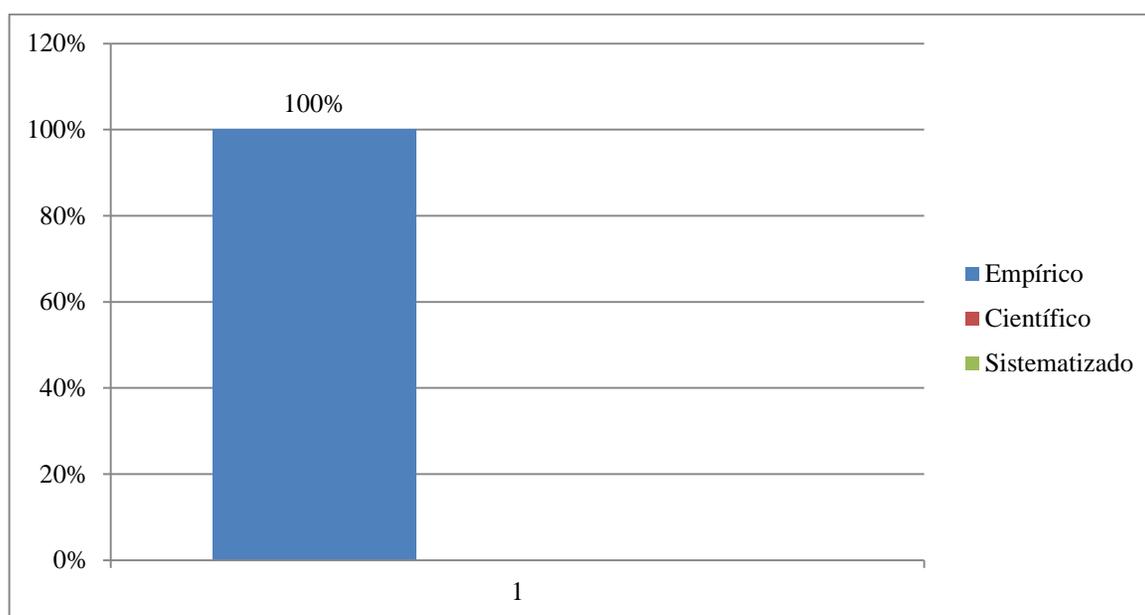


Figura 3 Control de costos de producción que lleva la organización

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

Con esta interrogante se determina que la organización calcula sus costos de manera empírica con algunos métodos simples, dando paso a la inexistencia de documentos indispensables para llevar un control de los costos de manera eficiente y eficaz, creando una fuente confiable para tomar una buena decisión en cada situación que se le presente.

3.- ¿El control de costos aplicado por la organización, ha contribuido al mejor desarrollo del?

Tabla 4 El control de costo contribuye a mejor desarrollo del:

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Proceso Productivo	5	24%
A la Rentabilidad empresarial	7	33%
A la toma de decisiones empresariales	9	43%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

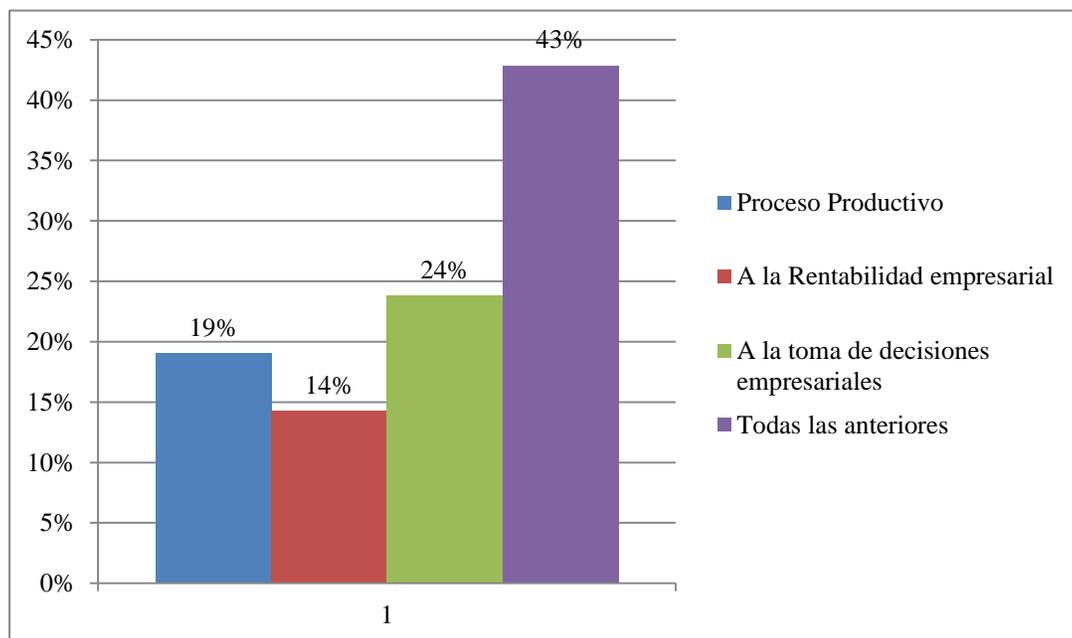


Figura 4 El control de costo contribuye a mejor desarrollo del:

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

El personal de la organización manifiesta que al poseer un Sistema de control de costos contribuirá al mejor desarrollo en la toma de decisiones mejorando la situación que está pasando ahora en la actualidad la entidad, que mediante la aplicación del mismo ayudara mejorar el proceso productivo y aumentara la rentabilidad empresarial.

4.- ¿Considera que los precios establecidos de los productos son los establecidos de acuerdo a?:

Tabla 5 Los precios de los productos son establecidos de acuerdo a:

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Su costo de producción	13	62%
Empíricamente	1	5%
La competencia	7	33%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

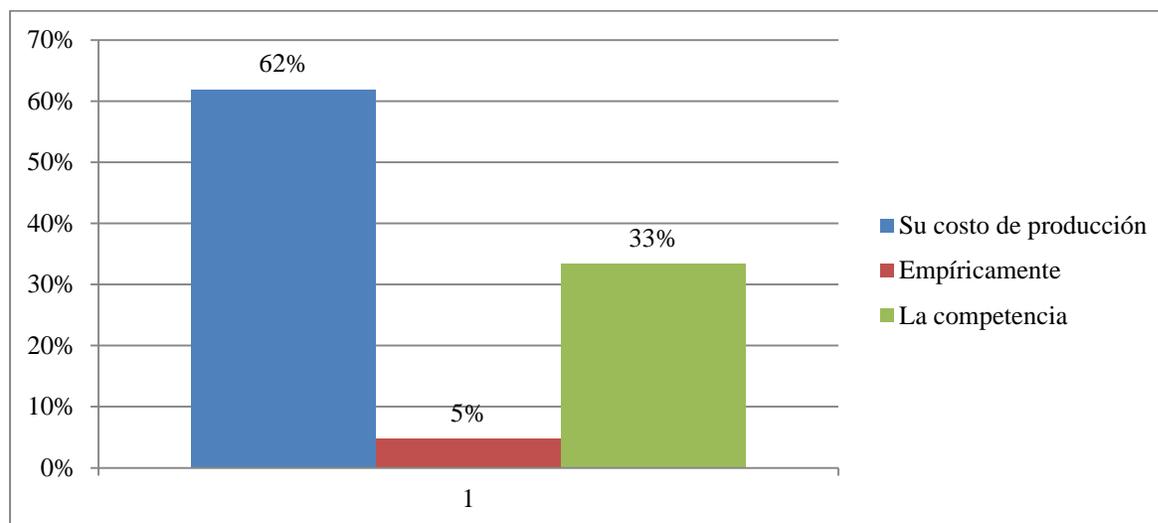


Figura 5 Los precios de los productos son establecidos de acuerdo a:

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

Mayoritariamente las personas encuestadas manifiestan que los precios de los productos son establecidos de acuerdo a su costo de producción el cual es llevado de manera superficial en documentos físicos, y también evalúan el precio que da la competencia en los productos similares que ofrece la entidad, de ahí la importancia de la aplicación de un Sistema de Control de Costos para determinar los costes reales de los productos.

5.- ¿Cada que tiempo se realizan comparaciones de los costos?

Tabla 6 Tiempo de realización de comparaciones de los costos

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Semanal	0	0%
Trimestral	0	0%
Semestral	1	5%
Anual	20	95%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

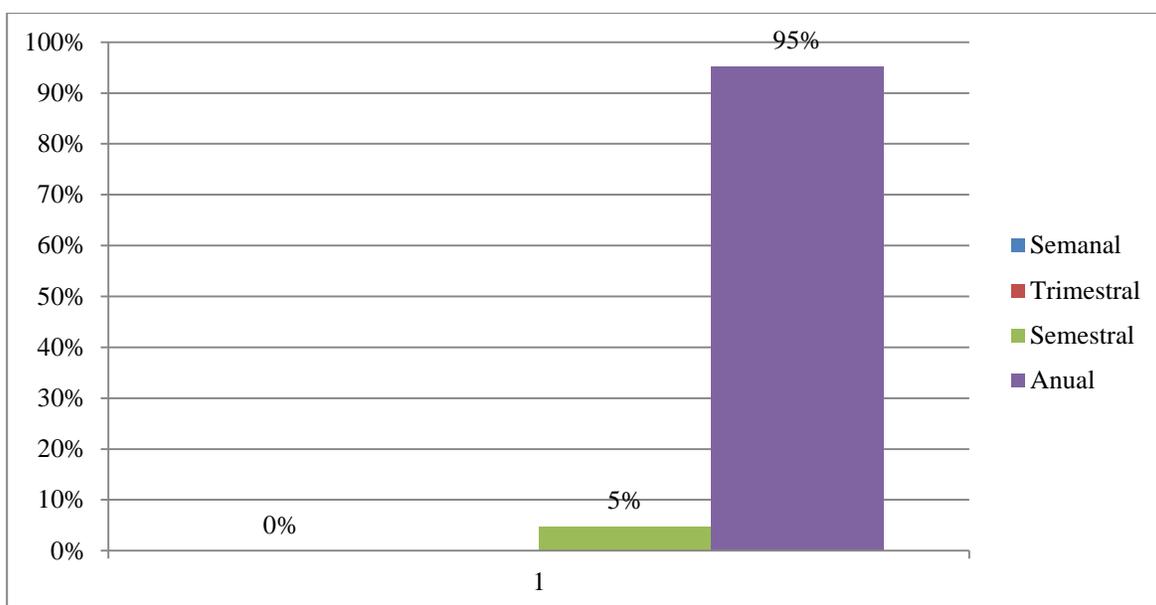


Figura 6 Tiempo de realización de comparaciones de los costos

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

El personal involucrado en los costos de producción no realiza una comparación de costos periódicamente, por no contar con un Sistema de Costos específico lo que dificulta el análisis de periodo a periodo, la mayor parte menciona que se realiza un estudio y comparación anualmente de ser necesario en forma generalizada, dificultando a la identificación del proceso que genera gastos innecesarios.

6. ¿Se da cumplimiento a los objetivos organizacionales?

Tabla 7 Cumplimiento de los objetivos de la organización

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	17	81%
Casi siempre	4	19%
Nunca	0	0%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

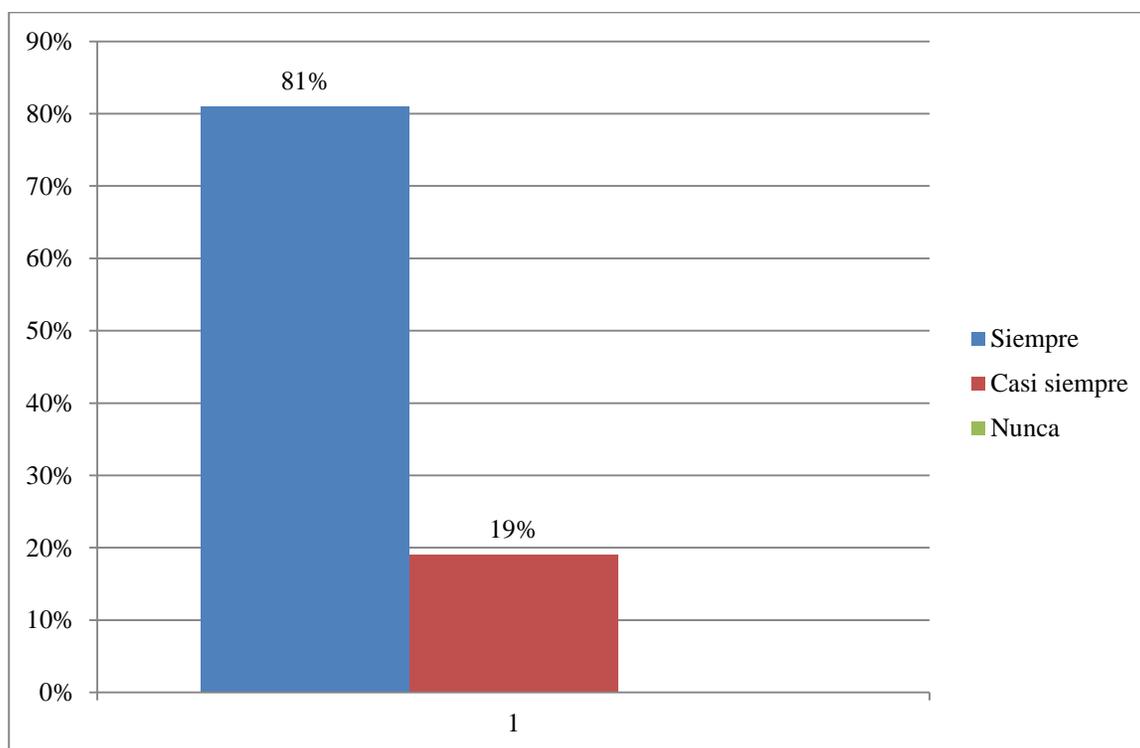


Figura 7 Cumplimiento de los objetivos de la Organización

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

Todo el personal conoce los objetivos de la entidad y mantiene su propio criterio con respecto al cumplimiento, lo que nos da a conocer que la organización está cumpliendo con sus objetivos empresariales.

