



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL**

TEMA:

“SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL AÑO 2013”

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

AUTOR: XIMENA ALEXANDRA CARRILLO JÁCOME

TUTOR: DR. RENÉ TOLA

Ambato-Ecuador

2014

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, RENÉ TOLA, CI: 1701302182 en mi calidad de Tutor del trabajo de investigación sobre el tema “SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL AÑO 2013” desarrollado por XIMENA ALEXANDRA CARRILLO JÁCOME, egresada de la carrera de Contabilidad y Auditoría considero que dicho informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios.

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


Ambato, 20 de Agosto de 2014

TUTOR:
Dr. René Tola

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en los estudios realizados durante la carrera, investigación científica, revisión documental y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la Investigación. Las ideas, opiniones y comentarios vertidos en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Ambato, 20 de Agosto de 2014




AUTOR

Ximena Alexandra Carrillo

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales de este trabajo de Investigación sobre el tema: "SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL AÑO 2013", autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones del Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.

Ambato, 20 de Agosto de 2014



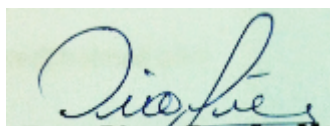
AUTOR
Ximena Alexandra Carrillo

AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

La comisión de Estudio y Calificación del Informe, sobre el Tema: "SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL AÑO 2013" Presentada por el Srta. XIMENA ALEXANDRA CARRILLO JÁCOME, egresada de la Carrera de CONTABILIDAD Y AUDITORÍA; Semestre 2013-2014, una vez revisada y calificada la investigación, se **APRUEBA** en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

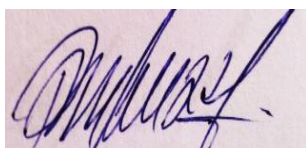
Por lo tanto, se autoriza la presentación ante los Organismos pertinentes.

LA COMISIÓN



Econ. Diego Proaño, Mg

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Danilo Lozada



MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Dr. César Salazar

DEDICATORIA

*A dios, por darnos la vida y el valor diario para
luchar*

*A una persona especial quien desde su llegada
ha transformado mis tristezas en alegrías y mis sueños
en realidad. Edison Lascano*

*A mis padres por el apoyo incondicional en
momentos buenos y malos, por su gran sacrificio*

*A mis hermanos, por su apoyo moral, fuerza y
coraje, amor y comprensión*

*A mi hija Ariana Vanesa quien es el motor diario
para continuar luchando*

Ximena

AGRADECIMIENTO

A la Facultad de Contabilidad y Auditoría por tan valioso aporte al mejoramiento del Talento Humano, en especial al Dr. René Tola, quien fue mi guía durante la investigación y permitió la realización de este trabajo.

Al personal Administrativo y Operativo de la empresa Pasteurizadora Píllaro, quienes colaboraron con la información necesaria.

Gracias a todos mis amigos a mi familia y de manera especial a mis padres que estuvieron siempre conmigo, por apoyo incondicional que me brindaron permitiéndome terminar un peldaño más de estudios en mi vida.

Ximena

INDICE GENERAL

Contenido

| | |
|---|------|
| APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN | II |
| AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN | III |
| CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR | IV |
| AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA | V |
| <i>DEDICATORIA</i> | VI |
| <i>AGRADECIMIENTO</i> | VII |
| INDICE GENERAL | VIII |
| RESUMEN EJECUTIVO..... | XIII |
| INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| CAPITULO I | 2 |
| EL PROBLEMA..... | 2 |
| 1.1. TEMA..... | 2 |
| 1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... | 2 |
| 1.3 JUSTIFICACIÓN..... | 10 |
| 1.4 OBJETIVOS | 11 |
| CAPÍTULO II | 12 |
| MARCO TEÓRICO..... | 12 |
| 2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS..... | 12 |
| 2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA | 14 |
| 2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL..... | 14 |
| 2.4 CATEGORIAS FUNDAMENTALES | 17 |
| 2.5 HIPÓTESIS | 39 |
| 2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES DE LA HIPÓTESIS..... | 39 |
| CAPÍTULO III | 40 |
| METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN | 40 |
| 3.1. ENFOQUE | 40 |
| 3.2. MODALIDADES DE INVESTIGACIÓN..... | 41 |
| 3.3. NIVEL O TIPOS DE INVESTIGACIONES | 43 |
| 3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA..... | 44 |
| 3.6 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES | 47 |

| | |
|--|-----|
| 3.7. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN | 49 |
| 3.8. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS | 50 |
| CAPITULO IV | 52 |
| ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS | 52 |
| 4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS | 52 |
| CAPÍTULO V | 67 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 67 |
| 5.1 CONCLUSIONES | 67 |
| 5.2. RECOMENDACIONES | 68 |
| CAPÍTULO VI | 70 |
| PROPUESTA | 70 |
| 6.1 DATOS INFORMATIVOS | 70 |
| 6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA | 72 |
| 6.3 JUSTIFICACIÓN | 74 |
| 6.4 OBJETIVOS | 75 |
| 6.6 Fundamentación | 77 |
| 6.7 METODOLOGÍA MODELO OPERATIVO | 80 |
| 6.8 ADMINISTRACIÓN | 115 |
| 6.9 PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN | 116 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 117 |
| ANEXO 1. RUC DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO..... | 121 |
| ANEXO 2. AUTORIZACIÓN DE LA EMPRESA..... | 123 |
| ANEXO 3. ENCUESTA..... | 124 |
| ANEXO 4. FOTOGRAFÍAS DE LA EMPRESA..... | 127 |

ÌNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

| | |
|---|----|
| Tabla 1. Operacinalización de la Variables .Costos de Producción..... | 47 |
| Tabla 2. Operacionalización de las Variables. Toma de Decisiones..... | 48 |
| Tabla 3. Técnicas e instrumentos..... | 49 |
| Tabla 4. Pregunta 1..... | 53 |
| Tabla 5. Pregunta 2..... | 54 |
| Tabla 6. Pregunta 3..... | 55 |
| Tabla 7. Pregunta 4..... | 56 |
| Tabla 8. Pregunta 5..... | 57 |
| Tabla 9. Pregunta 6..... | 58 |
| Tabla 10. Pregunta 7..... | 59 |
| Tabla 11. Pregunta 8..... | 60 |
| Tabla 12. Pregunta 9..... | 61 |
| Tabla 13. CHI CUADRADO..... | 64 |
| Tabla 14. Frecuencias Observadas..... | 65 |
| Tabla 15. Frecuencias Esperadas..... | 65 |
| Tabla 16. Contingencia..... | 65 |
| Tabla 17. Cálculo del chi cuadrado..... | 66 |
| Tabla 18. Costos de la Propuesta..... | 71 |
| Tabla 19. Fases de la propuesta..... | 81 |
| Tabla 20. FODA..... | 82 |

| | |
|---|-----|
| Tabla 21. Flujograma del proceso de producción..... | 88 |
| Tabla 22. Flujograma de proceso de compra de Materia prima..... | 90 |
| Tabla 23. Control de la Empresa..... | 91 |
| Tabla 24. Requisición de materiales..... | 92 |
| Tabla 25. Egreso de Bodega..... | 93 |
| Tabla 26. Diario de Producción..... | 94 |
| Tabla 27. Orden de compra | 94 |
| Tabla 28. Elementos del Costo..... | 96 |
| Tabla 29. Previsión de la Evaluación..... | 108 |
| Grafico 1. Árbol de Problemas..... | 07 |
| Grafico 2. Red de categorías Fundamentales..... | 17 |
| Grafico 3. Superordinación Conceptual..... | 18 |
| Grafico 4. Subordinación Conceptual..... | 19 |
| Grafico 5. Costos conjuntos del proceso lácteo..... | 23 |
| Grafico 6. Pregunta 1..... | 53 |
| Grafico 7. Pregunta 2..... | 54 |
| Grafico 8. Pregunta 3..... | 55 |
| Grafico 9. Pregunta 4..... | 56 |
| Grafico 10. Pregunta 5..... | 57 |
| Grafico 11. Pregunta 6..... | 58 |
| Grafico 12. Pregunta 7..... | 59 |
| Grafico 13. Pregunta 8..... | 60 |

| | |
|--|----|
| Grafico 14. Pregunta 9..... | 61 |
| Grafico 15. Zona de aceptación y Rechazo..... | 66 |
| Grafico 16. Organigrama estructural propuesto..... | 82 |
| Grafico 17. Mapa Estratégico..... | 86 |

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TEMA: “SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA DEL AÑO 2013”

AUTORA: Ximena Alexandra Carrillo Jácome

TUTOR: Dr. Rene Tola

FECHA: Ambato, Septiembre 2014

RESUMEN EJECUTIVO

La ejecución del presente trabajo es motivado para demostrar la aplicación de un sistema de costos de producción por procesos y determinar los costos que se incurre en cada uno de los procesos productivos y determinar el costo real de los productos de la empresa de lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO, con el objeto de mejorar los procedimientos y brindar un grado de seguridad razonable a sus propietarios que permita tomar las mejores decisiones.

Contar con un adecuado sistema de costos de producción por procesos es importante ya que mediante la aplicación correcta de este sistema la empresa obtendrá resultados eficientes útiles para la toma de decisiones que permita evaluar las mejores alternativas. Se considera que uno de los principales tratamientos que se da a los costos de producción es garantizar su mejor utilización a través controles internos.

Este trabajo de investigación propone encontrar una solución al problema planteado, y de esta manera aportar con soluciones a las debilidades y deficiencias detectadas en la empresa.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo está estructurado en capítulos, referidos a:

Capítulo I. El Problema a investigar, el cual incluye: El planteamiento del problema, la contextualización, el análisis crítico, la prognosis, la formulación del problema, los interrogantes (subproblemas), conjuntamente con la delimitación del objeto de investigación, su correspondiente justificación y el objetivo general y específico.

Capítulo II. Marco Teórico. En el mismo se indican los antecedentes del problema, aspectos teóricos, teorías que sustentan la investigación, categorías fundamentales y red de inclusiones conceptuales y su fundamento teórico, para realizar un análisis sobre los diferentes aspectos teóricos para consolidar las metas de este trabajo.

Capítulo III. Metodología. La metodología contiene: la modalidad básica de la investigación, el nivel o tipos de investigación, la población y muestra, con la operacionalización de las variables, el plan de recolección de información de información y el plan de procesamiento de la información.

Capítulo IV. Análisis e Interpretación de Resultados, se presenta a través de cuadros y gráficos estadísticos, con el análisis de resultados se ha logrado descifrar datos y verificar la hipótesis.

Capítulo V. Conclusiones y Recomendaciones, corresponde a las conclusiones y recomendaciones para la aplicación de la propuesta y las conclusiones de los resultados que se esperan lograr.

Capítulo VI. La Propuesta, contiene datos informativos, antecedentes de la propuesta, la justificación, los objetivos, el análisis de factibilidad, la fundamentación, la metodología, el modelo operativo, la previsión de la evaluación, fuentes viales de referencia y los anexos.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. TEMA

“Sistema de costos de producción y su incidencia en la toma de decisiones de la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO en la provincia de Tungurahua en el año 2013”.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

- **Contextualización Macro**

“Según, **RUIZ, Patricio (2007:37)** señala, “La industria láctea es sin duda alguna uno de los sectores más importantes de la economía nacional, tanto en lo referente a la generación de empleo directo e indirecto. Esta actividad está relacionada a la cría de ganado tanto de leche como de carne y la industrialización de la leche y sus derivados”.

Es importante conocer la Producción Láctea que se realiza en las empresas a nivel mundial, porque ofrecer un producto no asegura el éxito. Por esta razón los administradores se han dado cuenta que para tener clientes satisfechos es necesario ofrecer productos de la Calidad y Costo acorde con su salud y poder adquisitivo.

En el resto del mundo las empresas dedicadas a la producción de lácteos brindan dinamismo económico, a través de la transformación de

la materia prima como es la leche; siendo esta uno de los alimentos más importantes en la nutrición humana, la producción de derivados de lácteos en el mundo nace de la necesidad que el hombre tiene para conservar la leche; esto ha dado un gran paso a la apertura de gran número de empresas pasteurizadoras las cuales buscan satisfacer las necesidades del cliente surgiendo como efecto la participación en el mercado lácteo Ecuatoriano.

En la región central del Ecuador existen 1761 empresas artesanales que están dedicadas a la elaboración de productos lácteos, las mismas que ayudan a la economía del país y a mantener la competencia dentro de la misma zona de comercialización.

También podemos observar que en algunas de las empresas se están manejando sin un sistema de costos para sus productos, sin tomar en cuenta que, un buen manejo contable permitirá a las empresas establecer un adecuado manejo real de todos sus ingresos de dinero y por ende mantener un registro de los costos directos e indirectos en forma eficiente, eficaz de los movimientos internos y externos de los productos fabricados evitando la existencia de desperdicios de materia prima y recursos.

- **Contextualización Meso**

De acuerdo al **INEC (Censo Agropecuario Año 2000)**, la elaboración de productos lácteos es una de las más dinámicas dentro de la empresa manufacturera del año 2000 al 2004 tuvo un crecimiento anual del 6.3%.

Si se habla de la situación por la que viene atravesando la provincia de Tungurahua se puede notar que las empresas dedicadas a la producción de lácteos tienen un alto porcentaje de competencia incluso informal las cuales sin importar su complejidad desempeñan sus actividades sin tomar

en cuenta que es necesario la determinación de los costos de producción aspecto que está relacionado directamente con el servicio que brindan a los clientes en cuanto a precios, calidad del producto y que suele ser necesario para el cumplimiento de las normas y reglamentos contables los cuales nos permitan obtener mejores beneficios empresariales y además ayudan evitar posibles problemas venideros, algunas empresas de este sector llevan la contabilidad de forma incompleta, es decir no aplican los principios de contabilidad generalmente aceptados y las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) esto afecta de forma eminente en la mayoría de las pequeñas y medianas empresas lácteas las mismas que desconocen la valoración real de sus inventarios.

Entre las empresas medianas se encuentran: El Ranchito con una producción de 80 a 100 mil litros diario y Lácteos Tanicuchí, con unos 50 mil litros de leche diarios procesados en yogurt, quesos y leche fluida pasteurizada en funda de polietileno; Ecuilac, con una producción de 30 a 40 mil litros de leche diarios; La Finca con unos 15 mil litros.

También se encuentra un sin número de plantas artesanales dedicadas a la producción de quesos frescos con un volumen diario de hasta 10 mil litros.

La Producción Láctea se agrupa en el centro y norte de la Sierra debido a las condiciones climáticas que hacen favorable la obtención de una leche de mejor calidad, mientras que en las demás regiones la producción láctea es de menor intensidad por que la variación climática y los productos que consumen los animales no son de gran calidad como en la región sierra.

- **Contextualización Micro**

La empresa de lácteos “PASTEURIZADORA PÍLLARO” dedicada a la producción y comercialización de leche, queso y yogurt, está ubicada en la Ciudad de Píllaro barrio Rocafuerte.

