



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**VIII SEMINARIO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y
AUDITORÍA CPA.**

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

TEMA:

**“EL REGISTRO DE ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA Y
SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL
RESTAURANTE POLLOS D’CAMPO EN EL SEGUNDO
SEMESTRE DEL AÑO 2010”**

AUTORA: LISINTUÑA REYES SILVIA SUSANA

TUTOR: DR. KLÉVER PALMA

AMBATO – ECUADOR

2011

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Kléver Hernán Palma Vallejo, con cédula de ciudadanía No 180169167-4, en mi calidad de Tutor del trabajo de investigación sobre el tema: “El registro de adquisición de materia prima y su incidencia en el costo de producción del restaurante Pollos D’Campo en el segundo semestre del año 2010” desarrollado por Silvia Susana Lisintuña Reyes, estudiante del VII Seminario de Graduación de la Carrera Contabilidad y Auditoría considero que dicho Trabajo de Graduación reúne los requisitos mínimos, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, modalidad Seminarios de la Universidad Técnica de Ambato y el normativo para la presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por la Comisión de Calificador designada por H. Consejo Directivo.

Ambato, 4 de agosto del 2011

EL TUTOR

.....
Dr. Kléver Palma

AUTORÍA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Yo, Silvia Susana Lisintuña Reyes, con cédula de ciudadanía No 180292225-0, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el Trabajo de Graduación: “El registro de adquisición de materia prima y su incidencia en el costo de producción del restaurante Pollos D’Campo en el segundo semestre del año 2010”, es original, auténtico y personal, en tal virtud la responsabilidad de contenido de esta Investigación, para efectos legales y académicos son de exclusiva responsabilidad de la autora y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Técnica de Ambato, por lo que autorizo a la Biblioteca de la Facultad de Contabilidad y Auditoría para que haga de esta tesis un documento disponible para su lectura y publicación según las Normas de la Universidad.

Ambato, 4 de agosto del 2011

AUTORA

.....

Silvia Susana Lisintuña Reyes

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el Trabajo de Graduación, sobre el tema “El registro de adquisición de materia prima y su incidencia en el costo de producción del restaurante Pollos D’Campo en el segundo semestre del año 2010”, elaborado por Silvia Susana Lisintuña Reyes, estudiante del VIII Seminario de Graduación, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, 15 de noviembre del 2011

Para constancia firma

.....

Ing. Mario Rubio

PROFESOR CALIFICADOR

.....

Eco. Carlos Saltos

PROFESOR CALIFICADOR

.....

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

ÍNDICE

Título	Pág.
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	2
1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN _____	2
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA _____	2
1.2.1 CONTEXTUALIZACIÓN _____	2
1.2.1.1 CONTEXTO MACRO _____	2
1.2.1.2 CONTEXTO MESO _____	3
1.2.1.3 CONTEXTO MICRO _____	3
1.2.1.4 ANÁLISIS CRÍTICO _____	4
1.2.1.5 RELACIÓN CAUSA-EFECTO _____	4
1.2.2 PROGNOSIS _____	5
1.2.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA _____	6
1.2.4 PREGUNTAS DIRECTRICES _____	6
1.2.5 DELIMITACIÓN _____	6
1.3 JUSTIFICACIÓN _____	7
1.4 OBJETIVOS _____	8
1.4.1 OBJETIVO GENERAL _____	8
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS _____	8
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	9
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS _____	9
2.2 FUNDAMENTACIÓN FIOSÓFICA _____	10
2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL _____	11
2.4 CATEGORIAS FUNDAMENTALES _____	18
2.4.1 GRÁFICOS DE INCLUSIÓN INTERRELACIONADOS	19
2.4.2 VISIÓN DIALÉCTICA DE CONCEPTUALIZACIONES QUE SUSTENTAN LAS VARIABLES DEL PROBLEMA _____	20
2.4.2.1 MARCO CONCEPTUAL VARIABLE INDEPENDIENTE _____	20
2.4.2.2 MARCO CONCEPTUAL VARIABLE DEPENDIENTE _____	29
2.5 HIPÓTESIS _____	40
2.6 SEÑALAMIENTO VARIABLES DE LA HIPÓTESIS _____	40
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	41
3.1 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN _____	41
3.1.1 INVESTIGACIÓN DE CAMPO _____	41
3.1.2 INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA – DOCUMENTAL _____	41
3.2 NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN _____	42
3.2.1 INVESTIGACIÓN ASOCIACIÓN DE VARIABLES _____	42
3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA _____	43

3.3.1 POBLACIÓN	43
3.3.2 MUESTRA	44
3.4 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	46
3.4.1 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE	47
3.4.2 OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE	48
3.5 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	49
3.6 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS	49
3.6.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	50

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS 52

4.1/ 4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	52
--	----

ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS AL PERSONAL DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

PREGUNTA Nº 1	53
PREGUNTA Nº 2	54
PREGUNTA Nº 3	55
PREGUNTA Nº 4	56
PREGUNTA Nº 5	57
PREGUNTA Nº 6	58
PREGUNTA Nº 7	59
PREGUNTA Nº 8	60

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTA REALIZADAS AL PERSONAL ADMINISTRATIVO

ENTREVISTA Nº 1	61
ENTREVISTA Nº 2	62
ENTREVISTA Nº 3	63
PREGUNTA Nº 1	64
PREGUNTA Nº 2	65
PREGUNTA Nº 3	66
PREGUNTA Nº 4	67
PREGUNTA Nº 5	68
PREGUNTA Nº 6	69

4.3 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS	70
----------------------------------	----

4.3.1 COMBINACIÓN DE FRECUENCIAS	70
----------------------------------	----

4.3.2 PLANTEAMIENTO DE LA HIPÓTESIS	73
-------------------------------------	----

4.3.3 DETERMINACIÓN (χ^2) CRÍTICO (TABLA)	73
--	----

4.3.4 DECISIÓN/ CONCLUSIÓN	74
----------------------------	----

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 75

5.1 CONCLUSIONES	75
------------------	----

5.2 RECOMENDACIONES	76
---------------------	----

CAPÍTULO VI: PROPUESTA	77
6.1 DATOS INFORMATIVOS	77
6.1.1 TÍTULO	77
6.1.2 INSTITUCIÓN EJECUTORA	77
6.1.3 BENEFICIARIOS	77
6.1.4 UBICACIÓN	77
6.1.5 TIEMPO ESTIMADO PARA LA EJECUCIÓN	78
6.1.6 EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE	78
6.1.7 COSTO	78
6.2 ANTECEDENTES	79
6.3 JUSTIFICACIÓN	80
6.4 OBJETIVOS	81
6.4.1 OBJETIVO GENERAL	81
6.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	81
6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD	81
6.5.1 TECNOLÓGICO	81
6.5.2 ORGANIZACIONAL	81
6.5.3 ECONÓMICO-FINANCIERO	82
6.6 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA	82
6.6.1 SISTEMAS DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN	82
6.6.2 ELEMENTOS DEL COSTO	82
6.6.3 ÓRDENES DE PRODUCCIÓN	87
6.6.4 HOJA DE COSTOS	87
6.7 METODOLOGÍA	88
6.7.1 MODELO OPERATIVO	88
6.7.1.1 PRIMERA FASE	89
6.7.1.1.1 DIAGNOSTICO PRELIMINAR	89
6.7.1.1.2 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS	90
6.7.1.1.3 IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS	90
6.7.1.2 SEGUNDA FASE	92
6.7.1.2.1 PROCESOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE ÓRDENES DE PRODUCCIÓN	92
6.7.1.2.2 ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE CONTROL	92
6.7.1.2.3 OBTENCIÓN DEL COSTO UNITARIO	166
6.7.1.3 TERCERA FASE	166
6.7.1.4 EVALUACIÓN	166
6.8 ADMINISTRACIÓN	170
6.9 PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN	170
BIBLIOGRAFÍA	171

ANEXOS

ANEXO 01: MATRIZ DE ANÁLISIS DE SITUACIÓN _____	174
ANEXO 02: REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES _____	175
ANEXO 03: CUESTIONARIO # 01 _____	177
ANEXO 04: CUESTIONARIO # 02 _____	179

ÍNDICE DE TABLAS

Título	Pág.
Población de estudio _____	44
Operacionalización de variable independiente _____	47
Operacionalización de variable dependiente _____	48
Persona responsable de bodega _____	52
Se realizan inventarios _____	54
Documentos internos para egresos _____	55
Procesos definidos en la elaboración de productos _____	56
Controles de cantidades de la materia prima _____	57
Desperdicios de suministros y materiales _____	58
Importancia de registrar las compras _____	59
Utilización de métodos de costeo _____	60
Establecer un sistema de costos _____	64
Adquisiciones con comprobantes que den sustento legal _____	65
Control de inventarios _____	66
Asignación de los costos _____	67
Determinación del precio _____	68
Sistema de costos _____	69
Frecuencias Observadas _____	71
Frecuencias Esperadas _____	72
Cálculo del Chi – Cuadrado _____	70
Costo de la propuesta _____	78
Productos terminados _____	90
Asignación de la materia prima directa _____	106
Producción semanal _____	107
Obtención de Cif de la planta _____	107
Distribución Cif planta _____	108
Producción semanal asado _____	109
Órdenes de Requisiciones _____	110
Tarjetas Kárdex _____	132
Tarjetas Tiempo _____	135

Hoja de costos	147
Costos anteriores	167
Información Obtenida	167
Hoja de control diario	169
Plan de Evaluación de la Propuesta	153

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Título	Pág.
Inclusión superordinación conceptual_____	18
Subordinación conceptual _____	19
Análisis de resultados_____	50
Persona responsable de bodega_____	52
Se realizan inventarios _____	54
Documento interno para egresos_____	55
Procesos definidos en la elaboración de productos_____	56
Controles de cantidades de la materia prima_____	57
Desperdicio de suministros y materiales_____	58
Importancia de registrar las compras_____	59
Utilización de métodos de costeo _____	60
Establecer un sistema de costos _____	64
Adquisiciones con comprobantes que den sustento legal_____	65
Control de inventarios_____	66
Asignación de costos_____	67
Determinación del precio _____	68
Sistema de costos _____	69
Determinación X^2 crítico_____	73

ÍNDICE DE FIGURAS

Título	Pág.
Presentación de productos _____	91
Proceso productivo _____	95

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación proporciona información sobre la determinación de costos, ya que éstos deben ser una herramienta utilizada en la planeación, control y toma de decisiones, para proporcionar a la gerencia la información sobre los recursos utilizados en la producción, posibilitando así la valuación del desempeño y la eficacia de las operaciones a ejecutar.

El objetivo de este trabajo es implementar el sistema de costos por órdenes de producción con la finalidad de acumular y distribuir los elementos del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) que incurren durante la producción, ya que estaba siendo llevada de manera empírica.

En la actualidad debido a la alta competitividad existente es imprescindible contar con un sistema de costos para fortalecer su estructura y con la idea firme de realizar mejoras y reestructuraciones necesarias para hacer de ésta una empresa exitosa con vista al futuro y posicionamiento en el mercado brindando a sus clientes productos de calidad y servicio de atención al cliente que marque la diferencia con otras empresas de la misma índole, logrando así el crecimiento deseado.

Conscientes de las necesidades de la empresa a continuación se presenta el desarrollo del diseño e implementación del sistema de costos por órdenes de producción para la empresa pollos D Campo.

INTRODUCCIÓN

Inicialmente se realizó visitas a la planta de producción para analizar y documentar todo lo pertinente a los procesos, permitiendo emitir un diagnóstico de la situación, después se procedió a identificar tiempos muertos y actividades ajenas a los procesos.

Se ha desarrollado el presente trabajo focalizándose en recopilar e interpretar la información existente sobre los costos de producción diseñándose un sistema de costos por órdenes de producción para contribuir a la gestión administrativa en la toma de decisiones con información confiable y oportuna. El contenido del presente trabajo de tesis se encuentra estructurado de la siguiente forma:

En el capítulo I se presenta el tema a investigar, sus antecedentes, la justificación y los objetivos a cumplirse.

El capítulo II contiene un resumen de los antecedentes investigativos y su fundamentación, como también las conceptualizaciones que sustentan las variables del problema y por último se plantea la Hipótesis.

En el capítulo III se presenta la metodología de la investigación, la población y muestra con su respectivo cálculo, y la operacionalización de las variables.

En el capítulo IV se plantea el análisis e interpretación de resultados y la verificación de la hipótesis.

En el capítulo V este capítulo es una síntesis de la investigación ya que tiene las conclusiones y recomendaciones.

Capítulo VI es el desarrollo de la propuesta, la matriz de la previsión de la evaluación y la reseña bibliográfica consultada.

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. TEMA DE INVESTIGACIÓN

“El registro de adquisición de materia prima y su incidencia en el costo de producción del restaurante Pollos D'Campo en el segundo semestre del año 2010”.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

1.2.1.1 Contexto macro

Ecuador es un pequeño país sudamericano que alberga la mayor diversidad de animales y plantas por kilómetro cuadrado del planeta, en cada una de sus cuatro regiones se matizan el clima, la vegetación, su población y sus costumbres.

Una forma de experimentar esta cautivante diversidad es a través de su gastronomía.

El sutil sabor de la papa, la textura de los vegetales, hortalizas y cárnicos entre ellos el pollo se enlazan en el amplio espectro de la gastronomía ecuatoriana.

Cada ingrediente encierra la historia de su tierra y la cultura de sus habitantes. Es parte esencial del entorno familiar y social. Este vínculo tan estrecho entre la culinaria y la vida familiar, hace que en el Ecuador cada provincia, ciudad y pueblo posea platos propios y distintivos.

En el Ecuador las grandes empresas dedicadas a la venta de pollo asado tienen características propias que les ha favorecido en el posicionamiento en el mercado ya que son reconocidas a nivel nacional como internacional y además cuentan con sistemas adecuados e inteligentes que les permiten determinar costos exactos y oportunos.

1.2.1.2 Contexto meso

En la Provincia de Tungurahua especialmente en la ciudad de Ambato las empresas y negocios han proliferado y cada vez existe más competidores, viéndose en la necesidad de contar con un sistema de costos para obtener precios reales y ser más competitivos entregando valores agregados para atraer a más consumidores.

En su mayoría, los restaurantes de esta ciudad, dedicadas a la venta de pollos asados, son netamente familiares por lo que no determinan sus costos adecuadamente, por lo tanto, su precio de venta lo fija el mercado ocasionando así una limitada rentabilidad.

1.2.1.3 Contexto micro

En la ciudad de Ambato, parroquia La Merced, calle 12 de Noviembre y Abdón Calderón está ubicado la matriz de Pollos D'Campo que inició sus actividades el 9 de abril del 2002, dedicado a la venta de comidas y bebidas en restaurante en especial pollo asado, por ser una empresa familiar no se han visto en la necesidad de determinación de costos.

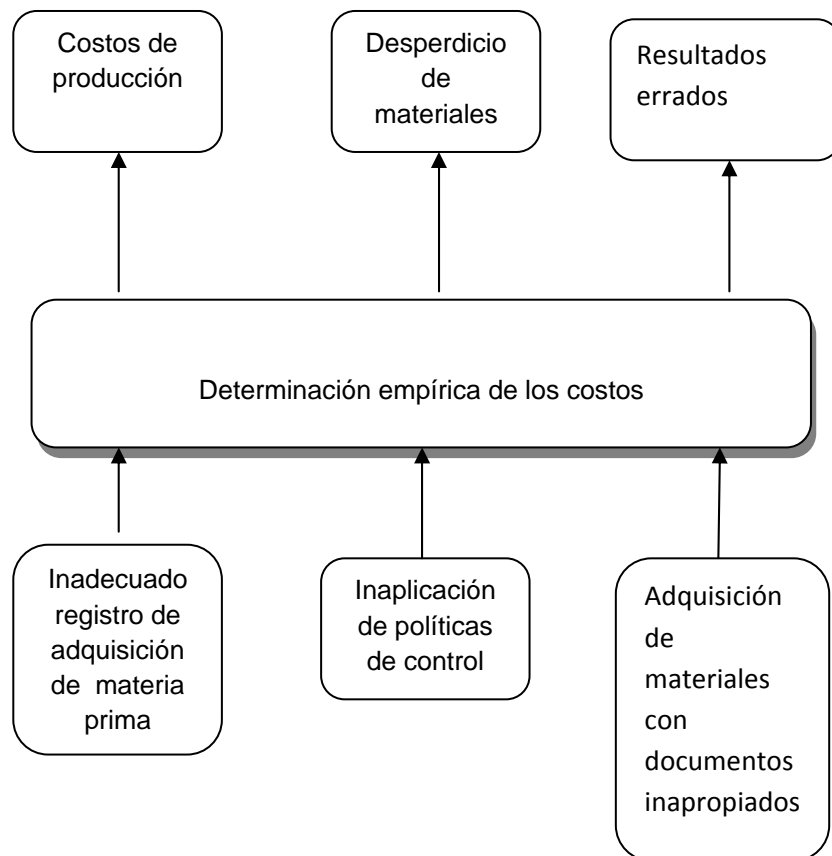
En la actualidad existen cinco locales en Ambato, uno en Latacunga y dos locales en Quito y debido a que las exigencias del cliente cada vez son mayores la empresa tiene la urgencia de determinar costos reales, y oportunos que permita dar precios adecuados para incrementar sus clientes y por lo tanto sus ingresos, evitar desperdicios de materiales o

actividades que no agreguen valor y así asegurar su permanencia y participación en el mercado.

La presente investigación ayudará a la empresa a asignar costos que le permitan estar al nivel de muchas empresas existentes en el país.

1.2.2 Análisis crítico

- Árbol de Problemas



- Relación Causa – Efecto

El registro de las adquisiciones de materia prima y materiales es muy importante ya que equivale a dinero invertido y por lo tanto su

almacenamiento, custodia y contabilización, deberán realizarse con igual cuidado que el que se pone en el control de fondos de una empresa, evitando al máximo desperdicios innecesarios o el mal uso de los mismos.

Un control y contabilización adecuados permitirá a la empresa estados financieros razonables, datos sobre los consumos utilizados en la producción y sobre todo permite una información completa respecto al costo de los productos.

La información financiera, sigue siendo un medio indispensable para evaluar la efectividad de la administración y seguirá siendo el mejor apoyo para la toma de decisiones de los negocios; es necesario recordar que a mejor calidad de la información, corresponde mayor probabilidad de éxito de las decisiones. Pero para lograr dicha calidad esta deberá contar con datos que satisfagan las necesidades de los diferentes usuarios, es decir, con costos reales se tomarán decisiones acertadas y oportunas.

La información antes detallada ha sido recopilada previamente y se la ha identificado en la Matriz de Análisis de Situaciones-MAS (VER ANEXO 1).

1.2.3 Prognosis

El inadecuado registro de adquisición de materia prima puede ocasionar muchos problemas en la empresa Pollos D'Campo ya sea a corto mediano o largo plazo.

A corto plazo la empresa puede estar desperdiciando materiales y recursos y esto ocasiona costos elevados por lo tanto limitada rentabilidad.

A mediano plazo la empresa podrá sobrecargar su inventario ya que al no tener un adecuado registro del mismo se adquirirá materiales innecesarios

y perecibles, lo que puede ocasionar perjuicios en la salud de los consumidores.

A largo plazo ocasionaría enormes perjuicios económicos para la empresa por lo tanto disminuiría sus ventas y su rentabilidad provocando que el restaurante se vea hasta en la necesidad de cerrar sus puertas.

1.2.4 Formulación del problema

¿ Es el registro de adquisición de materia prima lo que incide en los costos de producción del restaurante Pollos D' Campo durante el segundo semestre del año 2010?

1.2.5 Preguntas Directrices

- ¿Es el inadecuado registro de adquisición de materia prima lo que hace que no exista costos reales?
- ¿Son los costos de producción los que inciden en la competitividad del restaurante Pollos D'Campo?
- ¿Qué tipo de costeo sería el apropiado para el restaurante Pollos D'Campo?

1.2.6 Delimitaciones

- Campo: Contabilidad General
- Área: Contabilidad de Costos
- Aspecto: Determinación de costos reales.

- Temporal: El tiempo del problema de investigación es segundo semestre del año 2010.

El tiempo de desarrollo de la investigación va desde el 15 de enero al 23 de julio 2011.

- Espacial: Empresa Pollo D'Campo ubicada en la provincia de Tungurahua, cantón Ambato, parroquia La Merced, Av. 12 de Noviembre y Abdón Calderón (Ver Anexo 2)

1.3. JUSTIFICACIÓN

El desconocimiento de costos de producción se da porque los propietarios están basados en la experiencia y procedimientos rutinarios que no aportan beneficios para un eficiente desarrollo de la empresa ocasionando desconocimiento total del costo.

Lo que motiva a realizar este trabajo de investigación es obtener costos reales, oportunos y exactos para lograr precios justos, ser competitivos y conseguir mayores beneficios, para obtener información financiera confiable obteniendo rentabilidad superior a muchas empresas dedicadas a esta actividad.

Finalmente, la investigación que se propone se justifica por el impacto que ésta representa, debido a que los beneficios económicos que se van alcanzar con la aplicación de los costos, se verán reflejados en el crecimiento del capital de la empresa dando lugar a que la organización cuente con un mejoramiento en la productividad.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

- Diagnosticar el nivel de registro de adquisición de materia prima y su incidencia en los costos de producción para evitar la determinación de costos empíricos.

1.4.2 Objetivo Específicos

- Determinar el registro de adquisición de materia prima para el establecimiento de parámetros que permitan identificar controles claves en el proceso de producción.
- Analizar los costos de producción del restaurante Pollos D'Campo para mejorar su nivel competitivo.
- Proponer un sistema de costeo por órdenes de producción, para el establecimiento de costos en la empresa Pollos D'Campo.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Se han realizado varias investigaciones que se enfocan a empresas que tratan sus costos en una forma empírica, las empresas familiares por lo general, tienden a resistirse al cambio, ocasionando grandes problemas y hasta posibles pérdidas económicas, debido a la falta de una estructura administrativa y contable que aporte con información confiable y oportuna para una acertada toma de decisiones, teniendo esto como sustento, el restaurante pollos D'Campo busca mejorar su productividad y competitividad a través de la implementación de un Sistema de Costos que se ajuste a sus necesidades.

La presente investigación tomará como referencia el estudio realizado por **Myriam López (2009: 64)**, en sus conclusiones manifiesta:

- El personal de contabilidad debe considerar la posibilidad de cambiar el método contable actual, por uno que permita efectivamente realizar estados financieros que permitan identificar cuentas de costos de producción.
- Aplicar un Sistema de Costos mejorará los controles de los elementos del costo, permitirá un cálculo conciso de todos los elementos que intervienen en la producción, de manera tal que proporcionará una información íntegra y completa de todos los costos y gastos a los cuales se incurre para la producción, permitiendo que se fije un precio basado en cálculos técnicos que incluyen el costo de mano de obra, materia prima, costos indirectos de fabricación, y un porcentaje de utilidad determinado por Gerencia, logrando de esta manera obtener el

nivel de rentabilidad real de la empresa ya que todos los factores antes mencionados serán registrados en los estados financieros.

- La necesidad de aplicar costos es amplia en todas las áreas de la producción, no obstante al realizar la investigación se observó que una de las principales causas de la existencia de variaciones es por la no actualización de los costos de los materiales realmente utilizados. Lo cual genera que el costo calculado no sea aproximado al costo real.

Basándose en el trabajo de **María Fernanda Cepeda (2005: 130)**, en sus conclusiones manifiesta que, un estándar se asemeja a una norma o especificación cuantitativa o cualitativa que sirve como patrón de medida del objeto a evaluar basándose en documentos, especificaciones, técnicas o algún otro tipo de criterios precisos a ser usados como reglas, lineamientos o definiciones de características que aseguren que los materiales, mano de obra, productos, proceso, resultados y servicios se ajustan a los propósitos de la empresa.

Partiendo de estos conceptos se puede concluir que un sistema de costos en el restaurante Pollos D'Campo contribuirá en la toma de medidas acertadas para el control y la asignación de los costos durante el proceso productivo con la finalidad de obtener márgenes óptimos en la economía de esta empresa.

2.2. FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

Para realizar esta investigación se ha enfocado en la parte cualitativa ya que según **Antonio Muñoz (2009: Internet)**, los datos cualitativos son, en general, todos aquellos que no se pueden expresar con números, pues se presentan en forma de palabras, el análisis consistirá en presentar descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y conductas observadas; citas directas de las personas sobre sus experiencias, actitudes, creencias y pensamientos, entre otros.

Este enfoque cualitativo, exigirá que los datos sean clasificados en categorías y luego, codificados de manera que a medida que se revise el material, vaya también surgiendo el significado de cada dato, esto proporcionará información que apoyará esta investigación.

El enfoque de este estudio se expresará con la filosofía naturalista, debido a que está orientado al descubrimiento exploratorio descriptivo, es esencial para contribuir con el propósito laboral y económico que en la actualidad la empresa está enfrentando.

La empresa en su larga trayectoria, lleva en forma desordenada los registros de adquisiciones, esto afecta a la tributación, y a los costos y gastos que incurren en la actividad de la empresa por lo tanto es fundamental registrar, en forma oportuna y adecuada, todos los movimientos diarios que se realizan.

En vista de ello el presente trabajo está dirigido a contribuir al cambio y a la utilización de principios de contabilidad generalmente aceptados, en el oportuno registro de adquisiciones ya que los pequeños gastos llegan a sumar montos considerables que repercute en la información contable y no permite tomar decisiones adecuadas.

El presente trabajo de investigación se ejecutará con principios profesionales, éticos y morales que proporcionará resultados a favor a nuestro campo de investigación y contribuirá a futuros profesionales.

2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Todo trabajo investigativo debe tener un sustento legal; principios normas y leyes que determinan su accionar. Para el caso de la presente investigación se ha tomado diferentes disposiciones legales, las cuales se citan a continuación:

Según la **Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI) Codificación No. 2004-026. En virtud de lo prescrito por el artículo 153 de la Ley s/n (R.O. 242-3S, 29-XII-2007)**, en el Capítulo VI Contabilidad y Estados Financieros

Art. 19.- (Denominación reformada por el Art. 79 de la Ley s/n, R.O. 242-3S, 29-XII-2007) Obligación de llevar contabilidad.- Están obligadas a llevar contabilidad y declarar el impuesto en base a los resultados que arroje la misma todas las sociedades. También lo estarán las personas naturales y sucesiones indivisas que al primero de enero operen con un capital o cuyos ingresos brutos o gastos anuales del ejercicio inmediato anterior, sean superiores a los límites que en cada caso se establezcan en el Reglamento, incluyendo las personas naturales que desarrollen actividades agrícolas, pecuarias, forestales o similares.

Las personas naturales que realicen actividades empresariales y que operen con un capital u obtengan ingresos inferiores a los previstos en el inciso anterior, así como los profesionales, comisionistas, artesanos, agentes, representantes y demás trabajadores autónomos deberán llevar una cuenta de ingresos y egresos para determinar su renta imponible.

Art. 20. Principios generales.- (Reformado por el Art. 80 de la Ley s/n, R.O. 242-3S, 29-XII-2007).- La contabilidad se llevará por el sistema de partida doble, en idioma castellano y en dólares de los Estados Unidos de América, tomando en consideración los principios contables de general aceptación, para registrar el movimiento económico y determinar el estado de situación financiera y los resultados imputables al respectivo ejercicio impositivo.

Capítulo VII

DETERMINACIÓN DEL IMPUESTO

Art. 23.- Determinación por la administración.- (Reformado por el Art. 82 de la Ley s/n, R.O. 242-3S, 29-XII-2007) Determinación por la

administración. La administración efectuará las determinaciones directa o presuntiva referidas en el Código Tributario, en los casos en que fuere procedente. La administración realizará la determinación presuntiva cuando el sujeto pasivo no hubiese presentado su declaración y no mantenga contabilidad o, cuando habiendo presentado la misma no estuviese respaldada en la contabilidad o cuando por causas debidamente demostradas que afecten sustancialmente los resultados, especialmente las que se detallan a continuación, no sea posible efectuar la determinación directa:

1. Mercaderías en existencia sin el respaldo de documentos de adquisición;
2. No haberse registrado en la contabilidad facturas de compras o de ventas;
3. Diferencias físicas en los inventarios de mercaderías que no sean satisfactoriamente justificadas;
4. Cuentas bancarias no registradas; y,
- 5.- Incremento injustificado de patrimonio.

Título Segundo

IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

Capítulo I

OBJETO DEL IMPUESTO

Art. 52. Objeto del impuesto. Establécese el impuesto al valor agregado (IVA), que grava al valor de la transferencia de dominio o a la importación de bienes muebles de naturaleza corporal, en todas sus etapas de comercialización, y al valor de los servicios prestados, en la forma y en las condiciones que prevé esta Ley.

Art. 53. Concepto de transferencia. Para efectos de este impuesto, se considera transferencia:

1. Todo acto o contrato realizado por personas naturales o sociedades que tenga por objeto transferir el dominio de bienes muebles de naturaleza corporal, aun cuando la transferencia se efectúe a título gratuito, independientemente de su designación o de las condiciones que pacten las partes;

Capítulo II

HECHO IMPONIBLE Y SUJETOS DEL IMPUESTO

Art. 61.- Hecho generador.- (Reformado por el Art. 117 de la Ley s/n, R.O. 242-3S, 29-XII-2007) Mediante Decreto Ejecutivo No. 430, publicado en el Registro Oficial No. 247, de fecha 30 de julio de 2010, se expidió el Reglamento de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios.

El IVA se causa en el momento en que se realiza el acto o se celebra el contrato que tenga por objeto transferir el dominio de los bienes o la prestación de los servicios, hecho por el cual se debe emitir obligatoriamente la respectiva factura, nota o boleta de venta.

Según la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI), Decreto No. 430, Expídase el Reglamento de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios, 30 de Julio de 2010 - R. O. No. 247

Art. 8.- Obligación de emisión de comprobantes de venta y comprobantes de retención.- Están obligados a emitir y entregar comprobantes de venta todos los sujetos pasivos de impuestos, a pesar de que el adquirente no los solicite o exprese que no los requiere.

Dicha obligación nace con ocasión de la transferencia de bienes, aún cuando se realicen a título gratuito, autoconsumo o de la prestación de servicios de cualquier naturaleza, incluso si las operaciones se encuentren gravadas con tarifa cero (0%) del impuesto al valor agregado.

La emisión de estos documentos será efectuada únicamente por transacciones propias del sujeto pasivo autorizado.

Recuerde: el comprobante de venta es el único sustento legal que certifica la actividad comercial de la cual usted es partícipe.

Art. 10.- Sustento de costos y gastos.- Para sustentar costos y gastos del adquirente de bienes o servicios, a efectos de la determinación y liquidación del impuesto a la renta, se considerarán como comprobantes válidos los determinados en este reglamento, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el mismo y permitan una identificación precisa del adquirente o beneficiario.

Según el **Código de Trabajo (cod.2005 - 017.RO - S 167:16 – dic – 2005)**

Capítulo IV

De las obligaciones del empleador y del trabajador

Art. 42.- Obligaciones del empleador.- Son obligaciones del empleador:

1. Pagar las cantidades que correspondan al trabajador, en los términos del contrato y de acuerdo con las disposiciones de éste Código;
2. Instalar las fábricas, talleres, oficina y demás lugares de trabajo, sujetándose a las medidas de prevención, seguridad e higiene del trabajo y demás disposiciones legales y reglamentarias, tomando

en consideración, además, las normas que precautelan el adecuado desplazamiento de las personas con discapacidad

Según las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC 2), Registros Oficiales No: 270 del año 1996; Sección Existencias

Valoración de las existencias

Las *existencias* deben ser valoradas al coste o al *valor neto realizable*, el que sea menor de los dos. El valor de las *existencias* debe comprender:

- costes de transformación de la existencias: mano de obra directa y la parte calculada de forma sistemática de los costes indirectos, variables o fijos, en los que se ha incurrido par transformar las materias primas en productos terminados. La parte imputable de costes indirectos fijos se calculará teniendo en cuenta la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. Esta parte imputable de coste indirecto fijo no se incrementará si el nivel de producción real es muy bajo. En cambio si el nivel de producción real es muy alto se reducirá la cantidad de coste indirecto fijo por unidad con el fin de que no se midan la existencia por encima del coste real.

