



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

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.

TEMA:

SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN
LA EMBUTIDORA SALINERITO “FUNORSAL” EN LA
PARROQUIA SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA –PERÍODO
2012 - 2013”

AUTORAS:

ESCOBAR MASABANDA MARY LISANDRA
GARÓFALO GARÓFALO LUZ NATIVIDAD

DIRECTOR

ING. RAFAEL FLOR

PARES ACADEMICOS

AB. ENRIQUE GARCÍA

ING. FRANKLIN

JARRÍN

GUARANDA – ECUADOR 2014

II. DEDICATORIA

Mi propósito más importante de mi vida fue siempre llegar a ser profesional por lo que dedico este gran esfuerzo a tres personas que fueron fundamentales para poder alcanzar mi meta en primer lugar a Dios por guiar en el camino de la sabiduría para seguir adelante y no darme por vencida fácilmente en segundo lugar a mis padres quienes son los forjadores del espíritu de superación y por último a mis licenciados que siempre tuvieron su tiempo y su paciencia para poder obtener mis conocimientos y aprendizaje necesarios.

Mary Escobar

Llego el tiempo del galardón, un momento de felicidad donde lo inalcanzable fue alcanzado y lo imposible fue posible pero no por mi propia fuerza, mi **ESPOSO CHRISTIAN FIERRO** que ha sido el impulso durante toda mi carrera y el pilar principal para la culminación de la misma.

A la memoria de **MIS PADRES** quienes desde el cielo han estado conmigo en todo momento, guiándome, cuidándome y dándome fortaleza para continuar

A mis **HIJOS EYLEEN YAMILEE Y CHRISTIAN ALEJANDRO**, que son el motivo y la razón que me ha llevado a seguir superándome día a día, para alcanzar mis más apreciados ideales de superación

A mis **HERMANOS** por su apoyo moral y espiritual, que de una u otra forma estuvieron dándome consejos de que siga adelante que no desmaye en mi objetivo propuesto.

Luz Garófalo

III. AGRADECIMIENTO

Nuestro agradecimiento ante todo a Dios por estar constantemente en los momentos buenos y malos de nuestras vidas y siempre dándonos la fuerza necesaria para seguir adelante

A la **UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**, por habernos acogido en sus aulas, testigos de nuestras alegrías y sin sabores en busca de nuestra carrera profesional.

Al **AB. ENRIQUE GARCÍA** por su apoyo total y su amistad desde los inicios de nuestra carrera.

También quisiera hacer patente mi agradecimiento al **ING. FRANKLIN JARRIN**, por su valiosa aportación que nos hizo para mejorar la presente investigación.

Al Ing. **Rafael Flor** por sus conocimientos, sus orientaciones, su manera de trabajar su persistencia su paciencia y su motivación han sido fundamentales para nuestra formación.

Mary Escobar

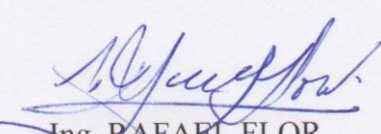
Luz Garófalo

IV. CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

CERTIFICO

Que, el trabajo de graduación titulado: **SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA EMBUTIDORA SALINERITO “FUNORSAL” EN LA PARROQUIA SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA –PERÍODO 2012 - 2013**”, de la autoría de las estudiantes Escobar Masabanda Mary Lisandra y Garófalo Garófalo Luz Natividad, previo a la obtención del título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría CP, ha sido dirigido y asesorado por mi persona, bajo los lineamientos dispuestos por la Facultad, por lo que se encuentra listo para su defensa.

Guaranda, 1 de Abril del 2015



Ing. RAFAEL FLOR
Director

V. AUTORÍA NOTARIADA

Dr. Guido Fierro Barragán

NOTARIO PUBLICO 1ro
GUARANDA ECUADOR



Las Autoras, Escobar Masabanda Mary Lisandra, Garófalo Garófalo Luz Natividad declaramos bajo juramento que el trabajo de investigación aquí descrito es de nuestra autoría; que no ha sido presentado previamente para ningún grado o calificación profesional y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen a través de este documento.

A través de la presente declaración sedemos nuestros derechos de Propiedad Intelectual correspondiente a este trabajo, a la Universidad Estatal de Bolívar, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por la normativa institucional vigente.

Mary L. Escobar M.
CI: 020192918-9

Luz N. Garófalo G.
CI: 020187604-2

DOY FE: Que esta copia fotostática
ES EXACTA A SU ORIGINAL
que me fue exhibida.
Guaranda, el 30 de 12
Dr. Guido Fierro Barragán
NOTARIO PUBLICO 1ro DEL CANTON GUARANDA

Señora LUZ NATIVIDAD GARÓFALO GARÓFALO
Dr. Guido Fierro Barragán
NOTARIO PUBLICO PRIMERO DEL CANTON GUARANDA



Dr. Guido Fierro Barragan
NOTARIO PUBLICO 1ro
GUARANDA ECUADOR

ESCRITURA PÚBLICA
DECLARACION JURADA

Señorita MARY LISANDRA ESCOBAR MASABANDA y señora LUZ NATIVIDAD GARÓFALO GARÓFALO

En la ciudad de Guaranda, Capital de la Provincia de Bolívar, República del Ecuador, hoy día LUNES, SEIS DE ABRIL DE DOS MIL QUINCE, ante mí, Doctor GUIDO FABIAN FIERRO BARRAGAN, NOTARIO PÚBLICO PRIMERO DEL CANTÓN GUARANDA, comparecen las señorita MARY LISANDRA ESCOBAR MASABANDA y señora LUZ NATIVIDAD GARÓFALO GARÓFALO. Los comparecientes son de nacionalidad ecuatoriana, mayores de edad, de estado civiles, soltera y casada, en su orden, capaces de contraer obligaciones, domiciliadas en esta ciudad y Cantón, a quienes de conocerles doy fe, en virtud de haberme exhibido sus cédulas de ciudadanía y papeletas de votación cuyas copias adjunto a esta escritura. Advertidas por mí el Notario de los efectos y resultados de esta escritura, así como examinados en forma separada, de que comparecen al otorgamiento de la misma sin coacción, amenazas, temor reverencial, ni promesa o seducción, juramentados en debida forma, prevenida de la gravedad del juramento, de las penas de perjurio y de la obligación que tienen de decir la verdad con claridad y exactitud, bajo juramento declaran lo siguiente: "Previo a la obtención del Título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría, que los criterios e ideas emitidas en el presente trabajo de investigación titulado "SIETEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA EMBUTIDORA SALINERITO "FUNORSAL" EN LA PARROQUIA SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA PERÍODO 2012-2013", son de nuestra exclusiva responsabilidad en calidad de autoras. Es todo cuanto podemos decir en honor a la verdad." (Hasta aquí la declaración juramentada rendida por los comparecientes, la misma que queda elevada a escritura pública con todo el valor legal). Para el otorgamiento de esta escritura pública se observaron todos los preceptos legales del caso; y leída que les fue a los comparecientes íntegramente por mí el Notario, se ratifican en todo su contenido y firman conmigo en unidad de acto. Incorporo esta escritura pública al protocolo de instrumentos públicos, a mi cargo. De todo lo cual doy fe.-

[Signature]

Señorita MARY LISANDRA ESCOBAR MASABANDA

[Signature]

Señora LUZ NATIVIDAD GARÓFALO GARÓFALO

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

Guaranda..... de Abril del 20..15.

[Signature]
Dr. Guido Fierro Barragan
NOTARIO PUBLICO 1ro DEL CANTON GUARANDA

[Signature]
Doct. Guido Fabian Fierro Barragan
NOTARIO PUBLICO PRIMERO DEL CANTÓN GUARANDA

Dr. Guido Fierro Barragan
NOTARIO PUBLICO 1ro
GUARANDA ECUADOR

[Signature]

VI. TABLA DE CONTENIDOS

TABLA DE CONTENIDOS	No. Pag
PORTADA	I
DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR.....	IV
AUTORÍA NOTARIADA.....	V
TABLA DE CONTENIDOS	VI
LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS	VII
LISTA DE ANEXOS	VIII
RESUMEN EJECUTIVO EN ESPAÑOL E INGLÉS	IX
INTRODUCCIÓN.....	X
1. TEMA	2
2. ANTECEDENTES	
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	5
4. JUSTIFICACIÓN	6
5. OBJETIVOS	8
5.1. OBJETIVO GENERAL	8
5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
6. MARCO TEÓRICO	9
6.1. REFERENCIAL	9
6.1.1 MARCO GEO REFERENCIAL	11
6.1.2 MARCO TEÓRICO LEGAL	12
6.2 CONCEPTUAL	16
6.3. TEORÍA CIENTÍFICA	22
6.3.1 SISTEMA DE COSTOS	22
6.3.1.1 INTRODUCCIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS	23
6.3.1.2 MATERIALES	29
6.3.1.3 PROCEDIMIENTOS ESPECIALES	32
	VI

6.3.1.3.1 MATERIALES DEVUELTOS AL PROVEEDOR	32
6.3.1.3.2 DESCUENTO EN LA COMPRA DE MATERIALES	32
6.3.1.3.3 FLETES Y TRANSPORTES EN COMPRA DE MATERIALES	32
6.3.1.3.4 MATERIALES DEVUELTOS AL ALMACÉN	3
6.3.1.4 MANO DE OBRA	34
6.3.1.4.1 MANO DE OBRA DIRECTA	34
6.3.1.4.2 MANO DE OBRA INDIRECTA	34
6.3.1.5 OBJETIVOS DEL CONTROL DE LA MANO DE OBRA	34
6.1.3.5.1 .SITUACIONES ESPECIALES DE LA MANO DE OBRA	36
6.1.3.6 COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	37
6.2 PRODUCTIVIDAD	39
6.2.1 INTRODUCCIÓN	39
6.2.2 DEFINICIÓN	39
6.2.3 CONCEPTO DE PRODUCTIVIDAD	39
6.2.4 TIPOS DE PRODUCTIVIDAD	40
6.3 RENDIMIENTO ECONÓMICO	46
7. HIPÓTESIS	47
8. VARIABLES.	47
8.1 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE	48
8.2 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE	49
9. METODOLOGÍA	50
8.1. MÉTODOS	50
9.1.1 INDUCTIVO	50
9.1.2 DEDUCTIVO	50
9.1.3 DESCRIPTIVO	50
9.1.4 MÉTODO ESTADÍSTICO	50
9.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	51
9.2.1 EXPLICATIVA	51
9.2.2 DOCUMENTAL	51
9.2.3 DE CAMPO	51
9.2.4 ESTUDIO EXPLORATORIO	51

9.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS	52
.....	52
9.3.1 ENTREVISTA	52
9.3.2 ENCUESTA	52
9.3.3 OBSERVACIÓN	53
9.4 UNIVERSO Y MUESTRA	53
9.4.1 POBLACIÓN	54
9.5 PROCESAMIENTO DE DATOS	

CAPITULO II

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

2.1. TABULACIÓN, PRESENTACIÓN E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	55
.....	64
2.2 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS	65
2.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	65
2.3.1 CONCLUSIONES	66
2.3.2 RECOMENDACIONES	

CAPITULO III

PROPUESTA

	68
3.1 TITULO	69
3.2 INTRODUCCION	71
3.3 JUSTIFICACION	72
3.4 OBJETIVOS	72
3.4.1 OBJETIVO GENERAL	72
3.4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	73
3.5 DESARROLLO DE LA PROPUESTA	73
3.5.1 SISTEMATIZACIÓN	108
EJERCICIO DE COSTOS	143
3.6. RESULTADOS ESPERADOS	144

3.7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LA PROPUESTA	144
3.7.1 CONCLUSIONES	144
3.7.2 RECOMENDACIONES	145
3.8 BIBLIOGRAFIA	146
3.9 ANEXOS	

VII. LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS TRABAJADORES DE LA EMBUTIDORA “SALINERITO FUNORSAL”

	No. Pag.
CUADRO N° 1 - GRAFICO N° 1: ¿La infraestructura de la empresa es adecuada para la producción?	56
CUADRO N° 2 - GRAFICO N° 2: ¿Considera usted que la maquinaria que se utiliza para la producción es moderna?	57
CUADRO N° 3 - GRAFICO N° 3: ¿Cada que tiempo se les brinda capacitación?	58
CUADRO N° 4 - GRÀFICO N° 4: ¿El rendimiento de la maquinaria que tiene la embutidora satisface a las necesidades de producción?	59
CUADRO N° 5 - GRÀFICO N° 5: ¿De qué manera percibe el pago por el trabajo realizado en la embutidora?	60

ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS CLIENTES DE LA EMBUTIDORA “SALINERITO FUNORSAL”

	No. Pag.
CUADRO N° 1 Y GRÀFICO N° 1: ¿Qué productos consumen de la embutidora?	61
CUADRO N° 2 Y GRÀFICO N° 2: ¿Con que frecuencia consume los productos?	62
CUADRO N° 3 Y GRÀFICO N° 3: ¿De los productos elegidos por que consume este producto?	63
CUADRO N° 4 Y GRÀFICO N° 4: ¿A su criterio que otro producto desearía que venda la empresa?	64

VIII. LISTA DE ANEXOS

	No. Pag.
Anexo 1:	
ENTREVISTA DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR DE LA EMBUTIDORA SALINERITO FUNORSAL DE LA PARROQUIA SALINAS DE LA CIUDAD DE GUARANDA	112
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES DE LA EMBUTIDORA SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS.	113
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CLIENTES DE LA EMBUTIDORA SALINERITO DE LA PARROQUIA SALINAS.	114
Anexo 2	
INSTALACIÓN DE LA PLANTA	115
Anexo 3	
ORGANIGRAMA DE LA EMBUTIDORA	116
Anexo 4	
PROCESAMIENTO	117
Anexo 5	
MADURACIÓN	118
Anexo 6	
ANÁLISIS DE PRODUCTO TERMINADO	119

IX RESUMEN EJECUTIVO

El Presente trabajo de investigación comienza con una aproximación a la realidad en la que existe la ausencia de un sistema de costos en la Embutidora Salinerito que trae la falta de un control adecuado y constante como resultado en cada una de las etapas del proceso productivo, la ignorancia de la datos reales sobre los costos totales de producción, costo unitario, precio de venta estimado, teniendo decisiones sin buenos cimientos, situación que nos permite como autoras para la realización de las demás investigaciones.

El presente trabajo se utilizaron los métodos de observación, análisis y técnicas de investigación, como son los de la verificación ocular entre ellos están la comparación, la observación, la revisión selectiva; y los de verificación verbal.

En el Marco Científico, esta investigación nos ayuda a tener clara la idea fundamental de nuestra propuesta que hace un estudio sobre la Introducción y Definiciones del Sistema de Costos por órdenes de producción; es decir, se realiza una investigación minuciosa sobre nuestro tema.

La recomendación primordial que se refleja en el segundo capítulo, y se espera que el gerente-propietario opte en un futuro que el Software de Costos se aplica después de la verificación de los resultados de la investigación capturado en el desarrollo de la propuesta y de esta manera para superar cada uno una de las falencias para llegar a la productividad en su empresa.

SUMMARY

The present thesis begins with an approach to the reality where the absence of a System of Costs exists in the Embudidora Salinerito that brings the lack of an appropriate and constant control as a result in each one of the stages of the productive process, ignorance of the real data regarding the total costs of production, unitary cost, estimated sale price, taking of decisions without good foundations, situation that allowed us as authors to carry out the other investigations

Presently work was used the observation methods, analysis and technical of investigation, like they are those of ocular verification among them they are the comparison, the observation, the selective revision; and those of verbal verification as the inquiry.

In the Marco Scientist, this investigation he/she helps us to have white the fundamental idea of our proposal that he/she makes a study on the Introduction and Definitions of the System of Costs for production orders; that is to say, he/she is carried out a meticulous investigation on our topic.

The primordial recommendation that is reflected in the second chapter and it is expected that the manager-proprietor opts in a future that the Software of Costs is applied after verifying the results of the investigation captured in the development of the proposal and this way to overcome each one of the falencias to reach the productivity in its company.

X. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se realiza con la finalidad de conocer ampliamente todo el proceso necesario para la "contabilización de los costos" de producción de una embutidora Salinerito, el cual es un tema de gran importancia para todos, ya que es la contabilidad de costos, la que recoge, registra y reporta la información relacionada con los costos y basadas en dicha información, se toman las decisiones de planeación y control de los mismos

El campo en donde la contabilidad de costos se ha desarrollado más, ha sido el industrial, o sea, el campo relacionado con los costos de fabricación de los productos en la embutidora Salinerito.

Para lograr todos sus objetivos, la contabilidad de costos sigue una serie de normas y procedimientos contables que son los que constituyen los sistemas de costos; que son: sistemas de costos por procesos y sistemas de costos por órdenes de producción, siendo este último el sistema específico al que dedicamos nuestra atención en la presente investigación.

En un sistema de costo por órdenes de trabajo en donde los tres elementos básicos del costo (materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación) se acumulan de acuerdo con los números asignados a las órdenes de producción.

La contabilidad de costos por órdenes de producción se lleva a efecto en industrias que realizan trabajos especiales como pedidos de clientes, para stock, productos con diseños y especificaciones iguales o similares.

La falta de un control adecuado ha contribuido al software (sar) de costos que sea fácil de utilizar y que brinde seguridad, confiabilidad para que los directivos tomen las decisiones correctas el mismo que se efectuará en la embutidora Salinerito.

1. TEMA

SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA EMBUTIDORA SALINERITO “FUNORSAL” EN LA PARROQUIA SALINAS DEL CANTÓN GUARANDA –PERÍODO 2012 - 2013”

2. ANTECEDENTES

Salinas es un pequeño pueblo de la Serranía Ecuatoriana, se ubica en la parte norte de la Provincia de Bolívar, a una hora de la ciudad de Guaranda. Es una de los pueblos más prósperos del cantón, ya que se ha convertido en un ejemplo de iniciativas comunitarias y la producción de embutidos de gran calidad apreciados en los mercados europeos. Su temperatura promedio es de 10° C. Dispone de uno de los principales sitios de producción de sal en la sierra Ecuatoriana en el centro de una amplia zona, ubicada en las estribaciones occidentales de los Andes Ecuatorianos (Se extiende desde los 4.200 metros hacia los 600 msnm).

La contabilidad de costos posee una gran relevancia en todas las embutidoras ya que forma parte importante durante la planificación estratégica de los negocios a concretar, se debe tener en cuenta que en base a la contabilidad de costos, se pueden determinar los capitales destinado a los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades empresariales, sean estas de producción industrial o no.

Otro aspecto un poco más inferior que abarca la contabilidad de costos, es que también se calcula aquellos productos que serán vendidos por unidad. Lo que queremos decir con esto es que, generalmente las embutidoras les venden a los comerciantes, productos a precio de costo, es decir al precio en el que el producto fue producido, y el comerciante, para poder obtener alguna ganancia le agrega un porcentaje al precio de costo de ese producto.

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extensa como para justificar un subsistema dentro del sistema contable general. Este sistema encargado de todos los detalles referentes a los costos de producción, es precisamente la contabilidad de costos.

La contabilidad es una actividad tan antigua como la propia humanidad, en efecto desde que el hombre existe, y aún mucho antes de conocer la escritura ha necesitado llevar cuentas, guardar memoria y dejar constancia de datos relativos a su vida económica y a su patrimonio: bienes que recolectaba, cazaba, elaboraba, consumía y poseía; bienes que almacenaba; bienes que prestaba o enajenaba; bienes que daba en administración entre otros.

Con el despegue de la Revolución Industrial, a principios del siglo XIX, y el florecimiento de las embudadoras privadas de la manufactura y comerciales, se evidenció la necesidad de crear la función específica de la contabilidad, con los especialistas adecuados para desarrollarlas. La riqueza de las naciones era el beneficio pero para conocer exactamente este beneficio era indispensable un control y el control requería el registro, y sobre todo él se elaboraba la “filosofía empresarial”. Fue pues, de ese modo como nació la Contabilidad moderna, cuya complejidad ha sido pareja a la de la economía.

Taylor en su obra *A Piece Rate System* (un sistema de remuneración por piezas) fue en efecto, uno de los pioneros del control de gestión industrial: fue el que desarrolló la contabilidad analítica, la asignación de los costes indirectos, el cronometraje y el seguimiento de los tiempos de mano de obra directa, los estándares, la asignación de los costes indirectos mediante los tiempos de la mano de obra o de los tiempos de máquina, la gestión de las existencias y de las materias y la remuneración al rendimiento; y esto entre los años 1889 a 1895. Seguramente ejerció una influencia determinante en los sistemas de gestión, no solo en Du Pont de Nemours, sino también en General Motors (filial, por un tiempo de Du Pont de Nemours) y en General Electric, donde el concepto de costo de producción se adoptó y generalizó inspirándose en estas enseñanzas. ¹

La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos, a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación. Al igual que la contabilidad general se basa en la partida doble. Es una parte de la contabilidad general que exige ser analizada con mayor detalle que el resto. Un Sistema de Costos integrado en la Contabilidad General permite operar con la perfecta seguridad que ofrece el balanceo de las cuentas.

Las prácticas contables desde sus inicios han contribuido a establecer un adecuado control y la toma de decisiones acertadas basado en documentos que proporcionan datos reales, el surgimiento y desarrollo de las industrias en el mundo fue el resultado de la adopción de sistemas de costos específicos de acuerdo a sus necesidades.

En el ámbito local la falta de cultura de llevar un Sistema de Contabilidad de Costos por Órdenes de Producción en las escasas embudadoras manufactureras y los pequeños artesanos

¹ <http://www.monografias.com/trabajos10/conta/costos.shtml>

existentes de la parroquia Salinas influyen en el retraso del desarrollo económico y productivo de los mismos.

El no contar con un Sistema de Costos con lleva a una producción deficiente, rutinaria y sin ningún control constante que permita mantener un proceso óptimo de los medios productivos.

Al analizar esta realidad, nos permite sugerir, que la embudidora debe convertirse en el escenario perfecto para llevar a cabo una producción de calidad. Propiciando un cambio mediante el Sistema de Costos por Ordenes de Producción en cada uno de los elementos del proceso productivo, para ofrecer al consumidor un producto de calidad.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo un insuficiente sistema de costos por órdenes de producción incide en el rendimiento económico de la embutidora Salinerito “Funorsal” en la parroquia Salinas del cantón Guaranda – Ecuador, período 2012 - 2013?

4. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación pretende contribuir a la Embutidora Salinerito mediante la implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de producción, con miradas a mejorar la sistematización del proceso productivo actual y poder determinar el costo real del producto, lo cual permitirá mejorar la rentabilidad y competitividad para proyectar hacia un crecimiento sostenido.

Uno de los factores críticos de la Embutidora es que no posee un control adecuado del proceso productivo, convirtiendo a la Contabilidad de Costos en un Sistema para aplicarlo posteriormente; sin embargo la Embutidora Salinerito ha alcanzado un significativo desarrollo siendo administrado de manera tradicional sin contar con una herramienta apropiada, razón suficiente por la que nos motivó a plantear el problema para determinar las causas y consecuencias que genera el inadecuado control en el proceso productivo del mismo, beneficiando de esta manera a la corporación y a la sociedad con la adquisición de un producto de calidad a un costo razonable.

Por tal razón se considera factible el proyecto de investigación con el apoyo de herramientas y procedimiento del sistema de costos, en toda las fases del proceso productivo y obtener la información de manera sistematizada y técnica, con ello se podrá realizar un control efectivo, teniendo a disposición inmediata las cifras detalladas de los costos en materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Frente a esta realidad es pertinente proponer a los beneficiarios alternativas de solución para los concretos y viables procesos de mejoramiento en base al sistema de Costos por Órdenes de producción en la Embutidora Salinerito “FUNORSAL,” de la Parroquia Salinas de la ciudad de Guaranda con la finalidad de proponer un control a los procesos que beneficien de una forma inmediata a la producción alcanzar la eficiencia y la eficacia en los diferentes etapas del proceso productivo que permita una planificación de la producción que disminuya los costos y aumente la productividad para ser más competitivos en el mercado lo que permitirá obtener mayor rentabilidad a través de la toma de decisiones oportunas y acertadas fundamentadas en los reportes contables.

Cabe recalcar que existe la predisposición por parte del gerente y empleados de la Embutidora para facilitar la información necesaria que se requiera en el cumplimiento del presente trabajo de investigación.

Como autoras responsables de la investigación nos comprometemos a socializar los resultados con la embudidora para que así el gerente-propietario pueda comparar y verificar los beneficios que posee el Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

Dentro de los parámetros de calidad que la Universidad se encuentra en procesos de evaluación debe cumplir para su acreditación, está como prioridad de dar respuesta a las necesidades y demandas del entorno, ayudando a solucionar problemáticas, como en el área Administrativa través de implementación de herramientas de control.

5. OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar un sistema de costos por Ordenes de Producción, mediante el uso de Software, que permita conocer el costo real de cada producto en la embutidora Salinerito Funorsal de la parroquia Salinas periodo 2012 2013.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Identificar el sistema de costos que utiliza la embutidora Salinerito Furnosal.

- ✓ Determinar el sistema de costos que responde a las necesidades de la Embutidora el Salinerito Furnosal.

- ✓ Socializar sobre el manejo del sistema de costos a los administradores y empleados de la embutidora Salinerito Funorsal.

6. MARCO TEÓRICO

6.1. REFERENCIAL

La embutidora en sus inicios abastecía a los locales comerciales de la ciudad de Guaranda, actualmente tiene un capital aproximado de \$ 15.347.70.

Administrativamente se encuentra formada de la siguiente manera:

En cuanto a maquinaria posee una cámara fría, una mezcladora, una embutidora, un molino de cutter un caldero, bascula electrónica, empacadora al vacío, nevera mixta, cuchillos, tableros plásticos, moldes para jamón, balanza electrónica y manual, 4 mesas de acero, ganchos, congeladora, termómetro, cortadora de embutidos, tina de salmuera, cortador de hueso, tinas de acero inoxidable, purificador de agua.

La embutidora trabaja con carnes de cerdo y res. Entre las variedades de embutidos que elaboran se mencionan el chorizo, chuleta, chuleta ahumada, costilla ahumada, copa cruda, jamón cocido, jamón artesanal, mortadela, pastel mexicano, pernil serrano entre otros.

Embutidora Salinerito desde su creación hasta la actualidad no cuenta con un sistema de costos, se determina que su gerente propietario siempre ha llevado una contabilidad empírica; situación que impide conocer los costos unitarios y totales reales de los embutidos producidos, fijación de un precio de venta basada en datos aproximados a los costos sumando un porcentaje de ganancia teniendo como resultado el desconocimiento de la utilidad exacta de un determinado período.