7.- ¿Qué tipo de material existe en la organización para llevar un control de costos de producción?

Tabla 8 Tipo de material que existe en la organización para llevar un control de producción

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Apuntes simples	16	76
Hojas de seguimiento y control	3	14
Fichas especializadas (orden de trabajo, Kardex)	2	10
Total	21	100

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

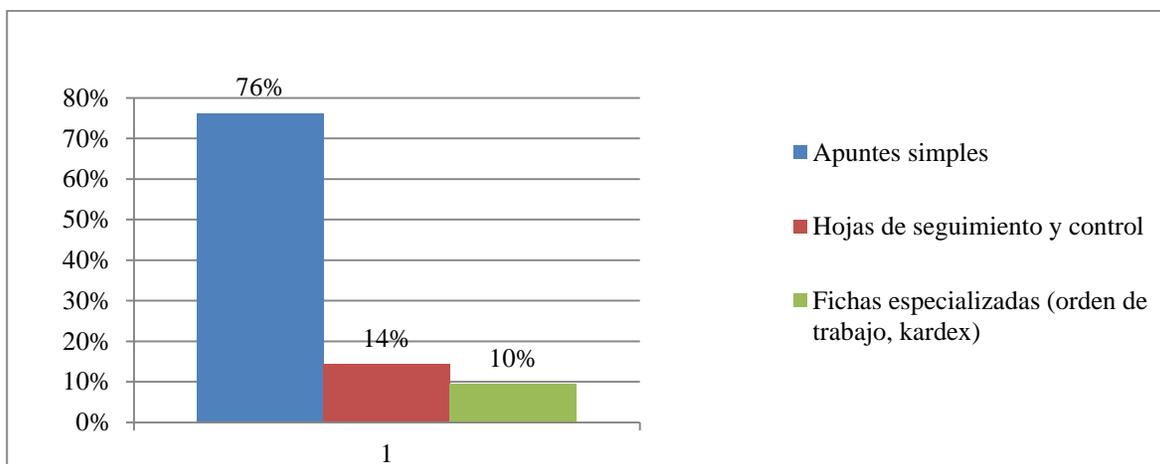


Figura 8 Tipo de material que existe en la organización para llevar un control de producción

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

El Control de Costos empírico que mantiene la organización ocasiona que se lo lleve en apuntes simples, es necesario mencionar que con la aplicación de un Sistema de Costos permitirá el establecimiento de hojas de seguimiento y control, fichas especializadas (orden de producción, orden de compra, orden de requisición y recepción y la hoja de costos), proporcionando un buen control de costos en los productos que la entidad oferta.

8.- ¿Identifique las deficiencias existentes en la organización al no contar con un Sistema de Costos en la organización?

Tabla 9 Deficiencias que existe al no contar con un Sistema de Costos en la organización

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Sobreproducción	4	19%
Gastos innecesarios	8	38%
Información distorsionada	2	10%
Planeación inadecuada	7	33%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

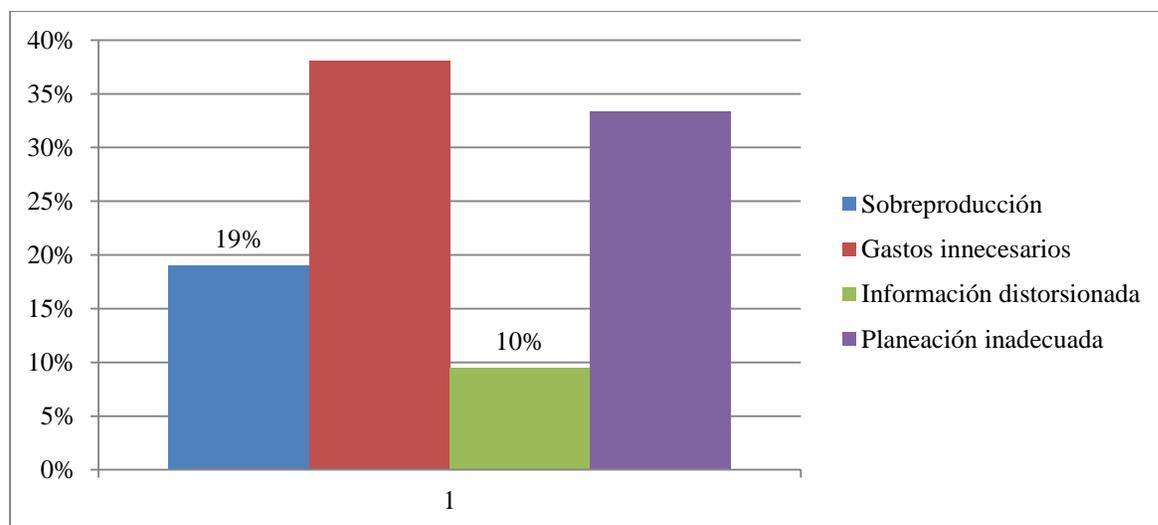


Figura 9. Deficiencias que existe al no contar con un Sistema de Costos en la organización

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

La inexistencia de un Sistema de Control de Costos, genera desventajas significativas dentro de la empresa como, por ejemplo: una planeación inadecuada, una sobre producción, y a la vez genera gastos innecesarios, por lo tanto, crea información insuficiente para que la entidad lleve un buen control de los insumos que existen en bodega y así adquirir materiales necesarios para el proceso de producción.

9.- ¿La persona del área de producción tiene un nivel de estudio?:

Tabla 10 Nivel de estudio del personal de área de producción

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Primaria	4	19%
Secundaria	9	43%
Tercer nivel	6	29%
Cuarto nivel	2	10%
Total	21	100%

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

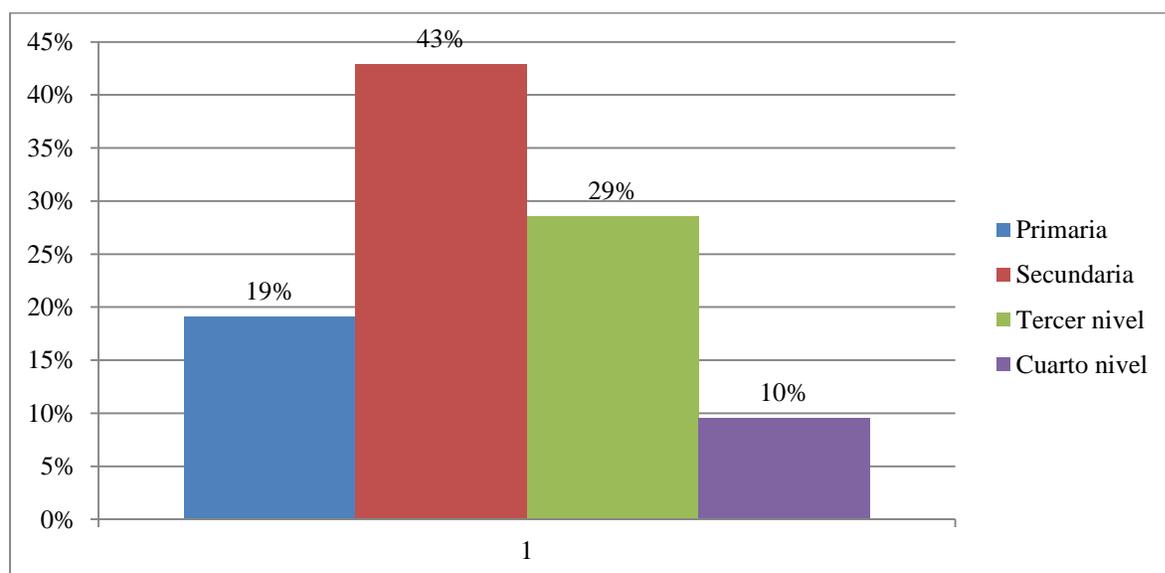


Figura 10. Nivel de estudio del personal de área de producción

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

La organización está conformada por personas propias de la parroquia San Simón los cuales tienen diferentes niveles de aprendizaje, de ahí la distribución a su cargo considerando su desempeño en las distintas labores, la mayor parte del personal son personas con un nivel de aprendizaje secundario y muy pocas de cuarto nivel instruidos en el área de agricultura y ganadería.

10.- ¿Considera que la aplicación de un Sistema de Costos óptimo mejorara la?:

Tabla 11 Aplicación de un Sistema de Control de Costos mejorara:

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Producción	7	33
Determinación de costos de los productos	4	19
Obtención de información detalla y ordenada de los costos	2	10
La rentabilidad de la organización	8	38
Total	21	100

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

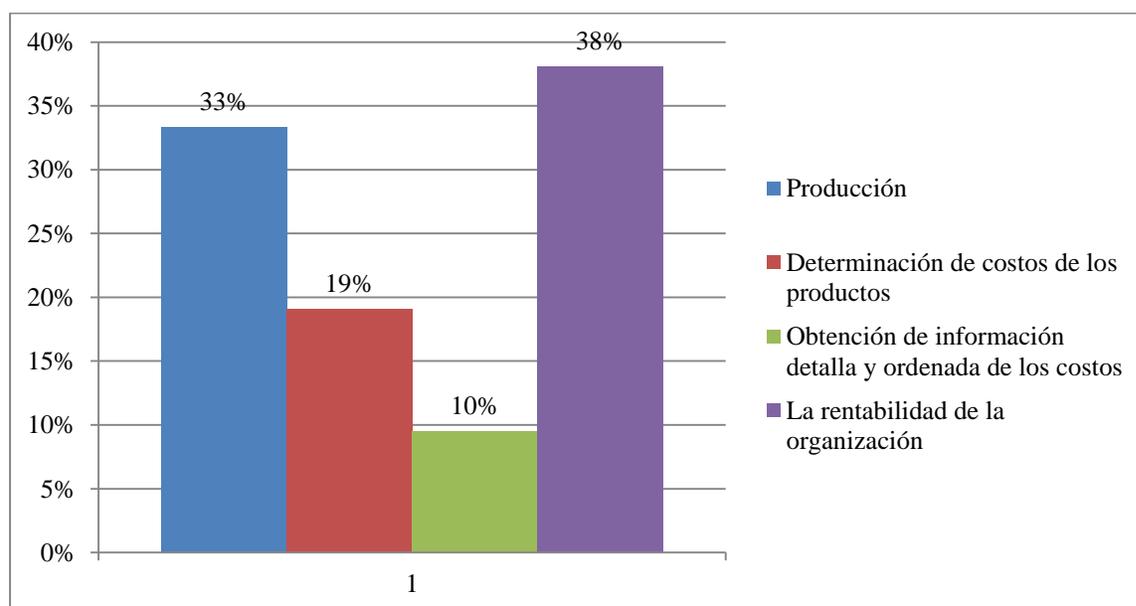


Figura 11 Aplicación de un Sistema de Control de costos mejorara

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Análisis

Las personas encuestadas tienen diferentes conceptualizaciones sobre los beneficios que proporcionaría la aplicación de un Sistema de Control de Costos, pero todas en sí se fundamentan en que mejorará la producción con la determinación de los costos reales de los productos lo cual da paso además a la obtención de información detallada y ordenada lo que como resultado relevante se obtiene una mejor rentabilidad empresarial.



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA CP

Entrevista al Sr. Juan Carlos Monar Solorzano representante legal de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

OBJETIVO: Obtener información oportuna de la Asociación que permita la realización del presente proyecto de investigación

CUESTIONARIO:

1. ¿La organización, mantiene un Sistema de Control De Costos definido?

No mantiene un sistema bien definido, solo se lleva el control entre anotaciones en cuadernos y trasladadas a un ordenador, como respaldo.

2. ¿Cuál es proceso productivo que mantiene la organización?

El proceso productivo que tiene la empresa en forma general es la recopilación de la leche por los socios, realizar su acopio, hacer la revisión d su calidad, se pesa, se pasteuriza, maneja la temperatura, reposado – cuajado, paso al cuarto de frio, empacado – embalaje, se pone el código (barra, fecha de vencimiento y fecha de elaboración), y por último la venta del producto.

3. ¿El control de costos que mantiene, satisface las necesidades de información?

El control de costo que mantiene la entidad no satisface debido a que no se sabe con exactitud el precio para la venta al público, creando bajas ventas y a su vez perdida de extensión hacia otros mercados.

4. ¿Considera necesario mejorar su Sistema Control de Costos?

SI, es conveniente mejorar la manera de cómo lleva el control de los costos ayudándonos a poder tomar decisiones para el bien de la organización y mantenernos en el mercado y a su vez crear más fidelidad.

5. ¿La entidad cuenta con bodegas, que permitan clasificar Inventarios de Materia Prima, Productos en Proceso y Productos Terminados?

A pesar de las dificultades que se encuentra en la entidad, ahora en la actualidad cuenta con bodegas para los diferentes procesos que se demanda para el procesamiento de los productos terminados hasta su entrega.

6. ¿Se capacita periódicamente al personal encargado del área de producción de la organización y cuáles son los temas más comunes?

No sé a realizado capacitaciones ya cinco años, anteriormente las capacitaciones eran financiadas por la Fundación su Cambio por el Cambió y ahora no se ha realizado debido a que no se cuenta con el capital necesario para su capacitación.

Los temas que se trataron fueron relacionados a cómo elaborar el Queso.

7. ¿Considera que los precios establecidos de los productos son los adecuados de acuerdo a su costo de producción?

Al no poder contar con un sistema en cual podamos llevar el control de los costos se presume que los precios están acordes para competir con el mercado (dando a menor precio), pero a su vez no se tiene demanda del mismo; se puede presumir a que existen más empresas dedicadas a esta misma labor y ya tienen fidelidad

8. ¿Cree usted que la aplicación o mejoramiento del Sistema de Costos contribuirá al proceso productivo de la organización?