Los productos de la empresa están controlados por todas las normas de higiene, está constituida en el año de 1994, cuenta con toda la maquinaria necesaria para el Proceso de Producción y transformación de la materia prima.

El personal vive un ambiente amistoso ya que, se respetan mutuamente, lo que ayuda a que la empresa internamente se desenvuelva de una manera excelente.

La materia prima que receipta la empresa de lácteos “PASTEURIZADORA PÍLLARO”, proviene de las áreas rurales del Cantón, como son las parroquias, barrios, caseríos y haciendas que se dedican a la crianza de ganado vacuno (vacas) brindado a la empresa la materia prima para la elaboración de productos lácteos donde la leche es entera y fresca, de color blanco aporcelanado, presenta una cierta coloración crema debido a la presencia de la grasa y la caseína que existen en la leche. La frescura de la leche se puede identificar también por su olor agradable exquisito.

1.2.2 Análisis crítico

La empresa de lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO está dedicada a la producción y comercialización de productos lácteos la misma que no cuenta con un adecuado sistema de costos de producción por carecer con información efectiva y confiable que permita evidenciar la efectividad de los costos que por ende permitan una toma de decisiones gerenciales.

El no contar con un departamento de costos que permita el registro de todas las operaciones relacionadas con la producción y distribución, origina que el costo de la producción tenga deficiencias importantes.

El tomar decisiones sobre una información incompleta no permite nuevas alternativas en el crecimiento y rentabilidad de las operaciones y lo que no sucedería si optamos por determinar los costos de producción.

El contar con un sistema de costos nos permitirá la captación de nuevos clientes y mantenernos con precios competitivos.

1.2.2.1. Árbol de Problemas



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

1.2.2.2. Relación Causa-Efecto

La Empresa Pasteurizadora Píllaro, presenta un deficiente control de costos de producción, problema que ha surgido a causa de un inadecuado manejo del sistema de costos de producción que utiliza la entidad, que conlleva a una incorrecta toma de decisiones empresariales.

También el control inoportuno de la materia prima y sus insumos es causante del deficiente control de costos de producción, lo que conlleva a la obtención de pérdidas financieras.

En la Empresa Pasteurizadora Píllaro, existe también una debilidad en el control del proceso productivo, que ha provocado el deficiente control de costos de producción, ocasionando una determinación incorrecta del costo real del producto.

Finalmente el deficiente control de costos de producción se debe a la existencia de un asesoramiento técnico ineficiente para los empleados de la empresa, por lo que se presenta una disminución del nivel de rentabilidad, perjudicando a la entidad económicamente.

1.2.3 Prognosis

Al no determinar un adecuado manejo del sistema de costos de producción en la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO esto afectará a la toma de decisiones limitando el control oportuno de los movimientos normales del negocio ocasionando un desfase en los resultados económicos y por ende en la información contable obsoleta para la gerencia, sin predeterminar costos sobre una base estándar científicamente establecida que sirva como parámetro de medición y rendimiento: se estará sumergiendo a la empresa en el caos y por ende no se podría establecer desviaciones de los costos, no sería factible

evaluar la calidad de los procesos productivos ni el cumplimiento por parte de los responsables.

La empresa se podría encontrar en desventaja relacionada a otras empresas en el mismo sector ya que al no tener establecido un sistema de costos de producción los productos podrían estarse vendiendo a valores elevados diferente a la competencia y el nivel de ventas bajaría y por ende su rentabilidad podría ser mínima.

Por tales razones es necesario que se realice la determinación de los costos reales de producción, para así fortalecer la toma de decisiones a través de la obtención de los costos reales de cada una de las producciones realizadas, de lo contrario la empresa estará siendo afectada económicamente debido al desconocimiento de lo que realmente a la empresa le cuesta fabricar.

1.2.4 Formulación del problema

¿De qué manera el inadecuado manejo del sistema de costos de producción incide en la incorrecta toma de decisiones empresariales de la fábrica PASTEURIZADORA PÍLLARO durante el año 2013?

1.2.5 Preguntas Directrices

- ¿Se aplica un manejo adecuado del sistema de costos de producción en la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO?
- ¿Han afectado las decisiones tomadas en la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO en el último período fiscal?
- ¿Es recomendable aplicar un sistema de costos por procesos en la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO?

1.2.6 Delimitación del problema

Campo: Contabilidad

Área: Costos

Aspecto: Sistema de costos por procesos

Temporal: Año 2013

Espacial: Empresa de lácteos Pasteurizadora Píllaro, en la provincia de Tungurahua, cantón Píllaro, Parroquia Marcos Espinel, Barrio Rocafuerte.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Este trabajo de investigación tiene gran importancia tanto en el ámbito local y nacional, porque todos los resultados alcanzados ayudaran al desarrollo de la empresa, la cual busca tomar decisiones adecuadas mediante las cuales se pueda asegurar la viabilidad financiera y por ende su efecto se reflejare en la rentabilidad de la empresa.

En la empresa es importante contar con un sistema de costos de producción que ayude a la toma de decisiones, para determinar costos y políticas efectivas que sirvan a la gerencia como base para la determinación de la actividad industrial en el área de costos para mejorar la rentabilidad.

Es importante ayudar a la empresa a desarrollar un sistema de costos de producción y facilitar la aplicación del mismo para mantener controlado el costo real de cada uno de sus productos y que de esta manera satisfaga las necesidades de la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO y su situación económica sea adecuada.

Finalmente la investigación se justifica por la factibilidad de realizar la investigación por cuanto se dispone de acceso a las fuentes de información. Colaboración por parte de los ejecutivos de la empresa y sobretodo voluntad para cumplir con el presente trabajo.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivos Generales

- Analizar los costos de producción que intervienen en el proceso productivo para dotar de herramientas de planificación y control a la toma de decisiones en la empresa “PASTEURIZADORA PÍLLARO”.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Investigar los elementos que intervienen en el costo de producción, para diagnosticar el costo real de los productos elaborados por la empresa “PASTEURIZADORA PÍLLARO”
- Analizar los tipos de decisiones que se deben tomar en una empresa para determinar cuáles debe aplicar en la empresa “PASTEURIZADORA PÍLLARO”.
- Proponer la aplicación de un modelo de costeo por procesos que permita determinar los elementos que intervienen en el costo y los resultados finales, para tomar correctas decisiones en la empresa “PASTEURIZADORA PÍLLARO”.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

En las empresas industriales es importante el estudio de los costos de producción es por ello que se ha buscado criterios necesarios a fin de respaldar la información que se desarrolla en la presente investigación, entre ellos podemos mencionar:

Elizabeth, F. (Tesis 2011), autora de la Tesis de grado: “Incidencia del sistema de costos en la calidad de la información financiera en la fábrica de lácteos Leito durante el primer semestre del 2011” emite las siguientes recomendaciones:

- La empresa debe aplicar un sistema de costos acorde a las necesidades de información del proceso de fabricación que permita determinar con una aproximación razonable los costos unitarios de producción.
- Que el personal encargado del proceso contable debe analizar a profundidad el sistema de costos por órdenes de producción para obtener información exacta de cada lote y continuar comparando resultados diariamente para seguir mejorando la productividad de la empresa láctea.

María, N. Jennifer, S. María, D. (Tesis 2008), autoras de la Tesis de grado: “Determinación de los Costos de Calidad en el proceso productivo de la leche” emite las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda a los industriales fijarse metas claras para la elaboración de productos que respondan a los requisitos nutricionales y de higiene fundamentales que cumplan con los estándares de calidad establecidos en las distintas normas.
- La adopción de nuevas técnicas que permitan controlar la calidad del producto durante el proceso productivo permitirá maximizar los beneficios de las empresas al disminuir los costos y eliminar desperdicios de materia prima.
- Mantener una correcta relación entre productores e industriales permitirá identificar el objetivo común que es obtener una materia prima de primera calidad.

Según los conceptos antes mencionados se puede concluir diciendo:

Contabilidad de Costos forma parte de la contabilidad general, por medio de la cual se registran, resumen, analizan e interpretan los determina el de costos de material, mano de obra, cargos indirectos y costos diferentes a la producción necesarios para producir y vender los productos.

Uno de los objetivos principales de la contabilidad de costos es la evaluación significativa de los resultados, y que ayuda a generar mejores ingresos de la empresa durante ese ejercicio contable.

Los costos son un mecanismo importante de la gerencia principalmente para la toma oportuna de decisiones.

2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

La presente investigación tiene como finalidad comprender e interpretar la realidad económica en la que vive la empresa de lácteos así como contribuir al cambio y por ende ayudar a mejorar la calidad de vida de las personas.

Esta investigación se basa en el paradigma crítico propositivo porque permite desarrollar una hipótesis que limita un tiempo y espacio. Se puede observar la realidad en la que atraviesa la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO con único fin de proponer diversas alternativas de solución para asegurar la buena marcha de la misma.

Definición de Paradigma

Según **Herrera, Medina & Naranjo**(2009:11) en el libro Tutoría de la Investigación Científica, introduce que según Thomas Kuhn (1962:46) , el paradigma es un esquema básico de interpretación de la realidad, que comprende supuestos teóricos generales, leyes, modelos, métodos y técnicas que son adoptados por una comunidad de científicos. La teoría, la investigación y la acción científica esta sujetas a reglas y normas derivada de un paradigma.

2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

El trabajo de investigación se desarrolla tomando como base la normativa que se detalla a continuación:

Tomando información de “**Norma Internacional de Contabilidad (NIC2)**”
SISTEMA DE MEDICIÓN DE COSTOS

“Los sistemas para la determinación del costo de los inventarios, tales como el método del costo estándar o el método de los minoristas, podrán ser utilizados por conveniencia siempre que el resultado de aplicarlos se aproxime al costo. Los costos estándares se establecerán a partir de niveles normales de consumo de materias primas, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de la capacidad. En este caso, las condiciones de cálculo se revisarán de forma regular y, si es preciso, se cambiarán los estándares siempre y cuando esas condiciones hayan variado”.

Según **(Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno) CONTABILIDAD Y ESTADOS FINANCIEROS**

Art. 19.- 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.

Art. 21.- Estados financieros.- Los estados financieros servirán de base para la presentación de las declaraciones de impuestos, así como también para su presentación a la Superintendencia de Compañías y a la Superintendencia de Bancos y Seguros, según el caso. Las entidades financieras así como las entidades y organismos del sector público que, para cualquier trámite, requieran conocer sobre la situación financiera de las empresas, exigirán la presentación de los mismos estados financieros que sirvieron para fines tributarios.

Tomando información de **“Norma Internacional de Contabilidad (NIC 41)” Agricultura**

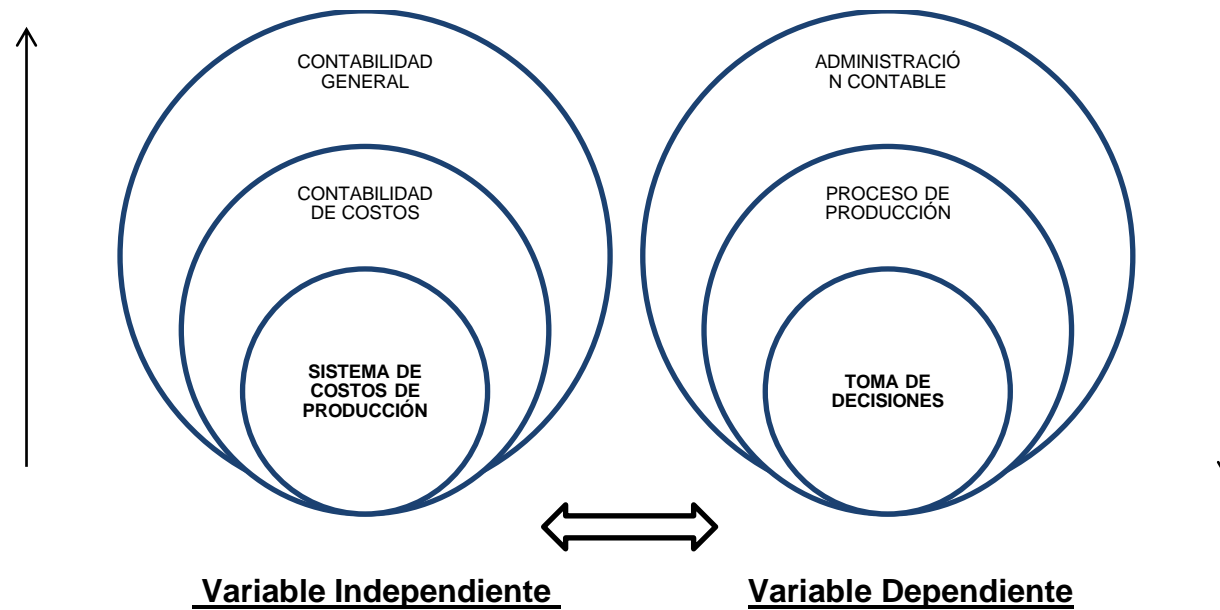
El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable, la presentación en los estados financieros y la información a revelar en relación con la actividad agrícola.

La NIC 41 establece, entre otras cosas, el tratamiento contable de los activos biológicos a lo largo del período de crecimiento, degradación, producción y procreación, así como la valoración inicial de los productos agrícolas en el punto de su cosecha o recolección. También exige la valoración de estos activos biológicos, según su valor razonable menos los costes estimados en el punto de venta, a partir del reconocimiento inicial tras la obtención de la cosecha, salvo cuando este valor razonable no pueda ser determinado de forma fiable al proceder a su reconocimiento inicial. Sin embargo, la NIC 41 no se ocupa del procesamiento de los productos agrícolas tras la recolección de la cosecha; por ejemplo no trata del procesamiento de las uvas para obtener vino, ni el de la lana para obtener hilo.