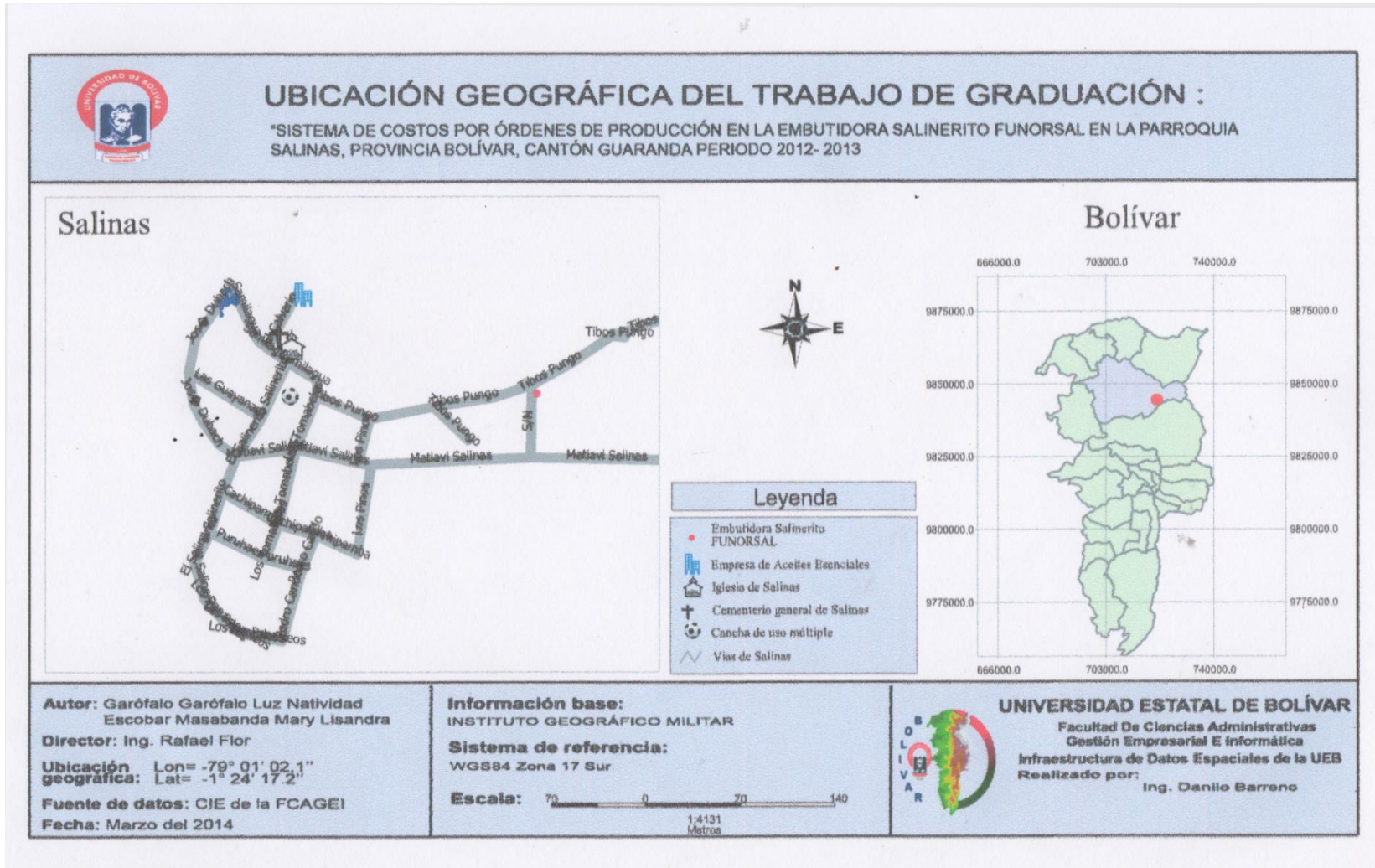
De continuar esta sintomatología la mencionada embutidora podría perder competitividad y disminuir la rentabilidad ya que al no conocer los costos unitarios de los embutidos, no podrá acceder a controlarlos ni hacer proyecciones futuras con base en costos reales, es decir no dispone de información suficiente y oportuna para la toma de decisiones. Situación crítica que sería superada con la utilización del sistema de costos por órdenes de producción.

Al aplicar el sistema de costos por órdenes de producción se obtendría lo siguiente:

1. Determinar el costo de los inventarios de los embutidos fabricados, tanto unitario como global con mira a la presentación del Balance General.
2. Determinar el costo de ventas.

3. Determinar el costo de los embutidos fabricados y presentar el Estado de Rentas y Gastos determinando la pérdida o utilidad del periodo respectivo.
4. Dotar a la gerencia de una herramienta útil para el control y planeación de costos de producción.
5. Servir de fuente de información de costos para estudios económico a largo plazo como son ampliación de plantas, elaboración de nuevos productos, análisis de precios de mercado, etc.

6.1.1. MARCO GEO REFERENCIAL



6.1.2. MARCO TEÓRICO LEGAL

La actividad empresarial en la Parroquia Salinas, se encuentra incorporada a un determinado ordenamiento jurídico que regula el contexto legal en el cual los agentes económicos (oferente y demandantes) se desenvolverán.

En la Parroquia Salinas, para la creación de una embutidora se han aplicado normas jurídicas que dirigen la construcción de esta, es así como se hace necesario realizar un registro mercantil en la Cámara de Comercio, para lo cual se presentan varios requisitos que son importantes para la aprobación de su constitución. Así pues. La embutidora se constituye en un ente que se ajusta a las restricciones del Estado y tiene que cumplir con las bases laborales (contratos de trabajo), seguridad industrial, etc.

De acuerdo a lo señalado en la legislación ecuatoriana, cuyo objetivo tiende a obtener el Buen Vivir para todos los ecuatorianos así como una Soberanía Alimentaria como principio fundamental de las estrategias encaminadas por el gobierno.

En la embutidora salinerito (**FUNORSAL**) Se rigen en base a un estatuto modificados de la fundación unión de organizaciones campesinas de Salinas.

CONSTITUCIÓN DE LA FÁBRICA DE EMBUTIDOS SALINERITO FUNORSAL

Art. 1 Constituyese la Fundación Para la Unión de las Organizaciones Campesinas de Salinas (FUNORSAL). Con el carácter de fundación privadas de finalidad social sin fines de lucro para sus miembros.

Art. 2 La labor de la Fundación se inspira en los objetivos de la promoción integral de los grupos y organizaciones campesinas de la Parroquia Salinas, así como son el espíritu del evangelio la Fundación no podrá intervenir en conflictos Políticos, Partidistas y Religiosos de ninguna naturaleza.

ORGANIZACIÓN

Art.7 La Fundación se rige por los presentes estatutos, sus reglamentos las resoluciones dictadas por el directorio.

PATRIMONIO.

Art. 18 El patrimonio de la fundación será variable e ilimitado y estará constituido por las donaciones bienes legados, subvenciones.

Además en este proceso se distinguen otros aspectos legales como la compra de marcas, licencias o patentes, el pago de los aranceles permisos

LEY DEL CONSUMIDOR²

CAPITULO I

Artículo 4 literal 1 de los derechos del consumidor Son derechos fundamentales del consumidor, a más de los establecidos en la Constitución Política de la República, tratados o convenios internacionales, legislación interna, principios generales del derecho y costumbre mercantil, los siguientes:

Derecho a la protección de la vida, salud y seguridad en el consumo de bienes y servicios, así como a la satisfacción de las necesidades fundamentales y el acceso a los servicios básicos;

Derecho a que proveedores públicos y privados oferten bienes y servicios competitivos, de óptima calidad, y a elegirlos con libertad;

Derecho a recibir servicios básicos de óptima calidad;

Derecho a la información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren prestar;

Derecho a un trato transparente, equitativo y no discriminatorio o abusivo por parte de los proveedores de bienes o servicios, especialmente en lo referido a las condiciones óptimas de calidad, cantidad, precio, peso y medida;

² Ley del consumidor Artículo 4

LEY DE COMPAÑÍAS INDUSTRIALES nos dice en él:

Art. 308.- El Estado, las municipalidades, los consejos provinciales y las entidades u organismos del sector público, podrán participar, conjuntamente con el capital privado, en el capital y en la gestión social de esta compañía.

Art. 309.- La facultad a la que se refiere el artículo anterior corresponde a las embudidoras dedicadas al desarrollo y fomento de la agricultura y de las industrias convenientes a la economía nacional y a la satisfacción de necesidades de orden colectivo; a la prestación de nuevos servicios públicos o al mejoramiento de los ya establecidos.

Art. 310.- Las entidades enumeradas en el Art. 308 podrán participar en el capital de esta compañía suscribiendo su aporte en dinero o entregando equipos, instrumentos agrícolas o industriales, bienes muebles e inmuebles, efectos públicos y negociables, así como también mediante la concesión de prestación de un servicio público por un período de tiempo determinado.

Art. 312.- Los estatutos establecerán la forma de integrar el directorio, en el que deberán estar representados necesariamente tanto los accionistas del sector público como los del sector privado, en proporción al capital aportado por uno y otro. Cuando la aportación del sector público exceda del cincuenta por ciento del capital de la compañía, uno de los directores de este sector será presidente del directorio.

Asimismo, en los estatutos, si el Estado o las entidades u organismos del sector público, que participen en la compañía, así lo plantearan, se determinarán los requisitos y condiciones especiales que resultaren adecuados, respecto a la transferencia de las acciones y a la participación en el aumento de capital de la compañía.

Art. 313.- Las funciones del directorio y del gerente serán las determinadas por esta Ley para los directorios y gerentes de las compañías anónimas.

Art. 314.- Al formarse la compañía se expresará claramente la forma de distribución de utilidades entre el capital privado y el capital público.

Art. 315.- Las escrituras de constitución de las compañías de economía mixta, las de transformación, de reforma y modificaciones de estatutos, así como los correspondientes registros, se hallan exoneradas de toda clase de impuestos y derechos fiscales, municipales o especiales.

También se exonera de toda clase de impuestos municipales y adicionales a los actos y contratos y sus correspondientes registros, que efectúen las compañías de economía mixta, en la parte que les correspondería pagar a éstas.

El Ministerio de Finanzas podrá exonerar temporalmente de impuestos y contribuciones a las compañías de economía mixta, para propiciar su establecimiento y desarrollo, con excepción de los establecidos en la Ley de Régimen Tributario Interno.

SEGÚN EL DECRETO 2393 DEL REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

Mejoramiento del medio ambiente de Trabajo en **el artículo 14** literalmente dice: “En todo centro de trabajo en que laboren más de 15 trabajadores deberá organizarse un Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo integrado en forma paritaria por tres representantes de los trabajadores y tres representantes de los empleadores, quienes de entre sus miembros designarán un Presidente y Secretario que durarán un año en sus funciones pudiendo ser reelegidos indefinidamente.

Actualmente la Seguridad y la Higiene Industrial es un elemento fundamental en el buen funcionamiento de las embudadoras. Los procedimientos de trabajo seguros, la higiene y limpieza en las áreas e instalaciones, la buena salud de los trabajadores, su ambiente laboral, forma un paquete importante en la nueva cultura empresarial, como requisito para lograr ser una organización de excelencia y de alta competitividad. El control de la seguridad e higiene resulta de vital importancia en las embudadoras industriales.

En el plan del Buen vivir³

De acuerdo a la constitución del Ecuador el derecho del buen vivir en su respectivo artículo nos manifiesta que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

³Constitución de la república del Ecuador 2008 plan del buen vivir

6.2 CONCEPTUAL

Dentro de la presente investigación es necesario enunciar términos que se utilizan dentro de una contabilidad de costos, a continuación se detalla aquellos que se usan con más frecuencia:

Agente de Retención:

Persona que debe retener por mandato de ley, impuestos, aportes y otras contribuciones.

Agrupación de Costos:

Es una unidad en la que se localizan los costos de una actividad.

Báscula electrónica:

La balanza puede ser descripta como un aparato creado artificialmente por el hombre para calcular el peso de un elemento.

Bodeguero:

Persona encargada de custodiar o cuidar los materiales en bodega.

Chorizo:

Pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada, el cual se cura al humo.

Ciclo Contable:

Secuencia de los procesos contables que se siguen para registrar las transacciones y que se repiten en cada periodo contable.

Contribuyente:

Persona natural o jurídica que paga los impuestos o gravámenes fiscales por mandato de la Ley.

Costo Fijo:

Son aquellos que permanecen invariables ante cualquier volumen de producción, son inversamente proporcionales al volumen de producción y venta. Corresponde a los llamados gastos periódicos o de capacidad necesaria para mantener la embotadora en condiciones de producir. Ejemplo: impuestos prediales.

Costo Variable:

Son aquellos costos necesarios para llevar a cabo la producción y/o venta de determinados productos. Son directamente proporcionales a la producción y venta. De acuerdo a la producción los costos variables son los costos directos.

Costo:

Es el conjunto de valores que se aplica a la elaboración de un producto y son recuperables.

Costos Directos:

Se identifican o cuantifican en forma directa con el producto terminado (materia prima directa, mano de obra directa)

Costos Indirectos:

No se pueden identificar o cuantificar directamente con el producto terminado (materiales indirectos, mano de obra indirecta, energía, depreciaciones, etc.)

Depreciación:

Pérdida de valores y bienes del activo fijo por: desgaste, deterioro, obsolescencia.

Efectividad:

Cuantificación del grado de metas.

Eficacia:

Capacidad de lograr el efecto que se desea o se espera, sin que priven para ello los recursos o los medios empleados.

Eficiencia:

Capacidad para lograr un fin empleando los mejores medios posibles. ⁴

Embutido:

Tripa rellena con carne picada, principalmente de cerdo. Tripa con otra clase de relleno.

Embutidora Manufacturera:

Es una entidad compuesta por capital y trabajo y se dedica exclusivamente a la actividad de producción.

Emulsión:

Dispersión de un líquido en otro no miscible con él. La emulsión de aceite en agua.

Estado de Costo de Productos Vendidos:

Herramienta contable que le permite a la embutidora establecer el costo de los productos vendidos en un periodo determinado.

Factura:

Comprobante con el que se documenta la venta de productos y otros efectos.

Ganancia Bruta en Ventas:

Utilidad sin deducción de gastos o cargas. Resulta de la diferencia positiva que exista entre las ventas netas menos el costo de ventas.

Ganancia Neta:

Beneficio líquido que produce una embutidora de cierta operación.

Gasto:

Son valores que se aplica a la venta y administración y no se recuperan.

⁴ Cholvis, Francisco. Diccionario de Contabilidad. Términos Contables. Tomo 1. Pág.: 303

Hoja de Costos

Documento que contiene el valor de la materia prima directa, y los costos indirectos para una orden específica de trabajo

Hoja de Trabajo:

Procedimiento para resumir las operaciones contables al finalizar un período y que facilita la preparación de los Estados Financieros.

Horas Extraordinarias:

Hora de trabajo realizada fuera de la jornada de trabajo legal y se retribuye en una cantidad mayor que las normales o en su equivalente de descanso adicional.

Mortadela:

Embutido muy grueso que se hace con carne de cerdo y de vaca muy picada con tocino.

Nómina:

Lista de empleados u obreros de una embutidora.

Producción:

Expresión genérica de la actividad de una embutidora para dar cumplimiento a su objeto de explotación.

Productividad:

Es la relación entre la producción obtenida y los recursos utilizados para obtenerla.

Productos escaldados:

Los productos cárnicos escaldados comprenden las emulsiones cárnicas elaboradas con carnes, tejido graso, agua y sazónantes; se pueden someter a ahumado y escaldar hasta lograr su pasteurización. Corresponde a este grupo la mayoría de las salchichas, mortadelas y salchichones.

Proteína:

Grupo de compuestos por aminoácidos unidos, que contienen carbono, hidrógeno, oxígeno y azufre, u otros elementos que son esenciales en las células de todos los organismos

Proveedor:

Persona o embutidora que suministra la materia prima que se requiere para llevar a efecto el proceso de producción.

Remuneración:

Sueldo, salario, estipendio, a ver a favor del personal.

Rentabilidad:

Rendimiento esperado.

Salario:

Remuneración de la mano de obra.

Sistema

Conjunto de elementos interrelacionados y regidos por normas propias, de modo tal que pueden ser vistos y analizados como una totalidad.

El sistema se organiza para producir determinados efectos, o para cumplir una o varias funciones.

Sistema Contable

El Sistema Contable suministra información cuantitativa y cualitativa con tres grandes.

Sistema de Costos

El sistema de costos es importante porque podemos conocer las necesidades de nuestros clientes potenciales, ya que de acuerdo a sus necesidades podemos llegar a producir los frutos de acuerdo a su naturaleza.

Sistemas de Producción

Un sistema de producción tiene como fin, manejar y controlar todas las operaciones que se generan dentro del proceso productivo

Órdenes de Producción

La orden de producción es el documento más característico del sistema, es una autorización escrita para que los centros de fábrica procedan a realizar un trabajo determinado.

La expide el Departamento de Control de Producción, luego de prever la disponibilidad de todos los productos.

En lo que respecta a la orden de producción, nuestro producto debe seguir un proceso ordenado y coordinado de elaboración.

Tarjeta de Tiempo:

Tarjeta que controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador.

Tarjetas de Reloj:

Controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de entradas y salidas; esta información permite el número de horas trabajadas en la jornada normal y extraordinaria de trabajo.

Tasa Predeterminada:

División del total de los CIF presupuestados de cada departamento para la capacidad presupuestada o para el nivel de operación presupuestado.

6.3 TEORÍA CIENTÍFICA

6.3.1 SISTEMA DE COSTOS

Los Sistemas de Costos son importantes que sirven para la toma de decisiones y son trazados para cumplir determinados objetivos en una entidad por lo que resulta imprescindible profundizar en ellos. Por lo que las industrias cuentan con un Sistema de Contabilidad de Costos para controlar los gastos incurridos en el proceso productivo a los efectos de la determinación veraz del costo de producción

“Los Sistemas de Costos son métodos que se utilizan para conocer los costos de diferentes productos o servicios” Lara Hernández (2007)

Un Sistema de Costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las distintas actividades” Medina (2008)⁵

El Sistema de Costos es un conjunto de métodos normas y procedimientos que rigen la planificación, determinación y análisis de costo, así como el proceso del registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una industria, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros.

Este sistema debe garantizar los requerimientos informativos para una correcta dirección de la industria así como para los niveles intermedios y superiores de dirección.

El sistema debe ante todo ser flexible y dinámico en cuanto a permitir a las industrias la introducción de las exigencias informativas y de análisis que asegure una correcta toma de decisiones, por lo cual deben ser ellas quienes lo confeccionen y lo adecuen de acuerdo a sus necesidades, tomando en cuenta los aspectos organizativos y procesos tecnológico y específicos de cada una. No obstante los organismos superiores de las industrias deberán colaborar en su correcta instrumentación, asegurando que en él se contemple lo dispuesto tanto en los lineamientos generales como en los ramales.

Los Sistemas de Contabilidad según la forma de concentración de los costos se clasifican en
Sistemas de Costos por Órdenes de Producción

Sistemas de costos por procesos

Costos basados en actividades

⁵ Hargadón, Armando. Contabilidad de Costos. Editorial Norma S.A. Cap. 1.

6.3.1.1 INTRODUCCIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS

La contabilidad de costos es un sistema de información para predeterminar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.

Se relaciona con la acumulación, análisis e interpretación de los costos de adquisición, producción, distribución, administración y financiamiento, para el uso interno de los directivos de los negocios para el desarrollo de las funciones de planeación, control y toma de decisiones.

Definición de Costos

“Es el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar, a cambio de bienes o servicios que se adquieren.”

Es el conjunto de pagos que se hace un análisis sobre las obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un período determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento.

Definición de Gasto

“Comprende todos los costos expirados que pueden deducirse de los ingresos. En un sentido más limitado, la palabra gasto se refiere a los de operación, de ventas o administrativos, a intereses y a impuestos.”

Diferencias entre costos y gastos

Costo del producto o costos inventariables

El valor monetario de los recursos inherentes a la función de producción; es decir, materia prima directa, mano de obra directa y los cargos indirectos.”

Estos costos se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y artículos terminados y se reflejan dentro del Balance General.

Los costos totales del producto se llevan al Estado de Resultados

Cuando los productos elaborados se venden, afectando el renglón de costo de los artículos vendidos.

Gastos del período o gastos no inventariables

Son los que se identifican con intervalos de tiempo y no con los productos elaborados.

Se relacionan con las funciones de distribución, administración y financiamiento del negocio

Estos costos no se incorporan a los inventarios y se llevan al Estado de Resultados a través del renglón de gastos de ventas, gastos de administración y gastos financieros, en el período en el cual se incurren.”

Son aquellos Costos y Gastos que se realiza dentro de una producción, los costos son muy variados y los mismos dependen del tipo de operación que se están realizando y del bien del cual se está hablando sin agregarle valor de ganancia u otras amortizaciones.

Al costo también se lo conoce como gasto económico el cual se hace presente cuando se fabrica un artículo o se presta un servicio; no se debe confundir costo con precio, ya que este último posee otros agregados como la plusvalía.

Por su identificación

Costos Directos Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o áreas específicas.

Gastos indirectos

Son costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o áreas específicas.

Por el período en que se llevan al Estado de Resultados

Costos del Producto o Inventariables

Están relacionados con la función de producción. Se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y artículos terminados y se reflejan como activo dentro del balance general.

Los costos del producto se llevan al estado de resultados, cuando los productos elaborados se venden, afectando el renglón de costo de los artículos vendidos.”

Gastos del período o no inventariables

“Se identifican con intervalos de tiempo y no con los de productos elaborados. Se relacionan con la función de operación y se llevan al estado de resultados en el período en el cual incurren.”

Los costos se integran a los inventarios de producción en proceso y de producción terminados, presentándose en el activo dentro del estado de situación financiera (balance general); así mismo, el costo de producción se lleva al estado de resultados en forma paulatina; es decir a medida que los productos se estén vendiendo en el rubro del costo de ventas.

Los gastos no corresponden al proceso productivo, se integran en el costo operativo, llevándose en forma inmediata a resultados del período.

Sistemas de costos por órdenes de producción

Introducción.

Generalmente este sistema es utilizado por las industrias, mediante este sistema de producción está planteado por la elaboración de determinados productos contra pedidos específicos de sus clientes.

Por lo cual el diseño del producto, las especificaciones técnicas de la materia prima y la calidad establece la industria que requiere el pedido.

Cada orden de producción está amparada por su hoja de costos correspondientes y en la misma se va a cargar los elementos del costo de acuerdo a los requerimientos de cada trabajo en cuestión, con el objetivo de calcular el costo de todas las órdenes que se fabriquen

Un sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo más apropiado allí donde los productos difieren en cuanto a necesidades de materiales y de conversión.

Cada producto se elabora de acuerdo a las especificaciones del cliente y el precio con que se cotiza está estrechamente ligado al costo estimado según Polimeri (2005)

Por lo que es necesario calcular los costos, habilitar un modelo que se denomina “hoja de costos u hoja de orden de trabajo” el cual es un documento clave que es utilizado para acumular los costos de una orden.

Características

Permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción

Resulta práctico lotificar y subdividir la producción, de acuerdo con las necesidades de la Industria

Para iniciar la producción, es necesario emitir una orden para la elaboración del producto, donde se detalla el número o la cantidad La producción se hace generalmente sobre el fuerte de lo más vendido y bajo pedidos de los clientes

Existe un control más analítico de los costos

Sistema de Costos de Procesos

El conjunto de hojas de costos forman el registro auxiliar de la cuenta control de trabajo en proceso o producción en proceso. En un momento dado las sumas de las hojas de los trabajos que estén terminados deberán coincidir con el saldo de la cuenta en el mayor de trabajo en proceso.

La Contabilidad de Costos por procesos se aplican en las Industrias “para costear los inventarios cuando existe una producción continua en masa de unidades semejantes” según Jiménez (1996)

Con la elaboración del informe de costos de producción semanal, diario o mensualmente, el sistema de costeo por procesos logrará calcular el costo de las unidades terminadas, el costo de producción en proceso a término de periodo, utilizando pasos claves como son:

Costo real: Este sistema de costo los tres elementos del costo (MPD, MOD, GIF) son cargados a la producción cuando se conocen su valor real, esta información está disponible cuando se termina el periodo contable.

Costo normal: En el sistema de costo normal se registra la materia prima y la mano de obra utilizando datos reales y se calcula una tasa de asignación para repartir el GIF a la producción.

Costo estándar: Se basa su funcionamiento en costos estimados o estandarizados, para registrar los elementos del costo, y son comparados con los costos reales.

Costo absorbente o costo total: Incluye el CF y el CV dentro del costo de producción mediante un criterio de asignación.

Costo variable o costo directo: Consiste en acumular en los inventarios solamente el costo variable, y los costos fijos son enviados al estado de resultados.

Costos por actividades: Se encarga de hacer la asignación de recursos a productos servicios y otros elementos sujetos a la evaluación, sin importar el origen de las cuentas, por cuanto no se le incluyen a los productos en los tres elementos del costo.

Costo directo: Son los que se carga directamente al producto elaborado.

Costo indirecto: Estos costos son distribuidos.

El costo y el gasto en las embudidoras industriales

En las embudidoras industriales existen tres funciones básicas, que son: producción, ventas y administración para lo cual deben acumular por separado los egresos que realice cada función por concepto de pagos de personal, servicios públicos, materiales, etc.

Costo

Es el conjunto de valores que se aplican en la elaboración de un producto

Gasto

Son los valores que se aplican en ventas y administración.

Clasificación de los costos industriales.

Por la naturaleza de las operaciones de producción

a) Por Órdenes de Producción

- I. Órdenes específicas o lotes
- II. Por clases de productos
- III. De montaje

b) Por Procesos de Producción

- I. De transformación o conversión
- II. De transferencia

c) Mixtos

Por el momento del cálculo

- a) Reales o históricos
- b) Predeterminados o calculados
 - I. Estimados
 - II. Estándar

d) Por el tiempo de su determinación

Diarios, semanales, mensuales, trimestrales, semestrales, anuales, etc.

e) Por la función dentro de la embudidora

- a) De producción o de fabricación
- b) De ventas
- c) De administración

f) Por su comportamiento en el volumen de producción

- a) Fijos

- b) Variables
- c) Semifijos o SemivARIABLES

- g) Por su identidad con el producto**
 - a) Directos
 - b) Indirectos

- h) Por su inclusión en el inventario**
 - a) Costeo total o de absorción
 - b) Costeo variable o directo

6.3.1.2 MATERIALES

Constituye el elemento principal del costo de fabricación, que al recibir los beneficios del costo de conversión se transforma en el producto terminado, se clasifica en:

Materiales Directos

Constituye el material básico que será todo en el proceso para ser transformado en un producto terminado, **ejemplo:** constituye la madera.

Materiales Indirectos

Son aquellos que se incorporan al producto terminado, es así que no se puede medir en forma unitaria del producto pero si se conoce la cantidad consumida en toda la producción. Dentro de la contabilización son incluidas como parte de los costos indirectos de fabricación; **ejemplo:** el pegamento, clavos.⁶

Contabilización de los Materiales

⁶ <http://www.monografias.com/trabajos4/costos/costos.shtml>

El registro contable de los materiales se lleva a cabo en tres etapas:

Compra de materiales

Procedimientos de Compra

La embutidora debe disponer de mecanismos que le garantice una adecuada compra de materiales como:

Orden de Compra

Es un formato con numeración consecutiva pre impreso, donde se detallan los materiales solicitados al proveedor, se dan instrucciones de despacho y especifica los precios de venta de la negociación previamente acordados.

La orden de compra se prepara una original para el proveedor, una copia para el bodeguero o almacenista con el fin de que prepare la futura recepción de los materiales y tenga un documento de respaldo de lo que ha de recibir y otra copia que queda en la oficina de compras de la embutidora.

Informe de Recepción

Es un formato que prepara el almacenista dando cuenta de los materiales recibidos, especificando las fechas, cantidades, el estado en el que se encuentran los materiales. Suele estar pre numerada consecutivamente y se prepara la original para contabilidad, una copia para la oficina de compras y otra copia que conserva el bodeguero.

Factura del Proveedor

Es el documento oficial mediante el cual se formaliza la compraventa efectuada; emitida por el proveedor.

Uso de Materiales

Requisición de materiales

Para retirar materiales del almacén con destino a la producción es necesario presentar al almacenista la llamada “Requisición de Materiales”

El encargado de la bodega debe garantizar el adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los materiales, bajo su control. La salida de materiales es mediante la Requisición de Materiales elaborada por el Jefe de Producción y autorizada por el Gerente. La requisita debe especificar el número de orden en la cual será utilizado el material y de esta forma controlar el costo de material de la orden de trabajo. También se debe enviar una copia al Departamento de Contabilidad para su respectivo registro.

Para el cálculo del costo total de los materiales entregados se obtiene multiplicando el costo unitario del material por la cantidad solicitada.

Cuando los materiales directos se envían a la producción debe registrarse en un asiento de diario cargando el inventario del trabajo en el proceso a la orden de trabajo específica en la cual se empleará el material contra la cuenta de Inventario de Materiales.