Claro que SI, pero al no tener capital para capacitar en este tema no se ha podido levantar información adecuada y aplicar un sistema que esté acorde a los productos que se promueve.

9. ¿Qué sistema considera que se adapta a las necesidades de la organización?

De acuerdo a lo previsto ahora se trabaja bajos pedidos de las diferentes empresas que nos conocen, considerando que se adopte el Sistema de Control de Costos por Orden de Producción.

10. ¿El presente proyecto investigativo será de beneficio general para su organización?

Si se propone el sistema y se da una pauta de como ejecutar el sistema es de mayor beneficio para entidad ayudando a tener una rentabilidad beneficiosa, mejorando algunas falencias que tiene la misma.

Capítulo III: Resultado y Discusión

Análisis, Interpretación y Discusión de resultados

Una vez elaborado los instrumentos, técnicas de investigación de recolección de información aplicada al personal involucrado dentro de la organización, se procede a la interpretación de los mismos, a través del conocido programa Excel, que refleja los resultados en datos porcentuales, acercándoles a las dificultades que tiene la institución al momento de asignar los costos y también a identificar qué Sistema de Control de Costos se empleara para el mejoramiento del proceso productivo.

La entrevista aplicada al representante legal, cargo ocupado por el Ing. Juan Carlos Monar Solorsano describe rápidamente el control de costos de los productos que la organización ofrece, manifiesta que la organización mantiene un Control de Costos empíricamente, dificultando la obtención de una información oportuna y una toma de decisiones adecuadas, los productos que se elaboran se lo realizan mediante ordenes de producción, la organización cuenta con bodegas necesarias que permitan clasificar Inventarios de Materia Prima, Productos en Proceso y Productos Terminados, datos s relevantes para la determinación del sistema de costos que se adapte a sus necesidades.

Las encuestas aplicadas, determinan acertadamente al Sistema de Costos por Ordenes de Producción como el mecanismo adaptable a las necesidades organizacionales, con un 38% que aportará a la rentabilidad empresarial y un 33% a la producción, el 19% a la fijación de precios de los precios y un 10% a la obtención de información oportuna lo que nos orienta a que la aplicación de este sistema es viable para la organización.

Cumplimiento de Objetivos - Propuesta

Formulación de la propuesta

Identificar el Sistema de Control de Costos para mejorar el proceso productivo de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2019.

Objetivo

Proporcionar un control de costos en base al Sistema de Costos por Órdenes de Producción, que facilite el conocimiento de los costos reales, mejore la rentabilidad y productividad empresarial, facilite una información oportuna en el momento requerido y ayude a la toma de decisiones de la organización.

Datos Informativos.

Nombre de la organización

Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón.

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.

Valores generales

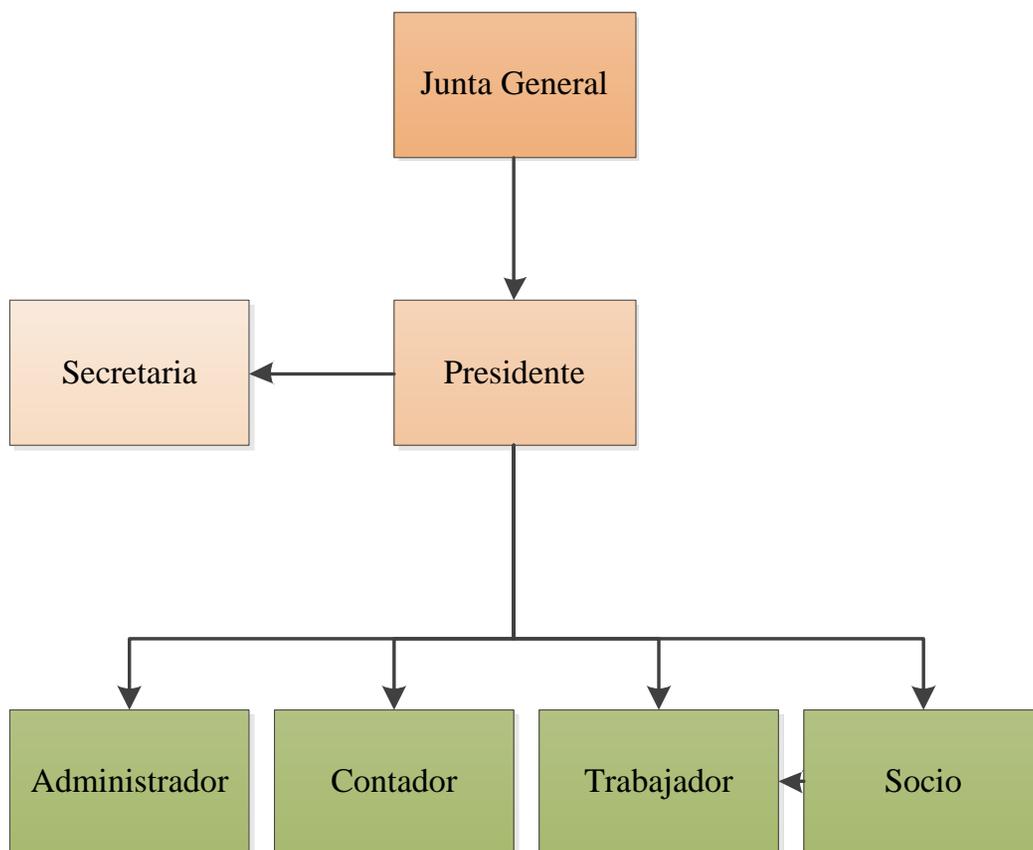
- Integridad
- Puntualidad

- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Honestidad

Productos que oferta.

- Queso Fresco
- Queso Mozzarella
- Yogurt
- Manjar

Figura 12. Organigrama de la entidad.



Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus

Derivados de la parroquia San Simón

Tabla 12 Nomina de los asociados.

N°	Apellidos y Nombres	Cargos
1	Azogue Holger	Presidente
2	Monar Juan	Administrador
3	Vistin Gladys	Secretaria
4	Estrella Teresita	Contadora
5	Gatia Raúl	Trabajador
6	Solorzano Ernestina	Vocal
7	Taco German	Vocal
8	Chiluiza Luis	Vocal
9	Chavez Nancy	Socio
10	Fierro Igor	Socio
11	Fierro Lenin	Socio
12	Jaramillo Franklin	Socio
13	Lema Susa	Socio
14	López Flor	Socio
15	Oyasa Carlos	Socio
16	Quitio María	Socio
17	Secaría Ángel	Socio
18	Secaira Wilinton	Socio
19	Villasiz Aníbal	Socio
20	Villasis Holmes	Socio
21	Bonilla Zolia	Socio
22	Trigillo Luz	Socio

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

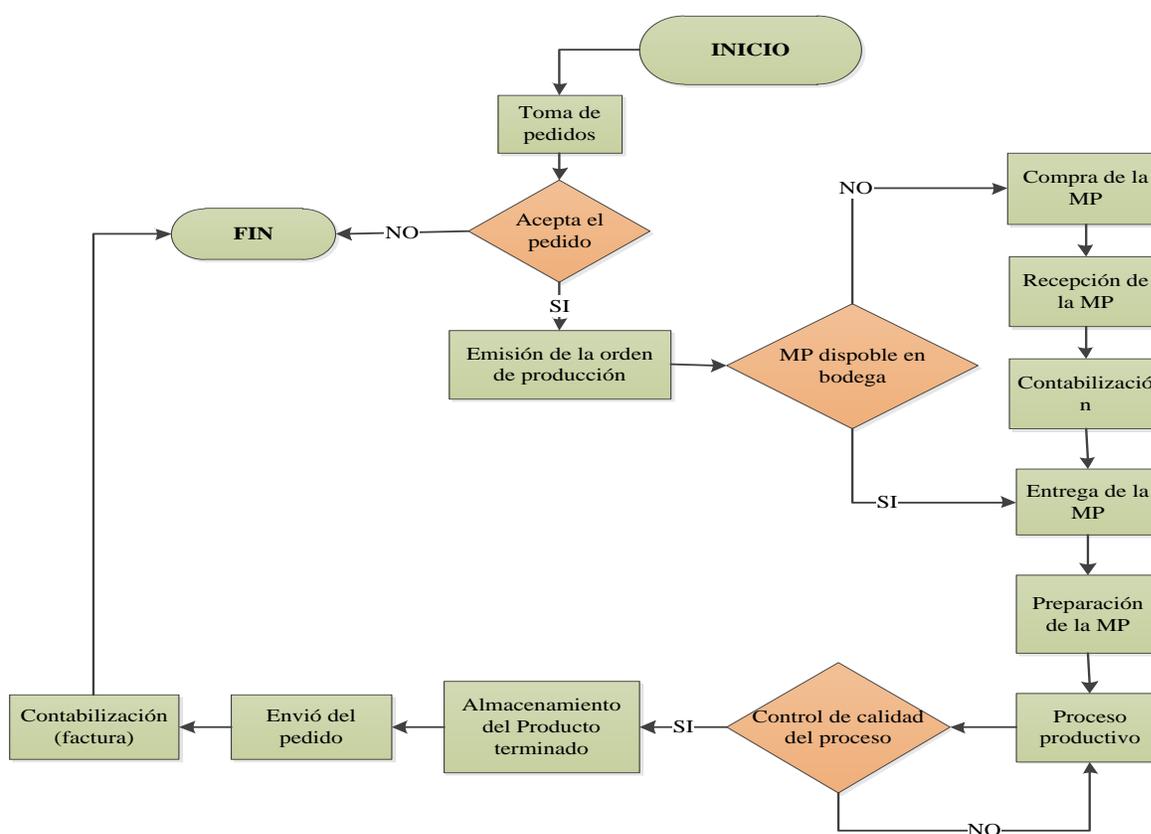
Antecedentes de la propuesta.

Diagnostico

La Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, provincia Bolívar, no cuenta con un Sistema de Control de Costos bien estructurado para el proceso productivo que lleva la institución en cada uno de los productos que esta promociona a sus clientes.

En lo que respecta de la información recolectada con las pertinentes técnicas de investigación en la institución esta presenta anomalías contables y administrativas, por la falta de aplicación de un sistema definido ocasionando algunos problemas como, desconocimiento de los costos reales, baja rentabilidad por la pérdida de recursos, información inadecuada y todo esto da paso a una inadecuada toma de decisiones.

Figura 13 Flujograma del Proceso Productivo General de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

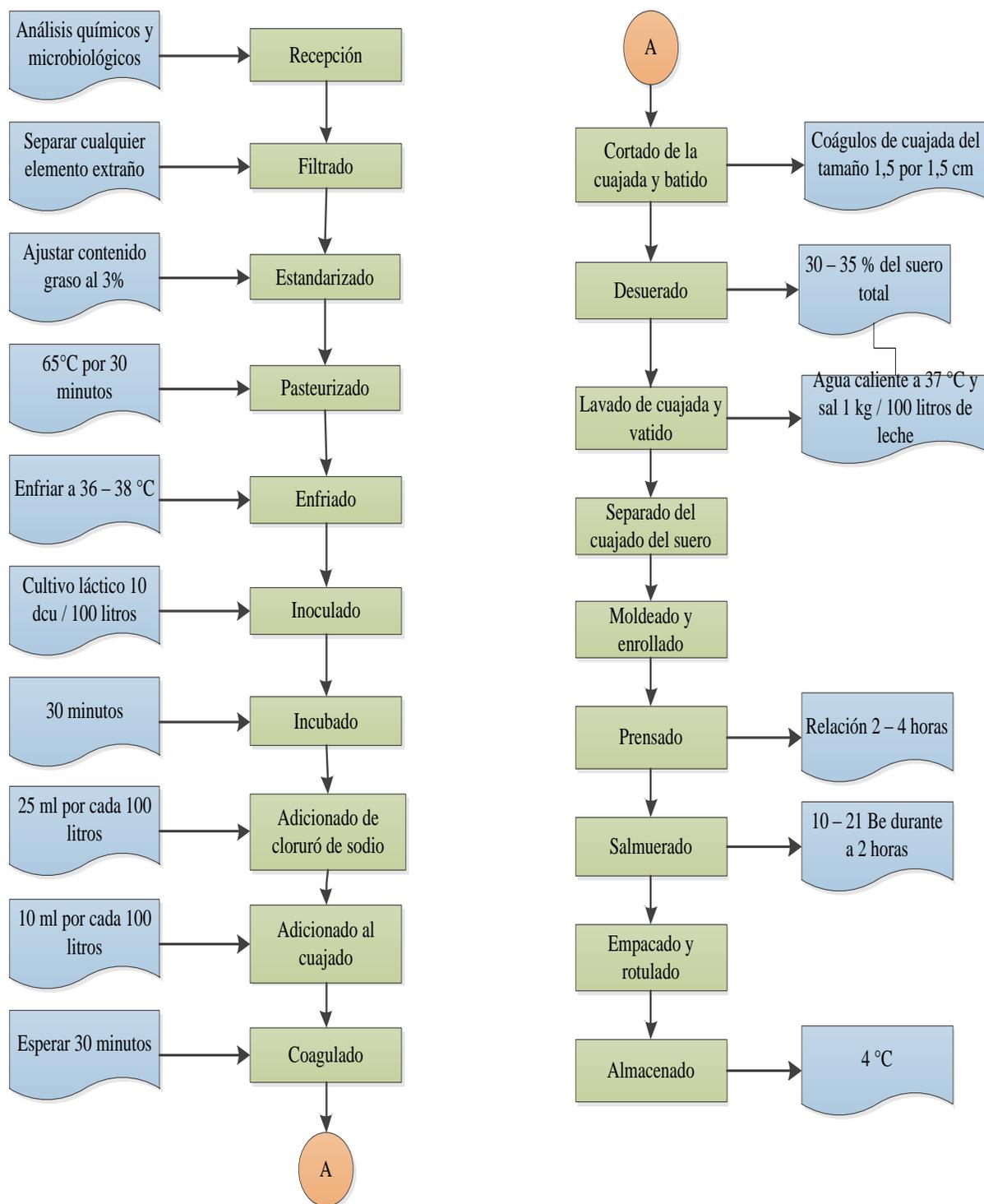


Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Este proceso se refiere a la fabricación de manera general de los distintos productos derivados de los lácteos, el cual se compone de varias etapas, en las cuales, se desarrollan múltiples actividades, cabe mencionar que cada producto tiene una actividad diferente.

