



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

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

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADOS EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

FORMA: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

“ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN Y
SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA
DE EMBUTIDOS SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS,
PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023”.

AUTORES:

DANIEL SEBASTIÁN MANANGÓN FERNÁNDEZ

EMELY MARIBEL PUNINA CAYAMBE

DIRECTORA:

ING. MARÍA DEL CARMEN IBARRA CHANGO

GUARANDA – ECUADOR

2024

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA DE EMBUTIDOS SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023”.

AGRADECIMIENTO

Estimada Universidad Estatal de Bolívar, nos dirigimos a ustedes para expresar nuestra profunda gratitud hacia la Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática por haber abierto sus puertas y brindarnos las herramientas y el apoyo necesarios para alcanzar nuestras metas académicas y profesionales.

Queremos reconocer y agradecer especialmente a los docentes que nos han brindado sus valiosos conocimientos y nos han guiado por el camino de la sabiduría, especialmente a la Ing. María Ibarra, Ing. Anabel Monar y el Ing. Xavier García, que han sido nuestros consejeros para poder desempeñar el TIC. Su dedicación y compromiso han sido inspiradores y han contribuido significativamente a nuestra formación académica y desarrollo integral para nuestro crecimiento personal y profesional.

Así mismo, extendemos nuestro agradecimiento a la empresa de embutidos “Salinerito” por su apoyo incondicional para el desarrollo del TIC proporcionando información necesaria para llevar a cabo este proyecto de manera efectiva.

Una vez más, gracias por creer en nosotros y por permitirnos crecer en el ámbito académico.

Autores

DEDICATORIA

Agradezco a Dios por permitirme culminar con éxito mis estudios. A mi Madre Guadalupe Fernández, Hermana Gladys Manangón y a mi Sobrino Jordan Barrera quienes han sido el pilar fundamental y motivante para el desarrollo de este trabajo de investigación, por su apoyo incondicional y económico, inculcando en mí el camino correcto para lograr mis objetivos y metas.

Elaborado por: Sebastián Manangón

Esta investigación está dedicada a las personas que han sido fundamentales en mi vida y en mi trayectoria académica. Agradezco a Dios por darme la fortaleza para seguir adelante y cumplir con su voluntad. A mis padres, Hermenegildo Punina y Ana Cayambe por su inspiración, sacrificio, amor y apoyo incondicional, que han sido pilares en mi camino hacia el éxito. A mis hermanos, Lisbeth y Bryan, les estimo por sus palabras de aliento y por estar siempre presentes. Y, por último, pero no menos importante, agradezco a David Solórzano por su compañía y amor incondicional que me ha brindado durante todo el proceso académico. Sin ellos, no estaría donde estoy hoy.

Elaborado por: Emely Punina

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN

Ing. María del Carmen Ibarra Chango, Ing. Anabel Monar Verdezoto e Ing. Xavier García, en su orden Director y Pares Académicos del Trabajo de Integración Curricular “ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA DE EMBUTIDOS SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023”., desarrollado por el señor Daniel Sebastián Manangón Fernández y la señorita Emely Maribel Punina Cayambe.

CERTIFICAN

Que, luego de revisado el Trabajo de Integración Curricular en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la carrera CONTABILIDAD Y AUDITORIA.

Guaranda, julio del 2024



Ing. María Ibarra
Director



Ing. Anabel Monar
Par Académico



Ing. Xavier García
Par Académico

DERECHOS DE AUTOR

Nosotros **Manangón Fernández Daniel Sebastián y Punina Cayambe Emely Maribel**, Portadores de la Cédula de Identidad No 1722889126 y 1754095907 en calidad de autores y titulares de los Trabajo de derechos morales y patrimoniales del Trabajo de Titulación: **"ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA DE EMBUTIDOS SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO2023."**, modalidad **TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedemos a favor de la Universidad Estatal de Bolívar, unos licenciados gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservamos a mi/nuestro favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada. Así mismo, autorizamos a la Universidad Estatal de Bolívar, para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Digital, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior. Las autoras declaran que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Daniel Sebastián Manangón Fernández

Cl.. 1722889126

Emely Maribel Punina Cayambe

Cl..1754095907

ÍNDICE DEL CONTENIDO

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA	iv
CERTIFICADO DE VALIDACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE DEL CONTENIDO	vii
ÍNDICE DE TABLA	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1
RESUMEN.....	3
ABSTRACT	4
CAPÍTULO I	5
FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	5
1.1. Descripción del Problema.....	5
1.2. Formulación del problema.....	7
1.3. Preguntas de Investigación	7
1.4. Justificación	8
1.5. Objetivos.....	9
1.5.1. Objetivo General	9
1.5.2. Objetivos Específicos.....	9
1.6. Hipótesis	10
1.7. Variables.....	10
1.7.1. Operacionalización de variables	11

CAPÍTULO II.....	15
MARCO TEÓRICO	15
2.1. Antecedentes académicos.....	15
2.2. Científico (bases teóricas en la que fundamenta la investigación).....	17
2.2.1. Contabilidad de Costos	17
2.2.2. Sistema de Costos	18
2.2.3. Métodos de asignación de costos	18
2.2.4. Clasificación de los Costos	20
2.3. Conceptual.....	21
2.4. Legal.....	24
2.4.1. Constitución de la República del Ecuador	24
2.4.2. Ley Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, COPCI	27
2.4.3. Ley de Régimen Tributario Interno, LORTI.....	30
2.4.4. Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos	31
2.5. Georeferencial	32
CAPÍTULO III.....	33
METODOLOGÍA	33
3.1. Tipos de investigación.....	33
3.2. Enfoque de investigación	34
3.3. Métodos de Investigación.....	35
3.4. Técnicas e instrumentos de Recopilación de Datos	36
3.5. Universo, Población y Muestra	37
3.6. Procesamiento de la Información	38
CAPÍTULO IV.....	39

RESULTADOS Y DISCUSIÓN	39
4.1. Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados	39
CAPÍTULO V.....	53
PROPUESTA.....	53
5.1. Título de la propuesta.....	53
5.2. Objetivo de la propuesta.....	54
5.3. Antecedentes de Propuesta.....	54
5.4. Fase I	59
5.4.1. Diagnóstico de la empresa	59
5.5. Fase II.....	60
5.5.1. Flujograma operacional el sistema de costos por órdenes de producción	60
5.6. Fase III	61
5.6.1. Tratamiento de los Costos Indirecto de Fabricación.....	62
5.6.2. Materia Prima (MP)	62
5.6.3. Mano de Obra (MO).....	62
5.6.4. Costos Indirectos de Fabricación (CIF)	62
5.7. Fase IV	63
5.7.1. Ejecución.....	63
5.8. Fase V.....	139
5.8.1. Estimación de los Costos Indirectos de Fabricación de la Empresa de Embutidos “Salinerito”.	139
CONCLUSIONES.....	141
RECOMEDACIONES.....	142
BIBLIOGRAFÍA.....	143

ANEXOS	150
Anexo 1. Cronograma (GANTT).....	150
Anexo 2. Presupuesto Ejecutado.....	151
Anexo 3. Carta de aceptación de la organización	152
Anexo 4. Guía de Encuesta	153
Anexo 5. Guía de Entrevista	156
Anexo 6. Ficha de Observación	157
Anexo 7. Otros que considere relevantes para sustentar su proyecto.	161
Anexo 8. Certificado Antiplagio	165

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1. Costos Indirectos de Fabricación	11
Tabla 2: Costos de producción.....	13
Tabla 3. Detalle de la población.....	38
Tabla 4. No hay una asignación de costos de manera correcta ni adecuada de acuerdo al procedimiento contables.....	39
Tabla 5. Nivel alto de afectación en los costos, por lo cual resalta la importancia de una gestión eficiente de los costos de producción para mejorar la rentabilidad.	40
Tabla 6. No se lleva a cabo seguimientos a los costó indirectos de fabricación, como consecuencia resulta en el manejo inadecuado de los registros de costos.	41
Tabla 7. Los colaboradores de planta en su gran mayoría pueden identificar y diferencias los costos indirectos de fabricación de los demás costes.....	42
Tabla 8. El personal mantiene contacto directo en el control y manejo de los costos y cuentan con la capacidad de supervisar los costos de producción.....	43
Tabla 9. Las comparaciones de estos costos no se efectúan con regularidad.	44
Tabla 10. Alto nivel de conocimiento y consenso entre los encuestados sobre el enfoque específico de producción adoptado en la planta.....	45
Tabla 11. No existe un control, seguimiento de la cantidad de desperdicios generados.	46
Tabla 12. Autoridades administrativas carecen de un enfoque colaborativo.	47
Tabla 13. Implementar un enfoque colaborativo con la finalidad de mejorar la eficiencia en la gestión de los CIF	48
Tabla 14. Productos producidos en la embudidora “Salinerito”	56
Tabla 15. Clasificación de elementos del Costo	58
Tabla 16. Materia Prima.....	64
Tabla 17. Materia Prima Directa	64
Tabla 18. Costos Indirectos de Fabricación	65
Tabla 19. Costos de Producción Salami.....	66

Tabla 20. Orden de Requisición del producto Salami.....	67
Tabla 21. Kardex Carne de Cerdo.....	68
Tabla 22. Kardex Carne de Cerdo.....	69
Tabla 23. Kardex Grasa de Cerdo	70
Tabla 24. Kardex Nitrito	71
Tabla 25. Kardex Sal.....	72
Tabla 26. Kardex Ajo.....	73
Tabla 27. Kardex Pimienta negra en Polvo.....	74
Tabla 28. Kardex Vino Tinto	75
Tabla 29. Costo de producción Chuleta Ahumada.....	77
Tabla 30. Orden de Requisición Chuleta Ahumada.....	78
Tabla 31. Kardex Costilla de Cerdo.....	79
Tabla 32. Kardex Fosfato	80
Tabla 33. Kardex Sal Curante	81
Tabla 34. Kardex Azúcar	82
Tabla 35. Kardex Sal.....	83
Tabla 36. Kardex Eritorbato Sódico.....	84
Tabla 37. Kardex Agua	85
Tabla 38. Mano de obra Directa Salami.....	86
Tabla 39. Tarjeta reloj, Masabanda Raúl	88
Tabla 40. Tarjeta reloj, Chamorro Jorge	89
Tabla 41. Tarjeta reloj, Pungaña David.....	90
Tabla 42. Tarjeta reloj, Chamorro Jhony	91
Tabla 43. Estimación de Costos Indirectos de Fabricación	92
Tabla 44. Tarjeta Reloj, Masabanda Raúl	93
Tabla 45. Tarjeta reloj Chamorro Jorge	94
Tabla 46. Tarjeta reloj, Pungaña David.....	95
Tabla 47. Tarjeta reloj, Chamorro Jhony	96
Tabla 48. Estimación horas trabajadas en la elaboración del Salami.....	97
Tabla 49. Clasificación de Costos Indirectos de Fabricación	98

Tabla 50. Materia Prima Indirecta Salami	100
Tabla 51. M.PD. empleada en la producción Salami	100
Tabla 52. Producción de Chuleta Ahumada.....	101
Tabla 53, M.PI. empleada en la producción Chuleta ahumada.....	101
Tabla 54. Nómina Mano de Obra Indirecta.....	102
Tabla 55. Tarjeta reloj, Duran Flavio.....	103
Tabla 56. Tarjeta reloj, Tualombo Daniela	103
Tabla 57. Mano de Obra Indirecta, Chuleta Ahumada	105
Tabla 58. Tarjeta reloj Durán Flavio.....	106
Tabla 59. Tarjeta reloj, Tualombo Daniela	107
Tabla 60. Estimación de Mano de Obra Indirecta Salami.....	108
Tabla 61. Depreciación de Maquinarias (Molino, Cutter)	108
Tabla 62. Depreciación Maquinaria (Tina de enfriado, Codificadora)	109
Tabla 63. Depreciación Maquinaria (Equipo de Cómputo, Balanza)	109
Tabla 64. Depreciación Maquinaria (Marmita, Cortadora de fileteado).....	109
Tabla 65. Depreciación Maquinaria (Cámara fría, Empacado al vacío).....	111
Tabla 66. Depreciación Codificadora.....	111
Tabla 67. Depreciación Maquinaria (Muebles y Enseres, Cortadora de hueso)	111
Tabla 68. Distribución CIF, Depreciaciones	113
Tabla 69. Amortizaciones	114
Tabla 70. Distribución CIF, Amortizaciones	115
Tabla 71. Tabla de Maquina Horas y consumo de luz del Salami	116
Tabla 72. Tabla Horas Maquinas y consumo de luz Chuleta Ahumada	117
Tabla 74. Costos Indirectos de Fabricación Variables de Salami	119
Tabla 75. Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación Variables de Salami	119
Tabla 76. Datos Estimados orden de Producción N° 004858	120
Tabla 77. Asignación de los CIF Chuleta Ahumada.....	120
Tabla 78. Libro Diario.....	121
Tabla 79. Asiento Materia Prima Directa.....	124

Tabla 80. Asiento Bancos.....	124
Tabla 81. Asiento Inventario productos en proceso.....	125
Tabla 82. Asiento Mano de obra directa	125
Tabla 83. Asiento CIF	126
Tabla 84. Asiento Inventario productos Terminados	126
Tabla 85. Asiento Cuentas por Cobrar.....	127
Tabla 86. Asiento Ventas	127
Tabla 87. Asiento Costo de Venta.....	128
Tabla 88. Asiento Inventario de Materia Prima Indirecta.....	128
Tabla 89. Balance General	129
Tabla 90. Tasa de Asignación	132
Tabla 91. Tasa de asignación en Base a la Materia Prima Directa	133
Tabla 92. Tasa de asignación e base a la Mano de Obra Directa.....	135
Tabla 93. Tasa de asignación en Base al Costo Primo.....	136
Tabla 94. Estado de Costos de Producción	137
Tabla 95. Estado de Resultados.....	138
Tabla 96 Ficha de Observación.....	157
Tabla 97. Guía de Observación.....	159

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Tomado de Google Maps, 2023 - Empresa de embutidos “Salinerito”	32
Figura 2. Estructura Grupo Salinas	¡Error! Marcador no definido.
Figura 3. Estructura Organizacional Embutidora “Salinerito”	56
Figura 4. Proceso de elaboración de los productos ofertados en la embutidora “Salinerito”	¡Error! Marcador no definido.
Figura 5. Flujograma de procesos embutidora “Salinerito”	61
Figura 6 Servicios Básicos para la orden de producción	118
Figura 7. Hoja de costos Salami.....	130
Figura 8. Hoja de Costos Chuleta Ahumada.....	131
Figura 9 Cronograma Gantt	150
Figura 10 Presupuesto Estimado.....	151
Figura 11 Carta de aceptación.....	152

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo de investigación se desarrolló una estimación de los costos indirectos de fabricación y su incidencia en los costos de producción de la Embutidora “Salinerito”, en el proceso de la recopilación de información se hizo uso de técnicas y métodos de recopilación de información como son: descriptiva, documental, de campo, entre otras; además, cuenta con un enfoque mixto. La investigación sugiere implementar un sistema de Costos por Órdenes de Producción que ayude al control, manejo y reducción de los costes.

Con este contexto, la razón por la que se desarrolla esta investigación es para dar solución al inadecuado control de costos de producción de la embutidora “Salinerito” la cual nace de la necesidad que tiene la embutidora de poder contar con una herramienta que permita conocer los costos reales y a su vez la rentabilidad de la misma.

El **Capítulo I**, se enfoca en el desarrollo del proyecto de investigación a través de la descripción de la problemática, la formulación de la misma, preguntas de investigación, justificación la cual aborda el por qué se desarrolla el estudio, los objetivos generales y específicos, la hipótesis a defender y la conceptualización de variables y su operacionalización.

El **Capítulo II**, aborda el marco teórico, antecedentes como estudios previos relacionados al problema, enfoques teóricos para sustentar la investigación, definiciones conceptuales de variables, bases legales y la georreferenciación en contexto geográfico.

El **Capítulo III**, contiene la metodología de investigación, tipos de investigación, enfoques, métodos, técnicas e instrumentos de recopilación de datos, universo, población y el procesamiento de la información.

En el **Capítulo IV**, se detalla el análisis de datos que implica resumir, comparar y pronosticar resultados. Se emplean diversos métodos estadísticos y se interpreta la información para alcanzar a las conclusiones.

En el **Capítulo V**, se realiza la propuesta a la problemática encontrada en la investigación.

RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo estimar los costos indirectos de fabricación y su incidencia en el costo de producción en la embutidora Salinerito, ubicada en la Parroquia de Salinas, por lo tanto, se reconoce que la embutidora ha enfrentado dificultades en el control y manejo de los costos de producción. Para respaldar la investigación, se empleó una metodología fundamentada en el análisis situacional, que implicó la recopilación de información tanto de fuentes primarias como secundarias. Se utilizaron diversas técnicas, incluyendo la investigación descriptiva, documental y de campo. La investigación descriptiva permitió obtener un panorama general de la situación de la embutidora, mientras que la investigación documental posibilitó el análisis de estudios previos, normativas y datos históricos. Además, se llevaron a cabo investigaciones de campo mediante encuestas y la entrevista, lo que proporcionó información directa y específica sobre las percepciones y prácticas relacionadas en la gestión de los costos.

Se concluye que la investigación realizada sobre los Cotos de Producción en la embutidora “Salinerito” ha proporcionado una visión integral de la problemática, identificando que se debe priorizar la asignación de costos indirectos.

Por lo tanto, se sugiere la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para determinar los costos reales de la producción, la disminución de desperdicios y de esta manera obtener una mejor rentabilidad y crecimiento para la embutidora.

Palabras clave

Estimación, Costos Indirecto de Fabricación, Orden de producción.

ABSTRACT

The objective of this research is to estimate the indirect manufacturing costs and their impact on the cost of production at the Salinerito sausage factory, located in the Salinas Parish, Guaranda Canton, Bolivar Province, therefore, it is recognized that the factory has faced difficulties in the control and management of production costs. To support the research, a methodology based on situational analysis was used, which involved gathering information from both primary and secondary sources. Various techniques were used, including descriptive, documentary and field research. Descriptive research provided a general overview of the situation of the filling plant, while documentary research made it possible to analyze previous studies, regulations and historical data. In addition, field research was carried out through surveys and interviews, which provided direct and specific information on the perceptions and practices related to cost management.

It is concluded that the research carried out on production costs at the "Salinerito" filling plant has provided an integral vision of the problem, identifying that the allocation of indirect costs should be prioritized.

Therefore, the implementation of a production order costing system is suggested in order to determine the real costs of production, reduce waste and thus obtain better profitability and growth for the filler.

Key words

Estimation, Indirect Manufacturing Costs, Production Order.

CAPÍTULO I.

FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

1.1. Descripción del Problema

En el Ecuador, las empresas que se dedican a la producción de embutidos, destacando a provincias como Pichincha, Cotopaxi y Chimborazo. Entre las empresas líderes en el mercado ecuatoriano relacionadas a dicha actividad se encuentran; Plumrose, Alimentos Don Diego, Juris, La Europea, La Danesa, La Italiana, Cafrilosa e Inapesa. Estas empresas han ganado reconocimiento gracias a su sólida cadena productiva, asegurando la calidad de sus productos, y han logrado posicionarse en el mercado nacional debido a su larga trayectoria, extensa oferta de productos y una amplia gama de precios.

Su capacidad para llegar a diversos grupos de consumidores, tanto en términos de ingresos económicos como de preferencias personales, ha contribuido significativamente a su éxito en la industria de embutidos en el país. Las mencionadas empresas pese a su impacto y posicionamiento podrían estar influenciadas por fluctuaciones en los precios de las materias primas a nivel global mediante los cambios en la oferta y demanda de carne y especias que pueden afectar los costos de producción y la rentabilidad de las mismas, mediante a las políticas gubernamentales y las regulaciones en el sector alimentario a nivel nacional e internacional.

En la provincia Bolívar el crecimiento en la elaboración de embutidos es notable y también las personas encargadas en la producción que son constantemente capacitados con la finalidad de poder satisfacer las necesidades de los clientes mediante la creación de sus propias granjas productoras de diferentes tipos de carnes facilitando la fabricación de los mismos. En la actualidad podemos notar que estos negocios han permitido progresar a la provincia mediante la comercialización de estos productos ya

sea en el mismo sitio o en otros lugares, la gran mayoría se abastece de estas mercancías y a precios accesibles para el consumo de los mismos.

Estas empresas cuentan con la eficiente clasificación de costes y sistema de producción ya que puede ser decisivo en el futuro que podría ayudar a prevenir los riesgos financieros con el propósito de poder mejorar los ingresos, disminuir los gastos y contener todos los elementos de costos. Es importante conocer el correcto control del sistema ya que es imperativo que estas empresas generen ingresos y empleos locales para la reactivación del mismo.

La empresa de Embutidos Salinerito se encuentra ubicada en la parroquia de Salinas en las calles El Mirador y vía a Verde pamba. Esta empresa se ha dedicado a la producción de embutidos por cerca de 38 años, el encargado es el Ing. Flavio Durán por ende la planta de producción operaba en una edificación antigua la cual fue heredada a los propietarios, pero en la actualidad dispone de una infraestructura adecuada para la producción, junto con equipos modernos. Desde sus inicios ha tomado en consideración la demanda de las necesidades de la población basando así su producción en productos tales como jamón, tocino, salchicha, mortadela y costillas ahumadas.

El lugar cuenta con una nómina de 6 colaboradores mismos que se encuentran distribuidos en las diferentes áreas de la empresa. Los productos que esta empresa elabora son distribuidos a comerciantes mayoristas y minoristas. A lo largo del tiempo han ido innovando sus productos y entregan al mercado productos que son de gran aceptación para los clientes por su calidad.

La embutidora Salinerito al ser una empresa que se categoriza como artesanos calificados de cierta forma descuidan una parte importante, que son los costos, a pesar de llevar contabilidad únicamente cuentan con registros en los cuales indican la totalidad de los mismos y los que no son correctamente reconocidos y los categorizan como gastos, es así que al momento de categorizarlos el resultados que obtienen no es

el real por consecuencia de lo mencionado anteriormente en relación a los costos indirectos de fabricación.

El implementar un sistema de costos visiblemente no ha sido una prioridad para esta empresa, por razones tales como la competencia o de no generar pérdidas al aplicar dicho sistema, si lo pusieran en marcha se podría conocer de manera más real los costos de producción.