Hay costes que no se incluyen en el inventario y que se consideran gastos:

- cantidades anormales de desperdicio de materiales, mano de obra y otros costes de producción,
- costes de almacenamiento, a menos que tales costes sean necesarios en el proceso productivo, previamente a un proceso de elaboración posterior,
- los costes indirectos de administración que no hayan contribuido a dar a las existencias su condición y ubicación actuales,

- los costes de comercialización.

Según la Ordenanza para la Prevención y Control de la Contaminación Ambiental ocasionada por las actividades Agroindustriales, Industriales, Artesanales y de Servicios en el Cantón Ambato, fue discutida y aprobada por el Ilustre Concejo Cantonal de Ambato en sesión ordinaria del día miércoles 6 de octubre de 2004.

Art. 7 Contaminación del aire.- Se regula también por esta norma, toda emisión hacia la atmósfera producida por fuentes fijas de contaminación. Para ello, se observará las normas de calidad estipuladas en esta ordenanza.

2.4. RED DE CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

2.4.1. Gráficos de Inclusión Interrelacionados

- Superordinación conceptual

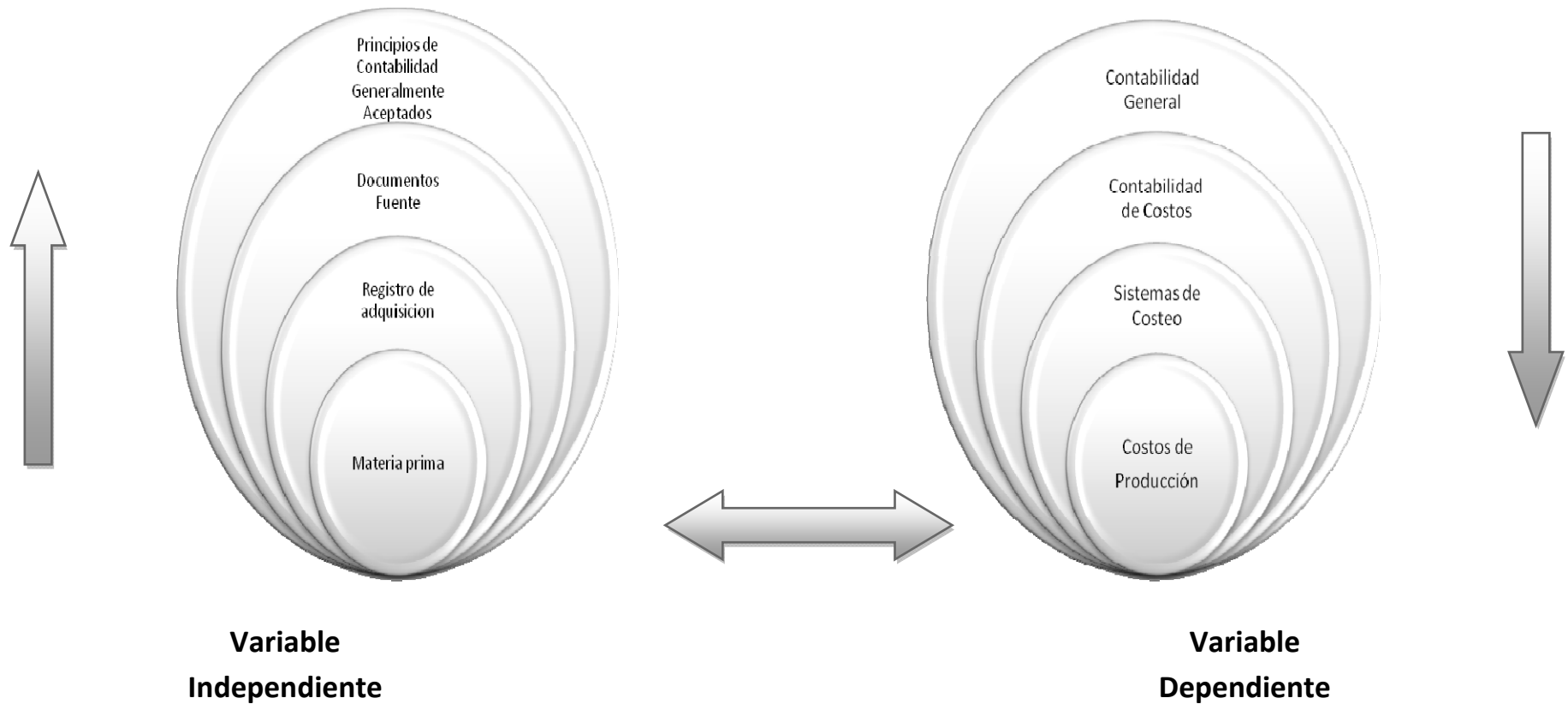


Gráfico Nº 1 Superordinación conceptual
Fuente: Bibliográfica
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

2.4.2.2 Subordinación Conceptual

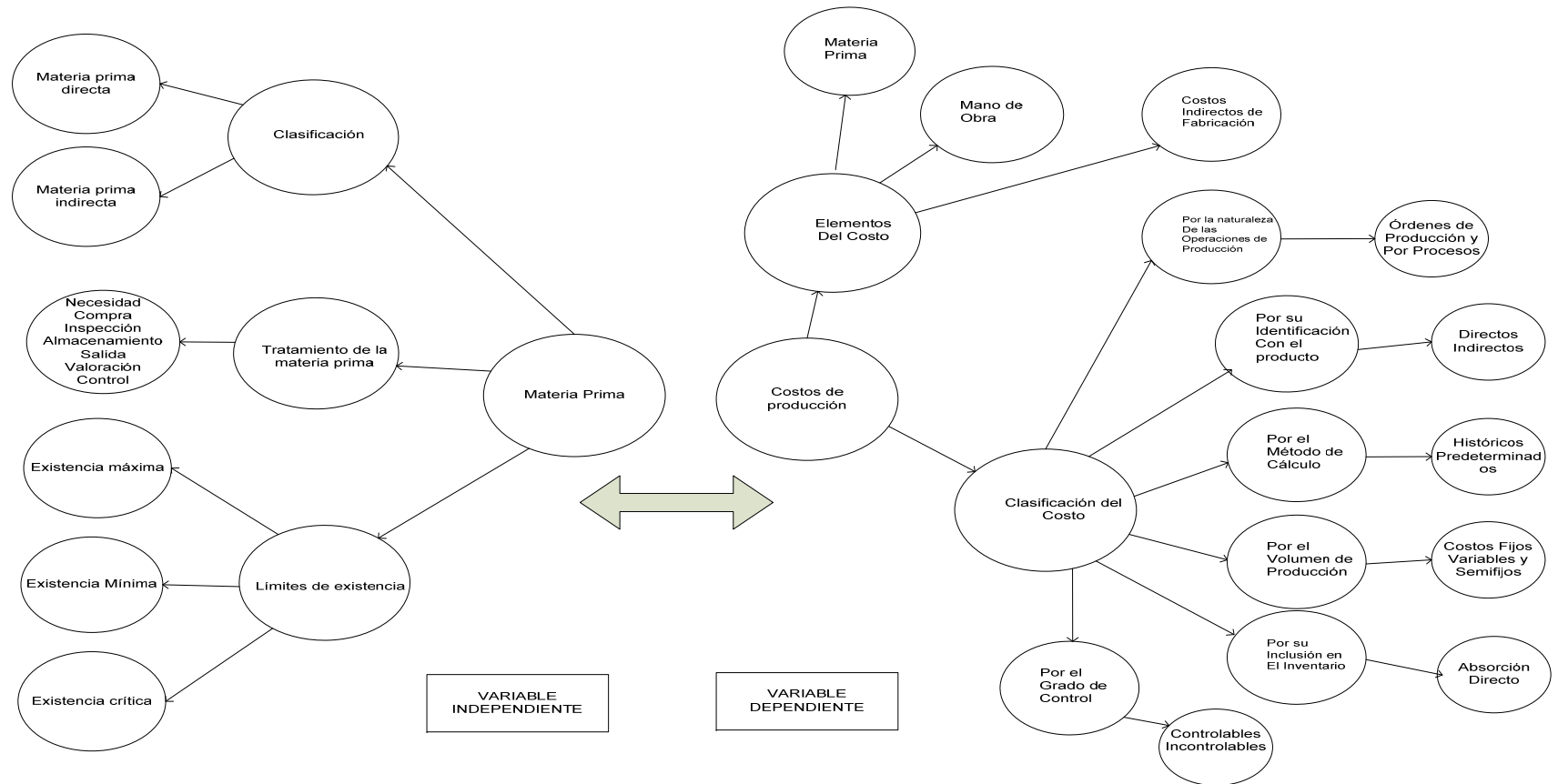


Gráfico Nº 2 Subordinación conceptual
Fuente: Bibliográfica
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

2.4.2 Visión Dialéctica de Conceptualizaciones que Sustentan las Variables del Problema.

2.4.2.1 Marco Conceptual de la Variable Independiente

El desarrollo de esta investigación necesita de un marco teórico que sustente su estructura lógica, cuyos conceptos sirven de fundamentos al presente estudio, por lo que se exponen a continuación:

- **PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS**

Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados son fundamentos específicos que, basados en su raciocinio, eficiencia demostrada, aplicación práctica y respaldo general de parte de los Contadores Públicos, son de aceptación extendida vastamente y reconocidos como esenciales para el análisis, el registro correcto de las operaciones financieras y para la elaboración y presentación adecuadas de los estados e informes financieros.

Su característica principal es el de ser de carácter dinámico y por lo tanto, están sujetos a los cambios evolutivos de las finanzas y de la economía.

La obligatoriedad de su aplicación sólo se halla limitada por la naturaleza y condiciones especiales de cada ente contable. Su inobservancia siempre debe ser revelada, conjuntamente con las causas y los efectos motivados por la inobservancia de uno o más principios de contabilidad generalmente aceptados.

Dentro de los principios de contabilidad generalmente aceptados tenemos:

- Principio Del Costo

Bajo este principio se afirma que es el costo la base adecuada para registrar la adquisición de activos, servicio y otros factores de la producción en cuentas hasta que se vendan, se consuman o de alguna otra manera se disponga de ellos.

Se reconoce que no es el propósito de la contabilidad explicar el “valor” de los diversos factores de la producción destinados a las operaciones del negocio. Su fin es contabilizar su adquisición al costo, para mantener esos costos en las cuentas hasta que los factores se venden, expiran o se consumen y finalmente unir los costos de lo vendido, expirado o consumido y las proporciones que se llevan de éstos contra los ingresos.

- Principio de Partida Doble

Principio de contabilidad generalmente aceptado, por el cual cada transacción financiera que se registre debe personificar el deudor o los deudores, a la vez que el acreedor o acreedores, de manera que la suma de los deudores, le corresponda una cifra exactamente igual a la suma del registro de las cuentas afectadas por las operaciones financieras de un ente contable.

Este principio constituye una de las bases fundamentales de aplicación de todo sistema contable. Tiene su principio en las siguientes ecuaciones:

$$\text{Activo} = \text{Pasivo} + \text{Patrimonio}$$

$$\text{Debe} = \text{Haber}$$

De conformidad con tales ecuaciones, a un valor registrado en el Debe de una o más cuentas, corresponde un movimiento y registro en una o más cuentas del haber de igual valor.

- Principio de Reconocimiento de las Transacciones

Principio de contabilidad generalmente aceptado relativo a la exigencia de que todas las transacciones deben ser reconocidas y registradas en el momento en que ocurran, de conformidad con el sistema y métodos de contabilidad adoptados.

El momento del reconocimiento y registro de una transacción, se refiere al instante en que una de las partes que intervienen en ella cumple con una obligación o ejercita un derecho de carácter financiero, aunque ello no implique necesariamente cumplir con un compromiso, recibir o desembolsar dinero, consumir los recursos o liquidar las obligaciones. Al cierre de cada período o ejercicio, se debe incluir todos los ingresos, gastos y cambios aplicables a la composición del patrimonio, sin que se dejen en suspenso cuentas u operaciones financieras o sin contabilizarlas dentro del ejercicio correspondiente.

- **DOCUMENTOS FUENTE**

Los comprobantes son la fuente u origen de los registros contables, respaldan todas y cada una de las transacciones que se realizan.

Son muy importantes ya que proporcionan un mayor grado de confiabilidad y validez a los registros contables. Se clasifican en:

- Documentos Negociables
Son aquellos que completan la actividad comercial, generalmente se utilizan para cancelar una deuda, para garantizar una obligación, etc., están sujetas a ciertas formalidades legales.
- Documentos No Negociables
Son aquellos que se requieren para la buena marcha de la empresa, son de uso diario, constante y corriente, están ligados a

la vida misma del comercio, son indispensables para el control de la empresa.

Normas para la elaboración de los documentos comerciales.

Se debe tomar en cuenta, lo siguiente:

- Claridad en la escritura. Los documentos se redactarán con sencillez para permitir la fácil lectura e interpretación de los términos y signos que en ella aparezcan. Debe contener la fecha, el nombre de los participantes, detalle de las operaciones, firmas, número de cédula de identidad o del RUC de los responsables. No se permiten errores, letras sobrepuestas, enmendaduras, ni agregados confusos, los números deben ser perfectos para no dar lugar a dudas.
- Numeración. Todo documento debe numerarse previamente, es decir numeración pre impresa.
- Copias. Además del original que es para el cliente se debe agregar una o más copias, de acuerdo a las necesidades de la empresa, para señalar su destino y posterior archivo.
- Escritura de cantidades. Las cantidades totales que se refieren al valor de los artículos se deben escribir en números y letras.
- Espacios en blanco. Los espacios en blanco que quedan después de la escritura de las cantidades, deben llenarse utilizando líneas de tal manera que no se pueda agregar nada.
- Rectificaciones. Cualquier error cometido, no se corrigen borrando, se anula el documento y se procede a elaborar uno nuevo.

- **REGISTRO DE ADQUISICIÓN**

Interpretando a **Luis María Barrera (2011: Internet)**, toda adquisición debe contabilizarse a su costo, que es el importe de efectivo y equivalentes al efectivo pagados por ella, o bien el valor razonable, en el momento del intercambio, de las contrapartidas entregadas por la

adquirente a cambio del control sobre los activos netos de la otra empresa.

Cuando la adquisición implique más de una transacción de intercambio, el costo de la adquisición será la suma de todos los costos de las transacciones individuales. Cuando la adquisición se ejecute en varias etapas, es importante distinguir entre la fecha de adquisición y las diferentes fechas en las que tienen lugar los intercambios. Aunque la contabilidad de la adquisición comienza en la fecha de adquisición, se utilizará para realizar la misma toda la información, sobre los costos y valores razonables, determinada en las fechas de cada una de las transacciones de intercambio.

Los activos monetarios que se entregan, así como los pasivos que se contraen en la transacción, se medirán según sus valores razonables en el momento del intercambio. Cuando se difiera el pago de la contraprestación, teniendo en cuenta cualquier tipo de prima o descuento, que sea probable tener que afrontar en el momento del pago, y no solamente el valor nominal de las partidas a pagar.

Al determinar el costo de adquisición, los valores negociables emitidos por el adquirente se medirán según el valor razonable, que es el valor de mercado en el momento de la transacción de intercambio, siempre que las fluctuaciones excesivas o la estrechez del mercado no hagan, del valor de mercado, un indicador poco fiable del valor de los títulos, caso en el cual es preciso considerar los movimientos de la cotización en un periodo razonable, antes y después del anuncio de las condiciones de la adquisición.

Además de la contraprestación de adquisición, el adquirente puede incurrir en costos directos relacionados con esta transacción como son los de emisión y registro de las acciones, honorarios profesionales pagados a expertos legales, contables, evaluadores y otros para efectuar la adquisición. Los costos generales de tipo administrativo no están

relacionados con la transacción y como tal no se incluyen en el costo de adquisición, sino que se reconocen como gastos del periodo en que se incurren.

Es importante recalcar que, no solamente se debe controlar el dinero y lo productos terminados que fácilmente podrían salir de la empresa, es necesario evitar robos internos o desperdicios de los diferentes materiales porque la fuga de los mismos representan recursos económicos que van a afectar a la empresa.

Se debe registrar todas las transacciones que realiza la empresa, de lo contrario, será imposible saber si la empresa está ganando o perdiendo.

Con frecuencia hay gastos pequeños sin recibo o factura; el no registrarlos puede implicar que no se recuerde a qué obedecen y que se acumulen, alcanzando cifras importantes que pueden afectar a la empresa.

- **MATERIA PRIMA**

Según **Mercedes Bravo y Carmita Ubidia (2009: 19 - 44)**, materia prima es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación para obtener el producto terminado; se clasifica en:

Materia Prima directa o Materiales Directos. Constituyen el primer elemento del Costo de Producción, son aquellos materiales que se identifican plenamente con el producto, por lo tanto son fácilmente medibles y cuantificables.

“Materiales son los principales bienes que se usan en la producción y que se transforman en artículos terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación”

“Materia prima son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes que puedan venderse como productos terminados”

Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos o Suministros y Materiales. Forman parte del tercer elemento del Costo de Producción (Costos Indirectos de Fabricación), son aquellos materiales que no se pueden identificar plenamente con el producto, pero que son necesarios para su elaboración; no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo tanto requieren ser calculados de acuerdo a una base de distribución específica, será estudiada dentro del tercer elemento del costo de producción.

- **Tratamiento De La Materia Prima**

Para el control de la materia prima se debe observar el siguiente procedimiento:

1. Establecer las necesidades de materias primas o de materiales y suministros.
2. Compra o adquisición de materias primas.
3. Inspección y recepción de materias primas.
4. Almacenamiento de materias primas.
5. Salida de Bodega.
6. Valoración de materias primas.

1. Establecer las necesidades de materias primas o de materiales y suministros. Una vez que se han determinado las necesidades, el bodeguero solicita la adquisición de los materiales a través de la solicitud de compra.

2. **Compra o adquisición de materias primas.** El departamento de Compras adquiere los materiales y suministros solicitados tomando en consideración, la cantidad, calidad y especificaciones técnicas; observando las disposiciones internas establecidas en la empresa, para que la compra sea la más adecuada y al menor costo posible.
3. **Inspección y Recepción de Materias Primas.** El departamento o persona encargada de recibir los materiales adquiridos los desempaca, cuenta e inspecciona para tener la seguridad de que se encuentran en perfectas condiciones y que cumplen con todas las especificaciones del pedido, caso contrario se hará la devolución al proveedor para la reposición correspondiente.
4. **Almacén de Materia Prima.** El almacenamiento de los materiales se hará en un lugar adecuado con suficiente espacio físico, condiciones climatológicas y facilidades de identificación para evitar su deterioro.
5. **Salida de Materiales de la Bodega.** El departamento de producción solicita a la bodega los materiales necesarios en el proceso productivo para lo cual elabora la Nota de Requisición de Materiales.
6. **Valoración y Control de Materia Prima.** La valoración de las salidas de los materiales que se utilizan en el proceso productivo se realiza a través de las tarjetas kárdex.

Promedio Ponderado. En este método se determina el valor promedio de los materiales que ingresan a la bodega, es de fácil aplicación y permite mantener una valoración adecuada del inventario de materiales.

- **Límites de Existencias.**

Es de gran importancia el adecuado control de las existencias (materias primas, materiales y suministro) para evitar el sobreabastecimiento que produce la elevación de los costos y el encarecimiento del producto; o el

desabastecimiento que puede desencadenar en la paralización del proceso productivo, ocasionando pérdidas para la empresa.

Este control comprende el establecimiento de tres niveles de existencias.

Existencia Máxima. Es la cantidad máxima de materia prima, materiales o suministros que se debe mantener en stock (de cada artículo) con el fin de cubrir eventuales necesidades imprevistas. Se determina considerando el consumo máximo de los materiales y el tiempo de reposición o de reemplazo.

El exceso de existencias ocasiona:

- Dinero sin movimiento
- Capital de trabajo sin retorno
- Costos y gastos de bodegaje
- Manipuleo, registro, control etc.
- Los materiales se pueden volver obsoletos, pierden actualidad
- Se corre el riesgo de prescripción, vencimiento, caducidad.
- Por la naturaleza de los materiales, estos pueden cambiar: solidificarse, licuarse, evaporarse, pierden calidad y se deterioran.

Existencia Mínima. Es el nivel mínimo de stock de materias primas o materiales y suministros que debe permanecer en existencias para que el proceso productivo no se interrumpa. La insuficiencia de materia prima ocasiona:

- Interrupción del proceso productivo
- Pérdida de clientes
- Disminución de las ventas

- Disminución de las utilidades
- Pérdida de la imagen de la empresa

Existencia Crítica. Es el nivel más bajo al que puede llegar el stock o inventario en el caso que fallen los suministros normales de los proveedores. Si se llega a ese nivel la empresa debe establecer mecanismos extraordinarios o especiales de compras para atender adecuadamente los requerimientos de la planta y no suspender las actividades de producción. La existencia crítica ocasiona:

- Problemas
- Riesgo declarado
- Peligro

En consecuencia, es tan malo tener más de lo necesario como no disponer a tiempo de los materiales requeridos para la producción continua. Lo conveniente es el manejo técnico, exacto y objetivo de los niveles de inventarios de materiales, accesorios, repuestos y otros insumos de la producción.

2.4.2.1. Marco Conceptual de la Variable Dependiente

- **CONTABILIDAD GENERAL**

Por lo general, las grandes organizaciones económicas comienzan en pequeños locales que van creciendo gracias a la persistencia y a la visión de quienes las manejan. Estas personas perciben una necesidad insatisfecha en el mercado y se dan a la tarea de desarrollar una solución que, además les genere un beneficio para ellos.

Por lo que la contabilidad es una herramienta indispensable para la toma de decisiones, la información que genera debe apegarse a coordinar las

actividades económicas y administrativas, captar, medir, planear y controlar las operaciones diarias, además debe ser oportuna y confiable.

Según **Mercedes Bravo y Carmita Ubidia (2009: 18)**, “Contabilidad es un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y su evolución, destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con él en cuanto se refiere a su relación actual o potencial con el mismo”.

“Contabilidad es el sistema de información que permite identificar, clasificar, registrar resumir, interpretar y analizar los hechos económicos en términos monetarios y de resultados para tomar buenas decisiones en la empresa”.

Ante el ambiente de globalización e internacionalización que se vive actualmente, contar con información oportuna facilita y mejor el proceso de toma de decisiones.

La contabilidad es única en sus principios y múltiple en sus aplicaciones. En la actualidad se determinan campos especializados en esta área, de acuerdo con el objetivo que cumplen en cada caso:

- Contabilidad Comercial
- Contabilidad de Costos
- Contabilidad Gubernamental
- Contabilidad Bancaria
- Contabilidad Agropecuaria. Etc.,

• **CONTABILIDAD DE COSTOS**

Según **Pedro Zapata (2007:6)**, la técnica contable, que se encarga de registrar, resumir analizar e interpretar los resultados de los costos

explícitos, está para apoyar el desarrollo planificado en unos casos y la sustentación en otros, de los talleres que aún operan, de las fábricas que se resisten a cerrar, de los comercios y servicios que siguen funcionando y otros que podrían crearse.

La contabilidad de costos es un instrumento práctico para:

- Evidenciar, frenar y controlar la corrupción
- Promover el ahorro evitando el despilfarro,
- Crear espacios para desarrollar una cultura de calidad y
- Marcar el desempeño del mercado en cualquier escenario y condiciones.

Esto quiere decir que la contabilidad ayuda a la toma de decisiones y también para controlar los gastos, los registros de la contabilidad de costos sirven de guía para la fijación del precio de productos y servicios para lograr mayores utilidades, también se puede decir que muestra cuándo un producto ya no es rentable y debe eliminarse.

• **SISTEMAS DE COSTEO**

Según **Pedro Zapata (2007:55-60)**, un sistema de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las distintas actividades. Los sistemas de costos más conocidos son:

1. Según la forma de concentración de los Costos.
 - Costeo por Órdenes de Producción
 - Costeo por Procesos
2. Según el método de costeo
 - Costeo Histórico
 - Costeo Predeterminado
3. Costeo por Actividades (A. B. C.)

1. Según la forma de concentración de los Costos.

- **Costeo Por Órdenes de Producción**

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

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

Es propio de empresas que producen sus artículos con base en el ensamblaje de varias partes hasta obtener un producto final, en donde los diferentes productos pueden ser identificados fácilmente por unidades o lotes individuales, como en las industrias tipográficas, de artes gráficas en general, calzado, muebles, construcción civil, talleres de mecánica, sastrerías, siembras y cultivos, producción de lácteos por lotes, etc.

- **Costeo por Procesos**

Este sistema tradicional tiene como particularidad que los costos de los productos o de los servicios se determinan por períodos semanales,

mensuales o anuales, durante los cuales la materia prima sufre transformaciones continuas, para una producción relativamente homogénea en la cual no es posible rastrear los elementos del costo de cada unidad terminada.

Este sistema se aplica en las empresas industriales cuya producción es continúa, ininterrumpida o en serie y que se fabrica productos en forma masiva y constante, como textiles, plásticos, refinamiento de azúcar, procesamiento del pan, pasteurización de la leche, etc.

2. Según el método de costeo

- Primero se consume y luego se determinan el costo en virtud de los insumos reales. Puede utilizarse tanto en costos por órdenes como en costos por procesos.

- **Costeo Predeterminado**

Los costos se calculan de acuerdo con consumos estimados. Dentro de estos costos predeterminados podemos identificar los siguientes sistemas:

- **Costeo estimado**

Antes de iniciar la producción, se debe hacer un pronóstico de los costos con base en datos e información de distintas fuentes: del gobierno, de la competencia, de clientes actuales y potenciales, de los proveedores y fundamentalmente de la propia empresa.

Se usa en industrias como las de confecciones y construcción, en las cuales se desea tener con anticipación una idea aproximada de lo que serán los costos, con miras a fijar políticas de precios de venta. Esta basados en experiencias

anteriores y en otros factores socioeconómicos muy difíciles de predecir.

- **Costeo estándar**

Se basan en datos predeterminados calculados mediante procedimientos científicos, antes de que se realice la producción en condiciones normales y eficientes. Posteriormente al final del periodo, los costos predeterminados se confrontan con los reales para detectar las variaciones o desviaciones convirtiéndose en los costos estándar.

El estándar se refiere al costo unitario de una unidad de costeo que podría ser una unidad física, un lote u proceso o una actividad.

3. Costeo por Actividades (A. B. C.)

Según **Pedro Zapata (2007:429)**, este sistema permite la asignación y distribución de los Costos Indirectos de acuerdo a las actividades realizadas, identificando el origen del costo de la actividad, no solo para producción sino también para la distribución y venta, contribuyendo en a toma de decisiones sobre líneas de productos, segmentos de mercado y relaciones con los clientes.

La empresa reorganiza la gestión de sus costos, asociando estos a sus actividades. El costo del producto o servicio se obtiene sumando los costos de las actividades que intervienen en el proceso. Las actividades son ahora el centro del sistema contable y no los productos.

El objetivo principal es entender el comportamiento de todos los costos dentro de la organización, enlazando costos operacionales y de soporte a la cadena de valor, en sus proceso de oferta de productos, servicios y

atención a mercados y clientes, con el fin de que la más alta administración pueda identificar los factores que originan el consumo y el manejo de éstos, en forma más efectiva.

Para poder competir hoy en día, las empresas requieren contar con información sobre los costos y la rentabilidad de sus productos y servicios, que les permita tomar decisiones estratégicas y en forma oportuna.

- **COSTOS**

Según **Mercedes Bravo y Carmita Ubidia (2009: 1 - 14)**, los costos son desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto o la prestación de un servicio. El costo constituye una inversión, es recuperable, trae consigo ganancia, es un concepto que tiene vigencia en la empresa industrial.

El costo de los productos fabricados está dado por los costos de producción en que fue necesario incurrir para su fabricación.

El costo constituye la base para el costeo de productos, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales. El costo se define como el “valor” sacrificado para obtener bienes o servicios.

- **Elementos del Costo**

Materiales o Materia Prima. Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o hayan tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien.

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

La mano de obra se clasifica en mano de obra directa y mano de obra indirecta es decir, si el trabajador obrero o empleado de fábrica, es asignado a tareas más o menos permanentes dentro de un centro de costos, o de otra manera, en una relación directa con la fabricación de un artículo de un proceso, se debe considerar el pago del salario como mano de obra directa. En cambio, si el trabajador se le asigna funciones generales como supervisión, no vinculadas directamente con la producción, el pago del salario debe considerarse como mano de obra indirecta.

Otros insumos, conocidos también como CIF (Costos Indirectos de Fabricación). Constituyen aquellos ingredientes materiales e inmateriales complementarios que son indispensables para generar un bien o un servicio, conforme fue concebido originalmente. Ejemplos: combustibles para el horno, energía eléctrica para alumbrar los espacios y para mover la amasadora, depreciaciones de máquinas y herramientas, arriendo de local.

Los CIF se caracterizan por ser:

- Complementarios pero indispensables: los componentes indirectos resultan fundamentales en el proceso de producción, sin ellos no se podría concluir adecuadamente un producto, un lote o parte de éste.
- De naturaleza diversa: están constituidos por suministros que se incorporan al producto y otros que sirven para mantenimiento y limpieza, componentes tan variados que tratarlos, registrarlos, controlarlos y asignarlos es complicado.
- Prorratables: los CIF necesitan mecanismos idóneos de distribución, dada la naturaleza y variedad de sus componentes requieren un control exigente y adecuado.
- Aproximados: generalmente no pueden valorar y cargar con precisión a los productos en proceso debido, entre otras cosas, a

que una orden de trabajo puede iniciarse y terminar en cuestión de horas o días, en tanto que los cif reales se identifican a fin de mes, por lo que conviene asignarlos mediante aproximaciones razonables.

Rubros que componen los Costos Indirectos de Fabricación

Los costos indirectos de fabricación comprenden de materia prima indirecta, mano de obra indirecta y la carga fabril.

- **Materia prima indirecta:** son los materiales y suministro menores y complementarios, de los que no se puede prescindir para la fabricación de un producto, como ejemplo tenemos fundas de empaque.
- **Mano de obra indirecta:** representa el costo de las remuneraciones devengadas por los trabajadores que ejercen funciones de planificación, supervisión y apoyo a las actividades productivas.
- **Carga fabril:** comprende las depreciaciones de maquinaria, equipo, edificios, y otros activos fijos utilizados en la producción, servicios básicos, seguros de personas y bienes de la fábrica, mantenimiento de la maquinaria y otros activos fijos, otros conceptos, que aparecen según el tipo de empresa y naturaleza del producto.