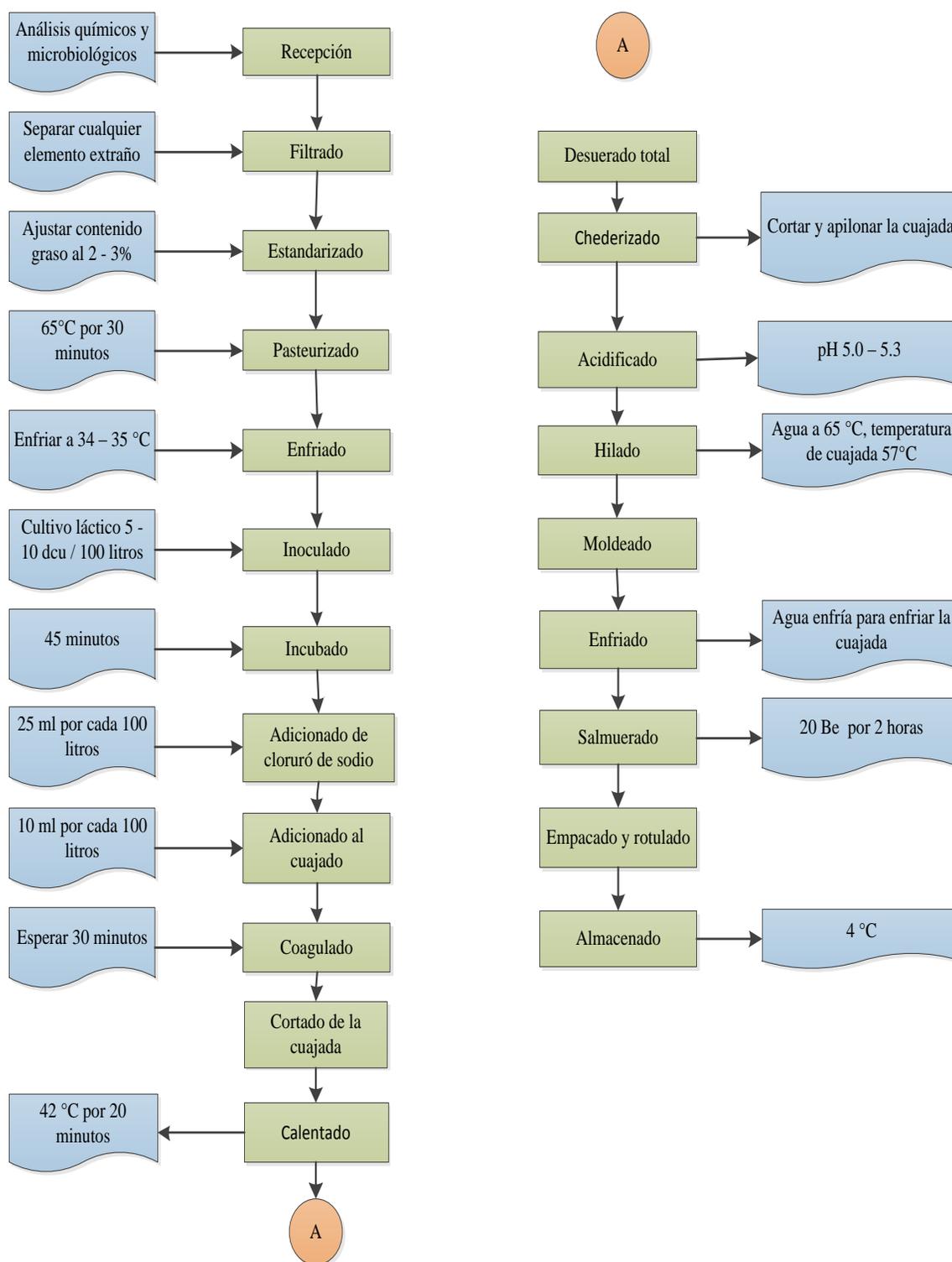
Figura 14 Esquema del proceso productivo del Queso Fresco



Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

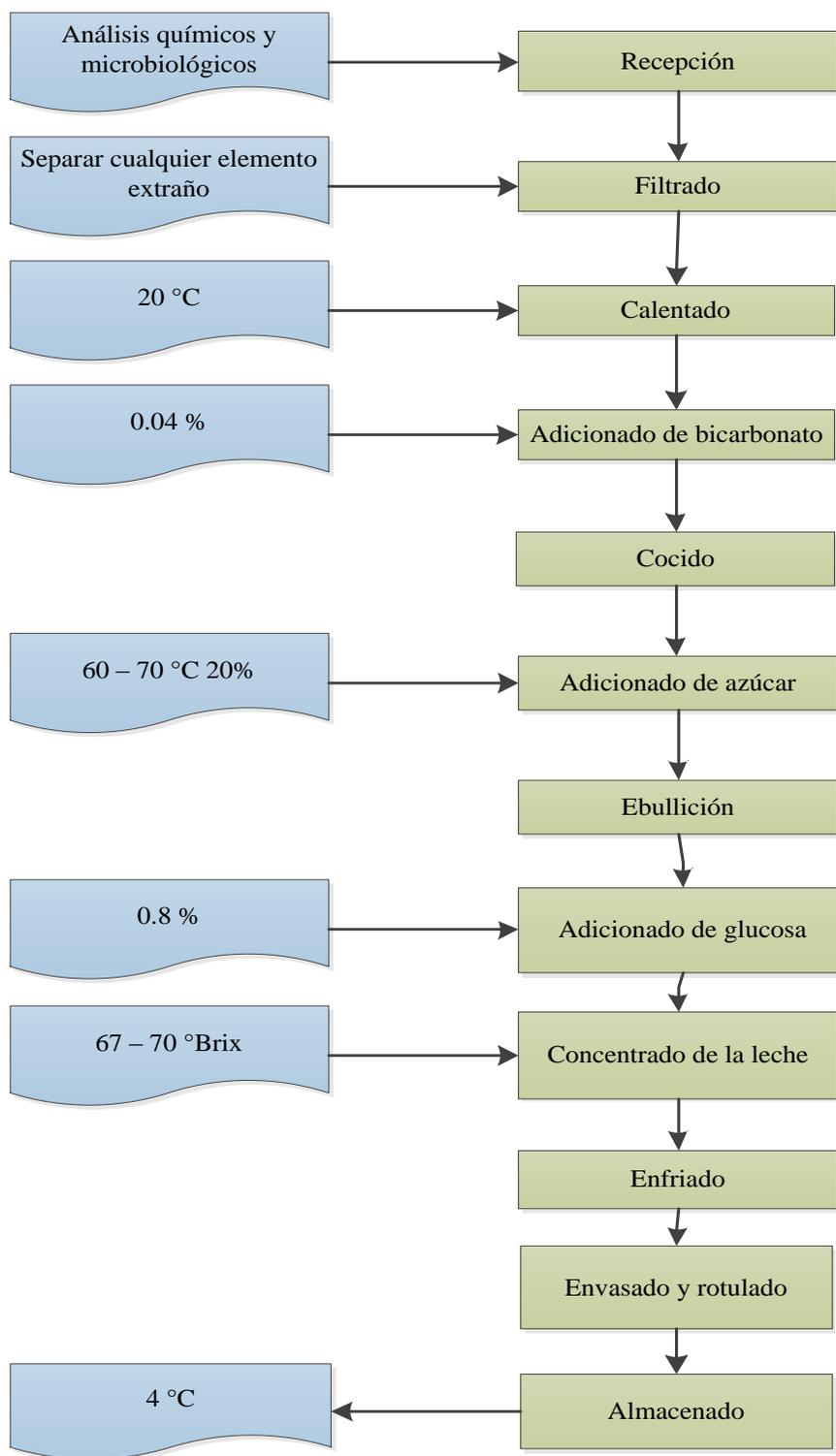
Figura 15 Esquema del proceso productivo del Queso Mozzarella



Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Figura 16 Esquema del proceso productivo del Manjar



Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Cada uno de los procesos productivos que realiza la empresa representa una secuencia de actividades para elaborar el producto deseado. Es así que en cada proceso se conjuga las herramientas y equipos necesarios para su elaboración de productos.

Aplicación de la propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

Sistema de Costeo por Órdenes de Producción.

Se utiliza cuando se fábrica pedidos especiales o específicos, o cuando se restan servicios que varían de acuerdo con las necesidades del cliente. La materia prima utilizada, la mano de obra requerida y los gastos indirectos de fabricación son diferentes para cada orden y se deberá llevar un control y registro por separado. Los costos deben acumularse de manera independiente para cada orden o servicio. (Arredon, 2015)

Este tipo de sistema lo utiliza empresas de tipo aeronáutico, de construcción, de impresión, astilleros, etc. En el Sistema de Costos por Órdenes intervienen dos controles: el control de órdenes y las hojas de trabajo. Estos controles se aplican en cada uno de los casos en que las órdenes están en proceso de fabricación. (Gerencie.com, 2018)

Objetivos del Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

(Almagro, 2017) Los objetivos que se puede determinar dentro del Sistema de Costos por Ordenes Producción son:

- Calcular el costo de producción de cada pedido que se elabora, mediante el registro de los tres elementos denominadas hoja de costos.
- Mantener de forma adecuada el conocimiento lógico de la producción de manufactura de cada artículo.
- Es posible seguir en todo momento el proceso de fabricación que se puede interrumpir sin perjuicio al control físico, del registro y la calidad del producto.

- Mantener un control de la producción, aun después de que se haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos productos.
- Permite reunir, separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de trabajo, terminando o en proceso.
- El departamento de planeación de producción y control de inventarios tiene la posibilidad de decidir y subdividir la producción.

Desventajas de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

- Su costo de operación es muy alto debido a la gran labor que se requiere para obtener todos los datos en forma detallada en cada orden de producción.
- En virtud de que es una labor muy grande y se requiere mayor tiempo para obtener los costos.
- Existen dificultades en cuanto al costo de entrada parcial de productos terminados, ya que el costo total se obtiene hasta la terminación de la orden.

Ventajas de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

- Da a conocer con detalle el costo de producción de cada artículo.
- Se pueden realizar estimaciones futuras con base a los costos anteriores.
- Puede saberse que ordenes han dejado utilidad y cuales perdida.
- Se conoce la producción en proceso sin necesidad de estimarla en cantidad y costo.

Caso Práctico

Una vez descrito el proceso productivo y previo al reconocimiento de las operaciones de fabricación se puede señalar la estructura de costos que se adapta a las necesidades de la empresa siendo el Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

TRANSACCIONES

Mayo 01. Se compra 950 litros de leche a \$0,42 a los proveedores, para producir queso mozzarella, queso fresco y manjar de leche se cancela en efectivo.

Mayo 01. Se compra materias primas para la producción

- 100 tarrinas a \$8,00.
- 100 etiquetas de cartón a \$300
- 300 fundas de empaque a \$45,00
- 10 cintas de embalaje a \$0,56
- 50 cartones a \$1,20
- 1 litro de cuajo a \$13,00
- 1 sobre de bicarbonato a \$6,870
- 1 sobre de desengrasantes a \$2,50
- 100 gramos de estabilizantes a \$4,00
- 1 sobre de fenolftaleína a \$1,44
- 1 sobre de fermento láctico 4,65
- 1 sobre de hidróxido de sodio \$4,80
- 5 libras de cloruro de sodio \$6,00
- 1 litro de salmuera \$4,40
- 1 quintal de azúcar \$45
- 1 sobre de glucosa \$3,40

Mayo 01. Se compara al contado 100 unidades de fundas plásticas a \$15,00 al contado.

Mayo 02. Se compra al contado los materiales de limpieza para el departamento de producción por el valor de \$ 42,80.

Mayo 02. Se paga \$3,30 de 2 litros de combustible para la elaboración de los tres productos (queso fresco, queso mozzarella, manjar de leche).

Mayo 02. Se paga \$ 1,65 de gas para la elaboración de los tres productos (queso fresco, queso mozzarella, manjar de leche).

Mayo 03. Se vende 108 unidades de queso fresco a \$2,98 cada uno, 110 unidades de queso mozzarella a \$2, 83 cada uno cada uno, 60 unidades de manjar a 2,50 cada uno, nos cancelan en efectivo.

El encargado de Producción solicita a bodega los siguientes materiales para proceder a la elaboración de 108 unidades de queso fresco, 110 de queso mozzarella, y 60 unidades de manjar.

Requisición N° 001

Para la elaboración del Queso Mozzarella de 500 gramos

Requisición N° 002

Para la elaboración del Queso Fresco de 600 gramos

Requisición N° 003

Para la elaboración del Manjar de Leche de 400 gramos

Mayo 05. Se registra las depreciaciones diarias del mes de mayo

Selección de cuentas que van acorde a la actividad que realiza la entidad del Catálogo Único de Cuentas emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria del Sector Financiero.