1.2. Formulación del problema

¿Influye la clasificación errónea de los costos indirectos de fabricación en la determinación del costo de producción en la empresa de embutidos Salinerito?

1.3. Preguntas de Investigación

1. ¿La deficiente clasificación de los costos indirectos de fabricación es la causa principal de la determinación errónea de los costos de producción?
2. ¿Con la estimación de los costos indirectos de fabricación se conocerá los valores reales de costos de producción?
3. ¿Es factible implementar un sistema que contribuya a conocer de manera óptima y real los CIF y ayude a determinar los costos de producción?

1.4. Justificación

Esta investigación se desarrolla con la finalidad de conocer los costos de producción reales de la empresa de embutidos “Salinerito”, dado que por desconocimiento de los colaboradores que operan en la empresa han incluido rubros de costos los cuales no corresponden dentro de los gastos y al momento de determinar los costos de producción es evidente que no se revelará los valores reales correspondiente a los costos indirectos de fabricación por ende nace la necesidad de conocer los costes reales del proceso de producción.

Que la empresa maneje de forma adecuada los costos es pertinente para que se establezca un óptimo sistema de costos el cual contenga los diferentes elementos que participan en la producción, como lo son el pago de los servicios básicos, depreciaciones, sueldos al personal entre otros. La investigación es necesaria ya que, si implementaran un sistema de costos este ayudaría a la empresa con el cálculo real de los costos de producción y lograría mejorar su rentabilidad.

Los beneficiarios directos dentro de la empresa son la gerencia, el departamento administrativo y de producción que son los encargados de mantener la estabilidad financiera de la empresa y los beneficiarios indirectos corresponden a colaboradores, proveedores y clientes. La deficiencia de un control y manejo de los costos indirectos de fabricación en la embutidora “Salinerito” ha provocado el establecimiento precios de los productos de manera errónea y por tal razón cuenta con una disminución en la rentabilidad.

La embutidora “Salinerito” en la actualidad atraviesa dificultades con la obtención de los costos indirectos de fabricación ya que valores representativos que no son incluidos en el proceso y no son considerados como gastos se los categoriza de manera errónea, esto se da porque no tienen claro las clasificaciones de costos indirectos, además no cuentan con la precisión exacta en el cálculo de los costes y da como resultados costos de producción aparentes y realizan un margen de utilidad sobre un valor que no es el

correcto, dando resultados menores a lo permitido o incluso a la pérdida de una utilidad favorable.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Estimar los costos indirectos de fabricación y su incidencia en el costo de producción para constatar los registros de seguimiento de los costos de la empresa de embutidos Salinerito de la parroquia Salinas, provincia Bolívar, año 2023.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Identificar fundamentos teóricos, conceptos científicos, enfoques metodológicos, técnicas e instrumentos de investigación utilizando fuentes bibliográficas para el desarrollo de la investigación.
- Calcular los costos indirectos de fabricación del departamento de producción de la embutidora.
- Proponer el método de control costos por órdenes de producción para mejorar la clasificación de los costos del departamento de producción de la embutidora.

1.6. Hipótesis

Con la estimación de los costos indirectos de fabricación se conocerá la incidencia que tiene en los costos de producción en la embudidora Salinerito de la Parroquia Salinas, provincia Bolívar, año 2023.

1.7. Variables

- **Variable Independiente:** Costos Indirectos de fabricación
- **Variables Dependientes** Costos de producción
- **Término de relación:** Incidencia

1.7.1. Operacionalización de variables

Variable independiente

Tabla 1. *Costos Indirectos de Fabricación*

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INST.
Son costos unitarios el cual está conformado por unidades monetarias, se caracterizan por su complejidad al momento de su cálculo. Estos se subdividen en costos variables, fijos y mixtos, a estos se los calcula utilizando la	Materiales indirectos	Control de consumo de materiales indirectos	¿Calcular la cantidad de materiales indirectos utilizados en una orden de producción? ¿Cómo incrementa la tasa de consumo de materiales indirectos en el proceso de fabricación?	CUESTIONARIO
	Mano de obra indirecta	Costo de Mano de Obra Indirecta por Unidad de Producción	¿Calcular el costo de mano de obra indirecta por unidad de producto? ¿Cuál es el indicador que se obtiene al dividir el costo total de mano de obra indirecta entre el número de unidades producidas?	ENTREVISTA

fórmula presupuestaria y presupuesto flexible para lograr controlar los costos indirectos de fabricación.	Proceso de clasificación de Costos	Analizar los procesos de la clasificación de los costos indirectos de fabricación.	¿Cómo la empresa realiza la proyección de los elementos de costos en su producción? ¿Cuál es el método que utiliza la empresa en el proceso de clasificación de los CIF?	ENCUESTA
---	------------------------------------	--	---	----------

Fuente: Elaborado por los autores

Variable dependiente

Tabla 2: *Costos de producción*

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INST.
Se entiende por costo de producción a la inversión requerida para lograr elaborar o producir un producto o un objeto, también conocido como importe de los elementos del costo, y se da para colocar un producto disponible para su consumo o venta, también puede ser usado en procesos posteriores a la fabricación y tiene nexos con las unidades producidas, como son la	Costos de materia prima	Costo de materia prima por unidad de producción	¿Calcular la MP por unidades de producción mediante la división de costos total de MP entre el número de unidades producidas? ¿Conocer la eficiencia del uso de materia prima de la producción?	CUESTIONARIO ENTREVISTA
	Costos de mano de obra directa	Eficiencia del uso de herramientas y equipos	¿Evaluar cómo la mano de obra directa utiliza herramienta y equipos para mejorar la eficiencia en la producción?	ENCUESTA

materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación . (Salas, 2020)			¿Cómo la empresa reduce costos para mejorar la productividad?
	Costos variables y costo fijos	Conocer el margen de contribución de los costos fijos y variables.	¿Cómo afecta el aumento en los costos variables al margen de contribución y a la rentabilidad de cada unidad vendida? ¿Qué estrategias se podría implementar para mejorar el margen de contribución en la utilización de los costos fijos?

Fuente: Elaborado por los autores

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes académicos

Los autores (Iván y otros, 2020), nos menciona en su artículo Espacios, los costos de producción es un monto de metodologías que viene desde hace mucho tiempo y tiene un impacto en la actualidad en la cual ayuda al contador a lograr obtener los costos reales que presentan los distintos tipos de empresas, hablando del sistema de órdenes de producción este se caracteriza por establecer de manera anticipada valores de manera unitaria en los diversos productos elaborados, por tal razón es factible obtener los cálculos por medio de la tasa predeterminada.

Estas variaciones provocan problemas en el proceso de asignación de valores relacionados a los costos indirectos de fabricación, por tal razón es imperativo mencionar que los costos de producción es un tema relevante ya que por medio de este se obtiene los costos indirectos. Mencionan también que los costos es la suma total de los costos que intervienen en la producción y son valores significantes, mismos que son materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

El trabajo de investigación del autor (CANCINO, 2019) de su trabajo de investigación previo la obtención de su título de contador público manifiesta que, los denominados costos de producción son necesarios para poder tomar decisiones dentro de las organizaciones, dentro de la clasificación de costos directos e indirectos estos cuentan con la ventaja de poder identificar con alguna unidad de costos. Además, menciona que los costos expresan la magnitud de sus recursos, materiales, laborales y monetarios, mismos que son requeridos para obtener una línea de producción por ende se las comprende por herramientas de identificación de los tipos de costos disponibles en el departamento de producción.

Mediante la investigación realizada por el señor (Gaviria, 2021) con su trabajo enfocado en la reducción de costos de fabricación para el recubrimiento de químicos de alto desempeño empleado en la industria marina y de protección, argumenta que los costos indirectos de fabricación en las unidades de negocio de PMC debido a esto ocasiona desabastecimiento y suministro de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación esto ocasiona falla con los proveedores y desabastecimiento en la reducción de costos, para obtener esto es necesario identificar y escoger contratipos en cuestión a la materia prima, preparar muestras del producto en la planta de producción.

La elaboración de los productos conlleva dos etapas, en ella ingresa componentes y se divide para poner conocer cuál de los tres elementos se incluye para obtener los cálculos correctos. El objetivo a cumplir por parte de la planta es lograr de manera satisfactoria la identificación de los costos de producción con el objetivo de realizar líneas de producción que sean óptimas para los recursos.

Mediante la investigación de los autores (Salinas, 2021) de la Unidad de Integración Curricular trabajo de titulación, nos manifiesta que de suma importancia la optimización de los costos de producción esto con base a los costos indirectos de fabricación, tomando en cuenta la teoría que interviene dentro de la clasificación de los costes, se debe mencionar que las organizaciones ecuatorianas deben tener la capacidad de poder desarrollar distribuciones de costos indirectos de fabricación con el fin de productividad de empresas manufactureras e industriales. En beneficio las empresas incrementan sus líneas de producción y sus precios, incrementando la dificultad de controlar de manera satisfactoria los costos de producción.

Con la distribución de estos costos indirectos de fabricación se logra el objetivo que es la obtención del cálculo de costes de la planta y a su vez asiste en la determinación de los precios al momento de la venta de los productos y para ello existe diversos tipos de procedimientos para la obtención de los costos, es necesario el conocer estos costeos con el fin de lograr controlar los mismo en el proceso de producción.

Según (Ramos F. y otros, 2020) del artículo Universidad y Sociedad, Nos menciona que las organizaciones cuentan con diversos tipos de rubros al momento de definir los precios de sus productos producidos, y con ello hacer frente a la competencia y al mercado que día a día se vuelve más competitiva en el sector industrial, esta toma como base el ejecutar actividades con el fin de poder tomar decisiones. Los costos indirectos de fabricación con el sistema de costos de producción, método ABC y el sistema de unidades por proceso.

El autor además menciona que la mejor opción a tomar es el sistema de costos ABC, esta herramienta permite obtener los costos y la distribución de los costos indirectos de fabricación reales que intervienen en la organización y permitirá una toma de decisiones. El conocer los elementos les permite verificar la falta de registros de la materia prima directa y en la mano de obra indirecta se debe identificar los costos indirectos de fabricación.

2.2. Científico (bases teóricas en la que fundamenta la investigación)

2.2.1. Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos según (Zapata, 2018), forma parte de la contabilidad general, su objetivo es la obtención y el procesamiento de información de las actividades realizadas.

La técnica de Contabilidad de Costos es utilizada para obtener métodos, procedimientos para el registro, resumen e interpretación de las operaciones con las que tiene relación con los costos que se necesita para la elaboración de artículos, brindar servicios, procesos y actividades que fuesen inherentes a su producción.

2.2.2. Sistema de Costos

Según (Cárdenas, 2019), menciona que el sistema de costos es un conjunto de instrucciones administrativas, técnicas y contables, estas prácticas se pondrán en funcionamiento dentro de la empresa con la finalidad el costo que se produce de las operaciones y procesos, esto se utiliza con fines de controlar la gestión, ya sea informática contable y con ello poder tomar decisiones en beneficio y fortalecimiento de la empresa.

2.2.3. Métodos de asignación de costos

Costos por órdenes de producción

Este nos dice que permite la identificación del costo de un trabajo específico, este utiliza diversos recursos, entre los cuales tenemos materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, la presentación de los productos elaborados se las muestra en cantidades pequeñas al punto que se la determina como una sola unidad.

Este está dado a raíz de la suma del costo de materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, al dividir este costo entre las unidades elaboradas se logrará obtener el costo unitario de los productos elaborados (Guarnizo & Cárdenas, 2020).

Costeo por Procesos

Esta generalmente es aplicada en empresas en las cuales su proceso de producción es de manera continua, lo cual da resultados altos de las unidades de producción las cuales pueden ser iguales o similares. Como bien se sabe su cálculo es complejo, la forma para su cálculo es por medio de la obtención del costo promedio por unidad, misma que se divide en tres etapas, primero se mide la producción obtenida, luego se mide los costos presentes en el periodo y por último calcular el costo promedio total dividido en el transcurso de la producción (Paz & Morales, 2019).

Costo basado en la actividad ABC

Este costo se caracteriza como un instrumento para la consecución de metas dependiendo del uso dado para tomar decisiones en relación a la información y proseguir con la toma de decisiones externas e internas, esta es la limitación para un eficaz control y gestión de un nuevo entorno, en el cual la clave está en la flexibilidad y la capacidad de respuesta dentro del entorno competitivo, es así que el ABC se caracteriza por ser una herramienta la cual ayuda en la evasión de problemáticas que estén relacionadas con el costo estándar, brindando medidas precisas de los recursos utilizados en la empresa (Rodríguez, 2021).

Optimización de costos

Es el proceso por el cual se optimiza los costos y permite la realización de un seguimiento y comparación de la evolución de los costos reales con el objetivo de encontrar desvíos presentes y poder tomar decisiones en forma proactiva para lograr redireccionar al proyecto en curso en la dirección establecida (Pérez & Dávila, 2021).

Análisis Financiero

Este consiste en la realización de procedimientos y métodos los cuales permite el estudio de la información de la empresa con el objetivo de conocer cuál es su situación actual y las oportunidades de mejora a futuro, este se hace presente por medio de metodologías y permite la obtención de información relacionada a datos históricos y a partir de ello los interesados procederán con la toma de decisiones las cuales repercutirán de manera directa o indirecta en el camino de la empresa (Macías, 2022).

Benchmarking

Se describe como un tipo forma por la cual es capaz de transmitir conocimientos, así como también ideas nuevas a partir de las vivencias de las organizaciones que han tenido éxito en sus operaciones, luego de su utilización esta culmina con la aplicación de un plan para plasmar los conocimientos adquiridos en progreso para la empresa (Ore y otros, 2021).

2.2.4. Clasificación de los Costos

Costo Directo

Según (Rojas, 2017) define: “Este se lo identifica por medio de una actividad, departamento o un producto”.

Para (Sanchez, 2021): “Se lo entiende como costo a la capacidad de asociar en relación a un producto o a un área específica. Los costos directos de un producto son los costos de materia prima directa junto con la mano de obra directa.”.

Según (Orozco, 2020) nos define: “En términos empresariales denomina a los costos directos como el valor el cual se puede asociar de manera directa en la producción de un producto, por cuanto este debe figurar dentro de la contabilidad de costos de los productos”.

Costo Indirecto

Según (Rojas, 2017) define: “Es aquel por el cual no es fácil la identificación de una actividad determinada”.

Es aquel por el cual intervienen de manera indirecta dentro del proceso de producción y benefician la producción, estos costos por naturaleza no son medibles, ni cuantificables de manera precisa en relación a la unidad producida, para ello se requiere de un gasto considerable, y de manera real no se requiere, refiriéndonos a la materia prima indirecta y mano de obra indirecta.”.

Costo Fijo indirecto

Según (Sydney & Roman, 2019) expresan que:

Estos costos no están afectados a cambios en relación al volumen de una actividad, al menos en un rango amplio de esta. Estos costos son necesarios para poder proporcionar posibilidades a la planta para un negocio de manera anticipada, esta se denomina costos de capacidad, costos constantes o costos periódicos. Incluye la clasificación de costos

fijos y ciertos costos fijos entre los cuales está salarios de supervisión, depreciaciones, impuesto de bienes raíces y mantenimiento.

Costo del Producto

En el libro Teoría y Problemas de Contabilidad de Costos (Polimeni & Fabozzi, 2019) aclaran: “Su desarrollo consiste en los costos primos, el uso de materiales directos y mano de obra directa, junto con los costos indirectos variables.

Estos costos se los relaciona con la producción, es decir, con materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos (García J. , 2018).

2.3. Conceptual

Costos

Según (Moreno, 2020), define al costo como el valor de recursos empleados para conseguir un producto terminado, estas son cantidades monetarias para la adquisición ya sea de bienes o un servicio, en cuanto a la producción es el importe de los recursos empleados dentro de la elaboración. Es así que en la asignación de recursos es necesario emplear un control de procesos de producción con el fin de obtener el costo real que tienen los bienes, Además se lo puede denominar como el esfuerzo y dinero que se invierte para la elaboración de un bien con el fin de lograr recuperar sus ventas en un futuro, se determina que el costo es recuperable dentro de la empresa.

Costos de Producción

Según (García C. , 2021), es aquel costo que representa la totalidad de los recursos que se requieren para la elaboración de un producto, incluyendo los costos del proceso de producción. Es imperativo el cálculo de los costos de producción en el contexto de un sistema agropecuario, con el fin de tomar decisiones oportunas. Este se da ya que ayuda en la identificación de actividades que provocan costos, permitiendo buscar las mejores alternativas para su progreso. También permite la evaluación financiera de la empresa, al conocer los resultados económicos en relación a su producción, analiza

oportunidades de inversión o atrae la recuperación de inversiones realizadas, así logrando apreciar la utilidad y rentabilidad de la empresa.

Costos fijos

Según (Mazón y otros, 2018), estos costos se originan durante un periodo, estos costos no están influenciados por algún tipo de variaciones en los distintos niveles de actividad de la empresa. Estos costos casi siempre tienden a mantenerse constantes y no experimentan cambios relacionados a las ventas o unidades elaboradas.

Costos variables

Según (Mazón y otros, 2018), estos costos se caracterizan por tender a variar en relación al nivel de actividad de la empresa, además se caracterizan por no ser constantes y varían en relación directa con los cambios de producción en las ventas de la empresa. Es decir, a medida que la actividad comercial se mueva, los costos variables igualmente atravesarán por ajustes proporcionales, este incluye la materia prima, mano de obra a destajo y comisiones. La materia prima es un insumo necesario en el proceso de elaboración de productos, es así que su costo tiende a cambiar ya que varía por la cantidad que se necesita para la producción. La denominada mano de obra a destajo consiste en cancelar a los colaboradores en relación a la cantidad de productos elaborados, lo que significa que el costo tiene relación directa con el nivel de actividad.

Producción

Según (López, 2019), se la entiende como la generación y elaboración de bienes y productos, este se engloba desde su inicio hasta su finalización añadiendo diversas etapas. La llamada producción representa procesos fundamentales y constituye la parte por la cual la mano de obra genera riqueza, en la sociedad las diversas formas de obtener producción son determinadas por relaciones laborales mismas que los trabajadores establecen en su ambiente de trabajo.

Materia Prima

Según (López, 2019), son los recursos naturales por los cuales se adquiere la materia la cual va a ser empleada para diversas actividades de producción, los principales recursos empleados son, agua, rocas, minerales, petróleo, vegetales y animales, estos enfrentarán procesos de transformación con el fin de convertirse en productos que sean útiles o de consumo para la actividad tecnológica.

Mano de Obra

Según (Zapata, 2018), desempeña el papel principal en cualquier empresa, ya que esta está formada por todos los esfuerzos físicos mismos que están relacionados con actividades de producción, este es el recurso más valioso y necesario de toda organización, es esencial para el ejercicio diario de toda empresa. Ya que el empleo de este se ve aplicada en tareas manuales y actividades intelectuales mismas que motivan el proceso de elaboración. La remuneración generada a partir de la mano de obra no solo es el beneficio por el intercambio del trabajo realizado, sino que también pone en reconocimiento la habilidad, experiencia y dedicación de los trabajadores al poner la mano de obra a disposición de quien lo requiera.

Costos Indirectos de Fabricación

Según (Universidad Militar Nueva Granada, 2019), se los entiende como gastos los cuales no se categorizan en relación como lo es la mano directa, materiales directos, estos amplían los gastos de las ventas, los gastos de administración de manera recurrente se los clasifica como costos indirectos ya que no se encuentran dentro de los costos indirectos de fabricación, este tampoco interviene dentro del costo del producto, A diferencia de los demás costos, este es caracterizado por su complejidad al momento de identificarlo dentro de la elaboración del producto u objeto.

Incidencia

Se entiende a la incidencia como una tasa, su principal propósito es determinar casos nuevos en los cuales se presenta en una población, en un lapso de tiempo determinado, y para el cálculo de esta es necesario recurrir a un periodo de seguimiento (Gutiérrez, 2017).

Estimación

Con la aplicación de la estimación nos permite predecir la problemática que acontece en una población a partir de información misma que es proporcionada por individuos de una muestra la cual se extrajo de manera al azar de la población en cuestión (Domenech, 2018).

2.4. Legal

La empresa de embutidos se rige por los siguientes fundamentos que respalda el tema mediante la toma de artículos de las normas vigentes con la finalidad de sustentar el trabajo.

2.4.1. Constitución de la República del Ecuador

CAPÍTULO IV

Soberanía Económica

Sección primera

Sistema Económico y Política Económica

Art. 284.- La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividades sistémicas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.

3. Asegurar la soberanía alimentaria y energética.
4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vida y a las culturas.
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respeto a los derechos laborales.
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.
8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.
9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable (COSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, 2008, pág. 137).

Sección séptima

Política comercial

Art. 304.- La política comercial tendrá los siguientes objetivos:

1. Desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos a partir del objetivo estratégico establecido en el Plan Nacional de Desarrollo.
 1. Regular, promover y ejecutar las acciones correspondientes para impulsar la inserción estratégica del país en la economía mundial.
 2. Fortalecer el aparato productivo y la producción nacionales.
 3. Contribuir a que se garanticen la soberanía alimentaria y energética, y se reduzcan las desigualdades internas.
 4. Impulsar el desarrollo de las economías de escala y del comercio justo.
 5. Evitar las prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente en el sector

privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados (Capítulo IV-Soberanía económica_Sección séptima_Política comercial, 2008, pág. 143).

Capítulo VI

Trabajo y producción

Sección primera

Formas de organización de la producción y su gestión

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

El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional (Capítulo VI-Trabajo y producción_Sección primera_Formas de Organización de la producción y su gestión, 2008, pág. 160).

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

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social (Capítulo VI-Trabajo y producción_Sección primera_Formas de Organización de la producción y su gestión, 2008, pág. 161).

Se ha tomado en consideración los artículos de la Constitución de la República del Ecuador con el fin de poder respaldar el tema que se está tratando en la presente investigación. Es importante mencionar que los artículos que habla sobre as diversos procesos de organización se pueden adoptarse de acuerdo a la necesidad de la empresa.

2.4.2. Ley Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, COPCI

TÍTULO PRELIMINAR

Del Objetivo y ámbito de Aplicación

Art. 1.- Ámbito. - Se rigen por la presente normativa todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen una actividad productiva, en cualquier parte del territorio nacional.