2.4 CATEGORIAS FUNDAMENTALES

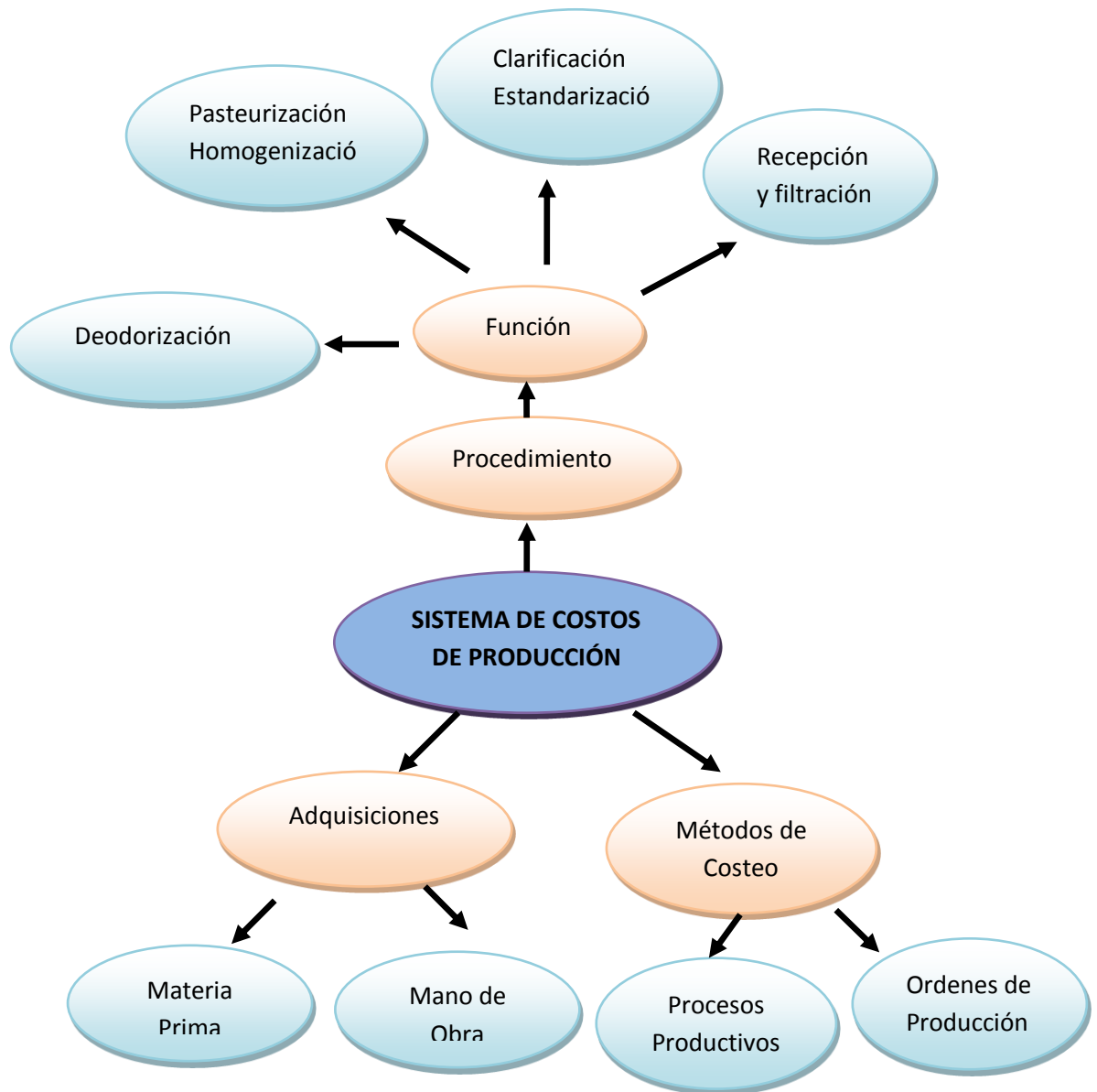
2.4.1 Visión dialéctica de conceptualización

Gráfico 2: Red de categorías Fundamentales



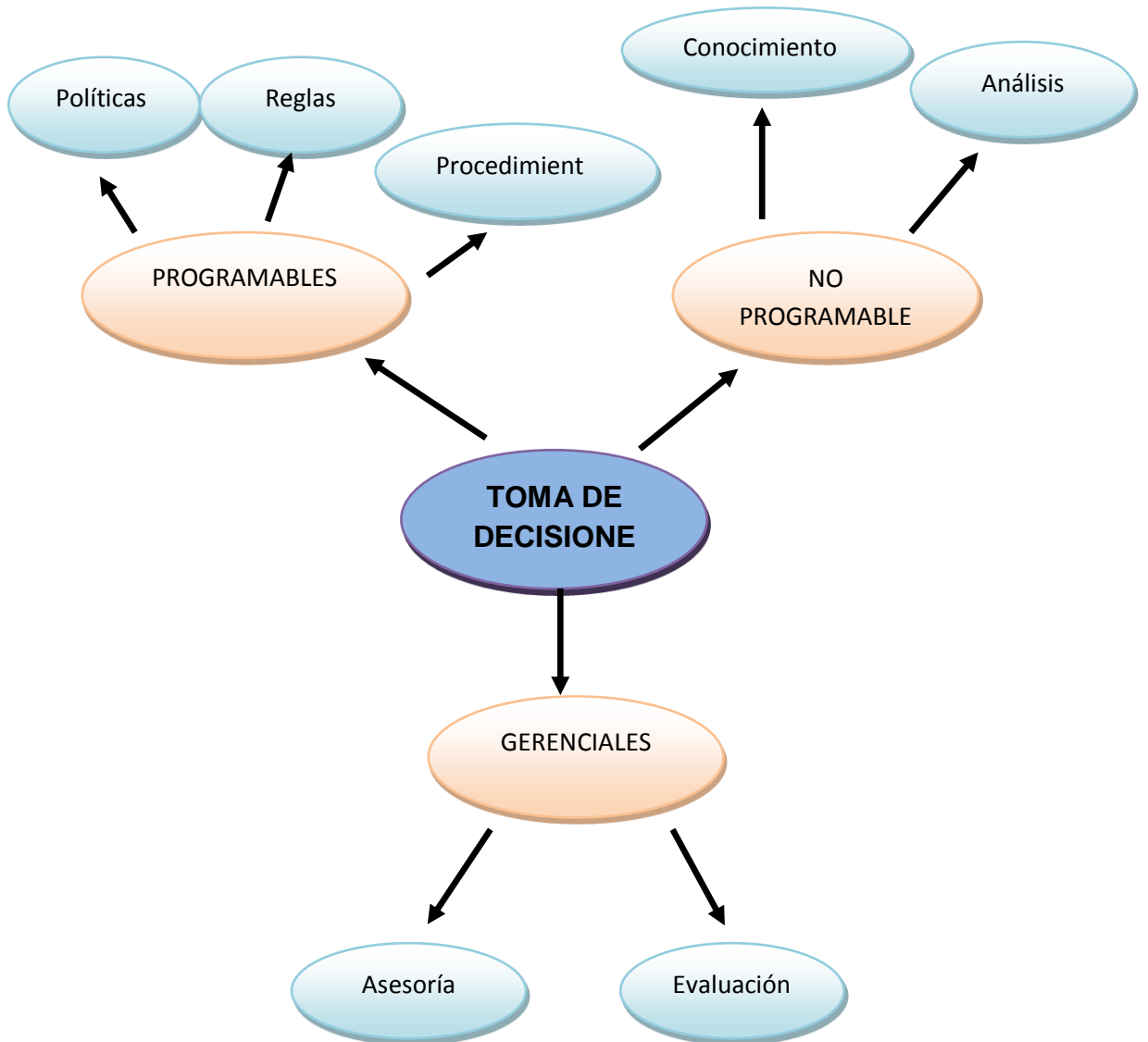
Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Grafico 3: Superordinación Conceptual Variable Independiente



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Grafico 4: Subordinación Conceptual Variable Dependiente



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

2.4.1.1 MARCO CONCEPTUAL

2.4.4.1.1 SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Al predeterminar los costos la empresa puede conocer con anterioridad el costo unitario y así efectuar decisiones para determinar los márgenes de rentabilidad.

Según **Gómez, O** (2005), menciona que “ Es el conjunto de procedimientos, técnicas , registros técnicas e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles”

En conclusión los sistemas contables se ocupan de acontecimientos y operaciones económicas, tales como venta y compra de materiales y procesan datos para convertirlos en información valiosa útil para la gerencia.

OBJETIVO DEL SISTEMA DE COSTOS.

El objetivo primordial de todo sistema de contabilidad de costos es la determinación del costo unitario de producción, en consecuencia, el costo unitario de producción, representa el medio del que la gerencia de la entidad se va a servir para alcanzar los objetivos propuestos.

MÉTODOS DE COSTEO

Cartier .E. (1999:89) menciona “El método o técnica de costeo es el conjunto de procedimientos específicos utilizados para la determinación de un costo. El modelo de costeo es el conjunto de supuestos y relaciones básicas en que se sustenta un método o técnica de costeo. El costo económico es toda vinculación coherente entre un objetivo o resultado productivo y los factores o recursos considerados necesarios

para lograrlos. Dicha vinculación se expresa o mide en términos monetarios”

El autor **Segovia. L.** (1998: 121) “El proceso productivo es la actividad que se desarrollan las unidades de producción o agentes productores de la economía con el fin de transformar bienes intermedios (materias primas, productos semielaborados) en bienes finales, mediante el empleo de factores productivos”

Clasificación

Costo por órdenes de producción

En las empresas que realizan su tarea productiva con procesos intermitente, el costo de producción calcula aplicando el método órdenes de producción, que considera a la orden como fuente generadora del costo.

Un sistema de costeo por ordenes proporciona un registro separado para el costo de cada cantidad de producto que pasa por la fabrica. A cada cantidad de producto en particular se le llama orden. Un sistema de costeo por ordenes encaja mejor en las industrias que elaboran productos la mayoría de las veces con especificaciones diferentes o que tienen una gran variedad de productos en existencia. Muchas empresas de servicios usan el sistema de costeo por ordenes para acumular los costos asociados al proporcionar sus servicios a los clientes.

El costo total y unitario del producto se obtiene al finalizar el proceso sumando todos los costos acumulados en la orden dividiendo entre las unidades obtenidas.

El sistema de costos por órdenes de producción resume a los costos sean estos directos e indirectos de acuerdo a la orden extendida por el encargado de la supervisión de la fabricación de los productos que se esta llevando a cabo en la empresa.

Según **Vazquez.** (1993: 225) menciona:” La orden de producción es el documento que emite el departamento de producción a instancias de la gerencia de producción para que se inicie la producción de un determinado lote de productos, una vez acordadas con el cliente las condiciones técnicas, económicas y financieras que regulan esa operación”

Costo por procesos

Los procesos en línea se desarrollan en las empresas que fabrican productos en grandes cantidades, sin identificar lotes por cliente sino, para formar stocks. La producción suele ser homogénea , es decir, no muy diversificada, y se obtiene a través de una actividad productiva uniforme a lo largo del ejercicio económico. Todo ello hace que en cada subperíodo pueda alcanzarse, generalmente, la capacidad práctica máxima o un nivel muy cercano a la misma.

En las industrias con procesos en línea el costo de producción se calcula utilizando el método conocido como costos por procesos. En estos casos se considera al proceso como generador del costo.

La determinación del costo por cada etapa del proceso permite tener información analítica que hace posible controlar el desarrollo de cada centro, donde siempre hay un responsable. También permite conocer la etapa del proceso que origina mayores o menores costos dentro del proceso integral.

De esta manera los directivos de la empresa pueden tomar medidas correctivas a los efectos de lograr la mayor eficiencia posible en cada departamento productivo.

Como consecuencia de las características propias de estas industrias el flujo productivo prácticamente no se interrumpe, ya que el objetivo es formar stocks para vender. Las materias primas que ingresan al proceso

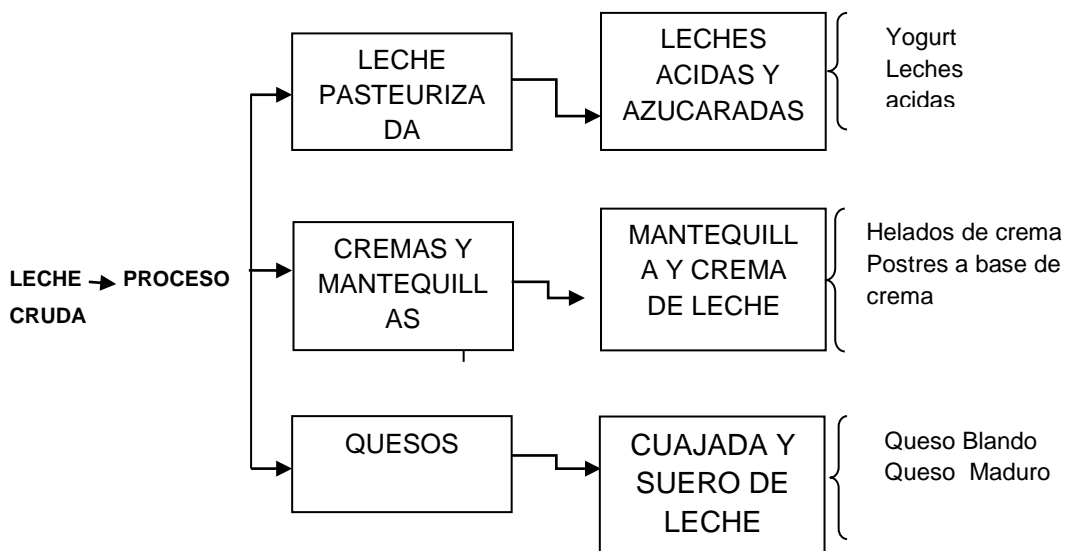
van transformándose en producto a medida que se avanza en cada fase del proceso, pudiendo alcanzar las especificaciones de producto terminado todos los días de cada mes. Por tales razones el costo se realiza periódicamente, tomándose el mes como lapso razonable para efectuarse las mediciones

En un sistema de costeo por procesos, los costos son acumulados para cada departamento o proceso en la fabrica. Un sistema de procesos encaja mas en las compañías de manufactura de productos los cuales no son distinguibles unos con otros durante un proceso de produccion continuo.

El costo por proceso es un sistema de costeo en el cual acumula los costos por cada uno de los procesos o etapas por los cuales recorre el producto hasta denominarle terminado.

Procedimientos y Funciones

Grafico 5: Costos conjuntos del proceso lácteo



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Transporte de la leche

La mayor parte de la leche es producida por pequeños productores, localizados de manera muy dispersa en el sector que se encuentra localizada la empresa de lacteos PASTEURIZADORA PÍLLARO.

La leche por ser un producto muy perecedero, fácilmente contaminable y muy sensible a las altas temperaturas (por los efectos que esta causa), sugiere especiales consideraciones en su recopilación, transporte y fundamentalmente en el aspecto higiénico.

Hasta no hace mucho tiempo los tarros de leche eran el medio mas usado para el transporte, pero han sido remplazados por los camiones o camionetas pero en algunas partes, teniendo en cuenta que hay muchos pequeños productores de 50, 100 y 200 litro diarios solamente.

Es asi como la materia prima es transportada hasta la planta procesadora para realizar todos los procesos necesariso hasta obtener el producto termindo.

Recepción de la leche

Por lo general la leche que se descarga, va en primer lugar hacia un tanque de balanza donde se pesa y se extrae muestras; de ahí pasa previo paso por clarificadores y enfriadores a un tanque de almacenamiento. A efectos de medir la cantidad de leche que llega, puede hacerse de distintas maneras: una de ellas es por medida del nivel del tanque de balanza.

Filtración

Se utiliza para separar la proteína del suero y quitar impurezas como sangre, pelos, paja o estiércol. Para ellos se utiliza una filtradora o rejilla.

Clarificación

Se utiliza para separar sólidos y sedimentos innecesarios presentes en la leche (como polvo o tierra, partículas muy pequeñas que no pueden ser filtradas). Se utiliza una clarificadora, donde se puede realizar el proceso de dos formas: calentando la leche a 95°C y dejándola agitar durante 15 minutos, o bien calentándola a 120°C durante 5 minutos.