Tabla 13 Plan de Cuentas

Código	Descripción
1.	ACTIVOS
1.1	CORRIENTES
1.1.1	DISPONIBLE
1.1.1.01	Caja
1.1.1.02	Bancos
1.1.2	EXIGIBLE
1.1.2.01	Cuentas por Cobrar
1.1.2.02	Documentos por Cobrar
1.1.3	INVENTARIOS
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 de Productos Terminados
1.1.3.06	Inventario Repuestos
1.1.3.07	Materiales de Limpieza
1.1.4	OTROS ACTIVOS CORRIENTES
1.1.4.01	IVA Pagado (Compras)
1.1.4.02	Retención en la Fuente IR
1.1.4.02.001	Retención en la Fuente por Anticipada
1.1.4.03	Retención en la Fuente IVA
1.1.4.03.001	IVA Retenido
1.1.5	PAGOS ANTICIPADOS
1.1.5.01	Anticipo Proveedores
1.1.5.02	Anticipo Sueldos
1.1.5.03	Publicidad Pagada por Anticipado
1.2	PLANTA, PROPIEDAD Y EQUIPO
1.2.1	NO DEPRECIABLES
1.2.1.01	Terreno

1.2.2	DEPRECIABLES
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
2.	PASIVOS
2.1	CORRIENTES
2.1.1	OBLIGACIONES CON PROVEEDORES
2.1.1.01	Cuentas por Pagar
2.1.1.02	Documentos por Pagar
2.1.2	OBLIGACIONES LABORALES
2.1.2.01	Mano de Obra
2.1.2.02	Nómina de Fabrica 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
2.1.3	OBLIGACIONES CON EL IESS
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 IR
2.1.4.02.001	Retención en la Fuente por Pagar
2.1.4.03	Retención en la Fuente IVA
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 por Pagar
2.1.5.04	Décimo Cuarto Sueldo por Pagar
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	Perdidas
3.4.2.01	(-) Perdidas del Ejercicio Anterior
3.4.2.02	(-) Perdidas del Presente Ejercicio
4.	INGRESOS
4.1	OPERACIONALES
4.1.1	Ventas
4.1.1.01	Productos Terminados
4.1.2	Devoluciones de Ventas
4.1.2.01	(-) Devoluciones de Ventas
4.1.3	Descuentos de Ventas

4.1.3.01	(-) Descuento de Ventas
4.1.4	Utilidades Bruta en Ventas
4.2	NO OPERACIONALES
4.2.1	Interese Ganados
4.2.2	Ventas de Materiales Desechos
4.3	OTRAS UTILIDADES
4.3.1	Utilidades Operacionales
4.3.2	Utilidades Netas
4.3.3	Utilidades antes de Impuestos
4.3.4	Utilidades del Ejercicio
4.3.5	Pérdidas y Ganancias
5.	COSTOS
5.1	DE PRODUCCIÓN
5.1.1	Costos Materiales
5.1.2	Costos de Mano de Obra
5.1.3	Costos Generales de Fabricación
5.1.4	Cotos Producto en Proceso "A"
5.1.5	Costos Producto en Proceso "B"
5.1.6	Costos Producto en Proceso "C"
5.1.7	Costos Productos terminados
5.2	OPERACIONALES
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
5.2.03.001	(-) Devolución en Compras
5.2.1.04	De cuenta en compras
5.2.1.04.001	(-) Descuento en Compras
5.2.1.05	Cotos en Ventas
6.	GASTOS
6.1	OPERACIONALES
6.1.1	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
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
6.1.1.01.001	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 Edificios
6.1.1.06.002	Gastos por Mantenimiento de Muebles y enseres
6.1.1.06.003	Gastos por Mantenimiento de Vehículo
6.1.1.06.004	Gastos por Mantenimiento 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 Gatos 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	Gatos por Aporte Personal al IESS
6.1.2	GATOS DE VENTAS Y DISTRIBUCIÓN
6.1.2.01	Sueldos y Salarios
6.1.2.02	Otros Gatos del Personal
6.1.2.03	Gasto 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 Edificios
6.1.2.05.002	Gastos por Depreciaciones de Muebles y Enseres
6.1.2.05.003	Gastos por Depreciaciones de Vehículos
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	Gatos 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
6.1.2.09.002	Gastos de Publicidad
6.2	NO OPERACIONALES
6.2.1	GASTOS FINANCIEROS
6.2.1.01	Interés Pagados

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Tabla 14. Libro Diario

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS					
SAN SIMÓN					
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA					
31 DE MAYO DEL 2019					
FOLIO N° 1					
Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
01/05/2019		_____1_____		\$	
	1.1.1.01	Caja		1.500,00	
				\$	
	1.1.1.02	Bancos		3.200,00	
	1.2.2.01	Edificio		\$	-
				\$	
	1.2.2.03	Vehículo		7.500,00	
				\$	
	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		559,83	
	2.1.1.02	Documentos por Pagar			\$ 20.658,25
	3.1.01	Capital Social			\$ 37.134,58
		P/R Estado de Situación Financiera			
01/05/2019		_____2_____		\$	
	1.1.3.01	Inventario Materiales		1.242,75	
				\$	
	1.1.4.01	IVA Pagado (Compras)		149,13	
	2.1.4.02	Retención en la Fuente IR			\$ 4,68
	2.1.4.03	Retención en la Fuente IVA			\$ 44,74
	1.1.1.02	Bancos			\$ 1.342,46
		P/R Compra de materias primas para la producción			

01/05/2019		<u>3</u>		
			\$	
1.1.3.01	Inventario Materiales		15,00	
			\$	
1.1.4.01	IVA Pagado (Compras)		1,80	
1.1.4.02	Retención en la Fuente IR			\$ 0,15
1.1.4.03	Retención en la Fuente IVA			\$ 0,54
1.1.1.01	Caja			\$ 16,11
	P/R Compra de fundas plásticas			
01/05/2019		<u>4</u>		
			\$	
1.1.3.07	Materiales de Limpieza		42,80	
			\$	
1.1.4.01	IVA Pagado (Compras)		5,14	
2.1.4.02	Retención en la Fuente IR			\$ 0,43
2.1.4.03	Retención en la Fuente IVA			\$ 1,54
1.1.1.01	Caja			\$ 45,97
	P/R Compra de Mat. de limpieza para Dpto. de Producción			
02/05/2019		<u>5</u>		
			\$	
1.1.1.01	Caja		669,17	
4.1.1	Ventas			\$ 669,17
	P/R Venta de productos			
		<u>6</u>		
6.1.2.09.001	Gastos de Combustibles		3,3	
	Caja			\$ 3,30
	P/R Gasto por pago de combustible			
		<u>7</u>		
			\$	
6.1.2.09	Otros Gastos		1,65	
	Caja			\$ 1,65
	P/R pago de gas para la elaboración de los tres productos			
02/05/2019		<u>8</u>		
			\$	
5.2.1.05	Cotos en Ventas		515,72	

	1.1.3.05	Inventario de Productos Terminados	\$	515,72
		P/R Costo de Productos vendidos		
		<u>9</u>		
			\$	
	5.2.1.05	Inventario de Productos Terminados		515,72
	1.1.3.05	Cotos en Ventas	\$	515,72
		P/R Costo de Productos vendidos		
05/05/2019		<u>10</u>		
			\$	
	5.1.3	Costos Generales de Fabricación		4,42
	1.2.2.02	(-) Depreciación Acumulada Edificio	\$	-
	1.2.2.04	(-) Depreciación Acumulada Vehículo	\$	0,99
		(-) Depreciación Acumulada Maquinaria y		
	1.2.2.06	Equipo	\$	2,99
	1.2.2.08	(-) Depreciación Acumulada Herramientas	\$	0,14
		(-) Depreciación Acumulada Muebles y		
	1.2.2.10	Enseres	\$	0,27
		(-) Depreciación Acumulada Equipo de		
	1.2.2.12	Oficina	\$	0,04
		P/r Depreciación del mes de mayo		
		diariamente		
		TOTAL		
			\$	60.959,42
			\$	60.959,42

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Tabla 15. Mayorización

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN					
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA					
31 DE MAYO DEL 2019					
CUENTA:	Caja			CÓDIGO:	1.1.1.01
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación Financiera	\$ 1.500,00		\$ 2.102,14	
	P/R Compra de fundas plásticas		\$ 16,11		
	P/R Compra de Mat. de limpieza para Dpto. de Producción		\$ 45,97		
	P/R Venta de productos	\$ 669,17			
	P/R Gasto por pago de combustible		\$ 3,30		
	P/R pago de gas para la elaboración de los tres productos		\$ 1,65		
		\$ 2.169,17	\$ 67,03		
CUENTA:	Bancos			CÓDIGO:	1.1.1.02
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación Financiera	\$ 3.200,00		\$ 3.200,00	
		\$ 3.200,00			
CUENTA:	Inventario Materiales			CÓDIGO:	1.1.3.01
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Compra de materias primas para la producción	\$ 1.242,75		\$ 1.257,75	
	P/R Compra de fundas plásticas	\$ 15,00			
		\$ 1.257,75			
CUENTA:	Cotos en Ventas			CÓDIGO:	5.2.1.05
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Costo de Productos vendidos		\$ 515,72	\$ -	
	P/R Costo de Productos vendidos	\$ 515,72			

		\$ 515,72	\$ 515,72		
CUENTA:	Edificio			CÓDIGO:	1.2.2.01
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera	\$ -		\$ -	
		\$ -			
CUENTA:	Vehículo			CÓDIGO:	1.2.2.03
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera	\$ 7.500,00		\$ 7.500,00	
		\$ 7.500,00			
CUENTA:	Maquinaria y Equipo			CÓDIGO:	1.2.2.05
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera	\$ 40.400,00		\$ 40.400,00	
		\$ 40.400,00			
CUENTA:	Herramientas			CÓDIGO:	1.2.2.07
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera	\$ 1.045,00		\$ 1.045,00	
		\$ 1.045,00			
CUENTA:	Muebles y Enseres			CÓDIGO:	1.2.2.09
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera	\$ 3.588,00		\$ 3.588,00	
		\$ 3.588,00			
CUENTA:	Equipo de Oficina			CÓDIGO:	1.2.2.11
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera	\$ 559,83		\$ 559,83	
		\$ 559,83			

CUENTA:	Documentos por Pagar			CÓDIGO:	1.2.2.11
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera		\$ 20.658,25		\$ 20.658,25
			\$ 20.658,25		
CUENTA:	Capital Social			CÓDIGO:	3.1.01
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Estado de Situación				
	Financiera		\$ 37.134,58		\$ 37.134,58
			\$ 37.134,58		
CUENTA:	IVA Pagado (Compras)			CÓDIGO:	1.1.4.01
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Compra de materias primas				
	para la producción	\$ 149,13	\$ 149,13		
	P/R Compra de fundas plásticas	\$ 1,80			
	P/R Compra de Mat. de limpieza				
	para Dpto. de Producción	\$ 5,14			
		\$ 149,13	\$ 149,13		
CUENTA:	Retención en la Fuente IR			CÓDIGO:	2.1.4.02
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Compra de materias primas				
	para la producción		\$ 4,68		\$ 4,68
			\$ 4,68		
CUENTA:	Retención en la Fuente IVA			CÓDIGO:	2.1.4.03
					Saldo
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor
	P/R Compra de materias primas				
	para la producción		\$ 4,68		\$ 5,26
	P/R Compra de fundas plásticas		\$ 0,15		
	P/R Compra de Mat. de limpieza				
	para Dpto. de Producción		\$ 0,43		
			\$ 5,26		
CUENTA:	Retención en la Fuente IVA			CÓDIGO:	1.1.4.03

					Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor	
	P/R Compra de materias primas para la producción		\$ 44,74		\$	44,74
	P/R Compra de fundas plásticas		\$ 0,54			
	P/R Compra de Mat. de limpieza para Dpto. de Producción		\$ 1,54			
			\$ 44,74			
CUENTA:	Ventas			CÓDIGO:	4.1.1	
					Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor	
	P/R Venta de productos		\$ 669,17		\$	669,17
			\$ 669,17			
CUENTA:	Gastos de Combustibles			CÓDIGO:	6.1.2.09.001	
					Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor	
	P/R Gasto por pago de combustible		\$ 0,27		\$	0,27
			\$ 0,27			
CUENTA:	Otros Gastos			CÓDIGO:	6.1.2.09	
					Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor	
	P/R pago de gas para la elaboración de los tres productos	\$ 1,65		\$ 1,65		
		\$ 1,65				
CUENTA:	Cotos en Ventas			CÓDIGO:	5.2.1.05	
					Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor	
	P/R Costo de Productos vendidos	\$ 515,72		\$ -		
	P/R Costo de Productos vendidos		\$ 515,72			
		\$ 515,72	\$ 515,72			
CUENTA:	(-) Depreciación Acumulada Edificio			CÓDIGO:	1.2.2.02	
					Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreedor	
	P/r Depreciación Mal. Eq y Herramientas		\$ -		\$	-
			\$ -			

CUENTA: (-) Depreciación Acumulada Vehículo				CÓDIGO: 1.2.2.04	
				Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreeedor
	P/r Depreciación Mal. Eq y				
	Herramientas		\$ 0,99		\$ 0,99
			\$ 0,99		
CUENTA: (-) Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo				CÓDIGO: 1.2.2.06	
				Saldo	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Deudor	Acreeedor
	P/r Depreciación Mal. Eq y				
	Herramientas		\$ 2,99		\$ 2,99
			\$ 2,99		
CUENTA: (-) Depreciación Acumulada Herramientas				CÓDIGO: 1.2.2.08	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Saldo	Acreeedor
	P/r Depreciación Mal. Eq y				
	Herramientas		\$ 0,14		\$ 0,14
		0	\$ 0,14		
CUENTA: (-) Depreciación Acumulada Muebles y Enseres				CÓDIGO: 1.2.2.10	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Saldo	Acreeedor
	P/r Depreciación Maq. Eq y				
	Herramientas		\$ 0,27		\$ 0,27
			\$ 0,27		
CUENTA: (-) Depreciación Acumulada Equipo de Oficina				CÓDIGO: 1.2.2.12	
Fecha	Detalle	Debe	Heber	Saldo	Acreeedor
	P/r Depreciación Maq. Eq y				
	Herramientas		\$ 0,04		\$ 0,04
			\$ 0,04		

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Tabla 16. *Estado de Costo de Ventas*

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS	
DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN	
ESTADO DE COSTOS DE VENTAS	
DEL 1 AL 31 MAYO. DEL 2019.	
Denominación	
	0
Inventario Inicial	
	593,04
+ Compra de Materia Prima	
	62,721
+ Mano de Obra Directa	
	655,761
= costo Primo	
	50,56
+ Gastos Indirectos de Fabricación	
	437,918
- Inventario Final de Prod. Term.	
	268,403
= Costo de Producción y Venta	

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Identificación de los Recursos involucrados en el Proceso Productivo.