El ámbito de esta normativa abarcará en su aplicación el proceso productivo en su conjunto, desde el aprovechamiento de los factores de producción, la transformación productiva, la distribución y el intercambio comercial, el consumo, el aprovechamiento de las externalidades positivas y políticas que desincentiven las externalidades negativas. Así también impulsará toda la actividad productiva a nivel nacional, en todos sus niveles de desarrollo y a los actores de la economía popular y solidaria; así como la producción de bienes y servicios realizada por las diversas formas de organización de la producción en la economía, reconocidas en la Constitución de la República. De igual manera, se regirá por los principios que permitan una articulación internacional estratégica, a través de la política comercial, incluyendo sus instrumentos de aplicación y aquellos que facilitan el comercio exterior, a través de un régimen aduanero moderno transparente y eficiente.

Art. 2.- Actividad Productiva. - Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado.

Art. 3.- Objeto. - El presente Código tiene por objeto regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas orientadas a la realización del Buen Vivir. Esta normativa busca también generar y consolidar las regulaciones que potencien, impulsen e incentiven la producción de mayor valor agregado, que establezcan las

condiciones para incrementar productividad y promuevan la transformación de la matriz productiva, facilitando la aplicación de instrumentos de desarrollo productivo, que permitan generar empleo de calidad y un desarrollo equilibrado, equitativo, eco-eficiente y sostenible con el cuidado de la naturaleza. (CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES, 2019, pág. 4).

TÍTULO I

Del Desarrollo Productivo y su Institucionalidad

Capítulo I

Del Rol del Estado en el Desarrollo Productivo

Art. 5.- Rol del Estado. - El Estado fomentará el desarrollo productivo y la transformación de la matriz productiva, mediante la determinación de políticas y la definición e implementación de instrumentos e incentivos, que permitan dejar atrás el patrón de especialización dependiente de productos primarios de bajo valor agregado.

Para la transformación de la matriz productiva, el Estado incentivará la inversión productiva, a través del fomento de:

a. La competitividad sistémica de la economía a través de la provisión de bienes públicos como la educación, salud, infraestructura y asegurando la provisión de los servicios básicos necesarios, para potenciar las vocaciones productivas de los territorios y el talento humano de las ecuatorianas y ecuatorianos. El Estado establecerá como objetivo nacional el alcance de una productividad adecuada de todos los actores de la economía, empresas, emprendimientos y gestores de la economía popular y solidaria, mediante el fortalecimiento de la institucionalidad y la eficiencia en el otorgamiento de servicios de las diferentes instituciones que tengan relación con la producción;

b. El establecimiento y aplicación de un marco regulatorio que garantice que ningún actor económico pueda abusar de su poder de mercado, lo que se establecerá en la ley sobre esta materia;

c. El desarrollo productivo de sectores con fuertes externalidades positivas a fin de incrementar el nivel general de productividad y las competencias para la innovación de toda la economía, a través del fortalecimiento de la institucionalidad que establece este Código;

d. La generación de un ecosistema de innovación, emprendimiento y asociatividad mediante la articulación y coordinación de las iniciativas públicas, privadas y populares y solidarias de innovación y transferencia tecnológica productivas, y la vinculación de investigación a la actividad productiva. Así también fortalecerá los institutos públicos de investigación y la inversión en el mejoramiento del talento humano, a través de programas de becas y financiamiento de estudios de tercer y cuarto nivel;

e. La implementación de una política comercial al servicio del desarrollo de todos los actores productivos del país, en particular, de los actores de la economía popular y solidaria y de la micro, pequeñas y medianas empresas, y para garantizar la soberanía alimentaria y energética, las economías de escala y el comercio justo, así como su inserción estratégica en el mundo;

f. La profundización del acceso al financiamiento de todos los actores productivos, a través de adecuados incentivos y regulación al sistema financiero privado, público y popular y solidario, así como del impulso y desarrollo de la banca pública destinada al servicio del desarrollo productivo del país;

g. La mejora de la productividad de los actores de la economía popular y solidaria y de las micro, pequeñas y medianas empresas, para participar en el mercado interno, y, eventualmente, alcanzar economías de escala y niveles de calidad de producción que le permitan internacionalizar su oferta productiva;

h. Un desarrollo logístico y de infraestructura que potencie la transformación productiva, para lo que el Estado generará las condiciones para promover la eficiencia del transporte marítimo, aéreo y terrestre, bajo un enfoque integral y una operación de carácter multimodal;

i. La producción sostenible a través de la implementación de tecnologías y prácticas de producción limpia; y,

j. La territorialización de las políticas públicas productivas, de manera que se vayan eliminando los desequilibrios territoriales en el proceso de desarrollo (Libro I_Del Desarrollo Productivo, Mecanismo y Órgano de Competencia_Título I-Del Desarrollo Productivo y su Institucionalidad_Capítulo I_Del Rol del Estado en el Desarrollo Productivo, 2019, págs. 5-6).

Esta normativa busca también generar y consolidar las regulaciones que potencien, impulsen e incentiven la producción de mayor valor agregado, que establezcan las condiciones para incrementar productividad y promuevan la transformación de la matriz productiva, facilitando la aplicación de instrumentos de desarrollo productivo, que permitan generar empleo de calidad y un desarrollo equilibrado, equitativo, e eficiente y sostenible con el cuidado de la naturaleza.

2.4.3. Ley de Régimen Tributario Interno, LORTI

Capítulo XI

DISTRIBUCIÓN DE LA RECAUDACIÓN

Título Segundo

IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

Capítulo I

OBJETO DEL IMPUESTO

Art. 58.- Base imponible general. - La base imponible del IVA es el valor total de los bienes muebles de naturaleza corporal que se transfieren o de los servicios que se presten, calculado a base de sus precios de venta o de prestación del servicio, que incluyen impuestos, tasas por servicios y demás gastos legalmente imputables al precio.

Del precio así establecido sólo podrán deducirse los valores correspondientes a:

1. Los descuentos y bonificaciones normales concedidas a los compradores según los usos o costumbres mercantiles y que consten en la correspondiente factura;
2. El valor de los bienes y envases devueltos por el comprador; y,
3. Los intereses y las primas de seguros en las ventas a plazos (LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO, LORTI, 2004, pág. 7).

Según esta normativa nos ayuda a entender sobre el Impuesto al Valor Agregado para los productos que oferta la empresa, como poder establecer el precio de venta de acuerdo a esta normativa en los descuentos, bonificaciones y los intereses.

2.4.4. Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos

CAPÍTULO II

Del Registro Sanitario

Art. 2.- Los alimentos procesados y aditivos alimentarios, en adelante "productos alimenticios", que se expendan directamente al consumidor en envases definidos y bajo una marca de fábrica o nombres y designaciones determinadas, deberán obtener el Registro Sanitario, mismo que será expedido conforme a lo establecido en el presente Reglamento (REGLAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS, 2013, pág. 2).

Art. 8.- Es responsabilidad de los fabricantes de productos alimenticios nacionales y extranjeros a nivel nacional, cumplir con las especificaciones físico-químicas, bromatológicas, y microbiológicas establecidas en las disposiciones de las normas técnicas ecuatorianas INEN, o sus equivalentes, como Códex Alimentarius, Código de

Regulaciones de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA), la Unión Europea u otros códigos reconocidos internacionalmente. En caso de no existir normativa técnica específica para un alimento procesado, el fabricante del producto establecerá y validará los criterios de inocuidad y calidad para las especificaciones del producto, las mismas que serán verificadas en el proceso de control post registro (Capítulo III - De la Obtención del Registro Sanitario, 2013, pág. 3).

La normativa seleccionada nos ayuda a entender la responsabilidad de la empresa en poder procesar de mejor manera sus productos y sobre todo la importancia de aplicar las normas Técnicas INE.

2.5. Georeferencial

La presente investigación se desarrolla en la Empresa de Embutidos “Salinerito”, se encuentra ubicada en las calles El Mirador y vía a Verdepamba de la parroquia Salinas, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar, Ecuador.



Figura 1: Tomado de Google Maps, 2023 - Empresa de embutidos “Salinerito”

CAPÍTULO III.

METODOLOGÍA

La investigación se desarrolló mediante el estudio de distinto paso y técnicas que se usaron en las distintas etapas de la investigación desde la recolección de datos y el análisis de resultados son los siguientes:

3.1. Tipos de investigación

Investigación descriptiva

Es una forma de estudio para conocer el saber del quien, donde, cuando, como y porque del sujeto del estudio, es decir, es el estudio de la explicación de los consumidores, objetivos, conceptos y cuentas de una organización. Por la cual cuenta con características que ayuda a completar a la investigación descriptiva:

- Con base a la información obtenida se debe desarrollar el perfil del usuario “porcentaje del usuario” con respecto a los factores demográficos y socioeconómicos.
- Calcular la proporción de gente en una población de ciertas características.
- Realizar planificación y proporcionar (Namakforoosh, 2000).

En la investigación se emplearon métodos para identificar los costos indirectos de fabricación y comparar con los datos y registros. Esto nos permitió analizar a fondo la organización y detectar las debilidades actuales de la embutidora.

Investigación Documental

Según el autor (Baray, 1990), nos menciona en como poder obtener documentos que ayuda a describir, explicar, analizar, comparar, criticar entre otras actividades ya sea de un tema o asunto mediante el análisis de fuentes de información.

En la investigación nos ayudó analizar, observar, interpretar y comparar la información sobre los costos indirectos de fabricación, conforme a los registros proporcionados por la embudidora.

Investigación de Campo

El proceso de investigación implica la recopilación, el análisis, la verificación, la aplicación en la práctica, y la utilización de métodos y conocimientos para llegar a conclusiones basadas en el estudio. (Carlos Muñoz Razo, 1998).

Se utilizó este tipo de investigación para llevar a cabo el levantamiento de información de los Costos Indirectos de Fabricación, en conjunto a los Costos de Producción, mediante el trabajo presencial en la embudidora. El objetivo fue calcular estos costes especialmente en el departamento de producción.

3.2.Enfoque de investigación

Cualitativo

Según el autor (Gómez, 2006) nos menciona en su libro introducción a la metodología de la investigación científica que el enfoque cualitativo es la que primero se utiliza para poder descubrir y clarificar las preguntas de investigación, en la mayoría se prueban con la hipótesis con frecuencia se basa en los métodos de recolección de datos sin medición numérica, sin costeo como la descripción y la observación.

Cuantitativo

Según (Polanía y otros, 2020), es el tipo de investigación que ha sido dominante durante varias décadas y se enfoca principalmente en los aspectos observables y cuantificables de los fenómenos, que emplea la metodología empírico - analítica y recurre a pruebas estadísticas para analizar los datos.

La investigación adopto un enfoque mixto; relacionando elementos cualitativos y cuantitativos.

En la parte cualitativa se utilizó para identificar y clasificar las preguntas que les ayuda a observar y definir la investigación con ayuda de la entrevista, por otro lado, tenemos el elemento cuantitativo que emplea el método analítico empírico que ayuda en la recopilación de información con ayuda del cuestionario para analizar datos.

3.3.Métodos de Investigación

Métodos lógicos de investigación

Según el autor (Ramos, 2008), nos dice que este consiste en concluir a partir de las semejanzas de las características que existen entre dos objetos, la posibilidad de que existan características semejantes, en razón a los razonamientos que son análogos estos no siempre son válidos.

En la presente investigación se aplicó el método deductivo que nos ayudará al razonamiento de la hipótesis y lo pondremos a prueba mediante la observación de la identificación de los comportamientos de los costos indirectos de fabricación.

Además, se hizo uso del método analítico que nos permitirá observar las causas, naturales y los efectos al conocer la estimación de los costos indirectos de fabricación en la incidencia de los costos de producción del departamento.

Para finalizar se hizo uso del método sintético que nos ayudará a razonar de manera precisa los costos indirectos de fabricación aparte de los costes ya identificados por parte del método analítico.

3.4. Técnicas e instrumentos de Recopilación de Datos

Entrevista

La aplicación de este instrumento en el contexto de la Empresa de Embutidos “Salinerito” tiene como objetivo fundamental la recopilación exhaustiva de información valiosa. Este proceso se basa en la obtención de opiniones y percepciones de los colaboradores, buscando así construir un panorama completo y detallado de la dinámica interna de la organización, todo esto con el afán de comprender a fondo la realidad laboral de la empresa.

Encuesta

La encuesta es una técnica de recolección de información con una filosofía subyacente (lo que la convierte en un método) pero admite diferentes tipos de investigación.

Cuestionario

El diseño del cuestionario solo es posible desde los objetivos ya definidos, la hipótesis y se genera la lista de temas a incluir y se desarrolla de uno o varias preguntas (formulación de preguntas)

Observación

Registro visual de una situación real; consignando los acontecimientos según un esquema previsto, se puede obtener independientemente del deseo, capacidad y veracidad de las personas.

Primero definir los objetivos que se persiguen; determinar su unidad de observación. Debe ser planificada, para que reúna los requisitos de validez y confiabilidad. Se debe preparar a los observadores.

Documentos y registros

Esta técnica consiste en examinar los datos presentes en documentos ya existentes, como bases de datos, actas, informes, registros de asistencia, etc. Por lo tanto, lo más

importante para este método es la habilidad para encontrar, seleccionar y analizar la información disponible. Es necesario tener en cuenta que la información recopilada puede dar información inexacta o incompleta. Por este motivo, debe ser analizada en relación con otros datos para que pueda ser útil a la investigación.

3.5. Universo, Población y Muestra

Universo: Empresa de Embutidos “Salinerito”, de la parroquia Salinas (directivos y colaboradores)

Población: departamento de producción de la empresa de embutidos “Salinerito”.

Muestra: por ser muy pequeña la población como parte del estudio de investigación no se toma en consideración un muestreo, por lo que el análisis de estudio es toda la población.

Participantes: funcionarios del área administrativa y colaboradores del área producción de la Empresa de Embutidos “Salinerito”.

El personal está distribuido de la siguiente manera:

- 4 colaboradores en el departamento de producción.
- 2 colaboradores en el departamento administrativo.

Tabla 3. Detalle de la población

Unidades de Observación	Cantidad		Total
	Varones	Mujeres	
Departamento de Producción	4 Operarios	1 Jefe de producción	5
	1 Recibe materia prima en bodega		1
Total			6

Fuente: Elaborado por los autores.

3.6. Procesamiento de la Información

Una vez obtenida la información por medio de la aplicación de la entrevista y encuesta, se procedió al procesamiento de la información correspondiente, al análisis e interpretación de datos los cuales se verán detallados en el capítulo siguiente. Para ellos se utilizó la herramienta ofimática Excel, la cual nos ayudó al procesamiento los resultados en sus tablas respectivas.

CAPÍTULO IV.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados

Una vez procesados los datos obtenidos del cuestionario aplicado se procede a analizar, interpretar y discutir los resultados.

Pregunta 1: ¿Usted como colaborador de planta está de acuerdo con los costos asignados a los productos que se elaboran?

Tabla 4. *No hay una asignación de costos de manera correcta ni adecuada de acuerdo al procedimiento contable.*

Tabla 1		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Siempre	1	20 %
Casi siempre	2	40 %
A veces	2	40 %
Nunca	0	0 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De las 5 personas encuestadas, se determinó que el 20% del personal indica que siempre están de acuerdo con los costos establecidos; sin embargo, el 80% restante del personal encuestada manifiesta nos que no están conformes; puesto que puede ser el causante de la inadecuada asignación de costos.

Considerando al análisis expuesto, podemos manifestar que el coste asignado a la planta de embutidos no es el correcto; sin embargo, los resultados que respaldan la afirmación de que los costos son correctos se basa únicamente en los registros empíricos que ha acumulado la planta lo largo de su trayectoria, en consecuencia, queda evidenciado que no hay una asignación de costos de manera correcta ni adecuada de acuerdo al procedimiento contables.

Pregunta 2: ¿Usted cómo cree que los costos indirectos de fabricación afectan el nivel de rentabilidad de la empresa?

Tabla 5. Nivel alto de afectación en los costos, por lo cual resalta la importancia de una gestión eficiente de los costos de producción para mejorar la rentabilidad.

Tabla 2		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Alto	3	60 %
Medio	1	20 %
Bajo	1	20 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Con base a la información recopilada, se concluye que el 60% de los encuestados indica tener un nivel alto, mientras que el 20% se encuentra en un nivel medio y el otro 20% en un nivel bajo en cuanto a cómo los costos indirectos de fabricación afectan la rentabilidad de la embutidora.

Podemos decir, que la embutidora en la actualidad tiene un nivel alto de afectación en los costos; por lo cual resalta la importancia de una gestión eficiente de los costos de producción para mejorar la rentabilidad de la embutidora. Además, evidencia la necesidad de implementar estrategias para mitigar el impacto negativo y poder optimizar el rendimiento económico de la empresa.

Pregunta 3: ¿Con que frecuencia realizan seguimientos a los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción?

Tabla 6. *No se lleva a cabo seguimientos a los costos indirectos de fabricación, como consecuencia resulta en el manejo inadecuado de los registros de costos.*

Tabla 3		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Siempre	1	20 %
Casi siempre	0	0 %
A veces	2	40 %
Nunca	2	40 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

A través de la encuesta que se llevó a cabo entre los colaboradores de la embutidora, se evidencia que el 20 % de los encuestados nos manifiesta que siempre realizan seguimientos a los costos indirectos de fabricación; mientras que el 80% está en que nunca o a veces realizan el seguimiento respectivo a estos costes.

Después de realizar y evaluar los resultados correspondientes de la encuesta, se evidencia que no se lleva a cabo seguimientos a los costos indirectos de fabricación; como consecuencias a la misma puede resultar en un manejo inadecuado, falta de control y seguimiento de los registros de estos costes, por lo que a su vez puede dar lugar a la pérdida de rentabilidad y a la toma de decisiones erróneas.

Pregunta 4: ¿Usted como colaborador de la embutidora entiende lo que se incluye en los costos indirectos que son (Luz, agua, alcantarillado, sueldos, etc.)?

Tabla 7. *Los colaboradores de planta en su gran mayoría pueden identificar y diferenciar los costos indirectos de fabricación de los demás costes.*

Tabla 4		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Siempre	3	60 %
Casi siempre	1	20 %
A veces	1	20 %
Nunca	0	0 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Se encontró que el 60% de los encuestados si saben identificar y diferenciar a los costos indirectos de fabricación; mientras que el 40% están entre el casi siempre o a veces que pueden realizar el reconocimiento correcto de estos costes.

Al conocer que los colaboradores de planta en su gran mayoría pueden identificar y diferenciar los costos indirectos de fabricación de los demás costes; sin embargo, aún existe un gran porcentaje de no puede hacerlo, por lo cual tiene consecuencias de un mal registro, control y manejos de estos costos.

Pregunta 5: ¿Usted siente que tiene alguna responsabilidad en el control y manejo de los costos de producción del departamento?

Tabla 8. El personal mantiene contacto directo en el control y manejo de los costos y cuentan con la capacidad de supervisar los costos de producción.

Tabla 5		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Siempre	2	40 %
Casi siempre	2	40 %
A veces	0	0 %
Nunca	1	20 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Se determina que el 80% de las personas encuestadas nos indica que tienen la responsabilidad del control y manejo de los costos; mientras que el 20% nos manifiesta que ellos no tienen ningún tipo de relación en el seguimiento de estos costos.

En consideración a lo expuesto anteriormente se puede afirmar que la mayoría del personal mantiene contacto directo en el control y manejo de los costos indirectos de fabricación dentro de la embutidora. Por lo tanto, llegamos a la conclusión que el personal cuenta con la capacidad de poder supervisar estos costos de producción.

Pregunta 6: ¿Con que frecuencia realizan comparaciones de costos de producción?

Tabla 9. *Las comparaciones de estos costos no se efectúan con regularidad.*

Tabla 6		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Mensual	3	60 %
Trimestral	0	0 %
Semestral	1	20 %
Anual	0	0 %
No realizan comparaciones	1	20 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Mediante los resultados obtenidos, el 60% de los encuestados nos indica que mensualmente realizan comparaciones de los costos de producción; sin embargo, el 20% semestralmente y por último el 20% nos manifiesta que no realiza comparaciones en cuanto a estos costes de la embudidora.

A partir de los resultados previamente obtenidos, se puede afirmar que hay una problemática derivada de la falta de consenso entre los encuestados respecto al tiempo destinado al balance de estos costes. En consecuencia, se llega a la conclusión de que no se efectúan con regularidad las comparaciones de costos de producción.

Pregunta 7: ¿Cuál es el tipo de proceso de producción que utiliza la embudidora?

Tabla 10. Alto nivel de conocimiento y consenso entre los encuestados sobre el enfoque específico de producción adoptado en la planta.

Tabla 7		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Producción por proyecto a bajo pedido	5	80 %
Producción intermitente o por lotes	0	0 %
Producción en masa	0	0 %
Producción lineal o del flujo continuo	0	0 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Conforme a la información adquirida podemos indicar que el 100% de los encuestados está al tanto de que la embudidora emplea el tipo de producción por proyecto o bajo pedido.

En base a los resultados indicados anteriormente podemos deducir que tienen claro el tipo de producción que utiliza la embudidora. Esto sugiere un alto nivel de conocimiento y consenso entre los encuestados sobre el enfoque específico de producción adoptado en la planta.

Pregunta 8: ¿Considera que en las etapas de producción los desperdicios de materiales e insumos son?

Tabla 11. *No existe un control, seguimiento de la cantidad de desperdicios generados.*

Tabla 8		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Excesivos	0	0 %
Considerables	1	20 %
Poco	4	80 %
Nada	0	0 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

El 80% de las personas encuestadas indica que los desperdicios generados en la planta son muy poco; sin embargo, el 20% nos manifiesta que los desperdicios son considerables. Por lo tanto, se concluye que los encuestados no tienen control y seguimiento de la cantidad de desperdicios que genera la embutidora.

Con base a los resultados previamente expuestos, podemos inferir que los encuestados no otorgan importancia en la gestión de los desperdicios de los materiales e insumos que genera la embutidora; por lo tanto, no están ejerciendo un control ni un seguimiento efectivo de la cantidad de desperdicios generados por la planta.

Pregunta 9: ¿Usted cree que las autoridades administrativas colaboran con otros departamentos para gestionar eficazmente los costos indirectos de fabricación?