Clasificación de los Costos

Según **Mercedes Bravo y Carmita Ubidia (2009: 14 - 18)**, los elementos del costo se clasifican en:

Por la naturaleza de las operaciones de producción

- **Costos por Órdenes de Producción.** Son aquellos utilizados por las empresas de producción interrumpida y diversa, que elaboran

sus productos mediante órdenes de producción o a pedido de los clientes. Estos costos se subdividen:

- Órdenes específicas o lotes
 - Clases de productos
 - Montaje
-
- **Costos por Procesos.** Son aquellos utilizados por las empresas de producción masiva y continua de artículos similares y homogéneos. Se subdividen:
 - De transformación o conversión
 - De transferencia

Por su identificación con el producto

- **Costos Directos.** Son aquellos que se identifican o cuantifican en forma directa con el producto terminado; tales como materia prima directa, mano de obra directa.
- **Costos Indirectos.** Son aquellos que no se pueden identificar o cuantificar fácilmente con el producto terminado; tales como: materiales indirectos mano de obra indirecta, energía, depreciaciones, etc.

Por el método de cálculo o por el origen del dato

- **Reales o Históricos.** Son aquellos que se determinan después de concluido el período de costos.
- **Predeterminados o Calculados.** Son aquellos que se determinan antes de iniciar el período de costos o durante el transcurso del mismo.

- **Costos Estimados.** Son aquellos que se predeterminan de manera informal, para cotizar precios de venta.
- **Costos Estándar.** Son aquellos que se predeterminan en forma científica, utilizando métodos modernos de ingeniería industrial.

Por el volumen de producción

- **Costos Fijos.** Son aquellos que se mantienen constantes cualquiera que sea el volumen de producción, tales como: arriendos, seguros, depreciaciones en línea recta, etc.
- **Costos Variables.** Son aquellos que varían proporcionalmente, de acuerdo al volumen de producción; tales como: materia prima, mano de obra.
- **Costos Semifijos o semivariables o Costos Mixtos.** Son aquellos en los que intervienen una parte fija y otra variable, tales como: el consumo de agua, utilización de servicios como arriendo de equipos.

Por su inclusión en el inventario

- **Costeo Total o de Absorción.** Es aquel en el que intervienen tanto los costos fijos como los variables, los mismos que son absorbidos en su totalidad por la producción. Se incluyen en los inventarios.
- **Costeo Directo o Variable.** Es aquel en el que interviene exclusivamente el costo variable en la producción. No se incluyen en los inventarios de los costos fijos.

Por el grado de control

- **Costos Controlables.** Aquellos que dependen de los ejecutores y por tanto pueden ser mejorados, corregidos o direccionados a fin de buscar mejorar su aporte e incidencia de uso. Ejemplo costo de energía eléctrica.
- **Costos Incontrolables.** Aquellos que no son manejador por los responsables, puesto que su uso está ya definido y dependen de ciertas reglas invariables o su incidencia es de difícil predicción. Ejemplo: depreciaciones de fábrica.

2.5. HIPÓTESIS

En la presente investigación se pretende probar la siguiente hipótesis “el registro de adquisición de materia prima incide en los costos de producción del Restaurante Pollos D´ Campo en el segundo semestre del año 2010”.

2.6. SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES DE LA HIPÓTESIS

Variable Dependiente:	Costos de producción
Variable Independiente:	Registro de Adquisición de Materia Prima
Unidad de Observación:	Empresa Pollos D´Campo

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 Investigación de Campo

Según **Roberto Sampieri & Coautores (1998: Internet)**, este tipo de investigación es también conocida como investigación in situ ya que se realiza en el propio sitio donde se encuentra el objeto de estudio.

Ello permite el conocimiento más a fondo del investigador, puede manejar los datos con más seguridad y podrá soportarse en diseños exploratorios, descriptivos y experimentales, creando una situación de control en la cual manipula sobre una o más variables dependientes es decir los efectos.

El presente trabajo de investigación está enmarcado dentro de la modalidad de campo, ya que el problema establecido se encuentra en el punto mismo de los hechos, es decir en la empresa restaurante Pollos D'Campo, además se ha tenido contacto directo con el propietario y el área productiva permitiendo así recolectar información por medio de entrevistas directas que se realizarán a futuro a quienes intervienen de manera directa en el problema latente en la empresa.

3.1.2 Investigación Bibliográfica - Documental

Según **Maurice Eyssautier de la Mora (2006: 169)**, la investigación bibliográfica o documental es aquella que depende exclusivamente de fuentes de datos secundarios, o sea, aquella información que existe en documentos y en material de índole permanente y a la que se puede acudir como fuente de referencia en cualquier momento y lugar sin alterar

su naturaleza o sentido para poder comprobar su autenticidad. Estos datos públicos se encuentran en bibliotecas o en el internet.

Una vez planteado el problema se debe efectuar un estudio del material bibliográfico que ayude al área de interés para la investigación; para tratar aspectos teóricos que apoyen el desarrollo de la investigación, se recurrirá a fuentes de información secundaria como: libros, revistas, documentos, entre otros los cuales proporcionaran la información necesaria para tratar de una mejor manera el problema y así solucionarlo.

3.2. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.2.1 Investigación Asociación de Variables

Según **John Wiley (2010: Internet)**, en la investigación nos encontramos con frecuencia con datos o variables de tipo cualitativo, mediante las cuales un grupo de individuos se clasifican en dos o más categorías mutuamente precisos.

Las proporciones son una forma habitual de expresar frecuencias cuando la variable objeto de estudio tiene dos posibles respuestas, como presentar o no un evento de interés (enfermedad, muerte, curación, etc.

Cuando lo que se pretende es comparar dos o más grupos de sujetos con respecto a una variable categórica, los resultados se suelen presentar a modo de tablas de doble entrada que reciben el nombre de tablas de contingencia. Así, la situación más simple de comparación entre dos variables cualitativas es aquella en la que ambas tienen sólo dos posibles opciones de respuesta.

El nivel de esta investigación es de asociación de variables ya que permite predicciones sobre estructuras existentes, en el que se puede establecer un análisis de corrección y también la medición de relación entre variables de los mismos sujetos en un contexto determinado.

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 Población

Según **Ciro Martínez (1998: 701)**, es un conjunto de unidades o elementos que presentan una característica común; también se le considera como un conjunto de medidas. Si la característica observada ha sido medida, recibe el nombre de variable continua; si, por el contrario, tan sólo se hace el recuento se le denomina atributo o puede ser una variable discreta.

En otras palabras, la población es el conjunto de todos los sujetos en los que se desea estudiar un hecho o fenómeno.

Dependiendo del número de unidades o elementos de observación, la población puede ser considerada como finita e infinita.

Población infinita, conformada por un indeterminado número de unidades, tal es el número de peces en un río o el número de granos de arroz recolectados en una región. El comportamiento de una población demasiado grande, aún siendo finita, tiende a ser considerada como una población infinita al calcular el tamaño de la muestra.

La población finita es aquella constituida por un determinado o limitado número de elementos o unidades y, en la mayoría de los casos, considerado como relativamente pequeña.

La población de la empresa Pollos D'Campo es finita ya que esta constituida por un determinado o limitado número de elementos; es decir, constituyen todos y cada uno de los empleados quienes laboran en esta entidad.

Tabla # 1 Población de Estudio

SUJETOS DE ESTUDIO	No.	RELACIÓN
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3	8%
PLANTA O PRODUCCIÓN	11	30%
PERSONAL DE VENTAS	23	62%
TOTAL	37	100%

Fuente: Departamento de Contabilidad 2011
 Elaborado Por: Silvia Lisintuña

3.3.2 Muestra

Según **Samuel S. Wilks (1962: Internet)**, en estadística una muestra, es un subconjunto de casos o individuos de una población estadística.

Las muestras se obtienen con la intención de inferir propiedades de la totalidad de la población, para lo cual deben ser representativas de la misma.

Para cumplir esta característica la inclusión de sujetos en la muestra debe seguir una técnica de muestreo. En tales casos, puede obtenerse una información similar a la de un estudio exhaustivo con mayor rapidez y menor coste.

Por otra parte, en ocasiones, el muestreo puede ser más exacto que el estudio de toda la población porque el manejo de un menor número de datos provoca también menos errores en su manipulación. En cualquier caso, el conjunto de individuos de la muestra son los sujetos realmente estudiados.

En la presente investigación para el cálculo de la muestra se tomará en consideración la siguiente fórmula, con un nivel de confianza del 95%, error que se desea estimar el de $\pm 0.5\%$.

FÓRMULA POBLACIÓN FINITA

n = Muestra

$$n = \frac{z^2 N p q}{(N - 1) E^2 + z^2 p q}$$

N = Es el tamaño de la población

E = Valor en proporción a la población (error en %)

p = Es la probabilidad de éxito de que ocurra un suceso (si se desconoce p = 0.5)

q = Es la probabilidad de que no ocurra un suceso (q=1-p)

NC = Nivel de Confianza (%)

NC %	Z
95	1.65
99	2.33

z = Unidades estándar

Datos

n = ?

$$n = \frac{1.65^2 (37) (0.5) (0.5)}{(37 - 1) 0.05^2 + 1.65^2 (0.5) (0.5)}$$

N = 37

$$n = 32.68$$

E = ± 0.05

p = 0.5

$$n = 33$$

q = 1 - p

q = 1 - 0.5

q = 0.50

NC = 95% \Rightarrow z = 1.65

En conclusión, la muestra a considerarse es de 33 personas, el método de muestreo a utilizarse es el probabilístico por conglomerado ya que se basa en el principio de equi-probabilidad o procesos al azar. Parte del criterio de que todos y cada uno de los elementos de la población tienen la misma probabilidad de formar parte de la muestra.

3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE

Según **Luis Silva (1997: Internet)**, el proceso que permite hacer el tránsito que parte del concepto y desemboca en el recurso cuantitativo (o cualitativo) con que se mide (o clasifica) dicho concepto se denomina operacionalización de variables. El término previene de que se trata, precisamente, de llevar la noción desde el plano teórico al operativo, y concierne al acto de medición del grado (o la forma) en que el concepto se expresa es una unidad de análisis específica.

3.4. 1 Operacionalización de la variable independiente

VARIABLE INDEPENDIENTE: el registro de adquisición de materia prima				
CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
Es registrar las adquisiciones de materia prima directa e indirecta, que va a ser consumida de forma gradual, en la fabricación o distribución de los productos, con el fin de tener costos oportunos.	<i>Materia Prima directa</i>	Procesos de elaboración.	¿Existen procesos definidos para la elaboración de los productos?	Encuesta dirigida al personal de la empresa. Cuestionario 1
		Tratamiento de la materia prima	¿Existen controles de cantidades en el tratamiento de la materia prima?	
	<i>Materia Prima indirecta</i>	Adquisición	¿Al comprar materia prima, materiales e insumos usted considera que se deben realizar registros?	
		Existencias	¿Existe control de inventarios físicos de materia prima, materiales e insumos?	

Tabla # 2: Operacionalización de Variable Independiente
Fuente: Restaurante Pollos D'Campo
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

3.5.2 Operacionalización de la variable dependiente

VARIABLE DEPENDIENTE: costos de producción				
CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE ECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
<p>Los costos son desembolsos que realiza la empresa para la elaboración de un producto. El manejo inapropiado del mismo da como resultado información errónea; es decir con datos mal recopilados no se podrá predefinir, registrar, acumular, distribuir, controlar y analizar, el verdadero valor de los productos que la empresa transforma.</p>	<p><i>Costeo de producción</i></p>	<p>Mecanismos de costeo</p>	<p>¿Se utiliza algún comprobante interno para realizar los egresos de bodega?</p>	<p>Encuesta dirigida al personal de la empresa. Cuestionario 1</p>
		<p>Asignación de costos</p>	<p>¿Cómo se asignan los costos?</p>	<p>Entrevista al personal administrativo de la empresa. Cuestionario 2</p>
	<p>Métodos de costeo</p>	<p>Registro de entrada salida de mercadería</p>	<p>¿Se utiliza algún documento interno para realizar los egresos de bodega?</p>	<p>Encuesta dirigida al personal de la empresa. Cuestionario 1</p>
		<p>Control de los elementos del costo.</p>	<p>¿Considera usted necesario la utilización de métodos para obtener costos de los productos?</p>	<p>Entrevista al personal administrativo de la empresa. Cuestionario 2</p>

3.6. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Metodológicamente para **Luis Herrera E. y otros (2002: 174-178 y 183-185)**, la construcción de la información se opera en dos fases: plan para la recolección de información y plan para el procesamiento de información.

El plan para la recolección de información contempla estrategias metodológicas requeridas por los objetivos e hipótesis de investigación, de acuerdo con el enfoque escogido, considerando algunos elementos, y es de suma importancia porque por medio de la obtención de información sobre el problema encontrado en Pollos D'Campo se podrá determinar si el registro de adquisición de materia prima es lo que incide en los costos de producción.

Teniendo en cuenta las matrices de operacionalización de las variables las técnicas a ser utilizadas son la encuesta y la entrevista.

Una entrevista es un diálogo entablado entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan.

Mediante conversaciones que se realizará con el personal de administración se despejarán dudas y se obtendrá mayor conocimiento de la empresa.

La encuesta es una técnica que al igual que la observación está destinada a recopilar información.

El instrumento que se va a utilizar es el Cuestionario que es un conjunto de preguntas, preparado cuidadosamente, sobre los hechos y aspectos que interesan en una investigación, para que sea contestado por la muestra.

3.7. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

Se realizará en primer lugar un análisis preliminar de datos y de la información obtenida para determinar la calidad de la misma es decir limpieza de información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.

A la información depurada se la ordenará y presentará en tablas de frecuencia con cuadro representativo, lo que facilitará su posterior análisis.

Se tabulará los datos, es decir se resumen los datos en tablas estadísticas los mismos que se expresan en columnas o hileras de acuerdo a una determinada clasificación.

3.7.1 Análisis e interpretación de resultados



Gráfico Nº 3 Análisis e Interpretación de Resultados
Fuente: Investigación Documental
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

La presente investigación para la interpretación de resultados utilizara un grafico circular.

Los gráficos circulares denominados también gráficos de pastel o gráficas del 100%, se utilizan para mostrar porcentajes y proporciones.

Una vez recabados los datos de esta investigación se los interpretará, con apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente, para luego comprobar la hipótesis con el chi cuadrado.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 / 4.2 Análisis e interpretación de los resultados

Se detalla los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas, dirigida al personal administrativo, de producción, y de ventas de la empresa Pollos D'Campo.

Pregunta 1: ¿Existe alguna persona responsable de Bodega?

Tabla No. 4
PERSONA RESPONSABLE DE BODEGA

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	8	24%
No	25	76%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

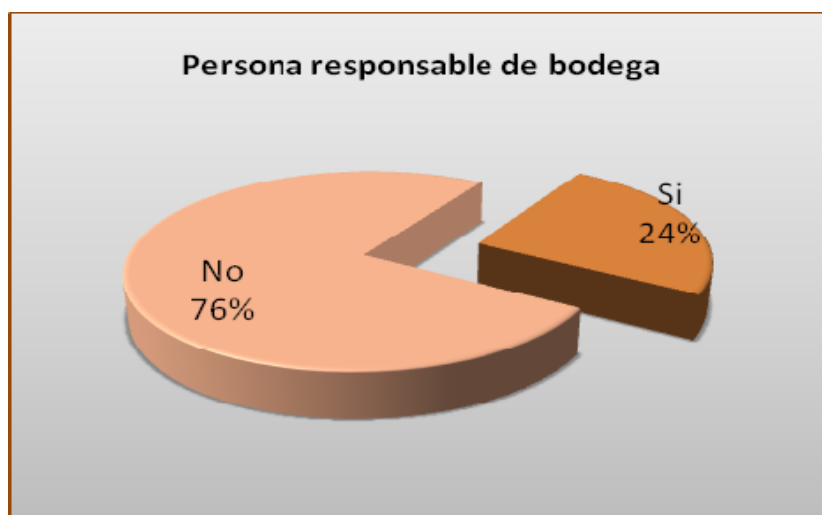


Gráfico Nº 4
Fuente: Tabla 4
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados, los 8 que representan el 24% manifiestan que si existe alguna persona responsable de bodega; en tanto que 25 encuestados que representa el 76% manifiesta que no la hay.

Interpretación

La mayoría de encuestados manifiestan que no existe alguna persona responsable de la bodega, este lugar es muy importante ya que aquí se receipta, conserva y se distribuyen todos los materiales; es recomendable determinar asignar a un responsable de bodega para evitar cualquier tipo de manipulación de datos o pérdidas de la materia prima materiales o insumos, es decir, controlar de una manera efectiva el inventario.

Pregunta 2: ¿Existe control de inventarios físicos de materia prima, materiales e insumos?

Tabla No. 5
SE REALIZA INVENTARIOS

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	3	9%
No	30	91%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

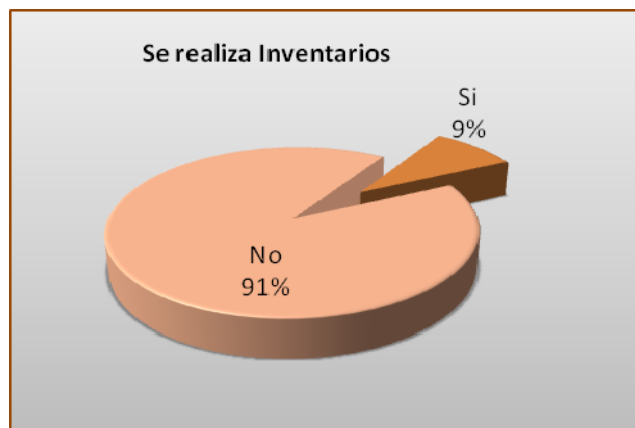


Gráfico Nº 5
Fuente: Tabla 5
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados, los 3 que representan el 9% manifiestan que si se realiza inventarios a la materia prima; en tanto que 30 encuestados que representa el 91% manifiesta que no se realiza inventarios a la materia prima.

Interpretación

Por lo tanto, la mayoría de encuestados manifiestan que no se realiza inventarios a la materia prima, este paso es de suma importancia ya que permite verificar la existencia real de los materiales, se recomienda realizar inventarios periódicos para tener un control oportuno y una valoración exacta.

Pregunta 3: ¿Se utiliza algún documento interno para realizar los egresos de bodega?

Tabla No. 6

DOCUMENTO INTERNO PARA EGRESOS

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	6	18%
No	27	82%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

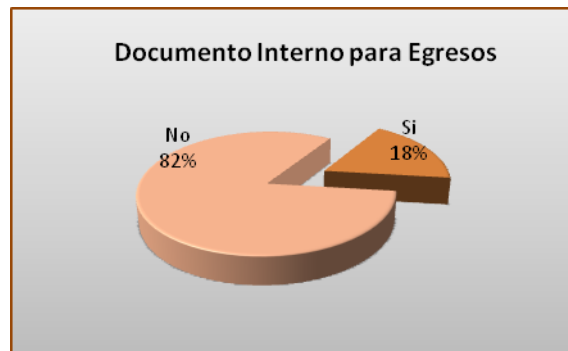


Gráfico Nº 6
Fuente: Tabla 6
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados, los 6 que representan el 18% manifiestan que si se utiliza algún documento interno para realizar los egresos de bodega; en tanto que 27 encuestados que representa el 82% manifiesta que no se utiliza ningún documento interno para realizar los egresos de bodega.

Interpretación

La mayoría de encuestados manifiestan que no se utiliza algún documento interno para realizar los egresos de bodega, entonces no se tendrá conocimiento de la disponibilidad de los materiales por lo tanto no se obtendrá existencias reales.

Pregunta 4: ¿Existen procesos definidos en la elaboración de los productos?

Tabla No. 7

PROCESOS DEFINIDOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	12	36%
No	21	64%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

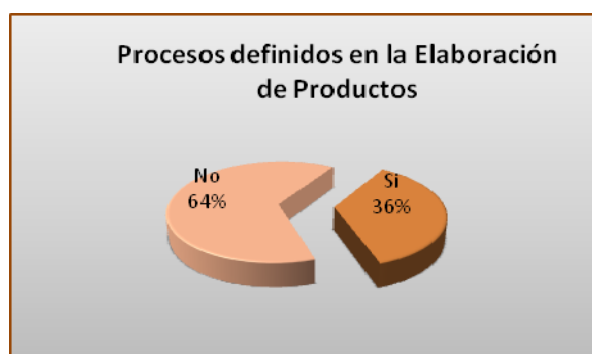


Gráfico Nº 7
Fuente: Tabla 7
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De 33 encuestados, 21 correspondiente al 64% manifiesta que no existen procesos definidos en la elaboración de los productos, mientras que 12 correspondiente al 36% manifiesta que si existen procesos para la elaboración de los productos.

Interpretación

Por lo tanto, la mayoría de encuestados manifiestan que no existe procesos definidos para la elaboración de productos, es de vital importancia contar con manuales de procesos para brindar productos de óptima la calidad y al mismo tiempo se pueda determinar las cantidades de insumos y materiales requeridos en cada etapa del proceso.

Pregunta 5: ¿Existen controles de cantidades en el tratamiento de la materia prima a utilizarse?

Tabla No. 8

CONTROLES DE CANTIDADES DE LA MATERIA PRIMA

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	3	9%
No	30	91%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

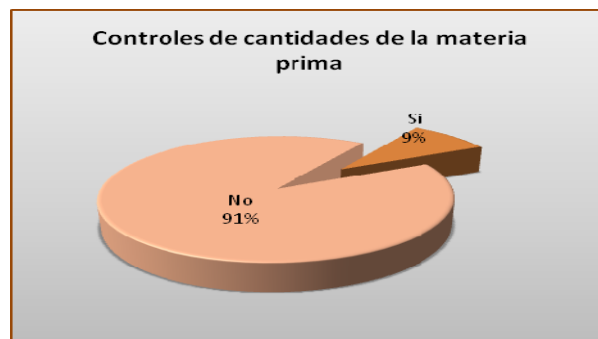


Gráfico Nº 8
Fuente: Tabla 8
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados, los 3 que representan el 9% manifiestan que si existen controles de cantidades en el tratamiento de la materia prima a utilizarse; en tanto que 30 encuestados que representa el 91% manifiesta que no existen controles de cantidades de materia prima a utilizarse en la elaboración de productos.

Interpretación

Por lo tanto, la mayoría de encuestados manifiestan que no existen controles de cantidades en el tratamiento de la materia prima a utilizarse, entonces, se desperdicia dicha materia prima, lo cual representa más gasto que desemboca en un costo final del producto más alto del que se presupuesta. Además, no se puede establecer responsable de dichos desperdicios.

Pregunta 6: ¿A su criterio existen desperdicio de suministros y materiales?

Tabla No. 9

DESPERDICIO DE SUMINISTROS Y MATERIALES

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	33	100%
No	0	0%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 9
Fuente: Tabla 9
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados que es el 100% manifiestan que si existen desperdicio de suministros y materiales.

Interpretación

Por lo tanto, todos los encuestados manifiestan y están conscientes de que existe desperdicios tanto de suministros como de materiales. Pero al no existir responsables en cada etapa del proceso difícilmente se puede determinar los causales del desperdicio.

Pregunta 7: ¿Al comprar la materia prima, materiales e insumos usted considera que se debe realizar registros?

Tabla No. 10

IMPORTANCIA DE REGISTRAR LAS COMPRAS

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	28	85%
No	5	15%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 10
Fuente: Tabla 10
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados los 28 que representan el 85% manifiestan que es importante registrar las compras de materia prima, suministros y materiales, y tan solo el 15% que representa 5 encuestados no lo consideran importante.

Interpretación

Por lo tanto, la mayoría de encuestados manifiestan que si es importante registrar las compras de materia prima, ya que de esta manera se puede mantener actualizado el inventario de la materia prima, con la determinación de mínimos y máximos de cada suministro y materiales de acuerdo a su rotación.

Pregunta 8: ¿Considera usted necesario la utilización de métodos para saber los costos de los productos?

Tabla No. 11

UTILIZACIÓN DE MÉTODOS DE COSTEO

Alternativa	Resultado	Porcentaje
Si	33	100%
No	0	0%
TOTAL	33	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 11
Fuente: Tabla 11
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Análisis

De los 33 encuestados, la totalidad consideran que es muy necesaria la utilización de métodos para saber los costos reales de los productos.

Interpretación

Por lo tanto, la mayoría de encuestados consideran que es necesario la utilización de métodos para establecer los costos de los productos, así se podría saber con exactitud cuánto le cuesta a la empresa cada uno de sus productos. De esta manera, se tendría un aspecto más, que se consideraría al momento de fijar los precios de los mismos y no basarse únicamente en el precio del mercado como se lo viene haciendo en la actualidad.

ENTREVISTA DIRIGIDA AL PERSONAL ADMINISTRATIVO

Entrevista No. 1

Nombre: Rocío Carrillo
Cargo: Gerente
Fecha: 11 de junio 2011

1. ¿Se ha observado anteriormente la posibilidad de establecer un sistema de costeo que ayuden en la obtención de los costos de producción?

No porque esta empresa era netamente familiar, pero con el paso del tiempo ha crecido y necesita saber lo que cuesta cada producto para mejorar los ingresos y tomar decisiones apropiadas.

2. ¿La adquisición de la materia prima y de sus elementos se realizan con comprobantes que den sustento legal?

No, porque la mayoría de los proveedores son informales

3. ¿Existe control de inventarios de materia prima, materiales e insumos?

Sí de la materia prima, pero de otras cosas e insumos, no.

4. ¿Cómo se asignan los costos?

Por estimaciones.

5. ¿Con que frecuencia el precio de venta es determinado en base al mercado?

Casi siempre.

6. ¿Cómo influiría un sistema de costos en la empresa?

Tendría valores exactos de lo que me cuesta un producto y se podrá decidir si es mejor seguir produciendo o comprar el producto preparado.

Entrevista No. 2

Nombre: Santiago López

Cargo: Contador

Fecha: 8 junio del 2011

1. ¿Se ha observado anteriormente la posibilidad de establecer un sistema de costeo que ayuden en la obtención de los costos de producción?

No, pero si es necesario para la obtención de los datos necesarios, en consecuencia se tendría los costos y se tomaría decisiones correctas.

2. ¿La adquisición de la materia prima y de sus elementos se realizan con comprobantes que den sustento legal?

No todo, las compras se realiza en forma inadecuada a los vendedores informales.

3. ¿Existe control de inventarios de materia prima, materiales e insumos?

Sí se controla, pero no en su totalidad.

4. ¿Cómo se asignan los costos?

Mediante estimaciones.

5. ¿Con que frecuencia el precio de venta es determinado en base al mercado?

Casi siempre son estimaciones ya que no se obtiene la información real de costos.

6. ¿Cómo influiría un sistema de costos en la empresa?

Ayudaría a obtener los costos reales de la empresa, y con eso se fijaría precios de venta y se analizaría la rentabilidad.

Entrevista No. 3

Nombre: Mayra Jaramillo
Cargo: Auxiliar de Contabilidad
Fecha: 12 junio 2011

Preguntas:

1. ¿Se ha observado anteriormente la posibilidad de establecer un sistema de costeo que ayuden en la obtención de los costos de producción?

No, pero en mi opinión es necesario que exista un sistema de costos.

2. ¿La adquisición de la materia prima y de sus elementos se realizan con comprobantes que den sustento legal?

No todo, puesto que algunas adquisiciones se realizan a personas informales.

3. ¿Existe control de inventarios de materia prima, materiales e insumos?

Existe control de inventarios de materia prima, pero no totalmente.

4. ¿Cómo se asignan los costos?

Son asignaciones mediante estimaciones.

5. ¿Con que frecuencia el precio de venta es determinado en base al mercado?

Siempre para estar en las mismas condiciones.

6. ¿Cómo influiría un sistema de costos en la empresa?

Sería algo bueno ya que nos permitiría obtener un costo real para tomar decisiones.

Análisis de la Entrevista

Análisis de los entrevistados de la Primera pregunta

1. ¿Se ha observado anteriormente la posibilidad de establecer un sistema de costeo que ayuden en la obtención de los costos de producción?

Tabla No. 12

ESTABLECER UN SISTEMA DE COSTOS

CÓDIGOS	CATEGORIAS	FRECUENCIAS	%
1	Si	0	0%
2	No	3	100%
TOTAL		3	100%

Fuente: Entrevista
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 12
Fuente: Tabla 12
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Conclusión

No, se ha observado anteriormente la posibilidad de establecer un sistema de costeo que ayuden en la obtención de los costos de producción, pero es factible la realización ya que traería beneficios para la empresa, ya que se manejaría información real que permita la toma de decisiones acertadas.

Análisis de la Entrevista

Análisis de los entrevistados de la Segunda pregunta

2. ¿La adquisición de la materia prima y de sus elementos se realizan con comprobantes que den sustento legal?

Tabla No. 13

ADQUISICIONES CON COMPROBANTES QUE DEN SUSTENTO LEGAL

CÓDIGOS	CATEGORIAS	FRECUENCIAS	%
1	Si	0	0%
2	No	3	100%
TOTAL		3	100%

Fuente: Entrevista
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 13
Fuente: Tabla 13
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Conclusión

No se respalda con comprobantes que den sustento legal la adquisición de la materia prima y de sus elementos, porque las compras se realizan informalmente, entonces no se registra un total de gastos. Esto arrojará un ejercicio económico no ajustado a la realidad y tendrá un impacto incluso en el pago de impuestos.

Análisis de la Entrevista

Análisis de los entrevistados de la Tercera pregunta

3. ¿Existe control de inventarios de materia prima, materiales e insumos?

Tabla No. 14

CONTROL DE INVENTARIOS

CÓDIGOS	CATEGORIAS	FRECUENCIAS	%
1	Si de materia prima	0	0%
2	No de otros insumos	3	100%
TOTAL		3	100%

Fuente: Entrevista
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 14
Fuente: Tabla 14
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Conclusión

Si existe control de inventarios de materia prima pero de materiales e insumos no existe inventario, es decir, la empresa no tiene un correcto y completo control de sus inventarios.

Análisis de la Entrevista

Análisis de los entrevistados de la Cuarta pregunta

4. ¿Cómo se asignan los costos?

Tabla No. 15

ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS

CÓDIGOS	CATEGORIAS	FRECUENCIAS	%
1	Estimaciones	3	100%
2	Valores reales	0	0%
TOTAL		3	100%

Fuente: Entrevista
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 15
Fuente: Tabla 15
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Conclusión

La asignación de costos solamente se realiza por estimaciones, basándose en la poca información que se logra obtener durante el proceso de producción.

Análisis de la Entrevista

Análisis de los entrevistados de la Quinta pregunta

5. ¿Con qué frecuencia el precio de venta es determinado en base al mercado?

Tabla No. 16

DETERMINACIÓN DEL PRECIO

CÓDIGOS	CATEGORIAS	FRECUENCIAS	%
1	Siempre	3	100%
2	Algunas veces	0	0%
TOTAL		3	100%

Fuente: Entrevista
Elaborado Por: Silvia Lisintuña



Gráfico Nº 16
Fuente: Tabla 16
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Conclusión

La fijación del precio de venta siempre está determinada en base al mercado. Esto limita mucho al momento de marginar la utilidad que la empresa está obteniendo realmente; así como limita también en la toma de decisiones porque simplemente no existe información real y completa sobre la cual se puede ir trabajando en miras de ir optimizando y mejorando los procesos.

Análisis de la Entrevista

Análisis de los entrevistados de la Sexta pregunta

6. ¿Cómo influiría un sistema de costos en la empresa?