Estandarización

Este proceso se utiliza para realizar las respectivas mezclas de ingredientes a la leche como por ejemplo mezcla de conservantes.

Pasteurización

Con este procedimiento la leche se calienta para la eliminación de microorganismos patógenos específicos.

Homogenización

Consiste en la agitación continua de la leche, ya sea con una bomba, una homogeneizadora o una clarificadora. Su finalidad es disminuir el glóbulo de grasa antes de calentarla y evitar así que se forme nata. Se realiza a 5 grados.

Deodorización

Se utiliza para quitar los olores que se pudieran impregnar en la leche durante su obtención. Para ello se emplea una cámara de vacío, donde los olores se eliminan por completo. La leche debe oler dulce o ácida.

Enfundado

La leche pasteurizada se recibe en un tanque de almacenamiento, este tanque debe ser previo a la llegada de la leche lavado y esterilizado, una vez la leche almacenada se prende la bomba de la envasadora la misma

que tiene la capacidad de absorber la leche pasteurizada y formar las unidades de leche enfundada . El rollo de polietileno que se utiliza para enfundar pasa através de la máquina envasadora la misma que posee una luz ultravioleta que permite eliminar los microorganismos que posee dicho plástico o polietileno.

Almacenamiento en el cuarto frío

Las fundas de leche son empacadas en gavetas plásticas previamente esterilizadas y enviados al cuarto frío o refrigeración para de esta manera mantener al producto fresco hasta despacharlo.

Distribución

Al dar por terminado todos los procesos necesarios el producto está listo para la entrega a los clientes y ser distribuidos en los diferentes lugares de venta de los mismos.

En conclusión podemos decir que la leche es el primer alimento que recibe el ser humano, la leche y sus derivados han pasado a ser alimentos fundamentales de nuestra dieta diaria.

2.4.4.1.2 CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos tiene su gran influencia en el sector productivo e industrial porque es allí donde se manejan los tres elementos que componen el costo de un producto tales como: materiales o materias primas, mano de obra y gastos generales o indirectos de fabricación por esta razón, cuando se habla de contabilidad de costos, sin especificar su tipo, se entiende que se trata de contabilidad de costos de manufactura.

La contabilidad de Costos tiene por objeto brindar información adecuada la cual ayude a la gerencia a determinar el nivel de rentabilidad de la empresa y de esta forma saber el posicionamiento comercial en la que se

encuentra la misma ya que se enfocan en la obtención de información oportuna y eficaz en todo lo relacionado a la producción.

El autor **Neuner L.** (2009:123) señala que “La contabilidad de costos es una fase del procedimiento de contabilidad general, por medio de la cual se registran, resumen, analiza e interpretan los detalles de costos de material, mano de obra, cargos indirectos y costos ajenos a la producción necesario para producir y vender un artículo”

En conclusión la contabilidad de costos es un sistema de información para registrar, determinar, distribuir, acumular, analizar, interpretar, controlar e informar de los costos de producción, distribución, administración, y financiamiento para de esta manera ayudar a las empresas a controlar sus actividades ya que es un medio para planear y conducir al éxito de la empresa.

Clasificación de los costos

Los costos pueden clasificarse de acuerdo con el enfoque que se les dé, por tanto existe un gran número de ellas de las cuales se hará mención tomando las principales, a saber:

Según la función en que se incurre

Costos de producción (costos)

Son los que se generan en el proceso de transformación de las materias primas o materiales en productos elaborados o productos terminados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Costos de distribución (gastos)

Son los que se originan en el área que se encarga de llevar los productos terminados, desde la empresa hasta el último consumidor.

Costos de administración (gastos)

Son los que se originan en el área administrativa, o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa.

Según su identificación

Costos directos

Son aquellos costos que se pueden establecer con los productos terminados o con departamentos o áreas específicas.

Costos indirectos

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

ELEMENTOS DEL COSTO

La Calidad satisfactoria del producto y servicio va de la mano con costos satisfactorios de calidad y servicio. Los elementos básicos son aquellos mediante los cuales se obtiene una producción específica y teniéndolos como base pueden determinar los costos unitarios de producción o distribución.

El autor **Cadavid. M.** (2008: 34-35) señala “En una empresa industrial pueden distinguirse tres funciones básicas: producción, ventas y administración”

En otras palabras, el costo de los productos terminados está dado por los costos de producción en que fue necesario incurrir para su fabricación.

Son tres los elementos esenciales que integran el costo de producción:

Materiales

Son las materias primas que serán sometidas a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados. Se dividen en:

Materiales directos (MD)

Son todos los materiales sujetos a transformación y representa el principal costo en la elaboración de un producto.

Materiales indirectos (MI)

Son todos los materiales sujetos a transformación, que no se pueden identificar o cuantificar con los productos terminados, o que no amerita llevar un control sobre ellos.

Mano de obra

Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformación de los materiales en productos terminados: Se divide de la siguiente manera:

Mano de obra directa (MOD)

Es el valor remunerado por cualquier concepto a todos los trabajadores de fábrica o planta de producción denominados operarios, que son los que transforman el material en producto terminado.

Mano de obra indirecta (MOI)

Es el valor remunerado a todas aquellas personas que participan en el proceso productivo en forma indirecta; no transforman absolutamente nada.

Costos indirectos de fabricación (CIF)

Además de los materiales directos y de la mano de obra directa, hacen falta para la fabricación de los productos otra serie de costos tales como los servicios públicos, los arrendamientos, los impuestos, los seguros, etc. Todos estos costos, junto con los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, conforman el grupo de los llamados **Costos indirectos de fabricación**, que constituyen el tercer elemento integral del costo total del producto terminado.

2.4.4.1.3 LA CONTABILIDAD

Según **A. y M.A Goxens**. Debate: “La contabilidad es el nombre genérico de todas las anotaciones, cálculos y estados financieros que llevan a cabo en una empresa”

Con objeto de proporcionar:

- a) Una imagen numérica de lo que en realidad sucede en la vida y en la actividad de la empresa; es decir, conocer el patrimonio y sus modificaciones.
- b) Una base de cifras para orientar las actuaciones de gerencia es su toma de decisiones.
- c) La justificación de la correcta gestión de los recursos de la empresa.

El siguiente esquema muestra la relación entre las operaciones de la empresa, contabilidad y las decisiones de la gerencia.

La actividad de la empresa origina las operaciones administrativas

Las operaciones tienen un reflejo documental

Los documentos son la base de las inscripciones contables.

La contabilidad ofrece resúmenes de la situación y resultados

El análisis de los datos contables orienta las decisiones de la gerencia.

Las decisiones de la gerencia determinan la actividad de la empresa.

Elaborado por: A. y M.A Goxens (s/f).

En conclusión podemos decir que llevar una buena información contable es necesario para saber cuáles son las condiciones en la que la empresa se encuentra y para realizar un análisis financiero que ayuda al proceso de evaluación de estrategias alternativas.

Es importante que las empresas lleven contabilidad para que se mantenga estable y prosperando, debe de tener una buena organización y administración, la contabilidad en la empresa nos sirve para clasificar los hechos económicos que ocurren a diario, y con esto se obtiene un óptimo rendimiento económico necesario para la estabilidad de la misma.

2.4.4.1.4 CONTABILIDAD GENERAL

La contabilidad es una técnica que se ocupa de registrar y resumir las operaciones mercantiles de un negocio con el fin de interpretar sus resultados.; según **Sarmiento R. Rubén (2004:5)** señala:

“La contabilidad es la técnica de registrar, analizar e interpretar cronológicamente los movimientos o transacciones de una empresa”

La contabilidad ayuda a llevar un control financiero de la empresa, ya que por medio de ella nos brinda suficiente material informativo sobre su desempeño económico y financiero, lo que permite tomar buenas decisiones que llevan a un manejo óptimo del negocio.

Tras revisar estos conceptos podemos interpretar que la contabilidad proporciona información contable con el objeto de conocer la situación financiera de las empresas y de esta manera interpretar los resultados obtenidos.

2.4.1.1 MARCO CONCEPTUAL VARIABLE DEPENDIENTE

2.4.1.2.1 ADMINISTRACIÓN CONTABLE

El autor **Munch Galindo Lourdes,(2007,07)** describe que la “administración es un proceso a través del cual se coordinan y optimizan los recursos de un grupo social con el fin de lograr la máxima eficiencia, calidad y productividad en la consecución de sus objetivos”

La administración es una evolución para lograr de forma adecuada los objetivos de la organización, y coordinar todos los recursos y con la ayuda del talento humano, para dirigir y controlar las actividades cotidianas de la empresa y obtener resultados económicos elevados.

Importancia

El éxito de una empresa u organismo social, se debe a la buena administración que posea.

Para las empresas pequeñas y medianas, la manera más indicada de competir con otras es el mejoramiento de su administración, dicho en otras palabras, tener una mejor coordinación de sus recursos incluyendo al talento humano.

Según **Munch Galindo Lourdes,(2007,22)** “La importancia de la

administración es indiscutible; si analizamos su origen y evolución a lo largo de la historia es posible concluir que gran parte del avance de la sociedad esta fundamentada en la administración”

Además, la importancia de esta disciplina se demuestrara por lo siguiente:

Es indispensable para el adecuado funcionamiento de cualquier organismo social.

Simplifica el trabajo al establecer principios, métodos y procedimientos, para lograr mayor rapidez y efectividad.

Optimizar recursos. La productividad y eficiencia estan en relación directa con la aplicación de una adecuada administración.

Contribuye al bienestar de la comunidad, ya que proporciona lineamientos para el aprovechamiento de los recursos, para mejorar la calidad de vida y generar empleos.

Es la estructura donde se basa el desarrollo económico y social de la comunidad.

2.4.1.2.2 PROCESO PRODUCTIVO

Un proceso productivo es aquella parte de las funciones de la empresa, el cual ciertos elementos sufren un proceso de transformación, con la finalidad de obtener bienes que satisfacen las necesidades de las personas.

Cualquier proceso tecnológico que se desarrolla en la industria requiere de una manera organizada de realizarlo. Es decir, todo proceso tecnológico consta de una secuencia de pasos que se siguen para lograr el fin buscado.

En un proceso de producción es necesaria una serie de operaciones sobre los materiales con la ayuda de ciertos medios técnicos

(herramientas y máquinas) y se necesitan personas con ciertas habilidades y saberes. Por lo tanto, un proceso de producción es el conjunto de operaciones que integra un ciclo de transformación.

El proceso de producción consta de tres elementos

Insumos: material inicial que se incorpora al proceso para su transformación.

Producto: resultado final de un sistema de producción.

Operaciones: etapas del proceso de transformación necesarias para convertir insumos en productos terminados.

El proceso de producción en los sistemas de producción

Existen dos sistemas de producción:

a. de producción continua:

Las materias primas se reciben de los proveedores, luego se almacenan y pasan al proceso productivo. Todas las operaciones se combinan siguiendo una rutina planteada de manera lógica e ideal, de modo que los materiales son procesados mientras son transportados. Se requiere mano de obra especializada y no especializada.

b. de producción intermitente:

Se produce o elabora un lote de productos que tiene un nivel predeterminado de producción, a continuación se produce o elabora utilizando total o parcialmente las instalaciones y con el mismo personal, otro lote de otro producto, que tiene otro nivel de producción.

Se utiliza este sistema cuando la demanda de un producto no es bastante grande como para ocupar todo el tiempo disponible de la línea de

producción. La mano de obra es más especializada y su costo es mayor que en los sistemas de producción continua.

Podemos concluir diciendo que el proceso productivo consiste en la transformación de factores productivos en bienes o servicios, dicha transformación se hace mediante el uso de una tecnología.

Para realizar un proceso productivo primero debemos de seguir unos pasos que son muy importantes para cualquier proceso en la empresa continuación se mencionaran las que se consideran más importantes:

Las maquinarias herramientas y equipos: Es muy importante como empresa contar con la maquinaria equipo y herramientas necesarias para realizar un proceso productivo.

También es necesario tener personal calificado para que este opere o repare y mantenga las maquinarias o equipos a utilizar

Descripción de las instalaciones necesarias: los requerimientos del terreno es muy importante ya que es aquí donde vamos a realizar las operaciones debemos estar informado de que este se presta para nuestras actividades debemos saber su valor su tenencia de tierra vías de acceso y los problemas que esta tiene con los servicios básicos se debe tener el valor tamaño las características y ubicación de las oficinas

Distribución física: esto es simplemente como su nombre lo indica la distribución de maquinarias y equipos dentro de la empresa las distintas zonas que tiene la organización por ejemplo:

El lugar donde se recibirá la materia prima, la ubicación de las maquinarias para realizar el proceso productivo, y la zona de despacho del producto final

Factores que determinan la localización: Es la cercanía que tiene la empresa hacia el mercado. Bien sea para adquirir materia prima realizar despacho al consumidor

Insumos requeridos: Es la materia prima que se utilizara en el proceso productivo como también son los otros materiales que se utilizaran por producto.

Balance de materiales: es simplemente realizar un balance a la cantidad de insumos productos sub-productos desperdicio entre otros materiales.

Insumos Sustitutivos: Es indicar si los insumos pueden sustituir a la materia prima en el proceso.

Requerimiento del personal y el costo: es indicar la mano de obra calificada para lograr los objetivos su cantidad su sueldo beneficios y tiempo de contratación

Mano de obra directa: es aquella contratada directamente por la empresa que realizan labores en la organización de cualquier tipo

Mano de obra indirecta: es aquella contratada por medio de una empresa de servicios la cual se encarga de mantener sus trabajadores y estos se encargan de laborar en la organización

Organización: Es la base de toda empresa esta se representa en un organigrama administrativo donde indicaran cual es el rango de la mano de obra adicionalmente se encarga de verificar los recursos humanos existentes para lograr la meta en el proyecto.

Al final de todo proceso conseguir lo más importante el beneficio propio de la empresa y un cliente complacido por el producto o servicio dispensado.

2.4.1.2.3 TOMA DE DECISIONES

Según **Kast . Fremont.(1979:383)**“ la toma de decisiones es fundamental para el organismo y la conducta de la organización”

La toma de decisión proporciona los medios para el control y permite la coherencia en los sistemas.Tambien podemos decir que la toma de decisiones es el proceso de análisis y eleccion entre diversas alternativas.

Quien toma decisiones esta inmerso en una situación, pretende alcanzar objetivos, tiene preferencias personales y determina estrategias para obtener resultados.

CLASIFICACIÓN DE LAS DECISIONES

Todo buen administrador, reconoce los diferentes problemas y que estos requieren diferentes soluciones.

De ahí que surjan decisiones programadas (las de rutina) y no programadas (las extraordinarias o sin precedentes).

DECISIONES PROGRAMADAS

Según **James A. F y R Daniel (1996:267)** define:

Las decisiones programables se toman de acuerdo con políticas, procedimientos o reglas, escritas o no escritas, que facilitan la toma de decisiones recurrentes por que limitan o excluyen alternativas.