La salida de materiales se asignan a cada orden y debe realizar un asiento diario por el total entregado durante el día, o un asiento resumen al final de cada mes.

Para el registro de consumo de los materiales se debe hacer un asiento diario debitando a la producción en proceso o a las órdenes en proceso por el material directo utilizado, el material indirecto forma parte de los CIF y un crédito la cuenta de Inventarios Materiales.

Control de Material Directo

El bodeguero o almacenista deberá llevar un control adecuado mediante el registro en las Tarjetas Kárdex tomando en cuenta los métodos de valoración siguientes:

Método Fifo Primero en Entrar Primero en Salir (P.E.P.S.)

Es el que nos da a conocer los precios de los productos que entraron primero ya que estos son los que deberían salir.

Método Promedio: Precio Promedio Ponderado (P.P.P)

Consiste en ir sacando un valor promedio en cada uno de los movimientos que se registra.

6.3.1.3 PROCEDIMIENTOS ESPECIALES

Dentro de los procedimientos especiales constituyen los siguientes:

6.3.1.3.1 MATERIALES DEVUELTOS AL PROVEEDOR

Para el registro de la devolución se revertirá el asiento de la compra. El almacenista descargará del Kárdex los materiales devueltos registrando en la columna de entrada entre paréntesis o con color rojo.

6.3.1.3.2 DESCUENTO EN LA COMPRA DE MATERIALES

En la contabilidad de costos los descuentos se registrará como en la contabilidad general la misma que se liquidará en la cuenta de resultados.

En cuanto a los descuentos por pronto pago, lo mejor es contabilizarlo como una renta financiera (ingreso financiero) en la cuenta denominada Descuento en Compras.

El bodeguero debe omitir el registro de los descuentos por pronto pago dado que los mismos pueden distorsionar los costos unitarios en las Tarjetas Kárdex.

6.3.1.3.3 FLETES Y TRANSPORTES EN COMPRA DE MATERIALES

Constituye un costo de los bienes adquiridos sin embargo en la Contabilidad de Costos hace dos consideraciones:

- a) Si el valor pagado es considerable estos deben incrementar en los costos de materiales directos.
- b) Si el valor pagado es mínimo es mejor cargarle al tercer elemento del costo de producción; en costos indirectos de fabricación en la cuenta **COSTOS GENERALES DE FABRICACION**.

Si los fletes se cargan a CGF o a INVENTARIO MATERIALES, el valor de los fletes entrará eventualmente a formar parte del costo de los productos fabricados.

Los criterios para la contabilización y los métodos anteriores descritos en relación con los fletes, se emplean también para los seguros, impuestos, comisiones y demás costos que ocasione la compra de materiales.

6.3.1.3.4 MATERIALES DEVUELTOS AL ALMACÉN

Algunas veces se devuelven al almacén materiales que ya habían salido para la producción, bien sea porque hubo excedentes, defectos en los materiales, equivocaciones en el despacho inicial, entre otras.

Dado que por lo general siempre hay materiales sobrantes, los sobrantes se lo hacen por una Forma de Materiales Devueltos.

Las Formas de Materiales Devueltos se lo hace por cuadruplicado; una copia para el Departamento de Contabilidad General, una copia para el Departamento de Costos, una copia para el Departamento de Producción y una copia para el Bodeguero.

El **Departamento de Contabilidad General** da el mismo tratamiento que en las requisiciones que consiste en agrupar y totalizar; y, realiza el siguiente asiento contable:

INVENTARIO MATERIALES	XXXX
INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO	XX
a) COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN CONTROL	XX

V/ devolución a bodega de materiales

El **Departamento de Costos** registra las requisiciones de materiales directos (Órdenes de Producción) en las respectivas Hojas de Costos en la columna de materiales directos.

El **Bodeguero o Almacenista** da salida a los materiales hacia la producción en las Tarjetas Kárdex correspondientes en la columna de egresos o salidas; dichos valores disminuyen las existencias. En cuanto a los materiales devueltos a la bodega, el bodeguero registra o da entrada a los materiales devueltos en las Tarjetas Kárdex correspondientes en la columna de egresos con rojo o encerrando en un círculo; dichos valores aumentan las existencias.

6.3.1.4 MANO DE OBRA⁷

Representa la labor empleada por las personas que contribuyen de manera directa o indirecta en la transformación de la materia prima para la elaboración de un bien o producto. El costo de la mano de obra representa el importe o el precio que se paga por emplear talento humano; se clasifica así:

6.3.1.4.1 MANO DE OBRA DIRECTA

Es aquella que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, constituyen los obreros.

6.3.1.4.2 MANO DE OBRA INDIRECTA

Es aquella que complementa el funcionamiento del taller y no se puede atribuir a un producto de modo específico. Ejemplo el contador, gerente no se mide por unidad sino por el total de la producción.

6.3.1.5 OBJETIVOS DEL CONTROL DE LA MANO DE OBRA

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

- ⇒ Evitar el desperdicio de la mano de obra disponible, controlando las labores que ejecuta cada uno de los obreros.
- ⇒ Asignar los costos de Mano de Obra a labores específicas, proceso o actividades.
- ⇒ Encargarse de proporcionar los pagos de una manera correcta y oportuna a los trabajadores.
- ⇒ Llenar los requerimientos legales y proporcionar una base para la preparación de los informes solicitados.

El control de la Mano de Obra se podrá efectuar a través de la Tarjeta de Reloj individual de los trabajadores. Este procedimiento provee mecánicamente un registro del total de cada hora

⁷ <http://www.monografias.com/trabajos4/costos/costos.shtml>

trabajada para ser liquidados semanal o quincenalmente tomando en cuenta el salario mínimo vital o básico.⁸

Procedimientos del Control de la Mano de Obra

El Departamento de Contabilidad al poseer la información necesaria de las Tarjetas de Reloj de los empleados y trabajadores procederá a elaborar la Planilla de Trabajadores; la misma que refleja las horas ordinarias y extraordinarias y la asignación del pago respectivo de cada trabajador.

Contabilización de Nómina

El pago de los salarios y sueldos se cargan en la cuenta **Nómina de Fábrica**; la nómina debe incluir el importe bruto y la cantidad neta a pagar a los empleados después de las deducciones correspondientes como IESS, IR y otros. El departamento distribuye la nómina y lleva el control del ingreso de los empleados, tasa salarial y clasificación de empleo.

Una vez elaborada la nómina y revisada por el gerente de producción, se envía al Departamento de Contabilidad de Costos quien asigna los costos de la nómina a las órdenes de trabajo en proceso.

El salario bruto para un empleado se determina multiplicando las horas indicadas en las tarjetas de tiempo o boleta de trabajo por la tasa por hora, mas cualquier bonificación o tiempo extra.

Cuando se cancela la nómina se debe hacer un débito a la cuenta de **Provisión** contra un crédito a la cuenta de **Caja o Bancos**.

Pago de Nómina

El Departamento de Nómina o la persona encargada de la misma pasa la información al Departamento de Contabilidad General para el pago de remuneraciones a sus trabajadores de producción.

⁸ BERNARD, Hargadón Múnera Armando. Contabilidad de Costos. Capítulo 4. Página 39.

El departamento de Costos lleva las llamadas Tarjetas de Tiempo para sus trabajadores de producción donde lleva el registro de las remuneraciones realizadas en las órdenes de producción en trabajos indirectos o en un tiempo ocioso que tiene el siguiente esquema:

Con esta información el Departamento de Contabilidad General procede al registro debitando la cuenta **Nómina de Fábrica** y acreditando las respectivas deducciones y la diferencia con la cuenta **Caja o Bancos**.

Distribución de la Nómina

Ubica tanto a trabajadores directos como a trabajadores indirectos. El Departamento de Contabilidad General procede a la distribución de la Nómina para lo cual se debita la cuenta **Inventario Productos en Proceso** que enmarca la Mano de Obra Directa, la cuenta **Costos Generales de Fabricación Control** para la Mano de Obra Indirecta acreditadas a la cuenta **Nómina de Fábrica**.

Al efectuarse el asiento del pago y de la distribución la cuenta **Nómina de Fábrica** queda en saldo cero y de esta manera distribuida a las dos cuentas de producción.

6.1.3.5.1 .SITUACIONES ESPECIALES DE LA MANO DE OBRA

La contabilización de la mano de obra incluye situaciones especiales que no se presentan en el registro de las remuneraciones como son las retenciones a los empleados (IR, IESS), prestaciones sociales (vacaciones, décimo tercer sueldo e indemnización), días feriados trabajado, horas extras, tiempo ocioso, salario mínimo garantizado, planes de incentivos y contribución patronal del IESS.

Prestaciones Sociales

El empleador debe pagar a sus empleados las prestaciones sociales contempladas en el Código de Trabajo según lo establece en sus artículos:

Art. 188.- Indemnización por despido intempestivo.- El empleador que despida intempestivamente al trabajador, será condenado a indemnizarlo, de conformidad con el tiempo de servicio y según la siguiente escala: Hasta tres años de servicio, con el valor correspondiente a tres meses de remuneración; y, De más de tres años, con el valor equivalente a un mes de remuneración por cada año de servicio, sin que en ningún caso ese valor exceda de veinte y cinco meses de remuneración.

El cálculo de estas indemnizaciones se hará en base de la remuneración que hubiere estado percibiendo el trabajador al momento del despido, sin perjuicio de pagar la bonificación.

Contribución patronal de IESS

La embutidora como tal está obligada a pagar la aportación patronal de IESS, el cual se calculará mediante la tabla emitida por el IESS y es un beneficio que protege al empleado en caso de enfermedades o riesgos laborales, la aportación personal es del 9.35% y la aportación patronal es del 12.15% sobre el monto bruto de la nómina; el cual es aprovechado para la capacitación de los obreros o empleados de oficina y formarán parte de los Costos Indirectos de Fabricación.

6.1.3.6 COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN⁹

Constituyen aquellos que no pueden ser identificables directamente con órdenes de fabricación o el producto.

Componentes

Los costos indirectos están compuestos por los siguientes conceptos:

Materiales Indirectos

Son aquellos materiales que no pueden ser cargados directamente a una determinada unidad de producción. Ejemplo: pegamentos, clavos.

Mano de Obra Indirecta

Es la mano de obra que no puede ser cargada en forma precisa a una determinada unidad de producción. Ejemplo: supervisores de producción.

Otros Costos Indirectos

Son rubros que no pueden ubicarse en las partidas anteriores. Ejemplo: depreciaciones, seguros, energía eléctrica, agua, impuestos, suministros de mantenimientos.

Objetivos del Control de los Costos Indirectos de Fabricación.:

⁹ BERNARD, Hargadón. Múnica Armando. Contabilidad de Costos. Capítulo 5. Págs.53-62

Evitar el desperdicio de los materiales indirectos

- Evitar el exceso de la mano de obra indirecta
- Procurar el mejor aprovechamiento de los servicios que se emplean
- Facilitar la elaboración y en control de los presupuestos de la fábrica
- Procurar la correcta aplicación de los costos indirectos a la producción efectuada
- Buscar la reducción de los costos excesivos mediante el análisis sistemático y permanente.

6.2 PRODUCTIVIDAD¹⁰

6.2.1 Introducción

La producción total de una embudidora es el resultado de la conjunción de todos los factores productivos. Si se aumenta la cantidad aportada de todos los factores, la producción aumentará indefinidamente. Pero si se mantiene igual la cantidad aplicada de todos los factores y se empieza a aumentar la cantidad de sólo un factor, la producción total aumentará cada vez más lentamente hasta dejar de crecer. Esta es la que se conoce como ley de los rendimientos decrecientes.

6.2.2 Definición

La productividad es la relación existente entre la producción obtenida y los recursos utilizados para obtenerla.

6.2.3 Concepto de productividad.

Productividad es el grado de utilización efectiva de cada elemento de producción. Busca la constante mejora de lo que existe ya. Está basada sobre la convicción de que uno puede hacer las cosas mejor hoy que ayer, y mejor mañana que hoy. Requiere esfuerzos continuados para adaptar las actividades económicas a las condiciones cambiantes y aplicar nuevas técnicas y métodos. Es la firme creencia del progreso humano.

Desarrollo de la productividad en las embudidoras

El término de productividad global es un concepto que se utiliza en las embudidoras y organizaciones para contribuir a la mejora de la productividad mediante el estudio y discusión de los factores determinantes de la productividad y de los elementos que intervienen en la misma.

¹⁰ http://www.elprisma.com/apuntes/ingenieria_industrial/productividadconceptos.

Un análisis de productividad implica:

Estudio de aplicaciones de nuevas tecnologías, organizaciones de trabajo, distribución de éste, procurando conjugar el coste económico y social con las necesidades productivas.

- Aprovechamiento del personal a todos los niveles.
- Estudio de los ciclos y cargas de trabajo, así como su distribución.
- Conjugación productividad- calidad.
- Alternativas de los apoyos de la producción a fin de mejorar la eficiencia.
- Estudio de la falta de eficiencia tanto proveniente de los paros técnicos como de los rechazos.
- Estudio de los materiales y obra en curso.
- Asesoramiento y participación.

6.2.4 TIPOS DE PRODUCTIVIDAD

Productividad laboral

Se define como el aumento o disminución de los rendimientos, originado en la variación de cualquiera de los factores que intervienen en la producción: trabajo, capital, técnica, etc.

Productividad total en los factores

Se relaciona con el rendimiento del proceso económico medido en unidades físicas o monetarias, por relación entre factores empleados y productos obtenidos. Es uno de los términos que define el objetivo del subsistema técnico de la organización. La productividad en las máquinas y equipos está dada como parte de sus características técnicas.

Factores que influyen en la productividad

Además de la relación de cantidad producida por recursos utilizados, en la productividad entran en juego otros aspectos muy importantes como:

- Calidad: La calidad del producto y del proceso se refiere a que un producto se debe fabricar con la mejor calidad posible según su precio y se debe fabricar bien a la primera, o sea, sin re-procesos.

- Productividad = Salida/ Entradas. Es la relación de eficiencia del sistema, ya sea de la mano de obra o de los materiales.
- Entradas: Mano de Obra, Materia prima, Maquinaria, Energía, Capital, Capacidad Técnica.
- Salidas: Productos o servicios.
- Misma entrada, salida más grande
- Entrada más pequeña misma salida
- Incrementar salida disminuir entrada
- Incrementar salida en mayor proporción que la entrada
- Disminuir la salida en forma menor que la entrada

Indicadores asociados a la Productividad y la Calidad

Existen tres criterios comúnmente utilizados en la evaluación del desempeño de un sistema, los cuáles están muy relacionados con la calidad y la productividad: eficiencia, efectividad y eficacia.

Eficiencia

Se utiliza para dar cuenta del uso de los recursos o cumplimiento de actividades con dos acepciones: la primera, como la “relación entre la cantidad de recursos utilizados y la cantidad de recursos estimados o programados”; la segunda, como “grado en el que se aprovechan los recursos utilizados transformándose en productos”

Pero si sólo utilizáramos este indicador como medición de la productividad únicamente asociaríamos la productividad al uso de los recursos; sólo se tomaría en cuenta la cantidad y no la calidad de lo producido, pondríamos un énfasis mayor “hacia adentro” de la organización, buscando a toda costa ser más eficiente y pudiendo obtener un estilo eficientista para toda la organización que se materializaría en un análisis y control riguroso del cumplimiento de los presupuestos de gastos, el uso de las horas disponibles, etc.

Efectividad

Es la relación entre los resultados logrados y los resultados propuestos, o sea nos permite medir el grado de cumplimiento de los objetivos planificados.

Cuando se considera la cantidad como único criterio se cae en estilos efectivistas, aquellos donde lo importante es el resultado, no importa a qué costo. La efectividad se vincula con la productividad a través de impactar en el logro de mayores y mejores productos (según el objetivo); sin embargo, adolece de la noción del uso de recursos.

No obstante, este indicador nos sirve para medir determinados parámetros de calidad que toda organización debe preestablecer y también para poder controlar los desperdicios del proceso y aumentar el valor agregado.

Eficacia

Valora el impacto de lo que hacemos, del producto o servicio que prestamos. No basta con producir con 100% de efectividad el servicio o producto que nos fijamos, tanto en cantidad y calidad, sino que es necesario que el mismo sea el adecuado; aquel que logrará realmente satisfacer al cliente o impactar en el mercado.

Requerimientos de un Sistema de Indicadores de Gestión

Para medir el desempeño de una embutidora necesitamos de un sistema de indicadores de gestión. Estos son la expresión cuantitativa del comportamiento de la embutidora, de un área o proceso; cuya magnitud, de ser comparada con algún otro nivel de referencia, nos podrá estar señalando una desviación sobre la cual se tomaron acciones correctivas o preventivas según el caso.

En la elaboración de los indicadores de gestión se deben tener en cuenta los elementos siguientes:

- . El objetivo
- . La definición
- . Los niveles de referencia

- . La responsabilidad
- . Los puntos de lectura
- . La periodicidad
- . El sistema de procesamiento y toma de decisiones

El Objetivo

Debe expresar el ¿para qué? queremos gerenciar el indicador seleccionado. Expresa el lineamiento político, la mejora que se busca y el sentido de esa mejora.

La definición.

Es la expresión matemática que cuantifica el estado de la característica o hecho que queremos controlar. Debe ser expresada de la manera más específica posible, evitando incluir causas y/o soluciones. La definición debe contemplar sólo la característica del hecho (efecto) que observaremos y mediremos. Ej. % de defectos del total de unidades producidas.

Niveles de referencia

Para realizar el proceso de control es necesaria la comparación y ésta no es posible si no contamos con una referencia contra la cual constatar el valor de un indicador. Esta desviación es la que realmente se nos transforma en un reto a enfrentar.

Tipos de niveles de referencia

Histórico

Serie de tiempo de un indicador que nos da la variación en el tiempo

Estándar

Representa el valor alcanzable, si hacemos “bien” nuestras tareas.

Teórico

Es un dato de diseño. Es dado fundamentalmente por el fabricante.

Requerimiento de los usuarios

Utilizando los requerimientos del cliente, nos permite conocer las pautas inmediatas de la mejora. Nos puede llevar a reorientar acciones frente a la competencia.

Competencia

Aquellos que se refieren al producto final.

Aquellos que se refieren al proceso.

Los primeros deben considerarse ineludibles, pues el cliente optará por el mejor.

Los segundos inciden en los niveles de costos y por esa vía en la magnitud de los beneficios.

Consideraciones políticas

Son valores de referencias por razones de prestigio, por compromisos de seguridad, etc.

Planificados

Está presente en todos los niveles anteriores. Son las metas que podemos y debemos alcanzar en el futuro inmediato.

Responsabilidades

Nos referimos a quien(es) le corresponde actuar en cada momento y en cada nivel de la organización, frente a la información que nos está suministrando el indicador

Sistema de Indicadores de Productividad recomendado a utilizar

Si consideramos a la organización formada por un conjunto de procesos que se interconectan con el objetivo de alcanzar los resultados finales, podemos entonces observar que en cada uno existen uno o varios suministradores, que se realiza un

proceso de transformación a partir de los insumos que suministran y que con ello se obtiene un producto o resultado que será destinado a un cliente con el objetivo de satisfacer una necesidad.

Estos indicadores son:

- ✓ Grado de satisfacción del cliente
- ✓ Efectividad en el cumplimiento de los compromisos
- ✓ Eficiencia en el uso de los recursos
- ✓ Grado de satisfacción y motivación de los recursos humanos

Grado de satisfacción del Cliente

El grado de satisfacción del cliente puede ser medido a partir de dos aspectos básicos:

- a) Concordancia del diseño del producto o servicio con los requisitos que él valora y
- b) Concordancia del producto o del servicio con las especificaciones del diseño.

Lo más común en las organizaciones es prestar mayor atención al segundo aspecto.

Esto puede conllevar a que se cumplan a la perfección las especificaciones del producto o servicio de acuerdo a lo diseñado; pero que este producto o servicio no nos garantice tener clientes satisfechos.

Este concepto es válido no sólo para los clientes externos, sino también para toda la cadena de clientes internos de la organización

OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS:

- a) Reducción de Costos
- b) Determinar los precios de ventas
- c) Controlar los inventarios

- d) Determinar si a la embutidora le conviene seguir produciendo ciertos artículos.
- e) Establecer un control para cada rubro del costo.

ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN.

Los costos de producción se pueden dividir en tres clases o elementos, es decir el costo de un producto lo integran:

- ❖ Materiales
- ❖ Mano de Obra
- ❖ Costo Generales de Fabricación

6.3 RENDIMIENTO ECONÓMICO ¹¹

Desde el punto de vista técnico, el término rendimiento es equivalente al de productividad. en el lenguaje corriente se suele utilizar este término, sin embargo, como sinónimo de renta, beneficio, interés o rentabilidad.

Desde el punto de vista económico, para un proceso productivo, es la cantidad de outputs que se obtienen en una unidad de tiempo determinada. dentro de este contexto, podría traducirse como sinónimo de productividad haciendo referencia a la relación al volumen de venta referidos a la misma unidad de tiempo o, mejor dicho, a los productos obtenidos en el empleo de un factor de producción.

En un contexto más empresarial donde la unidad fija tierra queda muy atrás toda vez en el mundo real existen embutidoras de distintos tipos de distintos sectores ya sean primario, secundario y terciario se necesita una definición más precisa y que resuma a todo tipo de embutidora y así surge el concepto de RENTABILIDAD ECONÓMICA.

"La rentabilidad económica mide la tasa de devolución producida por un beneficio económico (anterior a los intereses y los impuestos) respecto al capital total, incluyendo todas las cantidades prestadas y el patrimonio neto (que sumados forman el activo total). Es además totalmente independiente de la estructura financiera de la embutidora".

¹¹ <http://www.monografias.com/trabajos4/costos/costos.shtml>

7. HIPÓTESIS

Como incide un sistema de costos por órdenes de producción en el rendimiento y desarrollo de la embutidora Salinerito FUNORSAL.

8. VARIABLES.

Variable Independiente: sistema de costo por órdenes de producción.

Variable Dependiente: rendimiento y desarrollo.

8.1 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE.

Variable independiente	Definición	Dimensiones	Indicadores	Escala / Ítems
Sistema de Costos por Ordenes de Producción	Conjunto de principios y reglas que facilitan el conocimiento y la representación adecuada de la empresa y de los hechos económicos que afectan a la misma	Sistema de costos Órdenes de Producción Sistema de Costos por Ordenes de Producción	Aplicación Necesidad Proceso Factibilidad	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿La Empresa aplica un Sistema de Costos? ✓ ¿Cree que usted que es necesario aplicar el Sistema de Costos? ✓ ¿Conoce el proceso de orden de producción? ✓ ¿Es factible aplicar un Sistema de costo por órdenes de producción en la empresa ✓ ¿Existe la información necesaria para implementar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción?

8.2 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE.

Variable Dependiente	Definición	Dimensiones	Indicadores	Escala / Ítems
Rendimiento y desarrollo	Enfoque de gestión que se basa en principios de contabilidad e integral que proporciona a los administradores información de soporte de decisiones para la mejora de la empresa la rentabilidad.	Productividad Rentabilidad Competitividad	Relación Precio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Conoce la relación de productividad? ✓ ¿Existe rentabilidad en la producción? ✓ Los precios de los productos que ofrece la Embudidora son accesibles para el cliente?

9. METODOLOGÍA

9.1. MÉTODOS

9.1.1 INDUCTIVO.- Se aplicó el método inductivo para obtener la información de la población de la investigación, conclusiones válidas para la investigación

9.1.2 DEDUCTIVO.- A través de este método se logró detectar las causas que se generan a partir de la falta de un sistema de costos y de herramientas de control en la fábrica de embutidos Salinerito “FUNORSAL”.

Al tratarse de un sistema de costos se debe seguir un proceso que va desde lo general a lo específico por ende se debe tener conocimiento de la actividad productiva de la industria y basarse en el código del trabajo también en las normas contables.

El desarrollo de la propuesta al tratarse de un sistema de costos se puede manifestar que para el entrenamiento del mismo se sigue un proceso que va desde lo general a lo específico por lo cual se conoce la actividad productiva de la embutidora y se rige en Base Legal como el Código de Trabajo, Código Tributario y las Normas Contable a las que se debe adaptar.

9.1.3 DESCRIPTIVO.- Mediante este método nos permitió puntualizar la situación actual del proceso productivo, admitiendo detallar la forma como se ejecutan las actividades dentro del proceso y su relación con el costo¹²

9.1.4 MÉTODO ESTADÍSTICO

Este método se utilizará para obtener datos reales a través de encuestas que se aplicará a la población de la Parroquia Salinas, a los directivos de la embutidora Salinerito para establecer parámetros de comparación entre la aplicación de este proyecto de investigación.

¹² <http://www.lafacu.com/apuntes/educación/Metodologíadeinvestigación/default.htm>

9.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Nosotras hemos visto conveniente utilizar el tipo de investigación Explicativa

9.2.1 Explicativa.- Una vez conocido los resultados de investigación, se explican las causas que ocasionan los fenómenos o problemas detectados en la investigación.

9.2.2 Documental.- porque se basa en la utilización de materiales elaborados e impresos como texto, libros, reglamentos, folletos, etc., se logró entender y comprender la problemática investigada y sobre todo sirvió para plantear una propuesta que a no dudar traerá buenos resultados.

9.2.3 De campo.- El proceso de investigación se desarrolló en un lugar específico en este caso la indagación se realizó en la Fábrica de Embutidos Salinerito de la parroquia Salinas en la ciudad de Guaranda provincia Bolívar.

9.2.4 Estudio Exploratorio.- Es el estudio mediante el cual se detectó los errores dados tanto en el aspecto productivo como en el aspecto económico dentro de la fábrica.

9.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DATOS

9.3.1 ENTREVISTA.- Mediante un cuestionario estructurado que permitirá entablar un diálogo con el administrador de la embutidora, se podrá determinar las falencias tanto en el manejo económico como en el proceso de producción; los requerimientos o necesidades actuales.

9.3.2 ENCUESTA.- Se efectuó a los trabajadores para determinar las falencias en el proceso productivo y demás hallazgos para poder formular las soluciones respectivas.

Además se realizó a los clientes para conocer las necesidades y criterios con respecto a la embutidora y al producto.

9.3.3 OBSERVACIÓN.- Por medio de esta técnica se llevó a efecto la constatación física de los documentos contables existentes en la embutidora, manejo del proceso productivo lo que permitió tener un acercamiento directo a la realidad de la misma se llevó a efecto la constatación física de los procesos productivos que actualmente mantiene la embutidora.

El instrumento a utilizar fue la guía de observación, el mismo que permitió redactar los datos de interés en forma directa de la realidad.

9.4 UNIVERSO Y MUESTRA.-

9.4.1 Población.- Para la presente investigación se recurrió a los datos y archivos internos de la embudidora, la población es de 41 personas por lo cual en este estudio no requiere de una muestra; está conformado de la siguiente manera:

Directivos	3	Entrevista
Operativos	13	Encuesta
Clientes	25	Encuesta
TOTAL	41	

Fuente: Departamento Administrativo - Información de Campo

Investigadores: Escobar Mary, Garófalo Luz

Fecha: 16 de mayo de 2011.

9.5 PROCESAMIENTO DE DATOS

La información que suministra la constatación física del manejo productivo que se llevó a efecto en el área de producción de la embutidora se plasma en una Guía de Observación.

Los datos resultantes de las encuestas aplicadas a los trabajadores y clientes se representan mediante gráficos circulares en donde se refleja el porcentaje correspondiente a cada una de las respuestas.

CAPITULO II

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS TRABAJADORES Y CLIENTES DE LA EMBUTIDORA “SALINERITO FUNORSAL”

1. ¿La Embutidora aplica un Sistema de Costos?