Tabla No. 17

SISTEMA DE COSTOS

CÓDIGOS	CATEGORIAS	FRECUENCIAS	%
1	Si influye	3	100%
2	No influye	0	0%
TOTAL		3	100%

Fuente: Entrevista
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

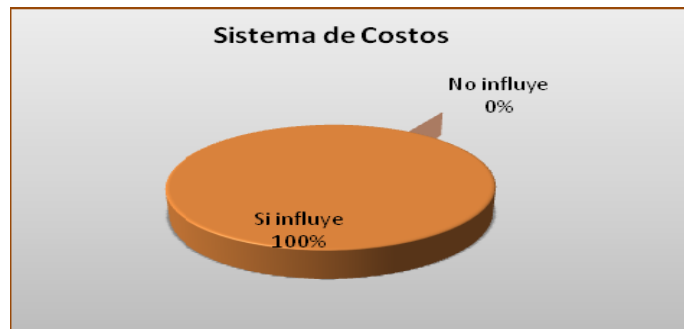


Gráfico Nº 17
Fuente: Bibliográfica
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Conclusión

Es necesaria, la implementación de un sistema de costos en el Restaurante Pollos D'Campo, para poder mantener información real tanto de los ingresos, salidas, desperdicios de materias primas e insumos, que permitan determinar los costos reales en los que se incurre en la producción. A la vez que servirá como herramienta al momento de tomar decisiones en cuanto a la optimización de los recursos. En fin son múltiples los beneficios que se obtendrían con un sistema, por lo que Gerencia debe mirar la relación costo-beneficio que obtendría al realizar esta inversión.

4.3. Verificación de la Hipótesis

Para la demostración del presente trabajo investigativo es necesario realizar la comprobación, para esto se aplicará la prueba del Chi cuadrado (X^2), el cual nos permite determinar los valores observados y esperados, admitiendo la comparación global del grupo de frecuencias a partir de la hipótesis que se quiere verificar, sobre el registro de adquisición de materia prima y su incidencia en el costo de producción del Restaurante Pollos D`Campo en el segundo semestre del año 2010.

Para la comprobación de la hipótesis se realiza una tabla de comparación de las dos variables, que nos permita la aplicación de la fórmula del chi -cuadrado, para lo cual se calculará con los datos y respuestas obtenidas según encuestas realizadas a 33 personas entre personal administrativo, de producción y de ventas del restaurante Pollos D´Campo.

4.3.1 Combinación de Frecuencias

Una vez seleccionada las preguntas de las encuestas aplicadas y al existir concordancia entre cada una de las variables investigadas, se procede a sumar la totalidad de las respuestas y realizar los pasos necesarios para el cálculo de la hipótesis.

Fórmula para calcular el chi - cuadrado:

Simbología:

$$X^2 = \sum \left[\frac{(fo - fe)^2}{fe} \right]$$

Ha = Hipótesis alternativa

Ho = Hipótesis nula

α = Nivel de significación

v = Grados de libertad

k = Número de categorías

j = Número de columnas (variables)

X^2 = Chi cuadrado

Σ = Sumatoria

fo = Frecuencias Observadas

fe = Frecuencias esperadas

$X^2 c$ = chi - cuadrado calculado

PASOS PARA EL CÁLCULO DEL CHI-CUADRADO

1. Determinar (fe) y completar la tabla de contingencia.
2. Plantear las Hipótesis (Ho – Ha)
3. Determinar el nivel de significación (α)
4. Encontrar los grados de libertad (v)
5. Determinar X^2 crítico (tabla)
6. Calcular X^2
7. Decisión-Conclusión

1. Recolección de datos y cálculos estadísticos

Tabla No. 18

FRECUENCIAS OBSERVADAS (fo)

PREGUNTAS	CATEGORÍAS		SUBTOTAL	
	SI	NO		
V.I	¿Existe control de inventarios físicos de materia prima, materiales e insumos?	3	30	33
V.I	¿Al comprar la materia prima, materiales e insumos usted considera que se debe realizar registros?	28	5	33
V.D	¿Se utiliza algún documento interno para realizar los egresos de bodega?	6	27	33
V.D	¿Considera usted necesario la utilización de métodos para saber los costos de los productos?	33	0	33
	SUBTOTALES	70	62	132

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Tabla No. 19

FRECUENCIAS ESPERADAS (fe)

PREGUNTAS	CATEGORÍAS		SUBTOTAL
	SI	NO	
V.I ¿Existe control de inventarios físicos de materia prima, materiales e insumos?	17.5	15.5	33
V.I ¿Al comprar la materia prima, materiales e insumos usted considera que se debe realizar registros?	17.5	15.5	33
V.D ¿Se utiliza algún documento interno para realizar los egresos de bodega?	17.5	15.5	33
V.D ¿Considera usted necesario la utilización de métodos para saber los costos de los productos?	17.5	15.5	33
SUBTOTALES	70	62	132

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Tabla No.20

CÁLCULO DEL CHI - CUADRADO

fo	fe	fo-fe	(fo-fe) ²	(fo-fe) ² /fe
3	17.5	-14.5	210.25	12.014286
28	17.5	10.5	110.25	6.3
6	17.5	-11.5	132.25	7.5571429
33	17.5	15.5	240.25	13.728571
30	15.5	14.5	210.25	13.564516
5	15.5	-10.5	110.25	7.1129032
27	15.5	11.5	132.25	8.5322581
0	15.5	-15.5	240.25	15.5
132	132		$\chi^2 = \Sigma$	84.30967742

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

4.3.2 Planteamiento de las hipótesis:

Ho: $f_o = f_e$.- el registro de adquisición de materia prima **no** incide en los costos de producción del Restaurante Pollos D' Campo en el segundo semestre del año 2010.

Ha: $f_o \neq f_e$.- el registro de adquisición de materia prima **si** incide en los costos de producción del Restaurante Pollos D' Campo en el segundo semestre del año 2010.

3. Selección del nivel de significación: Se utilizará el nivel $\alpha = 0.05$

4. Especificación de las regiones de Aceptación y Rechazo: Para decidir sobre estas regiones, primero determinamos los grados de libertad conociendo que el cuadro está formado por 4 filas y 2 columnas

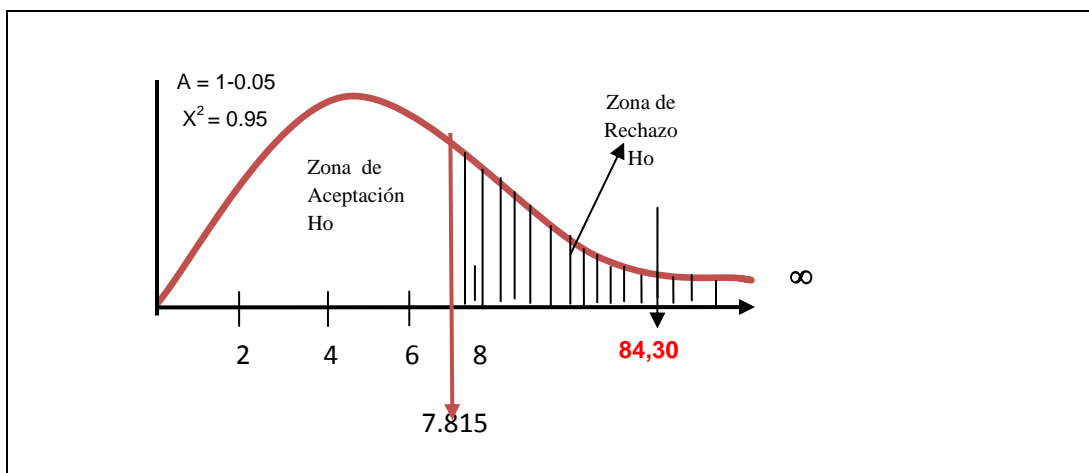
$$v = (k-1) (j-1)$$

$$v = (4-1) (2-1)$$

$$v = 3 \times 1 = 3$$

4.3.3 Determinar X^2 crítico (tabla)

La representación gráfica sería:



5. Calcular χ^2

De acuerdo a la tabla de contingencia 4 x 2 utilizaremos la fórmula:

$$\chi^2 = \sum \left[\frac{(fo - fe)^2}{fe} \right]$$

$$\chi^2 c = 84.30$$

4.3.3 Decisión/ Conclusión:

Para tres grados de libertad y un nivel $\alpha = 0.05$, se obtiene en la tabla de chi - cuadrado 7.815 y como el valor de chi - cuadrado calculado es de 84,30 se encuentra fuera de la zona de aceptación, entonces se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa. Se concluye que: “El registro de adquisición de materia prima **si** incide en los costos de producción del Restaurante Pollos D´ Campo en el segundo semestre del año 2010”

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

En la presente investigación se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- La empresa no dispone de un sistema de costos que le permita conocer el valor unitario real de sus productos.
- La empresa no tiene un correcto y completo control de sus inventarios, es decir no existe registro de la entrega, recepción y utilización de los insumos y materiales empleados para la elaboración de los productos.
- No existe asignación de funciones, por lo tanto no se puede definir responsabilidades
- No están definidos los procesos de producción, esto acarrea muchos desperdicios de insumos y materiales y puede provocar confusiones en el momento de elaborar dichos insumos.
- La materia prima indirecta es adquirida con comprobantes que no dan sustento legal, por lo que no es registrado dichos valores, esto arroja un ejercicio económico no ajustado a la realidad.
- La fijación de precios se lo realiza tomando en consideración exclusivamente el precio del mercado, si tener la certeza de cuanto

cuesta producir, esto limita al momento de marginar la utilidad y también el nivel de competitividad.

- Los productos que se elaboran son costeados mediante estimaciones basadas en la experiencia adquirida a través de los años.

5.2 RECOMENDACIONES

Consecutivamente a los acontecimientos indicados y con la finalidad de dar solución al problema de investigación se recomienda:

- Implementar un sistema de costos por órdenes de producción, el mismo que le permita obtener el costo real del producto y optimizar sus recursos y, además se tendrá información de manera oportuna y confiable de modo que le permita a la gerencia tomar de decisiones acertadas.
- Realizar inventarios físicos para constatar la existencia de la materia prima, materiales e insumos, para evitar posibles eventualidades.
- Asignar funciones, para que cada integrante de la empresa tenga conocimiento de sus tareas y responsabilidades de esta manera mejorar el proceso productivo.
- Definir las áreas del departamento de producción para así tener una idea global del proceso.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1 DATOS INFORMATIVOS

6.1.1 Título

Implementación de un sistema de costeo por Órdenes de Producción, para determinar los costos de producción en la empresa Pollos D'Campo.

6.1.2 Institución Ejecutora

Restaurante Pollos D'Campo.

6.1.3 Beneficiarios

- Clientes Internos y Externos de Pollos D'Campo.
- La empresa Pollos D'Campo.

6.1.4 Ubicación:

- Provincia: Tungurahua
- Cantón: Ambato
- Parroquia: La Merced
- Calles: 12 de Noviembre y Abdón Calderón.

6.1.5 Tiempo Estimado para la ejecución

El tiempo estimado para la ejecución de esta propuesta es desde el periodo comprendido entre enero a julio 2011.

6.16 Equipo técnico responsable:

El equipo técnico de esta labor es:

- Investigador: Silvia Lisintuña
- Instructor de Investigación: Dr. Kléver Palma
- Gerente: Ing. Rocío Carrillo

6.1.7 Costo

El costo de la propuesta es:

Tabla N° 21
COSTO DE LA PROPUESTA

DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Suministros	\$ 30.00	\$ 30.00
Alimentación	\$ 90.00	\$ 90.00
Transporte	\$ 45.00	\$ 45.00
Servicios Básicos	\$ 81.00	\$ 81.00
Ordenador Personal	\$ 750.00	\$ 750.00
Imprevistos	\$ 99.68	\$ 99.68
Total		\$ 1,095.68

Fuente: Encuesta
Elaborado Por: Silvia Lisintuña

6.2 ANTECEDENTES

La empresa Pollos D'Campo es una cadena de restaurantes que se dedica principalmente a la venta de pollos asados al carbón, ofrece productos alimenticios higiénicos y de calidad, dentro de un ambiente cálido, agradable y cordial para deleitar desde el paladar más sencillo hasta el más exigente y sofisticado.

La información obtenida a través de la encuesta y entrevistas realizadas al personal administrativo, producción y ventas, permite determinar que la empresa Pollos D'Campo no dispone de un sistema de costos ya que en la actualidad se lo hace influenciados por la experiencia.

La empresa no tiene un correcto y completo control de sus inventarios, es decir no existe registro de la entrega, recepción y utilización de los insumos y materiales empleados para la elaboración de los productos, así como de sus productos terminados, lo que limita la toma de decisiones repercutiendo en los resultados de la empresa.

No está definido un proceso adecuado de control de costos lo que acarrea muchos desperdicios de insumos y materiales y puede provocar confusiones en el momento de elaborar dichos insumos.

Para lo cual se considera necesario implementar un sistema de costos que permita determinar costos exactos y oportunos para facilitar la toma de decisiones acertadas dentro de la empresa.

Cabe indicar que en la empresa Pollos D'Campo anteriormente no se ha realizado ningún tipo de investigación, por lo expuesto la presente propuesta nos permite asegurar un enfoque de originalidad y sus resultados permitirán poner las bases para un futuro exitoso de la empresa.

6.3 JUSTIFICACIÓN

La empresa se enfrenta constantemente a diferentes situaciones que afectan directamente a los resultados periódicos y a la gestión de los administradores en cuanto al eficiente control de los costos y los gastos en que incurre la organización para realizar su actividad y que rige su comportamiento, son de vital importancia para la toma de decisiones de una manera rápida y eficaz, esto hace que en la actualidad la contabilidad de costos tome gran relevancia frente a las necesidades de los usuarios de la información.

Consciente de la utilidad que brinda la contabilidad de costos se ha encaminado la presente propuesta al desarrollo de un sistema de costos por órdenes de producción que permita controlar y evaluar el uso de los recursos para obtener un proceso ordenado y sistemático en la producción así como un precio de venta competitivo que le permita mantener e incrementar el mercado de consumidores.

Debido a que la empresa está en constante crecimiento se ha considerado la implementación de este sistema, ya que su aplicación proporcionará una información precisa para la toma de decisiones, obteniendo un costo real lo que permitirá ser más competitiva, y fortalecerá su posicionamiento en el mercado.

Finalmente la presente propuesta es factible su realización, pues su aplicación será posible, al existir disponibilidad de recursos humanos, materiales, tecnológicos y sobre todo voluntad para cumplir por parte de la administración.

6.4 OBJETIVOS

6.4.1 Objetivo General

- Implementar el sistema de costos por Órdenes de Producción en la empresa Pollos D'Campo para obtener costos reales y oportunos.

6.4.2 Objetivos Específicos

- Adaptar la documentación y procedimientos actuales al sistema de costeo por órdenes de producción que se va a implementar para hacer más eficiente la labor de los empleados en la producción y obtención del producto terminado.
- Involucrar a todo el personal de la empresa para conseguir un correcto y eficiente control de los costos.
- Obtener información confiable que permita tomar decisiones oportunas.

6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

6.5.1 Tecnológica

Implementar el sistema de Costeo por órdenes de producción será factible, puesto que se le hará más eficiente el proceso de producción al aprovechar de mejor manera la capacidad instalada que dispone la empresa, mejorará el proceso productivo y beneficiará a la empresa ahorrando recursos y evitando desperdicios.

6.5.2 Organizacional

El sistema de costeo por órdenes de producción permitirá a la empresa disminuir costos y mejorar sus ingresos.

6.5.3 Económico – Financiero

La implementación de este sistema será posible ya que se cuenta con el apoyo económico de la propietaria de esta empresa que ha manifestado que tiene la necesidad de conocer lo que le cuesta producir sus productos.

6.6 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

6.6.1 SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Según **Bernard J. Hargadon Jr. y Armando Múnera Cárdenas (1985:20)**, sistemas de Costos por Órdenes de Producción, en este sistema la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales. La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción, sólo es apto cuando los productos que se fabrican, bien sean para el almacén o contrapedido, son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de producción específica. Lo que hace que se trabaje por órdenes de producción es el hecho de que el reducido volumen de artículos producidos no justifica una producción en serie, en donde los equipos se pueden destinar a cumplir tan solo una tarea específica dentro de la cadena productiva.

6.6.2 ELEMENTOS DEL COSTO

Tomando como referencia a **Mercedes Bravo Valdivieso, Carmita Ubidia Tapia (2009:19-126)**, en su libro “Contabilidad de Costos” manifiesta los elementos que conforman el costo de producción son:

Materia Prima: constituyen el primer elemento de los costos de producción, agrupa todos aquellos elementos físicos que es imprescindible consumir durante el proceso de elaboración de un artículo, de sus accesorios y de su envase. Ello con la condición de que tal consumo quede reflejado en el volumen de elementos empleados

mediante una relación cierta y normalmente constante con el de la producción. Todos aquellos materiales que no cumplan esta condición se engloban dentro de los costos indirectos de fabricación.

Compra de Materiales: debe contar con procedimientos que garanticen un buen control interno.

Orden de Compra: debe contener numeración consecutiva preimpresa, donde se detallan los materiales solicitados al proveedor, se dan instrucciones de despacho y se acostumbra a especificar los precios de venta pactados en la negociación, se preparan original y varias copias.

Informe de Recepción: es un formato que prepara el almacenista dando cuenta de los materiales recibidos, especificando la fecha, las cantidades, el estado en que se encuentran los materiales, etc. Debe estar prenumerado consecutivamente.

Uso de Materiales: para retirar materiales del almacén con destino a la producción, es necesario presentar al almacenista la llamada “Requisición de Materiales”.

Métodos para la valoración de inventarios

La valoración de salida de los materiales que se utilizan en el proceso productivo se realiza a través de las tarjetas kárdex.

Los métodos más utilizados para fijar el costo de las mercancías de la empresa son el promedio ponderado, UEPS y PEPS.

1. Método del Promedio Ponderado: Este método consiste en hallar el costo promedio de cada uno de los artículos que hay en el inventario final cuando las unidades son idénticas en apariencia, pero no en el precio de adquisición, por cuanto se han comprado en distintas épocas y a diferentes precios. Para fijar el valor del costo de la mercancía por este

método se toma el valor de la mercancía del inventario inicial y se le suman las compras del periodo, después se divide por la cantidad de unidades del inventario inicial más las compradas en el periodo.

2. Método PEPS: Primero en entrar, primero en salir.

3. Método UEPS: Últimos en entrar primeros en salir.

Mano de Obra: hay dos documentos fuente para la mano de obra en un sistema de costeo por ÓRDENES de producción: "Una tarjeta Individual de Asistencia y una Boleta de Trabajo.

Mano de Obra Directa: es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación del producto y es fácilmente medible y cuantificable.

Mano de Obra Indirecta: forma parte de los Costos Indirectos de Fabricación, es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que no intervienen directamente en la fabricación del producto, pero que sirven de apoyo indispensable en el proceso productivo. También se considera como Mano de Obra Indirecta el costo de trabajo indirecto realizado por los trabajadores de planta (mantenimiento, reparación de máquinas), el tiempo ocioso de los trabajadores de planta (reuniones, permisos) y los recargos por horas suplementarias y extraordinarias de la mano de obra directa.

Control de la Mano de Obra

Este control se efectuará a través de:

Tarjeta Individual de Asistencia: se controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de las entradas y salidas, esta información permite computar el número de horas trabajadas en la jornada normal y extraordinaria de trabajo.

Tarjeta de Tiempo o Boleta de Trabajo: aquí se controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador, se señala la naturaleza del trabajo, el valor por hora y el valor total correspondiente. Permite determinar el tiempo que el trabajador ha dedicado a actividades ajenas al proceso productivo, el mismo que se considera como mano de obra indirecta.

Planilla o Rol de Pagos: se elaboran con base en las tarjetas reloj. Es el resumen de los ingresos.

Costos Indirectos De Fabricación: se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica plenamente con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo que requieren ser calculados de acuerdo con una base de distribución específica.

Los Costos Indirectos de Fabricación incluyen:

1. **Materia Prima Indirecta o Materiales y Suministros Indirectos:** son aquellos materiales que no se pueden identificar plenamente con el producto terminado, pero que son necesarios para su elaboración.
2. **Mano de Obra Indirecta:** es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que no intervienen directamente en la fabricación del producto, pero sirven de apoyo indispensable en el proceso productivo.
3. **Otros Costos Indirectos:** son las erogaciones que se realizan por concepto de servicios correspondientes a la planta, tales como: seguros, arriendos, teléfonos, agua, luz, etc., también forman parte de este grupo las depreciaciones de los activos fijos de planta y las amortizaciones de los gastos de instalación de la planta.

Los Costos indirectos de fabricación en base a su comportamiento en la producción pueden ser:

Los Costos Indirectos De Fabricación Variables cambian en proporción directa al nivel de producción, cuando mayor sea el total de unidades producidas, mayor será el total de costos indirectos de fabricación variables. La mano de obra indirecta, materiales indirectos y la depreciación acelerada son ejemplos de costos variables.

Los Costos Indirectos De Fabricación Fijos permanecen constantes durante un período relevante, independientemente de los cambios en los niveles de producción dentro de ese período. La depreciación lineal y el arrendamiento del edificio de fábrica son ejemplo de costos indirectos de fabricación fijos.

Los Costos Indirectos De Fabricación Mixtos no son totalmente fijos ni totalmente variables en su naturaleza. Estos deben separarse de componentes fijos y variables para propósitos de planeación y control. Los arrendamientos de camionetas para la fábrica y el servicio telefónico de fábrica y los salarios de los supervisores y de los inspectores de fábrica son ejemplos de costos indirectos de fabricación mixtos.

Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación: las cuotas de los costos indirectos de fabricación se determinan tomando en cuenta la base de distribución que más convenga a las necesidades de la empresa.

Bases de distribución de los Costos Indirectos de Fabricación

Las bases de distribución más conocidas son:

1. Base Unidades Producidas (Cuota Reparto = CR)

$$CR = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Número de Unidades Producidas}}$$

2. Base Costos de la Materia Prima Directa

$$CR = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Materia Prima Directa}}$$

3. Base Costos de la Mano de Obra Directa

$$CR = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Mano de Obra Directa}}$$

4. Base Costo Primo

$$CR = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{MPD + MOD}$$

5. Base Horas Hombre

$$CR = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Número de Horas - Hombre}}$$

6. Base Horas Máquina

$$CR = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Número de Horas - Máquina}}$$

6.6.3 ORDEN DE PRODUCCIÓN

Es un formulario mediante el cual el Jefe de Producción ordena la fabricación de un determinado artículo o lote de artículos similares. Se emplea cuando el cliente hace la solicitud de productos y permanece activa durante todo el proceso de producción hasta que se terminen y se transfieran al almacén los productos terminados.

6.6.4 HOJA DE COSTOS

Es un formulario en el que se acumulan los valores de los tres elementos del costo de producción (MPD, MOD y CIF) aplicados para cada orden de producción, de esta manera se determina el costo total de la orden de producción el mismo que se divide por el número de unidades producidas y se obtiene el costo unitario de cada artículo.

El valor correspondiente a la materia prima directa se obtiene de las órdenes o notas de requisición de materiales utilizados en el proceso

productivo; el valor de la mano de obra directa se obtiene del resumen de las tarjetas tiempo del personal de planta asignado a la orden de producción específica; los costos indirectos de fabricación se asignan al finalizar la orden de producción o de trabajo.

Una hoja de costos de trabajo es un documento básico en el costeo de las órdenes de trabajo, el cual acumula los costos para cada trabajo. En un sistema de contabilidad por órdenes de trabajo, los costos se acumulan para cada lote en particular de ahí que las HOJA de costos de trabajo indican los materiales directos y la mano de obra directa en que se haya ocurrido para la realización de un trabajo específico, así como la cantidad de costos indirectos que se hayan aplicado.

Lo expuesto por los autores antes mencionados, servirá de soporte para el desarrollo de la presente propuesta, ya que Pollos D'Campo es una empresa de carácter familiar que producen bajo pedido en lotes donde el sistema por órdenes de producción será de gran ayuda para el establecimiento de sus costos de producción, y servirá a la administración para evaluar el desempeño de las actividades, y poder tomar decisiones acertadas.

6.7 METODOLOGÍA

6.7.1 Modelo Operativo

La necesidad de ser eficientes y competitivos hace que la empresa Pollos D'Campo implemente un sistema de costos para que ayude a optimizar tanto en la utilización de máquinas, equipos, herramientas, espacios físicos, recursos humanos y también el aprovisionamiento de materiales e insumos para la producción, de esta manera tener un mejor control de todo el proceso productivo y estar en constante mejora.

En la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa Pollos D'Campo se procederá de la siguiente manera:

Primera Fase

- Diagnóstico Preliminar
- Análisis de los procesos.
- Identificación de los productos terminados que la empresa oferta.

Segundo Fase

- Procesos de Implementación de las Órdenes de Producción.
- Elaboración e implementación de los documentos de control.
- Obtención del costo unitario.

Tercera Fase

- Evaluación

6.7.1.1 Primera Fase

6.7.1.1.1 Diagnóstico Preliminar

En base a las observaciones y entrevistas realizadas en Pollos D'Campo se puede manifestar que la empresa lleva sus costos empíricamente sus adquisiciones especialmente de materia prima no son respaldados con comprobantes que den sustento legal ya que son adquiridos a personas informales, además no existe un correcto control de sus inventarios es decir no existen tarjetas kárdex, la asignación de los costos se lo realiza por estimaciones basándose en la poca información que se logra obtener durante el proceso de producción, pero como la empresa ha crecido favorablemente es imprescindible contar con un sistema de costos para que facilite el control de los elementos del costos para que su producción se lo realice con efectividad.

6.7.1.1.2 Análisis de los procesos

La empresa Pollos D'Campo durante su producción tiene los siguientes procesos:

- **Control de las materias primas**, se verifica la cantidad y el peso adecuado de acuerdo a la factura que el proveedor trae.
- **Almacenamiento**, recibidas las materias primas, son colocadas en los distintos lugares para su almacenamiento y conservación.
- **Recepción de Pedidos**, los pedidos de los clientes son receptados en la mañana de acuerdo a sus necesidades.
- **Producción**, El personal de planta prepara la producción según los distintos pedidos.
- **Transporte**, finalmente traslado del producto se lo realiza en un vehículo de la empresa a los distintos clientes.

6.7.1.1.2 Identificación de los productos terminados que la empresa oferta.

Pollos D'Campo oferta carne de pollo con aliño y pollo asado al carbón, la empresa utiliza su producción tanto para el consumo interno (pollo asado para el consumidor final) como para los clientes externos.

A continuación el detalle de los productos que se ofertan:

Figura No.1
PRESENTACION DE PRODUCTOS



Tabla N° 22

PRODUCTOS TERMINADOS	
CONSUMO INTERNO POLLO ASADO	CLIENTES EXTERNOS POLLO CRUDO ALIÑADO,
Incluye:	Incluye:
Papas cocinadas	Papas crudas lavadas
Papas fritas	Papas picadas
Salsa de queso	Salsa de queso

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Cabe recalcar que los clientes de pollos crudos aliñados son familiares que tienen locales que se dedica a la venta de pollo asado y además tienen el mismo nombre comercial, y su precio de venta se lo establece sumando un 5% al valor que se adquiere el pollo a los distintos proveedores, sin tomar en cuenta el valor de los insumos que se utiliza en la elaboración del aliño.

6.7.1.2 Segunda Fase

6.7.1.2.1 Procesos de Implementación del Sistema de Órdenes de Producción.

Como proceso de implementación del Sistema de Órdenes De Producción en la empresa Pollos D. Campo, se han establecido los siguientes pasos:

6.7.1.2.2 Elaboración e implementación de los documentos de control

Compra de materiales: El bodeguero elabora la solicitud para la adquisición de la materia prima, insumos y materiales a través de una Solicitud de Compra, que se realiza diariamente en vista de que la materia prima, como los pollos, queso, aliño que se utiliza en esta empresa es perecible.

Además permite evaluar si se están solicitando con mucha frecuencia, en tal caso solo se justificará por haber ingresado materias primas en mal estado como son las papas, para lo cual el bodeguero debe incluir en la solicitud la observación para de manera inmediata tomar las medidas correctivas. (Devolución o cambio de ese producto).

Su formato y manera de llevarlo:

Formato No.1
SOLICITUD DE COMPRA (INTERNO)

<i>POLLOS D'CAMPO</i>			
 SOLICITUD DE COMPRA No. 1			
Empleado que hace el pedido		Bermeo Milton	
Fecha de pedido	01/06/2011	Fecha de entrega	03/06/2011
Descripción	Código	Existencias	Cantidad solicitada
Papas qq.	Única	5	20
Papas qq.	Semi	5	20
OBSERVACIÓN:			
_____ f) Bodeguero			


Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Contabilidad realiza el pedido a los distintos proveedores con una orden de compra, considerando la observación de haberla; tomando en cuenta forma de pago, peso, precio y debe constar la condición de compra que se le hizo al proveedor.

El siguiente es el formato a utilizar.

Formato No 2

ORDEN DE COMPRA

<i>POLLOS D'CAMPO</i>			
		ORDEN DE COMPRA No 1	
Proveedor	Sr. Hermes Anrrango	Fecha de pedido	01/06/2011
Términos de entrega		Fecha de entrega	03/06/2011
Mínimo 1 qq será procesados en el momento de ingreso		Condiciones de pago	Crédito 8 días
		Entrega comprobante	Si
Cantidad	Código	Descripción	Precio Unitario
20	Única	Papas	16
20	Semi	Papas	15
f) Contadora	_____	f) Proveedor	_____
			f) Bodeguero

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

El bodeguero recibe lo solicitado, verifica que este acorde a las especificaciones del pedido que esta detallado en la orden de compra, y sobre todo que se encuentre en óptimas condiciones, se adjuntará a la orden de compra la factura que el proveedor entregarán de manera obligatoria, si el proveedor es informal se le realizará la respectiva liquidación de compra en el departamento de contabilidad para proceder a su contabilización, el asiento será:

REGISTRO CONTABLE

	X	
Inventario de Materia Prima		\$ 620,00
Proveedores		\$ 613,80
Retención fuente por Pagar		\$ 6,20
P/r Compra de Papas según orden de compra 001		

El almacenamiento de los materiales se lo hará en lugares apropiados

cuidando siempre su conservación, ya que la mayoría de estos son de alto riesgo de contaminación y perecimiento. Es importante recalcar que el bodeguero es el responsable de realizar esta actividad.


El proceso productivo empieza en el momento en que los clientes realizan el pedido para sus distintos establecimientos, (una orden de producción por pedido), para lo cual se presenta a continuación el formato de una orden de trabajo.

Figura No.2
PROCESO PRODUCTIVO



Formato No. 3

ORDEN DE PRODUCCION

<i>POLLOS D'CAMPO</i>			
			
ORDEN DE PRODUCCIÓN No. 2			
Cliente	<u>Local 2</u>	Fecha de Pedido	<u>03/06/2011</u>
Artículo	<u>Pollos</u>	Fecha de Entrega	<u>03/06/2011</u>
Cantidad	<u>25</u>		

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

La Orden de trabajo es enviada a producción para que soliciten los respectivos insumos a bodega para el cumplimiento de sus actividades, para lo cual se deberán elaborar una nota de requisición de materiales, este documento se elabora por triplicado, este será el único documento permitido para la entrega de materiales por parte del bodeguero, una copia se dejará como respaldo del bodeguero y la otra es enviada a los locales para su constatación y la otra a contabilidad para su registro.

Cabe indicar que las notas de requisición después de llegar al departamento de contabilidad, deberán ser separadas en entrega de materiales directos y materiales indirectos, las cuales se procederán a sumar y el total de materiales directos se colocará en la hoja de costos por órdenes en la sección correspondiente a materia prima directa.