Tratamiento de los elementos del costo

Para la fabricación de los productos que oferta la organización es necesario conocer los elementos del costo de producción que son los siguientes: Materia prima, Mano de obra y Gastos de Fabricación

$$\text{Materia Prima} + \text{Mano de Obra} + \text{Gastos de Fabricación} = \text{Costo de Producción}$$

A pesar que la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados San Simón, cuenta con métodos poco usuales para el control del proceso productivo, es necesario realizar estos controles mediante la aplicación de formularios como: la Orden de Producción, Orden Compra, Tarjetas de Tiempo y Hojas de Costos

Orden de producción.

Es aquel documento que se utiliza para comunicar y autorizar al departamento de producción se inicie la elaboración de los productos.

Tabla 17 Orden de Producción

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS					
SAN SIMÓN					
ORDEN DE PRODUCCIÓN					
Fecha de la orden:	12 de octubre del			Nº de	
	2019	Cliente	La Favorita	orden	98
Fecha de entrega	01 de mayo del 219				
Código	Descripción				Cantidad
1.1.3.02	Inventario Productos en Proceso Dep. "Queso Fresco"				108
1.1.3.03	Inventario Productos en Proceso Dep. "Queso Mozzarella"				110
1.1.3.04	Inventario Productos en Proceso Dep. "Manjar de leche"				60
	Total				278
<hr/> Autoriza: Ing. Holger Azogues					

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Adquisición o compra de materiales

La adquisición o compra de materiales, esta actividad se encuentra asignada al administrador de la entidad el Ing., Juan Monar, que debe constar en la respectiva Orden de Compra, esta debe de tener tres triplicados; una para el proveedor, la otra para el área contable y otra para la bodega.

Tabla 18 Orden de Compra

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS				
SAN SIMÓN				
ORDEN DE COMPRA N° 98				
PROVEEDOR:	GRUPO HIMARZA		FECHA:	01 de mayo del 2019
Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Tarrinas	Unidad	100	\$ 0,080	\$ 8,000
Etiquetas de cartón	Unidad	100	\$ 0,030	\$ 3,000
Fundas de empaque	Unidad	300	\$ 0,150	\$ 45,000
Cinta de Embalaje	Unidad	10	\$ 0,056	\$ 0,560
Cartón	Unidad	50	\$ 0,024	\$ 1,200
Subtotal				\$ 57,760
IVA				\$ 6,931
Total				\$ 64,691
Elaborado por		Aprobado por		
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS				
SAN SIMÓN				
ORDEN DE COMPRA N° 98				
PROVEEDOR:	VALDEZ		FECHA:	01 de mayo del 2019
Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Azúcar	Quintal	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Glucosa	Sobre	1	\$ 3,40	\$ 3,40
Subtotal				\$ 48,40
IVA				\$ 5,81
Total				\$ 54,21
Elaborado por		Aprobado por		
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS				

SAN SIMÓN				
ORDEN DE COMPRA N° 98				
PROVEEDOR:	Bermesa		FECHA:	01 de mayo del 2019
Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Cuajo	Litros	1	\$ 13,000	\$ 13,000
Bicarbonato	Sobre	1	\$ 6,870	\$ 6,870
Desengrasantes	Sobre	1	\$ 2,500	\$ 2,500
Estabilizantes	Gramos	100	\$ 0,040	\$ 4,000
Fenoltaleína	Sobre	1	\$ 1,440	\$ 1,440
Fermento láctico	Sobre	1	\$ 4,650	\$ 4,650
Hidróxido de sodio	Sobre	1	\$ 4,800	\$ 4,800
Cloruro de sodio	Libras	5	\$ 1,200	\$ 6,000
Salmuera	Litros	1	\$ 4,400	\$ 4,400
Subtotal				\$ 47,660
IVA				\$ 5,719
Total				\$ 53,379
	Elaborado por		Aprobado por	

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Inspección y Recepción de los Materiales

Una vez adquirido los materiales se procede a la recepción de los mismos, la misma que se procede con la inspección de los materiales en cuanto a su cantidad, calidad, precios y las especificaciones por las cuales están aprobadas en la orden de compra. El modelo de recepción de materiales podría contener la siguiente estructura:

Tabla 19 Recepción de Materiales

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS					
SAN SIMÓN					
RECEPCIÓN DE MATERIALES					
Fecha:	01 de mayo del				
	2019				
Orden De Compra	98				
Termino De Pago	Contado				
Proveedor	Comprobante	Especificaciones	Precio Unitario	Cantidad	Precio Total
Valdez	0012	Azúcar	\$ 45,00	1	\$ 45,00
Valdez	00120	Glucosa	\$ 3,40	1	\$ 3,40
Socios	0098	Leche	\$ 0,42	950	\$ 399,00
Grupo Himarza	00093	Tarrinas	\$ 0,08	100	\$ 8,00
Grupo Himarza	00093	Etiquetas de cartón	\$ 0,30	100	\$ 3,00
Grupo Himarza	00093	Fundas de empaque	\$ 0,15	300	\$ 45,00
Grupo Himarza	00093	Cinta de Embalaje	\$ 0,06	10	\$ 0,56
Grupo Himarza	00093	Cartón	\$ 0,02	50	\$ 1,20
Bermeza	00267	Cuajo	\$ 13,00	1	\$ 13,00
Bermeza	00267	Bicarbonato	\$ 6,87	1	\$ 6,87
Bermeza	00267	Desengrasantes	\$ 2,50	1	\$ 2,50
Bermeza	00267	Estabilizantes	\$ 0,04	100	\$ 4,00
Bermeza	00267	Fenoltaleína	\$ 1,44	1	\$ 1,44
Bermeza	00267	Fermento láctico	\$ 4,65	1	\$ 4,65
Bermeza	00267	Hidróxido de sodio	\$ 0,48	1	\$ 0,48
Bermeza	00267	Clorado de sodio	\$ 1,20	5	\$ 6,00
Bermeza	00267	Salmuera	\$ 4,40	1	\$ 4,40
				Total	\$ 548,50
				IVA	\$ 17,94
				Sub Total	\$ 548,50
Jefe de Producción			Bodeguero		

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Almacenamiento y entrega de materiales

La custodia de los materiales es una función específica de bodega, que empieza desde el ingreso a la planta de la producción, la persona encargada de bodega debe llevar un registro de los movimientos que tienen los materiales, para su previa justificación de uso. El almacenamiento de los materiales debe cumplir con las siguientes funciones:

- Registrar el ingreso de los materiales mediante un control de existencias o Kardex
- Archivar las copias de recepción de los mismos entregar los documentos necesarios a contabilidad.

Tabla 20 *Requisición de Materiales*

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS					
SAN SIMÓN					
REQUISICIÓN DE MATERIALES					
QUESO FRESCO 600 gramos					
Cantidad	Descripción	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total	
400	Leche	Lts	\$ 0,4200	\$ 168,0000	
40	Estabilizantes	Gr.	\$ 0,0400	\$ 1,6000	
60	Cloruro de sodio	Cc.	\$ 0,0016	\$ 0,0960	
40	Cuajo	MI.	\$ 0,0180	\$ 0,7200	
12	Salmuera	Lts	\$ 0,3000	\$ 3,6000	
1	Glucosa	Cc.	\$ 0,4800	\$ 0,4800	
1	Hidróxido de sodio	Cc.	\$ 0,4800	\$ 0,4800	
1	Fenoltaleína	Cc.	\$ 0,2400	\$ 0,2400	
1	Desengrasantes	Cc.	\$ 0,5000	\$ 0,5000	
108	Fundas de empaque	U.	\$ 0,1500	\$ 16,2000	
32	Etiquetas de cartón	U.	\$ 0,0004	\$ 0,0131	
1	Cinta de Embalaje	U.	\$ 0,0560	\$ 0,0560	
8	Cartón	U.	\$ 0,0240	\$ 0,1920	
Jefe de producción			Bodeguero		
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS					
SAN SIMÓN					

REQUISICIÓN DE MATERIALES				
MANJAR DE LECHE 400 Gr				
Cantidad	Descripción	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
50	Leche	Lts	\$ 0,4200	\$ 21,0000
25	Azúcar	Lb	\$ 0,4500	\$ 11,2500
16	Bicarbonato	MI	\$ 0,1100	\$ 1,7600
1	Glucosa	Cc.	\$ 0,4800	\$ 0,4800
1	Hidróxido de sodio	Cc.	\$ 0,4800	\$ 0,4800
1	Fenolftaleína	Cc.	\$ 0,2400	\$ 0,2400
1	Desengrasantes	Cc.	\$ 0,5000	\$ 0,5000
60	Tarrinas	U.	\$ 0,0800	\$ 4,8000
60	Etiquetas	U.	\$ 0,0560	\$ 3,3600
_____ Jefe de producción			_____ Bodeguero	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS				
SAN SIMÓN				
REQUISICIÓN DE MATERIALES				
QUESO MOZZARELLA 500 gramos				
Cantidad	Descripción	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
500	Leche	Lts	\$ 0,4200	\$ 210,0000
10	Fermento láctico	Gr.	\$ 0,0930	\$ 0,9300
50	Cuajo	MI.	\$ 0,0180	\$ 0,9000
300	Salmuera	Lts	\$ 0,0044	\$ 1,3200
110	Fundas de empaque	U.	\$ 0,0560	\$ 6,1600
28	Etiquetas de cartón	U.	\$ 0,0004	\$ 0,0115
1	Cinta de Embalaje	U.	\$ 0,0560	\$ 0,0560
7	Cartón	U.	\$ 0,0240	\$ 0,1680
_____ Jefe de producción			_____ Bodeguero	

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

En el caso de que haya devolución de materiales sobrantes, es necesario elaborar una nota de devolución de materiales, estas deben ser fotocopiadas para una que se entrega para la devolución y otra para constancia de tal procedimiento.

Tabla 21 *Devolución de Materiales*

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS				
SAN SIMÓN				
DEVOLUCIÓN DE MATERIALES				
Fecha:				
Requisición de Materiales N°:				
Orden de Producción N°:				
Devolución Del Departamento:				
Descripción	Unidad De Medida	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
TOTAL \$.				
Observaciones:				
Jefe de Producción			Bodeguero	

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Mano de Obra

Para la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón, la mano de obra viene a estar conformada por las personas que realizan el proceso productivo desde su preparación hasta el producto terminado.

Tabla 22 *Nomina de Recursos Humanos*

N°	Apellidos y Nombres	Cargos
1	Juan Monar	Administrador
2	Gatea Raúl	Trabajador

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

En la actualidad la entidad cuenta con uno trabajadores que realizan todas actividades para la elaboración del proceso de cada uno de los productos, con la ayuda del administrador.

Para mantener un correcto control de la mano de obra es necesario utilizar la Tarjeta de reloj, para ello hay que tomar en cuenta la jornada de labores de la entidad y el tiempo de que demoran en la producción de cada uno de los productos son requeridos.

Tabla 23 *Jornada de Trabajo*

	Horas		
Ingreso	8:00 AM	13:00PM	5
Hora de Alimentación	13:00PM	14:00 PM	1
Salida	14:00 PM	18:00 PM	4
Total			8

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

La jornada de trabajo comienza desde el día lunes hasta el viernes desempeñando las 40 horas semanales que cumpliendo con el Art. 47 del Código de Trabajo vigente.

Tarjeta de tiempo.

Es utilizada para mantener un registro detallado de cómo se utiliza el tiempo en la jornada laboral los trabajadores directos en base a una unidad de tiempo utilizado en el Sistema de Costos por Ordenes de Producción, por ello es necesario identificar qué proporción de tiempo trabajado corresponde a cada una de las órdenes. Estas tarjetas de tiempo deben ser supervisadas por el jefe de producción para que se de un cumplimiento acertado.

Tabla 24 Tarjeta de Control de Tiempo

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS				
SAN SIMÓN				
TARJETA DE TIEMPO				
PRODUCTO			Manjar de leche 400 gr.	
UNIDADES			60	
Nº	Actividad	Trabajador	Tiempo de elaboración	Costo
1	Receptado	Juan Monar	0:25:00	1,025
2	Filtrado	Juan Monar	0:20:00	0,82
3	Calentado	Juan Monar	0:40:00	1,64
4	Adicionado de bicarbonato	Juan Monar	0:28:00	1,148
5	Cocido	Juan Monar	0:20:00	0,82
6	Adicionado de azúcar	Gatea Raúl	0:20:00	0,82
7	Ebullición	Gatea Raúl	1:00:00	2,46
8	Adicionado de Glucosa	Gatea Raúl	2:00:00	4,92
9	Concentrado de la leche	Gatea Raúl	2:30:00	6,15
10	Enfriado	Gatea Raúl	1:30:00	3,69
11	Envasado y rotulado	Gatea Raúl	3:00:00	7,38
12	Almacenado	Gatea Raúl	0:30:00	1,23
	Total		13:03:00	32,103

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS
SAN SIMÓN**

TARJETA DE TIEMPO

PRODUCTO

Queso Fresco 600 gr.