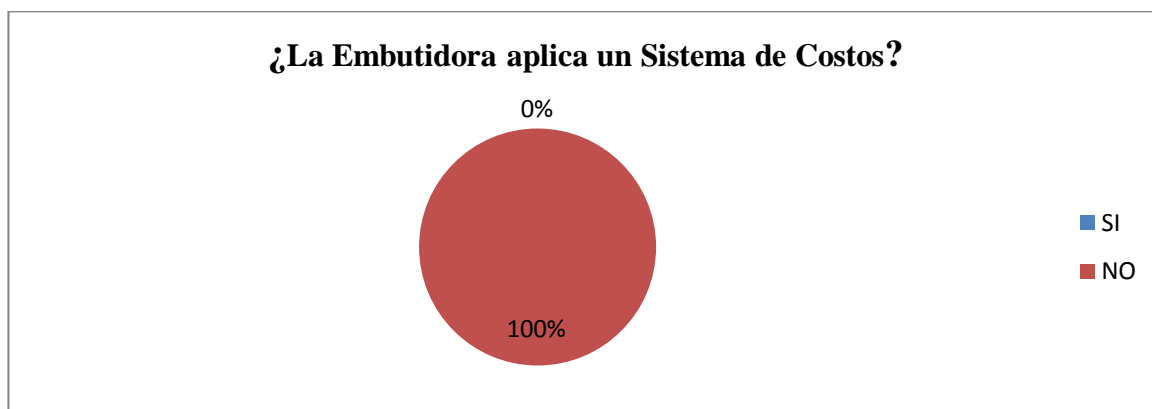
CUADRO N° 1

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	38	100%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes

Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 1



Fuente: Trabajadores y clientes

Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El total de encuestados manifiestan que en la embutidora no aplican ningún Sistema de Costos.

Es el punto crítico más resaltado dentro de la embutidora ya que no puede establecer un control adecuado en todo el proceso productivo, determinar de manera exacta los costos de los tres elementos de producción, fijación de un precio de venta de manera estimativa para lo cual la propuesta estará encaminada a la solución de las falencias detectadas

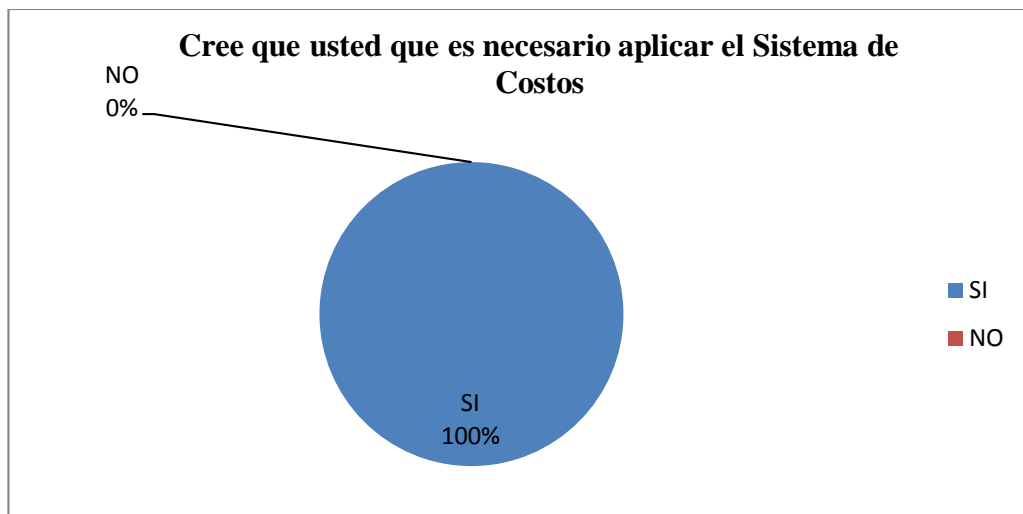
2. ¿Cree que usted que es necesario aplicar el Sistema de Costos?

CUADRO N° 2

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	38	100%
NO	0	0%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 2



Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El 100% de los encuestados contesta que si es necesario aplicar este sistema de costos ya que se va a lograr evaluar los inventarios para poder verificar todo la parte de costo - gasto y utilidad de producción.

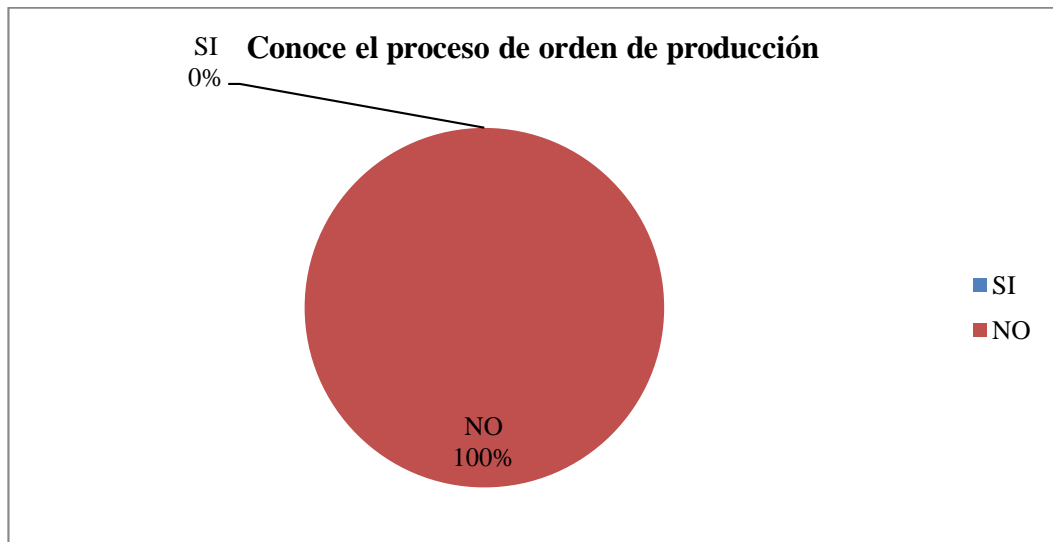
3. ¿Conoce el proceso de orden de producción?

CUADRO N° 3

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	38	100%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 3



Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Según la información recopilada en la embudadora ninguno de ellos conoce el proceso de orden de producción

4. ¿Es factible aplicar un Sistema de costo por órdenes de producción en la Embutidora

CUADRO N° 4

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	37	97%
NO	1	3%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes

Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÀFICO N° 4



Fuente: Trabajadores y clientes

Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

A la gran mayoría de encuestados les interesaría aplicar un sistema de costos por órdenes de producción siempre y cuando sea fácil de aplicación ya sean bien analizados sus costos y gastos de los diferentes productos elaborados.

5- ¿Existe la información necesaria para implementar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción?

CUADRO N° 5

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	38	100%
NO	0	0%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 5



Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El 100% de los encuestados opinan que la información que tienen actualmente es necesaria para la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción, para que se facilite en la toma de decisiones.

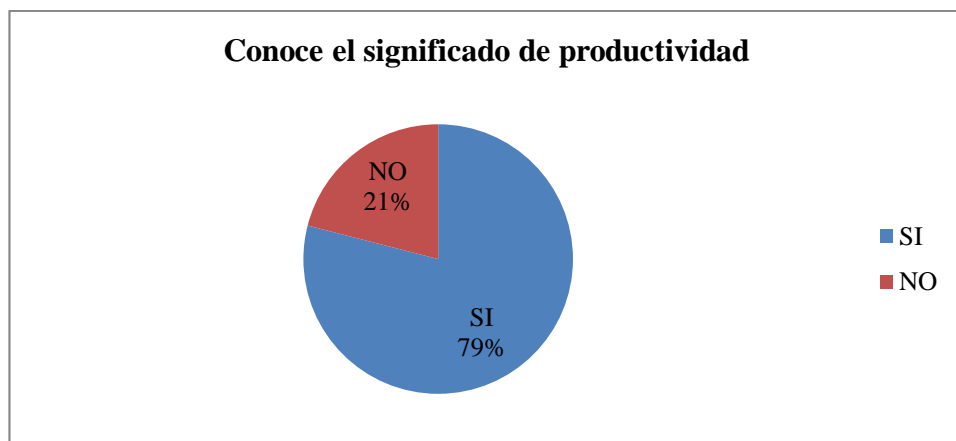
6. ¿Conoce el significado de productividad?

CUADRO N° 1

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	30	79%
NO	8	21%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 1



Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Por cada encuestado mencionan que si tienen conocimiento del significado de productividad, ya que permite una disminución de los costos y precios contribuyendo al crecimiento de la competitividad y el desarrollo.

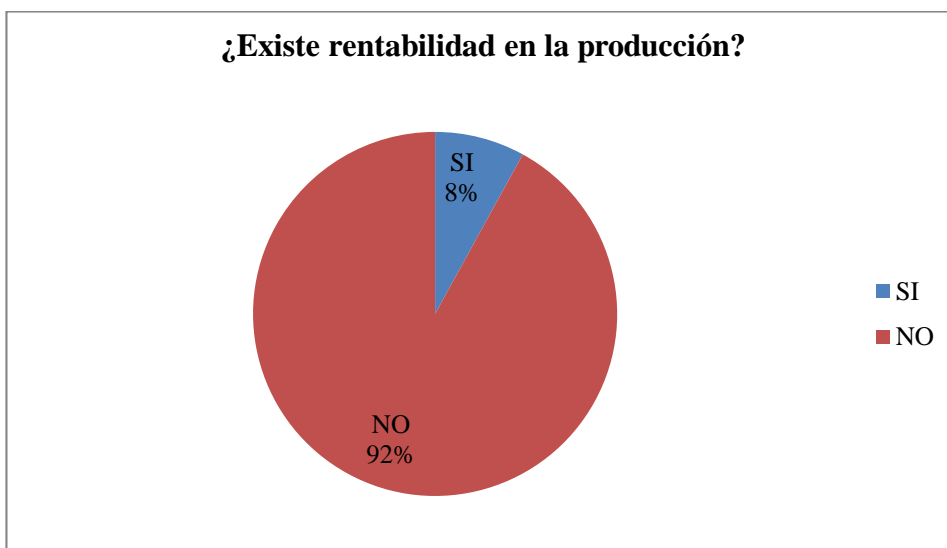
7. ¿Existe rentabilidad en la producción?

CUADRO N° 2

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	8%
NO	35	92%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 2



Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

De los resultados de las encuestas realizadas a los trabajadores y clientes arrojan que el 97% desconocen que existen rentabilidad en la embutidora y el 3% afirman que si hay rentabilidad en la producción de la embutidora se llega a la conclusión de que es muy difícil garantizar una óptima rentabilidad por falta de un sistema de costos por órdenes de producción.

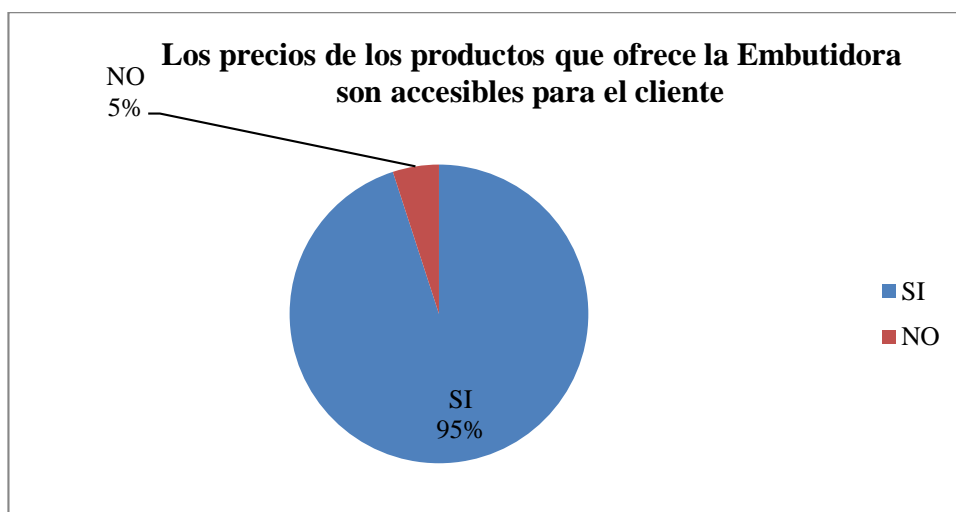
8. Los precios de los productos que ofrece la Embutidora son accesibles para el cliente?

CUADRO N° 3

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	36	95%
NO	2	5%
TOTAL	38	100%

Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

GRÁFICO N° 3



Fuente: Trabajadores y clientes
Investigadoras: Mary Escobar y Luz Garófalo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

A nivel nacional hay un sinnúmero de empresas de embutidos; para lo cual es importante que los embutidos se ajusten a un precio competitivo dentro del mercado, lo que generará a la empresa una mayor demanda de producción.

2.2 COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS

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

El Sistema de Costos Órdenes de Producción es la clave fundamental para el desarrollo de la Embudidora para el aumento de la producción obteniendo mayor rentabilidad y convirtiéndose en el escenario perfecto para llevar a cabo una producción de calidad.

Mediante los resultados conseguidos de las encuestas a los trabajadores, clientes y la entrevista realizada a los Directivos Administradores, Trabajadores y Clientes hemos comprobado que no cuentan con un Sistema de Costos conllevando a una producción deficiente y sin ningún control adecuado que permita mantener un proceso óptimo de los medios de producción se ha podido comprobar que los negocios no poseen un adecuado Sistema de Costos; atravesando por el punto más crítico ya que no se puede determinar con exactitud los costos de cada unidad producida afectando de manera directa a la productividad.

De los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación se puede evidenciar y comprobar la situación actual de la embudidora por no poseer un Sistema de Costos que le permita mantener un control adecuado en el proceso productivo que suministre información y datos certeros y oportunos;

Esto demuestra que la Embudidora Salinerito “FUNORSAL” necesita de un Sistema de Costos para el desarrollo y avance de la misma

2.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

2.3.1 CONCLUSIONES

- ✓ De acuerdo a las encuestas realizadas a los trabajadores y clientes, se logró determinar la principal falencia de la Embutidora es la falta de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción que le permita planificar y organizar todas las etapas del proceso productivo para que mejore la productividad de manera eficaz, eficiente y logre un incremento significativo en la rentabilidad.

- ✓ A la falta de fiabilidad y soporte del software, se suman otros problemas, como la falta de capacitación y actualización al personal Administrativo - Contable en el manejo del Sistema de Costos por Órdenes de Producción dentro del perfil del área, sin duda esto es una de las falencias de la embutidora.

2.3.2 RECOMENDACIONES

- ✓ La gerencia al conocer los beneficios que trae consigo el contar con la aplicación del Software de Costos y los resultados de la presente investigación debería optar por la aplicación del mencionado Software de Costos para que pueda ejercer un control adecuado y permanente en cada uno de los elementos del proceso de producción y mantener un correcto manejo contable que le reporte con datos reales los costos de producción, fijación de un precio de venta de manera técnica, determinación exacta de la Utilidad o Perdida del respectivo periodo, así como una capacitación en el manejo del mismo.

- ✓ El trabajo en grupo desde varias terminales en un sistema centralizado, permitirá incluso dinamizar el sistema de costos.

- ✓ Otro punto importante, es la capacitación y actualización del personal del Área de Producción.

CAPITULO

III

3.1 TÍTULO

EL SOFTWARE (SAR) DE COSTOS QUE SEA FÁCIL DE UTILIZAR Y QUE BRINDE SEGURIDAD, CONFIABILIDAD PARA QUE LOS DIRECTIVOS TOMEN LAS DECISIONES CORRECTAS EN LA EMBUTIDORA SALINERITO

3.2 INTRODUCCIÓN

En la actualidad que estamos viviendo en un entorno competitivo, cambiante, lleno de avances tecnológicos, es necesario que La Embutidora esté a la par con las nuevas tecnologías que existen en el mercado a fin de optimizar y mejorar el rendimiento y la calidad en el manejo financiero de la Institución.

En los últimos años se han presentado grandes avances en la tecnología a nivel mundial, lo cual va de la mano con los cambios que surgen en las nuevas demandas de información existentes en este nuevo entorno. Todo esto sirve como guía para el profesional contable, dada su naturaleza de informar acerca del incremento de la riqueza, la productividad y el posicionamiento de las empresas en los ambientes competitivos.

En base a lo mencionado se debe señalar que actualmente las entidades, con la finalidad de efectivizar sus actividades, se han visto en la necesidad de aplicar técnicas y métodos que permite el registro y control sistemático de todas las operaciones que se realizan en la embutidora. La mayoría de las empresas que han alcanzado y se mantienen dentro de un nivel óptimo; es decir, se han posicionado y sobreviven en el mundo globalizado de hoy es gracias a los Estándares de Calidad que han adoptado que les permiten ser productivos, asumir este reto es lo que se pretende realizar a través de la presente propuesta en la embutidora Salinerito FUNORSAL” de la parroquia Salinas Ciudad de Guaranda para que pueda palpar de manera directa los beneficios que le otorgaría un software de costos actualizado, que permitirá el trabajo cooperativo de las personas que conforman el área de Producción, no sólo que comprometerá más al personal con la realización de los procesos, sino que facilitará tener una mejor perspectiva al analizar la situación de la embutidora.

Este cambio busca promover la eficiencia en los costos, lo que conlleva al mejoramiento continuo de las actividades empresariales y toma de decisiones ante la incertidumbre del mercado actual.

La aplicación de un software de costos por Ordenes de Producción al momento de aplicarlo, cuyos resultados se reflejarían a corto plazo para que pueda ofrecer un

producto de calidad donde el personal, gerente-propietario y clientes se sientan satisfechos y orgullosos de pertenecer a dicha embudidora que posee un espíritu de superación y unión en donde las etapas del proceso productivo sean de calidad, el nivel de la empresa ascienda y sea reconocido por su existencia a nivel local y nacional.

SAR es la versión más reciente de nuestro conocido software para gestión comercial,

Utilizado ampliamente en Estados Unidos y otros países de Latinoamérica.

El Software de costos (SAR) es una herramienta enfocada a brindar solución inmediata a todos los problemas de producción de rentabilidad y costos por cada producto vital para la embudidora de hoy y del futuro.

El Software de costos (SAR), puede llegar a constituirse en una herramienta clave y ayudar a conseguir los objetivos de productividad, rentabilidad y generar lealtad del consumidor a través del mejoramiento de cada uno de sus procesos.

3.3 JUSTIFICACIÓN

Consideramos que la aplicación de un Software de costos de las características de (SAR) es de gran **importancia** en una empresa de las características de la EMBUTIDORA, ya que nos permitirá conocer a profundidad Sistema de Costos, para determinar las ventajas y desventajas que estas presenten, desarrollando un modelo para su correcta aplicación.

Es **necesaria** la actualización tecnológica de los procesos que realiza el área de Producción de la EMBUTIDORA SALINERITO a fin de permitir mejorar la información generada en dichas áreas las cuales permitan a la empresa competir en un entorno más cierto como consecuencia de su implementación.

El mejoramiento del Software de Costos que posee la Embutidora, es **factible** porque la Embutidora posee todo el equipo necesario para dar un salto tecnológico importante y dejar de usar un sistema unipersonal por otro en el que se priorice el trabajo en equipo.

La aplicación de este nuevo software en la EMBUTIDORA SALINERITO, es **pertinente**, pues físicamente el sistema actual que posee la embutidora, limita el uso del programa a un solo usuario a la vez.

Como valor agregado está dar una **solución**, que permita a los sectores vinculados con la Embutidora Salinerito una participación más activa y comprometida en el ejercicio del Control y Evaluación global de los resultados.

Este Software de Costos de producción **beneficia** tanto a la empresa en donde se implantará, EMBUTIDORA SALINERITO, para reestructurar su visión y estrategia como empresa comunitaria para alcanzar los objetivos con los cuales fue creada; y, a nosotras como futuras profesionales en el campo de la Contabilidad y Auditoría, al aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos en las aulas de nuestra prestigiosa Universidad.

3.4 OBJETIVOS

3.4.1 OBJETIVO GENERAL

Aplicar el Software de Costos (SAR), que permitan mejorar los costos de producción y obtener información confiable oportuna, que sirva de instrumento para la toma de decisiones.

3.4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Proveer de una herramienta técnica para la aplicación posterior del Sistema de Costos.
- ✓ Aplicar el Software de Costos en donde se refleje el mejoramiento de la productividad.
- ✓ Socializar el Software de Costos.

3.5 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Para la implantación del Sistema de Costos en la EMBUTIDORA SALINERITO, basará en las siguientes fases del proceso de costos:

SISTEMATIZACIÓN.- Es el establecimiento de producción y costos

VALUACIÓN. Costo por cada producto producido

PROCESAMIENTO.- Ejecución de los informes de la planta de producción

EVALUACIÓN.- Calificación de los costos reales realizados en la planta de producción

INFORMACIÓN.- Los colaboradores que puedan ir unificando si lo planteado esta de acuerdo a los costos reales e inyectar al nuevo Software (SAR).

3.5.1 SISTEMATIZACIÓN

SELECCIÓN DEL SISTEMA

Conocida la actividad a la que se dedica La EMBUTIDORA SALINERITO hemos determinado que el software (SAR) es el adecuado, por la facilidad que tiene para su manejo y la oportunidad con la que entrega la información en el momento que se requiere debido a que ha sido desarrollado para trabajar en las microempresas.

CARACTERÍSTICAS DEL SOFTWARE

- ✓ Inventarios
- ✓ Compras
- ✓ Proveedores y cuentas por pagar
- ✓ Ventas
- ✓ Clientes y cuentas por cobrar
- ✓ Contabilidad y finanzas

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

- Windows XP/Windows Vista/Windows 2003
- Microsoft Data Access
- MS Access 2000

CÓMO EMPEZAR A USAR SAR

Implantar un sistema de gestión empresarial es una tarea delicada que debe abordarse con la Planeación adecuada y los objetivos claros. SAR es una excelente herramienta para automatizar las operaciones en el punto de venta y la administración, por sus características de adaptabilidad puede convertirse en la plataforma tecnológica de todos sus procesos de negocios.

Lista de tareas para implementación de SAR

- I. Defina claramente sus objetivos principales, identifique riesgos y planifique las tareas a llevar a cabo.
- II. Configure y compruebe el correcto funcionamiento del hardware y software que requiere SAR
- III. Registre los catálogos principales
 - a. Capture o importe desde archivo los catálogos de productos, clientes, proveedores.
- IV. Capacitación. Entrene al personal, realice pruebas, ensayos y simulacros.
- V. Verifique. Compruebe que todo está funcionando adecuadamente monitoreando algunas variables clave, por ejemplo la existencia de un grupo reducido de productos, el saldo de algunos clientes. Puede incluso mantener un sistema paralelo mientras alcanza la estabilidad y confiabilidad.

MANUAL DEL SOFTWARE SAR DE COSTOS

SAR una aplicación nativa para Win32, se ha comprobado su correcto funcionamiento

Bajo los siguientes sistemas operativos: Windows XP/Windows Vista/Windows 2003.

La arquitectura de SAR está basada en el modelo Cliente/Servidor implementando

Múltiples capas del lado del cliente para soportar el acceso a datos, lógica de negocios e Interfaz de usuario (clientes inteligentes).

Para el adecuado funcionamiento del acceso a datos se requiere Microsoft Data Access

Componente Versión 2.6, aunque se recomienda la versión 2.8.

La totalidad de los procesos de negocios implementados están resguardados por el soporte de transacciones disponible por el motor de la base de datos a través de OLE DB. Al momento de la elaboración de este manual se recomienda SAR con los siguientes motores de bases de datos:

- MySQL versión 5.0.2 o posterior.
- Microsoft SQL Server 2000/2005

Aún es posible utilizar bases de datos en el formato de MS Access 2000 pero no se recomienda para trabajo en entornos multi-usuarios o con alto volumen de transacciones, más bien se proporciona soporte para este tipo de archivos con fines de evaluación, entrenamiento o para uso individual con baja demanda de operaciones.

Si va a utilizar un servidor de bases de datos se le recomienda realizar su configuración y puesta a punto antes de iniciar la instalación de SAR

Uso con MySQL 5.0.2 o posterior

PROPÓSITO DE ESTE SOTFWARE (SAR)

El propósito de SAR es explicar las funciones del producto y servir de guía para el uso, se ha incluido una sección que trata sobre cómo empezar a usar el producto pero no es un Tratado exhaustivo sobre implantación de sistemas.

Dependiendo el tamaño de su negocio usted debería considerar la contratación de personal

Calificado experto en implementación de sistemas.

Con la ayuda de este manual conocerá como utilizar el software del paquete SAR

Asumiendo que cuenta con conocimientos básicos acerca del uso de la computadora.

APLICACIONES QUE FORMAN EL PAQUETE SAR

SAR es un conjunto de aplicaciones para gestión empresarial que puede adecuarse fácilmente a las necesidades de una gran variedad de negocios.

Las principales aplicaciones instaladas en el paquete son:

SAR. Esta aplicación cuya guía de uso es este manual, comprende los módulos de:

E paquete de Control Inventario permite la configuración global del sistema a través de su panel de control y el Aprovechamiento de la información mediante la presentación de una gran variedad de Informes.

Esta es la aplicación de gestión que debe estar a disposición de su personal administrativo. Utilidad para conteo físico de SAR. Permite registrar la información de un levantamiento físico de inventarios y actualizar la información de la base de datos principal de SAR.

INVENTARIO Y RECETAS

El módulo de inventarios permite controlar las existencias de productos en uno o más almacenes. El término “Producto” se usa para referirse a los bienes o servicios que se comercializan.

CLASIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Los productos se clasifican por líneas, pueden organizarse en grupos y se les puede especificar una marca y departamento.

Las siguientes reglas deben considerarse para entender mejor la forma como se estructura el catálogo:

- ❖ Un producto solo puede estar clasificado en una línea (dato obligatorio)
- ❖ Un producto solo puede tener una marca especificada
- ❖ Un producto solo puede pertenecer a un departamento
- ❖ Un producto puede pertenecer a ninguno, uno o más grupos a la vez.

Para ilustrar lo anterior considere el siguiente ejemplo.

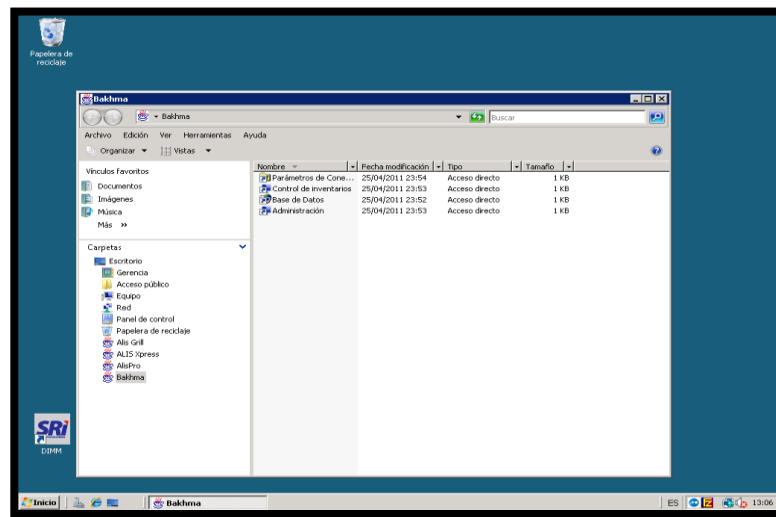
Producto: chorizo ahumado.

Línea: embutidos

Departamento: planta producción

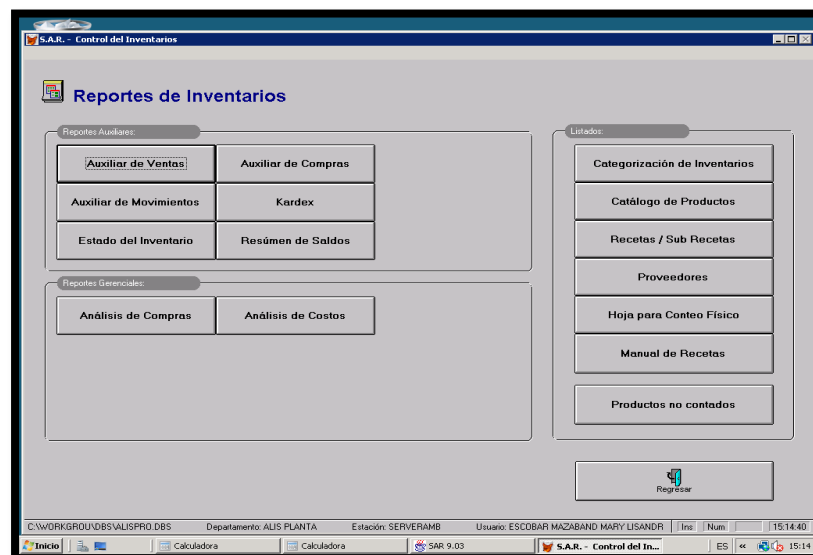
Marca: salinerito

COMO INGRESAR AL SOFTWARE SAR DE COSTOS.