Formato No. 4
REQUISICION DE MATERIALES

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				1
Fecha	VIERNES		3-6-11	
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	1	Cantidad	250.00	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
250	UNIDADES	POLLOS	4.76	1,190.00
5	quintales	Papas	14.40	72.00
750	unidades	Salsas Q	0.08	62.13
30	libras	arroz	0.35	10.50
1	bidon	aceite	33.50	33.50
1	porcion	ají	7.10	7.10
	porcion	ajo	0.50	-
1	atado	blanca	0.90	0.90
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
2	paquete (50)	cucharas desech	0.91	1.82
2	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	2.24
	galón	desengrasante	6.50	-
	unidad	desinfectante	3.60	-
2	libras	detergente	0.80	1.60
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
1	paquete (10)	funda basu gr	1.79	1.79
	paquete (10)	funda basu pq	0.61	-
1	rollo	fundas 1	2.93	2.93
	alar	fundas 1	1.17	-
	rollo	fundas 1/2	2.93	-
3	alar	fundas 1/2	0.65	1.95
	rollo	fundas 1/4	2.93	-
7	alar	fundas 1/4	0.30	2.10
	paquete (50)	fundas cola	0.28	-
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porcion	hiervas	0.20	-
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
5	libras	lenteja	0.62	3.10
1	paquete (50)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
	rollo	papel hig grand	2.35	-
2	porción	pepinos	0.20	0.40
2	porción	pimientos	0.15	0.30
4	paquete (25)	platos desechables	1.16	4.64
800	unidad	sachet mayonesa	0.02	16.00
200	unidad	sachets ají	0.01	2.00
800	unidad	sachets salsa t	0.01	8.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
2	galón	salsa tomate	2.15	4.30
12	paquete (100)	servilletas	0.39	4.68
2	paquete (50)	tenedores	1.00	2.00
4	libras	tomate	0.60	2.40
	galón	vinagre	2.40	-
Total				1,444.96
RESUMEN				
Materia Prima directa				1,324.13
Suministros aseo y limpieza				3.39
Suministros de consumo				64.78
Suministros de Envase y Embalaje				52.66
Total				1,444.96
f) Elaborado _____		f) Recibe _____		

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

En las requisiciones que son enviadas a los locales no es necesario incluir el valor ya que este formulario es para constatar que las

cantidades de los productos sean correctas. Entregados los materiales, el bodeguero procede a dar salida en el kárdex a los materiales despachados, al tiempo que costea las requisiciones, al finalizar el día envía a contabilidad las requisiciones para su respectivo procedimiento.

Contabilidad separa las requisiciones por número de orden de producción. Totaliza los materiales directos e indirectos registra en las HOJA de costos.

El registro de materia prima directa en la hoja de costos y demás libros contables es esencial, por lo tanto debe ser completo y oportuno esto compete al contador se realizara su contabilización de la siguiente manera:

	X		
Productos en proceso		\$ 1,444.96	
Inventario Materia Prima Directa		\$ 1,324.13	
CIF Suministros de Aseo y Limpieza		\$ 3.39	
CIF de Consumo		\$ 64.78	
CIF Suministros Envases y Embalajes		\$ 52.66	
P/r orden de requisición #001			

La asignación de la Materia Prima Directa viene dado por la sumatoria de las notas de requisición realizadas menos las devoluciones en caso de haber existido, por conceptos de entrega de materiales directos, estos valores serán trasladados a la hoja de costos en su correspondientes casillero. Aquí un ejemplo de kárdex y su movimiento:

Formato No 5 TARJETA KARDEX

POLLOS D'CAMPO											
KARDEX											
Producto	PAPAS					Máxima	70				
Método	PROMEDIO PONDERADO					Mínima	10				
						Unidad de Medida	Quintal				
FECHA	DESCRIPCION		INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
			CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT
3/6/11	Saldo Inicial		10,00	10,00	100,00			-	10,00	10,00	100,00
3/6/11	Compra (Sr. Hermes Anrrango)		20,00	16,00	320,00				30,00	14,00	420,00
3/6/11	Compra (Sr. Marcelo Pazmiño)		20,00	15,00	300,00				50,00	14,40	720,00
3/6/11	Requisición No.	1				5,00	14,40	72,00	45,00	14,40	648,00
3/6/11	Requisición No.	2				0,50	14,40	7,20	44,50	14,40	640,80
3/6/11	Requisición No.	3				1,00	14,40	14,40	43,50	14,40	626,40
3/6/11	Requisición No.	4				0,50	14,40	7,20	43,00	14,40	619,20
3/6/11	Requisición No.	5				1,50	14,40	21,60	41,50	14,40	597,60
4/6/11	Requisición No.	6				6,00	14,40	86,40	35,50	14,40	511,20
4/6/11	Requisición No.	7				1,00	14,40	14,40	34,50	14,40	496,80
4/6/11	Requisición No.	8				2,00	14,40	28,80	32,50	14,40	468,00
4/6/11	Requisición No.	9				0,50	14,40	7,20	32,00	14,40	460,80
4/6/11	Requisición No.	10				1,50	14,40	21,60	30,50	14,40	439,20
5/6/11	Requisición No.	11				5,00	14,40	72,00	25,50	14,40	367,20
5/6/11	Requisición No.	12				1,00	14,40	14,40	24,50	14,40	352,80
5/6/11	Requisición No.	13				1,50	14,40	21,60	23,00	14,40	331,20
5/6/11	Requisición No.	14				0,50	14,40	7,20	22,50	14,40	324,00
5/6/11	Requisición No.	15				1,00	14,40	14,40	21,50	14,40	309,60
6/6/11	Requisición No.	16				3,00	14,40	43,20	18,50	14,40	266,40
6/6/11	Requisición No.	17				0,50	14,40	7,20	18,00	14,40	259,20
6/6/11	Requisición No.	18				0,50	14,40	7,20	17,50	14,40	252,00
6/6/11	Compra (Sr. Marcelo Pazmiño)		10,00	13,50	135,00				27,50	14,07	387,00
6/6/11	Requisición No.	19				0,50	14,07	7,04	27,00	14,07	379,96
6/6/11	Requisición No.	20				0,50	14,07	7,04	26,50	14,07	372,93
7/6/11	Requisición No.	21				3,50	14,07	49,25	23,00	14,07	323,67
7/6/11	Requisición No.	22				1,00	14,07	14,07	22,00	14,07	309,60
7/6/11	Requisición No.	23				0,50	14,07	7,04	21,50	14,07	302,56
8/6/11	Requisición No.	24				4,00	14,07	56,29	17,50	14,07	246,27
8/6/11	Requisición No.	25				0,50	14,07	7,04	17,00	14,07	239,24
8/6/11	Requisición No.	26				0,50	14,07	7,04	16,50	14,07	232,20
8/6/11	Requisición No.	27				0,50	14,07	7,04	16,00	14,07	225,16
8/6/11	Requisición No.	28				1,00	14,07	14,07	15,00	14,07	211,09
9/6/11	Requisición No.	29				4,50	14,07	63,33	10,50	14,07	147,76
9/6/11	Requisición No.	30				0,50	14,07	7,04	10,00	14,07	140,73
9/6/11	Compra (Sr. Hermes Anrrango)		10,00	15,00	150,00				20,00	14,54	290,73
9/6/11	Requisición No.	31				1,00	14,54	14,54	19,00	14,54	276,19
9/6/11	Requisición No.	32				0,50	14,54	7,27	18,50	14,54	268,92
9/6/11	Requisición No.	33				0,50	14,54	7,27	18,00	14,54	261,65
							14,54	-	18,00	14,54	261,65
							14,54	-	18,00	14,54	261,65

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Mano de obra todos los días se debe efectuar un control de asistencia y se efectúa un seguimiento sobre el desempeño del trabajador en base a las horas empleadas en producción, esto lo hará contabilidad. Es importante tener un control sobre la mano de obra para que el tiempo efectivo de labor de cada empleado, por ello que se expone el siguiente formato para este propósito:

Formato No.6
TARJETA DE TIEMPO

<i>POLLOS D'CAMPO</i>									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha						viernes			
Nombre del Trabajador						Flores Hernan			
Departamento						Pelador - picador		Código PAPAS	
Salario po Hora						2.4855			
								%	
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
3/6/2011	1	PELADA PAPAS	8:00	a.m	11:30	a. m	3:30	2.48549	8.70
3/6/2011	2	PELADA PAPAS	11:30	a.m	11:55	a. m	0:25	2.48549	1.0356
3/6/2011	3	PELADA PAPAS	11:55	a.m	12:40	p.m	0:45	2.48549	1.864
3/6/2011	4	PELADA PAPAS	12:40	p.m	13:05	p.m	0:25	2.48549	1.035
3/6/2011	5	PELADA PAPAS	13:05	p.m	14:15	p.m	1:10	2.48549	2.9
3/6/2011		limpieza	14:45	p.m	15:00	p.m	0:15	2.48549	0.621
3/6/2011	1	molido de condim	15:00	p.m	16:30	p.m	1:30	2.48549	3.73
		TOTAL					8:00		19.885
f) Jefe de Producción									

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

En esta tarjeta el tiempo en el que se realizó las distintas actividades se cargan a su respectivo número de orden de producción estos valores se registrarán en la hoja de costos como mano de obra directa, mientras que el tiempo que se dedicaron a la limpieza del lugar de trabajo se le cargará a la mano de obra indirecta.

La remuneración básica se fijará en función a un día de trabajo, al cual se deberá agregar todos los beneficios de ley.


Formato No 7
ROL DE PAGOS (PLANTA)

<i>POLLOS D' CAMPO PERSONAL DE PLANTA</i>													
ROL DE PAGOS													
junio-11													
Nº	NOMBRES	CARGO	INGRESOS				TOTAL INGRESOS	DEDUCCIONES			TOTAL DEDUCCION ES	LIQUIDO A	FIRMA
			SUELDO NOMINAL	HORAS EXTRAS		OTROS INGRESOS		IESS 9.35%	PRESTA MOS	ANTICIP OS		RECIBIR	
1	Balseca Mery	salsera	282,50				282,50	26,41			26,41	256,09	
2	Bermeo Milton	bodeguero	282,50				282,50	26,41			26,41	256,09	
3	Calixto Clarita	condimentador	282,50				282,50	26,41		110,00	136,41	146,09	
4	Flores Hernan	pelador - picador	282,50				282,50	26,41			26,41	256,09	
5	Flores Lorena	condimentador	282,50				282,50	26,41			26,41	256,09	
6	Yanchiliquin Juan	pelador - picador	282,50				282,50	26,41		33,00	59,41	223,09	
TOTALES			1695,00				1695,00	158,48		143,00	301,48	1393,52	
Elaborado por:							Aprobado por: _____						

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

También se deberán calcular las provisiones, tomando en consideración el siguiente esquema:

CALCULO DE PROVISIONES PARA ROL DE PAGOS (PLANTA)


<i>POLLOS D' CAMPO PERSONAL DE PLANTA</i>										
		PROVISIONES								
MES:										
NO.	NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESOS	APORTE PATRONAL 12,15%	FONDOS DE RESERVA	XIII	XIV	VACACIONES	TOTAL	TOTAL
1	Balseca Mery	salsera	282.5	34.32	23.54	23.54	22.00	11.77	115.18	397.68
2	Bermeo Milton	bodeguero	282.5	34.32	23.54	23.54	22.00	11.77	115.18	397.68
3	Calixto Clarita	cocinera	282.5	34.32	23.54	23.54	22.00	11.77	115.18	397.68
4	Flores Hernan	pelador - picador	282.5	34.32	23.54	23.54	22.00	11.77	115.18	397.68
5	Flores Lorena	condimentador	282.5	34.32	23.54	23.54	22.00	11.77	115.18	397.68
6	Yanchiquilin Juan	pelador - picador	282.5	34.32	23.54	23.54	22.00	11.77	115.18	397.68
	TOTAL		1695	171.62	117.71	117.71	110.00	58.85	691.07	2386.07
Aprobado por: _____										

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

En el restaurante existe mano de obra directa y gastos de administración y ventas el siguiente es el rol de pagos:

Formato No 8

ROL DE PAGOS (RESTAURANTE)

 POLLOS D' CAMPO PERSONAL DEL RESTAURANTE ROL DE PAGOS junio-11														
Nº	NOMBRES	CARGO	INGRESOS					TOTAL INGRESOS	DEDUCCIONES			TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A RECIBIR	FIRMA
			SUELDO NOMINAL	Jornada Noct	Suplementarias	Extraordinaria	OTROS INGRESOS		IESS 9.35%	PRESTAMOS	ANTICIPOS			
				25%	50%	100%								
1	Beltran Rocio	Cajera	283,00					283,00	26,46			26,46	256,54	
2	Jaramillo Mayra	Auxiliar de C	283,00					283,00	26,46			26,46	256,54	
3	Manobanda David	Salonero	283,00		79,20			362,20	33,87			33,87	328,33	
4	Sangucho Marco	Salonero	283,00		79,20			362,20	33,87			33,87	328,33	
5	Bosquez Julio	Parrillero	283,00	27,50				310,50	29,03			29,03	281,47	
6	Medina Carmen	Cocinera	283,00		79,20			362,20	33,87			33,87	328,33	
7	Nazate Freddy	Parrillero	283,00					283,00	26,46			26,46	256,54	
8	Salas Mónica	Reemplazos	283,00		79,20			362,20	33,87			33,87	328,33	
9	Villacís Gabriela	Despachadora	283,00		33,00			316,00	29,55			29,55	286,45	
TOTALES			2547,00	27,50	349,80	0,00	0,00	2924,30	273,42	0,00	0,00	273,42	2650,88	
Elaborado por:								Aprobado por: _____						

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

CALCULO DE PROVISIONES ROL DE PAGOS (RESTAURANTE)

<i>POLLOS D' CAMPO PERSONAL DEL RESTAURANTE</i>										
										
PROVISIONES										
junio-11										
NO.	NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESOS	APORTE PATRONA	FONDOS DE	XIII	XIV	VACACIONES	TOTAL	TOTAL SUELDO Y
1	Beltran Rocio	Cajera	283,00	34,38	23,58	23,58	22,00	11,79	115,34	398,34
2	Jaramillo Mayra	Auxiliar de C	283,00	34,38	23,58	23,58	22,00	11,79	115,34	398,34
3	Manobanda David	Salonero	362,20	44,01	30,18	30,18	22,00	15,09	141,47	503,67
4	Sangucho Marco	Salonero	362,20	44,01	30,18	30,18	22,00	15,09	141,47	503,67
5	Bosquez Julio	Parrillero	310,50	37,73	25,88	25,88	22,00	12,94	124,41	434,91
6	Medina Carmen	Cocinera	362,20	44,01	30,18	30,18	22,00	15,09	141,47	503,67
7	Nazate Freddy	Parrillero	283,00	34,38	23,58	23,58	22,00	11,79	115,34	398,34
8	Salas Mónica	Reemplazos	362,20	44,01	30,18	30,18	22,00	15,09	141,47	503,67
9	Villacís Gabriela	Despachadora	316,00	38,39	26,33	26,33	22,00	13,17	126,23	442,23
	TOTAL		2924,30	355,30	243,69	243,69	198,00	121,85	1162,53	4086,83
Elaborado por:										

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Para el registro del rol de pagos mensual se deberá distribuir los costos y gastos según su naturaleza y cabe recalcar que el pago se realizara con cheque. A continuación el asiento respectivo:

	X		
MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 3,652.38
Jornales Mano de Obra Directa	\$ 2,544.50		
Horas Extras	\$ 139.70		
Aporte Patronal 12,15%	\$ 291.81		
XIII Sueldo	\$ 200.15		
XIV Sueldo	\$ 176.00		
Vacaciones	\$ 100.07		
Fondos de Reserva	\$ 200.15		
MANO DE OBRA INDIRECTA			\$ 901.33
Sueldos Mano de obra Indirecta	\$ 565.50		
Horas Extras Mano de Obra Indirecta	\$ 79.20		
Aporte Patronal 12,15%	\$ 78.33		
XIII Sueldo	\$ 53.72		
XIV Sueldo	\$ 44.00		
Vacaciones	\$ 26.86		
Fondos de Reserva	\$ 53.72		
GASTOS SUELDO DE ADMINISTRACION Y VENTA			\$ 1,804.01
Sueldos	\$ 1,132.00		
Horas Extras	\$ 158.40		
Aporte Patronal 12,15%	\$ 156.78		
XIII Sueldo	\$ 107.53		
XIV Sueldo	\$ 88.00		
Vacaciones	\$ 53.77		
Fondos de Reserva	\$ 107.53		
BANCOS			\$ 4,044.37
CUENTAS POR COBRAR			\$ 143.00
IESS POR PAGAR			\$ 1,320.22
9,35% Aporte Personal	\$ 431.90		
12,15% Aporte Patronal	\$ 526.92		
Fondos de Reserva	\$ 361.40		
BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR			\$ 850.10
XIII Sueldo	\$ 361.40		
XIV Sueldo	\$ 308.00		
Vacaciones	\$ 180.70		
p/r Rol de pagos mes de junio			

Costos Indirectos de Fabricación (CIF), los materiales y la mano de obra que no son identificables con las órdenes de producción llevan el calificativo de materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos.

Asignación de la materia prima indirecta

En esta empresa los pollos y la salsa de queso son materiales directos pero para su transformación fue necesario utilizar aliño con respecto a los pollos y otros insumos para elaborar la salsa de queso estos insumos son materiales indirectos que se agrupan en el rubro aliños y que lo detallo en el siguiente cuadro:

Tabla No. 23

Salsa de Queso			
9	Quesos	1,70	15,30
1	Maicena	0,55	0,55
300	Envases	0,03	9,00
	Total		24,85
Aliño para 1000 pollos			
1	Condimentos	54,00	54,00
1	Ajo cebolla, especias	150,00	150,00
10	sal	0,48	4,80
	Bebidas		
4	Cervezas	1,00	4,00
2	colas	1,00	2,00
2	Vinos	1,20	2,40
	Total		217,20
			0,22

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

DISTRIBUCIÓN DE CIF, para la repartición proporcional del total de los costos generales de fabricación a las órdenes de producción se usará una **tasa predeterminada** que en este caso son las **unidades de producción**, ya que la empresa fabrica productos homogéneos. Para la

repartición de los CIF es necesario conocer la producción que en este caso será semanal:

Tabla No. 24

PRODUCCIÓN SEMANAL

Pollos						
Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
250	300	250	150	175	200	225
25	50	50	25		25	25
50	100	75	25	50	25	50
25	25	25	25		25	25
75	75	50	25	25	50	25
425	550	450	250	250	325	350

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Total de la producción semanal 2600 pollos que será el denominador

Para la distribución de los CIF se tomaron en cuenta los siguientes datos:

Tabla No. 25

OBTENCIÓN DE DATOS DE CIF DE LA PLANTA						
Factura No.	Servicios Básicos			V. mensual	V / día	
001-008-5190818	Empresa Eléctrica Ambato S. A.			269,02	8,97	
003-001-0076254	Emapa			301,30	10,04	
001-001006999469	Corporación Nacional de Comunicaciones			13,54	0,45	
Gas						
002-001-0002879	Quezada Erraes Angel Riofrío	3,00	16,50	49,50	1,65	
Arriendo						
Informal	Cumandá Villalva	1,00	100,00	100,00	3,33	
Maquinaria						
	Cuarto Frío	5000,00		41,67	1,39	
	Cuter	2500,00		20,83	0,69	
	Peladora de Papas	1800,00		15,00	0,50	

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Tabla No. 26

DISTRIBUCIÓN CIF PLANTA			
		V. mensual	valor día
Servicios Básicos		583,86	19,46
Energía Eléctrica	269,02		
Agua	301,30		
Teléfono	13,54		
Combustibles	49,50	49,50	1,65
Arriendo	100,00	100,00	3,33
Depreciaciones		77,50	2,58
Cuarto Frío	41,67		
Cuter	20,83		
Peladora de papas	15,00		
Mano obra Indirecta		580,49	19,35
Bodeguero	92,79		
Viernes (limpieza)	3,1047		
Sábado (limpieza)	4,14		
Domingo (limpieza)	6,63		
Lunes (limpieza)	14,08		
Martes (limpieza)	5,384		
Miércoles (limpieza)	4,14		
Jueves (limpieza)	5,17		
Total Cif Crudos		1391,35	46,38

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

FORMULA DE DISTRIBUCION CIF POLLOS CRUDOS SEMANAL

$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Total CIF Semanal}}{\text{Total unid.}} = \frac{347,84}{2600} = 0,134$$

Para establecer el valor de los CIF semanales se divide el valor mensual 1391.35 (Tabla 26) para 4 semanas esto es igual a 347.84 y dividido para los 2600 pollos producidos (Tabla 24) en esa semana da un valor de \$ 0.134 por cada unidad producida.

En cuanto al pollo asado la que es la producción para el consumo interno para la distribución de los CIF la tasa predeterminada también se la fijará en relación a las unidades de producción.

Tabla No. 27

PRODUCCIÓN SEMANAL ASADO								PRODUCCION SEMANAL
Pollos								
	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	
Ingresó	250	300	250	150	175	200	225	
1/8	78	90	76	81	87	82	104	598
1/4	210	151	109	150	118	135	136	1009
1/2	68	95	85	60	49	79	80	516
ENTEROS	153	194	170	71	66	96	135	885
Vendió	249,25	290,5	249,25	148,625	130,875	179,5	222	1470

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

DISTRIBUCIÓN CIF RESTAURANTE				
Proveedor	Cantidad	V. Unitario	V. mensual	
Servicios Básicos				381.78
Empresa Eléctrica Ambato S. A.			183.00	
Emapa			188.35	
Corporación Nacional de Comunicaciones			10.43	
Combustibles				512.00
Gas	Quezada Erra	2.00	17.00	34.00
Gas	Quezada Erra	3.00	17.00	51.00
Gas	Quezada Erra	3.00	17.00	51.00
Gas	Quezada Erra	2.00	17.00	34.00
Carbón	Azas Miguel	38.00	9.00	342.00
Seguro Contra Riesgos				26.88
	GAS Cia Ltda	1.00	26.88	26.88
Depreciaciones				36.02
	Horno	2522.00		21.02
	Freidora	1800.00		15.00
Total				956.68


FORMULA DE DISTRIBUCION CIF POLLOS ASADOS SEMANA

$$\text{Tasa Predeterminada} = \frac{\text{Total CIF Semana}}{\text{Total unid.}} = \frac{239,17}{1470} = 0,248$$

Una vez terminado el proceso productivo es decir la Orden de Producción, contabilidad liquida la hoja de costos y se elabora la factura.

La hoja de costos con la que se determina el valor del pollo crudo es la siguiente:


Formato No.9
HOJA DE COSTOS

		POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 1				
Cliente	LOCAL	1	Requisición N.	1		
Artículo		Pollo Crudo	Día	VIERNES		
Cantidad		250	Costo Unitario	5,81		
Costo Total		1.451,64				
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos Indirectos de
				Directa	Directa	Fabricación
				Valor	Valor	Valor
03/06/2011	250	4,76	Pollos	1.190,00		
	5,0	14,4	Papas qq	72,00		
	750	0,08	salsas de queso 40 cc	62,13		
			Pelador - Picador		12,43	
			Salsero		8,70	
			Condimentador		9,32	
			Condimentador		9,32	
	250	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			54,30
			CIF Mano de Obra y Otros			33,45
Total				1.324,13	39,77	87,75
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.324,13
Mano de Obra Directa						39,77
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						87,75
Total						1.451,64
Costo Unitario						5,81
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						
Producción						

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

La hoja de costos con la que se determina el costo del pollo asado para el restaurante es la siguiente:

Formato No. 10
HOJA DE COSTOS RESTAURANTE

<i>POLLOS D'CAMPO ASADO</i> HOJA DE COSTOS No. 6						
	Cliente	Local 1 _____			Fecha	viernes
	Artículo	Pollos _____			Requisición No.	1
	Cantidad	249.25			Costo Unitario	6.78
	Costo Total					
Fecha	cantid ad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
				Valor	Valor	Valor
3/6/2011	249.3	5.81	Pollos (papas - salsa queso)	1,447.29		
			Parrillero		14.50	
			Cocinera		16.79	
			Parrillero		13.28	
			Despachador		14.74	
			CIF Mano de Obra Indirecta. y Otros			61.90
			CIF Suministros de aseo y limpieza			3.39
			CIF Suministros de consumo			64.78
			CIF Suministros de envase y Embalaje			52.66
			Total		1,447.29	59.30
RESUMEN						
Materia Prima Directa				1,447.29		
Mano de Obra Directa				59.30		
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados				182.73		
Total				1,689.33		
Costo Unitario				6.78		
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____				Producción		

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

La contabilización de la hoja de costos se la realiza de la siguiente manera:

	X	
Inventario Producción en Proceso	1689.32	
Materia Prima Directa		1447.29
Mano de Obra Directa		59.30
Costos Indirectos de Fabricación		182.73
p/r Hoja de Costos		

Para determinar el costo unitario del producto se ha tomado en consideración una semana ya que los comportamientos diarios son distintos.

Para tener una clara idea de donde se obtuvieron los valores se ha determinado los costos durante una semana, ya que el comportamiento en la producción mensual es similar salvo el caso de fiesta de la fruta y navidad.

Tabla No. 28

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICION DE MATERIALES No.				2
Fecha	VIERNES		3-6-11	
CLIENTE	Local 2			
Orden Producida No.	2	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.76	119.00
0.5 quintales		Papas	14.40	7.20
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6.21
		Total		132.41
f) Elaborado			f) Recibe	

Tabla No. 29

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICION DE MATERIALES No.				3
Fecha	VIERNES		3-6-11	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	3		Cantidad	50
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	4.76	238.00
1 quintales		Papas	14.40	14.40
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12.00
		Total		264.40
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 30

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICION DE MATERIALES No.				1
Fecha	VIERNES			3-6-11
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.		1	Cantidad	250.00
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
250	UNIDADES	POLLOS	4.76	1,190.00
5	quintales	Papas	14.40	72.00
750	unidades	Salsas Q	0.08	62.13
30	libras	arroz	0.35	10.50
1	bidon	aceite	33.50	33.50
1	porcion	ají	7.10	7.10
	porcion	ajo	0.50	-
1	atado	blanca	0.90	0.90
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
2	paquete (50)	cucharas desech	0.91	1.82
2	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	2.24
	galón	desengrasante	6.50	-
	unidad	desinfectante	3.60	-
2	libras	detergente	0.80	1.60
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
1	paquete (10)	funda basu gr	1.79	1.79
	paquete (10)	funda basu pq	0.61	-
1	rollo	fundas 1	2.93	2.93
	alar	fundas 1	1.17	-
	rollo	fundas 1/2	2.93	-
3	alar	fundas 1/2	0.65	1.95
	rollo	fundas 1/4	2.93	-
7	alar	fundas 1/4	0.30	2.10
	paquete (50)	fundas cola	0.28	-
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porcion	hiervas	0.20	-
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
5	libras	lenteja	0.62	3.10
1	paquete (50)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
	rollo	papel hig grand	2.35	-
2	porción	pepinos	0.20	0.40
2	porción	pimientos	0.15	0.30
4	paquete (25)	platos desechables	1.16	4.64
800	unidad	sachet mayonesa	0.02	16.00
200	unidad	sachets aji	0.01	2.00
800	unidad	sachets salsa t	0.01	8.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
2	galón	salsa tomate	2.15	4.30
12	paquete (100)	servilletas	0.39	4.68
2	paquete (50)	tenedores	1.00	2.00
4	libras	tomate	0.60	2.40
	galón	vinagre	2.40	-
		Total		1,444.96
	RESUMEN			
		Materia Prima directa		1,324.13
		Suministros aseo y limpieza		3.39
		Suministros de consumo		64.78
		Suministros de Envase y Embalaje		52.66
		Total		1,444.96
f) Elaborado	_____		f) Recibe	_____

Tabla No.31

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				4
Fecha	VIERNES		3-6-11	
CLIENTE	Local 4			
Orden Producida No.			4	Cantidad 25
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.76	119.00
0.5 quintales		Papas	14.40	7.20
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6.00
Total				132.20
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 32

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				5
Fecha	VIERNES		3-6-11	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.			5	Cantidad 75
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
75 UNIDADES		POLLOS	4.76	357.00
1.5 quintales		Papas	14.40	21.60
225 Unidades		Salsas Queso	0.08	18.00
Total				396.60
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 33

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICION DE MATERIALES No.				6
Fecha	Sábado		4-6-11	
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	6	Cantidad	300.00	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
300	UNIDADES	POLLOS	4.76	1,428.00
6	quintales	papas	14.40	86.40
900	unidades	salsa de queso	0.08	74.55
1	galón	aji	7.10	7.10
35	libras	arroz	0.35	12.25
1	atado	cebolla blanca	0.90	0.90
1	unidad	cloro	2.56	2.56
1	libras	colorada	0.60	0.60
3	paquete (50)	cucharas desech	0.91	2.73
3	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	3.36
	galón	desengrasante	6.50	-
	galón	desinfectante	3.60	-
4	libras	detergente	0.80	3.20
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
3	paquete	funda basu gr	1.79	5.37
1	paquete	funda basu pq	0.61	0.61
1	rollo	fundas 1	2.93	2.93
3	alar	fundas 1	1.17	3.51
1	rollo	fundas 1/2	2.93	2.93
6	alar	fundas 1/2	0.65	3.90
	rollo	fundas 1/4	2.93	-
6	alar	fundas 1/4	0.30	1.80
2	paquete	fundas cola	0.28	0.56
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porción	hiervas	0.20	-
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
5	libras	lenteja	0.62	3.10
1	paquete (24)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
1	unidad (500 m)	papel hig grand	2.35	2.35
3	unidad	pepinos	0.20	0.60
3	unidad	pimientos	0.15	0.45
8	paquete (25)	platos desechables	1.16	9.28
1200	unidad	sachet mayonesa	0.02	24.00
1200	unidad	sachets aji	0.01	12.00
1200	unidad	sachets salsa t	0.01	12.00
	kilo	sal	0.48	-
1	galón	salsa tomate	2.15	2.15
6	paquete (100)	servilletas	0.39	2.34
3	paquete (50)	tenedores	1.00	3.00
4	libras	tomate	0.60	2.40
1	galón	vinagre	2.40	2.40
				1,724.83
RESUMEN				
Materia Prima Directa				1,588.95
Suministros aseo y limpieza				8.11
Suministros de consumo				37.45
Suministros de Envase y Embalaje				90.32
				1,724.83
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 34

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				7
Fecha	Sábado		4-6-11	
CLIENTE	Local 2			
Orden Producida No.	7		Cantidad	50
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	4.76	238
1 quintales		Papas	14.40	14.4
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12.00
		Total		264.40
f) Elaborado			f) Recibe	

Tabla No. 35

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				8
Fecha	Sábado		4-6-11	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	8		Cantidad	100
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
100 UNIDADES		POLLOS	4.76	476
2 quintales		Papas	14.40	28.8
300 Unidades		Salsas Queso	0.08	24
		Total		528.8
f) Elaborado			f) Recibe	

Tabla No. 36

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				9
Fecha	Sábado		4-6-11	
CLIENTE	Local 4			
Orden Producida No.	9		Cantidad	25
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.76	119
0.5 quintales		Papas	14.40	7.2
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6.00
Total				132.20
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 37

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				10
Fecha	Sábado		4-6-11	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.	10		Cantidad	75
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
75 UNIDADES		POLLOS	4.76	357
1.5 quintales		Papas	14.40	21.6
225 Unidades		Salsas Queso	0.08	18.00
Total				396.60
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 38