Si un problema es recurrente y sus elementos que lo componen se pueden definir, pronosticar y analizar, entonces se empieza a perfilar como una decisión programada; una decisión programada sus constantes avisos publicitarios en distintos medios sobre todo en televisión, la postulación de esta decisión está fundamentada en el

hecho de que previamente está definido este punto dentro de sus presupuestos, esto debido a que ya es rutinaria la compra de publicidad en los distintos medios, por lo tanto los directivos no se concentran en este tipo de decisiones, ya este punto está predefinido y se ejecuta casi por inercia dentro de la compañía.

Las decisiones programadas limitan la libertad empresarial ya que los directivos cuentan con menos espacio para decidir qué hacer. Las políticas, las reglas y los procedimientos que usamos para tomar decisiones programadas nos ahorran tiempo, permitiéndole al directivo dedicarse a otras actividades más complejas e importantes.

En ciertas medidas las decisiones programables limitan nuestra libertad, por que la persona tiene menos espacio para decidir qué hacer.

DECISIONES NO PROGRAMADAS

Según **K. Roscoe Davis, Patrick G. McKeon,(2004:16)** menciona que “las decisiones no programables o también denominadas no estructuradas, son decisiones que se toman en problemas o situaciones que se presentan con poca frecuencia, o aquellas que necesitan de un modelo o proceso específico de solución, en este tipo de decisiones es necesario seguir un modelo de toma de decisión para generar una solución específica para este problema en concreto. Las decisiones no programadas abordan problemas poco frecuentes o excepcionales”

DECISIONES GERENCIALES

La toma de decisiones es uno de los aspectos más significativos en una empresa, porque en ella se resume su cultura, su conjunto de creencias y prácticas gerenciales. En las empresas la toma de decisiones se enfoca casi que exclusivamente a la perspectiva financiera, dejando a un lado factores relevantes asociados a la situación a resolver.

Costos relevantes para la toma de decisiones

Josep M. Rosanas Marti (1999:178) señala que: “Los datos cuantitativos que se utilizan en la toma de decisiones son casi siempre datos proporcionados por la contabilidad de costes, los costos relevantes para tomar una decisión son estimaciones de costos futuros, mientras que los costes contables son costes históricos, calculados posiblemente bajo circunstancias distintas de las que van a prevalecer en el futuro y deben utilizarse únicamente como punto de referencia”

Es importante que para poder tomar una buena decisión contar con información contable confiable porque esto ayudara a la elección de la mejor toma de decisiones y de la misma manera esto producirá el crecimiento económico de la empresa y por ende tener una excelente rentabilidad económica.

2.5 HIPÓTESIS

Un adecuado manejo del sistema de costos de producción ayudará a tomar correctas decisiones empresariales en la Fábrica “PASTEURIZADORA PÌLLARO”.

2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES DE LA HIPÓTESIS

VARIABLE INDEPENDIENTE: Sistema de Costos de Producción

VARIABLE DEPENDIENTE: Toma de Decisiones

TÉRMINO DE RELACIÓN: Un, adecuado, ayudara a, en la

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1. ENFOQUE

“La concepción cuantitativa cuyo objetivo consiste en establecer relaciones causales que supongan una explicación del fenómeno que se va a observar” **(Martínez Ruiz & Ávila Reyes, 2010)** “**Metodología de la Investigación**”.

Para el desarrollo y ejecución de la investigación se aplicara el enfoque cualitativo, debido a que el problema que se emplea necesita de técnicas cualitativas que puedan ayudar a describir la realidad del problema, tiene como objetivo la descripción de las cualidades del problema y busca abarcar una parte de la realidad ya que la investigación se centrada en la comprensión e interpretación.

Los objetivos que se plantean proponen acciones inmediatas a fin de solucionar satisfactoriamente el problema establecido; formula una hipótesis lógica que será resuelta en base a interrogantes; se trabajará con una población pequeña que facilitará el trabajo de campo con la intervención de todos los que forman parte de la empresa y sus resultados no serán generalizables debido a que se investigará exclusivamente en el contexto en que se desarrolla comúnmente la empresa; la investigación se desarrollará con un criterio amplio para dar solución al problema identificado.

Según **Pérez Serrano (1994: 465)**, define “La investigación cualitativa se considera como un proceso activo, sistemático y riguroso de indagación

dirigida en el cual se toman decisiones sobre lo investigable en tanto esta en el campo de estudio”.

En conclusión la investigación cualitativa entiende la realidad de forma holística. Es decir, observando el contexto en su forma natural y atendiendo sus diferentes perspectivas, esto exige la utilización de diferentes técnicas, flexibles y abiertas que permitan captar la realidad.

3.2. MODALIDADES DE INVESTIGACIÓN

3.2.2 De Campo

De acuerdo con **Rojas Raúl (2002:179)**,

Es el conjunto de actividades dirigido a recopilar información empírica sobre un aspecto o problema específico de la realidad. Para ello se utiliza técnicas e instrumentos adecuados y precisos que permiten captar datos objetivos del mundo material. El trabajo de campo se plana en base en la información que se tiene sobre el objeto de estudio, la información que se requiere obtener, los objetivos del estudio, el tipo de técnicas que se quiere obtener, los objetivos del estudio, el tipo de técnicas e instrumentos que habrán de aplicarse, así como el tiempo, el personal y los recursos económicos y materiales disponibles.

En el presente trabajo se realizaran encuestas al gerente de la empresa y empleados de lácteos PASTEURIZADORA PILLARO, información que es gran importancia para la recolección de la información.

3.2.2. Bibliográfica Documental

Según **Cazares (2000: Wikipedia)**, define:

La investigación documental depende fundamentalmente de la información que se recoja o consulta en documentos, entendiéndose este término, en sentido amplio, como todo material de índole permanente, es decir, al que se puede acudir como fuente o referencia en cualquier momento o lugar. La investigación documental se caracteriza por el empleo predominante de registros gráficos y sonoros como fuentes de información. Generalmente se le identifica con el manejo de mensajes registrados en la forma de manuscritos e impresos, por lo que se le asocia normalmente con la investigación archivística y bibliográfica.

La investigación documental como parte esencial de un proceso de investigación científica, puede definirse como una estrategia de la que se observa y reflexiona sistemáticamente sobre realidades teóricas y empíricas usando para ello diferentes tipos de documentos donde se indaga, interpreta, presenta datos e información sobre un tema determinado de cualquier ciencia, utilizando para ello, métodos e instrumentos que tiene como finalidad obtener resultados que pueden ser base para el desarrollo de la creación científica.

CARACTERISTICAS DE LA INVESTIGACION DOCUMENTAL

La recolección, selección, análisis y presentación de información coherente a partir del uso de documentos.

La realización de una recopilación adecuada de datos e información que permiten redescubrir hechos, sugerir problemas, orientar hacia otras fuentes de investigación, orientar formas para elaborar instrumentos de investigación, elaborar hipótesis, etc.

Considerarse como parte fundamental de un proceso de investigación científica, mucho más amplio y acabado.

Realizase en forma ordenada y con objetivos precisos, con la finalidad de ser base para la construcción de conocimientos.

El uso de diferentes técnicas e instrumentos para la localización y clasificación de datos, análisis de documentos y de contenidos.

En conclusión esta investigación se lo realiza con la finalidad de obtener datos que nos permita ampliar la investigación presente se acudió a libros, revistas, internet y se desarrolló diferentes entrevistas a los miembros de la empresa.

3.3. NIVEL O TIPOS DE INVESTIGACIONES

3.3.1. Explicativa

Según **Hernández (2006:108)** “Su interés se centra en explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se manifiesta, o por qué se relacionan dos o más variables”

Además éste análisis es un trabajo de investigación individual por lo que se requirió de explicación por parte de las personas que laboran en la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO, en el que se utilizan la técnica de investigación como es: Cuestionario con el fin de que me permitan respaldar mi investigación, los mismos que serán útiles para que después de su respectivo análisis y comprobación, se tomen la medidas correctivas necesarias y ayuden a la toma de decisiones.

3.2.2. Descriptiva

Según el autor **Fidias G. Arias (2012:24)** define:

“la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere”

Será también una investigación descriptiva porque permitirá estar al tanto del entorno de la empresa y los eventos que se presentan en el control contable, percibir todas las características que servirán para profundizar el conocimiento objetivo del problema, sujeto de la investigación y describirlo tal como se produce en la realidad en un tiempo y espacio determinado, involucrando a personas, hechos, procesos y sus relaciones

3.3.4. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

3.3.4.1. Encuesta

Según **Puente Wilson (2000, internet)** La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito. Ese listado se denomina cuestionario.

En la presente investigación se realizaron encuestas a los dueños de la empresa y empleados, donde por medio de un cuestionario elaborado se obtuvo la información necesaria para después de un breve análisis concluir con las respuestas.

3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.5.1. Población

Según **Fracica N. German (1988:36)** “es el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede definir también como el conjunto de todas las unidades de muestreo”

El universo de estudio para este trabajo de investigación está integrado por todo el personal que labora en la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO, lo que permitirá conocer en forma detallada el origen del problema.

En la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO ubicada en la provincia de Tungurahua, cantón Píllaro determinamos una población de 34 personas con las cuales se trabajara para dicho análisis los mismos que se encuentran distribuidos en las diferentes áreas productivas de la empresa.

3.5.2. Muestra

La muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población. Es una parte de la población de interés sobre la cual se recoleta datos y contiene teóricamente las mismas características que se desea investigar en la población.

En la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO ubicada en la provincia de Tungurahua, cantón Píllaro, existe una población de 34 empleados los mismos que se encuentran distribuidos en las diferentes secciones productivas que dispone la empresa industrial, cada uno de los trabajadores está sujeto a la disposición de un jefe de producción general, además se procederá a la revisión de los documentos de control existentes en la empresa ya que del buen manejo y utilización de los recursos disponibles depende el éxito de una empresa por más pequeña

que ésta sea. A continuación se muestra el cálculo de la muestra la cual servirá como base para nuestro estudio.

Fórmula de la muestra:

$$n = \frac{Z^2 NPQ}{(N - 1)E^2 + Z^2 PQ}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

P = Probabilidad de ocurrencia

Q = Probabilidad de no ocurrencia

Z = Nivel de confianza

Cálculo de la muestra

$$n = \frac{(1,96)^2 \times 34 \times (0,5) \times (0,5)}{(34 - 1) \times (0,05)^2 + (1,96)^2 \times (0,5) \times (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) \times 34 \times (0,5) \times (0,5)}{0,0825 + (3,8416) \times (0,25)}$$

$$n = \frac{32,6536}{1,0429}$$

$$n = 31,31$$

$$n = 31$$

3.6 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 1: Variable independiente: Sistema de costos de Producción

| CONCEPTUALIZACIÓN | CATEGORÍAS | INDICADORES | ÍTEMS BÁSICOS | TÉCNICAS E INSTRUMENTOS |
|--|---|---|--|--|
| <p>Costos de Producción</p> <p>Son aquellos que permiten conocer de forma exacta el valor real de cada uno de los productos elaborados y por ende realizar un análisis detenido sobre la correcta utilización de cada uno de sus elementos en caso de surgir variaciones permite analizar el origen de las mismas.</p> | <p>Valor Real</p> <p>Productos Elaborados</p> <p>Análisis</p> | <p>Informes Relación de Costos</p> <p>Constatación Física Documentos de Respaldo</p> <p>Datos Cálculos de los CIF</p> | <p>¿Existen registros de materia prima que permitan conocer la cantidad exacta de utilización? ¿Los registros que se utilizan son cotejados con los egresos de bodega?</p> <p>¿Existe un estándar establecido para el tiempo y movimiento empleado en la fabricación de cada producto?</p> <p>¿Se realizan registros de la utilización de materiales indirectos? ¿A través de que método la empresa calcula la mano de obra indirecta?</p> | <p>Encuestas Anexo 1</p> <p>Cuestionario</p> |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Tabla 2: Variable dependiente: Toma de decisiones

| CONCEPTUALIZACIÓN | CATEGORÍAS | INDICADORES | ÍTEMS BÁSICOS | TÉCNICAS E INSTRUMENTOS |
|---|--|---|---|--|
| <p>Toma de decisiones</p> <p>El proceso de toma de decisiones es la elección de una sola alternativa de entre varias <u>alternativas</u> existentes la cual mediante estudios minuciosos indica que será la mejor para llegar a <u>cumplir con las metas</u> y objetivos propuestos por el grupo <u>organizacional</u>, tras desarrollar varias acciones que nos permitirán llegar con éxito.</p> | <p>Elección de alternativas</p> <p>Cumplir Metas</p> <p>Organización</p> | <p>Informes Análisis de datos</p> <p>Capacitaciones constantes al personal Controles Adecuados</p> <p>Control Interno</p> | <p>¿Se analiza proformas antes de la adquisición de la materia prima? ¿En base a que normas se estable el porcentaje de utilidad?</p> <p>¿Se realizan evaluaciones periódicas al personal?</p> <p>¿Antes del lanzamiento de un nuevo producto se realizan sondeos de mercado?</p> | <p>Encuestas Anexo 1</p> <p>Cuestionario</p> |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

3.7. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Este plan contempla estrategias metodológicas requeridas por los objetivos e hipótesis de investigación, de acuerdo con el enfoque escogido.

Para concretar la descripción del plan de recolección conviene contestar a las siguientes preguntas:

Tabla 3: Técnicas e Instrumentos

| PREGUNTAS BÁSICAS | EXPLICACIÓN |
|---------------------------------|--|
| 1.- ¿Para qué? | Analizar los costos de producción, a través de un registro contable de los elementos que interviene en la producción para dotar de herramientas de planificación y control a la toma de decisiones en la empresa "PASTEURIZADORA PÍLLARO". |
| 2.- ¿De qué personas u objetos? | Será desarrollada en el entorno de la empresa y/o empresas del sector dedicadas a la producción y comercialización de lácteos, se recolectará opiniones y comentarios |
| 3.- ¿Sobre qué aspectos? | ¿Cuáles pueden ser las consecuencias al no determinar los costos de producción? ¿Existe algún documento en la empresa que ayude a la correcta determinación de los costos de producción? ¿En base a qué se están determinando los costos de los productos? |
| 4.- Quién? ¿Quiénes? | Ximena Carrillo |
| 5.- ¿A quiénes? | Empresa de productos lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO |
| 6.- ¿Cuándo? | Abril- Septiembre 2014 |
| 7.- ¿Dónde? | Empresa de productos lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO |
| 8.- ¿Cuántas veces? | 2 veces |
| 9.- ¿Cómo? | Se aplicara Encuestas |

¿Qué técnicas de recolección?

Se realizaran visitas de observación a la planta de producción, entrevistas y aplicación de cuestionarios al personal involucrado en la y/o las empresas que conforman la muestra.

10.- ¿Con qué?

Se aplicaran entrevistas, cuestionarios, fichas bibliográficas, información de internet.