Tabla 12. *Autoridades administrativas carecen de un enfoque colaborativo.*

Tabla 9		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Siempre	0	0 %
Casi siempre	1	20 %
A veces	3	60 %
Nunca	1	20 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Se evidencio que el 80% de los encuestados nos manifiesta que las autoridades administrativas están colaborando con otros departamentos en la gestión de los CIF; el otro 20% nos indica que las autoridades nunca ayudan a otros departamentos en dicho aspecto. A partir de esta información, se deduce que no existe un enfoque colaborativo con la gestión de los CIF.

De acuerdo a las evidencias presentadas, se infiere que las autoridades administrativas carecen de un enfoque colaborativo con los demás departamentos para gestionar los costos indirectos de fabricación; por lo tanto, se destaca la importancia de establecer esta colaboración para mejorar la eficacia, facilitar la comunicación y fomentar un mejor ambiente laboral.

Pregunta 10: ¿La embutidora realiza capacitaciones en el control y manejo de los costos indirectos de fabricación en el departamento de producción?

Tabla 13. *Implementar un enfoque colaborativo con la finalidad de mejorar la eficiencia en la gestión de los CIF*

Tabla 10		
OPCIÓN	NÚMERO	PORCENTAJE
Siempre	1	20 %
Casi siempre	1	20 %
A veces	2	40 %
Nunca	1	20 %
	5	100%

Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Podemos observar que el 40% de los encuestados nos indica que siempre o casi siempre llevaron a cabo capacitaciones para el personal; sin embargo, el otro 40% nos manifiesta que a veces proporcionan la información, mientras que el 20% muestran que nunca se llevó a cabo dichas ilustraciones.

Podemos deducir que las autoridades administrativas carecen de un enfoque colaborativo con los demás departamentos de la empresa, lo que resulta una gestión deficiente de los costos indirectos de fabricación. Por ende, resulta crucial implementar un enfoque colaborativo, especialmente entre el personal del departamento de producción con la finalidad de mejorar la eficiencia en la gestión de los CIF.

ENTREVISTA

EMPRESA DE EMBUTIDOS “EL SALINERITO”

Pregunta 1: ¿Lleva un sistema de control y registro de los costos de producción en la embutidora?

Sí, es común que las empresas, incluyendo las embutidoras, utilicen sistemas de control y registro para monitorear los costos de producción. Esto puede incluir software especializado, hojas de cálculo u otros métodos.

Pregunta 2: ¿De acuerdo a la pregunta uno ¿Cuál es el sistema de control y cómo lo usan?

Los sistemas de control pueden variar. Algunas empresas utilizan sistemas integrados de gestión empresarial (ERP) que abarcan toda la cadena de producción y otros procesos. El personal administrativo y de producción puede ingresar datos sobre materias primas, mano de obra y otros costos para su seguimiento y análisis.

Pregunta 3: ¿Qué productos ofertó la embutidora y dé a conocer cada uno de ellas?

Esta información específica dependería del catálogo de productos de la embutidora en cuestión. Pueden ofrecer una variedad de embutidos como salchichas, chorizos, jamones, entre otros.

Pregunta 4: ¿La embutidora cuenta con herramientas apropiadas y actualizadas que ayuden en el desarrollo de las actividades dentro del departamento de producción?

Las herramientas apropiadas pueden incluir maquinaria especializada, tecnología de producción eficiente y sistemas de control actualizados. Es crucial que la embutidora invierta en equipos y tecnologías modernas para optimizar su producción.

Pregunta 5: ¿Han tomado en cuenta las depreciaciones y amortizaciones en el control y registros de los costos de producción?

En la gestión de costos es común considerar la depreciación de activos a lo largo del tiempo. La amortización también se aplica a activos intangibles. Ambos conceptos son parte integral del cálculo de costos.

Pregunta 6: ¿Cómo verifica que los costos indirectos de fabricación sean asignados de manera equitativa a los productos que elaboran en la embutidora?

La asignación equitativa de costos indirectos generalmente se realiza mediante métodos predeterminados, como la asignación proporcional basada en la contribución relativa de cada producto a los costos indirectos.

Pregunta 7: ¿El departamento administrativo ha desempeñado algún control en la gestión efectiva de los costos indirectos de fabricación en el departamento de producción?

Sí, el departamento administrativo suele desempeñar un papel crucial en el control y gestión de los costos, incluyendo los costos indirectos. Esto puede incluir revisiones periódicas, análisis de presupuestos y ajustes según sea necesario.

Pregunta 8: ¿La embutidora ha tomado en cuenta los desperdicios que se generan en la producción?

La gestión de desperdicios es esencial. Las embutidoras suelen implementar medidas para minimizar los desperdicios y pueden incluir procesos de reciclaje o reutilización.

Pregunta 9: De acuerdo a la pregunta ocho ¿Los colaboradores del departamento de producción tienen conocimiento en el manejo adecuado de los desperdicios?

Sí, es importante que el personal de producción esté capacitado en prácticas para reducir desperdicios y trabajar de manera eficiente.

Pregunta 10: ¿Cómo la embutidora realiza la proyección de los elementos de costos en la elaboración de sus productos?

La proyección de costos a menudo se realiza mediante análisis históricos, evaluación de tendencias y consideración de factores externos. Las embutidoras pueden utilizar modelos financieros para prever los costos futuros.

Análisis

Mediante los resultados obtenidos en base a la entrevista que se realizó al administrador se pudo obtener una conclusión integral, en la gestión de los costos de producción de la embutidora y nos supo manifestar que existen deficiencias en el control y manejo de estos costes, por lo cual, se determinó que la empresa ha realizado sus registros de los costos de manera empírica durante muchos años.

Además, el administrador nos supo manifestar que la embutidora ha realizado un estudio exhaustivo sobre las herramientas y maquinarias empleadas en el departamento de producción y resaltó la importancia de invertir en maquinaria tecnológicas lo cual ayuda en la modernización de los equipos que no solo puede potenciar la eficiencia y reducir los costos de producción, sino que, también garantiza la calidad del producto final.

Finalmente, el administrados nos dio a conocer que la participación del departamento administrativo en el control de costos indirectos de fabricación ha fortalecido la idea de un enfoque colaborativo en la gestión financiera lo cual ayuda a mejorar la eficiencia de producción y garantizará una supervisión constante de los costos.

4.1. Discusión de resultados

Después de haber aplicado los instrumentos de recopilación de información tanto la entrevista como la encuesta, se llegó a inferir que el estudio realizado en la empresa de embutidos "Salinerito" revela una serie de percepciones y prácticas relacionadas con el control y manejo de los costos de producción, así como la deficiencia en la gestión de los mismos, se obtuvieron datos significativos que permiten comprender la situación actual en cuanto al control y manejo de los costos indirectos de fabricación y su incidencia en los costos de producción.

Por otra parte, los costos indirectos de fabricación no forman parte del control que realiza la embutidora en la gestión de los mismos, por lo tanto, se identificó las razones por la cual ellos no toman en consideración a estos costes, las mismas que, la

embutidora no conoce con claridad los valores reales que refleja la aplicación de los CIF en sus órdenes de producción. Se hizo uso de la observación para poder definir las particularidades que se están suscitando en la planta de embutidos, así, como los colaboradores no tienen claro sus labores y los realizan de manera conjunta que desencadena una serie de irregularidades en el control y manejo de los insumos que son necesarios para la producción.

Se concluye que los resultados obtenidos en base a los datos recopilados que se realizó en la empresa de embutidos “Salinerito” tienen deficiencias en la gestión de los CIF, lo cual no lleva a recomendar que apliquen un sistema de costos que ayuden a controlar de estos insumos que afecta a la embutidora.

CAPÍTULO V.

PROPUESTA

5.1. Título de la propuesta

Estimación de los Costos Indirectos de fabricación y su incidencia en el costo de producción de la empresa de embutidos “Salinerito” de la parroquia Salinas, Provincia Bolívar, Año 2023.

Institución Ejecutora

Empresa de embutidos “Salinerito” de la parroquia de Salinas.

Beneficios

La embutidora contará con beneficios de poder controlar y manejar de manera adecuada los costos de producción que son utilizadas en la elaboración de embutidos de alta calidad que oferta en el mercado nacional, además, los administradores de la embutidora son los encargados de establecer los costos de producción para cada uno de los productos.

Ubicación sectorial

Ecuador, Provincia Bolívar, Cantón Guaranda, Parroquia Salinas, calles El Mirador y vía Verde pamba.

Tiempo estimado para la ejecución

28 de noviembre del 2023 hasta el 30 de julio del 2024.

Equipo Técnico Responsable

Representante Legal: Ing. Flavio Enrique Durán

Jefe de producción: Ing. Jessica Daniela Tualombo

Directora de investigación: Ing. María del Carmen Ibarra Chango

Investigadores: Manangón Fernández Daniel Sebastián y Punina Cayambe Emely Maribel.

5.2. Objetivo de la propuesta

Objetivo General

Proponer un modelo del método del sistema de costos por órdenes de producción para la correcta clasificación de los costos indirectos de fabricación.

Objetivos específicos

- Identificar los costos de producción de M.P.D, M.O.D. y C.I.F para optimizar los recursos y materiales de la embutidora.
- Implementar documentos de control que permitan una adecuada organización administrativa y contable de los costos.
- Estimar los costos indirectos de fabricación para conocer los costos reales por medio del método implementado.

Modelo Operativo

Para poder desarrollar lo propuesto se debe conocer los aspectos importantes que involucra a la embutidora “Salinerito” mediante los aspectos generales y específicos como son los elementos de costos, por ello, tiene la finalidad de poder saber si la propuesta va a tener éxito o no.

5.3. Antecedentes de Propuesta

La embutidora “Salinerito” fue creada en el año 1982 por el Padre Antonio Pablo, Padre Mateo Panteghini y el Señor Francisco Biscaro, por ello, pertenece a la Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas (FUNORSAL), inicia sus actividades mediante la construcción de infraestructura para las instalaciones de la planta de cárnicos con el apoyo del PEPF, crédito de FODERMA y el apoyo de voluntarios

italianos. El Faenamamiento y la tecnología del mismo se heredaron a los trabajadores de la misma y se realizaba en la misma planta. Todos los productos se realizaban de manera artesanal, heredando la tecnología italiana y procedimientos caseros.

Durante los años 2012 con el apoyo de MC, se logra conseguir nueva maquinaria reemplazando equipamiento antiguo y obsoleto con la finalidad de mejorar la calidad de los productos y los tiempos en el proceso. En el año 2014 se realiza el cambio del lugar del faenamamiento con la finalidad de minimizar la contaminación cruda y se traslada al camal de Guaranda donde lo realizan hasta la actualidad.

En los años 2016 hasta la actualidad la embutidora es una microempresa que busca proyectar a nivel nacional e internacional, ya que cuenta con productos nuevos y diferentes que hacen diferencias de sus competidores, para lo cual cumplen con todas las normativas establecidas por la Ley y así cambia la imagen corporativa.

Misión

Producir productos cárnicos y embutidos de calidad, manteniendo la tecnología italiana y el sello artesanal, sin dejar de lado el compromiso de calidad e inocuidad que permite ofertar el mejor producto al mercado local, regional y nacional.

Visión

La Embutidora busca gradualmente mejorar y estar a la vanguardia del proceso tecnológico en el procesamiento de carne, junto a ello ofertar productos con un sabor exquisito y de la mejor calidad.

Objetivo de la Embutidora

- Utilizar la carne de cerdo y res de la zona y otros productos a manera de dar valor agregado, y generar oportunidades de trabajo, evitar la migración a las grandes ciudades.
- Brindar productos de calidad e inocuos.
- Comercializar en la parroquia productos ya conocidos como los de descarte

(huesos, grasa, cuero, entre otros) a un precio conveniente.

Estructura organizacional interna de la Embutidora “Salinerito”

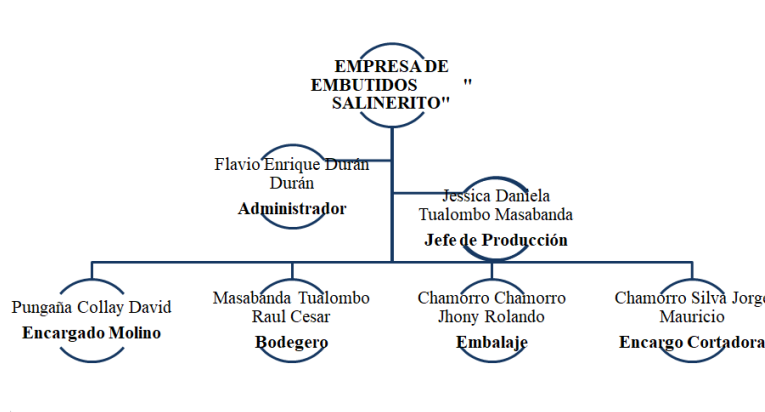


Figura 2. Estructura Organizacional Embutidora “Salinerito”

Fuente: Elaborado por los autores.

Productos de la embutidora “Salinerito”

Tabla 14. Productos producidos en la embutidora “Salinerito”

Línea de Producción Tipos	Características principales	Ejemplos
ESCALDADOS	Son productos que tiene emulsión cárnica y se escaldan a 70°C.	Mortadela, Pastel Mexicano, Queso de chanco.
CRUDOS	Son productos que consisten en una mezcla de carne y grasa, embutidos en tripa natural de cerdo. No lleva ningún otro proceso.	Salchicha Italiana.

MADUROS	Son productos que necesitan del tiempo para mejorar sus características finales, mediante reacciones químicas.	SALAMI y CAPPÀ CRUDA (Necesitan de 2 meses de maduración), JAMÓN SERRANO (Necesitan 6 meses de maduración)
CURADOS-COCIDOS	Son producto que lleva un proceso de curación o salazón para aportar aroma y sabor, luego de los cocinados.	Jamón y tocino cocido
AHUMADOS	Son productos que aparte de ser sazonados tiene un proceso de ahumado, similar al horneado.	Costilla ahumada, Tocino ahumado, Chuleta ahumada, Pernil ahumado y Chorizo ahumado.

Fuente: Elaborado por los autores

Método y tecnología italiana

Materia prima: Carne de cerdo, carne de res y aditivos permitidos

Procedencia de la carne de cerdo: La comunidad de Chazojuan y la Organización FUNORSAL

PROCESO:

Desposte: Consiste en la separación de carne, hueso, cuero y grasa.

Proceso: Consiste en la elaboración de productos mediante la línea de producción.

Empacado: Preparación final del producto mediante el sellado al vacío, el rotulado correspondiente y el embalado.

Técnico encargado del área de producción: Ing. Daniela Tualombo

Normas de calidad que se aplica:

Normas de higiene y seguridad alimentaria: Siguiendo regulaciones nacionales e internacionales en relación al análisis.

Normas de calidad de productos: Estándares específicos para la elaboración de embutidos, relacionada a la seguridad alimentaria.

Normas de etiquetado: Cumpliendo regulaciones en cuanto al etiquetado, información nutricional, fecha de expedición entre otras.

Normas de gestión ambiental: Minimizan el impacto ambiental en relación a los residuos y uso de los recursos.

ESQUEMA DE USO DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN

Tabla 15. *Clasificación de elementos del Costo*

ELEMENTOS DE COSTOS	
COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTOS DE DISTRIBUCIÓN
Materia Prima	Costos de distribución
Mano de Obra	Costos de administración
Costos Indirectos de Fabricación: Consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones de activos, cargos diferidos y gastos pagos por adelantado.	Costos Financieros

Fuente: Elaborado por los autores

5.4. Fase I

5.4.1. Diagnóstico de la empresa

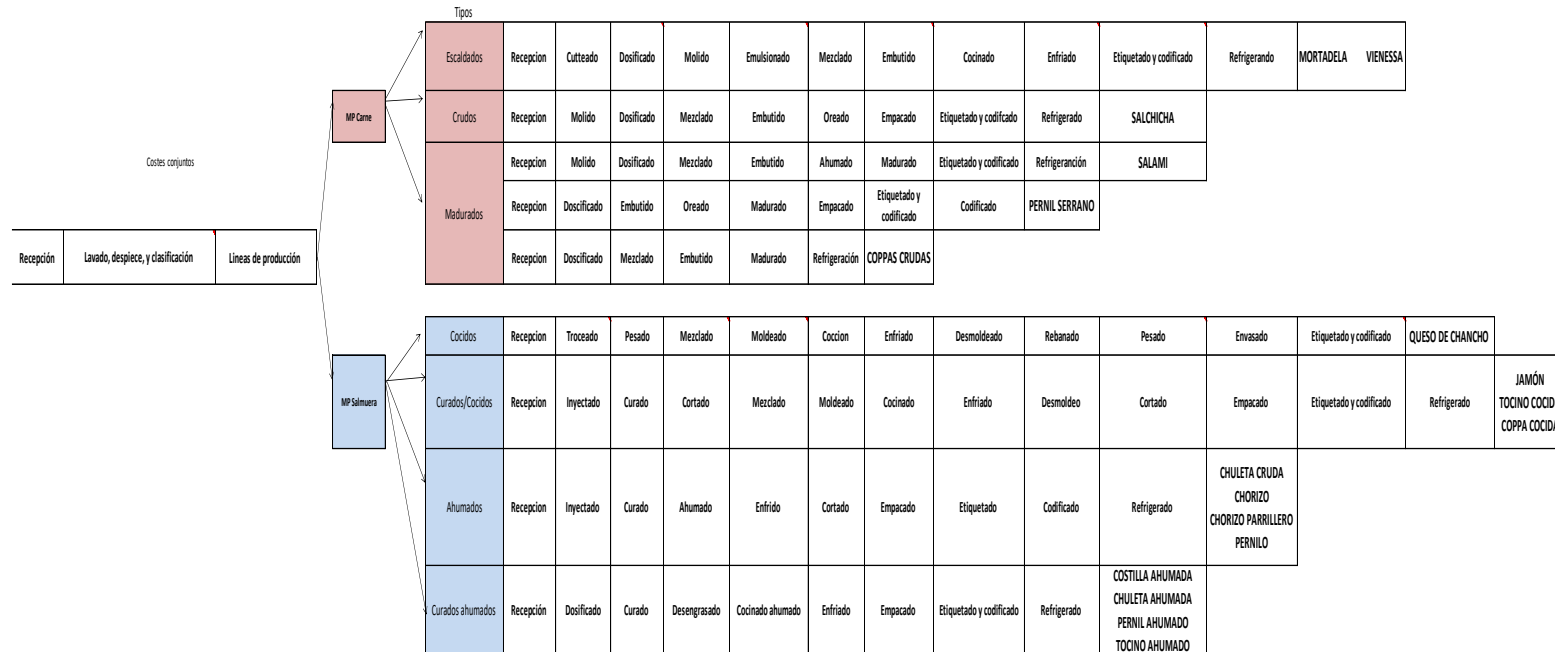
La principal problemática de la embutidora Salinerito radica en la falta de un método de costos de producción que controle los costos indirectos de fabricación. Como resultado, la planta ha llevado a cabo su producción de manera empírica durante varios años hasta la actualidad. Por ende, se propone implementar un método de costos por órdenes de producción.

5.5. Fase II

Proceso de los productos de la Empresa de Embutidos “Salinerito”

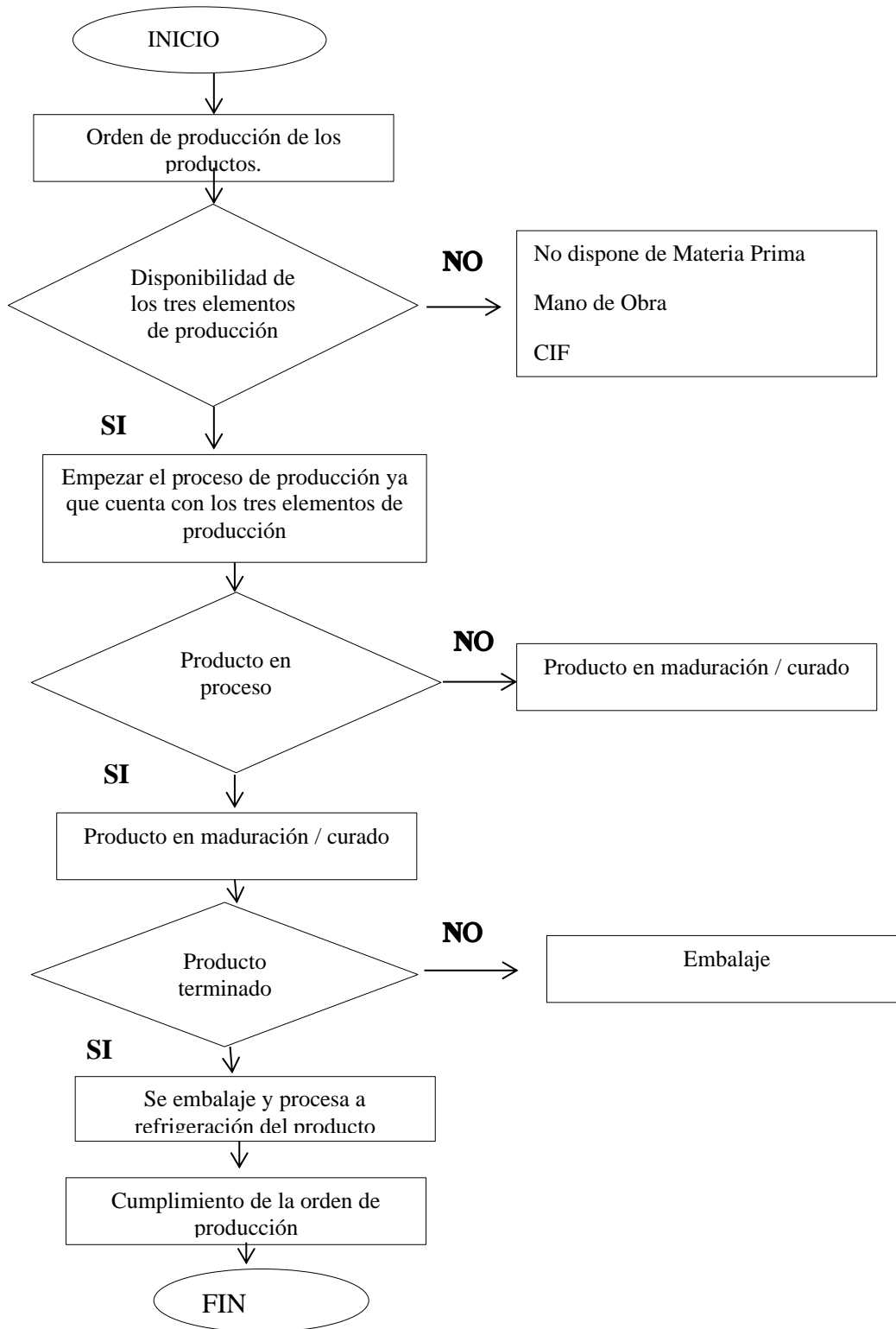
5.5.1. Flujograma operacional el sistema de costos por órdenes de producción

Figura 3. Proceso de elaboración de los productos ofertados en la embutidora “Salinerito”



Fuente: Proporcionado por la embutidora “Salinerito”

Figura 4. Flujograma de procesos embutidora “Salinerito”



Fuente: Elaborado por los autores

5.6. Fase III

5.6.1. Tratamiento de los Costos Indirecto de Fabricación

La planta de embutidos hace uso de los elementos del costo como la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación en la elaboración de sus productos.