UNIDADES

108

N°	Actividad	Trabajador	Tiempo para la elaboración	Costo
1	Receptado	Juan Monar	0:25:00	1,025
2	Filtrado	Juan Monar	0:20:00	0,82
3	Estandarizado	Juan Monar	0:27:00	1,107
4	Pasteurizado	Juan Monar	0:30:00	1,23
5	Enfriado	Juan Monar	0:28:00	1,148
6	Inoculado	Juan Monar	0:20:00	0,82
7	Incubado	Juan Monar	0:30:00	1,23
	Adicionado de Cloruro de			
	Calcio	Juan Monar	0:15:00	0,615
8	Adicionado de cuajado	Juan Monar	0:15:00	0,615
9	Coagulado	Juan Monar	0:30:00	1,23
10	Cortado de la cuajada y			
11	batido	Juan Monar	0:15:00	0,615
12	Desuerado	Gatea Raúl	0:20:00	0,82
13	Lavado de cuaja y batido	Gatea Raúl	0:15:00	0,615
14	Moldeado y enmallado	Gatea Raúl	0:30:00	1,23
15	Prensado	Gatea Raúl	3:30:00	8,61
16	Salmuero	Gatea Raúl	0:10:00	0,41
17	Empacado y rotulado	Gatea Raúl	4:00:00	9,84
18	Almacenado	Gatea Raúl	0:30:00	1,23
	Total		13:30:00	33,21

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS

SAN SIMÓN

TARJETA DE TIEMPO

PRODUCTO

Queso Mozzarella 500 gr.

UNIDADES

110

N°	Actividad	Trabajador	Tiempo para la elaboración	Costo
1	Receptado	Juan Monar	0:25:00	\$ 1,03
2	Filtrado	Juan Monar	0:20:00	\$ 0,82
3	Estandarizado	Juan Monar	0:27:00	\$ 1,11
4	Pasteurizado	Juan Monar	0:30:00	\$ 1,23
5	Enfriado	Juan Monar	0:28:00	\$ 1,15
6	Inoculado	Juan Monar	0:20:00	\$ 0,82
7	Incubado	Juan Monar	0:30:00	\$ 1,23
	Adicionado de Cloruro de			
8	Calcio	Juan Monar	0:15:00	\$ 0,62
9	Adicionado de cuajado	Juan Monar	0:15:00	\$ 0,62
10	Coagulado	Juan Monar	0:30:00	\$ 1,23
11	Cortado de cuajado	Juan Monar	0:05:00	\$ 0,21
12	Calentado	Juan Monar	0:20:00	\$ 0,82
13	Desuerado Total	Juan Monar	0:30:00	\$ 1,23
14	Che erizado	Gatea Raúl	0:30:00	\$ 1,23
15	Acidificado	Gatea Raúl	0:20:00	\$ 0,82
16	Hilado	Gatea Raúl	0:25:00	\$ 1,03
17	Moldeado	Gatea Raúl	1:00:00	\$ 2,46
18	Enfriado	Gatea Raúl	0:20:00	\$ 0,82
19	Salmuero	Gatea Raúl	0:10:00	\$ 0,41
20	Empacado y rotulado	Gatea Raúl	4:00:00	\$ 9,84
21	Almacenado	Gatea Raúl	0:30:00	\$ 1,23

Total

12:10:00 \$ 29,93

Resumen de la Tarjeta de Tiempo

N°	Producto	Unidades	Tiempo Total	Costo Total
1	Queso Fresco 600 gr.	108	13:30:00	\$ 33,21
2	Queso Mozzarella 500 gr.	110	12:10:00	\$ 29,93
3	Manjar de leche 400 gr.	60	13:03:00	\$ 32,10
Total		278	38:43:00	\$ 95,24

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Rol de Pagos

Para realizar este documento es necesario contar con el control de asistencia ya que en el tenemos más detallado la cantidad de horas trabajadas durante el mes de forma individualizada.

Es necesario presentar la estructura del rol de pagos para su respectiva utilización

Tabla 25. Rol de Pagos

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN											
ROL DE PAGOS											
N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	SUELDO	HORAS ORDINARIAS	HORAS SUPLEMENTARIAS	TOTAL, INGRESOS	FONDO DE RESERVA 8,33%	APORTE PATRONAL 12,15%	DESCUENTOS	IESS PERSONAL 9,45%	TOTAL A PAGAR
1	Azogue Holger	Presidente	\$ 394,00	\$ -	\$ -	\$ 394,00	\$ 32,82	\$ 47,87	\$ -	\$ 37,23	\$ 426,82
2	Monar Juan	Administrador	\$ 394,00	\$ -	\$ -	\$ 394,00	\$ 32,82	\$ 47,87	\$ -	\$ 37,23	\$ 426,82
4	Estrella Teresita	Contadora	\$ 150,00	\$ -	\$ -	\$ 150,00	\$ 12,50	\$ 18,23	\$ -	\$ 14,18	\$ 162,50
5	Gatía Raúl	Trabajador	\$ 394,00	\$ -	\$ -	\$ 394,00	\$ 32,82	\$ 47,87	\$ -	\$ 37,23	\$ 426,82
	TOTAL		\$ 1.332,00	\$ -	\$ -	\$ 1.332,00	\$ 110,96	\$ 161,84	\$ -	\$ 125,87	\$ 1.442,96

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN			
ROL DE PAGOS			
DECIMO TERCER SUELDO 12(/)	DECIMOS CUARTO SUELDO \$ 394,00	VACACIONES	LIQUIDO A RECIBIR
\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 16,42	\$ 556,77
\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 16,42	\$ 556,77
\$ 12,50	\$ 12,50	\$ 6,25	\$ 211,97
\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 16,42	\$ 556,77
\$ 111,00	\$ 111,00	\$ 55,50	\$ 1.882,29

40	Horas a la semana
160	Hora al mes
4,93	Valor por hora
0,027	Valor por minuto

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados San Simón

Hoja de Costos

Es donde se registra los costos de producción de cada una de las órdenes, las mismas que pueden variar en su diseño de acuerdo a las necesidades de la organización.

Esta hoja resume el valor de los elementos básicos del costo como son: la materia prima directa, la mano de obra directa y los gastos de fabricación de acuerdo a cada una de las órdenes de producción.

Tabla 26 Hoja de Costos

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN							
HOJA DE COSTOS							
Artículo	Queso Fresco 600	Fecha de					
Cantidad	gr.	Terminación:					
	108	Fecha de Inicio:					
ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN							
		Materiales Directos		Mano de Obra		Gastos Generales	
Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total	Costo Unitario	Costo Total	Costo Unitario	Costo Total
400	Leche	\$ 0,40	\$ 160,00				
40	Estabilizantes	\$ 0,04	\$ 1,60				
8	Cartón	\$ 0,02	\$ 0,19				
13:30:00	Consumo de la Mano de Obra			\$ 0,027	\$ 21,87		
1	Gasto Venta						\$2,57
1	Gasto Administrativo						\$14,28
RESUMEN:							
						\$	186,57
						\$	21,87
						\$	16,85
						\$	225,30
						\$	2,09

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN HOJA DE COSTOS							
Artículo		Manjar de leche		Fecha de Terminación:			
Cantidad		110		Fecha de Inicio:			
ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN							
		Materiales Directos		Mano de obra		Gastos Generales	
		Costo	Costo	Costo	Costo	Costo	
Cantidad	Descripción	Unitario	Total	Unitario	Total	Unitario	Costo Total
50	Leche	\$ 0,40	\$ 20,00				
25	Azúcar	\$ 0,45	\$ 11,25				
16	Bicarbonato	\$ 0,11	\$ 1,76				
1	Glucosa	\$ 0,48	\$ 0,48				
1	Hidróxido de sodio	\$ 0,48	\$ 0,48				
1	Fenoltaleína	\$ 0,24	\$ 0,24				
1	Desengrasantes	\$ 0,50	\$ 0,50				
60	Tarrinas	\$ 0,08	\$ 0,65				
60	Etiquetas	\$ 0,06	\$ 1,32				
0	Gas	\$ 1,65	\$ 1,65				
Consumo de la							
13:03:00	Mano de Obra			\$ 0,03	\$ 21,14		
1,00	Gasto Venta						\$ 2,57
	Gasto						
1,00	Administrativo						\$14,28
RESUMEN:		Materiales Directos					\$ 38,33
		Mano de Obra Directa					\$ 21,14
		Gastos de Fabricación					\$ 16,85
		Costo Total					\$ 76,33
		Costo Unitario					\$ 0,69

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS SAN SIMÓN HOJA DE COSTOS							
Artículo		Queso Mozzarella de 400 gramos		Fecha de Terminación:			
Cantidad		110		Fecha de Inicio:			
ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN							
		Materiales Directos		Mano de obra		Gastos Generales	
		Costo	Costo	Costo	Costo	Costo	
Cantidad	Descripción	Unitario	Total	Unitario	Total	Unitario	Costo Total
500	Leche	\$ 0,40	\$ 200,00				
10	Fermento láctico	\$ 0,09	\$ 0,93				
50	Cuajo	\$ 0,01	\$ 0,65				
300	Salmuera	\$ 0,30	\$ 1,32				
110	Fundas de empaque	\$ 0,06	\$ 6,16				
28	Etiquetas de cartón	\$ 0,03	\$ 0,84				
1	Cinta de Embalaje	\$ 0,06	\$ 0,06				
7	Cartón	\$ 0,02	\$ 0,17				
1	Gas	\$ 1,65	\$ 1,65				
	Consumo de la Mano						
14:43:00	de Obra			\$ 0,03	\$ 19,71		
1	Gasto Venta						\$ 2,57
1	Gasto Administrativo						\$ 14,28
	RESUMEN:						
				Materiales Directos		\$	211,77
				Mano de Obra Directa		\$	19,71
				Gastos de Fabricación		\$	16,85
				Costo Total		\$	248,34
				Costo Unitario		\$	2,26

Los costos que tiene la entidad en la elaboración de sus productos con el método común, en relación con el Sistema de Costo por Orden de Producción ya aplicado.

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Tabla 27 *Tabla de comparación*

N°	Descripción	Costo	Costo	Diferencia
		actual	sugerido	
1	Queso Fresco 600 gramos	\$ 1,99	\$ 2,09	0,10
2	Queso Mozzarella de 500 gramos	\$ 2,61	\$ 2,26	-0,35
3	Manjar de Leche 400 gramos	\$ 1,17	\$ 0,69	-0,48
			TOTAL	-0,73

Se evidencia que 0, 73 centavo, es un sobrante en la elaboración de los productos que vende la entidad en general.

Elaborado por: Benavides Lisseth & Quille Katy

Fuente: Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

Conclusiones

- A través de la investigación bibliográfica se determinó los distintos tipos de Sistemas de Control de Costos existentes, realizando comparaciones y estudios de la situación actual de la organización se estableció que el sistema que se adapta a las necesidades de la organización es el Sistema de Costos por Órdenes de Producción.
- La identificación del proceso productivo de la organización facilitó el desarrollo de la propuesta para que la organización ponga en marcha el mencionado Sistema de Control de Costos.
- El Sistema de Costos por Órdenes de producción es un mecanismo indispensable en la organización, mejorará la rentabilidad empresarial, el proceso productivo, la fijación de precios y la obtención de una información oportuna que facilita una mejor toma de decisiones organizacionales, esta información es obtenida gracias a las técnicas de investigación empleadas.

Recomendaciones

- Que las entidades tomadas como objeto de estudio por parte de los estudiantes egresados para realizar su proyecto de investigación, faciliten la información necesaria para determinar las falencias organizacionales existentes y que también enriquezcan su conocimiento a través de investigaciones bibliográficas profundas acerca del tema a desarrollar.
- Que los estudiantes conjuntamente con sus pares académicos y directores designados socialicen acerca del tema planteado para el desarrollo del trabajo investigativo, para de esta manera contribuir a la sociedad con temas que satisfagan las necesidades de la organización.
- Que se aproveche el trabajo investigativo para fomentar el conocimiento y hacer en lo mayor posible la organización se sienta a gusto y satisfecha con el trabajo emitido por parte del equipo de trabajo.

Bibliografía

- Alegsa, L. (27 de 08 de 2018). ALEGSA.com.ar. Obtenido de <http://www.alegsa.com.ar/Dic/sistema.php>
- Almagro, N. &. (21 de 05 de 2017). Sistema de Costos por Procesos. Obtenido de https://issuu.com/oswaltmontilla/docs/sistema_de_costos_por_procesos_-_1_
- Arredon, G. (2015). Contabilidad y Analisis de Costos. Mexico: PATRIA.
- Bonilla, G. V. (2015). repositorio.uta.edu.ec. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3332/1/TA0262.pdf>
- Bravo, M. &. (2014). Contabilidad de Costos . Quito: NuevoDia .
- Calero, S. &. (01 de Octubre de 2016a). Repositorio UTC. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3947/1/T-UTC-4160.pdf>
- Claero, S. &. (01 de Octubre de 2016b). Repositorio UTC. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3947/1/T-UTC-4160.pdf>
- Copyright. (14 de Novibemre de 2019). Obtenido de <https://definicion.de/asociacion/>
- Delgado, N. d. (2017). Procedimiento de un Sistema de Costos . SciELO.
- Garzón, M. E. (2017). Sistema de Costos, Herramienta Infalible, para las Instituciones de Educación Superior (IES) que ofeten Posgrado en el Ecuador, desde la Óptica de la Economía Política. Eumed.net.
- Gerencie.com. (11 de 10 de 2017). Obtenido de <https://www.gerencie.com/sistemas-de-costos-abc.html>
- Gerencie.com. (26 de 04 de 2018). Obtenido de <https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>
- Gerencie.com. (1 de 5 de 2018). Obtenido de <https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-ordenes.html>
- Gonzalés, M. A. (2015). Contabilidad y Análisis de Costos. México: PATRIA.