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

3.8. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

3.8.1 Procesamiento

Los datos recogidos (datos en bruto) se transforman siguiendo ciertos procedimientos:

- Revisión crítica de la información recogida. Es decir limpieza de información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- Repetición de la recolección. En ciertos casos individuales, para corregir fallas de contestación.
- Tabulación o cuadros según variables de cada hipótesis: cuadros de una sola variables, cuadro con cruce de variables, etc.
- Manejo de información (reajuste de cuadros con casillas vacías o con datos tan reducidos cuantitativamente, que no influye significativamente en los análisis).
- Estudio estadístico de datos para presentación de resultados

Representaciones gráficas

Los datos tabulados se representan gráficamente a través de las figuras circulares y barras debido a que estas gráficas muestran la información de

una manera más sencilla, los mismos que serán desarrollados en el programa EXCEL.

3.8.2 Análisis e interpretación de Resultados

- **Análisis de los resultados estadísticos.** Destacando relaciones o tendencias fundamentales de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- **Interpretación de los resultados.** Con apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente.
- **Comprobación de hipótesis.** Chi Cuadrado
- **Establecimiento de conclusiones y recomendaciones** que sirve para dar solución al problema objeto de estudio.

CAPITULO IV

ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En el presente trabajo investigativo se demostró la comprobación de la hipótesis planteada, y de la misma forma se establece el proceso cualitativo obtenidos mediante la aplicación de las encuestas a la población de estudio mencionada al inicio, logrando una gran variedad de opiniones diversas tanto por parte de los directivos, contador, jefe de producción y personal involucrado en el área de producción.

En cada pregunta se encuentra un cuadro de frecuencias, la representación gráfica, que se utilizó y el esquema de tipo pastel debido a que se muestran de manera más lógica los resultados de las preguntadas planteadas, también presentaremos su respectivo análisis e interpretación.

Pregunta 1. ¿Es adecuado el sistema de costos de producción empleado en la fábrica?

Tabla 4. Pregunta 1. Sistema de costos de producción empleado en la fábrica

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|--------------|------------|---------------|-------------------|----------------------|
| SI | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| NO | 31 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

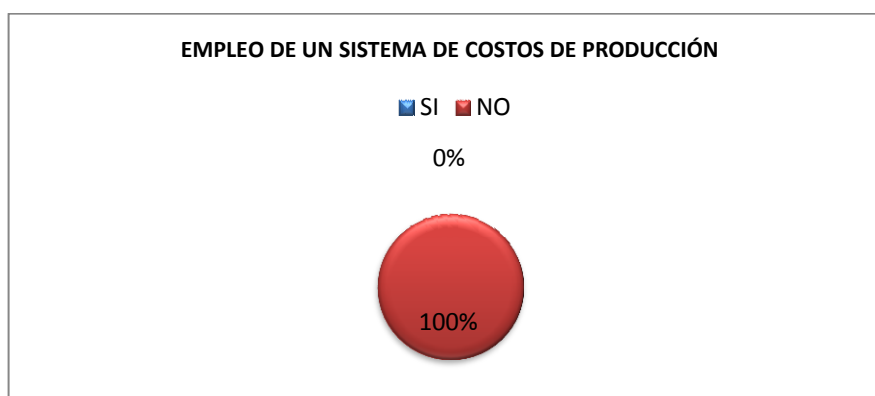


Gráfico 6. Pregunta 1

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.-Después de realizar las encuestas necesarias hemos determinado que el 100% de los encuestados mencionan que nunca la empresa Pasteurizadora Píllaro ha implementado un sistema de costos de producción, lo cual no se ha podido saber el desenvolvimiento económico de la empresa año tras año.

Interpretación.-Mediante esta pregunta hemos buscado conocer si se emplea un sistema de costos de producción para la determinación adecuada del valor de cada uno de los productos elaborados, dando como resultado una opinión negativa por parte de los encuestados.

Pregunta 2. ¿Existe un estándar establecido para el tiempo y movimiento empleado en la fabricación de cada producto?

Tabla 5. Pregunta 2. Estándar establecido para el tiempo empleado en la fabricación de cada producto

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| SI | 17 | 54,84 | 54,84 | 54,84 |
| NO | 14 | 45,16 | 45,16 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

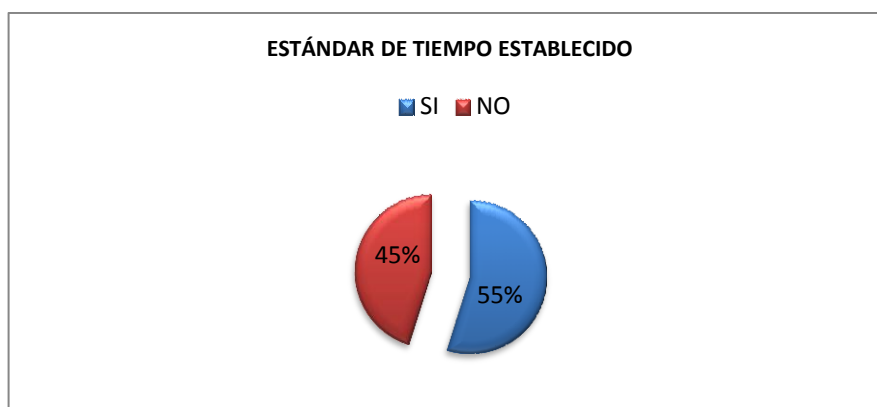


Gráfico 7. Pregunta 2

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- Podemos apreciar que el 55% de las personas encuestadas responden que existe un estándar establecido para el tiempo y movimiento empleado en la fabricación de cada producto, y el 45% opina que no debido a que en ocasiones los pedidos son diferentes y requieren más tiempo en el proceso de acabados.

Interpretación.- Es importante mantener un estándar establecido en la elaboración de los productos, ya que podemos determinar la cantidad exacta que la fábrica puede producir a diario y de esta forma saber información real sobre la existencia de los productos en bodega y de esta forma medir el crecimiento de las ventas y de esta forma conocer que tan bien le está yendo a la empresa.

Pregunta 3. ¿Con que frecuencia se realiza el registro de la utilización de materiales indirectos?

Tabla 6. Pregunta 3. Registro de la utilización de materiales indirectos

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| SIEMPRE | 7 | 22,58 | 22,58 | 22,58 |
| RARA VEZ | 14 | 45,16 | 45,16 | 67,74 |
| NUNCA | 10 | 32,26 | 32,26 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

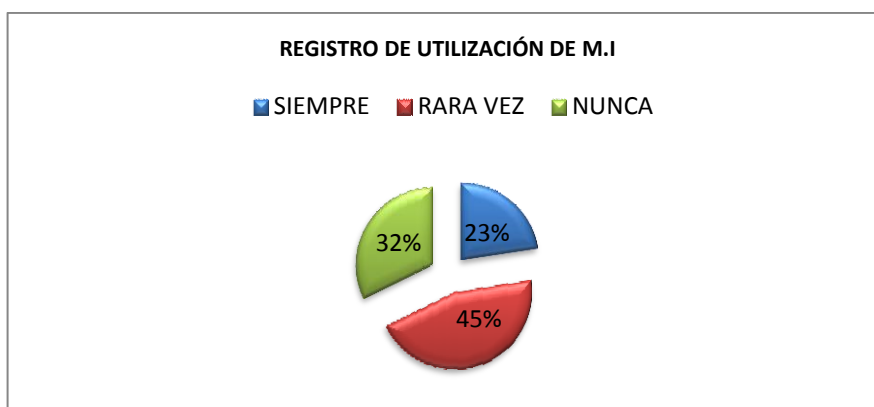


Gráfico 8. Pregunta 3

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- De los 31 empleados, el 23% de ellos consideran que el registro de utilización de materiales indirectos es siempre, el 45% mencionan que este registro lo realizan rara vez, mientras que un 32% menciona que nunca se realiza un registro de materiales indirectos.

Interpretación.- Los materiales indirectos de fabricación son necesarios para un buen desenvolvimiento de la producción. Esto quiere decir que todos los materiales indirectos de fabricación también forman parte de la producción es por ello que debemos mantener un correcto registro de estos materiales ya que pueden representar gastos significativos para la empresa.

Pregunta 4. ¿Existen registros de materia prima que permita conocer la cantidad exacta de utilización?

Tabla 7. Pregunta 4. Registro de materia prima

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| SI | 26 | 83,87 | 83,87 | 83,87 |
| NO | 5 | 16,13 | 16,13 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

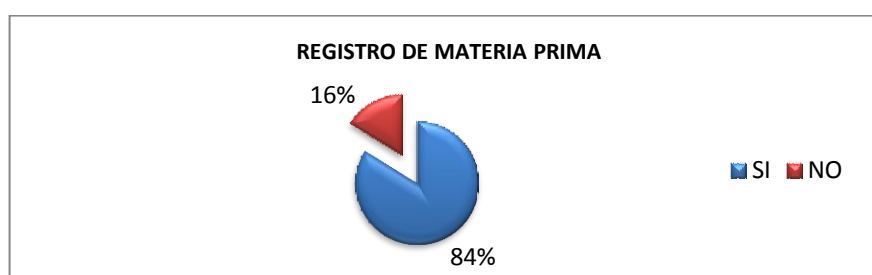


Gráfico 9. Pregunta 4

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- El 84% de los encuestados menciona que si existe un control de materia prima que permita conocer la cantidad exacta de utilización, mientras que un 16% opina que no existe un control de materia prima que permita conocer la cantidad exacta de utilización.

Interpretación.- El control de la materia prima es uno de los elementos más importantes en el momento de la producción ya que por medio de este control la empresa puede determinar la cantidad exacta de productos que se está elaborando según los litros de leche recibidos, teniendo en cuenta que la materia prima no todos los días es la misma cantidad, esta puede variar ya sea por el clima o la temporada por la que los productores se encuentren. El no mantener un control exacto de la materia prima puede ocasionar dificultades en los registros de los inventarios ya que se desconoce la cantidad exacta utilizada.

Pregunta 5. ¿Se analiza proformas antes de la adquisición de la materia prima?

Tabla 8. Pregunta 5. Proformas de materia de prima

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| SIEMPRE | 19 | 61,29 | 61,29 | 61,29 |
| RARA VEZ | 11 | 35,48 | 35,48 | 96,77 |
| NUNCA | 1 | 3,23 | 3,23 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

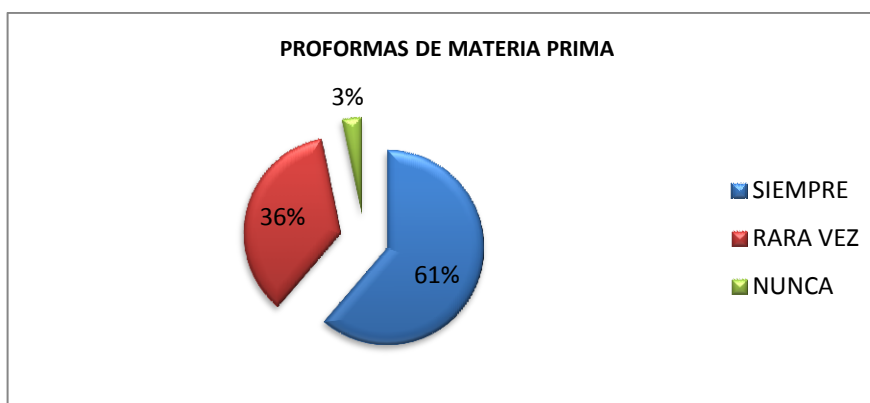


Gráfico 10. Pregunta 5

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- Los datos reflejan que un 61% de los empleados opinan que siempre se realiza proformas antes de la adquisición de la materia prima, un 36% menciona que rara vez se realiza proformas y un 3% manifiestan que nunca se realiza proformas antes de la adquisición de materia prima.

Interpretación.- En la actualidad es importante obtener materia prima de calidad para la elaboración de los productos que son derivados de la leche, ya que al mantener un adecuado manejo de la calidad la empresa Pasteurizado Píllaro brinda productos agradables al consumidor y sobretodo que cumpla con todos los estándares de calidad que exige el INEC.

Pregunta 6. ¿Con que frecuencia los registros que se utilizan son cotejados con los egresos de bodega?

Tabla 9. Pregunta 6. Registros utilizados y cotejados con los egresos de bodega

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|--------------|------------|---------------|-------------------|----------------------|
| SIEMPRE | 6 | 19,35 | 19,35 | 19,35 |
| RARA VEZ | 6 | 19,35 | 19,35 | 38,71 |
| NUNCA | 19 | 61,29 | 61,29 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

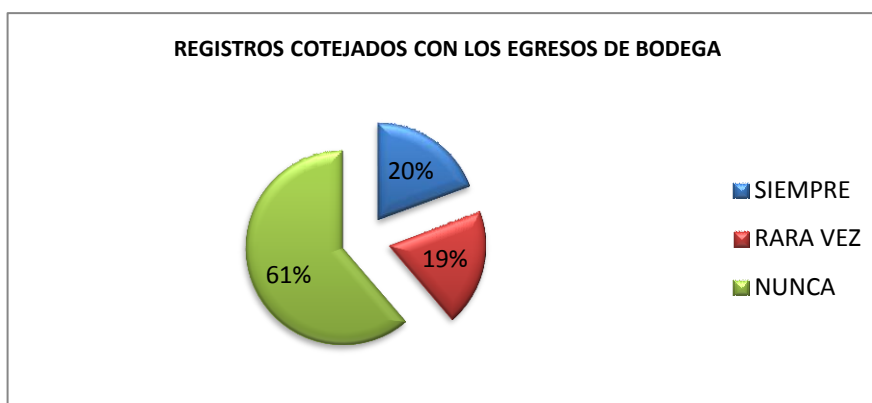


Gráfico 11. Pregunta 6

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- El 20% de los encuestados responde a que siempre los registros son cotejados con los egresos de bodega, mientras que el 19% responde a que rara vez se cotejan con los registros de bodega y un 61% menciona que nunca se coteja los registros con los egresos de bodega.

Interpretación.- En toda empresa es importante realizar las debidas comparaciones con los egresos de bodega, ya que debe efectuarse conteos físicos, periódicos y sistemáticos del 10% de los productos almacenados y cotejar los resultados. Esto nos permitirá conocer si existe o no faltantes en los materiales y en caso de haber faltantes se debe llevar sus respectivas aclaraciones con el personal encargado o con el jefe de producción.

Pregunta 7. ¿Cada qué tiempo se evalúa al personal de la empresa?