Como se ve en la imagen se ingresa por la opción del menú maestro y en ella pueden ingresar y consultar los datos de la información base del sistema, los cuales se verán uno a uno a continuación.

Los inventarios de producto terminado se dividieron en grupos para facilitar el análisis de la información para dar una estructura adecuada a la información es necesario establecer la unidad de medida para las reportes, las unidades de producto, los paquetes de acuerdo a la presentación y la más importante para los comparativos con industrias del sector los Kilos.



PUNTOS A TENER EN CUENTA PARA UN COSTEO ADECUADO

- Primero se debe crear el artículo configurado como producto terminado en el campo tipo de inventario.
- Se debe cargar la lista de materiales para el artículo.
- Se debe cargar los tiempos por cada operación del artículo.
- Se debe tener presupuestos de CIFs y Unidades producidas del mes actual, para poder efectuar costeo o simulación, sino el sistema omitiría los Otros costos (más adelante se explica cómo se ingresa esta información).
- Es necesario ingresar litros de producción, litros finales y factor de complejidad para efectuar un adecuado costeo.
- Por la opción de simulación de costeo se puede ver los costos estándar del artículo.

De acuerdo a los diagramas de flujo se identificaron las operaciones y o grupos de operaciones en donde se asignaran los costos.

El software posee diferentes reporte de acuerdo al aspecto que se dese analizar, desde variaciones en cada elemento de costos hasta análisis de rentabilidad por producto.

Recomendación

SAR es un sistema que puede ser usado en negocios muy pequeños (1 o 2 empleados) o por empresas de tamaño medio (cientos de empleados).

El éxito de la implementación no depende tanto del software como de los procedimientos que existan, se establezca y respeten.

Dependiendo del tamaño de su organización usted debería considerar la contratación de personal calificado con la experiencia en implantación de sistemas.

SAR es una herramienta, lo importante son sus procesos.

Hacer un conteo físico de inventarios

Este proceso consiste en realizar un levantamiento de inventario físico y compararlo con la información de existencias que tiene el sistema.

Se obtiene por tanto un informe con el importe de la diferencia entre el valor real del inventario (físico) y el del sistema (teórico).

SAR ofrece una aplicación para la captura de los datos del inventario físico y que al mismo tiempo mantiene un comparativo con el inventario del sistema.

Dicha aplicación puede además de ofrecer informes, actualizar los datos del sistema a partir de lo capturado como conteo físico.

Compras

El módulo de Compras permite registrar y procesar los documentos comerciales (pedidos, remisiones, facturas y notas de crédito) relacionados con el suministro de mercancías.

La siguiente tabla muestra algunas de las características de cada tipo de documento.

Pedido	Permite registrar la solicitud de mercancías a un proveedor, no realiza movimientos al inventario ni a cuentas por pagar.
Remisión	Sirve para el amparo de la recepción de mercancías, realiza las entradas correspondientes al almacén y puede pagarse de contado, a crédito o considerarse una consignación.
Factura	Es el comprobante de compra principal, realiza las entradas correspondientes al almacén y puede pagarse de contado, a crédito o financiado, en cuyo caso se registra la emisión de pagarés. Una factura puede también consolidar remisiones y pedidos. De estar habilitada la interfaz contable se generará la póliza correspondiente.
Nota de crédito	Permite efectuar la devolución al proveedor (salida de mercancías) y el correspondiente decremento a la cuenta por pagar. De estar habilitada la interfaz contable se generará la póliza correspondiente.

Ventas

El módulo de Ventas permite registrar y procesar los documentos comerciales (cotizaciones, pedidos, remisiones, facturas y notas de crédito) relacionados con la comercialización.

La siguiente tabla muestra algunas de las características de cada tipo de documento.

Pedido	Es un documento informativo de precios y condiciones para el cliente, no realiza ningún movimiento ni a inventarios ni a cuentas por cobrar. Este documento no constituye una venta.
Remisión	. Permite registrar la solicitud de mercancías de un cliente, no realiza movimientos al inventario ni a cuentas por cobrar. Este documento no constituye una venta.
Factura	Permite la remisión de mercancías a un cliente, puede saldarse al contado, a crédito o considerarse una consignación. Este documento implica una venta y por tanto afecta inventarios y cuentas por cobrar de ser a crédito.
Nota de crédito	Permite registrar la devolución del cliente (entrada de mercancías) y el correspondiente decremento a la cuenta por cobrar. De estar habilitada la interfaz contable se generará la póliza correspondiente.

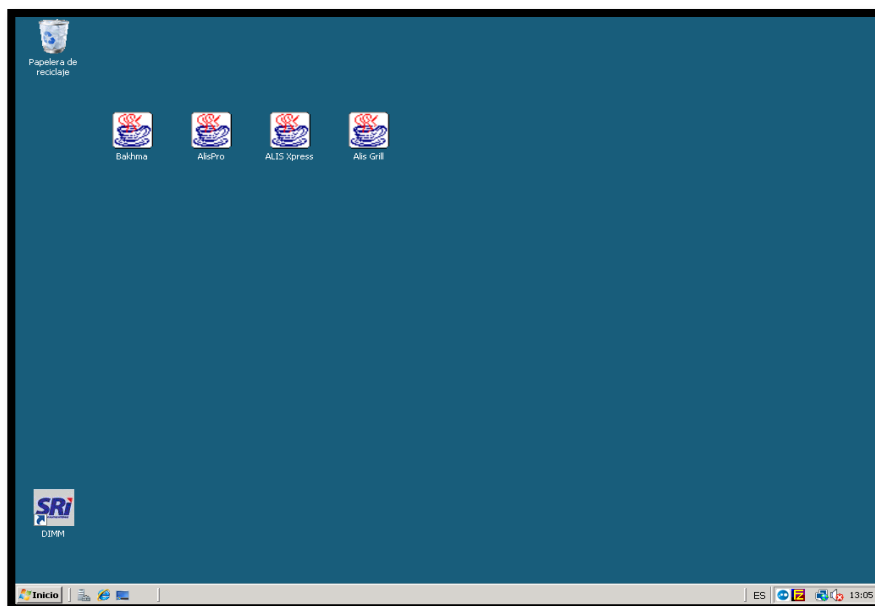
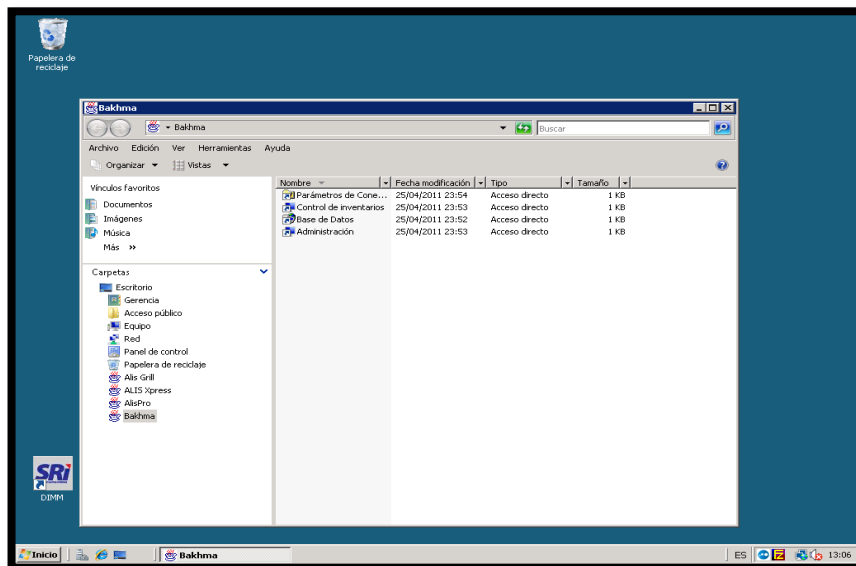
EJERCICIO PRÁCTICO

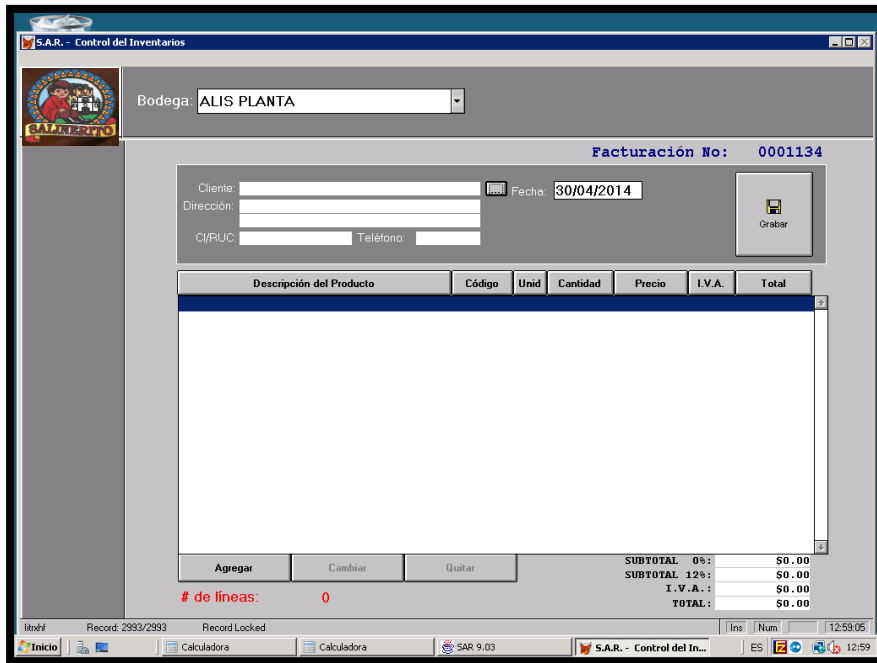
1. PRODUCCIÓN REALIZADA EN LA ENBUTIDORA SALINERITO

Ingresamos en el módulo de inventarios en el remoto

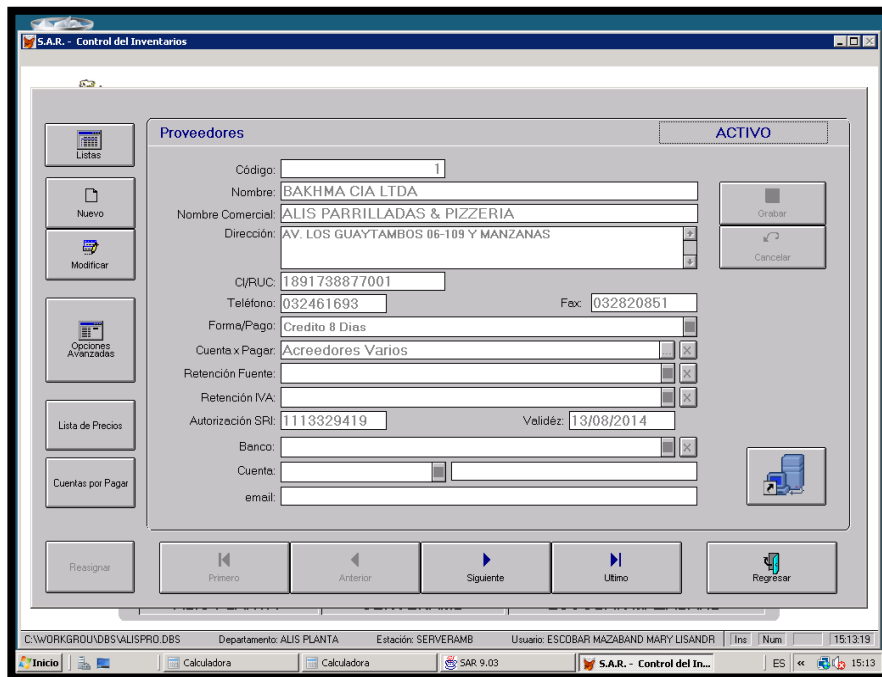
Transacciones

Recepción (ingreso de la factura de la compra de la materia prima)

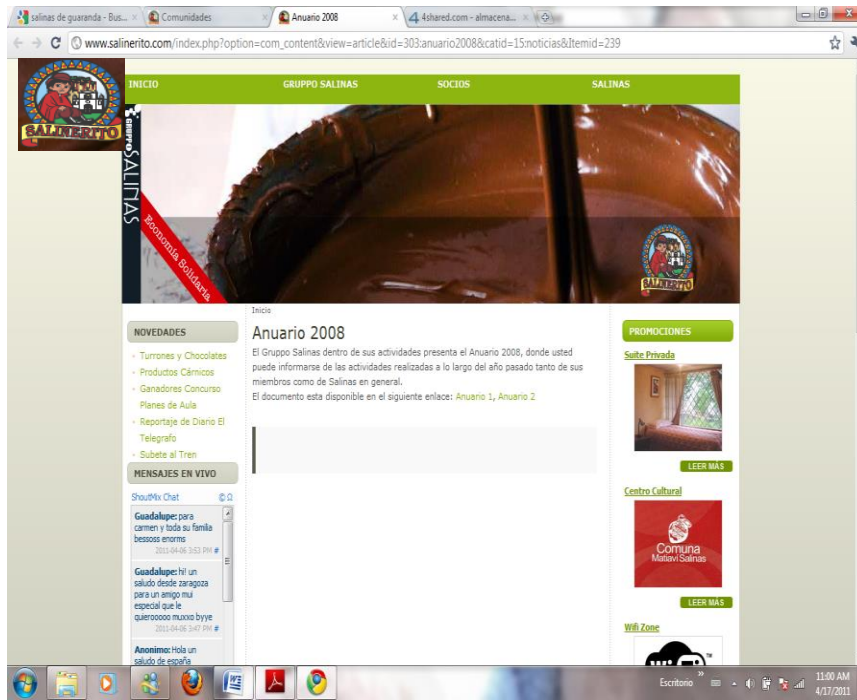




Buscamos en la lista a los proveedores



Ingreso de los datos del proveedor



2. REALIZAR EL CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS

RECETAS DEL CHORIZO

PRODUCTOS	UNIDAD	PESO
Carne picado de cerdo		250gramos
Sal		0,10gramos
Ajo		0,15gramos
Pimentón dulce		0,12gramos
Achiote		1/2cups

The screenshot shows the 'Catálogo de Inventarios' window in the SAI - Control del Inventario application. The main form displays the following data for 'ACEITE AMARILLO FRITURAS':

- Código:** 1
- Nombre:** ACEITE AMARILLO FRITURAS
- Grupo Principal:** ALIMENTOS
- Grupo Secundario:** VIVERES
- Unidad Compra:** LT
- Unidad Stock:** LT (1.000)
- Unidad Receta:** OZ (32.000)
- Peso de la Porción:** 0.000
- Pedido Mínimo:** 1.000
- Frecuencia:** 7 Días
- Ciclo Control:** SEMANAL
- Eficiencia:** 100.00%
- Margen de Variación Tolerable:** 0.00%
- Precio de Venta 1:** \$2.070
- Costo Estándar:** \$0.000
- Rango:** 0.00% - 0.00%
- Producto Activo**

Below the main form is a 'Detalle de Bodegas' table:

Bodega	Disponible	Costo Promedio	Ultimo Costo	Activo
ALIS PLANTA	1,517.169LT	1.49 0.00%	1.68 0.00%	SI

At the bottom of the window, there are buttons for 'Opciones Avanzadas', 'Listas', 'Primero', 'Anterior', 'Siguiente', 'Ultimo', and 'Regresar'. The status bar at the bottom shows the user 'ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR' and the time '15:13:38'.

S.A.R. - Control del Inventarios

Recetas / Sub Recetas

Bodega: **ALIS PLANTA**

Precio a utilizar: Precio # 1 Precio # 2 Precio # 3 Precio # 4

Costo Real: Estandar / Presupuesto Promedio de Inventario Ultimo Costo de compra

Grupo de Recetas: **ALIMENTOS**

Sub Grupo	Nombre	Código	P.V.P	Costo STD	% Costo	Costo REAL	% Costo
Carnes	Achura Chinchulin	24	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.512	27.48%
Cremas	Achura Chorizo	25	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.613	27.50%
Ensaladas	Achura Longaniza	26	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.661	30.19%
Entradas	Achura Morcilla	373	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.171	21.28%
Express	Achura Rinon	22	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$0.807	14.66%
Ingredientes	Achura Ubre	23	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$0.796	14.46%
Otros	Ali's Specials MYT mixto	505	\$22.99	\$0.000	0.00%	\$4.420	19.22%
Pastas	Ali's Specials bleu mixto	504	\$21.99	\$0.000	0.00%	\$3.580	16.28%
Pizzas Familiare	Alitas en salsa BBQ	47	\$6.50	\$0.000	0.00%	\$0.502	7.72%
Pizzas Personale	Bife de Chorizo	32	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$4.580	32.95%
Porciones	Camaron Al Ajillo	331	\$11.50	\$0.000	0.00%	\$3.042	26.45%
Postres	Camaron Apanado	330	\$11.50	\$0.000	0.00%	\$3.771	32.79%
	Carne a la Parrilla	27	\$9.50	\$0.000	0.00%	\$2.712	28.54%
	Chatebriand	40	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$4.267	30.69%
	Chuleta a la Parrilla	29	\$9.90	\$0.000	0.00%	\$2.977	30.07%
	Chuleta en salsa BBQ	48	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$3.157	28.96%
	Churrasco Cuadril	41	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$3.853	27.71%
	Combinacion # 1 con papas	9	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.912	26.71%
	Combinacion # 1 con patacones	10	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$3.090	28.35%
	Combinacion # 2 con papas	11	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.779	25.49%
	Combinacion # 2 con patacones	12	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.976	27.30%

Presione F1 consultar x nombre.

Nuevo Modificar Eliminar Imprimir Regresar

C:\WORKGROUND\B\VALISPRO.DBS Departamento: ALIS PLANTA Estación: SERVERAMB Usuario: ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR Ins Num 15:14:03

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:14

S.A.R. - Control del Inventarios

Reportes de Inventarios

Reportes Auxiliares:

- Auxiliar de Ventas
- Auxiliar de Compras
- Auxiliar de Mo...
- Estado del In...

Reportes Gerenciales:

- Análisis de C...

Listados:

- Categorización de Inventarios
- Productos
- Recetas
- Reservados
- Relevamiento Físico
- Recetas
- Contados

MANUAL DE RECETAS Y SUBRECETAS

Bodega: **ALIS PLANTA**

Grupo Principal: **Todos los Grupos Principales**

Grupo Secundario: **Todos los Grupos Secundarios**

Ciclo de Control: **Todos los Ciclos**

C:\WORKGROUND\B\VALISPRO.DBS Departamento: ALIS PLANTA Estación: SERVERAMB Usuario: ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR Ins Num 15:17:20

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:17

3. PRODUCCIÓN DE MUSLO Y PIERNA DE CHANCHO

FECHA : 05/12/2014

		PESO KG
SOBRANTE DIA ANTERIOR		0,000
+ COMPRAS ESTE DIA		71,100
- SOBRANTE SIGUIENTE DIA		0,000
= PESO INICIAL TOTAL		71,100

PRODUCTO	UNIDADES	PESO KG	VARIACION	PESO GRAMOS
CHORIZO	50	12,550	0,05(+)	250,00
CPPA COCIDA	30	14,890	0,11(-)	500,00
JAMON	25	12,600	0,10(+)	500,00
MORTADELA	40	9,560	0,44(-)	250,00
QUESO DE CHANCHO	35	17,640	0,14(+)	500,00
PESO FINAL TOTAL		67,240		

		PESO KG
DIFERENCIA (GRASA + SANGRE)	94,57%	3,860
GRASA		3,000
SANGRE		0,960

INGRESAR LA PRODUCCIÓN AL SISTEMA (SAR)



S.A.R. - Control del Inventario

INGRESOS AL INVENTARIO

Codigo	Producto Nombre	Unid	Cantidad			Costo Unitario	Costo Total	Variación	
			Teórico	% Efic.	Real			Cant.	Costo
28-	0 CARNE ASADA ALIS 100Z	UND	1.000		1.000	\$8.57	\$8.57		
82-	0 LOMO DE FALDA 50Z	UND	1.000		1.000	\$8.57	\$8.57		

EGRESOS DEL INVENTARIO

Codigo	Producto Nombre	Unid	Cantidad			Costo Unitario	Costo Total	Variación	
			Teórico	% Efic.	Real			Cant.	Costo
83-	0 LOMO DE FALDA AL GRANEL	KG	1.000	100.00%	1.000	\$6.05	\$6.05	0.000	\$0.00
404-	0 CABEZAS DE LOMO FINO	KG	1.000	100.00%	1.000	\$11.09	\$11.09	0.000	\$0.00

Regresar

C_pro Record: EDF/2 Exclusive | Ins Num 16:56:43

Inicio Calculadora S.A.R. - Control del In...

S.A.R. - Control del Inventario

INGRESOS AL INVENTARIO

Codigo	Producto Nombre	Unid	Cantidad			Costo Unitario	Costo Total	Variación	
			Teórico	% Efic.	Real			Cant.	Costo
55-	0 CUADRIL ALIS 120Z	UND	1.000		1.000	\$1.92	\$1.92		
62-	0 FILET MIGNON ALIS 120Z	UND	1.000		1.000	\$1.92	\$1.92		
86-	0 LOMO FINO TBCNE 50Z	UND	1.000		1.000	\$1.92	\$1.92		
88-	0 LOMO FINO ALIS 130Z	UND	1.000		1.000	\$1.92	\$1.92		
404-	0 CABEZAS DE LOMO FINO	KG	1.000		1.000	\$1.92	\$1.92		

EGRESOS DEL INVENTARIO

Codigo	Producto Nombre	Unid	Cantidad			Costo Unitario	Costo Total	Variación	
			Teórico	% Efic.	Real			Cant.	Costo
87-	0 LOMO FINO AL GRANEL	KG	1.000	100.00%	1.000	\$9.64	\$9.64	0.000	\$0.00

Regresar

C_pro Record: 1/5 Exclusive | Ins Num 16:57:23

Inicio Calculadora S.A.R. - Control del In...

Terminamos con la producción diaria imprimir el reporte de producción del día

Producción Diaria 30/04/2014

	CANTIDAD	C. TOTAL	C. UNITARIO	
484	10.000UND	\$13.81	\$1.38	
484	0.000UND	\$0.00	\$4.29	
484	64.000POR	\$168.62	\$2.63	
484	105.000UND	\$40.15	\$0.38	
484	75.000UND	\$29.07	\$0.38	
484	20.000UND	\$8.75	\$0.43	
484	34.000UND	\$14.96	\$0.44	
484	588.000UND	\$368.89	\$0.62	
484	40.000UND	\$22.38	\$0.56	
484	121.000UND	\$13.74	\$0.11	
484	24.200KG	\$13.74	\$0.56	
Prod Combinacion 3 Grill	484	50.000UND	\$134.10	\$2.68

Print dialog box details:
 Nombre: Bodega:EPSON LX-350 ESC/P
 Estado: Listo
 Tipo: EPSON LX-350 ESC/P
 Ubicación: USB001
 Comentarios:
 Imprimir a un archivo
 Intervalo de impresión: Todo Páginas de 1 a 9999 Selección
 Copias: Número de copias: 1 Intercalar
 Botones: Aceptar, Cancelar

AJUSTE se realiza cuando tenemos mal ingresado la información al control de inventarios del sistema con su respectiva justificación

Ajuste No. 54

Bodega: ALIS PLANTA Fecha: 21/04/2014
 Proveedor: PROVEEDOR NO REGISTRADO
 Documento:
 Forma de Pago: Fecha de Pago: / /

Nombre del Producto	Cantidad	Precio	I.V.A	Subtotal
ATO	8-000	9.992KG	\$3.68800	\$36.85
CARNE DE SECO KG	382-000	3.230KG	\$0.34700	\$1.12
CHORIZO UNIDAD	255-000	-6.500UND	\$0.39900	-\$2.59
LOMO FINO DE CERDO	463-000	-1.068KG	\$7.64000	-\$8.16
PILTRÁFA DE CARNE	384-000	12.180KG	\$0.00000	\$0.00
QUESO PARMESANO AL GRANUL	168-000	1.304KG	\$23.60000	\$30.77

Subtotal: \$57.99
 Impuesto: \$0.00
 Total: \$57.99

DESPERDICIO RECUPERABLE (merma)

Anteriormente en la producción salió grasa

Ingresamos como grasa chicharrón recuperamos la merma (77.72%)

S.A.R. - Control del Inventario

Bodega: ALIS PLANTA

Merma No: 00000184

Fecha: 30/04/2014

Concepto: SIN CONCEPTO

Descripción del Producto	Código	Unid	Cantidad	Unitario	Total
UBRE AL GRANEL	02.60-000	KG	7.100	\$1.760	\$12.49

Subtotal: \$12.50

de líneas: 1

Record: 3001/3001 Record Locked

Inicio | Calculadora | S.A.R. - Control del In...

DESPERDICIO NO RECUPERABLE (merma)

En la producción anterior arrojó (24.87%) de sangre asumió el costo la producción de grasa chicharrón

S.A.R. - Control del Inventario

Bodega: ALIS PLANTA

Merma No: 00000184

Fecha: 30/04/2014

Concepto: SIN CONCEPTO

Descripción del Producto	Código	Unid	Cantidad	Unitario	Total
UBRE AL GRANEL	02.60-000	KG	7.100	\$1.760	\$12.49

Subtotal: \$12.50

de líneas: 1

Record: 3001/3001 Record Locked

Inicio | Calculadora | S.A.R. - Control del In...

VENTA DE LOS PRODUCTOS A LOS DIFERENTES CLIENTES

El módulo de inventarios modificado para realizar facturas electrónicas de acuerdo a la nueva reglamentación del SRI

The screenshot shows the main interface of the 'S.A.R. - Control del Inventarios' software. At the top left is the 'alt's' logo. The 'Bodega' (Warehouse) is set to 'ALIS PLANTA'. The 'Facturación No:' (Invoice No.) is '0001134'. The 'Fecha:' (Date) is '30/04/2014'. There are input fields for 'Cliente', 'Dirección', 'C/RUC', and 'Teléfono'. A 'Grabar' (Save) button is present. Below this is a table with columns: 'Descripción del Producto', 'Código', 'Unid', 'Cantidad', 'Precio', 'I.V.A.', and 'Total'. The table is currently empty. At the bottom of the table area are buttons for 'Agregar', 'Cambiar', and 'Quitar'. The status bar shows '# de líneas: 0'. On the right side, there is a summary table:

SUBTOTAL 0%:	\$0.00
SUBTOTAL 12%:	\$0.00
I.V.A.:	\$0.00
TOTAL:	\$0.00

The taskbar at the bottom shows the system tray with the time '12:59:05' and the application name 'S.A.R. - Control del In...'.

The screenshot shows the 'S.A.R. - Control del Inventarios' software with a client selection dialog box open. The dialog box has a left sidebar with buttons: 'Consultar', 'Buscar', 'Adicionar', 'Modificar', 'Aceptar', 'Cancelar', and 'Seleccionar'. The main area of the dialog contains the following fields:

- Telefono: []
- Apellido: []
- Nombre: []
- C. I. / R. U. C.: []
- Tipo/Cliente: Residencial Comercial
- Principal:
- Intersección: []
- Piso: []
- Referencia: []
- Local: []
- Sector: []
- Cuadrante: []
- Código: []
- #: []
- Departamento: []
- Crédito:
- Precio: []
- A Costo Promedio:

At the bottom of the dialog is a 'Comentarios:' section with a text area containing 'PUBLICIDAD' and a 'Regresar' button. The status bar at the bottom of the dialog shows '# de líneas: 0'. The main application window behind the dialog shows the same invoice form as in the first screenshot, but with the summary table values updated to \$0.00. The taskbar at the bottom shows the system tray with the time '12:59:26' and the application name 'S.A.R. - Control del In...'.