5.6.2. Materia Prima (MP)

La materia prima tiene una clasificación de:

- **Materia prima directa (MPD):** Son aquellos materiales que son medibles y es fundamental en la elaboración.
- **Materia prima Indirecta (MPI):** Son aquellos materiales o insumos dentro de la producción, pero no son fácil para medir.

5.6.3. Mano de Obra (MO)

La Mano de Obra cuenta con dos divisiones como:

- **Mano de obra directa (MOD):** Es aquella que interviene directamente en la producción.
- **Mano de Obra Indirecta (MOI):** Son aquellos que forman parte de la producción, pero de manera indirecta como los supervisores.

5.6.4. Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Son aquellas actividades que no están involucradas de manera directa en la producción, por ello, tiene un papel fundamental durante todo el proceso de fabricación. Cuenta con tres clasificaciones:

- **Costos Indirectos de Fabricación Variables:** Crece o disminuye su valor en función al volumen de producción, es decir, mayor producción a mayor cuantía de costos.
- **Costos Indirectos de Fabricación Fijos:** Son costos que se genera de forma constante sin depender el volumen de producción.
- **Costos Indirectos de Fabricación Mixtos:** Es el uso de los dos costes ya que no se puede definir de manera clara una de las anteriores mencionadas.

5.7. Fase IV

5.7.1. Ejecución

La empresa de Embutidos “Salinerito” recibe un pedido del Punto de Venta Tumbaco, por lo cual, la embutidora empieza su proceso de producción de acuerdo a la orden de producción N°004858.

Detalles del ejercicio:

- Orden de producción N°004858: 98.10 kg de Salami y 12.30 kg de Chuleta Ahumada.
- Se pide realizar la clasificación de los elementos del costo.
- Clasificar los costos de producción: M.P.D., M.O.D., CIF Variables, CIF Fijos y Servicios Básicos de cada uno de la producción.
- Estimar las horas máquina, horas de consumo de la electricidad en las máquinas de ambos productos.
- A los CIF sacar la tasa de asignación de la M.P.I, M.O.I. y Costo primo.
- Elaborar Hoja de Costos, Libro diario, Mayorización y Balance de comprobación.
- Elaborar estados de producción, venta y estado de resultados.

CLASIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE COSTO

Tabla 16. Materia Prima

MATERIA PRIMA	
SALAMI	CHULETA AHUMADA
Carne de cerdo	Costillas
Carne de res	Grasa
Grasa	Sal
Nitrito	Nitrito
Sal	Tripa Culear
Ajo	Pimiento
Pimienta en polvo	Ajos
Vino Tinto	

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 17. Materia Prima Directa

N°	PLANTA DE PRODUCCIÓN	SUELDO
1	Masabanda Tualombo Raúl Cesar	\$467.58
2	Chamorro Silva Jorge Mauricio	\$522.88
3	Pungaña Collay David	\$458.64
4	Duran Duran Flavio Enrique	\$1.048
5	Tualombo Masabanda Jessica Daniela	\$458.72
6	Chamorro Chamorro Jhony Rolando	\$580.00
	TOTAL	\$ 3 535.82

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 18. *Costos Indirectos de Fabricación*



MATERIA PRIMA INDIRECTA
Persevantes
Tripa Culear (Sintética) o Natural
Hilos
MANO DE OBRA INDIRECTA
Administrador
Jefe de Producción
COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN FIJO
Servicios de Agua Potable
Servicios de Energía Eléctrica
Servicio Telefónico
Depreciaciones Muebles y enseres
Depreciaciones Equipo de computo
Depreciaciones Cúter (Cutteado)
Depreciaciones Molido
Depreciaciones Balanza (Dosificado)
Depreciaciones Embutidora
Depreciaciones Cámara Fría (Refrigerado)
Depreciaciones Cortadora de fileteado
Depreciaciones Codificadora
Depreciaciones Edificio
Depreciaciones Empacadora al Vacío
Amortización Gasto Registro
Amortización Marca
Amortización Patente
Amortización Gastos de Instalación
Amortización Software

COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLES
Parking (Envase, empaque y embalaje)
Mantenimiento de las maquinarias
Faenamiento de los porcinos
Materiales de Bioseguridad

Fuente: Elaborado por autores



SOLUCIÓN Materia Prima Directo: La embutidora realiza los registros de la orden de requisición para poder inicial con los procesos de producción de la orden de producción N°004858.

Tabla 19. *Costos de Producción Salami*

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 			
INCURRE EN LOS SIGUIENTES COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE 98.10 KG DE SALAMI			
PRODUCCIÓN:	98.1	Kg	
Materia Prima Directa	V. Unitarios	Unidades	V. Totales
Carne de res	2.1	kg	\$ 206.01
Carne de cerdo	1.15	kg	\$ 112.82
Grasa	0.055	kg	\$ 5.40
Nitrito	0.0014	g	\$ 0.14
Sal	0.02	g	\$ 1.96
Ajo	0.035	g	\$ 3.43
Pimienta Negra en polvo	0.05	g	\$ 4.91
Vino tinto	0.1	g	\$ 9.81
TOTAL	3.5114		\$ 344.47


Fuente: Elaborado por autores

Tabla 20. Orden de Requisición del producto Salami

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 		
ORDEN DE REQUISICIÓN Del 02 al 06 de octubre del 2023		
REQUISICIÓN N°: 001		FECHA: 02/10/2023
ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 004858		DEPARTAMENTO: Planta de Producción "Salinerito"
RESPONSABLE: Ing. Daniela Tualombo		PRODUCTO: SALAMI
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE
2.1	Kg	Carne de res
1.15	Kg	Carne de cerdo
0.055	Kg	Grasa de Cerdo
0.0014	g	Nitrito
0.02	g	Sal
0.035	g	Ajo
0.05	g	Pimienta Negra en polvo
0.1	g	Vino Tinto
ELABORADO POR:		REVISADO POR
INVESTIGADORES		CONTADOR:
		Ing. María Ibarra

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 21. Kardex Carne de res

 EMPRESA DE EMBUTIDOS “SALINERITO” 										
KARDEX MATERIA PRIMA										
02 al 06 octubre del 2023										
PRODUCTO: Carne de res							UNIDAD: Kg			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	V. TOTAL
29/09/23	Inventario Inicial	130	2,1	273				130	2,1	273
02/10/23	Orden de Producción N°004858				98,1	2,1	206,01	98,1	0	66,99
ELABORADO POR INVESTIGADORES							REVISADO POR: CONTADOR: Ing. María Ibarra			

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 22. Kardex Carne de Cerdo




 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 										
KARDEX MATERIA PRIMA										
02 al 06 octubre del 2023										
PRODUCTO: Carne de cerdo							UNIDAD: Kg			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	135	1,15	155,25				135	1,15	155,25
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	1,15	112,815	98,1	0	42,435
<hr/> ELABORADO POR							<hr/> REVISADO POR			
INVESTIGADORES							CONTADOR.			
							Ing. María Ibarra			

Tabla 23. Kardex Grasa de Cerdo

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" KARDEX MATERIA PRIMA 02 al 06 octubre del 2023 </div>  </div>										
PRODUCTO: Grasa de Cerdo							UNIDAD: Kg			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	20	0,055	1,1				130	0,055	7,15
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	0,055	5,3955	98,1	0	1,7545
<hr/> ELABORADO POR INVESTIGADORES					<hr/> REVISADO POR: CONTADOR. - Ing. María Ibarra					

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 24. Kardex Nitrito

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 										
KARDEX MATERIA PRIMA										
02 al 06 octubre del 2023										
PRODUCTO: Nitrito								UNIDAD: g		
MÉTODO: Promedio Ponderado								EXISTENCIA MÍNIMA: 100		
								EXISTENCIA MÁXIMA: 150		
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	500	0,0014	0,7				500	0,0014	0,7
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	0,0014	0,14	98,1	0	0,56
<hr/> ELABORADO POR				<hr/> REVISADO POR:						
INVESTIGADORES				CONTADOR. - Ing. María Ibarra						

Fuente: Elaborado por autores



Tabla 25. Kardex Sal

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" KARDEX MATERIA PRIMA 02 al 06 octubre del 2023 </div>  </div>										
PRODUCTO: Sal							UNIDAD: g			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	2000	0,02	40				2000	0,02	40
2/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	0,02	1,962	98,1	0	38,038
ELABORADO POR INVESTIGADORES					REVISADO POR: CONTADOR. –					

Ing. María Ibarra

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 26. Kardex Ajo

										
EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"										
KARDEX MATERIA PRIMA										
02 al 06 octubre del 2023										
										
PRODUCTO: Ajo							UNIDAD: g			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	600	0,035	21				600	0,035	21
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	0,035	3,43	98,1	0	17,57
ELABORADO POR					REVISADO POR:					



INVESTIGADORES

CONTADOR. –

Ing. María Ibarra

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 27. Kardex Pimienta negra en Polvo

EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"										
			KARDEX MATERIA PRIMA							
			02 al 06 octubre del 2023							
PRODUCTO: Pimienta negra en polvo							UNIDAD: g			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	500	0,05	25				500	0,05	25
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	0,05	4,91	98,1	0	20,10

ELABORADO POR

INVESTIGADORES



REVISADO POR:

CONTADOR. –

Ing. María Ibarra

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 28. *Kardex Vino Tinto*

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"  KARDEX MATERIA PRIMA 02 al 06 octubre del 2023										
PRODUCTO: Vino tinto						UNIDAD: g				
MÉTODO: Promedio Ponderado						EXISTENCIA MÍNIMA: 100				
						EXISTENCIA MÁXIMA: 150				
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	400	0,1	40				400	0,1	40
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				98,1	0,1	9,81	98,1	0	30,19

ELABORADO POR

INVESTIGADORES

REVISADO POR:

CONTADOR. –

Ing. María Ibarra



Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 29. Costo de producción Chuleta Ahumada

EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO "			
INCURRE EN LOS SIGUIENTES COSTOS			
EN LA PRODUCCION DE 12.30 KG DE CHULETA AHUMADA			
PRODUCCIÓN:	12,3	kg	
MATERIA PRIMA DIRECTA	V. Unitarios	UNIDAD	V. Totales
Costilla	5	kg	\$ 61,50
Fosfato	0,02	g	\$ 0,25
Sal curante	0,03	g	\$ 0,37
Azúcar	0,12	g	\$ 1,48
Sal	0,15	g	\$ 1,85
Eritorbato sódico	0,05	g	\$ 0,62
Agua	0,000105	l	\$ 0,0013
TOTAL	5,370105		\$ 66,05



Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 30. Orden de Requisición Chuleta Ahumada

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 				
ORDEN DE REQUISICIÓN Del 02 al 06 de octubre del 2023				
REQUISICIÓN N°: 001		FECHA: 02/10/2023		
ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 004858		DEPARTAMENTO: Planta de Producción "Salinerito"		
RESPONSABLE: Ing. Daniela Tualombo (jefa de Producción)		PRODUCRTO: Chuleta Ahumada		
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE		
5	Kg	Costilla		
0.02	g	Fosfato		
0.03	g	Sal curante		
0.12	g	Azúcar		
0.15	g	Sal		
0.05	g	Eritorbato		
0.000105	l	Agua		
<hr/> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> ELABORADO POR: INVESTIGADOR ES </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> REVISADO POR: CONTADOR. – Ing. María Ibarra </td> </tr> </table>			ELABORADO POR: INVESTIGADOR ES	REVISADO POR: CONTADOR. – Ing. María Ibarra
ELABORADO POR: INVESTIGADOR ES	REVISADO POR: CONTADOR. – Ing. María Ibarra			



Fuente: Elaborado por autores

Tabla 31. Kardex Costilla de Cerdo

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " KARDEX MATERIA PRIMA Del 02 al 06 de octubre del 2023 </div>  </div>										
PRODUCTO: Costilla de cerdo						UNIDAD: Kg				
MÉTODO: Promedio Ponderado						EXISTENCIA MÍNIMA: 100				
						EXISTENCIA MÁXIMA: 150				
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/202	Inventario Inicial	200	5	1000				200	5	1000
02/10/2023	Orden de Producción				12,3	5	61,5	12,3	0	938,5
ELABORADO POR INVESTIGADORES						REVISADO POR: CONTADOR: Ing. María Ibarra				



Fuente: Elaborado por autores

Tabla 32. Kardex Fosfato

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " KARDEX MATERIA PRIMA Del 02 al 06 de octubre del 2023 										
PRODUCTO: Fosfato							UNIDAD: g			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		V. CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	V. CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	V. CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	200	0,02	4				200	0,02	4
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				12,3	0,02	0,246	12,3	0	3,754
<hr/> ELABORADO POR INVESTIGADORES					<hr/> REVISADO POR: CONTADOR. – Ing. María Ibarra					



Fuente: Elaborado por autores

Tabla 33. Kardex Sal Curante

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " 										
KARDEX MATERIA PRIMA Del 02 al 06 de octubre del 2023										
PRODUCTO: Sal Curante							UNIDAD: Kg			
MÉTODO: Promedio Ponderado							EXISTENCIA MÍNIMA: 100			
							EXISTENCIA MÁXIMA: 150			
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	20	0,03	0,6				20	0,03	0,6
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				12,3	0,03	0,369	12,3	0	0,231
<p style="text-align: center;">_____ ELABORADO POR</p> <p style="text-align: center;">INVESTIGADORES</p>							<p style="text-align: center;">_____ REVISADO POR:</p> <p style="text-align: center;">CONTADOR. –</p> <p style="text-align: center;">Ing. María Ibarra</p>			

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 34. Kardex Azúcar

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" KARDEX MATERIA PRIMA 02 al 06 octubre del 2023 										
PRODUCTO: Azúcar								UNIDAD: kg		
MÉTODO: Promedio Ponderado								EXISTENCIA MÍNIMA: 100		
								EXISTENCIA MÁXIMA: 150		
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	200	0,12	24				200	0,12	24
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				12,3	0,12	1,48	12,3	0	22,52
<p>_____ ELABORADO POR</p> <p>INVESTIGADORES</p>					<p>_____ REVISADO POR:</p> <p>CONTADOR. –</p> <p>Ing. María Ibarra</p>					



Fuente: Elaborado por autores

Tabla 35. Kardex Sal

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " KARDEX MATERIA PRIMA 02 al 06 octubre del 2023 										
PRODUCTO: Sal						UNIDAD: g				
MÉTODO: Promedio Ponderado						EXISTENCIA MÍNIMA: 100				
						EXISTENCIA MÁXIMA: 150				
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	450	0,15	67,5				450	0,15	67,5
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				12,3	0,15	1,845	12,3	0	65,655
<hr/> ELABORADO POR INVESTIGADORES						<hr/> REVISADO POR: CONTADOR. – Ing. María Ibarra				

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 36. Kardex Eritorbato Sódico

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " 										
KARDEX MATERIA PRIMA										
02 al 06 octubre del 2023										
PROCUTO: Eritorbato Sódico						UNIDAD: g				
MÉTODO: Promedio Ponderado						EXISTENCIA MÍNIMA: 100				
						EXISTENCIA MÁXIMA: 150				
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/2023	Inventario Inicial	700	0,05	35				700	0,05	35
02/10/2023	Orden de Producción N°004858				12,3	0,05	0,62	12,3	0	34,39
<hr/> ELABORADO POR						<hr/> REVISADO POR:				
INVESTIGADORES						CONTADOR. –				
						Ing. María Ibarra				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 37. Kardex Agua

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " KARDEX MATERIA PRIMA 02 al 06 octubre del 2023 </div>  </div>										
PRODUCTO: Agua						UNIDAD: 1				
MÉTODO: Promedio Ponderado						EXISTENCIA MÍNIMA: 100				
						EXISTENCIA MÁXIMA: 150				
FECHA:	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL	CANT	V. UNIT.	V. TOTAL
29/9/23	Inventario Inicial	5000	0,000105	0,525				5000	0,000105	0,525
02/10/23	Orden de Producción				12,3	0,000105	0,0012915	12,3	0	0,523708
ELABORADO POR INVESTIGADORES						REVISADO POR: CONTADOR: Ing. María Ibarra				

Fuente: Elaborado por los autores

Mano de Obra Directa

Mediante la nómina de la embutidora se realizó los respectivos cálculos para poder conocer cuánto de la mano de obra se ha invertido en la elaboración de 98.10 kg de Salami y 12.30 kg de Chuleta Ahumada de la orden de Producción N°004858.

NOTA: Todas las estimaciones de los datos utilizados se han tomado a través de Datos Históricos.

SALAMI

Tabla 38. *Mano de Obra Directa Salami*

EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO " INCURRE EN LOS SIGUIENTES COSTOS						
PRODUCCIÓN: 98,1			kg			
Nómina						
N°	Nómina	Cargo	Horas Trabajadas mensual	V. Mensual	V. Diario	V. Hora
1	Masabanda Raúl	Bodeguero	160	\$ 467,58	\$ 23,38	\$ 2,92
2	Chamorro Jorge	Maquina 1	160	\$ 522,88	\$ 23,77	\$ 2,97
3	Pungaña David	Maquina 2	160	\$ 458,64	\$ 20,85	\$ 2,61
4	Chamorro Jhony	Empaque	160	\$ 580,00	\$ 26,36	\$ 3,30

Fuente: Elaborado por los autores



Uso de Tarjeta Reloj

Al momento de registrar las tarjetas de reloj, ayuda a que la empresa de Embutidos “Salinerito” pueda tener un control de la entrada y salida de los colaboradores a la planta, además, esto ayuda poder llevar de manera correcta las horas extras en caso de que, si existieran dichas horas, en este caso práctico no existe, pero se hizo uso para poder establecer las horas trabajadas en la producción que estamos desarrollando.

En la actualidad, existe empresa que hacen uso de sistemas avanzados y automatizados, pero, la empresa de embutidos “Salinerito”, aun no cuenta ni con los recursos para poder llevar el control, por lo cual se hace uso del siguiente formato:

A continuación, se elabora las tarjetas reloj que nos ayuda a identificar de manera correcta las horas de trabajo invertidas en la producción de la orden de trabajo N°004858.

Tabla 39. Tarjeta reloj, Masabanda Raúl

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Masabanda Raúl				Código:			
Jornada: 8 Horas Diarias							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	H. jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	2	40
RESUMEN: Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			2				
TOTAL, HORAS			42				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 40. Tarjeta reloj, Chamorro Jorge

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Chamorro Jorge				Código:			
Jornada: 8 Horas Diarias							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
TOTAL					40	2	40
RESUMEN	Total, Jornada		40	160			
	H. desarrollo Orden de trabajo		2				
	Total, horas		42				



Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 41. Tarjeta reloj, Pungaña David

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO "						
TARJETA RELOJ								
Nombre del Trabajador: Pungaña David					Código:			
Jornada: 8 Horas Diarias								
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023								
Mes: Octubre								
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas		Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8	
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8	
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	8	8	
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8	
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8	
					40	8	40	
RESUMEN: Total, Jornada			40	160				
H. desarrollo Orden de trabajo			8					
Total, horas			48					

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 42. Tarjeta reloj, Chamorro Jhony

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO "					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Chamorro Jhony				Código:			
Jornada: 8 Horas Diarias							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	5	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	5	40
RESUMEN: Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			5				
Total, horas			45				

Fuente: Elaborado por los autores



ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
N°	Nómina	Cargo	Horas Trabajadas mensual	Total V. Horas	V. Diario
1	Masabanda Raúl	Bodeguero	2	\$ 5,84	\$ 0,73
2	Chamorro Jorge	Maquina 1	2	\$ 5,94	\$ 0,74
3	Pungaña David	Maquina 2	8	\$ 20,85	\$ 2,61
4	Chamorro Jhony	Empaque	5	\$ 16,48	\$ 2,06
TOTAL, HORAS TRABAJADAS EN LA ORDEN DEL SALAMI				\$ 49,11	\$ 6,14

Tabla 43. *Estimación de Costos Indirectos de Fabricación*

Fuente: Elaborado por los autores



MOD de la Chuleta Ahumada

Tabla 44. Tarjeta Reloj, Masabanda Raúl

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Masabanda Raúl						Código:	
Jornada: 8 Horas Diarias							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023						Mes: Octubre	
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8		8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	1	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	1	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	2	40
RESUMEN:			Total, Jornada		40		
			H. desarrollo Orden de trabajo		2		
			Total, horas		42		



Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 45. Tarjeta reloj Chamorro Jorge

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Chamorro Jorge				Código:			
Jornada: 8 Horas Diarias							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	1	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	3	40
RESUMEN: Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			3				
Total, horas			43				


Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 46. Tarjeta reloj, Pungaña David

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Pungaña David				Código:			
Jornada: 8 HORAS DIARIAS							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	5	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	5	40
RESUMEN: Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			8				
Total, horas			48				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 47. Tarjeta reloj, Chamorro Jhony

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Chamorro Jhony				Código:			
Jornada: 8 HORAS DIARIAS							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornadas	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	1	8
					40	3	40
RESUMEN: Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			3				
Total, horas			43				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 48. *Estimación horas trabajadas en la elaboración del Salami*

ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

N°	Nómina	Cargo	Horas/ mensual	Total V. Horas	V. Diario
1	Masabanda Raúl	Bodeguero	2	\$ 5,84	\$ 0,73
2	Chamorro Jorge	Maquina 1	3	\$ 8,91	\$ 1,11
3	Pungaña David	Maquina 2	5	\$ 13,03	\$ 1,63
4	Chamorro Jhony	Empaque	3	\$ 9,89	\$ 1,24
TOTAL, HORAS TRABAJADAS EN LA ORDEN DEL SALAMI				\$ 37,67	\$ 4,71

Fuente: Elaborado por los autores

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Los costos indirectos de fabricación es el tercer elemento de los costos como se constituyó en el desarrollo del marco teórico, por ellos, son costes indispensables para el producto terminado. Se presentará la clasificación de los costes de la embutidora “Salinerito” como parte fundamental de la propuesta, es importante mencionar que los valores presentados son aproximaciones que nos fueron proporcionados por el administrador y la auxiliar contable. Por ello es importante recalcar que la embutida elabora la orden de producción N°004858 que es la producción de 98.10 kg de Salami y 12.30 kg de Chuleta Ahumada y por último cuenta con la mano de obra directa de 4 colaboradores en la planta.