Tabla 10. Pregunta 7. Evaluación al personal de la empresa

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|--------------|------------|---------------|-------------------|----------------------|
| MENSUAL | 3 | 9,68 | 9,68 | 9,68 |
| SEMANTAL | 3 | 9,68 | 9,68 | 19,35 |
| ANUAL | 25 | 80,65 | 80,65 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

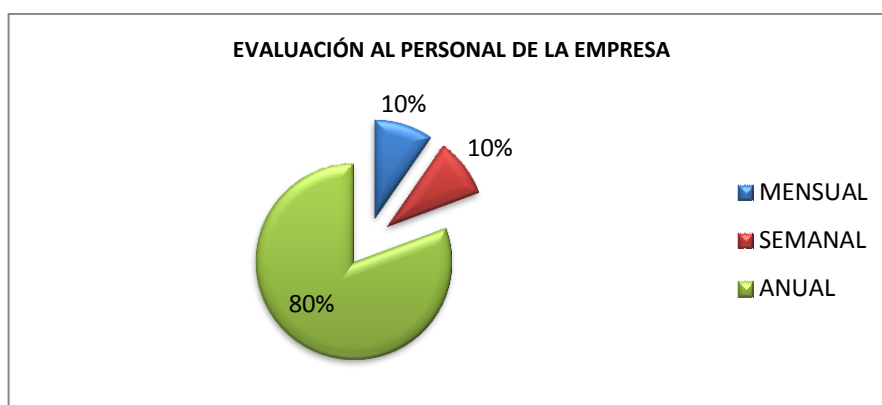


Gráfico 12. Pregunta 7

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- El 10% de la población encuestada responde que la evaluación al personal se lo realiza cada mes por que existe personal nuevo y estos se encuentran a prueba, mientras que el otro 10% opina que evalúa semanal por que todos los días están pendientes del desempeño que realizan en la fábrica y un 80% menciona que se eles evalúa cada año, debido que los contratos de trabajo por lo general duran este lapso de tiempo.

Interpretación.- La empresa invierte en capacitación al personal, por lo que se obtiene mayor efectividad y eficiencia cuando los trabajadores realizan las actividades designadas en la empresa. Para brindar productos agradables al consumidor se necesita de un personal altamente capacitado en todas las áreas de la empresa.

Pregunta 8. ¿La persona responsable de tomar una decisión posee la suficiente experiencia profesional en el manejo de los costos de producción?

Tabla 11. Pregunta 8. Experiencia profesional en costos

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| SI | 23 | 74,19 | 74,19 | 74,19 |
| NO | 8 | 25,81 | 25,81 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena



Gráfico 13. Pregunta 8

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- El 74% de los empleados encuestados responde que el encargado de tomar decisiones no posee experiencia sobre costos de producción por ardua labor y años de experiencia en el manejo de este negocio, mientras que el 26% de los encuestados opina que no tiene la suficiente experiencia profesional en costos de producción ya que el encargado de tomar decisiones es el gerente general y muchas de las ocasiones no se encuentra en la empresa y por ende se toman decisiones de forma inmediata

Interpretación.- Es por ello tener en cuenta que la persona encargada de tomar decisiones tiene que tener conocimiento en costos para ayudar a la toma de decisiones y para que por medio de ello se mejore la rentabilidad de la misma.

Pregunta 9. ¿Para establecer el costo de un producto que elementos toma en cuenta en el proceso de la producción?

Tabla 12. Pregunta 9. Elementos del proceso de producción

| PREGUNTA | FRECUENCIA | PORCENTAJE | PORCENTAJE VÁLIDO | PORCENTAJE ACUMULADO |
|---------------|------------|---------------|-------------------|----------------------|
| MANO DE OBRA | 11 | 35,48 | 35,48 | 35,48 |
| MATERIA PRIMA | 16 | 51,61 | 51,61 | 87,10 |
| CIF | 4 | 12,90 | 12,90 | 100,00 |
| TOTAL | 31 | 100,00 | 100,00 | |

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

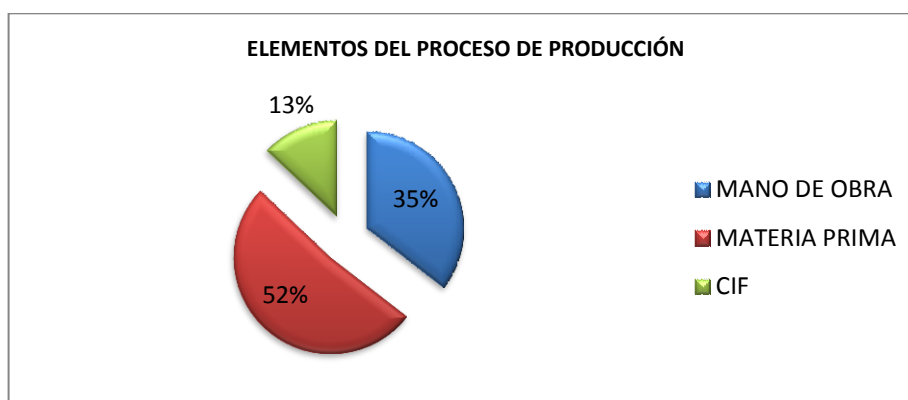


Gráfico 14. Pregunta 9

Fuente: Personal de la empresa Pasteurizadora Píllaro

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Análisis.- Podemos apreciar que el 35% de los empleados opina que se toma en cuenta la mano de obra en el proceso de producción, un 52% la materia prima y un 13% los CIF.

Interpretación.- La empresa Pasteurizadora Píllaro toma en cuenta en el proceso de producción al materia prima ya que es uno de los elementos más importantes que intervienen en el proceso de producción, ya que sin la materia prima (leche) no se podría establecer ningún tipo de negociaciones y por ende ofrecer productos lácteos a lo que la empresa se dedica .

También es importante tomar en cuenta la mano de obra ya que es uno de los instrumentos más valiosos que cuenta la empresa, gracias a ellos la empresa ha venido teniendo crecimiento y evolución el mercado.

4.2. VERIFICACION DE HIPÓTESIS

Para **Alvarado Jorge y Obagi Juan (2008: 151)** “Una hipótesis estadística es una afirmación por verificar acerca de las características de una o mas poblaciones”

Para la verificación de la hipótesis se ha establecido el método “CHI Cuadrado”, misma que se manejarán como un estadígrafo de distribución libre que permite establecer la correspondiente de valores de frecuencias de valores observados y esperados, permitiendo la comparación global del grupo de frecuencias a partir de la hipótesis que se requiere verificar.

Una vez establecido el problema e identificado las variables que componen la hipótesis planteada, materia de la presente investigación, se procederá a verificarla con la utilización de una herramienta estadística para probar hipótesis.

La hipótesis a verificar es la siguiente:

“Un adecuado manejo del sistema de costos de producción ayudará a tomar correctas decisiones empresariales en la Fábrica PASTEURIZADORA PÌLLARO.”

Las variables que intervienen en la hipótesis son:

Hipótesis alterna Ha

- **Ha:** Un adecuado manejo del sistema de costos de producción **SI** ayudará a tomar correctas decisiones empresariales en la Fábrica PASTEURIZADORA PÌLLARO.

Hipótesis Nula Ho

- **Ho:** Un adecuado manejo del sistema de costos de producción **NO** ayudará a tomar correctas decisiones empresariales en la Fábrica PASTEURIZADORA PÌLLARO.

Variables de la Hipótesis

- **Variable independiente** : Sistemas de costos de producción.
- **Variable dependiente** : Toma de decisiones

4.2.1 Estimador estadístico

Pregunta 1: Sistema de Costos de Producción

¿Es adecuado el sistema de costos de producción empleado en la fábrica?

Pregunta 8: Toma de decisiones

¿La persona responsable de tomar una decisión posee la suficiente experiencia profesional en el manejo de los costos de producción?

Para la verificación de la hipótesis utilizaremos el **CHI CUADRADO** (χ^2) es:

Fórmula del chi cuadrado:

| | |
|------------|----------------|
| $\chi^2 =$ | $\sum (O-E)^2$ |
| | E |

Simbología

\sum = Sumatoria

O= Datos Observados

E= Datos Esperados

4.2.2 Nivel de significancia y grados de libertad

Nivel de Significancia de 0,05

El grado de libertad se obtiene multiplicando el número de filas menos el número de columnas menos uno, a continuación se indica el cálculo:

Simbología

gl= Grados de libertad

f= Número de filas de la tabla

c= Número de columnas de la tabla

Cálculo

$gl = (F-1) (C-1)$

$gl = (2-1) (2-1)$

$gl = 1 \quad 3.8415 \quad X^{2t}$

4.2.3 TABLA DE CHI CUADRADO

Tabla 13. Chi cuadrado

| gl | 0.001 | 0.0025 | 0.05 |
|----|--------|--------|-------|
| 1 | 10.827 | 5.024 | 3.841 |
| 2 | 13.815 | 7.378 | 5.991 |
| 3 | 16.266 | 9.348 | 7.815 |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

$X^2 \geq X^{2t}$ Rechazo H_0

$36,56 > 3,84$ Acepto H_1

Tabla 14 Frecuencias Esperadas

| N° | PREGUNTAS | SI | NO | TOTAL |
|--------------|---|----|----|-------|
| 1 | ¿La empresa emplea un sistema de costos de producción para obtener información sobre el desenvolvimiento económico y la determinación del valor de los productos? | 0 | 31 | 31 |
| 8 | ¿La persona responsable de tomar una decisión posee la suficiente experiencia profesional en el manejo de los costos de producción? | 23 | 8 | 31 |
| Total | | 23 | 39 | 62 |

Elaborado por: CARRILLO Ximena

Fuente: Pasteurizadora Píllaro

Tabla 15 Frecuencias Observadas

| N° | PREGUNTAS | SI | NO | TOTAL |
|--------------|---|------|------|-------|
| 1 | ¿La empresa emplea un sistema de costos de producción para obtener información sobre el desenvolvimiento económico y la determinación del valor de los productos? | 11,5 | 19,5 | 31 |
| 8 | ¿La persona responsable de tomar una decisión posee la suficiente experiencia profesional en el manejo de los costos de producción? | 11,5 | 19,5 | 31 |
| Total | | 23 | 39 | 62 |

Elaborado por: CARRILLO Ximena

Fuente: Pasteurizadora Píllaro

Tabla 16 de Contingencia

| VD \ VI | ¿La empresa emplea un sistema de costos de producción para obtener información sobre el desenvolvimiento económico y la determinación del valor de los productos? | | | TOTAL |
|---|---|------|------|-------|
| | FRECUENCIAS | SI | NO | |
| ¿La persona responsable de tomar una decisión posee la suficiente experiencia profesional en el manejo de los costos de producción? | SI | 11.5 | 0 | 11.5 |
| | NO | 0 | 19.5 | 19.5 |
| TOTAL | | 11.5 | 19.5 | 31 |

Elaborado por: CARRILLO Ximena

Fuente: Pasteurizadora Píllaro

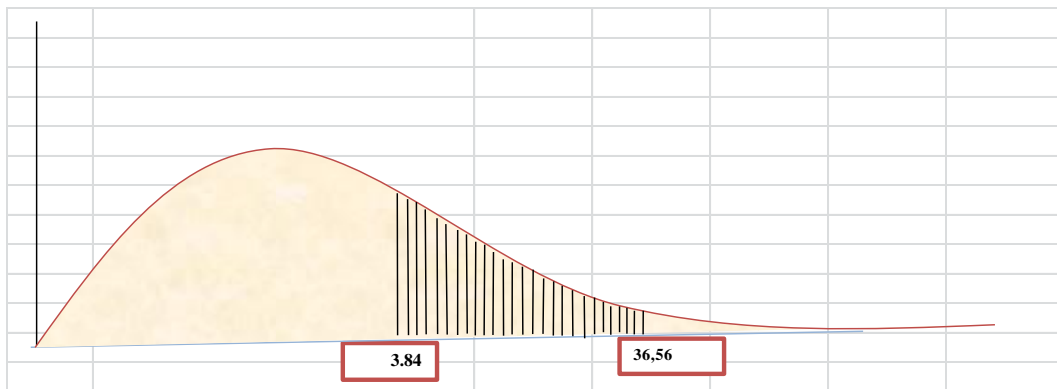
Tabla 17. Cálculo Chi Cuadrado

| O | E | (O-E) | (O-E) ² | (O-E) ² /E |
|----|------|-------|--------------------|-----------------------|
| 0 | 11.5 | -11.5 | 132.25 | 11.5 |
| 23 | 11.5 | 11.5 | 132.25 | 11.5 |
| 31 | 19.5 | 11.5 | 132.25 | 6,78 |
| 8 | 19.5 | -11.5 | 132.25 | 6,78 |
| | | | | 36,56 |

Elaborado por: CARRILLO Ximena

Fuente: Pasteurizadora Píllaro

4.2.4. Gráfico 15 Zonas de aceptación y rechazo



Elaborado por: Carrillo Ximena

4.2.5. Regla de decisión

- Según el estudio antes realizado se ha comprobado que el valor de la tabla es 3.8415 y es menor del chi cuadrado que es 36.56 por lo tanto se rechaza la hipótesis Nula y se acepta la hipótesis alternativa: Un adecuado manejo del sistema de costos de producción **SI** ayudará a tomar correctas decisiones empresariales en la PASTEURIZADORA PÍLLARO en la provincia de Tungurahua en el año 2013”

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- Con la presente investigación se pudo determinar cuales fueron las falencias en la empresa al no aplicar un sistema de costos que permita conocer el desenvolvimiento económico y la determinación del valor de cada uno de los productos , de esta manera se pudo reconocer que existe un bajo control de costos, lo cual provoca que la gerencia obtenga informacion no veraz en los costos de producción, y de la misma forma inconsistencia en la información que impide generar informes financieros los mismos que puedan ayudar a fundamentar las decisiones a la gerencia.
- En la empresa Pasteurizadora Píllaro no se ha implementado un sistema de costos de producción por procesos lo cual no permite saber el costo unitario de cada uno de los productos, además no son cotejados los registros con los de bodega esto es un punto negativo por que la empresa desconoce la cantidad exacta de productos disponibles para la venta y nuestro posicionamiento en el mercado disminuirá, generándose así falta de uniformidad e inconsistencia en la información tanto de los procesos productivos y los registros que se utilizan para el control de inventarios.
- La información económica presentada según lo que la empresa maneja es inoportuna para la toma de decisiones, estas son generadas bajo la experiencia del gerente de la empresa, lo cual expone al negocio obtener bajo nivel en rentabilidad y una disminución en el grado de competitividad.

- La empresa Pasteurizadora Píllaro al contar con un sistema de costos de producción se facilitara en el control adecuado de los costos de producción de esta forma se obtendrá una mejor rentabilidad económica y de igual forma se presentará los informes necesarios y oportunos que faciliten la toma de decisiones , siendo esto de tal importancia por que por medio de ellos podremos contar con información acumulada y poder determinar cuáles son las ganancias o pérdidas de la empresa.

5.2. RECOMENDACIONES

Con el compromiso de que la empresa de lácteos Pasteurizadora Píllaro tenga un alto posicionamiento en el mercado regional respecto a las actividades que genera y una excelente imagen productiva me permito sugerir las siguientes recomendaciones:

- Pasteurizadora Píllaro al aplicar un adecuado sistema de costos de producción permitirá obtener información confiable que ayude a la determinación del costo real de toda su cadena de producción.

También las utilidades se verán beneficiadas al momento de la toma acertada de decisiones ya que estarían enmarcados en cifras confiables y acertadas.