BUSCAMOS EN LA LISTA A NUESTROS CLIENTES

S.A.R. - Control del Inventarios

Bodega: ALIS PLANTA

Consultar

Buscar

Adicionar

Modificar

Aceptar

Cancelar

Seleccionar

Telefono: Código: 0

Apellido: BAKHMA

Nombre:

C.I. / R.U.C.:

Tipo/Cliente: Residencial Comercial

Principal: # :

Intersección: Departamento:

Piso:

Referencia:

Local:

Sector:

Cuadrante:

Crédito:

Precio:

A Costo Promedio

Comentarios:
PUBLICIDAD

Regresar

de líneas: 0

TOTAL: \$0.00

Record: 3/7 Record Unlocked

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 12:59:54

S.A.R. - Control del Inventarios

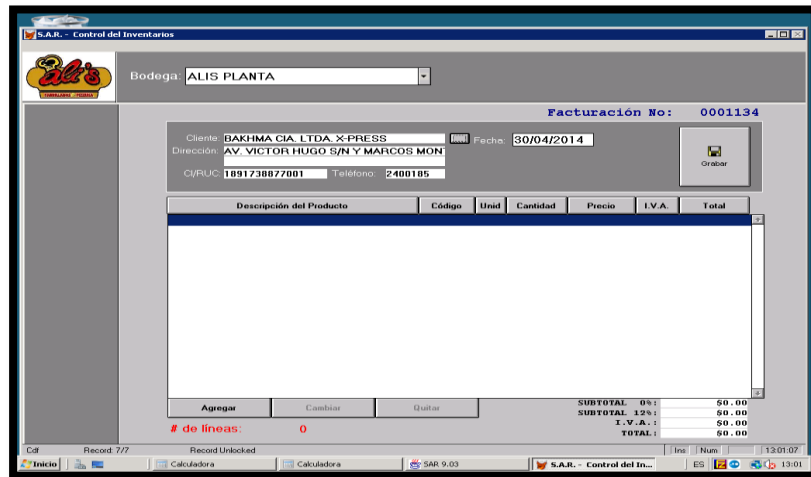
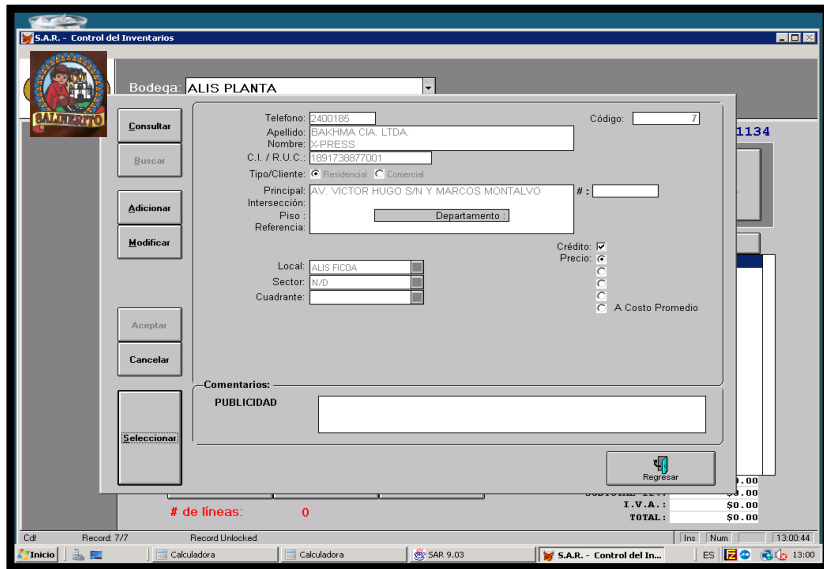
Lista de Clientes

NOMBRE DEL CLIENTE	TELEFONO	CODIGO
BAKHMA CIA LTDA FICOA	032820851	
BAKHMA CIA LTDA MALL	032852749	
BAKHMA CIA. LTDA GRILL	24202016	
BAKHMA CIA. LTDA. X-PRESS	2400185	

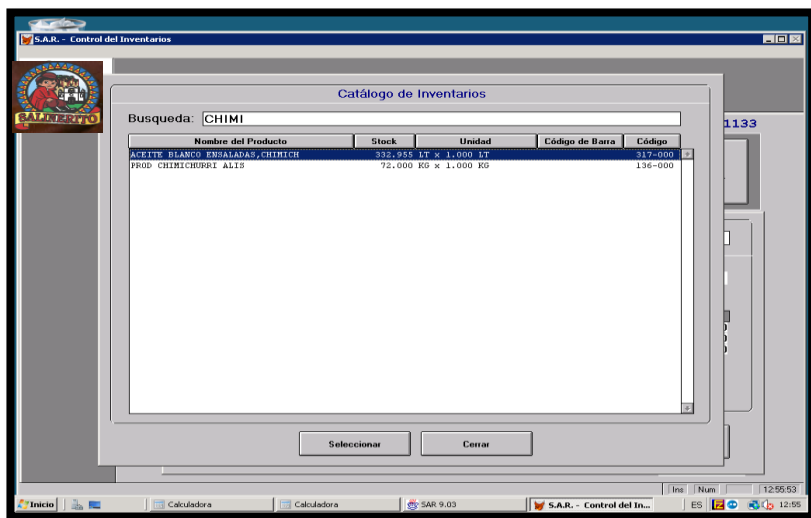
Seleccionar Cancelar

Record: EDF/4 Exclusive

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 13:00:20



Descarga automáticamente la venta de los productos directamente del inventario



Lista de los productos que vende

S.A.R. - Control del Inventario
 Bodega: ALIS PLANTA
 Facturación No: 0001133
 Cliente: BAKHMA CIA LTDA MALL Fecha: 30/04/2014
 Dirección: AV. VICTOR HUGO S/N Y AV. ATAHUALA
 C/RUC: 1891738877001 Teléfono: 032852749

Descripción del Producto	Código	Unid	Cantidad	Precio	I.V.A.	Total
CHORIZO PIZZA ALIS RODAJAS	0256-000	UND	300.000	\$0.030		\$9.00
POLO PIZZA PAG X SOGR	0216-000	FOR	10.000	\$0.000		\$0.00
JAMON AL GRANEL	0246-000	KG	2.000	\$7.300		\$14.60
QUESO PIZZA PAG X 110GR	0169-000	UND	60.000	\$1.000		\$60.00
PROD TIRAMISU	0163-000	UND	20.000	\$1.250	12.00%	\$25.00
AJO	0008-000	KG	0.450	\$4.110		\$1.85
AGUACATE	0005-000	UND	10.000	\$0.290		\$2.90
LECHE	0074-000	LIT	4.000	\$1.350		\$5.40

de líneas: 19
 SUBTOTAL 0%: \$805.35
 SUBTOTAL 12%: \$54.50
 I.V.A.: \$6.54
 TOTAL: \$866.39

Facturas realizadas y registrar la venta

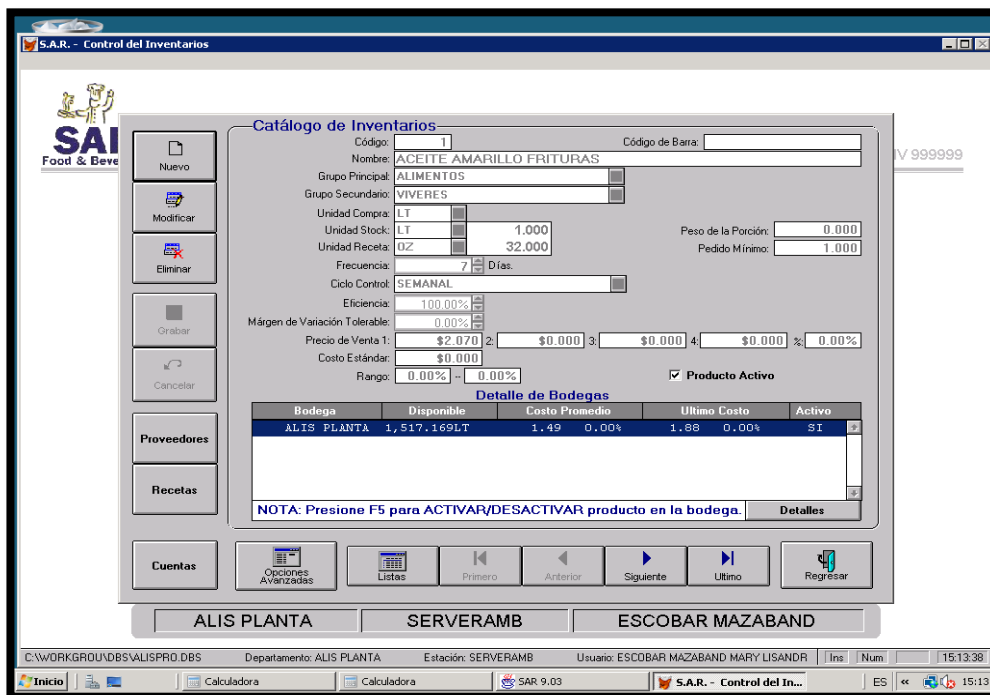
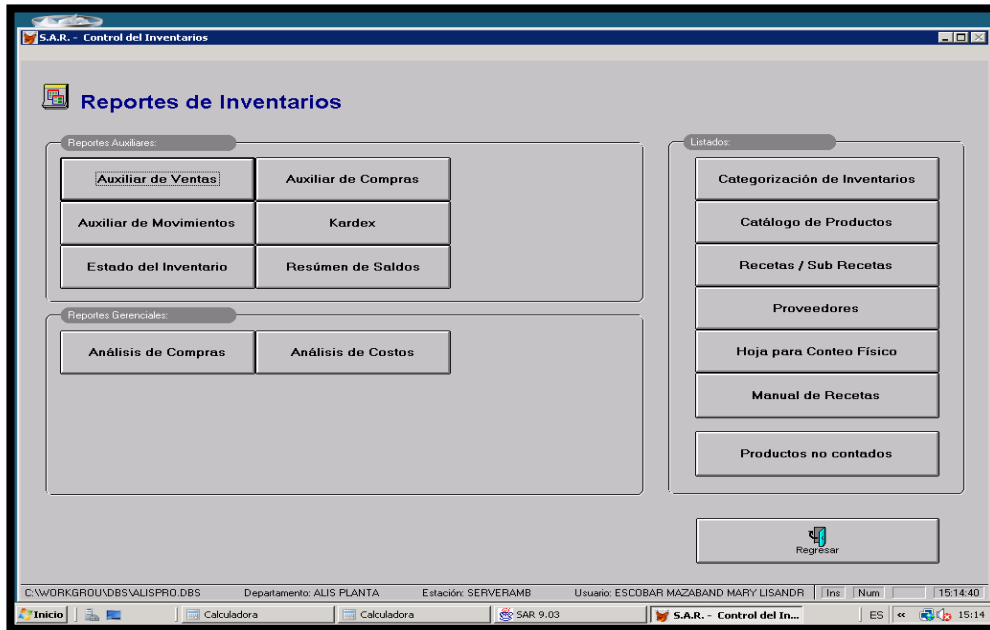
S.A.R. - Control del Inventario
 Bodega: ALIS PLANTA
Lista de Facturas de Venta por registrar

Recepción	Fecha	Trans.	Proveedor / Bodega	Referencia	Base 0%	Base 12%	I.V.A.	Total
	30/04/2014	1133	BAKSHMA CIA LTDA FICOA		\$1,579.60	\$50.10	\$6.01	\$1,635.71
Devolución	30/04/2014	1133	BAKSHMA CIA LTDA FICOA		\$140.90	\$132.57	\$15.90	\$289.37
	30/04/2014	1132	BAKSHMA CIA LTDA GRILL		\$462.35	\$112.00	\$1.44	\$575.79
	30/04/2014	1133	BAKSHMA CIA LTDA MALL		\$823.45	\$112.15	\$13.45	\$949.05

Recepción
 Devolución
 Ajuste
 Bajas
 Transferencia Salida
 Transferencia Entrada
 Cuento Físico
 Facturación

Nuevo Modificar Eliminar Registro Registrar

Luego de ingresar las producciones en el día realizamos verificar los informes y hacer un análisis de costos por productos.



Obtenemos el costo unitario de los productos de la producción y todos sus subproductos que intervienen en elaboración del producto final

S.A.R. - Control de Inventarios

Recetas / Sub Recetas

Bodega: ALIS PLANTA

Precio a utilizar: Precio # 1 Precio # 2 Precio # 3 Precio # 4

Costo Real: Estandar / Presupuesto Promedio de Inventario Ultimo Costo de compra

Grupo de Recetas: ALIMENTOS

Sub Grupo	Nombre	Código	P.V.P	Costo STD	% Costo	Costo REAL	% Costo
Carnes	Achura Chinchulin	24	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.512	27.48%
Cremas	Achura Chorizo	25	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.513	27.50%
Ensaladas	Achura Longaniza	26	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.661	30.19%
Entradas	Achura Morcilla	373	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$1.171	21.28%
Expres	Achura Rinon	22	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$0.807	14.66%
Ingredientes	Achura Urze	23	\$5.50	\$0.000	0.00%	\$0.796	14.46%
Otros	All's Specials HYT mixto	505	\$22.99	\$0.000	0.00%	\$4.420	19.22%
Pastas	All's Specials bleu mixto	504	\$21.99	\$0.000	0.00%	\$3.580	16.28%
Pizzas Familiar	Alltas en salsa BBQ	47	\$6.50	\$0.000	0.00%	\$0.502	7.72%
Pizzas Personale	Bife de Chorizo	32	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$4.580	32.95%
Porciones	Camaron Al Ajillo	331	\$11.50	\$0.000	0.00%	\$3.042	26.45%
Postres	Camaron Apanado	330	\$11.50	\$0.000	0.00%	\$3.771	32.79%
	Carne a la Parrilla	27	\$9.50	\$0.000	0.00%	\$2.712	28.54%
	Chatebriand	40	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$4.267	30.69%
	Chuleta a la Parrilla	29	\$9.90	\$0.000	0.00%	\$2.977	30.07%
	Chuleta en salsa BBQ	48	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$3.157	28.96%
	Churrasco Cuadril	41	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$3.853	27.71%
	Combinacion # 1 con papas	9	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.912	26.71%
	Combinacion # 1 con patacones	10	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$3.090	28.35%
	Combinacion # 2 con papas	11	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.779	25.49%
	Combinacion # 2 con patacones	12	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.976	27.30%

Presione F1 consultar x nombre.

C:\WORKGROUP\DBS\VALISPRO.DBS Departamento: ALIS PLANTA Estación: SERVERAMB Usuario: ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR | Ins: Num: | 15:14:03

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:14

Análisis de las compras de los proveedores

S.A.R. - Control de Inventarios

Analisis de Compras

Lunes Jueves Domingo
 Martes Viernes
 Miercoles Sábado

Proyección igualitaria para todos los productos
 Excluye productos de producción interna

Nombre	Productos	Inventario Actual	Valor Requerido		Orden de Pedido
			Consumo	Mínimo Máximo	
0 \$0.00 \$0.00 \$0.00 \$0.00 \$0.00					

Results Record: None Exclusive | Ins: Num: | 15:15:29

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:15

Consultamos en las kardex la producción de cada producto y la venta y compra de la materia prima saber el stock de los productos.

S.A.R. - Control del Inventarios

Consulta del Kardex

21/04/2014 - 30/04/2014
ALIS PLANTA
PROD LASAGNA DE CARNE (UND)

Fecha	Transacción Tipo	Número	Entrada		Salida		Saldo		Valor
			Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	
20/04/2014	SALDO INICIAL :						60.000	\$0.37300	\$22.40
21/04/2014	COMTEO	24					60.000	\$0.37300	\$22.40
22/04/2014	VENTA BODEGA	1072			10.000	\$0.389	50.000	\$0.37300	\$18.66
22/04/2014	VENTA BODEGA	1075			30.000	\$0.389	20.000	\$0.37300	\$7.46
22/04/2014	PRODUCCION	165	105.000	\$0.387			125.000	\$0.38500	\$48.10
23/04/2014	VENTA BODEGA	1084			10.000	\$0.387	115.000	\$0.38500	\$44.25
23/04/2014	VENTA BODEGA	1086			5.000	\$0.387	110.000	\$0.38500	\$42.33
25/04/2014	VENTA BODEGA	1096			10.000	\$0.387	100.000	\$0.38500	\$38.48
25/04/2014	VENTA BODEGA	1099			20.000	\$0.387	80.000	\$0.38500	\$30.78
26/04/2014	VENTA BODEGA	1109			5.000	\$0.387	75.000	\$0.38500	\$28.86
28/04/2014	VENTA BODEGA	1112			10.000	\$0.387	65.000	\$0.38500	\$25.01
28/04/2014	VENTA BODEGA	1115			5.000	\$0.387	60.000	\$0.38500	\$23.08
29/04/2014	COMTEO	25					60.000	\$0.38500	\$23.08
29/04/2014	VENTA BODEGA	1125			5.000	\$0.387	55.000	\$0.38500	\$21.04
30/04/2014	VENTA BODEGA	1130			5.000	\$0.387	50.000	\$0.38500	\$19.22
30/04/2014	VENTA BODEGA	1133			5.000	\$0.387	0.000	\$0.38500	\$0.00

Saldo Inicial: 60.000 \$22.40 Ingresos: 105.000 \$40.63 Egresos: 165.000 \$63.96 Saldo Final: 0.000 \$-0.93

Record: EOF/15 Exclusive Ins Num 15:40:56

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:40

S.A.R. - Control del Inventarios

Consulta del Kardex

28/04/2014 - 30/04/2014
ALIS PLANTA

Busqueda : LASAG

Nombre del Producto	Unidad	Código
PASTA DE LASAGNA	PAQ x 1.000 PAQ	112-000
PROD LASAGNA DE CARNE	UND x 1.000 UND	143-000
PROD LASAGNA DE POLLO	UND x 1.000 UND	144-000

Consultar Regresar

Record: EOF/6 Exclusive Ins Num 15:11:51

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:11

S.A.R. - Control del Inventarios

Consulta del Kardex
28/04/2014 - 30/04/2014
ALIS PLANTA
PROD LASAGNA DE CARNE (UND)

Fecha	Transacción		Entrada		Salida		Saldo		Valor
	Tipo	Número	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	
27/04/2014	SALDO INICIAL :						75.000	\$0.37500	\$28.11
28/04/2014	VENTA BODEGA	1112	10.000	40.387	65.000		\$0.37500	\$24.36	
28/04/2014	VENTA BODEGA	1115	5.000	40.387	60.000		\$0.37500	\$22.49	
28/04/2014	CONTEO	25			60.000		\$0.37500	\$22.49	
29/04/2014	VENTA BODEGA	1125		50.000	40.387	10.000	\$0.37500	\$3.74	
30/04/2014	VENTA BODEGA	1130		5.000	40.387	5.000	\$0.37500	\$1.87	
30/04/2014	VENTA BODEGA	1133		5.000	40.387	0.000	\$0.37500	\$0.00	

Saldo Inicial: 75.000 \$28.11 Ingresos: 0.000 \$0.00 Egresos: 75.000 \$29.04 Saldo Final: 0.000 \$-0.93

Imprimir Regresar

C:\ikdxdf Record: EDF/6 Exclusive Ins Num 15:10:54

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES << 15:10

Reportes del inventario los directivos pueden tomar decisiones de la planta de producción crear nuevos productos subir un porcentaje de utilidad a los productos según su comercialización que está en el mercado nacional y su competencia saber si los productos satisfacen las necesidades de los clientes.

S.A.R. - Control del Inventarios

Reportes de Inventarios

Reportes Auxiliares:

- Auxiliar de Ventas
- Auxiliar de Compras
- Auxiliar de Movimientos
- Kardex**
- Estado del Inventario
- Resumen de Saldos

Reportes Gerenciales:

- Análisis de Compras
- Análisis de Costos

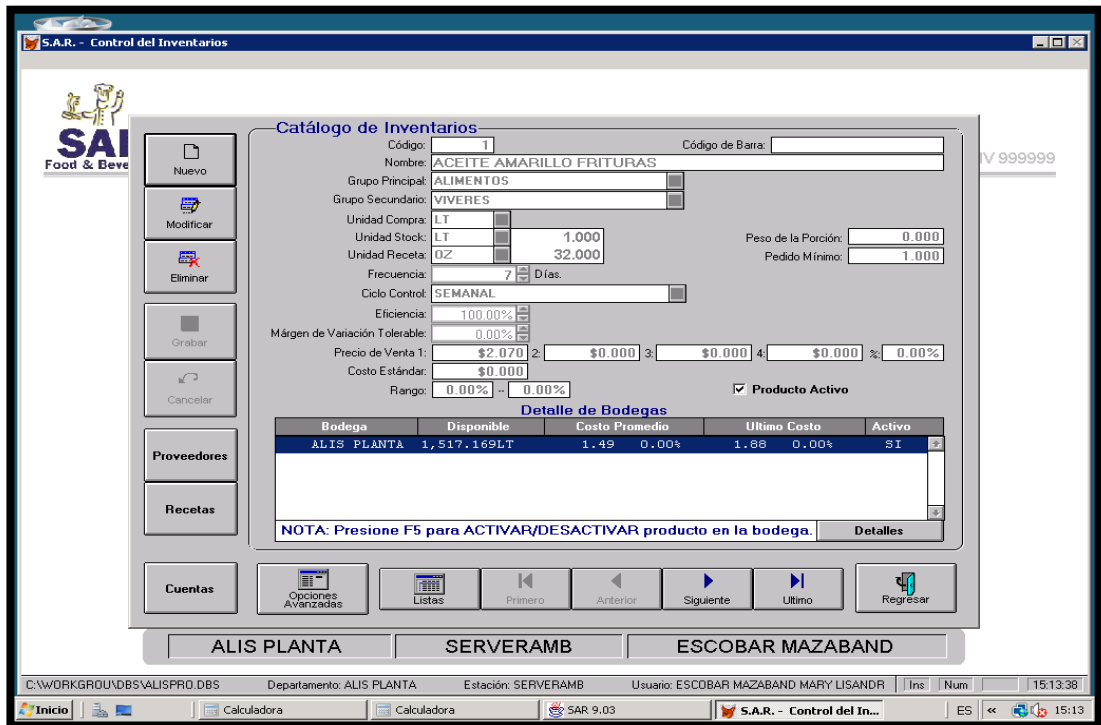
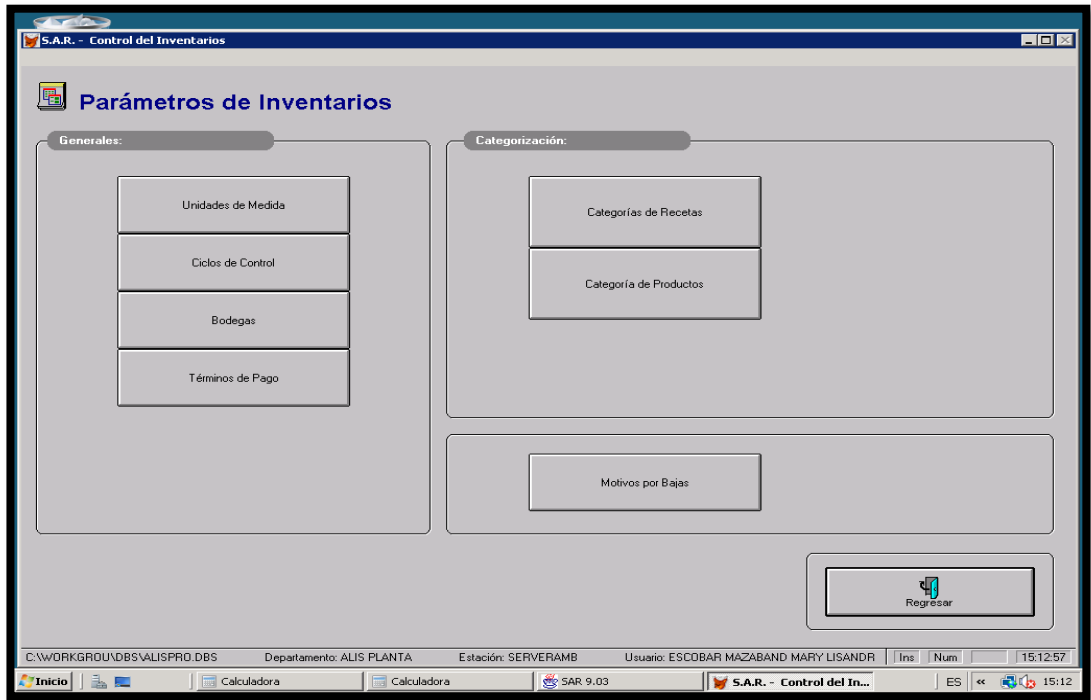
Listados:

- Categorización de Inventarios
- Catálogo de Productos
- Recetas / Sub Recetas
- Proveedores
- Hoja para Conteo Físico
- Manual de Recetas
- Productos no contados

Regresar

C:\ikdxdf Record: EDF/6 Exclusive Ins Num 15:12:11

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES << 15:12



S.A.R. - Control del Inventarios

Recetas / Sub Recetas

Bodega: **ALIS PLANTA**

Precio a utilizar: Precio # 1 Precio # 2 Precio # 3 Precio # 4

Costo Real: Estandar / Presupuesto Promedio de Inventario Ultimo Costo de compra

Grupo de Recetas: **ALIMENTOS**

Sub Grupo	Nombre	Código	P.V.P	Costo STD	% Costo	Costo REAL	% Costo
Carnes	Achura Chinchulin	24	\$ 5.50	\$0.000	0.00%	\$ 1.512	27.48%
Cremas	Achura Chorizo	25	\$ 5.50	\$0.000	0.00%	\$ 1.513	27.50%
Ensaladas	Achura Longaniza	26	\$ 5.50	\$0.000	0.00%	\$ 1.661	30.19%
Entradas	Achura Morcilla	373	\$ 5.50	\$0.000	0.00%	\$ 1.171	21.28%
Expres	Achura Rinon	22	\$ 5.50	\$0.000	0.00%	\$0.807	14.66%
Ingredientes	Achura Ubre	23	\$ 5.50	\$0.000	0.00%	\$0.796	14.46%
Otros	Ali's Specials MYT mixto	505	\$22.99	\$0.000	0.00%	\$4.420	19.22%
Pastas	Ali's Specials bleu mixto	504	\$21.99	\$0.000	0.00%	\$3.580	16.28%
Pizzas Familiare	Alitas en salsa BBQ	47	\$ 6.50	\$0.000	0.00%	\$0.502	7.72%
Pizzas Personale	Bife de Chorizo	32	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$4.580	32.95%
Porciones	Camaron Al Ajillo	331	\$11.50	\$0.000	0.00%	\$3.042	26.45%
Postres	Camaron Apanado	330	\$11.50	\$0.000	0.00%	\$3.771	32.79%
	Carne a la Parrilla	27	\$9.50	\$0.000	0.00%	\$2.712	28.54%
	Chatebriand	40	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$4.267	30.69%
	Chuleta a la Parrilla	29	\$9.90	\$0.000	0.00%	\$2.977	30.07%
	Chuleta en salsa BBQ	48	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$3.157	28.96%
	Churrasco Cuadril	41	\$13.90	\$0.000	0.00%	\$3.853	27.71%
	Combinacion # 1 con papas	9	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.912	26.71%
	Combinacion # 1 con patacones	10	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$3.090	28.35%
	Combinacion # 2 con papas	11	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.779	25.49%
	Combinacion # 2 con patacones	12	\$10.90	\$0.000	0.00%	\$2.976	27.30%

Presione F1 consultar x nombre.