Clasificación:**Tabla 49.** *Clasificación de Costos Indirectos de Fabricación*

MATERIA PRIMA INDIRECTA
Persevantes
Tripa Culear (Sintética) o Natural
Hilos
MANO DE OBRA INDIRECTA
Administrador
Jefe de Producción
COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN FIJO
Servicios de Agua Potable
Servicios de Energía Eléctrica
Servicio Telefónico
Depreciaciones Muebles y enseres
Depreciaciones Equipo de computo
Depreciaciones Cúter (Cutteado)
Depreciaciones Molido
Depreciaciones Balanza (Dosificado)
Depreciaciones Embutidora
Depreciaciones Cámara Fría (Refrigerado)
Depreciaciones Cortadora de fileteado
Depreciaciones Codificadora
Depreciaciones Edificio
Depreciaciones Empacadora al Vacío
Amortización Gasto Registro
Amortización Marca
Amortización Patente
Amortización Gastos de Instalación

Amortización Software
COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLES
Parking (Envase, empaque y embalaje)
Mantenimiento de las maquinarias
Faenamiento de los porcinos
Materiales de Bioseguridad

Fuente: Elaborado por los autores

Materia Prima Indirecta

Producción de Salami

Tabla 50. *Materia Prima Indirecta Salami*

EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
PRODUCCIÓN:		98,1	kg		
N	Materia Prima Indirecta	Cantida	Medid	Costo Total	Costo
o		d	a		unitario
1	Preservantes	5	kg	\$ 75,00	\$ 15,00
2	Tripa Culear (Sintética) o Natural	60	Metros	\$ 30,00	\$ 0,50

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 51. *M.P.D. empleada en la producción Salami*

N	Materia Prima Indirecta	Cantid	Unid	Costo		
o		ad	ad	Unitario	Costo	Diario
1	Preservantes	0,05	kg	\$ 15,00	\$ 0,76	\$ 0,10
2	Tripa Culear (Sintética) o Natural	54,11	m	\$ 0,50	\$ 27,06	\$ 3,38
TOTAL					\$ 27,82	\$ 3,48

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 52. Producción de Chuleta Ahumada

EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
PRODUCCIÓN:		12,3	kg		
N°	Materia Prima Indirecta	Cantidad	Medida	Costo Total	Costo unitario
1	Termómetro	1	kg	\$ 15,00	\$ 15,00
2	Tanque de Gas	2	Metros	\$ 1,00	\$ 0,50
3	Salmuera	2	kg	\$ 1,60	\$ 0,80

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 53, M.PI. empleada en la producción Chuleta ahumada

N°	Materia Prima Indirecta	Cantidad utilizada	Unidad	Costo Unitario	Costo	Diario
1	Preservantes	0,08	kg	\$ 15,00	\$ 1,22	\$ 0,15
2	Tripa Culear (Sintética) o Natural	54,11	Metros	\$ 0,50	\$ 27,06	\$ 3,38
3	Salmuera	0,16	kg	\$ 1,60	\$ 0,26	\$ 0,03
TOTAL					\$ 28,27	\$ 3,57

Fuente: Elaborado por los autores

Mano de Obra Indirecta

Tabla 54. *Nómina Mano de Obra Indirecta*

Nómina

N °	Nómina	Cargo	Horas/ Menl.	V. Mensual	V. Diario	V. Hora
1	Duran Flavio	Administrador	160	\$1.048,00	\$ 52,40	\$ 6,55
3	Daniela Tualombo	Jefa de Producción	160	\$ 458,72	\$ 20,85	\$ 2,61

Fuente: Elaborado por los autores

Tarjeta Reloj

Tabla 55. Tarjeta reloj, Duran Flavio

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 							
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Duran Flavio						Código:	
Jornada: 8 HORAS DIARIAS						Mes: Octubre	
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornada	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8		8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	0	40
Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			0				
Total, horas			40				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 56. Tarjeta reloj, Tualombo Daniela

 EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" 							
--	--	--	--	--	--	--	--

TARJETA RELOJ

Nombre del Trabajador: Daniela Tualombo

Código:

Jornada: 8 HORAS DIARIAS

Semana: 02 al 06 de octubre del 2023

Mes: Octubre

Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornada	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	1,5	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0,5	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	2	8
					40	8	40
Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			8				
Total, horas			48				

Fuente: Elaborado por los autores

CHULETA AHUMADA

Tabla 57. Mano de Obra Indirecta, Chuleta Ahumada

PRODUCCIÓN:		12,3	kg			
N	Nómina	Cargo	H. Trabaja das Mensua l	V. Mensua l	V. Diario	V. Hora
				\$1.048,0		
1	Duran Flavio	Administrador	160	0	\$ 52,40	\$ 6,55
3	Daniela Tualombo	Jefa de Producción	160	\$ 458,72	\$ 20,85	\$ 2,61

Fuente: Elaborado por los autores



Tarjetas de reloj

Tabla 58. Tarjeta reloj Durán Flavio

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Duran Flavio				Código:			
Jornada: 8 HORAS DIARIAS							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023				Mes:			
Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entra da	Salid a	Horas Jornada s	H. Trabaja das	Tot al
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8		8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	0	40
Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			0				
Total, horas			40				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 59. Tarjeta reloj, Tualombo Daniela

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO"					
TARJETA RELOJ							
Nombre del Trabajador: Daniela Tualombo				Código:			
Jornada: 8 HORAS DIARIAS							
Semana: 02 al 06 de octubre del 2023							
Mes: Octubre							
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Horas Jornada	H. Trabajadas	Total
2-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
3-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	6	8
4-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
5-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	1	8
6-oct	9:00	13:00	14:00	18:00	8	0	8
					40	7	40
Total, Jornada			40	160			
H. desarrollo Orden de trabajo			7				
Total, horas			47				

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 60. Estimación de Mano de Obra Indirecta Salami

ESTIMACIÓN DE MANO DE OBRA INDIRECTA					
N	Nómina	Cargo	Horas Trabajadas mensual	Total V. Horas	V. Diario
1	Duran Flavio	Administrador	0	\$ -	\$ -
2	Daniela Tualombo	Jefa de Producción	7	\$ 18,24	\$ 2,28
TOTAL, HORAS TRABAJADAS EN LA ORDEN DEL SALAMI				\$ 18,24	\$ 2,28

Fuente: Elaborado por los autores

OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN: COSTOS FIJOS

Tabla 61. Depreciación de Maquinarias (Molino, Cutter)

MOLINO		25000		CUTER (cutteado)		37000	
Años	Vida útil	Dpc	Valor	Años	Vida útil	Dpc.	Valor
1	2015	2500	22500	1	2015	3700	33300
2	2016	2500	20000	2	2016	3700	29600
3	2017	2500	17500	3	2017	3700	25900
4	2018	2500	15000	4	2018	3700	22200
5	2019	2500	12500	5	2019	3700	18500
6	2020	2500	10000	6	2020	3700	14800
7	2021	2500	7500	7	2021	3700	11100
8	2022	2500	5000	8	2022	3700	7400
9	2023	2500	2500	9	2023	3700	3700
10	2024	2500	0	10	2024	3700	0

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 62. Depreciación Maquinaria (Tina de enfriado, Codificadora)

Tina (enfriado)		200		Codificadora		3000	
Años	Año de vida útil	Dpc	Valor actual	Años	Año de vida útil	Dpc	Valor actual
1	2020	40	160	1	2020	500	2500
2	2021	40	120	2	2021	500	2000
3	2022	40	80	3	2022	500	1500
4	2023	40	40	4	2023	500	1000
5	2024	40	0	5	2024	500	500
				6	2025	500	0

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 63. Depreciación Maquinaria (Equipo de Cómputo, Balanza)

Equi. Cómputo		2632,98		BALANZA (dosificado)		200	
Años	Año de vida útil	Dpc	Valor actual	Años	Año de vida útil	Dpc	Valor actual
1	2020	877,66	1755,3	1	2020	66,66	133,3333
2	2021	877,66	877,66	2	2021	66,66	66,66667
3	2022	877,66	0	3	2022	66,66	0

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 64. Depreciación Maquinaria (Marmita, Cortadora de fileteado)

MARMITA (cocinado)		2500	
Años	Año de vida útil	Dpc	Valor actual
1	2019	250	2250
2	2020	250	2000
3	2021	250	1750
4	2022	250	1500
5	2023	250	1250
6	2024	250	1000
	2025	250	750
8	2026	250	500
9	2027	250	250
10	2028	250	0

Cortadora de fileteado		10000	
Años	Año de vida útil	Dpc	Valor actual
1	2012	1000	9000
2	2013	1000	8000
3	2014	1000	7000
4	2015	1000	6000
5	2016	1000	5000
6	2017	1000	4000
7	2018	1000	3000
8	2019	1000	2000
9	2020	1000	1000
10	2021	1000	0

Fuente: Elaborado por los autore

Tabla 65. Depreciación Maquinaria (Cámara fría, Empacado al vacío)

Cámara fría (Refrigeración)		12000		Empacado al Vacío		8000	
Años	Año de vida útil	Dpc	Valor	Años	Vida útil	Dpc	Valor
1	2013	1200	10800	1	2019	800	7200
2	2014	1200	9600	2	2020	800	6400
3	2015	1200	8400	3	2021	800	5600
4	2016	1200	7200	4	2022	800	4800
5	2017	1200	6000	5	2023	800	4000
6	2018	1200	4800	6	2024	800	3200
7	2019	1200	3600	7	2025	800	2400
8	2020	1200	2400	8	2026	800	1600
9	2021	1200	1200	9	2027	800	800
10	2022	1200	0	10	2028	800	0

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 66. Depreciación Codificadora

Codificadora		3000	
Años	Año de vida útil	Depreciación	Valor actual
1	2020	500	2500
2	2021	500	2000
3	2022	500	1500
4	2023	500	1000
5	2024	500	500
6	2025	500	0

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 67. Depreciación Maquinaria (Muebles y Enseres, Cortadora de hueso)

Muebles y enseres		752,99		Cortadora de hueso		8000	
Años	Año de vida útil	Depreciación	Valor actual	Años	Año de vida útil	Depreciación	Valor actual
1	2020	75,299	677,691	1	2013	800	7200
2	2021	75,299	602,392	2	2014	800	6400
3	2022	75,299	527,093	3	2015	800	5600
4	2023	75,299	451,794	4	2016	800	4800
5	2024	75,299	376,495	5	2017	800	4000
6	2025	75,299	301,196	6	2018	800	3200
7	2026	75,299	225,897	7	2019	800	2400
8	2027	75,299	150,598	8	2020	800	1600
9	2028	75,299	75,299	9	2021	800	800
10	2029	75,299	0,00	10	2022	800	0

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 68. Distribución CIF, Depreciaciones

Distribución CIF Depreciaciones						Salami	Chuleta A.
Detalle de los Activos	Costo Compra	Depreciaciones	Dpc Mensual	Dpc Semanal	Dpc. Diario	Kg Producción	Kg Producción
MOLINO	25000,00	2500,00	208,33	52,08	6,51	0,07	0,53
CUTER (cutteado)	37000,00	3700,00	308,33	77,08	9,64	0,10	0,78
Tina (enfriado)	200,00	40,00	3,33	0,83	0,10	0,00	0,01
BALANZA (dosificado)	200,00	66,67	5,56	1,39	0,17	0,00	0,01
Equi. Computo	2632,98	877,66	73,14	18,28	2,29	0,02	0,19
Embutidora	2000,00	1000,00	83,33	20,83	2,60	0,03	0,21
MARMITA (cocinado)	2500,00	250,00	20,83	5,21	0,65	0,01	0,05
Cortadora de fileteado	10000,00	1000,00	83,33	20,83	2,60	0,03	0,21
Cámara fría (Refrigeración)	12000,00	1200,00	100,00	25,00	3,13	0,03	0,25
Cortadora de hueso	8000,00	800,00	66,67	16,67	2,08	0,02	0,17
Codificadora	3000,00	500,00	41,67	238,22	29,78	0,30	2,42
Empacado al vacío	8000,00	800,00	66,67	424,35	53,04	0,54	4,31
Muebles y enseres	752,99	75,30	6,27	771,61	96,45	0,98	7,84
TOTAL	111285,97	12809,63	1067,47	1434,17	179,27	2,13	17,00

Fuente: Elaborado por los autores

AMORTIZACIONES

Tabla 69. Amortizaciones

Gasto de Registro		
Valor de adquisición	Vida útil	Amortiz.
\$ 5.100,00	10	510

Marca		
Valor de adquisición	Vida útil	Amortiz.
\$ 6.241,00	10	624,1

Gastos de Instalación		
Valor de adquisición	Vida útil	Amortiz.
8573,87	20	428,6935

Softwares		
Valor de adquisición	Vida útil	Amortiz.
3079,19	8	384,89875

Patente		
Valor de adquisición	Vida útil	Amortiz.
7090,66	10	709,066

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 70. Distribución CIF, Amortizaciones

Distribución CIF Amortizaciones						Salami	Chuleta Ahumada
Detalle de los Activos	Costo Compra	Amortización	Amortiz. Mensual (12 m)	Amortiz. Semanal (4 s)	Amortiz. Diario	Kg Producción	Kg Producción
Gasto de Registro	\$ 5.100,00	\$ 510,00	\$ 42,50	\$ 10,63	\$ 1,33	\$ 0,01	\$ 0,11
Marca	\$ 6.241,00	\$ 624,10	\$ 52,01	\$ 13,00	\$ 1,63	\$ 0,02	\$ 0,13
Patente	\$ 7.090,66	\$ 709,07	\$ 59,09	\$ 14,77	\$ 1,85	\$ 0,02	\$ 0,15
Gastos de Instalación	\$ 8.573,87	\$ 428,69	\$ 35,72	\$ 8,93	\$ 1,12	\$ 0,01	\$ 0,09
Softwares	\$ 3.079,19	\$ 384,90	\$ 32,07	\$ 8,02	\$ 1,00	\$ 0,01	\$ 0,08
TOTAL	\$ 30.084,72	\$ 2.656,76	\$ 221,40	\$ 55,35	\$ 6,92	\$ 0,07	\$ 0,56

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 71. *Tabla de Maquina Horas y consumo de luz del Salami*

PRODUCCIÓN			98,1		Kg	
Maquinas	Estimación Minutos	V. Estimado Kg	Horas Trabajadas	%	Costo Luz	%
MOLINO	0,51	1200	4,16925	4%	\$ 0,06	6%
CUTER (cutteado)	0,2	4	4,905	5%	\$ 0,07	7%
Tina (enfriado)	0,3	2	14,715	15%	\$ 0,22	9%
BALANZA (dosificado)	0,05	1	4,905	5%	\$ 0,07	7%
Equi. Computo	0,05	1	4,905	5%	\$ 0,07	7%
Embutidora	0,05	1	4,905	5%	\$ 0,07	7%
MARMITA (cocinado)	0,09	1	8,829	9%	\$ 0,13	3%
Equi. Computo	0,01	1	0,981	1%	\$ 0,01	1%
Embutidora	0,05	1	4,905	5%	\$ 0,07	7%
Cortadora de hueso	0,1	1,5	6,54	7%	\$ 0,10	10%
Codificadora	0,05	1	4,905	5%	\$ 0,07	12%
Empacado al vacío	0,02	2	0,981	1%	\$ 0,01	1%
Muebles y enseres	0,02	2	0,981	1%	\$ 0,01	1%
Cámara fría (Refrigeración)	0,144	1	14,1264	14%	\$ 0,21	5%
Cortadora de fileteado	0,2	1	19,62	20%	\$ 0,29	15%
			100,37	100 %	\$ 1,47	100%

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 72. *Tabla Horas Máquinas y consumo de luz Chuleta Ahumada*

PRODUCCIÓN			12,3		kg	
Máquinas	Estimación Minutos	V. Estimado kg	Horas Trabajadas	%	Costo Luz	%
MOLINO	0,51	240	2,61375	3%	\$ 0,04	4%
CUTER (cutteado)	0,2	2	1,23	1%	\$ 0,02	2%
Tina (enfriado)	0,3	0,7	5,271428571	5%	\$ 0,08	9%
BALANZA (dosificado)	0,05	0,8	0,76875	1%	\$ 0,01	1%
Equi. Computo	0,05	0,06	10,25	10%	\$ 0,15	15%
Embutidora	0,05	0,21	2,928571429	3%	\$ 0,04	4%
MARMITA (cocinado)	0,09	0,05	22,14	22%	\$ 0,32	3%
Equi. Computo	0,01	5	0,0246	0%	\$ 0,25	25%
Embutidora	0,05	1	0,615	1%	\$ 0,01	1%
Cortadora de hueso	0,1	0,51	2,411764706	2%	\$ 0,04	4%
Codificadora	0,05	1	0,615	1%	\$ 0,01	12%
Empacado al vacío	0,02	0,6	0,41	0%	\$ 0,01	1%
Muebles y enseres	0,02	2	0,123	0%	\$ 0,00	0%
Cámara fría (Refrigeración)	0,144	0,04	44,28	44%	\$ 0,65	5%
Cortadora de fileteado	0,2	0,5	4,92	5%	\$ 0,07	15%
			98,60	99%	\$ 1,70	100%

Fuente: Elaborado por los autores

SERVICIOS BÁSICOS	
LUZ	
Minuto	\$ 0,0083
Hora	\$ 0,4976
Diario	\$ 3,9807
Mensual	\$ 119,4200
Anual	\$ 1.433,0400
AGUA	
Minuto	\$ 0,0008
Hora	\$ 0,0481
Diario	\$ 0,3850
Mensual	\$ 11,5500
Anual	\$ 138,6000
TELÉFONO	
Minuto	\$ 0,0020
Hora	\$ 0,1173
Diario	\$ 0,9383
Mensual	\$ 28,1500
Anual	\$ 337,8000
TOTAL, ANUAL	\$ 1.909,44
TOTAL, MENSUAL	\$ 159,12

SERVICIOS BÁSICOS		
Semanal (4)	Diario	Hora
\$ 29,85	\$ 3,73	\$ 0,06
\$ 7,04	\$ 0,88	\$ 0,01
\$ 2,89	\$ 0,36	\$ 0,01
\$ 39,78	\$ 4,97	\$ 0,08

Figura 5 *Servicios Básicos para la orden de producción*

Fuente: Elaborado por los autores

CIF VARIABLES DE SALAMI

Tabla 73. Costos Indirectos de Fabricación Variables de Salami

Detalle	V. Unitario	Cantidad	Mensual	Semana	Diario	Hora
Parking (Envase, empaque y embalaje)	0,13	7,00	0,88	0,22	0,03	0,00
Mantenimiento de las maquinarias	8,75	8,00	70,00	17,50	2,19	0,04
Faenamiento de los porcinos	4,00	65,00	260,00	65,00	8,13	0,14
TOTLA			330,88	82,72	10,34	0,17

Fuente: Elaborado por autores

Tabla 74. Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación Variables de Salami

Detalle	V. Unitario	Cantidad	Mensual	Semana	Diario	Hora
Parking (Envase, empaque y embalaje)	0,13	2,75	0,34	0,09	0,01	0,00
Mantenimiento de las maquinarias	8,75	60,37	528,23	132,06	16,51	0,28
Faenamiento de los porcinos	4,00	9,81	39,24	9,81	1,23	0,02
TOTLA			567,81	141,95	17,74	0,30

98,10

Estimación. Cantidad	V. Estimar	Total
7,00	250,00	2,75
8,00	13,00	60,37
4,00	40,00	9,81

Fuente: Elaborado por los autores

CHULETA AHUMADA

Tabla 75. Datos Estimados orden de Producción N° 004858

Detalle	V. Unitario	Cantidad	Mensual	Semana	Diario	Hora
Parking (Envase, empaque y embalaje)	0,13	7,00	0,88	0,22	0,03	0,00
Mantenimiento de las maquinarias	8,75	8,00	70,00	17,50	2,19	0,04
Faenamiento de los porcinos	4,00	65,00	260,00	65,00	8,13	0,14
TOTAL			330,88	82,72	10,34	0,17

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 76. Asignación de los CIF Chuleta Ahumada


Detalle	V. Unitario	Cantidad	Mensual	Semana	Diario	Hora
Parking (Envase, empaque y embalaje)	0,13	0,34	0,04	0,01	0,00	0,00
Mantenimiento de las maquinarias	8,75	7,57	66,23	16,56	2,07	0,03
Faenamiento de los porcinos	4,00	1,23	4,92	1,23	0,15	0,00
TOTAL			71,19	17,80	2,22	0,04

12,30

Estimación. Cantidad	V. Estimar	Total
7,00	250,00	0,34
8,00	13,00	7,57
4,00	40,00	1,23

Fuente: Elaborado por los autore

Tabla 77. Libro Diario



 <div style="text-align: center;"> EMPRESA DE EMBUTIDOS “SALINERITO” ESTADOS DE RESULTADOS Al 02 del 06 de octubre del 2023 </div> 				
				Folio N°01
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	-01-			
02/10/2023	Inv. Materia Prima Directa		\$ 410.40	
	98.10 kg de Salami	\$ 344.34		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 66.05		
	Bancos			\$ 410.40
	<i>Ref.: Materia Prima</i>			
03/10/2023	-02-			
	Inv. Productos en Proceso		\$ 4.34	
	Mano de Obra Directa			\$ 4.34
	98.10 kg de Salami	\$ 2.46		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 1.88		
	<i>Ref. /: Mano de Obra Directa</i>			

03/10/2023	-03-			
	Inv. Materia prima Indirecta		\$ 7.04	
	98.10 kg de Salami	\$ 3.48		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 3.57		
	Bancos			\$ 7.04
	<i>Ref. /: Compra de Materia Prima</i>			
04/10/2023	-04-			
	Inventario Productos en proceso		\$ 4.89	
	Mano de Obra Indirecta			\$ 4.89
	98.10 kg de Salami	\$ 2.61		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 2.28		
	<i>Ref. /: Mano de Obra Indirecta</i>			
04/10/2023	-05-			
	Inv. Productos en proceso		\$ 39.74	
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 39.74
	98.10 kg de Salami	\$ 25.00		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 14.74		
	<i>Ref. /: Costos Indirectos de Fabricación</i>			
05/10/2023	-06-			