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				11
Fecha	DOMINGO			5-Jun
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	11	Cantidad	250.00	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
250	UNIDADES	POLLOS	4.82	1,205.00
5	quintales	papas	14.40	72.00
750	unidades	salsa de queso	0.08	60.00
1	galón	ají	7.10	7.10
30	libras	arroz	0.35	10.50
1	atado	cebolla blanca	0.90	0.90
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
4	paquete (50)	cucharas desech	0.91	3.64
2	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	2.24
	galón	desengrasante	6.50	-
	galón	desinfectante	3.60	-
4	libras	detergente	0.80	3.20
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
1	paquete	funda basu gr	1.79	1.79
1	paquete	funda basu pq	0.61	0.61
1	rollo	fundas 1	2.93	2.93
	alar	fundas 1	1.17	-
	rollo	fundas 1/2	2.93	-
4	alar	fundas 1/2	0.65	2.60
1	rollo	fundas 1/4	2.93	2.93
4	alar	fundas 1/4	0.30	1.20
2	paquete	fundas cola	0.28	0.56
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porción	hiervas	0.20	-
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
5	libras	lenteja	0.62	3.10
1	paquete (24)	magui	5.50	5.50
1	paquete	palillos	0.35	0.35
1	unidad (500 m)	papel hig grand	2.35	2.35
2	unidad	pepinos	0.20	0.40
2	unidad	pimientos	0.15	0.30
8	paquete (25)	platos desechables	1.16	9.28
1200	unidad	sachet mayonesa	0.02	24.00
1200	unidad	sachets ají	0.01	12.00
1200	unidad	sachets salsa t	0.01	12.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
1	galón	salsa tomate	2.15	2.15
8	paquete (100)	servilletas	0.39	3.12
2	paquete (50)	tenedores	1.00	2.00
4	libras	tomate	0.60	2.40
1	galón	vinagre	2.40	2.40
				1,459.63
RESUMEN				
Materia Prima Directa				1,337.00
Suministros aseo y limpieza				5.55
Suministros de consumo				35.83
Suministros de Envase y Embalaje				81.25
				-
				1,459.63
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 39

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				12
Fecha	DOMINGO		5-Jun	
CLIENTE	Local 2			
Orden Producida No.	12	Cantidad	50	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	4.82	241
1 quintales		Papas	14.40	14.4
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12
		Total		267.4
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 40

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				13
Fecha	DOMINGO		5-Jun	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	13	Cantidad	75	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
75 UNIDADES		POLLOS	4.82	361.5
1.5 quintales		Papas	14.40	21.6
225 Unidades		Salsas Queso	0.08	18
		Total		401.1
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 41

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				14
Fecha	DOMINGO		5-Jun	
CLIENTE	Local 4			
Orden Producida No.	14	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.82	120.5
0.5 quintales		Papas	14.40	7.2
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		133.7
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 42

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				15
Fecha	DOMINGO		5-Jun	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.	15	Cantidad	50	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	4.82	241
1 quintales		Papas	14.40	14.4
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12
		Total		267.4
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 43

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				16
Fecha	LUNES			6-Jun
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	16	Cantidad	150.00	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
150	UNIDADES	POLLOS	4.82	723.00
3	quintales	papas	14.40	43.20
450	unidades	salsa de queso	0.08	36.00
	galón	ají	7.10	-
20	libras	arroz	0.35	7.00
1	atado	cebolla blanca	0.90	0.90
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
1	paquete (50)	cucharas desech	0.91	0.91
1	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	1.12
	galón	desengrasante	6.50	-
	galón	desinfectante	3.60	-
4	libras	detergente	0.80	3.20
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
1	paquete	funda basu gr	1.79	1.79
	paquete	funda basu pq	0.61	-
	rollo	fundas 1	2.93	-
	alar	fundas 1	1.17	-
	rollo	fundas 1/2	2.93	-
	alar	fundas 1/2	0.65	-
	rollo	fundas 1/4	2.93	-
	alar	fundas 1/4	0.30	-
	paquete	fundas cola	0.28	-
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porción	hiervas	0.20	-
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
3	libras	lenteja	0.62	1.86
1	paquete (24)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
	unidad (500 m)	papel hig grand	2.35	-
2	unidad	pepinos	0.20	0.40
2	unidad	pimientos	0.15	0.30
3	paquete (25)	platos desechables	1.16	3.48
900	unidad	sachet mayonesa	0.02	18.00
	unidad	sachets ají	0.01	-
900	unidad	sachets salsa t	0.01	9.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
	galón	salsa tomate	2.15	-
4	paquete (100)	servilletas	0.39	1.56
2	paquete (50)	tenedores	1.00	2.00
	libras	tomate	0.60	-
1	galón	vinagre	2.40	2.40
				862.70
RESUMEN				
Materia Prima Directa				802.20
Suministros aseo y limpieza				3.20
Suministros de consumo				19.44
Suministros de Envase y Embalaje				37.86
				-
				862.70
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No.44

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				17
Fecha	LUNES		6-Jun	
CLIENTE	Local 2			
Orden Producida No.	17	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.82	120.5
0.5 quintales		Papas	14.40	7.2
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		133.7
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 45

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				18
Fecha	LUNES		6-Jun	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	18	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.82	120.5
0.5 quintales		Papas	14.40	7.2
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		133.7
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No.46

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				19
Fecha	LUNES		6-Jun	
CLIENTE	Local 4			
Orden Producida No.	19	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.82	120.5
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		133.535
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 47

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				20
Fecha	LUNES		6-Jun	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.	20	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.82	120.5
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		133.535
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 48

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				21
Fecha	MARTES		7-Jun	
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	21	Cantidad	175	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
175	UNIDADES	POLLOS	4.77	834.36
3.5	quintales	papas	14.07	49.25
525	unidades	salsa de queso	0.08	42.00
1	galón	aji	7.10	7.10
10	libras	arroz	0.35	3.50
1	atado	cebolla blanca	0.90	0.90
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
1	paquete (50)	cucharas desech	0.91	0.91
1	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	1.12
0	galón	desengrasante	6.50	-
	galón	desinfectante	3.60	-
3	libras	detergente	0.80	2.40
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
1	paquete	funda basu gr	1.79	1.79
	paquete	funda basu pq	0.61	-
1	rollo	fundas 1	2.93	2.93
	alar	fundas 1	1.17	-
1	rollo	fundas 1/2	2.93	2.93
3	alar	fundas 1/2	0.65	1.95
1	rollo	fundas 1/4	2.93	2.93
1	alar	fundas 1/4	0.30	0.30
1	paquete	fundas cola	0.28	0.28
	unidad	guantes cuero	2.50	-
1	porción	hiervas	0.20	0.20
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
10	libras	lenteja	0.62	6.20
1	paquete (24)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
	unidad (500 m)	papel hig grand	2.35	-
4	unidad	pepinos	0.20	0.80
4	unidad	pimientos	0.15	0.60
1	paquete (25)	platos desechables	1.16	1.16
600	unidad	sachet mayonesa	0.02	12.00
600	unidad	sachets ají	0.01	6.00
600	unidad	sachets salsa t	0.01	6.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
	galón	salsa tomate	2.15	-
4	paquete (100)	servilletas	0.39	1.56
1	paquete (50)	tenedores	1.00	1.00
	libras	tomate	0.60	-
1	galón	vinagre	2.40	2.40
				999.14
RESUMEN				
Materia Prima Directa				925.60
Suministros aseo y limpieza				2.40
Suministros de consumo				28.28
Suministros de Envase y Embalaje				42.86
				-
				999.14
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 49

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				22
Fecha	MARTES		7-Jun	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	22	Cantidad	50	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	4.77	238.5
1 quintales		Papas	14.07	14.07
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12
		Total		264.57
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 50

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				23
Fecha	MARTES		7-Jun	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.	23	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.77	119.25
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		132.285
Aprobado por		Recibido Por		
f)Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 51

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				24
Fecha	MIERCOLES			8-Jun
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	24	Cantidad	200.00	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
200	UNIDADES	POLLOS	4.77	953.55
4	quintales	papas	14.07	56.28
600	unidades	salsa de queso	0.08	48.00
	galón	aji	0.35	-
10	libras	arroz	0.35	3.50
1	atado	cebolla blanca	0.90	0.90
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
2	paquete (50)	cucharas desech	0.91	1.82
1	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	1.12
	galón	desengrasante	6.50	-
	galón	desinfectante	3.60	-
3	libras	detergente	0.80	2.40
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
1	paquete	funda basu gr	1.79	1.79
1	paquete	funda basu pq	0.61	0.61
1	rollo	fundas 1	2.93	2.93
	alar	fundas 1	1.17	-
1	rollo	fundas 1/2	2.93	2.93
	alar	fundas 1/2	0.65	-
1	rollo	fundas 1/4	2.93	2.93
	alar	fundas 1/4	0.30	-
	paquete	fundas cola	0.28	-
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porción	hiervas	0.20	-
1	galón	jabon de manos	6.25	6.25
	galón	lava ceramicas	8.15	-
5	libras	lenteja	0.62	3.10
1	paquete (24)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
1	unidad (500 m)	papel hig grand	2.35	2.35
6	unidad	pepinos	0.20	1.20
6	unidad	pimientos	0.15	0.90
4	paquete (25)	platos desechables	1.16	4.64
400	unidad	sachet mayonesa	0.02	8.00
400	unidad	sachets ají	0.01	4.00
400	unidad	sachets salsa t	0.01	4.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
1	galón	salsa tomate	2.15	2.15
9	paquete (100)	servilletas	0.39	3.51
1	paquete (50)	tenedores	1.00	1.00
2	libras	tomate	0.60	1.20
	galón	vinagre	2.40	-
				1,127.64
RESUMEN				
Materia Prima Directa				1,057.83
Suministros aseo y limpieza				11.00
Suministros de consumo				19.53
Suministros de Envase y Embalaje				39.28
				-
				1,127.64
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 52

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				25
Fecha	MIERCOLES		8-Jun	
CLIENTE	Local 2			
Orden Producida No.	25	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.77	119.25
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		132.285
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 53

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				26
Fecha	MIERCOLES		8-Jun	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	26	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.77	119.25
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		132.285
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 54

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				27
Fecha	MIERCOLES		8-Jun	
CLIENTE	Local 4			
Orden Producida No.	27	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.77	119.25
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
Total				132.285
Aprobado por		Recibido Por		
f)Elabora		f)Recibe		

Tabla No. 55

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				28
Fecha	MIERCOLES		8-Jun	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.	28	Cantidad	50	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	4.77	238.5
1 quintales		Papas	14.07	14.07
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12
Total				264.57
Aprobado por		Recibido Por		
f)Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 56

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

POLLOS D'CAMPO				
REQUISICION DE MATERIALES No.				29
Fecha	JUEVES			9-Jun
CLIENTE	Local 1			
Orden Producida No.	29	Cantidad	225.00	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
225	UNIDADES	POLLOS	4.77	1,072.74
4.5	quintales	papas	14.07	63.33
675	unidades	salsa de queso	0.08	54.00
1	galón	aji	7.10	7.10
1	bidón	aceite	33.50	33.50
10	libras	arroz	0.35	3.50
	unidad	cloro	2.56	-
1	libras	colorada	0.60	0.60
1	paquete (50)	cucharas desech	0.91	0.91
1	paquete (50)	cuchillos desecha	1.12	1.12
	galón	desengrasante	6.50	-
	galón	desinfectante	3.60	-
2	libras	detergente	0.80	1.60
	unidad	estropajo vileda	0.80	-
	paquete	funda basu gr	1.79	-
1	paquete	funda basu pq	0.61	0.61
2	rollo	fundas 1	2.93	5.86
3	alar	fundas 1	1.17	3.51
	rollo	fundas 1/2	2.93	-
3	alar	fundas 1/2	0.65	1.95
	rollo	fundas 1/4	2.93	-
3	alar	fundas 1/4	0.30	0.90
	paquete	fundas cola	0.28	-
	unidad	guantes cuero	2.50	-
	porción	hiervas	0.20	-
	galón	jabon de manos	6.25	-
	galón	lava ceramicas	8.15	-
10	libras	lenteja	0.62	6.20
1	paquete (24)	magui	5.50	5.50
	paquete	palillos	0.35	-
	unidad (500 m)	papel hig grand	2.35	-
3	unidad	pepinos	0.20	0.60
3	unidad	pimientos	0.15	0.45
4	paquete (25)	platos desechables	1.16	4.64
1200	unidad	sachet mayonesa	0.02	24.00
400	unidad	sachets ají	0.01	4.00
1200	unidad	sachets salsa t	0.01	12.00
1	kilo	sal	0.48	0.48
1	galón	salsa tomate	2.15	2.15
9	paquete (100)	servilletas	0.39	3.51
	paquete (50)	tenedores	1.00	-
2	libras	tomate	0.60	1.20
	galón	vinagre	2.40	-
				1,315.96
RESUMEN				
Materia Prima Directa				1,190.07
Suministros aseo y limpieza				1.60
Suministros de consumo				61.28
Suministros de Envase y Embalaje				63.01
				-
				1,315.96
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 57

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				30
Fecha	JUEVES		9-Jun	
CLIENTE	Local 2			
Orden Producida No.	30	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	4.77	119.25
0.5 quintales		Papas	14.07	7.035
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		132.285
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 58

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				31
Fecha	JUEVES		9-Jun	
CLIENTE	Local 3			
Orden Producida No.	31	Cantidad	50	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50 UNIDADES		POLLOS	5.09	254.5
1 quintales		Papas	14.54	14.54
150 Unidades		Salsas Queso	0.08	12
		Total		281.04
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elaborado		f) Recibe		

Tabla No. 59

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				32
Fecha	JUEVES		9-Jun	
CLIENTE	Local 4			
Orden Producida No.	32	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	5.09	127.25
0.5 quintales		Papas	14.54	7.27
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		140.52
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 60

ÓRDENES DE REQUISICIÓN

<i>POLLOS D'CAMPO</i>				
REQUISICIÓN DE MATERIALES No.				33
Fecha	JUEVES		9-Jun	
CLIENTE	Local 5			
Orden Producida No.	33	Cantidad	25	
Producto	Pollos			
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25 UNIDADES		POLLOS	5.09	127.25
0.5 quintales		Papas	14.54	7.27
75 Unidades		Salsas Queso	0.08	6
		Total		140.52
Aprobado por		Recibido Por		
f) Elabora		f) Recibe		

Tabla No. 61

TARJETAS KÁRDEX

POLLOS D'CAMPO												
KARDEX												
Producto	Salsas de Queso				Máxima	1800						
Método	PROMEDIO PONDERADO				Mínima	300						
					Unidad de Medida	vaso 40cc						
FECHA	DESCRIPCION		INGRESOS			EGRESOS			SALDOS			
			CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT	
3/6/11	Saldo Inicial		300,00	0,0828	24,85					300,00	0,08	24,85
3/6/11	Producción		600	0,0828	49,70	0	0,2485	-		900,00	0,08	74,55
3/6/11	Requisición No.	1		-	-	750	0,0828	62,13		150,00	0,08	12,43
3/6/11	Requisición No.	2		-	-	75	0,0828	6,21		75,00	0,08	6,21
3/6/11	Produccion		600	0,0828	49,70		-	-		675,00	0,08	55,91
3/6/11	Requisición No.	3		-	-	150	0,0828	12,43		525,00	0,08	43,49
3/6/11	Requisición No.	4		-	-	75	0,0828	6,21		450,00	0,08	37,28
3/6/11	Requisición No.	5		-	-	225	0,0828	18,64		225,00	0,08	18,64
4/6/11	Producción		1200	0,0828	99,40		-	-		1.425,00	0,08	118,04
4/6/11	Requisición No.	6		-	-	900	0,0828	74,55		525,00	0,08	43,49
4/6/11	Requisición No.	7		-	-	150	0,0828	12,43		375,00	0,08	31,06
4/6/11	Requisición No.	8		-	-	300	0,0828	24,85		75,00	0,08	6,21
4/6/11	Producción		600	0,0828	49,70		-	-		675,00	0,08	55,91
4/6/11	Requisición No.	9		-	-	75	0,0828	6,21		600,00	0,08	49,70
4/6/11	Requisición No.	10		-	-	225	0,0828	18,64		375,00	0,08	31,06
5/6/11	Producción		1200	0,0828	99,40		-	-		1.575,00	0,08	130,46
5/6/11	Requisición No.	11		-	-	750	0,0828	62,13		825,00	0,08	68,34
5/6/11	Requisición No.	12		-	-	150	0,0828	12,43		675,00	0,08	55,91
5/6/11	Requisición No.	13		-	-	225	0,0828	18,64		450,00	0,08	37,28
5/6/11	Requisición No.	14		-	-	75	0,0828	6,21		375,00	0,08	31,06
5/6/11	Producción		600	0,0828	49,70		-	-		975,00	0,08	80,76
5/6/11	Requisición No.	15		-	-	150	0,0828	12,43		825,00	0,08	68,34
6/6/11	Requisición No.	16		-	-	450	0,0828	37,28		375,00	0,08	31,06
6/6/11	Requisición No.	17		-	-	75	0,0828	6,21		300,00	0,08	24,85
6/6/11	Requisición No.	18		-	-	75	0,0828	6,21		225,00	0,08	18,64
6/6/11	Requisición No.	19		-	-	75	0,0828	6,21		150,00	0,08	12,43
6/6/11	Requisición No.	20		-	-	75	0,0828	6,21		75,00	0,08	6,21
7/6/11	Producción		1200	0,0828	99,36		-	-		1.275,00	0,08	105,57
7/6/11	Requisición No.	21		-	-	525	0,0828	43,47		750,00	0,08	62,10
7/6/11	Requisición No.	22		-	-	150	0,0828	12,42		600,00	0,08	49,68
7/6/11	Requisición No.	23		-	-	75	0,0828	6,21		525,00	0,08	43,47
8/6/11	Producción		1200	0,0828	99,36		-	-		1.725,00	0,08	142,83
8/6/11	Requisición No.	24		-	-	600	0,0828	49,68		1.125,00	0,08	93,15
8/6/11	Requisición No.	25		-	-	75	0,0828	6,21		1.050,00	0,08	86,94
8/6/11	Requisición No.	26		-	-	75	0,0828	6,21		975,00	0,08	80,73
8/6/11	Requisición No.	27		-	-	75	0,0828	6,21		900,00	0,08	74,52
8/6/11	Requisición No.	28		-	-	150	0,0828	12,42		750,00	0,08	62,10
9/6/11	Producción No.		600	0,0828	49,68		-	-		1.350,00	0,08	111,78
9/6/11	Requisición No.	29		-	-	675	0,0828	55,89		675,00	0,08	55,89
9/6/11	Requisición No.	30		-	-	75	0,0828	6,21		600,00	0,08	49,68
9/6/11	Requisición No.	31		-	-	150	0,0828	12,42		450,00	0,08	37,26
9/6/11	Requisición No.	32		-	-	75	0,0828	6,21		375,00	0,08	31,05
9/6/11	Requisición No.	33		-	-	75	0,0828	6,21		300,00	0,08	24,84

Tabla No. 62

TARJETAS KÁRDEX

POLLOS D'CAMPO											
KARDEX											
Producto	PAPAS				Máxima	70					
Método	PROMEDIO PONDERADO				Mínima	10					
				Unidad de Medida		Quintal					
FECHA	DESCRIPCION		INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
			CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT
3/6/11	Saldo Inicial		10,00	10,00	100,00			-	10,00	10,00	100,00
3/6/11	Compra (Sr. Hermes Anrrango)		20,00	16,00	320,00				30,00	14,00	420,00
3/6/11	Compra (Sr. Marcelo Pazmiño)		20,00	15,00	300,00				50,00	14,40	720,00
3/6/11	Requisición No.	1				5,00	14,40	72,00	45,00	14,40	648,00
3/6/11	Requisición No.	2				0,50	14,40	7,20	44,50	14,40	640,80
3/6/11	Requisición No.	3				1,00	14,40	14,40	43,50	14,40	626,40
3/6/11	Requisición No.	4				0,50	14,40	7,20	43,00	14,40	619,20
3/6/11	Requisición No.	5				1,50	14,40	21,60	41,50	14,40	597,60
4/6/11	Requisición No.	6				6,00	14,40	86,40	35,50	14,40	511,20
4/6/11	Requisición No.	7				1,00	14,40	14,40	34,50	14,40	496,80
4/6/11	Requisición No.	8				2,00	14,40	28,80	32,50	14,40	468,00
4/6/11	Requisición No.	9				0,50	14,40	7,20	32,00	14,40	460,80
4/6/11	Requisición No.	10				1,50	14,40	21,60	30,50	14,40	439,20
5/6/11	Requisición No.	11				5,00	14,40	72,00	25,50	14,40	367,20
5/6/11	Requisición No.	12				1,00	14,40	14,40	24,50	14,40	352,80
5/6/11	Requisición No.	13				1,50	14,40	21,60	23,00	14,40	331,20
5/6/11	Requisición No.	14				0,50	14,40	7,20	22,50	14,40	324,00
5/6/11	Requisición No.	15				1,00	14,40	14,40	21,50	14,40	309,60
6/6/11	Requisición No.	16				3,00	14,40	43,20	18,50	14,40	266,40
6/6/11	Requisición No.	17				0,50	14,40	7,20	18,00	14,40	259,20
6/6/11	Requisición No.	18				0,50	14,40	7,20	17,50	14,40	252,00
6/6/11	Compra (Sr. Marcelo Pazmiño)		10,00	13,50	135,00				27,50	14,07	387,00
6/6/11	Requisición No.	19				0,50	14,07	7,04	27,00	14,07	379,96
6/6/11	Requisición No.	20				0,50	14,07	7,04	26,50	14,07	372,93
7/6/11	Requisición No.	21				3,50	14,07	49,25	23,00	14,07	323,67
7/6/11	Requisición No.	22				1,00	14,07	14,07	22,00	14,07	309,60
7/6/11	Requisición No.	23				0,50	14,07	7,04	21,50	14,07	302,56
8/6/11	Requisición No.	24				4,00	14,07	56,29	17,50	14,07	246,27
8/6/11	Requisición No.	25				0,50	14,07	7,04	17,00	14,07	239,24
8/6/11	Requisición No.	26				0,50	14,07	7,04	16,50	14,07	232,20
8/6/11	Requisición No.	27				0,50	14,07	7,04	16,00	14,07	225,16
8/6/11	Requisición No.	28				1,00	14,07	14,07	15,00	14,07	211,09
9/6/11	Requisición No.	29				4,50	14,07	63,33	10,50	14,07	147,76
9/6/11	Requisición No.	30				0,50	14,07	7,04	10,00	14,07	140,73
9/6/11	Compra (Sr. Hermes Anrrango)		10,00	15,00	150,00				20,00	14,54	290,73
9/6/11	Requisición No.	31				1,00	14,54	14,54	19,00	14,54	276,19
9/6/11	Requisición No.	32				0,50	14,54	7,27	18,50	14,54	268,92
9/6/11	Requisición No.	33				0,50	14,54	7,27	18,00	14,54	261,65
							14,54	-	18,00	14,54	261,65
							14,54	-	18,00	14,54	261,65

Tabla No. 63

TARJETAS KÁRDEX

POLLOS D'CAMPO											
KARDEX											
Producto	POLLO			Máxima	3000						
Método	PROMEDIO PONDERADO			Minima	500						
				Unidad de Medida			Unidad				
FECHA	DESCRIPCION		INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
			CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT	CANT	V/UNIT	V/TOT
3/6/11	Saldo Inicial		500,00	4,76	2.380,00			-	500,00	4,76	2.380,00
3/6/11	Iproca S. A.		1038	4,76	4.940,88				1.538,00	4,76	7.320,88
3/6/11	Requisición No	1				250	4,76	1.190,00	1.288,00	4,76	6.130,88
3/6/11	Requisición No	2				25	4,76	119,00	1.263,00	4,76	6.011,88
3/6/11	Requisición No	3				50	4,76	238,00	1.213,00	4,76	5.773,88
3/6/11	Requisición No	4				25	4,76	119,00	1.188,00	4,76	5.654,88
3/6/11	Requisición No	5				75	4,76	357,00	1.113,00	4,76	5.297,88
4/6/11	Requisición No	6				300	4,76	1.428,00	813,00	4,76	3.869,88
4/6/11	Requisición No	7				50	4,76	238,00	763,00	4,76	3.631,88
4/6/11	Requisición No	8				100	4,76	476,00	663,00	4,76	3.155,88
4/6/11	Requisición No	9				25	4,76	119,00	638,00	4,76	3.036,88
4/6/11	Requisición No	10				75	4,76	357,00	563,00	4,76	2.679,88
5/6/11	Lp Marcelo Pacheco		795	4,86	3.863,70				1.358,00	4,818542	6.543,58
5/6/11	Requisición No	11				250	4,82	1.204,64	1.108,00	4,818542	5.338,94
5/6/11	Requisición No	12				50	4,82	240,93	1.058,00	4,818542	5.098,02
5/6/11	Requisición No	13				75	4,82	361,39	983,00	4,818542	4.736,63
5/6/11	Requisición No	14				25	4,82	120,46	958,00	4,818542	4.616,16
5/6/11	Requisición No	15				50	4,82	240,93	908,00	4,818542	4.375,24
6/6/11	Requisición No	16				150	4,82	722,78	758,00	4,818542	3.652,45
6/6/11	Requisición No	17				25	4,82	120,46	733,00	4,818542	3.531,99
6/6/11	Requisición No	18				25	4,82	120,46	708,00	4,818542	3.411,53
6/6/11	Requisición No	19				25	4,82	120,46	683,00	4,82	3.291,06
6/6/11	Requisición No	20				25	4,82	120,46	658,00	4,818542	3.170,60
7/6/11	Ei Granjero		700	4,72	3.304,00				1.358,00	4,767747	6.474,60
7/6/11	Requisición No	21				175	4,77	834,36	1.183,00	4,767747	5.640,24
7/6/11	Requisición No	22				50	4,77	238,39	1.133,00	4,767747	5.401,86
7/6/11	Requisición No	23				25	4,77	119,19	1.108,00	4,767747	5.282,66
8/6/11	Requisición No	24				200	4,77	953,55	908,00	4,767747	4.329,11
8/6/11	Requisición No	25				25	4,77	119,19	883,00	4,767747	4.209,92
8/6/11	Requisición No	26				25	4,77	119,19	858,00	4,767747	4.090,73
8/6/11	Requisición No	27				25	4,77	119,19	833,00	4,767747	3.971,53
8/6/11	Requisición No	28				50	4,77	238,39	783,00	4,77	3.733,15
9/6/11	Requisición No	29				225	4,77	1.072,74	558,00	4,767747	2.660,40
9/6/11	Requisición No	30				25	4,77	119,19	533,00	4,767747	2.541,21
9/6/11	Skandinar (Pronaca)		220	5,88	1.293,60				753,00	5,092708	3.834,81
9/6/11	Requisición No	31				50	5,09	254,64	703,00	5,092708	3.580,17

Tabla No. 66

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha <u>viernes</u>									
Nombre del Trabajador <u>Flores Lorena</u>									
Departamento <u>Condimentador</u> Código <u>POLLOS</u>									
Salario po Hora <u>2.4855</u>									
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
3/6/2011	1	Pollos	8:00	a.m	11:45	a. m	3:45	2.48549	9.32
3/6/2011	2	Pollos	11:45	a.m	12:20	a. m	0:35	2.48549	1.45
3/6/2011	3	Pollos	12:20	p.m	13:05	p.m	0:45	2.48549	1.86
3/6/2011	4	Pollos	13:05	p.m	13:30	p.m	0:25	2.48549	1.035
3/6/2011	5	Pollos	13:30	p.m	14:00	p.m	0:30	2.48549	1.2427
3/6/2011	5	Pollos	15:00	p.m	15:15	p.m	0:15	2.48549	0.6214
3/6/2011	4	molido de condimentos	15:15	p.m	16:30	p.m	1:15	2.48549	3.11
		limpieza	16:30	p.m	17:00	p.m	0:30	2.48549	1.2427
Total		TOTAL					8:00		19.882
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 67

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha <u>viernes</u>									
Nombre del Trabajador <u>Calixto Clarita</u>									
Departamento <u>Condimentador</u> Código <u>Aliño</u>									
Salario po Hora <u>2.4855</u>									
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
6/3/2011	1	Elaboración aliño	8:00	a.m	11:45	a. m	3:45	2.48549	9.32
3/6/2011	2	Elaboración aliño	11:45	a.m	12:08	a. m	0:23	2.48549	0.9528
3/6/2011	3	Elaboración aliño	12:08	a.m	12:53	p.m	0:45	2.48549	1.86
3/6/2011	4	Elaboración aliño	12:53	p.m	13:20	p.m	0:27	2.48549	1.118
3/6/2011	5	Elaboración aliño	13:20	p.m	13:30	p.m	0:10	2.48549	0.41
3/6/2011	5	Elaboración aliño	15:30	p.m	16:25	p.m	0:55	2.48549	2.27
3/6/2011	5	Elaboración aliño	16:25	p.m	17:45	p.m	1:20	2.48549	3.314
3/6/2011		Limpieza	17:45	p.m	18:00	p.m	0:15	2.48549	0.62
Total		TOTAL					8:00		19.865
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 68

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	Sábado								
Nombre del Trabajador	Flores Hernan								
Departamento	Pelador - picador	Código					PAPAS		
Salario po Hora	2.4855								
%									
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
4/6/2011	6	PELADA PAPAS	8:00	a.m	12:00	a.m	4:00	2.48549	9.94
4/6/2011	7	PELADA PAPAS	12:00	a.m	12:30	p.m	0:30	2.48549	1.24
4/6/2011	8	PELADA PAPAS	12:30	p.m	14:00	p.m	1:30	2.48549	3.728
4/6/2011	9	PELADA PAPAS	14:30	p.m	14:55	p.m	0:25	2.48549	1.035
4/6/2011	10	PELADA PAPAS	14:55	p.m	16:00	p.m	1:05	2.48549	2.692
4/6/2011		limpieza	16:00	p.m	16:30	p.m	0:30	2.48549	1.24
Total		TOTAL					8:00		19.88
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 69

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	Sábado								
Nombre del Trabajador	Balseca Mery								
Departamento	Salsera	Código					Salsa Queso		
Salario po Hora	2.4855								
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
4/6/2011	6	SALSA QUESO	8:00	a.m	11:30	a.m	3:30	2.48549	8.7
4/6/2011	7	SALSA QUESO	11:30	a.m	12:20	a.m	0:50	2.48549	2.07
4/6/2011	8	SALSA QUESO	12:20	a.m	13:30	a.m	1:10	2.48549	2.9
4/6/2011	9	SALSA QUESO	13:30	a.m	14:00	a.m	0:30	2.48549	1.24
4/6/2011	10	SALSA QUESO	14:30	a.m	15:20	a.m	0:50	2.48549	2.07
4/6/2011		LIMPIEZA	15:20	p.m	16:30	p.m	1:10	2.48549	2.9
Total		TOTAL					8:00		19.88
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 70

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO										
TARJETA DE TIEMPO										
Fecha				Sábado						
Nombre del Trabajador				Flores Lorena						
Departamento				Condimentador			Código			POLLOS
Salario po Hora				2.4855						
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total	
4/6/2011	6	Pollos	8:00	a.m	12:30	a. m	4:30	2.48549	11.185	
4/6/2011	7	Pollos	12:30	p.m	13:05	p.m	0:35	2.48549	1.45	
4/6/2011	8	Pollos	13:05	p.m	14:00	p.m	0:55	2.48549	2.278	
4/6/2011	8	Pollos	14:30	p.m	15:00	p.m	0:30	2.48549	1.24	
4/6/2011	9	Pollos	15:00	p.m	15:20	p.m	0:20	2.48549	0.828	
4/6/2011	10	Pollos	15:20	p.m	16:30	p.m	1:10	2.48549	2.899	
Total		TOTAL					8:00		19.88	
f) Jefe de Producción										