- ISO 9001:2015. (18 de 04 de 2018). Obtenido de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2018/04/que-es-un-proceso-segun-la-iso-90012015/>
- Martínez, M. G., & Martínez, X. T. (2017). Evolución Histórica de la Contabilidad de Costos . II Congreso Virtual Internacional de Desarrollo Económico, Social, y Empresarial en Iberoamérica.
- Quezada, J., & Robles, A. (2016). dspace.ucuenca.edu.ec. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1260/1/tcon565.pdf>
- Quinde, S. E., & Juca, M. I. (2017). Propuesta de un sistema de Costos por Ordenes de Produccion en la Generacion de Servicios en los Consecionarios de Vehículos Caso Practico CHERRY CUENCAUTO. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/28343/1/Trabajo%20de%20Titulación.pdf>
- Retos en SUPPLY CHAIN. (25 de Octubre de 2017). EAE BUSINESS SCHOOL. Obtenido de <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/proceso-de-produccion-en-que-consiste-y-como-se-desarrolla/>
- Rincón, C. &. (2014). Contabilidad de Costos I Componentes del costo. Colombia: Digiprint SAS.
- Rios, G. &. (01 de 08 de 2015). Obtenido de MÉXICO: ¿Cómo vamos?: https://scholar.harvard.edu/files/vrios/files/201508_mexicoproductivity.pdf
- Rojas, C. (2015). Contabilidad de constos en industrial de transformación. Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Publicos.
- Rojas, C. (2015). Contabilidad de cotos en industrias de transformación. Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Publicos.
- Tania, D. (2 de Julio de 2018). economía simple.net. Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/erogacion>

Vallejo, V. M., Soto, V. M., & Merchán, N. H. (2015). El Costo de Producción y la Fijación de precios en las Microempresas. eumednet.

Vásquez, R. M. (1 de 06 de 2015). Costos de comercialización. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.

Viscarra, R., Lasso, R., & Tapia, D. (2015). La Leche del Ecuador. Quito: Effecto Studio.

Zapata, P. (2014). Contabilidad de Costos. México: McGraw-Hill.

Anexos

Anexo 1. Presupuesto

Tabla 28 *Presupuesto*

Rubros	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Sub Total	Total /Rubro
I. Bienes					\$ 283,00
Lapiceros	6	Unidades	\$ 0,50	\$ 3,00	
Anillados	10	Unidades	\$ 1,00	\$ 10,00	
Materiales y Suministros		Unidades	\$ 80,00	\$ 80,00	
Impresiones		Unidades	\$ 120,00	\$ 120,00	
Anillos	10	Unidades	\$ 7,00	\$ 70,00	
II. Servicios					\$ 155,00
Transporte				\$ 60,00	
Viáticos				\$ 30,00	
Teléfono				\$ 15,00	
Varios				\$ 50,00	
Total					\$ 438,00
Presupuesto De Ingresos					
Recursos propios	\$	438,00			
Donaciones	\$	-			
Total					\$ 438,00

Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Anexo 2. Cronograma

Tabla 29 Cronograma de Actividades

Actividades	<u>Octubre</u>		<u>Noviembre</u>				<u>Diciembre</u>			<u>Enero</u>		<u>Febrero</u>				
	21 al 31	01 al 08	09 al 12	13 al 16	17 al 20	21 22	23 al 30	01 al 18	19 al 22	23 al 31	01 al 16	17 18 al 31	01 al 06	07 al 10	11 al 14	18 al 28
Presentación y aprobación de la Denuncia del Tema, adjunto la copia del RUC de la institución.																
Elaboración del Anteproyecto																
Presentación anteproyecto en las Coordinaciones de la unidad de titulación																
Revisión por parte de los pares académicos y Corrección del anteproyecto en base a las sugerencias y recomendaciones de los pares académicos																
Presentación y aprobación del anteproyecto.																

Desarrollo del Proyecto de
Investigación

Revisión de los formatos
del trabajo final

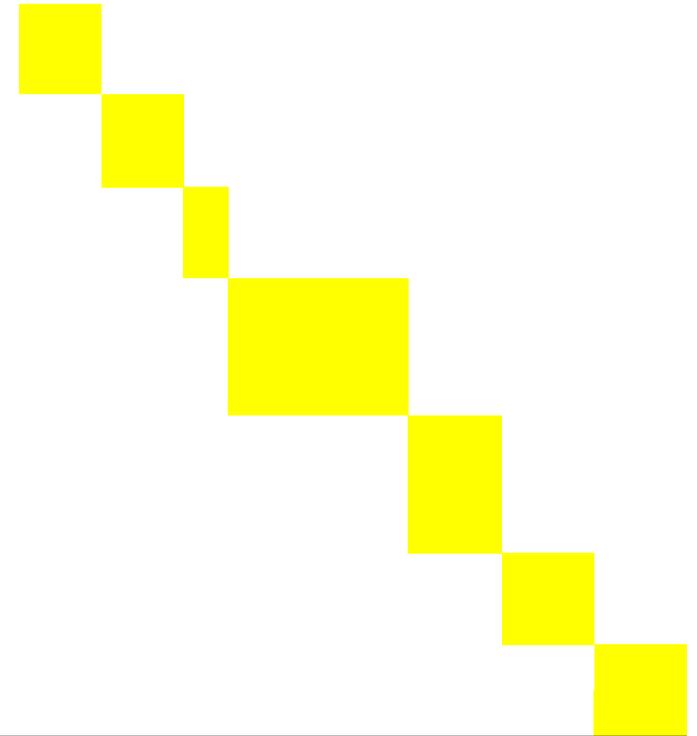
Presentación del trabajo
final

Revisión por parte de los
pares y Corrosiones del
proyecto de investigación

Entrega del trabajo final a
los pares académicos para
su calificación

E misión de la calificación
del trabajo escrito

Defensa del trabajo de
titulación



Elaborado por: Benavides Lisseth y Quille Katy

Anexo 3. Formato de entrevista



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA CP

Entrevista al Sr. Juan Carlos Monar Solorzano representante legal de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

OBJETIVO: Obtener información oportuna de la Asociación que permita la realización del presente proyecto de investigación

CUESTIONARIO:

1. ¿La organización, mantiene un Sistema de Control de Costos definido?
2. ¿Cuál es proceso productivo que mantiene la organización?
3. ¿El control de costos que mantiene, satisface las necesidades de información?
4. ¿Considera necesario mejorar su Sistema Control de Costos?
5. ¿La asociación cuenta con bodegas, que permitan clasificar Inventarios de Materia Prima, Productos en Proceso y Productos Terminados?
6. ¿Se capacita periódicamente al personal encargado del área de producción de la organización y cuáles son los temas más comunes?
7. ¿Considera que los precios establecidos de los productos son los adecuados de acuerdo a su costo de producción?
8. ¿Cree usted que la aplicación o mejoramiento del Sistema de Costos contribuirá al proceso productivo de la organización?

9. **¿Qué sistema considera que se adapta a las necesidades de la organización?**
10. **¿El presente proyecto investigativo será de beneficio general para su organización?**

Gracias por su colaboración.

Anexo 4. Formato de encuestas



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CP

Encuesta al personal de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus Derivados de la parroquia San Simón

OBJETIVO: Obtener información oportuna de la Asociación que permita la realización del presente proyecto de investigación

CUESTIONARIO:

1. ¿Qué función cumple dentro de la organización?

- Vicepresidente ____
- Secretaria ____
- Tesorero ____
- Vocal ____
- Obreros ____
- Socios ____

2. ¿Cómo se lleva el control de costos de producción en la organización?

- Empírico ____
- Científico ____
- Sistematizado ____

3. ¿El control de costos aplicado por la organización, ha contribuido al mejor desarrollo del?:

- Proceso Productivo_____
- A la Rentabilidad empresarial _____
- A la toma de decisiones empresariales _____

4. ¿Considera que los precios efectuados de los productos son los establecidos de acuerdo a?:

- Su costo de producción_____
- Empíricamente_____
- La competencia_____

5. ¿Cada que tiempo se realizan comparaciones de los costos?

- Semanal_____
- Trimestral_____
- Semestral_____
- Anual _____
- **¿Se da cumplimiento a los objetivos organizacionales?**
- Siempre _____
- Casi siempre _____
- Nunca _____

6. ¿Qué tipo de material existe en la organización para llevar un control de costos de producción?

- Apuntes simples_____
- Hojas de seguimiento y control_____

- Fichas especializadas (orden de trabajo, kardex) _____

7. ¿Identifique las deficiencias existentes en la organización?

- Sobreproducción _____
- Gastos innecesarios _____
- Información distorsionada _____
- Planeación inadecuada _____

8. ¿La persona encargada del área de producción es?:

- Primaria _____
- Secundaria _____
- Tercer nivel _____
- Cuarto nivel _____

9. ¿Considera que la aplicación de un Sistema de Costos óptimo mejorara la?:

- Producción _____
- Determinación de costos de los productos _____
- Obtención de información detalla y ordenada de los costos _____
- La rentabilidad de la organización _____

Gracias por su colaboración.

Anexo 4. Fotos

Ubicación de la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados de la parroquia San Simón, dentro de la Fundación El Cambio por su Cambio.



Parte trasera de la planta de lácteos San Simón, la Asociación de Productores e Industrializadores de Lácteos y sus derivados



Entrada frontal de la Fundación El Cambio por su Cambio.

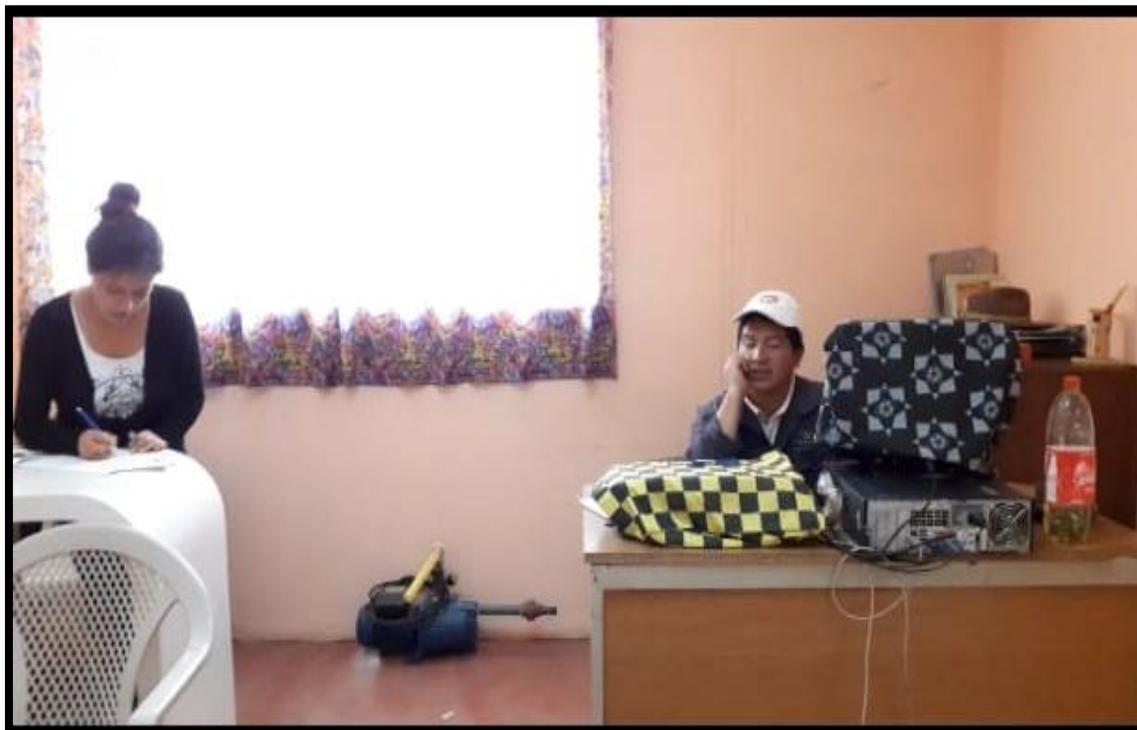
Entrevistas aplicadas al personal de la entidad en el área de producción.



Entrevista aplicada al administrador de la entidad.



Encuesta aplicada al presidente de la organización.



Área de producción elaboración de quesos.



Productos que oferta la entidad.



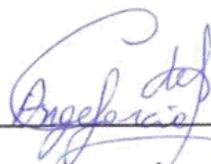
02 de Marzo del 2020

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

Yo, Ing. García Del Pozo Ángel Mussoline Director del Proyecto de Investigación, certifico que las señoritas, **BENAVIDES MALIZA LISSETH FERNANDA Y QUILLE GUAMARICA KATY LORENA** estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría CP., dentro de la modalidad de titulación (Proyecto de Investigación); a cumplido con la revisión a través de la herramienta URKUND el día 02 de Marzo de 2020, del proyecto de investigación denominado **“EL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS PARA MEJORAR EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2019”**. Dado como resultado un 2% de coincidencia; porcentaje que se encuentra dentro del parámetro establecido.

Es todo cuanto puedo certificar.

Atentamente



ING. GARCÍA DEL POZO ÁNGEL MUSSOLINE

Cd. N°: 020066733-5

Urkund Analysis Result

Analysed Document: proyecto.docx (D63444500)
Submitted: 2/4/2020 9:47:00 PM
Submitted By: lfbmaliza@gmail.com
Significance: 2 %

Sources included in the report:

Trabajo de Graduación - Ing. Franklin Jarrín.pdf (D15270061)
TESIS CORRIJIENDO OCTUBRE.docx (D16071421)
TESIS_DEISY_TIBALOMBO_FABIOLA_QUILLE....docx (D32393197)
tesis completa.docx (D11119183)
ROSA Y. CABASCANGO B..docx (D40680786)
Patricia Cabrera.docx (D54440489)
conta trabajo final Melida.docx (D55097440)
<https://html.rincondelvago.com/control-de-la-mano-de-obra.html>
<https://docplayer.es/57699609-Universidad-nacional-del-callao-facultad-de-ciencias-contables-escuela-profesional-de-contabilidad.html>
<https://es.slideshare.net/ceciliahuapaya1/t-utc0016-1>
<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4983/1/UPSE-TCA-2019-0060.pdf>

Instances where selected sources appear:

18