	Inv. Productos Terminados		\$ 454.47	
	98.10 kg de Salami	\$ 371.80		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 82.68		
	Inv. Productos en Proceso			\$ 454.47
	<i>Ref. /: Inv. Productos Terminados</i>			
05/10/2023	-07-			
	Cuentas por cobras		\$ 541.24	
	98.10 kg de Salami	\$ 446.16		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 95.08		
	Ventas			\$ 541.24
	<i>Ref. /: Venta de Salami y Chuleta Ahumada</i>			
05/10/2023	-08-			
	Costos de Venta		\$ 454.47	
	Inv. Productos Terminados			\$ 454.47
	98.10 kg de Salami	\$ 371.80		
	12.30 kg de Chuleta Ahumada	\$ 82.68		
	<i>Ref. /: Costos de Venta</i>			
	TOTAL		\$ 1,916.59	\$ 1,916.59

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 78. Asiento Materia Prima Directa

 EMPRESA EMBUTIDORA "SALINERITO" 					
LIBRO MAYOR 02 al 06 de octubre del 2023					
Inv. Materia Prima Directa					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
02/10/2023	Ref./. Materia Prima	1	\$ 410.40		\$ 410.40
03/10/2023	Ref./. Compra de Materia Prima	3			
TOTAL			\$ 410.40		\$ 410.40

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 79. Asiento Bancos

Bancos					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
02/10/2023	Ref./. Materia Prima	1		\$ 410.40	\$ 410.40
TOTAL				\$ 410.40	\$ 410.40

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 80. Asiento Inventario productos en proceso

Inv. Productos en Proceso					
Fecha	Detalle	Asiento	Debe	Haber	Saldo
03/10/2023	Ref./. Mano de Obra Directa	2	\$ 4.34		\$ 4.34
04/10/2023	Ref./. Mano de Obra Indirecta	4	\$ 4.89		\$ 9.23
04/10/2023	Ref./. Costos Indirectos de Fabricación	5	\$ 39.74		\$ 48.96
05/10/2023	Ref./. Inv. Productos Terminados	6		\$ 454.47	\$ 405.51
TOTAL			\$ 48.96	\$ 454.47	\$ 405.51

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 81. Asiento Mano de obra directa

Mano de Obra Directa					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
03/10/2023	Ref./. Mano de Obra Directa	2		\$ 4.34	\$ 4.34
TOTAL				\$ 4.34	\$ 4.34

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 82. Asiento CIF

Costos Indirectos de Fabricación					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
04/10/2023	Ref/. Costos Indirectos de Fabricación	5		\$ 39.74	\$ 39.74
TOTAL				\$ 39.74	\$ 39.74

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 83. Asiento Inventario productos Terminados

Inv. Productos Terminados					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
05/10/2023	Ref/. Inv. Productos Terminados	6	\$ 454.47		\$ 454.47
05/10/2023	Ref/. Costos de Venta	8		\$ 454.47	\$ -
TOTAL			\$ 454.47	\$ 454.47	\$ 454.47

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 84. Asiento Cuentas por Cobrar

Cuentas por cobras					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
05/10/2023	Ref./. Venta de Salami y Chuleta Ahumada	7	\$ 541.24		\$ 541.24
TOTAL			\$ 541.24		\$ 541.24

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 85. Asiento Ventas

Ventas					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
05/10/2023	Ref./. Venta de Salami y Chuleta Ahumada	7		\$ 541.24	\$ 541.24
TOTAL				\$ 541.24	\$ 541.24

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 86. *Asiento Costo de Venta*

Costos de Venta					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
05/10/2023	Ref/. Costos de Venta	8	\$ 454.47		\$ 454.47
TOTAL			\$ 454.47		\$ 454.47

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 87. *Asiento Inventario de Materia Prima Indirecta*

Inv. Materia prima Indirecta					
Fecha	Detalle	N° Asiento	Debe	Haber	Saldo
04/10/2023	Ref/. Mano de Obra Indirecta	4		\$ 4.89	\$ 4.89
04/10/2023	Ref/. Mano de Obra Indirecta				
TOTAL				\$ 4.89	\$ 4.89



Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 88. Balance General

 EMPRESA EMBUTIDORA "SALINERITO" 					
BALANCE GENERAL					
02 al 06 de octubre del 2023					
N°	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Inv. Materia Prima Directa	410.40		410.40	
2	Bancos		410.40		410.40
3	Inv. Productos en Proceso	48.96	454.47		405.51
4	Mano de Obra Directa		4.34		4.34
5	Costos Indirectos de Fabricación		39.74		39.74
6	Inv. Productos Terminados	454.47	454.47	-	-
7	Cuentas por cobras	541.24		541.24	
8	Ventas		541.24		541.24
9	Inv. Materia prima Indirecta		4.89		4.89
10	Costos de Venta	454.47		454.47	
TOTAL		1,909.55	1,909.55	1,406.11	1,406.11



Fuente: Elaborado por los autores

Figura 6. Hoja de costos Salami

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" HOJA DE COSTOS Al 02 de 06 del octubre del 2023				
CLIENTE: Punto de Venta Tumbaco				ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 004858		
ARTICULO: Salami				CANTIDAD: 98.10 kg		
COSTO UNITARIO:				PRECIO DE VENTA:		
FECHA DE INICIO: 05 Octubre del 2023				FECHA DE TERMINACIÓN: 06 de Octubre del 2023		
DETALLE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	V. UNITARIO	SUB. TOTAL	V. TOTAL
Materia Prima Directa	Carne de res	kg	98,1	\$ 2,10	\$ 206,01	\$ 344,34
	Carne de cerdo	kg	98,1	\$ 1,15	\$ 112,82	
	Grasa de cerdo	kg	98,1	\$ 0,06	\$ 5,40	
	Nitrito	g	9,81	\$ 0,00	\$ 0,01	
	Sal	g	98,1	\$ 0,02	\$ 1,96	
	Ajo	g	98,1	\$ 0,035	\$ 3,43	
	Pimienta Negra en polvo	g	98,1	\$ 0,05	\$ 4,91	
Vino Tinto	g	98,1	\$ 0,10	\$ 9,81		
Mano de Obra Directa	Masabanda Raul	\$			\$ 0,73	\$ 6,14
	Chamorro Jorge	\$			\$ 0,74	
	Pungaña David	\$			\$ 2,61	
	Chamorro Jhony	\$			\$ 2,06	
C.I.F	Materia Prima Indirecta	\$			\$ 3,48	\$ 16,95
	Mano de Obra Indirecta	\$			\$ 2,61	
	CIF Fijos	\$			\$ 3,67	
	CIF Variables	\$			\$ 2,22	
	Servicios Básicos	\$			\$ 4,97	
<hr/> ELABORADO POR: INVESTIGADORES				RESUMEN		
				MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 344,34	
				MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 6,14	
				C.I.F.	\$ 16,95	
				(=) COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 367,44	
				CANT. PRODUCIDA	98,1	
				Costo Producción Unitaria	\$ 3,75	
				UTILIDAD	\$ 0,75	
				PRECIO DE VENTA	\$ 4,49	
				PRECIO TOTAL VENTA	\$ 440,93	

Fuente: Elaborado por los autores

Figura 7. Hoja de Costos Chuleta Ahumada

		EMPRESA DE EMBUTIDOS "SALINERITO" HOJA DE COSTOS Al 02 de 06 del octubre del 2023				
CLIENTE: Punto de Venta Tumbaco				ORDEN DE PRODUCCIÓN N°: 004858		
ARTICULO: Chuleta Ahumada				CANTIDAD: 12.30kg		
COSTO UNITARIO:				PRECIO DE VENTA:		
FECHA DE INICIO: 05 Octubre del 2023				FECHA DE TERMINACIÓN: 06 de Octubre del 2023		
DETALLE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	V. UNT.	SUB. TOTAL	V. TOTAL
Materia Prima Directa	Costilla	kg	12,3	5	\$ 61,50	\$ 66,05
	Fosfato	g	12,3	0,02	\$ 0,25	
	Sal curante	g	12,3	0,03	\$ 0,37	
	Azúcar	g	12,3	0,12	\$ 1,48	
	Sal	g	12,3	0,15	\$ 1,85	
	Eritorbato	g	12,3	0,05	\$ 0,62	
	Agua	g	12,3	0,000105	\$ 0,00	
		g			\$ -	
Mano de Obra Directa	Masabanda Raul	\$			\$ 0,73	\$ 4,71
	Chamorro Jorge	\$			\$ 1,11	
	Pungaña David	\$			\$ 1,63	
	Chamorro Jhony	\$			\$ 1,24	
C.I.F	Materia Prima Indirecta	\$			\$ 3,57	\$ 30,14
	Mano de Obrsa Indirecta				\$ 2,28	
	CIF Fijos	\$			\$ 19,25	
	CIF Variables	\$			\$ 0,07	
	Servicios Básicos	\$			\$ 4,97	
ELABORADO POR: INVESTIGADORES				RESUMEN		
				MATERIA PRIMA DIRECTA	\$	66,05
				MANO DE OBRA DIRECTA	\$	4,71
				C.F.I.	\$	30,14
				(=) COSTOS DE FABRICACIÓN	\$	100,90
				CANT. PRODUCIDA		12,3
				Costo Producción Unitaria	\$	8,20
				UTILIDAD	\$	1,23
PRECIO DE VENTA	\$	9,43				
PRECIO TOTAL VENTA	\$	116,04				

Fuente: Elaborado por los autores

TASA DE ASIGNACIÓN

Tabla 89. Tasa de Asignación

		SALAMI	CHULETA AHUMADA
Materia Prima Directa			
Orden de Producción No. 004858	Requisición de MP No. 001	\$ 344,34	\$ 66,05
Total, de Materias Primas Usadas en producción		\$ 344,34	\$ 410,40
Mano de Obra Directa			
Orden de Producción No. 004858	Nómina de fábrica O. P. No 004858	\$ 6,14	\$ 4,71
Total, de Mano de Obra usada en producción		\$ 6,14	\$ 4,71
Costos Indirectos de Fabricación			
Materias primas indirectas		\$ 3,48	\$ 3,57
Mano de obra indirecta		\$ 2,61	\$ 2,28
Servicios Básicos		\$ 4,97	\$ 4,97
Depreciaciones		\$ 17,00	\$ 17,00
Amortizaciones		\$ 0,07	\$ 0,56
Consumo eléctrico hora maquinaria		\$ 1,47	\$ 1,70
Parking (Envase, empaque, y embalaje)		\$ 0,01	\$ 0,03
Mantenimiento maquinarias		\$ 16,51	\$ 0,03
Faenamamiento		\$ 1,23	\$ 0,00
Total, Costos Indirectos de Fabricación		\$ 47,34	\$ 30,14

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 90. Tasa de asignación en Base a la Materia Prima Directa

ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

ELEMENTOS DEL COSTO		SALAMI	CHULETA AHUMADA
Materia Prima Directa		\$ 344,34	\$ 66,05
Mano de Obra Directa		\$ 6,14	\$ 4,71
Costos Primos		\$ 350,48	\$ 70,76
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 47,34	\$ 30,14
Costo Total de Producción		\$ 397,82	\$ 100,90

1.- Base de la Materia Prima

Tasa de asignación del CIF = COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN / BASE DE LA ASIGNACIÓN ESTIMADA

$$\text{TACIF} = \text{CIF} / \text{BAE}$$

Salami	7,274117056
Chuleta Ahumada	2,191675479

Tasa de Distribución en base de Materia Prima directa

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 91. Tasa de asignación en base a la Mano de Obra Directa

2. Base de la mano de obra directa

ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

ELEMENTOS DEL COSTO		SALAMI	CHULETA AHUMADA
Materia Prima Directa		\$ 344,34	\$ 66,05
Mano de Obra Directa		\$ 6,14	\$ 4,71
Costos Primos		\$ 350,48	\$ 96,19
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 47,34	\$ 30,14
Costo Total de Producción		\$ 397,82	\$ 126,33

$$\text{TACIF} = \frac{\text{CIF}}{\text{BAE}}$$

Salami	0,129681085
Chuleta Ahumada	0,15625468

Tasa de Distribución en base de Mano de Obra

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 92. Tasa de asignación en Base al Costo Primo

3. Base de la Costó Prima

ÓRDENDES DE PRODUCCIÓN

ELEMENTOS DEL COSTO		SALAMI	CHULETA AHUMADA
Materia Prima Directa		\$ 344,34	\$ 66,05
Mano de Obra Directa		\$ 6,14	\$ 4,71
Costos Primos		\$ 350,48	\$ 96,19
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 47,34	\$ 30,14
Costo Total de Producción		\$ 397,82	\$ 126,33

$$\text{TACIF} = \frac{\text{CIF}}{\text{BAE}}$$

Salami	7,403798141
Chuleta Ahumada	3,191675479

Tasa de Distribución en base de Costo Primo

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 93. Estado de Costos de Producción

		Salami	Chuleta Ahumada
(+)	Inv. Inicial de Matera Prima	562.10	1131.63
(-)	Inv. Final de Materia Prima	217.63	1065.57
(=)	MATERIA PRIMA UTILIZADA	344.47	66.05
(+)	Mano de Obra Directa Utilizada	6.14	4.71
(=)	COSTO PRIMO	350.61	70.76
(+)	Costos Indirectos de Fabricación	32.47	30.40
(=)	COSTOS TOTAL DE FABRICACIÓN	383.08	101.16
(+)	Inv. Inicial de Productos en Proceso	0.00	0.00
(-)	Inv. Final de Productos en Proceso	0.00	0.00
(=)	COSTOS TOTALES DE PRODUCCIÓN	383.08	101.16
(+)	Inv. Inicial de Productos Terminados	459.55	116.33
(-)	Inv. Final de Productos Terminados	459.55	116.33
(=)	COSTOS DE PRODUCCIÓN VENTAS	383.08	101.16

Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 94. Estado de Resultados

	EMPRESA DE EMBUTIDOS “SALINERITO”			ESTADOS DE RESULTADOS		
	02 al 06 de octubre del2023					
	Salami			Chuleta Ahumada		
	V. Unitario	Sub total	Total	V. Unitario	Sub total	Total
INGRESOS			\$459.55			\$ 116.33
Ingresos Operacionales		\$459.55			\$ 116.33	
Ventas	\$459.55			\$ 116.33		
COSTO DE VENTA			\$ 383.08			\$ 101.16
Costo de Producción		\$ 383.08			\$ 101.16	
Total, Costos de Producción/Ventas	\$ 383.08			\$ 101.16		
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			\$76.47			\$ 15.18
GASTOS			\$13.24			\$ 26.68
Gastos de Venta y Administración		\$13.24			\$ 26.68	
Servicios Básicos	\$4.97			\$ 4.97		
Depreciaciones	\$2.13			\$ 17.00		
Sueldos	\$6.14			\$ 4.71		
UTILIDAD OPERACIONAL			\$63.23			-\$ 11.50
UTILIDAD NETA			\$ 63.23			-\$ 11.50

Fuente: Elaborado por los autores

5.8. Fase V

5.8.1. Estimación de los Costos Indirectos de Fabricación de la Empresa de Embutidos “Salinerito”.

Después de un análisis de los costos de producción, profundizando los costos indirectos de fabricación, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

Se realizó la estimación de la orden de producción N° 004858 en donde nos pide producir 98.10kg de Salami y 12.30 kg de Chuleta Ahumada por lo cual se establece que la Materia Prima Directa y la Mano de Obra Directa, se estima en \$1,283.20 por la orden de producción. Estos costos han sido calculados basándose en los datos históricos que la empresa ha llevado durante varios años.

Los Costos Indirectos de Fabricación que fueron empleados en la orden de producción N°004858 se clasificó de la siguiente manera:

- En la Mano de Obra indirecta para ambos productos se estimó un valor de \$7.05.
- En la Materia Prima Indirecta se estimó un valor de \$4.54.
- En Otros Costos Indirectos de Fabricación se realizó la estimación por Horas de trabajo que realiza las maquinarias y poder establecer un porcentaje de Luz en ese periodo de tiempo, por ellos, se concluye que el consumo de electricidad por horas maquina es de 3.17%, por otro lado, las maquinas se usó en un periodo de tiempo entre 4 horas a 4:30 que se demoró despiece, molida, entre otros de carne de res como de cerdo.
- Además, se realizó las respectivas depreciaciones que cuenta con una estimación de \$19.13, mientras que la amortización tiene una disminución en su valor de 0.63 centavos durante el proceso de producción.
- Por otra parte, los CIF Variables jugo un papel fundamental para poder controlar el presupuesto de producción ya que se estimó un valor de 0.33 centavos para los ambos productos.

En la presente estimación que se realizó a la Empresa de Embutidos “Salinerito”, de la Orden de Producción N°004858 se concluye que la embutidora no cuenta con los valores reales de cada uno de los productos que lo elabora, por lo tanto, recomendamos que deben realizar un control más exhaustivo para el control y manejos de dichos costos. A pesar, de ver estimado dos productos se pudo identificar la necesidad de prevenir los costos para una mejor rentabilidad a futuro.

CONCLUSIONES

Partiendo de la investigación se pudo evidenciar que la embutidora “Salinerito” no cuenta con un sistema de costos que cumplan con los requerimientos y necesidades de la empresa ocasionando el descuido de los costos indirectos de fabricación, además el control de materia prima es deficiente al momento de su ingreso por lo que a futuro existirá repercusiones negativas.

El costo de la materia prima y la mano de obra directa que si es tomada en cuenta se las registra en un cuaderno o en hojas sueltas, las cuales pueden extraviarse, además los registros no se los realiza de manera inmediata lo que obstaculiza el calcular los costos reales de los productos. La embutidora en los últimos años ha presentado un incremento en sus ingresos y está por encima de los estipulados para pertenecer al Régimen Impositivo Simplificado, lo cual lo carga a llevar contabilidad.

La embutidora y sus colaboradores proporcionaron toda la información que requiere en la aplicación de encuesta y entrevista las cuales nos sirven como apoyo para el desarrollo de nuestro trabajo, mismos que brindaron información y apoyo con el fin de que la embutidora “Salinerito” se fortalezca y así lograr corregir la problemática de la cual nace la investigación.

El sistema de costos por órdenes de producción es el que mejor se ajusta a la embutidora, debido a que, este opera bajo pedidos y le da ventajas frente a la competencia, permitiendo un fortalecimiento y posicionamiento de la empresa.

RECOMEDACIONES

Implementar un sistema de costos por órdenes de producción de acuerdo a las necesidades de la embutidora para mejorar el control de la materia prima desde su ingreso. Establecer procedimientos de registro y seguimiento de costos óptimos, así como también, mejorar la supervisión del manejo de la materia prima, esto garantiza una gestión financiera más precisa y evitará repercusiones en un futuro.

Realizar hojas de requisición de las materias primas para la preparación de los pedidos, con el fin de tener un control adecuado y así conocer la cuantía existente de materia prima que se empleó en cada lote producido. También se debe incluir los costos indirectos de fabricación en el cálculo de los costos totales unitarios de los productos elaborados, con el fin de establecer un precio real a los productos.

Instaurar un sistema de registro rápido y oportuno de su actividad económica, con la finalidad de disponer de información real y razonable; la misma que permita estimar una utilidad y rentabilidad en relación a su nivel de costos, ingresos y gastos.

BIBLIOGRAFÍA

Baray, H. L. (1990). *Introducción a la metodología de la investigación*. España: Juan Carlos Martínez Coll.

CANCINO, O. P. (2019). *EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO*. IQUITOS – PERU: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA.

Cárdenas. (2019). *La lógica de los costos I*. Instituto de Contadores Públicos, C.A. México: Instituto de Contadores Públicos, C.A. Obtenido de <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/053901847401300202>

Carlos Muñoz Razo, M. B. (1998). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis*

(https://www.google.com.ec/books/edition/C%C3%B3mo_elaborar_y_asesorar_una_investigaci%C3%B3n_de_tesis/1ycDGW3ph1UC?hl=es&gbpv=1&dq=C%C3%B3mo_elaborar_y_asesorar_una_investigaci%C3%B3n_de_tesis&printsec=frontcover ed.). Prentice Hall Hispanoamericana, S.A.

CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES. (2019). *Libro I_Del Desarrollo Productivo, Mecanismo y Órgano de Competencia_Título I-Del Desarrollo Productivo y su Institucionalidad_Capítulo I_Del Rol del Estado en el Desarrollo Productivo* (<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-04/CODIGO%20ORGANICO%20DE%20LA%20PRODUCCION%20COMERCIO%20E%20INVERSIONES%20COPCI.pdf> ed.). QUITO: LEXIS FINDER.

CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES. (2019). *Título Preliminar- Del Objetivo y Ambito de Aplicación* (<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020->

04/CODIGO%20ORGANICO%20DE%20LA%20PRODUCCION%2C%20COMERCIO%20E%20INVERSIONES%20COPCI.pdf ed.). QUITO: LEXIS FINDER.

COSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. (2008). *Capítulo IV- Soberanía económica Sección séptima Política comercial* (https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf ed.). QUITO: LEXIS FINDER.

COSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. (2008). *Capítulo VI-Trabajo y producción Sección primera Formas de Organización de la producción y su gestión* (https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf ed.). QUITO: LEXIS DINDER.

COSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. (2008). *TÍTULO IV - Soberanía económica Sección primera Sistema económico y política económica* (https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf ed.). QUITO: LEXIS FINDER.

Domenech, J. (28 de 08 de 2018). *INTRODUCCION A LA TEORIA DE LA ESTIMACION Y A LA TEORIA DE LA DECISION ESTADISTICA*. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/9600-Texto%20del%20art%C3%ADculo-15504-1-10-20131119.pdf>

García, C. (2021). *El costo de producción Una herramienta para la toma de decisiones*. Universidad de Antioquia, Centro de Desarrollo Agrobiotecnológico de Innovación e Integración Territorial CEDAIT. Medellín: Sistema General de Regalías. Obtenido de <https://www.udea.edu.co/wps/wcm/connect/udea/91bdb593-cded-4bbc-b7db->

4226ea8be78a/Boleti%CC%81n+costos+de+produccio%CC%81n+leche.pdf?
MOD=AJPERES&CVID=nyEUIX9

García, J. (2018). *Contabilidad de costos*. México: McGrawHill-Interamerica.10.
Obtenido de <https://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Juan-Garc%C3%ADa-Col%C3%ADn.pdf>

Gaviria, S. G. (2021). *Reducción de los costos de fabricación para recubrimientos alquídicos de alto desempeño para la industria marina y de protección*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.