C:\WORKGROU\DBS\ALISPRO.DBS Departamento: ALIS PLANTA Estación: SERVERAMB Usuario: ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR Ins: Num: 15:14:03

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:14

S.A.R. - Control del Inventarios

Reportes de Inventarios

Reportes Auxiliares:

Auxiliar de Ventas	Auxiliar de Compras
Auxiliar de Movimientos	Kardex
Estado del Inventario	Resúmen de Saldos

Reportes Gerenciales:

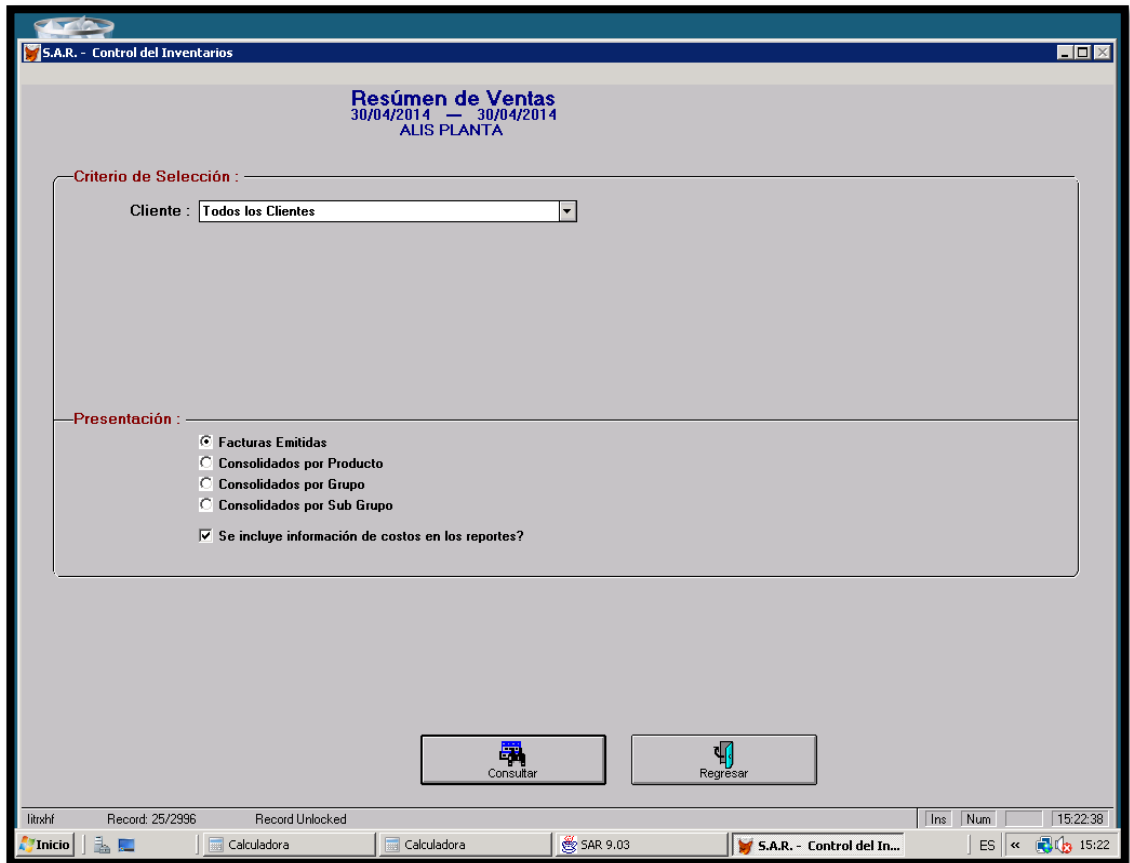
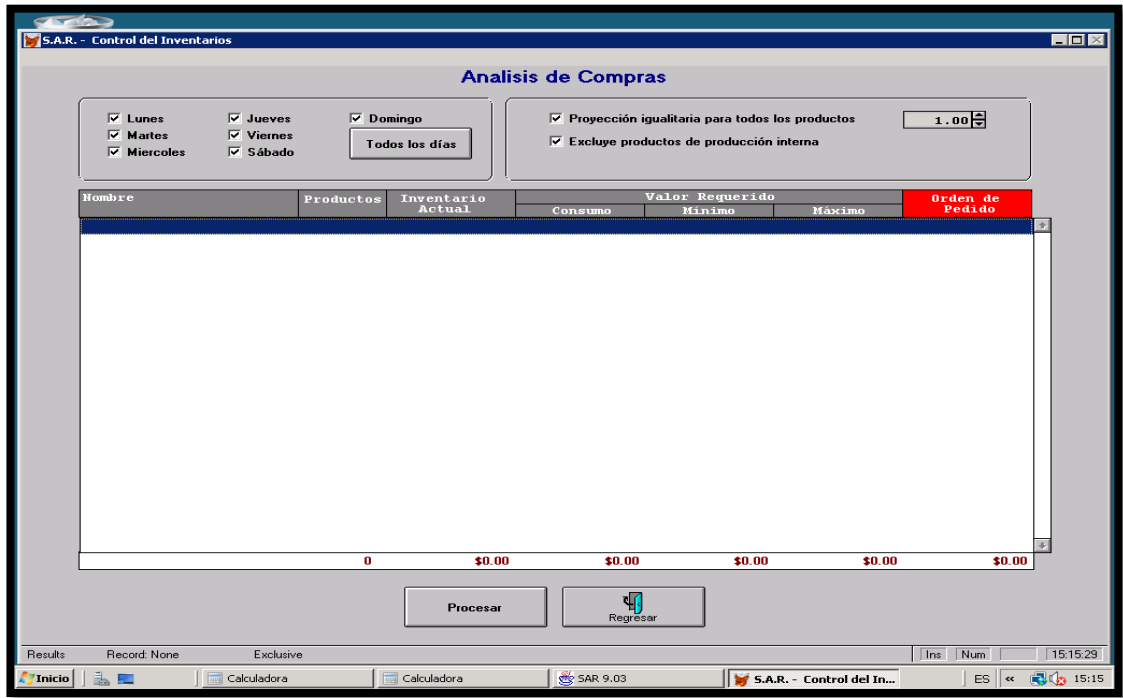
Análisis de Compras	Análisis de Costos
---------------------	--------------------

Listados:

Categorización de Inventarios
Catálogo de Productos
Recetas / Sub Recetas
Proveedores
Hoja para Conteo Físico
Manual de Recetas
Productos no contados

C:\WORKGROU\DBS\ALISPRO.DBS Departamento: ALIS PLANTA Estación: SERVERAMB Usuario: ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR Ins: Num: 15:14:40

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:14



S.A.R. - Control del Inventarios

Estado del Inventario

Nombre de la Bodega	Inventario Actual			
	Estándar	Promedio	%	Reposición
ALIS PLANTA	\$0.00	\$39,196.54	100.00%	\$39,669.07
\$0.00 \$39,196.54 \$39,669.07				

Inicio | Calculadora | Calculadora | SAR 9.03 | S.A.R. - Control del In... | 15:41:27

S.A.R. - Control del Inventarios

Uso de Productos

ALIS PLANTA
02/03/2014 - 30/04/2014

Nombre del Grupo	Costo Estándar	Costo Real	Variación	%	% Ventas
ALIMENTOS	\$0.00	\$3,318.80	\$3,318.80	0.00%	0.00%
BEBIDAS	\$0.00	\$9.63	\$9.63	0.00%	0.00%
LICORES	\$0.00	\$8.00	\$8.00	0.00%	0.00%
MAT Y SUMINISTRO	\$0.00	\$3,993.56	\$3,993.56	0.00%	0.00%

Venta Bruta: \$0.00	Conteo: \$245.651	0.00%
Descuentos: \$0.00	Mermas: \$1,641.158	0.00%
Cupones: \$0.00	Otros: \$1,431.994	0.00%
Ventas Neta: \$0.00	% V. Neta: 0.00%	% V. Bruta: 0.00%
Consumo Teórico: \$0.00	0.00%	0.00%
[+] Faltantes: \$11,099.37	0.00%	0.00%
[] Sobrantes: \$-3,771.00	0.00%	0.00%
Costo de Ventas: \$7,380.01	0.00%	0.00%

C_results Record: E0F/4 Exclusive | 15:42:25

Inicio | Calculadora | Calculadora | SAR 9.03 | S.A.R. - Control del In... | 15:42

S.A.R. - Control del Inventarios

Resumen de Movimientos

23/03/2014 — 30/04/2014
ALIS PLANTA

Fecha	Transacción	Referencia	Nombre del Proveedor	Ingreso	Egreso	Saldo
25/03/2014	CONTEO	19				\$-8,118.26
01/04/2014	CONTEO	20				\$-8,118.26
04/04/2014	CONTEO	21			\$75.51	\$-8,193.77
08/04/2014	CONTEO	22				\$-8,193.77
14/04/2014	CONTEO	23				\$-8,193.77
21/04/2014	CONTEO	24				\$-8,193.77
28/04/2014	CONTEO	25		\$37.21		\$-8,156.56
28/04/2014	CONTEO	26				\$-8,156.56

Saldo Inicial: \$-8,118.26 Entradas: \$37.21 Salidas: \$75.51 Saldo Final: \$-8,156.56

Buttons: Consultar, Imprimir, Excel, Regresar

Results Record: EOF/8 Exclusive Ins Num: 15:46:13

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:46

S.A.R. - Control del Inventarios

Inventario Físico

No. 21

Bodega: ALIS PLANTA Fecha: 04/04/2014
 Proveedor: PROVEEDOR NO REGISTRADO
 Documento: Fecha de Pago: / /
 Forma de Pago:

Nombre del Producto	Actual	Contada	Cantidad	Precio	I.V.A	Subtotal
ALINO PIZZA MCCORMICK	10-000	11,593KG	11,593KG	\$6.74000		
PALILLOS PARA FINCHOS	537-000	5.620PAQ	12.000PAQ	\$0.74100		\$4.73
MILANO DE CHOCOLATE *650 GR	99-000	19.000BOT	19.000BOT	\$2.77700		
MILANO DE FRESA 650 * GR	100-000	15.000BOT	15.000BOT	\$2.77700		
PAN HOLIDO	14-000	12.661KG	12.661KG	\$2.22200		
JABON MACHO	305-000	42.000UND	42.000UND	\$0.80300		
AROMATIZANTE TIPS	312-000	11.000UND	11.000UND	\$0.79100		
LUSTRE GRUESO	304-000	18.000PAQ	18.000PAQ	\$0.89700		
LUSTRE FINO	303-000	1.000PAQ	1.000PAQ	\$0.27700		
SALSA BBQ	176-000	54.000KG	60.000KG	\$1.81600		\$10.90
SALSA BBQ HICKORY *612 GR	177-000	28.000BOT	28.000BOT	\$2.88200		
SALSA INGLESA BOT X 175CC	181-000	31.926BOT	31.926BOT	\$1.33900		
SALSA TABASCO JALAPEÑO	183-000	0.920BOT	0.920BOT	\$5.79100		
SALSA TOMATE	184-000	445.666KG	424.000KG	\$1.01400		\$-21.97
BISCOTELAS	21-000	28.000PAQ	38.000PAQ	\$1.58900		\$15.89
SPAGHETTI CRUDO	188-000	13.500KG	13.500KG	\$3.34000		
PASTA DE LASAGNA	112-000	24.000PAQ	27.000PAQ	\$2.24900		\$6.75
PASTA DE TOMATE * 4 KG	113-000	311.227GL	244.000GL	\$2.65500		\$-178.48
CUBO MAGGI DE CARNE	56-000	376.500UND	384.000UND	\$0.10100		\$0.76
CUBO MAGGI DE POLLO	57-000	417.572UND	451.000UND	\$0.09600		\$3.22
SOBRE RANCHERO DE CARNE	436-000	20.000UND	20.000UND	\$0.11700		

Subtotal: \$-75.51
 Impuesto: \$0.00
 Total: \$-75.51

Buttons: Imprimir, Regresar

C:\itrxdf Record: EOF/155 Exclusive Ins Num: 15:47:04

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:47

S.A.R. - Control del Inventarios

Resumen de Movimientos
21/04/2014 — 30/04/2014
ALIS PLANTA

Fecha	Transacción	Referencia	Nombre del Proveedor	Ingreso	Egreso	Saldo
21/04/2014	AJUSTE	54		\$57.99		\$-4,110.17
21/04/2014	AJUSTE	55			\$7.03	\$-4,117.20
21/04/2014	AJUSTE	56		\$1.05		\$-4,116.15
21/04/2014	PRODUCCION	164				\$-4,116.15
22/04/2014	PRODUCCION	165				\$-4,116.15
22/04/2014	PRODUCCION	166				\$-4,116.15
23/04/2014	AJUSTE	57		\$36.76		\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	167				\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	168				\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	169				\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	170				\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	171				\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	172				\$-4,079.39
23/04/2014	PRODUCCION	173				\$-4,079.39
24/04/2014	PRODUCCION	174				\$-4,079.39
24/04/2014	PRODUCCION	175				\$-4,079.39
25/04/2014	AJUSTE	58			\$274.96	\$-4,354.35
25/04/2014	AJUSTE	59			\$4.02	\$-4,358.37
25/04/2014	PRODUCCION	176				\$-4,358.37
25/04/2014	PRODUCCION	177				\$-4,358.37
25/04/2014	PRODUCCION	178				\$-4,358.37
26/04/2014	AJUSTE	60		\$9.88		\$-4,348.49
26/04/2014	AJUSTE	61			\$19.75	\$-4,368.24
26/04/2014	PRODUCCION	179				\$-4,368.24
26/04/2014	PRODUCCION	180				\$-4,368.24
26/04/2014	PRODUCCION	181				\$-4,368.24
28/04/2014	PRODUCCION	182				\$-4,368.24
29/04/2014	PRODUCCION	183				\$-4,368.24
29/04/2014	PRODUCCION	184				\$-4,368.24
Saldo Inicial:						\$-4,168.16
Entradas:				\$105.68		
Salidas:				\$305.76		
Saldo Final:						\$-4,368.24

Consultar Imprimir Excel Regresar

Results Record: EOF/31 Exclusive Ins Num 16:50:25

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 16:50

Se realiza el conteo físico de acuerdo a las políticas de la empresa cada ocho días, cada quince días, mensual. (Se recomienda que sea cada quince días porque son productos cárnicos para tener más control en la planta de producción)

S.A.R. - Control del Inventarios

Reportes de Inventarios

Reportes Auxiliares: Auxiliar de Ventas, Auxiliar de Compras, Auxiliar de Mo, Estado del In

Reportes Gerenciales: Análisis de C

Listados: Categorización de Inventarios, productos, Recetas, res, eeo Físico, recetas, contados

HOJA PARA CONTEO FISICO

Bodega: ALIS PLANTA

Grupo Principal: Todas los Grupos Principales

Grupo Secundario: Todos los Grupos Secundarios

Ciclo de Control: Todas los Ciclos

Parfilla Imprimir Conteo Físico Excel Regresar

Regresar

C:\WORKGROUP\DBS\ALIS\PRO.DBS Departamento: ALIS PLANTA Estación: SERVERAMB Usuario: ESCOBAR MAZABAND MARY LISANDR Ins Num 15:43:44

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:43

S.A.R. - Control del Inventarios

Inventario Físico No. 19

Bodega: ALIS PLANTA Fecha: 25/03/2014
 Proveedor: PROVEEDOR NO REGISTRADO
 Documento: / /
 Forma de Pago: / / Fecha de Pago: / /

Nombre del Producto	Actual	Contada	Cantidad	Precio	I.V.A	Subtotal
CAMARON AL GRANEL	242-000	1.811KG	1.811KG			\$12.42900
CAMARON ALIS	26-000	1159.000UND	1159.000UND			\$1.80100
CORVINA FILETE AL GRANEL	241-000	0.000KG	0.000KG			\$14.30100
CORVINA FILETE ALIS	63-000	342.000UND	342.000UND			\$4.23800
COMBINACION 1 ALIS	44-000	140.000UND	140.000UND			\$2.48300
COMBINACION 2 ALIS	45-000	170.000UND	170.000UND			\$2.41400
COMBINACION 3 ALIS	46-000	130.000UND	130.000UND			\$2.77600
CHULETA ALIS PORCION	40-000	8.000POR	8.000POR			\$2.45600
CHULETA GRANEL KG	399-000	0.000KG	0.000KG			\$7.25000
CHULETA UNIDAD	380-000	1274.000UND	1274.000UND			\$1.24400
FILET MIGNON ALIS 12OZ	62-000	118.000UND	118.000UND			\$3.81500
LOMO FINO ALIS 13OZ	88-000	3.000UND	3.000UND			\$4.97700
CUADRIL ALIS 12OZ	55-000	59.000UND	59.000UND			\$3.83000
TBONE ALIS	190-000	214.000UND	214.000UND			\$4.12900
BIFE DE CHORIZO AL GRANEL	20-000	89.471KG	89.471KG			\$9.21000
BIFE DE CHORIZO ALIS 13OZ	19-000	145.000UND	145.000UND			\$4.11300
PARRILLADA ALIS 1P	110-000	0.000UND	0.000UND			\$3.84300
CARNE ASADA ALIS 10OZ	28-000	1175.000UND	1175.000UND			\$2.51100
CABEZAS DE LOMO FINO	404-000	1.450KG	1.450KG			\$13.67400
LOMO DE FALDA 5OZ	82-000	377.000UND	377.000UND			\$1.19400
LOMO DE FALDA AL GRANEL	83-000	108.054KG	108.054KG			\$5.89100

Subtotal: \$0.00
 Impuesto: \$0.00
 Total: \$0.00

Inicio | Record: EOF/138 | Exclusivo | Calculadora | SAR 9.03 | S.A.R. - Control del In... | 15:46:32

S.A.R. - Control del Inventarios

Inventario Físico No. 25

Bodega: / / Fecha: 28/04/2014

Impresora: \\bodega\EPSON LX-350 ESC/P
 Estado: Listo
 Tipo: EPSON LX-350 ESC/P
 Ubicación: USB001
 Comentario: Imprimir a un archivo

Intervalo de impresión: Todo Páginas de: 1 a: 9999 Selección
 Copias: Número de copias: 1 Intercalar

Aceptar Cancelar

Contada	Cantidad	Precio	I.V.A	Subtotal
1.816KG				\$12.43000
429.000UND				\$1.76700
0.000KG				\$14.22000
144.000UND				\$4.00700
84.000UND				\$2.53900
150.000UND				\$2.57000
150.000UND				\$2.84300
8.250KG				\$7.25000
584.000UND				\$1.31100
0.000POR				\$2.60100
62-000	282.000UND	282.000UND		\$3.67100
88-000	57.000UND	57.000UND		\$4.64000
55-000	74.000UND	74.000UND		\$3.45100
190-000	0.000UND	0.000UND		\$4.09500
87-000	0.000KG	0.000KG		\$10.50000
83-000	0.000KG	0.000KG		\$5.86600
404-000	0.000KG	0.000KG		\$12.91500
20-000	150.100KG	149.250KG	-0.850KG	\$9.09100
19-000	15.000UND	15.000UND		\$4.15900
110-000	230.000UND	230.000UND		\$4.39200
28-000	1208.000UND	1212.000UND	4.000UND	\$2.65600

Subtotal: \$37.21
 Impuesto: \$0.00
 Total: \$37.21

Inicio | Results | Record: 148/2883 | Record Unlocked | Calculadora | SAR 9.03 | S.A.R. - Control del In... | 15:47:46

S.A.R. - Control del Inventarios

Resumen de Movimientos

23/03/2014 — 30/04/2014
ALIS PLANTA

Fecha	Transacción	Referencia	Nombre del Proveedor	Ingreso	Egreso	Saldo
25/03/2014	CONTEO	19				\$-8,118.26
01/04/2014	CONTEO	20				\$-8,118.26
04/04/2014	CONTEO	21			\$75.51	\$-8,193.77
08/04/2014	CONTEO	22				\$-8,193.77
14/04/2014	CONTEO	23				\$-8,193.77
21/04/2014	CONTEO	24				\$-8,193.77
28/04/2014	CONTEO	25		\$37.21		\$-8,156.56
28/04/2014	CONTEO	26				\$-8,156.56

Saldo Inicial: \$-8,118.26 Entradas: \$37.21 Salidas: \$75.51 Saldo Final: \$-8,156.56

Consultar Imprimir Excel Regresar

Results Record: EOF/8 Exclusive Ins Num 15:46:13

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:46

S.A.R. - Control del Inventarios

Estado del Inventario

Bodega: ALIS PLANTA

Nombre del Grupo	Inventario Actual			Reposición
	Estandar	Promedio	%	
ALIMENTOS	\$0.00	\$25,422.61	64.85%	\$26,022.86
MAT Y SUMINISTRO	\$0.00	\$8,885.66	22.67%	\$8,756.67
LICORES	\$0.00	\$3,692.85	9.42%	\$3,692.85
BEBIDAS	\$0.00	\$1,195.40	3.05%	\$1,196.67
	\$0.00	\$39,196.54		\$39,669.07

Consultar Imprimir Regresar

Ins Num 15:42:56

Inicio Calculadora Calculadora SAR 9.03 S.A.R. - Control del In... ES 15:42

EJEMPLO

EJERCICIOS DE COSTO

El día 15 de octubre de 2014 recibe un pedido 250kg chorizo 500 gramos 13 trabajadores.

	Salarios al mes	Sueldos por día
Mauricio Chamorro (Jefe de Producción)	\$ 420,00	\$ 14,00
Carlos Espinoza (Ayudante de Producción)	\$ 360,00	\$ 12,00
Freddy Lopez (Ayudante de Producción)	\$ 360,00	\$ 12,00
Telmo Chamorro (Ayudante de Producción)	\$ 360,00	\$ 12,00
Gonzalo Chauvin (Ayudante de Producción)	\$ 360,00	\$ 12,00
Pamela Ramos (Contadora)	\$ 700,00	\$ 23,33
Yolanda Mazabanda (Auxiliar Contable)	\$ 400,00	\$ 13,33
Flafio Duran (Administrador)	\$ 800,00	\$ 26,67

Materiales para la producción

- ✓ 350 kilogramos muslo de cerdo (\$ 3 el kilo)
- ✓ 50 kilogramos lomo fino res (\$2 el kilo)
- ✓ 100 kilos grasa de cerdo o grasa chicharrón (\$ 1 el kilo)
- ✓ 2,50 kilogramos de sal (\$ 0,80ctvs. el gramo)
- ✓ 1,50 kilogramos de orégano (\$ 1,50 el kilo)
- ✓ 900 gramos de ají molido (\$ 0,08 ctvs. el gramo)
- ✓ 800 gramos de pimienta negra (\$ 4 el kilo)
- ✓ 2 pq de nuez moscada (100 gramos) (\$ 0,10 ctvs. el gramo)
- ✓ 1 cartón de litro de vino tinto (santa lucia) (\$ 6)
- ✓ 2,00 kilogramos de ajo (en pepa molido) (\$ 2 el kilo)
- ✓ 1,20 pimienta picante (\$ 2 el kilo)
- ✓ 1,20 pimienta dulce (\$ 2 el kilo)
- ✓ 50 unidades de tripa de cerdo (\$ 0,25 ctvs. la unidad)
- ✓ 1 rollo de hilo para atar (\$ 1,50)

- ✓ Pago por agua \$ 30, por luz \$ 120, Teléfono \$ 40
- ✓ Madera seca la jareta (\$ 1,20)
- ✓ Depreciación de la maquinaria \$ 150 (al mes) Adquiridas por \$24000.00
- ✓ Gasto de arriendo \$ 350

Se pide

1. Orden de pedido
2. Orden de producción
3. Solicitud de compra
4. Orden de compran
5. Factura
6. Kàrdex
7. Hoja de requisición
8. Hoja de costos
9. Libro diario
10. Mayorizacion
11. Estado de productos vendidos
12. Estado de resultados
13. Asientos de cierre
14. Tabla de depreciación
15. Rol de pagos

Utilidad 28% en la producción

EMBUTIDORA EL SALINERITO		ORDEN DE PEDIDO No. 001	
		Fecha:	15/10/2014
Señores:	Grupo Salinas	Teléfono:	
Domicilio:	Salinas	Fecha de entrega:	20/12/2014 (4PM)
Cantidad:	Producto	Precio unitario	Precio total
250	Chorizo de 500 gramos	\$ 8,00	\$ 2000, 00
Resumen de la cuenta			
Total:	\$ 2000,00	En efectivo:	\$ 2000,00
Su pago:	\$ 2000,00	Cheque:	
Saldo actual:	\$ -----	Recibí la suma de:	\$ 2000,00
Firma de conformidad del Cliente		Firma del Propietario	

EMBUTIDORA EL SALINERITO

ORDEN DE PEDIDO No. 001

Departamento:	Producción
Producto:	Chorizo 500 gramos
Cantidad:	250

Cliente:	Grupo Salinas
Fecha de inicio:	17/10/2014 (8AM)
Fecha de terminación:	19/10/2014 (4 PM)

Especificaciones:

250 Chorizo 500 gramos para entregar al Grupo Salinas 4:30PM

Elaborado por:

Aprobado por:

Sra. Yolanda Mazabanda
Auxiliar Contable

Sr. Mauricio Chamorro
Jefe de Producción

EMBUTIDORA EL SALINERITO

ORDEN DE COMPRA

Fecha de emisión:	15/10/2014
--------------------------	------------

Sirvan se tramitar la compra de los siguientes:

Materiales Activos fijos
Repuestos Artículos de uso

Descripción	Cantidad Requerida	Clave Justificada
Muslo de cerdo	250	S01
Lomo fino de res	50	S01
Grasa de cerdo (grasa chicharon)	100	S01
Sal	4,50	S01
Orégano	6,00	S01
Ají molido	7,00	S01
Pimienta negra	7,50	S01
Nuez moscada	10	S01
Vino tinto (santa lucia)	3	S01
Ajo en pepa	10	S01
Pimienta picante	12	S01
Pimienta dulce	12	S01
Tripas de cerdo	50	S01
Rollo de hilo	1	S01

Nota: Necesario para la elaboración de 250 Chorizos de 500 gramos

Sra. Yolanda Mazabanda
Auxiliar Contable

Sr. Mauricio Chamorro
Jefe de Producción

EMBUTIDORA EL SALINERITO

ORDEN DE COMPRA

Fecha de emisión:	15/10/2014
Señores de la despensa:	Granja Chazojuan

De acuerdo con su cotización les asigna el siguientes pedido:

Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Código	V. Unitario	V. Total
250	Kilos	Muslo de cerdo	1210 TZ	\$ 4,00	\$ 1000
50	Kilos	Lomo fino de res	2103 ML	\$ 3,00	\$ 150
100	Kilos	Grasa chancho	1530 PQ	\$ 1,50	\$ 150
50	unidad	Tripa de cerdo	213 RT	\$ 0,50	\$ 25
TOTAL					\$ 1325

Sra. Yolanda Mazabanda

Auxiliar Contable

Sr. Mauricio Chamorro

Jefe de Producción

EMBUTIDORA EL SALINERITO

ORDEN DE COMPRA

Fecha de emisión:	15/10/2014
Señores de la despensa:	Mega maxi Ambato

De acuerdo con su cotización les asigna el siguientes pedido:

Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Código	V. Unitario	V. Total
4,50	Kg	Sal	5020 YA	0,80	3,60
6,00	Kg	Orégano	2245 PDE	1,50	9,00
7,00	Kg	Ají molido	2056 XDZ	1,10	7,70
7,50	Kg	Pimienta negra	205 DS	3,00	22,50
100	Pq 400 gl	Nuez moscada	30 PT	0,10	10,00
3	Litro	Vino tinto (Santa Lucia)	2541 YT	5,50	16,50
10	Kg	Ajo (en pepa)	2130 NC	1,20	12,00
1	Unidad	Hilo	10043 LOY	3,00	3,00
12	Kg	Pimienta dulce	508 LT	2,00	24,00
12	Kg	Pimienta picante	91200 Y21T	2,00	24,00
				TOTAL	132,30