Tabla No. 71

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO										
TARJETA DE TIEMPO										
Fecha				Sábado						
Nombre del Trabajador				Calixto Clarita						
Departamento				Condimentador			Código			Aliño
Salario po Hora				2.4855						
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total	
4/6/2011	6	Elaboración aliño	8:00	a.m	11:40	a. m	3:40	2.48549	9.11	
4/6/2011	7	Elaboración aliño	11:40	a.m	12:30	a. m	0:50	2.48549	2.07	
4/6/2011	8	Elaboración aliño	12:30	p.m	13:30	p.m	1:00	2.48549	2.485	
4/6/2011	8	Elaboración aliño	13:30	p.m	14:00	p.m	0:30	2.48549	1.24	
4/6/2011	9	Elaboración aliño	14:30	p.m	15:20	p.m	0:50	2.48549	2.07	
4/6/2011	10	Elaboración aliño	15:20	p.m	16:30	p.m	1:10	2.48549	2.899	
Total		TOTAL					8:00		19.874	
f) Jefe de Producción										

Tabla No. 72

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	domingo								
Nombre del Trabajador	Yanchilquin Juan								
Departamento	Pelador - picador	Código PAPAS							
Salario po Hora	2.4855								
							%		
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
5/6/2011	11	PELADA PAPAS	8:00	a. m	11:20	a. m	3:20	2.48549	8.28
5/6/2011	12	PELADA PAPAS	11:20	a. m	12:15	p. m	0:55	2.48549	2.28
5/6/2011	13	PELADA PAPAS	12:15	p. m	13:25	p. m	1:10	2.48549	2.9
5/6/2011	14	PELADA PAPAS	13:25	p. m	13:50	p. m	0:25	2.48549	1.035
5/6/2011	15	PELADA PAPAS	13:50	p. m	14:30	p. m	0:40	2.48549	1.66
5/6/2011	11	Pela cebolla	15:00	p. m	16:30	p. m	1:30	2.48549	3.73
Total		TOTAL					8:00		19.885
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 73

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	domingo								
Nombre del Trabajador	Flores Lorena								
Departamento	Condimentador	Código POLLOS							
Salario po Hora	2.4855								
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea das	V. hora	Valor Total
5/6/2011	11	Pollos	8:00	a.m	11:45	a. m	3:45	2.48549	9.32
5/6/2011	12	Pollos	11:45	a.m	12:30	p.m	0:45	2.48549	1.86
5/6/2011	13	Pollos	12:30	p.m	13:40	pm	1:10	2.48549	2.9
5/6/2011	14	Pollos	13:40	p.m	14:00	p.m	0:20	2.48549	0.83
5/6/2011	15	Pollos	14:00	p.m	14:45	pm	0:45	2.48549	1.86
5/6/2011	14	molido de condimento	15:30	p.m	16:25	p.m	0:55	2.48549	2.28
5/6/2011		Limpieza	16:25	p.m	16:45	p.m	0:20	2.48549	0.83
Total		TOTAL					8:00		19.88
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 74

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		domingo							
Nombre del Trabajador		Calixto Clarita							
Departamento		Condimentador				Código		Aliño	
Salario po Hora		2.4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
5/6/2011	11	Elaboración aliño	8:00	a.m	11:40	a.m	3:40	2.48549	9.11
5/6/2011	12	Elaboración aliño	11:40	a.m	12:40	p.m	1:00	2.48549	2.48
5/6/2011	13	Elaboración aliño	12:40	p.m	13:40	p.m	1:00	2.48549	2.48
5/6/2011	14	Elaboración aliño	13:40	p.m	14:10	p.m	0:30	2.48549	1.24
5/6/2011	15	Elaboración aliño	14:10	p.m	14:45	p.m	0:35	2.48549	1.45
5/6/2011	15	Elaboración aliño	15:30	p.m	16:25	p.m	0:55	2.48549	2.28
5/6/2011		limpieza	16:25	p.m	16:45	p.m	0:20	2.48549	0.83
Total		TOTAL					8:00		19.87
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 75

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		domingo							
Nombre del Trabajador		Balseca Mery							
Departamento		Salsera				Código		Salsa Queso	
Salario po Hora		2.4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
5/6/2011	11	SALSA QUESO	8:00	a.m	10:30	a.m	2:30	2.48549	6.213
5/6/2011	12	SALSA QUESO	10:30	a.m	11:00	a.m	0:30	2.48549	1.2427
5/6/2011	13	SALSA QUESO	11:00	a.m	11:45	a.m	0:45	2.48549	1.864
5/6/2011	14	SALSA QUESO	11:45	a.m	12:00	a.m	0:15	2.48549	0.621
5/6/2011	15	SALSA QUESO	12:00	a.m	12:30	a.m	0:30	2.48549	1.242
5/6/2011		LIMPIEZA	12:30	p.m	13:00	p.m	0:30	2.48549	1.242
5/6/2011	12	PELA CEBOLLA	13:00	p.m	13:30	p.m	0:30	2.48549	1.242
5/6/2011	13	PELA CEBOLLA	13:30	p.m	14:30	p.m	1:00	2.48549	2.4855
5/6/2011		LIMPIEZA	15:00	p.m	16:30	p.m	1:30	2.48549	3.728
									0
									0
Total		TOTAL					8:00		19.88
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 76

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		lunes							
Nombre del Trabajador		Yanchiliquin Juan							
Departamento		Pelador - picador				Código PAPAS			
Salario po Hora		2.4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
6/6/2011	16	PELADA PAPAS	8:00	a.m	10:15	a. m	2:15	2.48549	5.59
6/6/2011	17	PELADA PAPAS	10:15	a.m	10:40	a. m	0:25	2.48549	1.036
6/6/2011	18	PELADA PAPAS	10:40	a.m	11:05	a. m	0:25	2.48549	1.036
6/6/2011	19	PELADA PAPAS	11:05	a.m	11:30	a. m	0:25	2.48549	1.036
6/6/2011	20	PELADA PAPAS	11:30	a.m	12:00	p.m	0:30	2.48549	1.24
6/6/2011		limpieza	12:00	p.m	13:00	p.m	1:00	2.48549	2.485
6/6/2011	16	Pelada y Molida	14:00	p.m	15:00	p.m	1:00	2.48549	2.49
6/6/2011	17	Pelada y Molida	15:00	p.m	15:30	p.m	0:30	2.48549	1.24
6/6/2011	18	Pelada y Molida	15:30	p.m	16:00	p.m	0:30	2.48549	1.24
6/6/2011	19	Pelada y Molida	16:00	p.m	16:30	p.m	0:30	2.48549	1.24
6/6/2011	20	Pelada y Molida	16:30	p.m	17:00	p.m	0:30	2.48549	1.24
		TOTAL					8:00		19.873
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 77

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		lunes							
Nombre del Trabajador		Balseca Mery							
Departamento		Salsera				Código Salsa Queso			
Salario po Hora		2.4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
6/6/2011	16	SALSA QUESO	8:00	a.m	9:30	a. m	1:30	2.48549	3.73
6/6/2011	17	SALSA QUESO	9:30	a.m	9:45	a. m	0:15	2.48549	0.62
6/6/2011	18	SALSA QUESO	9:45	a.m	10:00	a. m	0:15	2.48549	0.62
6/6/2011	19	SALSA QUESO	10:00	a.m	10:15	a. m	0:15	2.48549	0.62
6/6/2011	20	SALSA QUESO	10:15	a.m	10:30	a. m	0:15	2.48549	0.62
6/6/2011		LIMPIEZA	10:30	a.m	13:00	p. m	2:30	2.48549	6.21
6/6/2011	16	Pelada y Molida	14:00	p.m	15:25	p. m	1:25	2.48549	3.52
6/6/2011	17	Pelada y Molida	15:25	p.m	15:50	p. m	0:25	2.48549	1.035
6/6/2011	18	Pelada y Molida	15:50	p.m	16:15	p. m	0:25	2.48549	1.035
6/6/2011	19	Pelada y Molida	16:15	p.m	16:40	p. m	0:25	2.48549	1.035
6/6/2011	20	Pelada y Molida	16:40	p.m	17:00	p. m	0:20	2.48549	0.83
Total		TOTAL					8:00		19.884
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 78

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		lunes							
Nombre del Trabajador		Flores Lorena							
Departamento		Condimentador				Código			
Salario po Hora		2.4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
6/6/2011	16	Pollos	8:00	a.m	10:30	a. m	2:30	2.48549	6.21
6/6/2011	17	Pollos	10:30	a.m	11:00	a. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	18	Pollos	11:00	p.m	11:30	a. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	19	Pollos	11:30	p.m	12:00	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	20	Pollos	12:00	p.m	12:30	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011		Limpieza	12:30	p.m	13:00	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	16	Pelada y Molida	14:00	p.m	15:00	p. m	1:00	2.48549	2.485
6/6/2011	17	Pelada y Molida	15:00	p.m	15:30	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	18	Pelada y Molida	15:30	p.m	16:00	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	19	Pelada y Molida	16:00	p.m	16:30	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	20	Pelada y Molida	16:30	p.m	17:00	p. m	0:30	2.48549	1.243
Total		TOTAL					8:00		19.882
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 79

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		lunes							
Nombre del Trabajador		Calixto Clarita							
Departamento		Condimentador				Código			
Salario po Hora		2.4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
6/6/2011	16	Elaboración aliño	8:00	a.m	11:00	a. m	3:00	2.48549	7.46
6/6/2011	17	Elaboración aliño	11:00	a.m	11:50	a. m	0:50	2.48549	2.071
6/6/2011	18	Elaboración aliño	11:50	a.m	12:40	p. m	0:50	2.48549	2.071
6/6/2011	19	Elaboración aliño	12:40	p.m	13:00	p. m	0:20	2.48549	0.83
6/6/2011	19	Elaboración aliño	14:00	p.m	14:30	p. m	0:30	2.48549	1.243
6/6/2011	20	Elaboración aliño	14:30	p.m	15:20	p. m	0:50	2.48549	2.071
6/6/2011		limpieza	15:20	p.m	17:00	p. m	1:40	2.48549	4.14
Total		TOTAL					8:00		19.886
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 80

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha			martes						
Nombre del Trabajador			Calixto Clarita						
Departamento			Pelador - picador				Código PAPAS		
Salario po Hora			2,4855						
%									
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
06/07/2011	21	PELADA PAPAS	8:00	a.m	10:40	a. m	2:40	2,48549	6,63
06/07/2011	22	PELADA PAPAS	10:40	a.m	11:25	a. m	0:45	2,48549	1,86
06/07/2011	23	PELADA PAPAS	11:25	a.m	11:50	a. m	0:25	2,48549	1,036
06/07/2011		Limpieza	11:50	a.m	12:00	a. m	0:10	2,48549	0,414
Total		TOTAL					4:00		9,94
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 81

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha			martes						
Nombre del Trabajador			Flores Hernan						
Departamento			Salsera				Código Salsa Queso		
Salario po Hora			2,4855						
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea das	V. hora	Valor Total
06/07/2011	21	SALSA QUESO	8:00	a.m	9:50	a. m	1:50	2,48549	4,56
06/07/2011	22	SALSA QUESO	9:50	a.m	10:25	a. m	0:35	2,48549	1,45
06/07/2011	23	SALSA QUESO	10:25	a.m	10:45	a. m	0:20	2,48549	0,83
06/07/2011	21	Elaboración aliño	10:45	a.m	13:00	p.m	2:15	2,48549	5,59
06/07/2011	21	Elaboración aliño	14:00	p.m	14:30	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/07/2011	22	Elaboración aliño	14:30	p.m	15:20	p.m	0:50	2,48549	2,07
06/07/2011	23	Elaboración aliño	15:20	p.m	15:45	p.m	0:25	2,48549	1,036
06/07/2011		limpieza	15:45	p.m	17:00	p.m	1:15	2,48549	3,11
Total		TOTAL					8:00		19,887
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 82

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	martes								
Nombre del Trabajador	Yanchiquilin Juan								
Departamento	Condimentador	Código		POLLOS					
Salario po Hora	2,4855								
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
06/07/2011	21	Pollos	8:00	a.m	10:40	a. m	2:40	2,48549	6,62
06/07/2011	22	Pollos	10:40	a.m	11:30	p.m	0:50	2,48549	2,07
06/07/2011	23	Pollos	11:30	p.m	11:55	pm	0:25	2,48549	1,04
06/07/2011	21	Elaboración aliño	11:55	a.m	13:00	a. m	1:05	2,48549	2,69
06/07/2011	21	Elaboración aliño	14:00	a.m	15:00	a. m	1:00	2,48549	2,49
06/07/2011	22	Elaboración aliño	15:00	p.m	15:50	p.m	0:50	2,48549	2,07
06/07/2011	23	Elaboración aliño	15:50	p.m	16:15	p.m	0:25	2,48549	1,04
06/07/2011		limpieza	16:15	p.m	17:00	p.m	0:45	2,48549	1,86
Total		TOTAL					8:00		19,88
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 83

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	miércoles								
Nombre del Trabajador	Flores Hernan								
Departamento	Pelador - picador	Código		PAPAS					
Salario po Hora	2,4855								
%									
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
06/08/2011	24	PELADA PAPAS	8:00	a.m	11:00	a. m	3:00	2,48549	7,46
06/08/2011	25	PELADA PAPAS	11:00	a.m	11:25	a. m	0:25	2,48549	1,036
06/08/2011	26	PELADA PAPAS	11:25	a.m	11:50	a. m	0:25	2,48549	1,036
06/08/2011	27	PELADA PAPAS	11:50	a.m	12:15	a. m	0:25	2,48549	1,036
06/08/2011	28	PELADA PAPAS	12:15	p.m	13:00	p.m	0:45	2,48549	1,864
06/08/2011		limpieza	14:00	p.m	14:30	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/08/2011	24	aliñada	14:30	p.m	17:00	p.m	2:30	2,48549	6,214
Total		TOTAL					8:00		19,886
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 84

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	jueves								
Nombre del Trabajador	Flores Hernan								
Departamento	Pelador - picador				Código PAPAS				
Salario po Hora	2,4855								
%									
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
06/09/2011	29	PELADA PAPAS	8:00	a.m	11:25	a. m	3:25	2,48549	8,49
06/09/2011	30	PELADA PAPAS	11:25	a.m	11:50	a. m	0:25	2,48549	1,036
06/09/2011	31	PELADA PAPAS	11:50	a.m	12:30	a. m	0:40	2,48549	1,66
06/09/2011	32	PELADA PAPAS	12:30	p.m	13:00	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	33	PELADA PAPAS	14:00	p.m	14:30	p.m	0:30	2,48549	1,243
06/09/2011		limpieza	14:30	p.m	15:00	p.m	0:30	2,48549	1,243
06/09/2011	29	aliñada	15:00	p.m	17:00	p.m	2:00	2,48549	4,98
Total		TOTAL					8:00		19,892
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 85

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO TARJETA DE TIEMPO									
Fecha	jueves								
Nombre del Trabajador	Balseca Mery								
Departamento	Salseira				Código Salsa Queso				
Salario po Hora	2,4855								
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. emplea	V. hora	Valor Total
06/09/2011	29	SALSA QUESO	8:00	a.m	10:20	a. m	2:20	2,48549	5,8
06/09/2011	30	SALSA QUESO	10:20	a.m	10:40	a. m	0:20	2,48549	0,83
06/09/2011	31	SALSA QUESO	10:40	a.m	11:10	a. m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	32	SALSA QUESO	11:10	a.m	11:35	a. m	0:25	2,48549	1,04
06/09/2011	33	SALSA QUESO	11:35	a.m	12:00	a. m	0:25	2,48549	1,04
06/09/2011		limpieza	12:00	a.m	12:30	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	30	aliñada	12:30	p.m	13:00	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	31	aliñada	14:00	p.m	14:50	p.m	0:50	2,48549	2,07
06/09/2011	32	aliñada	14:50	p.m	15:40	p.m	0:50	2,48549	2,07
06/09/2011	33	aliñada	15:40	p.m	16:30	p.m	0:50	2,48549	2,07
		limpieza	16:30	p.m	17:00	p.m	0:30	2,48549	1,24
Total		TOTAL					8:00		19,88
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 86

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		jueves							
Nombre del Trabajador		Yanchiquilin Juan							
Departamento		Condimentador			Código		POLLOS		
Salario po Hora		2,4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
06/09/2011	29	Pollos	8:00	a.m	11:25	a. m	3:25	2,48549	8,49
06/09/2011	30	Pollos	11:25	a.m	11:50	p.m	0:25	2,48549	1,035
06/09/2011	31	Pollos	11:50	p.m	12:40	p.m	0:50	2,48549	2,07
06/09/2011	32	Pollos	12:40	p.m	13:00	p.m	0:20	2,48549	0,83
06/09/2011	33	Pollos	14:00	p.m	14:25	p.m	0:25	2,48549	1,04
06/09/2011		Limpieza	14:25	p.m	15:00	p.m	0:35	2,48549	1,45
06/09/2011	29	aliñada	15:00	p.m	17:00	p.m	2:00	2,48549	4,97
		TOTAL					8:00		19,885
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 87

TARJETAS DE TIEMPO

POLLOS D'CAMPO									
TARJETA DE TIEMPO									
Fecha		jueves							
Nombre del Trabajador		Flores Lorena							
Departamento		Condimentador			Código		Aliño		
Salario po Hora		2,4855							
Fecha	Orden P. No.	Detalle	Hora de Inicio		Hora Terminó		H. empleadas	V. hora	Valor Total
06/09/2011	29	Elaboración aliño	8:00	a.m	12:00	a. m	4:00	2,48549	9,94
06/09/2011	30	Elaboración aliño	12:00	a.m	12:30	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	31	Elaboración aliño	12:30	p.m	13:00	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	32	Elaboración aliño	14:00	p.m	14:30	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011	33	Elaboración aliño	14:30	p.m	15:00	p.m	0:30	2,48549	1,24
06/09/2011		limpieza	15:00	p.m	17:00	p.m	2:00	2,48549	4,97
		TOTAL					8:00		19,87
f) Jefe de Producción									

Tabla No. 88

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 1						
Cliente	LOCAL		1	Requisición N.	1	
Artículo			Pollo Crudo	Día	VIERNES	
Cantidad			250	Costo Unitario	5,81	
Costo Total			1.451,64			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos
				Directa	Directa	Indirectos de
				Valor	Valor	Valor
06/03/2011	250	4,76	Pollos	1.190,00		
	5,0	14,4	Papas qq	72,00		
	750	0,08	salsas de queso 40 cc	62,13		
			Pelador - Picador		12,43	
			Salsero		8,70	
			Condimentador		9,32	
			Condimentador		9,32	
	250	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			54,30
			CIF Mano de Obra y Otros			33,45
Total				1.324,13	39,77	87,75
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.324,13
Mano de Obra Directa						39,77
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						87,75
Total						1.451,64
Costo Unitario						5,81
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 89

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 2						
Cliente	LOCAL		2	Requisición N.	2	
Artículo			Pollo Crudo	Día	VIERNES	
Cantidad			25	Costo Unitario	5,91	
Costo Total			147,73			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos
				Directa	Directa	Indirectos de
				Valor	Valor	Valor
06/03/2011	25	4,76	Pollos	119,00		
	0,5	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,21		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		3,11	
			Condimentador		1,45	
			Condimentador		0,95	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra y Otros			3,34
Total				132,41	6,54	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,41
Mano de Obra Directa						6,54
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						147,73
Costo Unitario						5,91
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 90

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 3						
Cliente	LOCAL		3	Requisición N.	3	
Artículo			Pollo Crudo	Día	viernes	
Cantidad			50	Costo Unitario	5,84	
Costo Total			291,887			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/03/2011	50	4,76	Pollos	238,00		
	1,0	14,40	Papas qq	14,40		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,00		
			Pelador - Picador		1,86	
			Salsero		1,24	
			Condimentador		4,97	
			Condimentador		1,86	
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra y Otros			6,69
Total				264,40	9,94	17,55
RESUMEN						
Materia Prima Directa						264,40
Mano de Obra Directa						9,94
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						17,55
Total						291,89
Costo Unitario						5,84
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 91

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 4						
Cliente	LOCAL		4	Requisición N.	4	
Artículo			Pollos Crudo	Día	VIERNES	
Cantidad			25	Costo Unitario	5,92	
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/03/2011	25	4,76	Pollos	119,00		
	0,5	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		0,62	
			Condimentador		4,15	
			Condimentador		1,12	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra y Otros			3,34
Total				132,20	6,92	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,20
Mano de Obra Directa						6,92
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						147,89
Costo Unitario						5,92
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 92

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 5						
Cliente	LOCAL		5	Requisición N.	5	
Artículo			Pollo Crudo	Día	viernes	
Cantidad			75	Costo Unitario	5,77	
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/03/2011	75	4,76	Pollos	357,00		
	1,5	14,40	Papas qq	21,60		
	225	0,08	salsas de queso 40 cc	18,00		
			Pelador - Picador		2,90	
			Salsero		1,86	
			Condimentador		1,86	
			Condimentador		3,30	
	75	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			16,29
			CIF Mano de Obra y otros			10,03
Total				396,60	9,93	26,32
RESUMEN						
Materia Prima Directa						396,60
Mano de Obra Directa						9,93
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						26,32
Total						432,85
Costo Unitario						5,77
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 93

HOJA DE COSTOS POLLO ASADO

POLLOS D'CAMPO ASADO HOJA DE COSTOS No. 6						
Cliente	Local 1			Fecha	viernes	
Artículo	Pollos			Requisición No.	1	
Cantidad	249,25			Costo Unitario	6,78	
Costo Total						
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/03/2011	249,3	5,81	Pollos (papas - salsa queso)	1.447,29		
			Parrillero		14,50	
			Cocinera		16,79	
			Parrillero		13,28	
			Despachador		14,74	
			CIF Mano de Obra Indirecta. y Otros			61,90
			CIF Suministros de aseo y limpieza			3,39
			CIF Suministros de consumo			64,78
			CIF Suministros de envase y Embalaje			52,66
Total				1.447,29	59,30	182,73
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.447,29
Mano de Obra Directa						59,30
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						182,73
Total						1.689,33
Costo Unitario						6,78
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 94

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 7						
Cliente	LOCAL		1	Requisición N.	6	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Sábado	
Cantidad			300	Costo Unitario	5,78	
Costo Total			1.733,18			
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
				Valor	Valor	Valor
06/04/2011	300	4,76	Pollos	1.428,00		
	6	14,40	Papas qq	86,40		
	900	0,08	salsas de queso 40 cc	74,55		
			Pelador - Picador		9,94	
			Salsero		8,70	
			Condimentador		11,19	
			Condimentador		9,11	
	300	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			65,16
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			40,14
			Total	1.588,95	38,94	105,30
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.588,95
Mano de Obra Directa						38,94
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						105,30
Total						1.733,18
Costo Unitario						5,78
Elaborado Por:				_____		
Aprobado Por:				_____		
				Producción		

Tabla No. 95

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 8						
Cliente	LOCAL		2	Requisición N.	7	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Sábado	
Cantidad			50	Costo Unitario	5,78	
Costo Total			288,78			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/04/2011	50	4,76	Pollos	238,00		
	1	14,40	Papas qq	14,40		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,00		
			Pelador - Picador		1,24	
			Salsero		2,07	
			Condimentador		1,45	
			Condimentador		2,07	
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			6,69
			Total	264,40	6,83	17,55
RESUMEN						
Materia Prima Directa						264,40
Mano de Obra Directa						6,83
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						17,55
Total						288,78
Costo Unitario						5,78
Elaborado Por:				_____		
Aprobado Por:				_____		
				Producción		

Tabla No. 96

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 9						
Cliente	LOCAL		3	Requisición N.		8
Artículo			Pollo Crudo	Día		Sábado
Cantidad			100	Costo Unitario		5,78
Costo Total			577,769			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/04/2011	100	4,76	Pollos	476,00		
	2	14,40	Papas qq	28,80		
	300	0,08	salsas de queso 40 cc	24,00		
			Pelador - Picador		3,73	
			Salsero		2,90	
			Condimentador		3,52	
			Condimentador		3,73	
	100	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			21,72
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			13,38
Total				528,80	13,87	35,10
RESUMEN						
Materia Prima Directa						528,80
Mano de Obra Directa						13,87
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						35,10
Total						577,77
Costo Unitario						5,78
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
Producción						

Tabla No. 97

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 10						
Cliente	LOCAL		4	Requisición N.		9
Artículo			Pollos Crudo	Día		Sábado
Cantidad			25	Costo Unitario		5,85
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/04/2011	25	4,76	Pollos	119,00		
	1	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		1,24	
			Condimentador		0,83	
			Condimentador		2,07	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				132,20	5,17	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,20
Mano de Obra Directa						5,17
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						146,15
Costo Unitario						5,85
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
Producción						

Tabla No. 98

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 11						
Cliente	LOCAL		5	Requisición N.	10	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Sábado	
Cantidad			75	Costo Unitario	5,78	
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/04/2011	75,0	4,76	Pollos	357,00		
	1,5	14,40	Papas qq	21,60		
	225,0	0,08	salsas de queso 40 cc	18,00		
			Pelador - Picador		2,69	
			Salsero		2,07	
			Condimentador		2,90	
			Condimentador		2,90	
	75	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			16,29
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			10,03
Total				396,60	10,56	26,32
RESUMEN						
Materia Prima Directa						396,60
Mano de Obra Directa						10,56
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						26,32
Total						433,48
Costo Unitario						5,78
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						
						Producción

Tabla No. 99

HOJA DE COSTOS POLLO ASADO

POLLOS D'CAMPO ASADO HOJA DE COSTOS No. 12						
Cliente	Local 1			Fecha	Sábado	
Artículo	Pollos			Requisición No.	6	
Cantidad	290,5			Costo Unitario	6,70	
Costo Total	1945,63					
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
				Valor	Valor	Valor
06/04/2011	290,5	5,78	Pollos (papas - salsa queso)	1.678,30		
			Parrillero		14,50	
			Cocinera		16,79	
			Parrillero		13,28	
			Despachador		14,74	
			CIF			72,15
			CIF Suministros de aseo y limpieza			8,11
			CIF Suministros de consumo			37,45
			CIF Suministros de envase y Embalaje			90,32
Total				1.678,30	59,30	208,03
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.678,30
Mano de Obra Directa						59,30
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						208,03
Total						1.945,63
Costo Unitario						6,70
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						
						Producción

Tabla No. 100

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 13						
Cliente		LOCAL		1	Requisición N.	11
Artículo				Pollo Crudo	Día	Domingo
Cantidad				250	Costo Unitario	5,85
Costo Total				1.461,40		
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
				Valor	Valor	Valor
06/05/2011	250	4,82	Pollos	1.205,00		
	5,0	14,40	Papas qq	72,00		
	750	0,08	salsas de queso 40 cc	60,00		
			Pelador - Picador		12,01	
			Salsero		6,21	
			Condimentador		9,32	
			Condimentador		9,11	
	250	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			54,30
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			33,45
Total				1.337,00	36,65	87,75
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.337,00
Mano de Obra Directa						36,65
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						87,75
Total						1.461,40
Costo Unitario						5,85
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 101

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 14						
Cliente		LOCAL		2	Requisición N.	2
Artículo				Pollo Crudo	Día	Domingo
Cantidad				50	Costo Unitario	6,42
Costo Total				321,24		
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/05/2011	50	4,82	Pollos	241,00		
	1	14,40	Papas qq	14,40		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,43		
			Pelador - Picador		2,28	
			Salsero		2,48	
			Condimentador		1,86	
			Condimentador		2,48	
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			33,45
Total				267,83	9,10	44,31
RESUMEN						
Materia Prima Directa						267,83
Mano de Obra Directa						9,10
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						44,31
Total						321,24
Costo Unitario						6,42
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 102

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 15						
Cliente	LOCAL		3	Requisición N		3
Artículo			Pollo Crudo	Día		Domingo
Cantidad			75	Costo Unitario		6,18
Costo Total			463,465			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/05/2011	75	4,82	Pollos	361,50		
	2	14,40	Papas qq	21,60		
	225	0,08	salsas de queso 40 cc	18,00		
			Pelador - Picador		2,90	
			Salsero		4,35	
			Condimentador		2,90	
			Condimentador		2,48	
	75	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			16,29
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			33,45
Total				401,10	12,63	49,74
RESUMEN						
Materia Prima Directa						401,10
Mano de Obra Directa						12,63
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						49,74
Total						463,47
Costo Unitario						6,18
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						Producción

Tabla No. 103

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 16						
Cliente	LOCAL		4	Requisición N		4
Artículo			Pollos Crudo	Día		Domingo
Cantidad			25	Costo Unitario		7,11
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/05/2011	25	4,82	Pollos	120,50		
	1	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		0,62	
			Condimentador		2,28	
			Condimentador		1,24	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			33,45
Total				133,70	5,18	38,88
RESUMEN						
Materia Prima Directa						133,70
Mano de Obra Directa						5,18
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						38,88
Total						177,75
Costo Unitario						7,11
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						Producción

Tabla No. 104

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 17						
Cliente	LOCAL		5	Pollo Crudo	Requisición N	5
Artículo					Día	Domingo
Cantidad			50		Costo Unitario	6,43
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/05/2011	50	4,82	Pollos	241,00		
	1	14,40	Papas qq	14,40		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,00		
			Pelador - Picador		2,90	
			Salsero		1,86	
			Condimentador		1,86	
			Condimentador		3,30	
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			33,45
			Total	267,40	9,93	44,31
RESUMEN						
Materia Prima Directa						267,40
Mano de Obra Directa						9,93
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						44,31
Total						321,63
Costo Unitario						6,43
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						Producción

Tabla No. 105

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO ASADO HOJA DE COSTOS No. 18						
Cliente	Local 1			Fecha	domingo	
Artículo	Pollos			Requisición No	11	
Cantidad			249,25	Costo Unitario	6,82	
Costo Total			1.700,85			
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
				Valor	Valor	Valor
06/05/2011	249,3	5,85	Pollos (papas - salsa queso)	1.457,01		
			Parrillero		14,50	
			Cocinera		16,79	
			Parrillero		13,28	
			Despachador		14,74	
			CIF			61,90
			CIF Suministros de aseo y limpieza			5,55
			CIF Suministros de consumo			35,83
			CIF Suministros de envase y Embalaje			81,25
			Total	1.457,01	59,30	184,53
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.457,01
Mano de Obra Directa						59,30
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						184,53
Total						1.700,85
Costo Unitario						6,82
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						Producción

Tabla No. 106

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 19						
Cliente	LOCAL		1	Requisición N.	16	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Lunes	
Cantidad			150	Costo Unitario	5,91	
Costo Total			886,33			
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados Valor
06/06/2011	150	4,82	Pollos	723,00		
	3	14,40	Papas qq	43,20		
	450	0,08	salsas de queso 40 cc	36,00		
			Pelador - Picador		8,08	
			Salsero		7,25	
			Condimentador		8,70	
			Condimentador		7,46	
	150	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			32,58
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			20,07
Total				802,20	31,49	52,65
RESUMEN						
Materia Prima Directa						802,20
Mano de Obra Directa						31,49
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						52,65
Total						886,33
Costo Unitario						5,91
Elaborado Por:	_____					
Aprobado Por:	_____					
						Producción

Tabla No. 107

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No 20						
Cliente	LOCAL		2	Requisición N.	17	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Lunes	
Cantidad			25	Costo Unitario	6,04	
Costo Total			150,96			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Fabricación Valor
06/06/2011	25	4,82	Pollos	120,50		
	0,5	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		2,28	
			Salsero		1,66	
			Condimentador		2,49	
			Condimentador		2,07	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				133,70	8,49	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						133,70
Mano de Obra Directa						8,49
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						150,96
Costo Unitario						6,04
Elaborado Por:	_____					
Aprobado Por:	_____					
						Producción