Gómez, M. M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica* (https://www.google.com.ec/books/edition/Introducci%C3%B3n_a_la_metodolog%C3%ADa_de_la_in/9UDXPe4U7aMC?hl=es&gbpv=1 ed.). Brujas.

Guarnizo, F., & Cárdenas, S. (2020). *Costos por órdenes de producción y por procesos*. Facultad de Ciencias Administrativas y Contables, Bogotá, Colombia.
Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=xe_6DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=costos+por+ordenes+de+producci%C3%B3n&ots=IIW8-2AoYw&sig=TXdrhEgPCZBxqRILFWK_mqbSJ10#v=onepage&q&f=true

Gutiérrez, A. (03 de 2017). *Revista alergia México*. Obtenido de Medición en epidemiología: prevalencia, incidencia, riesgo, medidas de impacto: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-91902017000100109

Iván, A., Vallejo , M., & Ibarra , M. C. (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador. *Espacios*, 1-8.

LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO, LORTI. (2004). *Capítulo XI-Distribución de la Recaudación_Título Segundo Impuesto al Valor Agregado_Capítulo I_Objetivo del Impuesto*

(<https://www.ces.gob.ec/lotaip/2018/Agosto/Anexos-literal-a2/LEY%20DE%20REGIMEN%20TRIBUTARIO%20INTERNO,%20LRTI.pdf> ed.). Quito: LEXIS FINDER.

López, D. I. (2019). *Diseño de un sistema de costos que maximice la productividad de la empresa de velas Ocipsa de la ciudad de Ambato*. Ambato: Organizacion de Empresas. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/2438/1/643%20ING.pdf>

Macías, M. (09 de 06 de 2022). *EL ANÁLISIS FINANCIERO: UN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN FINANCIERA EN LA EMPRESA LA FABRIL*. (U. L. Manabí, Ed.) Obtenido de <https://publicacionescd.ulead.edu.ec/index.php/sapientiae/article/view/341/549>

Mazón, L., Villao, D., & Serrano, M. (2018). *Análisis de punto de equilibrio en la toma de decisiones de un negocio: caso Grand Bazar Riobamba –Ecuador*. Riobamba: ECORFAN-Spain. Obtenido de https://www.ecorfan.org/spain/researchjournals/Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial/vol3num8/Revista_de_Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial_V3_N8_2.pdf

Moreno, R. (1 de 12 de 2020). *Costos en una empresa industrial de Lima, 2020*. Obtenido de <https://www.espirituempredortres.com/index.php/revista/article/view/212/297>

Namakforoosh, M. N. (2000). *Metodología de la investigación*. España : Limusa.

Ore, H., Aldana, W., Salazar, C., & Pantoja, L. (12 de 05 de 2021). *Benchmarking como herramienta gerencial en las empresas: Revisión bibliográfica*. Obtenido de <https://llamkasun.unat.edu.pe/index.php/revista/article/view/41/47>

- Orozco, J. (2020). *La Contabilidad de Costos*. México: Instituto de Contadores Públicos, C.A. Obtenido de https://jotvirtual.ucoz.es/COSTOS/LA_CONTABILIDAD_DE_COSTOS.pdf
- Paz, F., & Morales, M. (02 de 02 de 2019). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58686890/Trabajo_contabilidad_5-libre.pdf?1553326856=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTrabajo_contabilidad.pdf&Expires=1712311991&Signature=C2zNQnQ2EnwXaW3hFyNvfK8hLATAdVYs5W63G06J1JxmW0iEIGQoSB4Fdf0
- Pérez, W., & Dávila, J. (2021). “*OPTIMIZACIÓN DE COSTOS EN OBRAS DE CONSTRUCCIÓN UTILIZANDO EL METODO DEL VALOR GANADO, TARAPOTO 2021*”. Universidad Científica del Perú, Tarapoto. Obtenido de <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/2160/WILDER%20P%c3%89REZ%20DEL%20AGUILA%20Y%20JOHNNY%20KARON%20D%c3%81VILA%20RUIZ%20-%20TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Polanía, C., Cardona, F., Castañeda, G., Vargas, I., Calvache, O., & Abanto, W. (2020). *Metodología de Investigación Cuantitativa & Cualitativa Aspectos conceptuales y prácticos para la aplicación en niveles de educación superior*. Cali: Institución Universitaria Antonio José Camacho Universidad César Vallejo.
- Polimeni, R., & Fabozzi, F. (2019). *Teoría y Problemas de Contabilidad de Costos*. Colombia: McGraw-Hill Interamericana, S.A. Obtenido de <https://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2017/01/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Ralph-S.-Polimeni.pdf>
- Ramos F., E. V., Huacchillo P., L. A., & Portocarrero M., Y. d. (2020). El sistema de costos ABC como estrategia para la toma de decisiones empresarial. *Revista Universidad y Sociedad*, 1-5.

Ramos, E. (01 de 07 de 2008). *Métodos y técnicas de investigación*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48130436/Metodos_y_tecnicas_de_investigacion__GestioPolis-libre.pdf?1471477727=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMetodos_y_tecnicas_de_investigacion.pdf&Expires=1712334144&Signature=g4PpxQo6Y5mXoYabVC

REGLAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS. (2013). *CAPITULO II-Del Registro Sanitario* (<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf> ed.). Quito: LEXIS FINDER.

REGLAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS. (2013). *Capítulo III- De la Obtención del Registro Sanitario* (<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-REGISTRO-Y-CONTROL-SANITARIO-DE-ALIMENTOS.pdf> ed.). QUITO: LEXIS FINDER.

Rodríguez, P. (03 de 05 de 2021). *COSTO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC), PARA LA ACTIVIDAD DE ALOJAMIENTO*. Obtenido de <https://www.iapuco.org.ar/ojs/index.php/costos-y-gestion/article/view/195/98>

Rojas, R. A. (2017). *Sistema de Costos: Un proceso para su implementación*. Colombia: Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales. Obtenido de http://www.fadmon.unal.edu.co/fileadmin/user_upload/investigacion/centro_editorial/libros/sistemas_de_costos_un_proceso_para_su_implementacion.pdf

Salas, J. L. (2020). *Análisis y reflexión sobre los costos de producción y ventas*. México: Editorial Digital de Tecnológico de Monterrey. Obtenido de

https://www.google.com.ec/books/edition/An%C3%A1lisis_y_reflexiones_sobre_los_costos/k1XUDwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=costos+de+producci%C3%B3n&printsec=frontcover

Salinas, E. F. (2021). *ANÁLISIS DE LA DISTRIBUCIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN PARA LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR CAMARONERO 2020*. Santa Elena : Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Sanchez, B. J. (2021). *Problemática de conceptos de costos y clasificación de costos*. Lima: Facultad de Ciencias Contables UNMSM. Obtenido de <https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/quipukamayoc/2009/segundo/pdf/a10v16n32.pdf>

Sydney, D., & Roman, W. (2019). *Manual de contabilidad de Costos*. México: McGrawHill.8-9.

Universidad Militar Nueva Granada. (2019). *Introducción a la Contabilidad de Costos. Unidad 4 Costos Indirectos de Fabricación*. Bogotá: FAEDIS. Obtenido de http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion_empresas/contabilidad_de_costos/unidad_4/DM.pdf

Zapata, P. (2018). *Contabilidad de costos: Herramienta para la toma de decisiones*. Colombia: McGraw-Hill Interamericana, S.A.

ANEXOS

Anexo 1. Cronograma (GANTT)

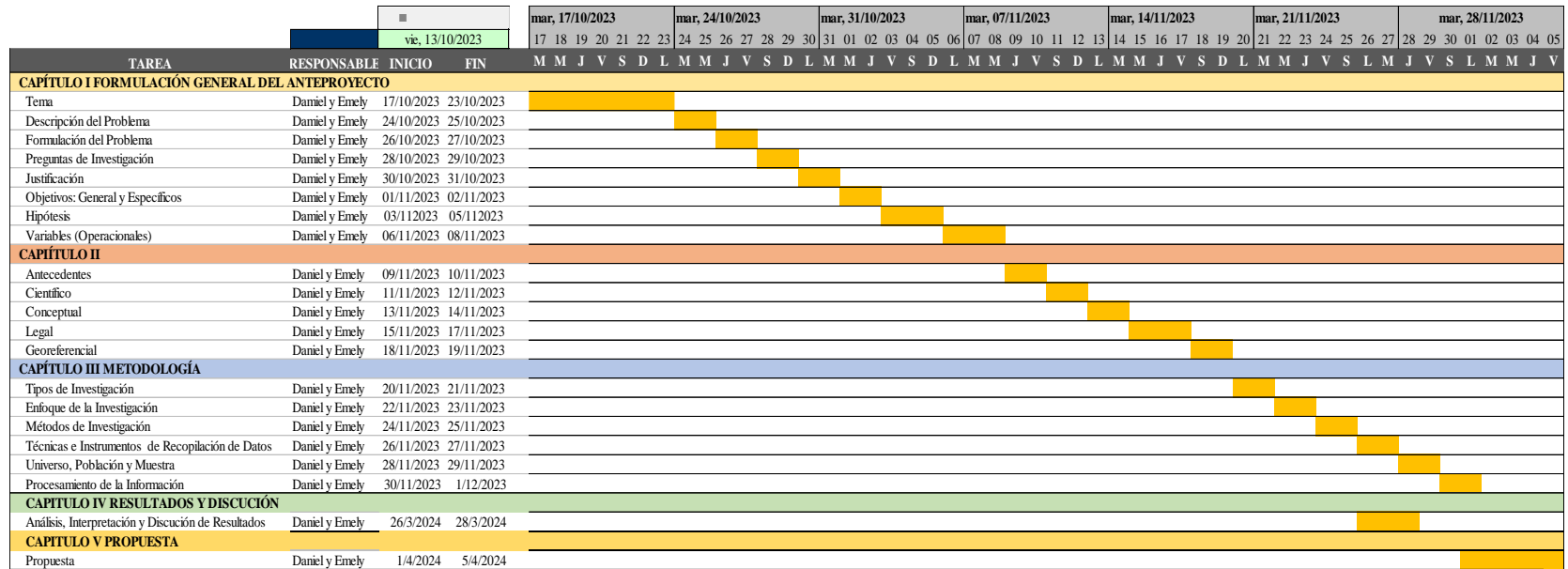


Figura 8 Cronograma Gantt

Fuente: Elaborado por los autores

Anexo 2. Presupuesto Ejecutado

PRESUPUESTO		
RUBRO	Valor Unitario	Valor Total
SERVICIOS		
Internet	\$ 30.00	\$ 240.00
Transporte	\$ 5.00	\$ 240.00
Impresiones	\$ 0.75	\$ 375.00
Empastado (5)	\$ 15.00	\$ 75.00
Viáticos	\$ 90.00	\$ 720.00
Imprevistos	\$ 200.00	\$ 200.00
CD (2)	\$ 3.00	\$ 6.00
Anillados (5)	\$ 50.00	\$ 250.00
TOTAL GENERAL DE GASTOS	\$ 393.75	\$ 2,106.00

Figura 9 Presupuesto Estimado

Fuente: Elaborado por los autores

Anexo 3. Carta de aceptación de la organización



Acuerdo ministerial: 145, 27-04-1995
Correo: funorsal@salinero.com

Salinas, Noviembre 28 del 2023

Señores
UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR
A quien corresponda
Presente

De mi consideración:

Referencia: Aceptación para realización de Proyecto de Integración Curricular

Reciba un cordial y afectuoso saludo a nombre de quienes hacemos la Fundación Unión de Organizaciones Campesinas de Salinas, FUNORSAL, al mismo tiempo por medio de la presente me permito informarles que el Proyecto de Integración Curricular "Estimación de los Costos Indirectos de Fabricación y su incidencia en el Costo de Producción de la Fábrica de Embutidos Salinerito, de la parroquia Salinas, Provincia de Bolívar año 2023, de **PUNINA EMELY** con CC: 1754095907 y **MANANGÓN DANIEL** con CC: 1722889126, estudiantes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Estatal de Bolívar, ha sido aceptada para la realización en nuestra empresa.

Particular que remito para el proceso pertinente.

Atentamente


Virgilio Sánchez López
DIRECTOR EJECUTIVO
FUNORSAL



Salinas - Prov. Bolívar - Cantón Guaranda
Av. Tibospungo y Los Incas

Casilla 02-01 Apartado 35
Telefax: (03) 2210046

Figura 10 Carta de aceptación

Anexo 4. Guía de Encuesta

CUESTIONARIO

OBJETIVO

Obtener información que esté relacionada con el control, registro y seguimiento de los Costos Indirectos de Fabricación y conocer su incidencia en los costos del departamento de producción.

1. ¿Usted como colaborador de planta está de acuerdo con los costos asignados a los productos que se elaboran?

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

2. ¿Usted cómo cree que los costos indirectos de fabricación afectan el nivel de rentabilidad de la empresa?

- Alto
- Medio
- Bajo

3. ¿Con qué frecuencia realizan seguimientos a los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción?

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

4. ¿Usted como colaborador de la embutidora entiende lo que se incluye en los costos indirectos de fabricación

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

5. ¿Usted sientes que tiene alguna responsabilidad en el control y manejo de los costos de producción del departamento de producción?

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

6. ¿Con que frecuencia realizan comparaciones de costos de producción?

- Mensual
- Trimestral
- Semestral
- Anual
- No realizan comparaciones

7. ¿Cuál es el tipo de proceso de producción que utiliza la embutidora?

- Producción por proyecto o bajo pedido.
- Producción intermitente o por lotes.
- Producción en masa.
- Producción lineal o de flujo continuo
- Ninguno

8. ¿Considera que en las etapas de producción los desperdicios de materiales e insumos son?

- Excesivos
- Considerables
- Poco
- Nada

9. ¿Usted cree que las autoridades administrativas colaboran con otros departamentos para gestionar eficazmente los costos indirectos de fabricación?

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca

10. ¿La embutidora realiza capacitaciones en el control y manejo de los costos indirectos de fabricación en el departamento de producción?

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Nunca.

Anexo 5. Guía de Entrevista

ENTREVISTA

OBJETIVO




Obtener información que esté relacionada con el control, registro y seguimiento de los Costos Indirectos de Fabricación y conocer su incidencia en los costos del departamento de producción.



EMPRESA DE EMBUTIDOS “EL SALINERITO”

1. ¿Lleva un sistema de control y registro de los costos de producción en la embutidora?
2. De acuerdo a la pregunta uno ¿Cuál es el sistema de control y cómo lo usan?
3. ¿Qué productos ofertó la embutidora y dé a conocer cada uno de ellas?
4. ¿La embutidora cuenta con herramientas apropiadas y actualizadas que ayuden en el desarrollo de las actividades dentro del departamento de producción?
5. ¿Han tomado en cuenta las depreciaciones y amortizaciones en el control y registros de los costos de producción?
6. ¿Cómo verifica que los costos indirectos de fabricación sean asignados de manera equitativa a los productos que elaboran en la embutidora?
7. ¿El departamento administrativo ha desempeñado algún control en la gestión efectiva de los costos indirectos de fabricación en el departamento de producción?
8. ¿La embutidora ha tomado en cuenta los desperdicios que se generan en la producción?
9. De acuerdo a la pregunta ocho ¿Los colaboradores del departamento de producción tienen conocimiento en el manejo adecuado de los desperdicios?
10. ¿Cómo la embutidora realiza la proyección de los elementos de costos en la elaboración de sus productos?

Anexo 6. Ficha de Observación

Tabla 95 Ficha de Observación




FICHA DE OBSERVACIÓN			
FICHA No.	01		
ELABORA	Manangón Fernández Daniel Sebastián, Punina Cayambe Emely		
DO POR:	Maribel		
LUGAR:	Empresa de Embutidos “Salinerito” de la Parroquia Salinas		
SECTOR:	Área de producción de la Empresa		
TIEMPO			
OBSERVADO			
1 hora	Empresa productora de embutidos; Área de recursos Humanos	Socialización con el personal de administrativo de la empresa, entrega de documentos personales, firma de oficios de responsabilidad y compromiso con la empresa.	
5 horas	Empresa productora de embutidos; Departamento de Producción	Primer acercamiento al departamento de producción. Observación de procesos de producción de diversos productos que elabora la empresa desde la recepción de la materia prima hasta el empaquetado y puesto a al servicio de los clientes.	 


3 horas	Empresa productora de embutidos; Oficina de Contabilidad.	Socialización con el personal de contable encargado de la entidad, tratando temas relacionados a la investigación, y requerimiento de información a usar para el desarrollo del trabajo.	 
PALABRAS CLAVE:	Producción, procesos, materia prima.		

Fuente: Elaborado por los autores

Guía de observación

Tabla 96. Guía de Observación

GUIA DE OBSERVACIÓN		
	<p>¿Cuáles son los principales procesos que se desempeñan en la embutidora?</p>	<p>Los principales procesos que desempeñan los trabajadores de la embutidora</p>
	<p>¿Cuáles son los principales actores intervinientes en el proceso y qué labor cumplen?</p>	<p>Los principales actores que intervienen en el proceso de elaboración son los trabajadores, los cuales desempeñan las diferentes funciones entre las cuales están:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encargado del molino, Mescladora y cortadora.
	<p>¿Cuáles son los principales problemas que afectan los procesos?</p>	<p>Los principales problemas que se atraviesan están relacionados con el óptimo desempeño de las máquinas con las cuales se desarrolla el trabajo ya que según lo argumentado por los trabajadores ya cumplieron su vida útil y ya no se desempeñan bien.</p>

	<p>¿Qué tipo de problemas con relación a los sistemas de información se observan?</p>	<p>Los problemas relacionados con la información es que no se lleva un correcto seguimiento en cuanto a la materia prima que se adquiere para elaborar los productos que fueron requeridos por los clientes.</p>
	<p>¿Cuáles fueron las problemáticas que más le interesaron y por qué?</p>	<p>La problemática de interés es conocer si los costos indirectos de producción están correctamente estimados.</p>

Fuente: Elaborado por los autores

Anexo 7. Otros que considere relevantes para sustentar su proyecto.





	REGISTRO	
	PRODUCTO EN PROCESO	

SEMANA 07 al 08 de Octubre 2023

FECHA	PRODUCTO	#PIEZA/MOLD	LOTE	PESO	FIRMA	OBSERVACIÓN
02/10/23	Casillo Ahum		240319	98.10		
03/10/23	Salame		240319	17.30		
04/10/23	Mollete		240319	44		
05/10/23	Queso ch.		240319	24		
06/10/23	Salchicha		240319	15.35		
07/10/23	Tostito Ahum		240319	60		

ELABORADO POR:

JEFE DE PRODUCCIÓN

	REGISTRO	
	MATERIA PRIMA	

SEMANA 02 al 06 de octubre del 2023

CERDO	CANTIDAD	UNIDAD	%
N° DE CERDO	10	Unidades	
PESO CANAL	684,64	Libras	
CUERO	79,165	Kg	26,3%
GRASA	231,6265	Kg	105,11%
HUESO	114 lbs	Kg	

CERNES DE RES	FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	%
PESO DE COMPRA			Libras	
HUESO			Kg	
FILTRAFIA			Kg	

CLASIFICACIÓN (kg)	FECHA	C. CERDO	C. RES	GRASA	CUERO	FILTRAFIA	TOTAL
JAMON	09/10/23						
PERNIL							
CHULETA AHUMADA	02/10/23	12,10	—	—	—	—	12,10
COSTILLA AHUMADA							
TOCINO AHUMADO							
QUESO							
MORTADELA							
SALCHICHA							
CHORIZO							
PAROLLERO							
CPPA CRUDA							
CPPA COCIDA							
SALAMI	07/10/23	106	21,48	5,10	—	—	132,58
VIENESA							
TOCINO COCIDO							
SALC							

ELABORADO POR:

JEFE DE PRODUCCIÓN

	REGISTRO	
	MATERIA PRIMA	

SEMANA	01 de 06 de Octubre del 2013
--------	------------------------------

COCCION EN MARMITA

PRODUCTO	FECHA	# MOLES/PIEZAS	PESO KG	H ENTRADA	H ENTRADA	T AGUA	T INTERNA	FIRMA	OBSERVACIONES
Solo m.	03/10/13	—	98.10	10:30 AM	16:00	70°C	70°C		

COCCION EN HORNO

PRODUCTO	FECHA	# MOLES/PIEZAS	PESO KG	H ENTRADA	H ENTRADA	T AGUA	T INTERNA	FIRMA	OBSERVACIONES
Chuleta Ahumada	03/10/13	—	12.30	12:15 PM	14:10	60°C	70°C		

ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

Anexo 8. Certificado Antiplagio



UNIDAD DE TITULACIÓN Y UNIDAD DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

FACULTAD DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS,
GESTIÓN EMPRESARIAL
E INFORMÁTICA

ING. MARÍA DEL CARMEN IBARRA CHANGO EN CALIDAD DE
DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR,

CERTIFICA

Que el trabajo de integración curricular denominado "ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA DE EMBUTIDOS SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2023", presentado por Daniel Sebastián Manangón Fernández y Emely Maribel Punina Cayambe, de la carrera de Contabilidad y Auditoría pasó el análisis de coincidencia no accidental en la herramienta TURNITING, reflejando un porcentaje de similitud del 8%, como se puede evidenciar en el documento adjunto.

Guaranda, 08 de abril del 2024

Atentamente,

Ing. María del Carmen Ibarra Chango
Directora

NOMBRE DEL TRABAJO

Estimación de los costos indirectos de fabricación y su incidencia en los costos de producción de la

AUTOR

Emely Punina - Sebastián Manangón

RECuento DE PALABRAS

24348 Words

RECuento DE CARACTERES

132527 Characters

RECuento DE PÁGINAS

184 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

6.0MB

FECHA DE ENTREGA

Apr 8, 2024 6:06 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Apr 8, 2024 6:09 PM GMT-5

● **8% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 8% Base de datos de Internet

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref
- Fuentes excluidas manualmente
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de trabajos entregados