DESPENSA GRANJA CHAZOJUAN

Sr(es): Embutidora Salinerito

Teléfono:

Ruc:

Fecha de emisión: 15/10/2014

Dirección: Salinas

Cantidad	Descripción	V. Unitario	V. Total
250	Muslo de cerdo	\$ 4,00	\$ 1000
50	Lomo fino de res	\$ 3,00	\$ 150
100	Grasa chancho	\$ 1,50	\$ 150
50	Tripa de cerdo	\$ 0,50	\$ 25
		Subtotal 12% IVA	-----
		Subtotal 0% IVA	\$ 1325
		Descuento	-----
		ICE 15%	-----
		IVA 12%	-----
Recibe conforme	Entrega conforme	TOTAL	\$ 1325

DESPENSA SUPER MAXI**Sr(es):** Embudidora Salinerito**Teléfono:****Ruc:****Fecha de emisión:** 15/10/2014**Dirección:** Salinas

Cantidad	Descripción	V. Unitario	V. Total
4,50	Sal	\$ 0,80	\$ 3,60
6,00	Orégano	\$ 1,50	\$ 9,00
7,00	Ají molido	\$ 1,10	\$ 7,70
7,50	Pimienta negra	\$ 3,00	\$ 22,50
100	Nuez moscada	\$ 0,10	\$ 10,00
3	Vino tinto (Santa Lucia)	\$ 5,50	\$ 16,50
10	Ajo (en pepa)	\$ 1,20	\$ 12,00
1	Hilo	\$ 3,00	\$ 3,00
12	Pimiento dulce	\$ 2,00	\$ 24,00
12	Pimienta picante	\$ 2,00	\$ 24,00
		Subtotal 12% IVA	\$ 37,80
		Subtotal 0% IVA	\$ 94,50
		ICE 15%	-----
		IVA 12%	\$ 4,54
Recibe conforme	Entrega conforme	TOTAL	\$ 136,84

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Muslo de chanco									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 1260	250	\$ 4,00	\$ 1000				250	\$ 4,00	\$ 1000
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				250	\$ 4,00	\$ 1000	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Lomo fino de res									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 2328	50	\$ 3,00	\$ 150				50	\$ 3,00	\$ 150
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				50	\$ 3,00	\$ 150	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Grasa Chicha									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida Kilos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 2390	100	\$ 1,50	\$ 150				100	\$ 1,50	\$ 150
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				100	\$ 1,50	\$ 150	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Tripas de chanco									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida Unidad	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 2210	50	\$ 0,50	\$ 25				50	\$ 0,50	\$ 25
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				50	\$ 0,50	\$ 25	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Sal									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilogramos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2014	Compra fact. No. 120	4,50	\$ 0,80	\$ 3,60				4,50	\$ 0,80	\$ 3,60
15/10/2014	Orden de requisición No. 1				4,50	\$ 0,80	\$ 3,60	0		

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Orégano									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilogramos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 605	6	\$ 1,50	\$ 9				6	\$ 1,50	\$ 9
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				6	\$ 1,50	\$ 9	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Ají molido									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilogramos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2014	Compra fact. No. 1210	7	\$ 1,10	\$ 7,70				7	\$ 1,10	\$ 7,70
15/10/2014	Orden de requisición No. 1				7	\$ 1,10	\$ 7,70	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Pimienta negra									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilogramos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 102	7,50	\$ 3,00	\$ 22,50				7,50	\$ 3,00	\$ 22,50
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				7,50	\$ 3,00	\$ 22,50	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Nuez moscada									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida kilogramos	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2014	Compra fact. No. 112	100	\$ 0,10	\$ 10				100	\$ 0,10	\$ 10
15/10/2014	Orden de requisición No. 1				100	\$ 0,10	\$ 10	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Vino tinto santa lucia									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
									Unidad de medida Litros	
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 2199	3	\$ 5,50	\$ 16,50				3	\$ 5,50	\$ 16,50
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				3	\$ 5,50	\$ 16,50	0		

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Ajo en pepa									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
							Unidad de medida kilogramos			
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2014	Compra fact. No. 3320	10	\$ 1,20	\$ 12				10	\$ 1,20	\$ 12
15/10/2014	Orden de requisición No. 1				10	\$ 1,20	\$ 12	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Hilo plástico									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
							Unidad de medida Unidad			
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 1607	1	\$ 3,00	\$ 3,00				1	\$ 3,00	\$ 3,00
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				1	\$ 3,00	\$ 3,00	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Pimienta dulce									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
							Unidad de medida kilogramos			
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2014	Compra fact. No. 3320	12	\$ 2,00	\$ 24				12	\$ 2,00	\$ 24
15/10/2014	Orden de requisición No. 1				12	\$ 2,00	\$ 24	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO										
TARJETAS KARDEX										
Artículos: Pimienta picante									Máximo	
Método: Promedio									Mínimo	
							Unidad de medida kilogramos			
Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Compra fact. No. 10020	12	\$ 2,00	\$ 24				12	\$ 2,00	\$ 24
15/10/2015	Orden de requisición No. 1				12	\$ 2,00	\$ 24	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETAS KARDEX**

Artículos: Chorizo (500 gramos)

Método: Promedio

Máximo

Mínimo

Unidad de medida

Kilos

Fecha	Detalle	Entrada			Salidas			Existencias		
		Cant.	V. Unit.	V. Total	Cant.	V. Unit	V. Total	Cant.	V. Unit.	V. Total
15/10/2015	Producto terminado	250	\$ 6,00	\$ 1500,00				250	\$ 6,00	\$ 1500,00
15/10/2015	Entrega				250	\$ 6,00	\$ 1500,00	0	--0--	--0--

EMBUTIDORA EL SALINERITO

Libro Diario

PAG. 1

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
15/10/2014	1		
	Materia Prima	1461,84	
	IVA en Compras	175,42	
	a) caja		1570,03
	IR Retenido por Pagar		14,61
	IVA Retenido		52,62
	v/ Compra de Materia Prima Según Fact. 2310		
15/10/2014	2		
	Nómina de fábrica	125,32	
	Gasto Seguro	13,97	
	sueldos por Pagar		113,48
	Seguros Por Pagar		25,81
	Valor por Nómina Empleado		
15/10/2014	3		
	Inventario producto en proceso	1601,13	
	a) Materiales Directos		1400,00
	Mano de obra Directa		139,29
	Costos indirectos de fabricación y control		61,84
	v/los Costos Reales		
15/10/2014	4		
	Inventario productos terminados	1500,00	
	a) Inventario Productos en Proceso		1500,00
	v/Costos Reales		
15/10/2014	5		
	Gasto Sueldos Administración	23,33	
	Gastos Sueldos Venta	13,33	
	a)Sueldos por Pagar		36,66
	Valor Pago Sueldos		
15/10/2014	6		
	Caja	2148,00	
	Anticipo IR Retenido	20,00	
	Anticipo IVA Retenido	72,00	
	a) Ventas		2000,00
	IVA Ventas		240,00
	v/Venta de 250 Chorizo(500gramos)		
	SUMAN	7154,34	7154,34

EMBUTIDORA EL SALINERITO

Libro Diario

	VIENEN	7154,34	7154,34
15/10/2014	7		
	Costo de Producción	1500,00	
	a)Inventario Producto Terminado		1500,00
	v)al Precio de Costo		
	8		
15/10/2014	Ventas	2000,00	
	a)Costo de Producción		1500,00
	Utilidad Bruta en Ventas		500,00
	v)Determinar Ganancia Bruta		
	9		
15/10/2014	Utilidad Bruta en Ventas	500,00	
	a)Gastos Sueldo Ventas		13,33
	Gastos Sueldos Administración		23,33
	Utilidad Operacional		463,34
	v)Valor Determinar Utilidad Operacional		
15/10/2014	10		
	IVA Ventas	240,00	
	IVA Compras		175,42
	IVA por Pagar		64,58
	Valor para determinar el IVA en ventas		
15/10/2014	11		
	IVA Retenido por Pagar	52,62	
	IVA por Pagar	19,38	
	Anticipo IVA Retenido		72,00
	V)Determinar Ganancia Bruta		
	Total	11466,34	11466,34

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
121042	Kilos	250	Muslo de chanco	\$ 4,00	\$ 1000
Total					\$ 1000

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
2103ML	Kilos	50	Lomo fino de res	\$ 3,00	\$ 150
Total					\$ 150

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
213 RT	Kilos	100	Grasa chicharrón	\$ 1,50	\$ 150
Total					\$ 150

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
213 RT	Unidad	50	Tripas de cerdo	\$ 0,50	\$ 25
Total					\$ 25

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
5020 YA	Kilogramos	4,50	Sal	\$ 0,80	\$ 3,60
Total					\$ 3,60

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
2245 POE	Kilogramos	6	Orégano	\$ 1,50	\$ 9
Total					\$ 9

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales****Departamento:** Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
2056XD2	kilogramos	7	Ají molido	\$ 1,10	\$ 7,70
Total					\$ 7,70

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales****Departamento:** Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
205 DS	Kilogramos	7,50	Pimienta negra	\$ 3,00	\$ 22,50
Total					\$ 22,50

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales****Departamento:** Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
30 DT	Kilogramos	10	Nuez moscada	\$ 0,10	\$ 10
Total					\$ 10

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
2545YT	Litros	3	Vino tinto	\$ 5,50	\$ 16,50
Total					\$ 16,50

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
2130 NC	Kilogramos	10	Ajo en pepa	\$ 1,20	\$ 12
Total					\$ 12

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
10043LOY	Unidad	1	Hilo	\$ 3,00	\$ 3,00
Total					\$ 3,00

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
500 Lt	Kilogramos	12	Pimienta dulce	\$ 2,00	\$ 24
				Total	\$ 24

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO**Orden de requisición de materiales**

Departamento: Producción Chorizo (500 gramos) cantidad 250

Materiales Directos					
Código	Unidad de medida	Cantidad	Detalle	Precio	Valor
91200YZH	Kilogramos	12	Pimienta picante	\$ 2,00	\$ 24
				Total	\$ 24

Requerida por: Sr. Mauricio Chamorro

Aprobada por: Sra. Pamela Ramos

Entregado por: Sra. Yolanda Mazabanda

EMBUTIDORA EL SALINERITO

HOJA DE COSTOS

Cliete: Grupo Salinas
Clase: Chorizo (500 gramos)
Fecha de inicio: 15/10/2014 (8AM)
Fecha de terminación: 15/12/2014 (16PM)

Orden de producción: 3
Cantidad: 250
Precio de venta:

Materia Prima Directa					Mano de Obra Directa			Costos Indirecta de fabricación					
Fecha	Clase	Cant.	V. Unit.	V. Total	Fecha	Hora	Valor	Fecha	Concepto	V. Total			
15/10/2014	Muslo cerdo	250	4,00	1000,00	15/01/2014	48	108		Servicios básicos	6,33			
15/10/2014	Lomo fino de res	50	3,00	150,00					Madera	4,00			
15/10/2014	Grasa chicharon	100	1,50	150,00					Depreciación	5,00			
15/10/2014	Sal	1,50	0,80	3,60					Maquinaria				
15/10/2014	Orégano	6,00	1,50	9,00					Gasto de arrendo	11,66			
15/10/2014	Ají molido	7,00	1,10	7,70									
15/10/2014	Pimienta negra	7,50	3,00	22,50									
15/10/2014	Nuez moscada	10	0,10	10,00									
15/10/2014	Vino tinto	3	5,50	16,50									
15/10/2014	Ajo en pepa	10	1,20	12,00									
15/10/2014	Pimienta picante	12	2,00	24,00									
15/10/2014	Pimienta dulce	12	2,00	24,00									
15/10/2014	Tripa de cerdo	50	0,50	25,00									
15/10/2014	Rollo de hilo	1	3,00	3,00									
	Total			1461,84					Total	108		Total	26,99

Resumen

MPD	\$ 1461,84
MOD	\$ 108,00
CIF	\$ 26,99
Costo total	\$ 1596,83

EMBUTIDORA EL SALINERITO
MAYORIZACIÓN

Materia prima	
\$ 1461,84	\$
	1400,00

IVA en compras	
\$ 175,42	\$ 175,42

Caja	
\$ 2148,00	\$ 1570,03

IR retenido por pagar	
	\$ 14,61

IVA retenido por pagar	
\$ 52,62	\$ 52,62

Inventario producto en proceso	
\$ 1601,13	\$ 1500,00

Mano de obra directa	
	\$ 139,29

Costos indirectos de fabricación y control	
	\$ 61,84

Inventario productos terminados	
\$ 1500,00	\$ 1500,00

Gastos Sueldos Administración	
\$ 23,33	\$ 23,33

Gastos Sueldos ventas	
\$ 13,33	\$ 13,33

Sueldos por Pagar	
	\$ 36,66
	\$ 113,48

Gasto Seguro	
\$ 13,97	

Nómina de fabrica	
\$ 125,32	

Anticipo IR retenido	
\$ 20,00	

Anticipo IVA	
\$ 72,00	\$72,00

Ventas	
\$ 2000,00	\$ 2000,00

IVA Ventas	
\$ 240,00	\$ 240,00

Costo de producción	
\$ 1500,00	

Utilidad bruta en ventas	
\$500,00	\$500,00

Utilidad operacional	
	\$ 463,34

IVA compras	
	\$175,42

IVA por pagar	
\$ 19,38	\$ 64,58

Seguros por pagar	
	\$ 25,81

EMBUTIDORA EL SALINERITO

Estado de costos de productos vendidos

Salinas 15 de octubre del 2014

En miles de dólares

Materia prima	\$ 1461,84
Mano de obra directa	\$ 108,00
Costos generales de fabricación y control	\$ 26,99
Costo de producción	\$ 1596,83

Sra. Pamela Ramos

Contadora

NOTA EXPLICATIVA: LA PRODUCCIÓN ES DE \$2000

EMBUTIDORA EL SALINERITO

Estado de Resultados

Salinas 15 de octubre del 2014

En miles de dólares

INGRESO OPERACIONES

Ventas	\$ 2000,00
Costo de producción	\$ 1596,83
Ganancia bruta en ventas	<u>\$ 403,17</u>

GASTOS DE OPERACIONES

Gastos de ventas	\$ 13,13
Gastos de administración	\$ 23,33
Gastos operacionales	<u>\$ 36,46</u>

UTILIDAD OPERACIONAL \$ 366,51

Sra. Pamela Ramos

Contadora

NOTA EXPLICATIVA: LA UTILIDAD DEL EJERCICIO ES DEL 28%

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Mauricio Chamorro (Jefe de Producción)**Código:** PM01**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Carlos Espinoza (Auxiliar de Producción)**Código:** TR02**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Irene López (Auxiliar de Producción)**Código:** MN03**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Telmo Chamorro (Auxiliar de Producción)**Código:** XZ04**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Gonzalo Chamorro (Auxiliar de Producción)**Código:** IL05**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Pamela Ramos (Contadora)**Código:** RE06**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Yolanda Mazabanda (Auxiliar Contable)**Código:** DF07**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TARJETA DE RELOJ****Nombre:** Flavio Durán (Administrador)**Código:** HJ08**Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Movimiento			Horas Jornadas	Horas Extras	Total
Días	Hora de Entrada	Hora de Salida			
Viernes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Lunes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Martes	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Miércoles	8:00	16:00	-----	-----	8:00
Jueves	8:00	16:00	-----	-----	8:00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**ROL DE PAGOS****Semana del 15-10-2014 al 21-10-2014**

Nº	Apellido y Nombre	Número de horas laboradas	Valor costo diario	Valor hora	CI	TOTAL
1	Mauricio Chamorro	8:00	\$ 1,50	\$ 12,00	0201929896	\$ 360,00
2	Carlos Espinoza	8:00	\$ 1,50	\$ 12,00	0201663419	\$ 360,00
3	Irene López	8:00	\$ 1,50	\$ 12,00		\$ 360,00
4	Telmo Chamorro	8:00	\$ 1,50	\$ 12,00		\$ 360,00
5	Gonzalo Chamorro	8:00	\$ 1,75	\$ 14,00		\$ 420,00
6	Pamela Ramos	8:00	\$ 2,92	\$ 23,33		\$ 700,00
7	Yolanda Mazabanda	8:00	\$ 1,67	\$ 13,33		\$ 400,00
8	Flavio Durán	8:00	\$ 3,33	\$ 26,66		\$ 800,00
	TOTAL		\$ 15,67	\$ 125,32		\$ 3760,00

EMBUTIDORA EL SALINERITO**TABLA DE DEPRECIACIÓN**

Maquinaria	valor	Valor residual	valor	Depreciación anual	Depreciación mensual	Depreciación diaria
Mezcladora	\$ 6000,00	\$ 600,00	\$ 5400,00	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 1,50
embutidora	\$ 14000,00	\$ 1400,00	\$ 12600,00	\$ 1260,00	\$ 105,00	\$ 3,50
Suma de depreciación diario						\$ 5,00

3.6 RESULTADOS ESPERADOS

Al implementar el Software de Costos para la EMBUTIDORA SALINERITO ubicada en la Parroquia de Salinas, se mejorará y perfeccionará los Costos de producción para ser más competitivos en el mercado nacional

El Software de Costos es adecuado a la actividades de la institución sus resultados serán de beneficio para la correcta toma de decisiones y la mejor utilización de los recursos disponibles.

Además el Software de Costos (SAR) mejorara en la correcta aplicación de los Costos que permitan mejorar la Producción.

3.7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LA PROPUESTA

3.7.1 CONCLUSIONES

- La falta de un sistema de costos apropiado ha traído consigo dificultades en la obtención y difusión de la producción, tanto para la Embutidora, como a sus beneficiarios directos y demás involucrados.
- La persona que está a cargo del área de producción no está en una continua capacitación por lo tanto no puede cumplir a cabalidad la función asignada.

3.7.2 RECOMENDACIONES

- Aplicar un sistema de costos acorde a las actividades a la que se dedica la Embutidora, que proporcione a la vez información precisa y oportuna para establecer lineamientos de competitividad.
- Crear una cultura organizativa en la cual se establezca funciones y para cada una de las personas encargadas de la administración y así lograr la eficiencia en el trabajo.
- Contar con un equipo de trabajo innovador, flexible y cooperador que asuma riesgos, constituyéndose en un personal responsable y estable mediante la capacitación y el entrenamiento continuo

3.8 BIBLIOGRAFIA

- ❖ Constitución De La República Del Ecuador 2008 “Plan Del Buen Vivir, Sección Primera: Artículo 13
- ❖ Estatuto De La Funorsal
- ❖ Archivos Funorsal 2010 - 2011
- ❖ Hargadón, Armando. Contabilidad De Costos.
- ❖ Ley De Compañías Industriales.
- ❖ Molina, Antonio. Contabilidad De Costos. Ed. Talleres Gráficos Ipretec Quito-Ecuador.
- ❖ Reglamento De Seguridad Y Salud De Los Trabajadores.
- ❖ Sampieri Roberto & Coautores Metodología De La Investigación (2ª Edición). México. Editorial Mc. Graw - Hill.
- ❖ Vásconez, José, Contabilidad De Costos, Ed. Imprenta Mariscal Quito-Ecuador
- ❖ Zambrano, Walter. Análisis Y Tratamiento Contable. Guayaquil. Editorial Gráficos Asociados S.A.
- ❖ Zapata Sánchez, Pedro. Contabilidad De Costos
- ❖ Editora; Lily Solano Arévalo
- ❖ Jefe De Producción; Consuelo Ruiz
- ❖ Lugares De Publicaciones:
- ❖ Ecuador, Bogotá, Buenos Aires, Caracas, Ciudad De México, Ciudad De Panamá, Guatemala, Lisboa, Madrid, Nueva York, Santiago, Londres, Milán, Nueva Delhi, San Francisco, Singapur 491 Páginas

3.9 ANEXOS



ANEXO 1

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA
ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR DE LA EMBUTIDORA
SALINERITO FUNORSAL DE LA PARROQUIA SALINAS DE LA CUIDAD
DE GUARANDA**

OBJETIVO: Recopilar datos sobre los registros y documentos que maneja, la forma de determinar costos y precios de venta de los embutidos producidos para poder detectar las falencias de la empresa.

1. ¿La Embutidora aplica un Sistema de Costos?

SI ()

NO ()

2. ¿Cree que usted que es necesario aplicar el Sistema de Costos?

SI ()

NO ()

3. ¿Conoce el proceso de orden de producción?

SI ()

NO ()

4. ¿Es factible aplicar un Sistema de costo por órdenes de producción en la Embutidora.

SI ()

NO ()

5. ¿Existe la información necesaria para implementar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción?

SI ()

NO ()

6. ¿Conoce el significado de productividad?

SI ()

NO ()

7. ¿Existe rentabilidad en la producción?

SI ()

NO ()

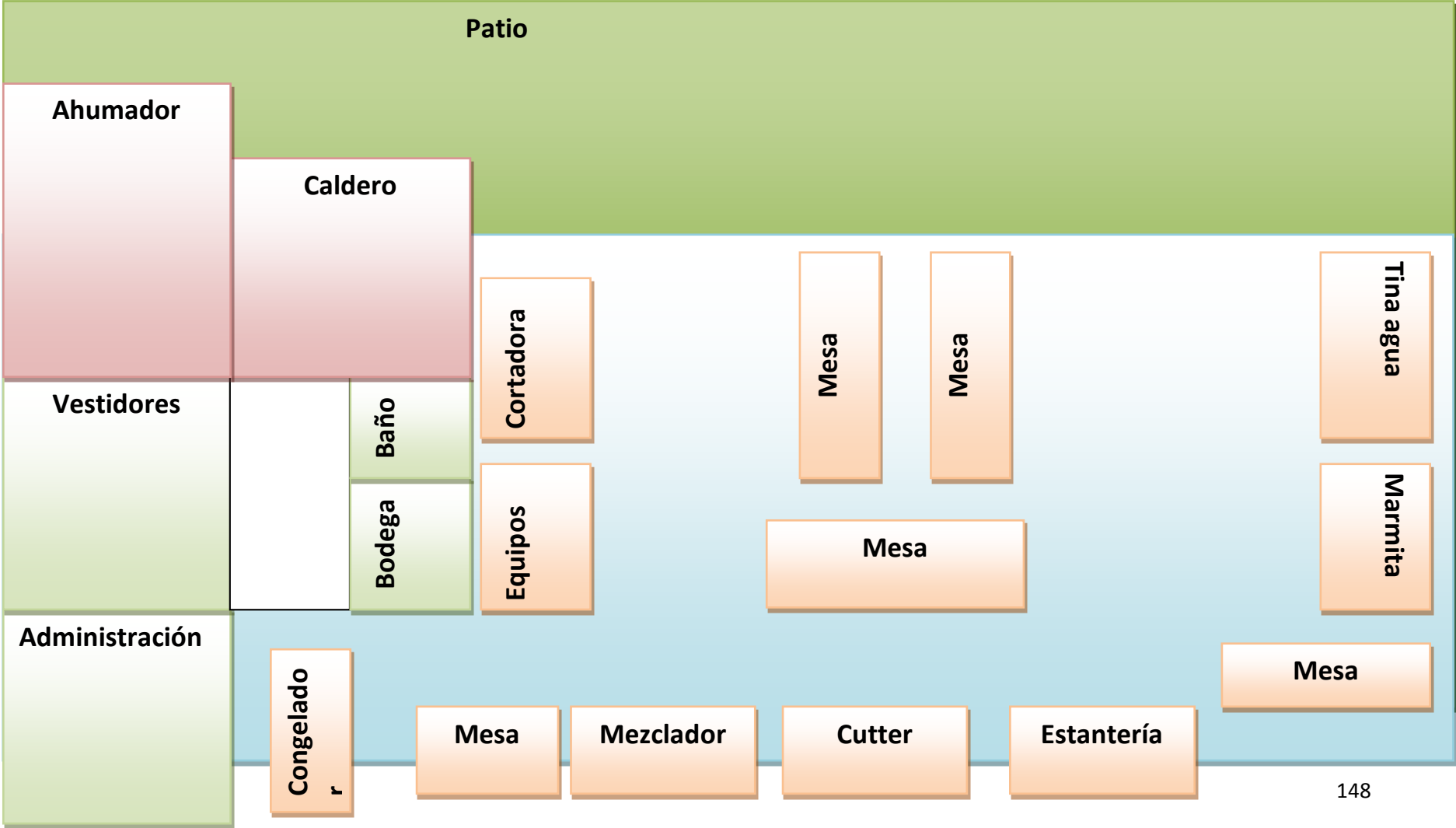
8. Los precios de los productos que ofrece la Embutidora son accesibles para el cliente?

SI ()

NO ()

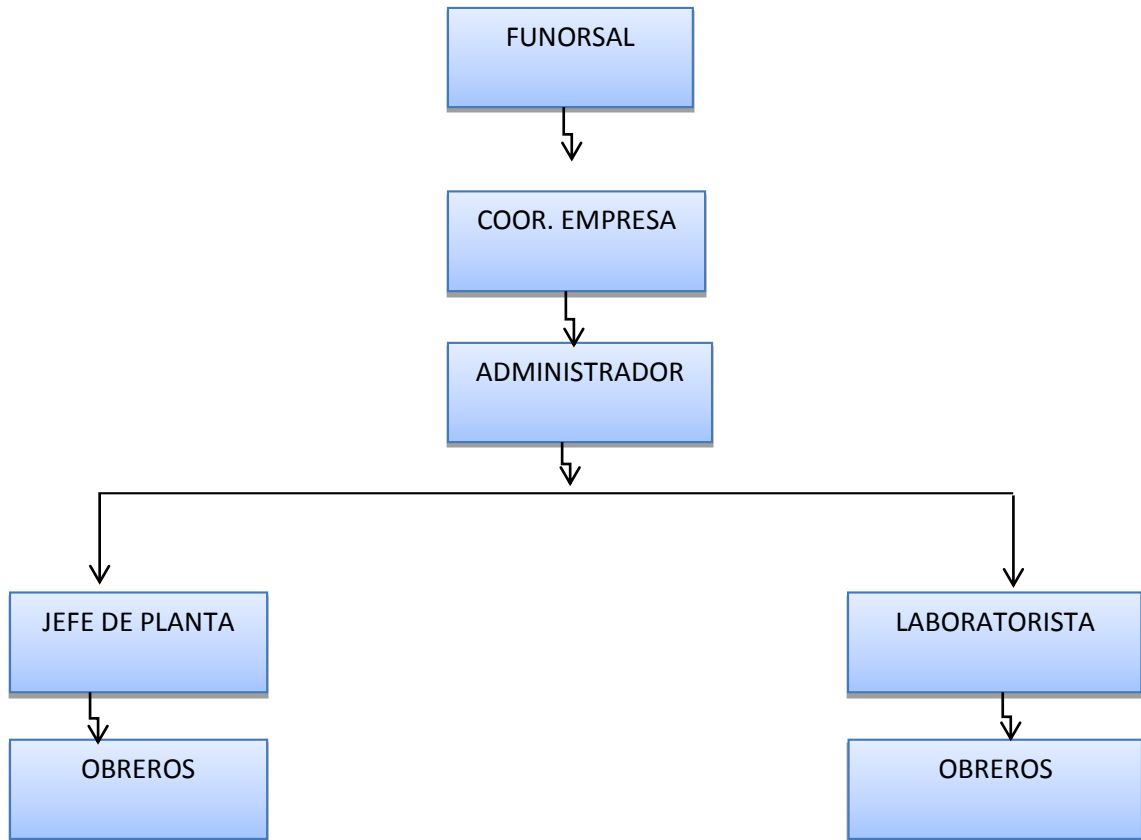
ANEXO 2

INSTALACIÓN DE LA PLANTA



ANEXO 3

ORGANIGRAMA DE LA EMBUTIDORA



ANEXO 4

PROCESAMIENTO



ANEXO 5

MADURACIÓN





ANEXO 6

ANÁLISIS DE PRODUCTO TERMINADO