Tabla No. 108

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 22						
Cliente	LOCAL		4	Requisición N.		19
Artículo			Pollos Crudo	Día		Lunes
Cantidad			25	Costo Unitario		6,03
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/06/2011	25	4,82	Pollos	120,50		
	0,5	14,07	Papas qq	7,04		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		2,28	
			Salsero		1,66	
			Condimentador		2,49	
			Condimentador		2,07	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				133,54	8,49	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						133,54
Mano de Obra Directa						8,49
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						150,80
Costo Unitario						6,03
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 109

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 23						
Cliente	LOCAL		5	Requisición N.		20
Artículo			Pollo Crudo	Día		Lunes
Cantidad			25	Costo Unitario		6,03
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/06/2011	25	4,82	Pollos	120,50		
	0,5	14,07	Papas qq	7,04		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		2,48	
			Salsero		1,45	
			Condimentador		2,49	
			Condimentador		2,07	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				133,54	8,49	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						133,54
Mano de Obra Directa						8,49
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						150,80
Costo Unitario						6,03
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 110

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 25						
Cliente	LOCAL		1	Requisición N.	21	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Martes	
Cantidad			175	Costo Unitario	5,81	
Costo Total			1.016,84			
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Fabricación Valor
06/07/2011	175	4,77	Pollos	834,36		
	4	14,07	Papas qq	49,25		
	525	0,08	salsas de queso 40 cc	42,00		
			Pelador - Picador		6,63	
			Salsero		11,39	
			Condimentador		11,80	
			Condimentador		0,00	
	175	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			38,01
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			23,41
Total				925,60	29,82	61,42
RESUMEN						
Materia Prima Directa						925,60
Mano de Obra Directa						29,82
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						61,42
Total						1.016,84
Costo Unitario						5,81
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						Producción

Tabla No. 111

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 26						
Cliente	LOCAL		3	Requisición N.	22	
Artículo			Pollo Crudo	Día	Martes	
Cantidad			50	Costo Unitario	5,83	
Costo Total			291,64			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Fabricación Valor
06/07/2011	50	4,77	Pollos	238,50		
	1	14,07	Papas qq	14,07		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,00		
			Pelador - Picador		1,86	
			Salsero		3,52	
			Condimentador		4,14	
			Condimentador			
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			6,69
Total				264,57	9,52	17,55
RESUMEN						
Materia Prima Directa						264,57
Mano de Obra Directa						9,52
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						17,55
Total						291,64
Costo Unitario						5,83
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						Producción

Tabla No. 112

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 27						
Cliente	LOCAL	5		Requisición	23	
Artículo		Pollo Crudo		Día	Martes	
Cantidad		25		Costo Unitari	5,84	
Costo Total			146,042			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos Indirectos de
				Directa	Directa	Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/07/2011	25	4,77	Pollos	119,25		
	1	14,07	Papas qq	7,04		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		1,87	
			Condimentador		2,08	
			Condimentador			
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				132,29	4,98	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,29
Mano de Obra Directa						4,98
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						146,04
Costo Unitario						5,84
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 113

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO ASADO HOJA DE COSTOS No. 28						
Cliente	Local 1			Fecha	mates	
Artículo	Pollos			Requisición No.	21	
Cantidad	130,875			Costo Unitario	7,07	
Costo Total	925,80					
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de	Costos
				Directa	Obra Directa	Indirectos de
				Valor	Valor	Valor
06/07/2011	130,9	5,81	Pollos (papas - salsa queso)	760,45		
			Parrillero		14,50	
			Cocinera		16,79	
			Parrillero		13,28	
			Despachador		14,74	
			CIF			32,50
			CIF Suministros de aseo y limpieza			2,40
			CIF Suministros de consumo			28,28
			CIF Suministros de envase y Embalaje			42,86
Total				760,45	59,30	106,04
RESUMEN						
Materia Prima Directa						760,45
Mano de Obra Directa						59,30
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						106,04
Total						925,80
Costo Unitario						7,07
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 114

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 29						
Cliente	LOCAL		1	Requisición N.	24	
Artículo			Pollo Crudo	Día	miércoles	
Cantidad			200	Costo Unitario	5,77	
Costo Total			1.154,13			
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos
				Directa	Directa	Indirectos de
				Valor	Valor	Fabricación
06/08/2011	200	4,77	Pollos	953,55		
	4	14,07	Papas qq	56,28		
	600	0,08	salsas de queso 40 cc	48,00		
			Pelador - Picador		13,67	
			Salsero		4,97	
			Condimentador		7,46	
			Condimentador			
	200	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			43,44
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			26,76
Total				1.057,83	26,11	70,20
RESUMEN						
Materia Prima Directa				1.057,83		
Mano de Obra Directa				26,11		
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados				70,20		
Total				1.154,13		
Costo Unitario				5,77		
Elaborado Por:				_____		
Aprobado Por:				_____		
				Producción		

Tabla No. 115

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 30						
Cliente	LOCAL		2	Requisición N.	25	
Artículo			Pollo Crudo	Día	miércoles	
Cantidad			25	Costo Unitario	5,79	
Costo Total			144,79			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos
				Directa	Directa	Indirectos de
				Valor	Valor	Fabricación
06/08/2011	25	4,77	Pollos	119,25		
	1	14,07	Papas qq	7,04		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		0,62	
			Condimentador		2,07	
			Condimentador			
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				132,29	3,73	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa				132,29		
Mano de Obra Directa				3,73		
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados				8,77		
Total				144,79		
Costo Unitario				5,79		
Elaborado Por:				_____		
Aprobado Por:				_____		
				Producción		

Tabla No. 116

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 31						
Cliente	LOCAL		3	Requisición N°	26	
Artículo			Pollo Crudo	Día	miércoles	
Cantidad			25	Costo Unitario	5,79	
Costo Total			144,787			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos Indirectos de
				Directa	Directa	Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/08/2011	25	4,77	Pollos	119,25		
	1	14,07	Papas qq	7,04		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		0,62	
			Condimentador		2,07	
			Condimentador			
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				132,29	3,73	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,29
Mano de Obra Directa						3,73
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						144,79
Costo Unitario						5,79
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 117

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 32						
Cliente	LOCAL		4	Requisición I	27	
Artículo			Pollos Crudo	Día	miércoles	
Cantidad			25	Costo Unitario	5,80	
Costo Total			144,91			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima	Mano de Obra	Costos Indirectos de
				Directa	Directa	Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/08/2011	25	4,76	Pollos	119,00		
	1	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		0,62	
			Condimentador		2,28	
			Condimentador			
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				132,20	3,94	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,20
Mano de Obra Directa						3,94
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						144,91
Costo Unitario						5,80
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Tabla No. 118

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 33						
Cliente	LOCAL		5	Requisición N.	28	
Artículo			Pollo Crudo	Día	miércoles	
Cantidad			50	Costo Unitario	5,78	
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/08/2011	50	4,76	Pollos	238,00		
	1	14,40	Papas qq	14,40		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,00		
			Pelador - Picador		1,86	
			Salsero		1,45	
			Condimentador		3,52	
			Condimentador			
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			6,69
Total				264,40	6,83	17,55
RESUMEN						
Materia Prima Directa						264,40
Mano de Obra Directa						6,83
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						17,55
Total						288,78
Costo Unitario						5,78
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						Producción

Tabla No. 119

HOJA DE COSTOS POLLO ASADO

POLLOS D'CAMPO ASADO HOJA DE COSTOS No. 34						
Cliente	Local 1			Fecha	miércoles	
Artículo	Pollos			Requisición No.	24	
Cantidad			179,5	Costo Unitario	6,74	
Costo Total						
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/08/2011	179,5	5,77	Pollos (papas - salsa queso)	1.035,83		
			Parrillero		14,50	
			Cocinera		16,79	
			Parrillero		13,28	
			Despachador		14,74	
			CIF			44,58
			CIF Suministros de aseo y limpieza			11,00
			CIF Suministros de consumo			19,53
			CIF Suministros de envase y Embalaje			39,28
Total				1.035,83	59,30	114,39
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.035,83
Mano de Obra Directa						59,30
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						114,39
Total						1.209,53
Costo Unitario						6,74
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						Producción

Tabla No. 120

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 35						
Ciente	LOCAL		1	Requisición N.	29	
Artículo			Pollo Crudo	Día	jueves	
Cantidad			225	Costo Unitario	5,83	
Costo Total			1.311,71			
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados Valor
06/09/2011	225	4,77	Pollos	1.072,74		
	5	14,07	Papas qq	63,33		
	675	0,08	salsas de queso 40 cc	54,00		
			Pelador - Picador		13,47	
			Salsero		5,80	
			Condimentador		13,46	
			Condimentador		9,94	
	225	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			48,87
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			30,10
Total				1.190,07	42,67	78,97
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.190,07
Mano de Obra Directa						42,67
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						78,97
Total						1.311,71
Costo Unitario						5,83
% Utilidad						30%
Precio de Venta						7,58
Elaborado Por:						_____
Aprobado Por:						_____ Producción

Tabla No. 121

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 36						
Ciente	LOCAL		2	Requisición N.	30	
Artículo			Pollo Crudo	Día	jueves	
Cantidad			25	Costo Unitario	5,86	
Costo Total			146,44			
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Fabricación Valor
06/09/2011	25	4,77	Pollos	119,25		
	1	14,07	Papas qq	7,04		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		2,07	
			Condimentador		1,04	
			Condimentador		1,24	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				132,29	5,38	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,29
Mano de Obra Directa						5,38
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						146,44
Costo Unitario						5,86
Elaborado Por:						_____
Aprobado Por:						_____ Producción

Tabla No. 122

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 37						
Cliente	LOCAL	3	Requisición N	31		
Artículo		Pollo Crudo	Día	jueves		
Cantidad		50	Costo Unitario	6,10		
Costo Total		304,799				
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/09/2011	50	5,09	Pollos	254,50		
	1	14,54	Papas qq	14,54		
	150	0,08	salsas de queso 40 cc	12,00		
			Pelador - Picador		1,66	
			Salsero		1,24	
			Condimentador		2,07	
			Condimentador		1,24	
	50	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			10,86
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			6,69
Total				281,04	6,21	17,55
RESUMEN						
Materia Prima Directa						281,04
Mano de Obra Directa						6,21
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						17,55
Total						304,80
Costo Unitario						6,10
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						
Producción						

Tabla No. 123

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 38						
Cliente	LOCAL	4	Requisición N	32		
Artículo		Pollos Crudo	Día	jueves		
Cantidad		25	Costo Unitario	6,15		
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/09/2011	25	5,09	Pollos	127,25		
	1	14,54	Papas qq	7,27		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,24	
			Salsero		1,04	
			Condimentador		0,83	
			Condimentador		1,24	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				140,52	4,35	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						140,52
Mano de Obra Directa						4,35
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						153,64
Costo Unitario						6,15
Elaborado Por: _____						
Aprobado Por: _____						
Producción						

Tabla No. 124

HOJA DE COSTOS POLLO CRUDO

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 39						
Cliente	LOCAL		5	Requisición N.	33	
Artículo			Pollo Crudo	Día	jueves	
Cantidad			25	Costo Unitario	6,20	
Costo Total						
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
				Valor	Valor	Valor
06/09/2011	25	5,09	Pollos	127,25		
	1	14,54	Papas qq	7,27		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,00		
			Pelador - Picador		1,24	
			Salsero		2,28	
			Condimentador		1,04	
			Condimentador		1,24	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra Indirecta y Otros			3,34
Total				140,52	5,80	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						140,52
Mano de Obra Directa						5,80
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						155,10
Costo Unitario						6,20
Elaborado Por:				_____		
Aprobado Por:				_____ Producción		

Tabla No. 125

HOJA DE COSTOS POLLO ASADO

POLLOS D'CAMPO ASADO HOJA DE COSTOS No. 40						
Cliente	Local 1			Fecha	viernes	
Artículo	Pollos			Requisición No.	1	
Cantidad	249,25			Costo Unitario	6,81	
Costo Total						
Fecha	cantida d	valor	Detalle	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
				Valor	Valor	Valor
06/09/2011	249,3	5,83	Pollos (papas - salsa queso)	1.453,09		
			Parrillero		14,50	
			Cocinera		16,79	
			Parrillero		13,28	
			Despachador		16,79	
			CIF			61,90
			CIF Suministros de aseo y limpieza			3,39
			CIF Suministros de consumo			64,78
			CIF Suministros de envase y Embalaje			52,66
Total				1.453,09	61,35	182,73
RESUMEN						
Materia Prima Directa						1.453,09
Mano de Obra Directa						61,35
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						182,73
Total						1.697,17
Costo Unitario						6,81
Costo Unitario						50%
% Utilidad						10,21
Elaborado Por:				_____		
Aprobado Por:				_____ Producción		

6.7.1.2.3 Obtención del costo unitario

La implementación del sistema de costos ha sido desde ya importante en la empresa puesto que a más de obtener el costo unitario se puede determinar márgenes razonables de rentabilidad y por otra parte también ha permitido evaluar los elementos del costo bajo los siguientes parámetros:

- Materia prima directa, se ha logrado determinar los consumos reales y los desperdicios.
- Mano de Obra, se ha logrado determinar la eficiencia en el trabajo a través del tiempo real empleado, la calidad de la producción y el valor pagado.
- Los Costos Indirectos se han podido distribuir razonablemente y han permitido a través de la adecuada asignación obtener el costo unitario ajustado a una realidad.

6.7.1.3 Tercera Fase

Evaluación

Para la evaluación se coteja la información obtenida en este lapso de tiempo con la información anterior de la empresa, es decir se analiza la información documentada conseguida mediante la implementación del sistema con la información anterior, además se verifica si la implementación de puntos de control como las tarjetas de tiempo, requisiciones de materiales, tarjetas kárdex están ayudando a optimizar tanto la mano de obra como los recursos que la empresa posee, para mejorar la calidad del producto y la efectividad en el proceso de esta manera se tendrá información exacta y oportuna.

El costo establecido del pollo crudo para los clientes externos era determinado de la siguiente manera:

Tabla No. 126

COSTOS ANTERIORES

Precio Pollo Crudo Anterior				
3/6/11	Iproca S. A.	1038	4.76	4,940.88
5/6/11	Lp Marcelo Pac	795	4.86	3,863.70
7/6/11	El Granjero	700	4.72	3,304.00
9/6/11	Skandinar (Pro	220	5.88	1,293.60
Total		2753		13,402.18
	Pollo unidad			4.87
	Costo Papas	100	14.4	0.14
	Salsa Queso	3	0.04	0.12
	Costo del Pollo			5.13
	Utilidad 5 %			0.24
	P. V.P. del pollo a los locales			5.38

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

Información obtenida:

Tabla No. 127

INFORMACIÓN OBTENIDA

POLLOS D'CAMPO CRUDO HOJA DE COSTOS No. 2						
Cliente	LOCAL	2	Requisición N	2		
Artículo		Pollo Crudo	Día	VIERNES		
Cantidad		25	Costo Unitario	5,91		
Costo Total		147,73				
Fecha	cantidad	valor	Detalle	Materia Prima Valor	Mano de Obra Directa Valor	Costos Indirectos de Valor
03/06/2011	25	4,76	Pollos	119,00		
	0,5	14,40	Papas qq	7,20		
	75	0,08	salsas de queso 40 cc	6,21		
			Pelador - Picador		1,04	
			Salsero		3,11	
			Condimentador		1,45	
			Condimentador		0,95	
	25	0,22	CIF Materia Prima Indirecta			5,43
			CIF Mano de Obra y Otros			3,34
			Total	132,41	6,54	8,77
RESUMEN						
Materia Prima Directa						132,41
Mano de Obra Directa						6,54
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados						8,77
Total						147,73
Costo Unitario						5,91
Elaborado Por:						
Aprobado Por:						
						Producción

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

La diferencia obtenida es de 0.53 centavos que si multiplicamos por la producción a clientes externos que es de 1050 pollos nos dará un total de 556.5 dólares semanales; es decir el costo del pollo ha sido subvalorado, por lo que no generaba rentabilidad en este producto y más bien se perdía, lo que se ha podido visualizar a través de la aplicación del sistema de órdenes ya que se acumulan todos los costos que incurren hasta su venta.

Esta situación administrativamente no se sintió por la utilidad que se tiene en los pollos asados sin embargo, ha servido para que el gerente propietario tome decisiones inmediatas para corregir los precios de venta.

Cabe recalcar que el costo del producto es importante pero también se debe tener un control sobre todo el inventario que el restaurante posee por ese motivo se recomienda implementar también una hoja de control diaria donde se registre los saldos, ingresos, egresos como también los gastos que se realicen por imprevistos o por efectivo que retiran los familiares con autorización de la propietaria y consumos que se realicen tanto de lo empleados como de los familiares.

Tabla No. 128

HOJA DE CONTROL DIARIO RESTAURANTE

							ANALISIS DE VENTAS							
DETALLE	Saldo Anter.	Ingreso	Saldo Actual	Egreso	F	S	Prod.Venta	Cantidad	Val. Unitario	Sub Total	Faltante Articulos	Val. Faltante	Sobrante Articulos	Val. Sobrant
Pollo Crudo				0			1 Presa			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
1 Presa				0			1/4 Pollo			\$ -				
1/4 Pollo				0						\$ -				
1/2 Pollo				0			1/2 Pollo			\$ -				
Pollo Asado				0			1 Entero Comp			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Pollo Descarte							Entero solo			\$ -				
TOTAL Pollos	-	-	-	0	-	-	Total Pollos	0,000				\$ -		\$ -
Colas Mediana				-	-	-	Colas Mediana			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Cola 1/2 Litro				-	-	-	Cola 1/2 Litro			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Cola 1 Litro				-	-	-	Cola 1 Litro			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Cola 1/2Lt Des				-	-	-	Cola 1/2Lt Des			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Agua con/gas				-	-	-	Agua con/gas			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Agua sin/gas				-	-	-	Agua sin/gas			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Tesalia Sport				-	-	-	Tesalia Sport			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Cola 2 Litros				-	-	-	Cola 2 Litros			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Cerveza Grand				-	-	-	Cerveza Grnd			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
v220				-	-	-	v220			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Papa entera				-			Porc P entera			\$ -				
Papa Picada				-			Porc P Frita			\$ -				
Papa Pelada				-										
Total Papas				-	-	-	Total Papas				-	\$ -	-	\$ -
Arroz				-	-	-	Con Arroz C.A							
							Vent Porc.Arroz			\$ -				
							Total Arroz				-	\$ -	-	\$ -
Queso 40cc				-	-	-	Queso 40cc				-	\$ -	-	\$ -
							T Queso 40cc							
Tarrina Térmica				-	-	-	Tarrina Térmica			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
Vasos desec plastic				-	-	-	Vasos des plas			\$ -	-	\$ -	-	\$ -
							Ensalada			\$ -				
										\$ -				
FLUJO DE CAJA				Observaciones			Control de Caja							
Compras Bebidas		Anticipos Sueldos					Caja			Efectivo	\$ -	-	-	-
Varios							Efectivo			Articulos	\$ -	-	-	Resultado
Retiro Efect Fam.							Gastos	\$ -	Total	\$ -	-	-	-	-
Consumos		Gstos Cons. Cortesia.					Créditos	\$ -	Fecha:	Dia	Mes	Año		
Cred. Consm. Fam.		descartes					Total Caja	\$ -						
Créd. Consm. Empleados		Total Gastos		\$0,00		Responsable:								
Cred. Clientes		Total Créditos		\$0,00										

Elaborado Por: Silvia Lisintuña

6.8 Administración

Para la consecución del sistema propuesto se necesitará la colaboración del personal y del departamento contable conjuntamente con la gerencia general.

6.8 Previsión de la evaluación

La presente propuesta, se establece para obtener resultados que facilite la toma de decisiones oportunas, a la vez que permita mantener, cambiar, o corregir, siempre en beneficio de la empresa.

Tabla No. 129

MATRIZ DE EVALUACION		
1	¿Quién solicita evaluar?	La empresa Pollos D' Campo. Clientes Internos y Externos de Pollos D' Campo.
2	¿Por qué evaluar?	Para tener una información precisa para la toma de decisiones, obteniendo un costo real lo que permitirá ser más competitiva, y fortalecerá su posicionamiento en el mercado.
3	¿Para que evaluar?	Implementar el sistema de costos por Órdenes de Producción en la empresa Pollos D' Campo para obtener costos reales y oportunos.
4	¿Qué evaluar?	El registro de adquisición de materia prima y su incidencia en el costo de producción.
5	¿Quién evalúa?	El gerente de la empresa es la persona encargada de evaluar permanentemente la evolución del proceso y el funcionamiento que estén llevando las personas que se encuentran dentro del departamento de contabilidad.
7	¿Cómo evaluar?	Para la evaluación se analiza la información documentada conseguida mediante la implementación del sistema con la información anterior.
8	¿Con qué evaluar?	El proceso de evaluación de la presente investigación se realizará con encuestas dirigidas al personal de producción, entrevistas realizadas al gerente, contador y auxiliar contable.

Elaborado por: Silvia Lisintuña

BIBLIOGRAFÍA

- BARRERA, Luis María (2011) **“Contabilización de las adquisiciones”** (En línea) Disponible en: <http://www.eumed.net/libros/2010a/657/CONTABILIZACION%20DE%20LAS%20ADQUISICIONES.htm> (25-03-2011)
- BRAVO, Mercedes y UBIDIA, Carmita (2009), “Contabilidad de Costos”, Segunda Edición, Editorial Nuevodia, Quito-Ecuador, 14-146 pp.
- CEPEDA, María Fernanda (2005) “Falta de control de los costos y su incidencia en la rentabilidad de Bio Gourmet” pg. 130 (25-01-2011).
- Código de Trabajo (cod.2005 - 017.RO - S 167:16 – dic – 2005)
- EYSSAUTIER, Maurice,(2006), “Metodología de la Investigación”, Quinta Edición, International Thomson Editores, México, 126 pp.
- HARGADON, Bernard y MÚNERA C., Armando (1985): “Contabilidad de Costos”, Editorial Norma S. A. , Bogotá - Colombia.
- HERRERA E., Luis et. al. (2004): “Tutoría de la investigación”, Deimerino Editores, Quito – Ecuador.
- La Ordenanza para la Prevención y Control de la Contaminación Ambiental ocasionada por las actividades Agroindustriales, Industriales, Artesanales y de Servicios en el Cantón Ambato, fue

discutida y aprobada por el Ilustre Concejo Cantonal de Ambato en sesión ordinaria del día miércoles 6 de octubre de 2004

- Las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC 2), Registros Oficiales No: 270 del año 1996; Sección Existencias
- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI) Codificación No. 2004-026. En virtud de lo prescrito por el artículo 153 de la Ley s/n (R.O. 242-3S, 29-XII-2007)
- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI), Decreto No. 430, Expídase el Reglamento de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios, 30 de Julio de 2010 - R. O. No. 247
- LOPEZ, Myriam (2009) “El sistema de costos y su incidencia en la rentabilidad del Taller de Muebles de Oficina López” pg. 64 (25-01-2011).
- MARTINEZ BENCARDINO, Ciro (2005) “Estadística y Muestreo”, décima segunda edición Ecoe Ediciones Ltda., Bogotá 701pp
- MUÑOZ S., Antonio; ÁLVAREZ, Edgardo. (2009), “Los métodos cuantitativo y cualitativo en la evolución de impactos en proyectos de inversión social”, (En línea) Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/utasp/Doc?id=10280747&ppg=50> (20.02.2011)
- SAMPIERI, Roberto & Coautores(1998) “La Investigación de Campo”(En línea) Disponible en <http://www.google.com.ec/url?sa=t&source=web&cd=2&ved=0CB8QFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.itescham.com%2FSyllabus%2F>

Doctos%2Fr88.DOC&rct=j&q=roberto%20sampieri%20%26%20coa
utores%2Binvestigaci%C3%B3n%20de%20campo&ei=XNQ5Trv4E
l-
SgQfHyJjPBg&usg=AFQjCNHZgdWCrnCZYAxj__Lhy1xrFmM26w&
cad=rja (16-03-2011)

- SILVA, Luis (1997) “Asociación de variables cualitativas”(En línea) Disponible en http://www.agamfec.com/pdf/CADERNOS/VOL11/VOL11_5/14_Invest_N11_5.pdf (25-02-2011)
- WILEY, John (2010) “Asociación de variables cualitativas” (En línea) Disponible en http://www.agamfec.com/pdf/CADERNOS/VOL11/VOL11_5/14_Invest_N11_5.pdf (25-02-2011)
- WILKS, Samuel (1962) “Muestra estadística” (En línea) Disponible en http://es.wikipedia.org/wiki/Muestra_estad%C3%ADstica (15-05-2011)
- ZAPATA, Pedro (2007), “Contabilidad de Costos herramienta para la toma de decisiones”, Editorial McGraw Hill, Colombia, 6-429 pp.

ANEXO 1

MATRIZ DE ANALISIS DE SITUACIONES

Situación actual real negativa	Identificación del problema a ser investigado	Situación futura deseada positiva	Propuestas de solución al problema
<p>La empresa POLLOS D’CAMPO inicia sus actividades el 09 de abril del 2002, dedicados a la venta de comidas y bebidas en restaurante, por ser una pequeña empresa los costos han sido determinados empíricamente esto es en base a estimaciones de mercado o por determinaciones no adecuadas.</p> <p>Las causas que ocasionan la determinación empírica de costos se da porque no existe un sistema adecuado de costos, a demás no cuenta con políticas establecidas para la correcta determinación de costos, el personal que labora en esta empresa tiene escasos conocimientos en cuanto a costos, no se actualiza de manera oportuna los precios de la materia prima, ausencia de documentos de control, adquisición de materiales sin documentos reglamentarios.</p> <p>Debido a cada una de estas causas la empresa POLLOS D’CAMPO obtiene efectos como: los costos no son reales, por lo tanto no se puede determinar adecuadamente el precio del producto, se desperdicia la materia prima, se limita la rentabilidad, la toma de decisiones no es oportuna.</p>	<p>Determinación Empírica de Costos</p>	<p>Gracias a una determinación de costos POLLOS D’CAMPO será uno de los restaurantes de mayor prestigio y alcanzará posicionamiento en el mercado tanto local como nacional.</p> <p>Con la obtención de costos reales y oportunos se logrará tener precios actuales para ser competitivos y conseguir mayores beneficios con una rentabilidad superior a muchas empresas que se dedican a esta actividad.</p>	<p>Aplicación de un sistema de costos estimados</p> <p>Aplicación de un sistema de costeo directo</p> <p>Aplicación de un sistema de costos estándar</p>

FUENTE: Investigación decampo (2011)

ELABORADO POR: Silvia Lisintuña

ANEXO 2

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 1801486380001
APELLIDOS Y NOMBRES: CARRILLO MORA ROCIO DEL CARMEN

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO: 001	ESTADO ABIERTO	MATRIZ	FEC. INICIO ACT. 10/05/1994
NOMBRE COMERCIAL:			FEC. CIERRE: 31/12/2001
ACTIVIDADES ECONÓMICAS:			FEC. REINICIO: 09/04/2002

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE.

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: TUNGURAHUA Cantón: AMBATO Parroquia: LA MERCED Calle: AV. 12 DE NOVIEMBRE Número: 01-169 Intersección: ABDON CALDERON Referencia: A UNA CUADRA DEL REDONDEL DE CUMANDA Telefono Trabajo: 092719638 Telefono Trabajo: 032827636

No. ESTABLECIMIENTO: 002	ESTADO CERRADO	FEC. INICIO ACT. 01/01/2000
NOMBRE COMERCIAL: GIMNASIO LADY DY		FEC. CIERRE: 31/12/2001
ACTIVIDADES ECONÓMICAS:		FEC. REINICIO:

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: TUNGURAHUA Cantón: AMBATO Parroquia: LA MATRIZ Calle: MERA Número: 610 Intersección: SUCRE Edificio: C.C. DEL SALTO



ANEXO 2



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES

NUMERO RUC: 1801486380001
APELLIDOS Y NOMBRES: CARRILLO MORA ROCIO DEL CARMEN
NOMBRE COMERCIAL:
CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** SI
CALIFICACIÓN ARTESANAL: NUMERO:

FEC. NACIMIENTO:	03/10/1968	FEC. ACTUALIZACION:	05/01/2011
FEC. INICIO ACTIVIDADES:	10/05/1994	FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:	31/12/2001
FEC. INSCRIPCION:	14/07/1994	FEC. REINICIO ACTIVIDADES:	09/04/2002

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE.

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: TUNGURAHUA Cantón: AMBATO Parroquia: LA MERCED Calle: AV. 12 DE NOVIEMBRE Número: 01-169
Intersección: ABDON CALDERON Referencia: A UNA CUADRA DEL REDONDEL DE CUMANDA Teléfono: 082719638

DOMICILIO ESPECIAL:

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

- * ANEXO DE COMPRAS Y RETENCIONES EN LA FUENTE POR OTROS CONCEPTOS
- * ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- * DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA
- * IMPUESTO A LA PROPIEDAD DE VEHÍCULOS MOTORIZADOS

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:	del 001 al 002	ABIERTOS:	1
JURISDICCION:	\ REGIONAL CENTRO \ TUNGURAHUA	CERRADOS:	1



FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: AAPA210606 Lugar de emisión: QUITO/PAE2 655 Y RAMIREZ Fecha y hora: 05/01/2011

ANEXO 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

ENCUESTA AL PERSONAL REFERENTE A LA DETERMINACIÓN DEL COSTO DE LOS PRODUCTOS QUE SE ELABORAN EN LA EMPRESA POLLOS D'CAMPO

Objetivo:

Este cuestionario tiene como objetivo recopilar información que ayudará a la determinación del costo real de los productos que se elaboran en esta empresa por tal motivo se le solicita muy comedidamente, contestar las siguientes preguntas con la mayor imparcialidad, ya que de ello dependerá el éxito de este trabajo.

Instrucciones: Contestar sin tachones ni borrones, la información obtenida será de absoluta reserva.

Fecha:.....

PREGUNTAS:

1. ¿Existe alguna persona responsable de Bodega?

SI NO

2. ¿Existe control de inventarios físicos de materia prima, materiales e insumos?

SI NO

3. ¿Se utiliza algún comprobante interno para realizar los egresos de bodega?

SI

NO

4. ¿Existen procesos definidos en la elaboración de los productos?

SI

NO

5. ¿Existen controles de cantidades en el tratamiento de la materia prima a utilizarse?

SI

NO

6. ¿A su criterio existe desperdicio de la materia prima, materiales e insumos?

SI

NO

7. ¿Al comprar la materia prima, materiales e insumos usted considera que se debe realizar registros?

SI

NO

8. ¿Considera usted necesario la utilización de métodos para saber los costos de los productos?

SI

NO

ANEXO 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
ENTREVISTA A LA ADMINISTRADORA

OBJETIVO:

Obtener información que permita conocer si se mantiene un control de los costos en cada proceso productivo.

Datos generales:

Nombre:

Cargo:.....

Fecha:

Preguntas

1. ¿Se ha observado anteriormente la posibilidad de establecer un sistema de costos que ayude en la obtención de los costos de producción?

.....
.....
.....

2. ¿La adquisición de la materia prima y de sus insumos se realizan con comprobantes que den sustento legal?

.....
.....
.....

3. ¿Existe control de inventarios de materia prima, materiales e insumos?

.....
.....
.....

4. ¿Cómo se asignan los costos?

.....
.....
.....

5. ¿Con que frecuencia el precio de venta es determinado en base al mercado?

.....
.....
.....

6. ¿Cómo influiría un sistema de costos en la empresa?

.....
.....
.....