- Al implemetar una sistema de costos de producción por proceso se dara seguimiento a cada uno de los pasos técnicos que incurren en la elaboración de los productos , dicho seguimiento ayuda a mejorar la calidad y aplicación de las decisiones por parte de la gerencia siendo la clave principal para el desarrollo y crecimiento de la empresa. Tambien es importante cotejar cada unos de los registros con bodega para entregar a la gerencia informes reales de la cantidad exacta de inventario disponible para uso y entrega de los productos a los clientes.

- Describir los pasos del sistema de costos de producción por procesos para la mejora en la toma de decisiones y poder determinar de manera lógica y razonable los costos unitarios de y totales de la leche pasteurizada, dando como resultado la obtención de información transparente de manera que ayude al crecimiento económico del negocio, todo esto asume la buena toma de decisiones.
- Es necesario y de gran utilidad , la implementación de un sistema de costos de producción siendo este el pilar fundamental para que la empresa pueda emprender nuevos caminos orientados a la buena toma de decisiones ,por que al decidir se necesita contar con información que sea eficaz para garantizar el progreso de la empresa láctea, debido a que esta empresa tiene su visión a corto plazo ser una de las empresas líderes del cantón a nivel nacional.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1 DATOS INFORMATIVOS

6.1.1 Título:

Aplicación de un Modelo de costeo por procesos y determinación de resultados y elementos que intervienen en el costo de la Fábrica de lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO, para tomar correctas decisiones.

6.1.2 Institución Ejecutora:

Fábrica: PASTEURIZADORA PÍLLARO

6.1.3 Beneficiarios:

Fábrica: PASTEURIZADORA PÍLLARO

6.1.4 Ubicación:

La fábrica de productos lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO se encuentra ubicada en la provincia de Tungurahua, Cantón Píllaro, en la Parroquia Marcos Espinel, barrio Rocafuerte.

6.1.5 Tiempo establecido de la ejecución:

La propuesta se va a tomar un tiempo aproximado de 6 meses, con los resultados que se verán reflejados al finalizar la ejecución del trabajo.

6.1.6 Inicio de Aplicación

El modelo de costeo por órdenes de producción empezará desde la fecha de la aprobación del plan investigativo.

6.1.7 Equipo técnico responsable:

Investigadora: Carrillo Ximena

Gerente General

6.1.8 Costo:

El costo aproximado que tendrá la aplicación del Modelo de Costeo por procesos es de \$1.400.

Tabla 18. Costo de la Propuesta

| # DE PERSONAS | DETALLE | COSTO UNITARIO | TOTAL |
|----------------------|------------------|-----------------------|----------------|
| 1 | Computador | 900,00 | 900,00 |
| 1 | Impresora | 250,00 | 250,00 |
| 1 | Archivador | 200,00 | 200,00 |
| 1 | Plan de Internet | 50,00 | 50,00 |
| TOTAL | | | 1400,00 |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

Es importante reconocer que toda empresa láctea realiza varios pasos para llegar al producto terminado.

En el caso de PASTEURIZADORA PÍLLARO la producción se lleva de forma tradicional de acuerdo con las instrucciones que el técnico responsable indique, por lo mismo la empresa requiere de la implementación de un sistema de costeo por procesos para saber cuál es el costo de cada producto y de esta forma saber si su porcentaje de rentabilidad mejora y por ende facilite la toma de decisiones a los propietarios de la misma.

Para esto la empresa debe mejorar sus procesos utilizando la tecnología de última generación (equipos), porque en la actualidad existen factores importantes que ayudan a mejorar la productividad con el uso e innovación de la tecnología.

Según **(Gallardo, J. 2013, pág. 200-202)** en su trabajo de investigación titulado **“Propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica de muebles modulares Gallardo-MOGAL”** concluye que:

Antes de realizar la presente tesis la empresa Mogal realizaba una estimación de sus costos, es decir, no tenía datos reales, lo cual no ayudaba a la toma de decisiones oportunas, por lo tanto con la implementación del sistema de costos por órdenes de producción se ha logrado, veracidad en la parte económica de la empresa. Hay que tomar en cuenta que en el proceso productivo, la empresa no tiene un control sobre los materiales utilizados para la producción, por lo tanto el desperdicio es uno de los causantes que el costo se encarezca, se ha podido evidenciar que en la madera que se utiliza para la elaboración del producto existe un desperdicio considerable.

Se ha podido determinar que el proceso productivo no tiene niveles de supervisión, lo que impide que el producto terminado tenga un correcto tratamiento y obtenga mejor calidad al momento de su venta.

Con la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción se puede evidenciar que el propietario es quien toma la rienda de su negocio, es decir que depende de las decisiones que se tomen en adelante, se puede mejorar el proceso productivo y administrativo de la empresa, lo cual dará mayor fidelidad con los clientes lo que ocasiona maximizar la rentabilidad.

Según **(Idrovo, V. & Yunga, M. 2013, pág. 107, 108)** en su trabajo de investigación titulado **“Propuesta de implementación de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción de cajas metálicas y luminarias industriales, en la empresa EC-BOX”** concluye que:

Al terminar el presente trabajo de investigación, desarrollo y aplicación de un sistema de Contabilidad de costos por órdenes de producción en la empresa EC-BOX, se ha podido establecer las siguientes conclusiones:

La empresa al momento no cuenta con un sistema que permita obtener una información ágil y exacta de los informes financieros.

La empresa no costea sus productos, lo que impide obtener información clara y precisa del costo de los productos, este dato lo han estado manejando de manera empírica.

La empresa al asignar los costos de los diferentes productos no toma en cuenta los costos indirectos de fabricación como las

depreciaciones, mantenimiento de maquinaria, seguridad de la empresa, y el costo de servicios básicos.

6.3 JUSTIFICACIÓN

Interés

El interés de aplicar un sistema de costos por procesos, reside que la gerencia necesita tener un control adecuado de los procesos productivos en la elaboración de la leche pasteurizada mediante un método confiable que genere información financiera de todos los costos que incurren en la fabricación, en cada uno de los departamentos.

Beneficiarios

Los beneficiarios del modelo de costeo por procesos son los propietarios y empleados de la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO ya que son los que actúan directa e indirectamente en la transformación de la materia prima, y tendrán información real que ayuden a la toma de decisiones.

Impacto

El impacto de la implementación de un modelo de costeo por procesos será en varias perspectivas, principalmente en el talento humano debido a que los empleados de la empresa tendrán que cumplir nuevos estándares de trabajo en la producción y poder calificar el rendimiento de cada proceso productivo.

Es favorable planificar una producción y disminuir situaciones críticas por parte del personal involucrado fomentando un clima de trabajo con énfasis en la persona, al constituirse el ser humano en el recurso más importante en una empresa y al cual debe cuidarse. Un adagio popular dice "lo que no se mide no puede ser controlado", por tanto si se quiere controlar se debe medir la utilización de los recursos humanos, materiales y económicos de la empresa.

Importancia

Es importante el modelo de costeo por procesos por cuanto el registro de los costos unitarios es periódico, se los determinan según los procedimientos productivos y es necesario determinar los costos por cada proceso que se desarrolla.

La metodología de costos de producción propuesta permitirá determinar avances en la gestión de la empresa, con un control eficiente de atención al cliente, adecuados procesos internos, determinar el nivel de rendimiento del recurso humano y generación de información financiera oportuna para una eficiente toma de decisiones.

6.4 OBJETIVOS

6.4.1 Objetivo General

- Aplicación de un modelo de costeo por procesos, y determinación de resultados y elementos que intervienen en el costo, en la Fábrica de Lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO, para la producción de leche pasteurizada con el objetivo de ayudar a la correcta toma de decisiones.

6.4.2 Objetivos Específicos

- Realizar una descripción preliminar de la Fábrica de Lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO, para conocer su organización interna mediante un análisis FODA y mapa estratégico.
- Determinar los elementos que intervienen en el modelo de costeo por procesos para identificar las falencias en los procesos de producción.

- Describir los procesos de producción que forman parte del modelo de costeo por procesos, para documentar lo mismos e identificar sus etapas.
- Determinar los procesos, actividades y formatos de control de la producción con el propósito de determinar los resultados obtenidos luego de la aplicación del Modelo de Costeo por Órdenes de Producción.

6.5 Análisis de Factibilidad

Factibilidad tecnológica

La empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO está totalmente equipada con la maquinaria necesaria de acuerdo a la nueva tecnología, lo que nos permite el desarrollo de la presente propuesta, la misma que cuenta con un número de trabajadores distribuidos en las siguientes secciones (Recepción, Homogenización y Pasteurización, Esterilización, Envasado, Almacenamiento y Despacho).

Factibilidad Organizacional

Los propietarios de la empresa aportan con todas las facilidades para la implementación de un modelo de costeo por procesos, brindando toda clase de información relacionada con la producción, los mismos que tendrán las autorizaciones debidas para la legitimidad del proceso.

Factibilidad económica financiera

El diseño y aplicación de un modelo de costeo por procesos tendrá un financiamiento propio ya que los propietarios de la empresa cuentan y están dispuestos a colaborar con los recursos económicos necesarios los mismos que se asignarán previos a la aprobación del proyecto y en los plazos dispuestos.

Factibilidad legal

- **Servicio de Rentas Internas** Cada empresa sea esta natural o jurídica deberá obligatoriamente obtener el Registro Único de Contribuyentes (RUC) y estar sometida al Servicio de Rentas Internas para declarar mensual o semestralmente sus tributos con el estado.
- **Municipio del Cantón Píllaro:** Todas la empresas están obligadas en actualizar sus datos para la Patente Municipal y/o declaración del Impuesto a los Activos Totales, y de esta forma realizar los pagos por estos conceptos; además pagaran el impuesto a los predios urbanos y contribuciones, pagos por agua potable entre otros impuestos.
- **Cuerpo de Bomberos.** Están exigidas a realizar el pago por permiso de funcionamiento de los locales que sirven de uso para el trabajo. Para obtener permiso, es necesario que los empleados y dueños de la empresa tengan conocimientos de seguridad industrial.
- **Permiso ambiental.** Otorgado por el Departamento de Higiene Municipal. Todos estos permisos anualmente son renovados previos al pago de su tasa respectiva.
- **Código de Trabajo.** Contratos de trabajo Afiliación al IESS.

6.6 Fundamentación

Costeo por Procesos

Según **Cueva. C (2001:62)** menciona que:

Los costos por procesos se refieren a situaciones en las que productos similares son producidos masivamente, sobre bases más o menos continuas. La atención se dirige a los proceso (departamentos productivos), periodos de tiempo y costos unitarios. Esto significa que

durante periodos específicos, los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación se acumulan por procesos o departamentos.

Es importante conocer que en un costeo por procesos siempre van de la mano los tres elementos del costo como son: materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, estos elementos son los que hacen posible que surja costos por procesos por que están incluidos en cada proceso productivo.

Procedimiento para el costeo por procesos

Para **Cueva. C (2001:64)** los procedimientos para el costeo por proceso son los siguientes:

- Acumular los tres elementos del costo (materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación) para cada uno de los departamentos.
- Seguir el flujo a las diferentes unidades con su clasificación adecuada por departamentos: unidades comenzadas. Perdidas y en proceso.
- Calcular las unidades equivalentes por departamento.
- Determinar el costo unitario para cada elemento del costo por departamento.
- Asignar y transferir correctamente los costos a las unidades terminadas en cada departamento.
- Asignar los costos a los inventarios de productos en proceso.

MATERIALES DIRECTOS

Según **Aguirre. J. (2004:55)** define: “Los materiales directos corresponden al valor de aquellos elementos que son usados, transformado y convertidos en productos terminados, servicios prestados o actividades desarrolladas, mediante la aplicación de los otro componentes del costo denominado costos de conversión”

Podemos concluir diciendo que los materiales directos que se utilizan en la producción son de responsabilidad del encargado de producción ya que es necesario realizar un debido control de la cantidad que se va utilizar.

MANO DE OBRA DIRECTA

Para **Aguirre. J. (2004:59)** define:

“La mano de obra directa está constituida por la labor realizada por los empleados, operarios o personal contratado; ayuda a convertir; con o sin maquinaria y equipos de producción, los materiales directos en un bien económico terminado”

Es importante reconocer el esfuerzo que hace cada empleado en la empresa ya que de ellos depende el crecimiento económico de la misma, por que ellos son los responsables de elaborar los productos con un alto estándar de calidad e higiene que son agradables al paladar del consumidor y de la misma manera están capacitados en cada una de sus áreas.

OTROS COSTOS VARIABLES

Aguirre. J. (2004:66) en su libro sistema de costeo define que:

“los costos variables son todos aquellos que tienen que ver con el uso de la maquinaria y equipos del área productiva de bienes, servicios y actividades y cuyo valor es directamente proporcional a la de la producción de los mismos, como también son los materiales y la mano de obra directa, por lo cual su tratamiento administrativo y contables debe ser similar al planteado para estos elementos”

La depreciación, calculada y causada sobre la base de horas máquina trabajadas o unidades producidas por la maquinaria y equipos de producción.

La energía, sobre la definición que está originada y causa el movimiento de la maquinaria y equipos de producción, por lo cual corresponde al valor

causado por los consumos de energía eléctrica, de vapor, de carbón, de gas y de los combustibles en general.

El mantenimiento, constituido por todos los recursos necesarios para mantener la maquinaria y equipos de producción en condiciones adecuadas para la utilización, tales como pagos al personal de mantenimiento y los suministros por aceites, lubricantes y respuestas necesarios en el mantenimiento preventivo de los mismos.

Estos recursos conforman un elemento importante y significativo de la producción porque por medio de ellos también podemos determinar cuáles son los gastos que incurre la empresa.

INFORME DE PRODUCCIÓN

Según **Hansen & Mowen (1996:163) costeo por procesos:**

“Los costos se acumulan por departamentos cierto periodo y en el informe de costos de producción se resume la actividad de manufactura por ser un departamento de procesos en un lapso de tiempo. También sirve de documentación fuente para transferir costos de la cuenta de producción en procesos a la cuenta artículos terminados”

Es de mucha importancia contar con un informe de producción porque es una herramienta que proporciona información acerca de las unidades producidas en cada departamento y de esta manera el jefe de producción dispone de las unidades producidas según las ordenes de pedido.

6.7 METODOLOGÍA MODELO OPERATIVO

6.7.1. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Tabla 19. Fases de la Propuesta

| FASES | ACTIVIDADES | DESCRIPCIÓN | RESPONSABLE |
|-----------------|--|--|--------------------|
| FASE I | Información preliminar de la empresa Análisis FODA Mapa Estratégico | De los principales productos, distribución de productos en provincia, proveedores, competidores y el organigrama estructural | La investigadora |
| FASE II | Análisis del proceso de producción actual. | Visita a la empresa. Falencias detectadas en los procesos productivos | La investigadora |
| FASE III | Elementos que componen el modelo de costeo por procesos | Costos por procesos | La investigadora |
| FASE IV | Procedimientos Actividades Documentos de la Producción Resultados obtenidos luego de la aplicación del Modelo de Costeo por órdenes de producción | Flujogramas del proceso de producción Documentos de Soporte Aplicación del costeo por procesos | La investigadora |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

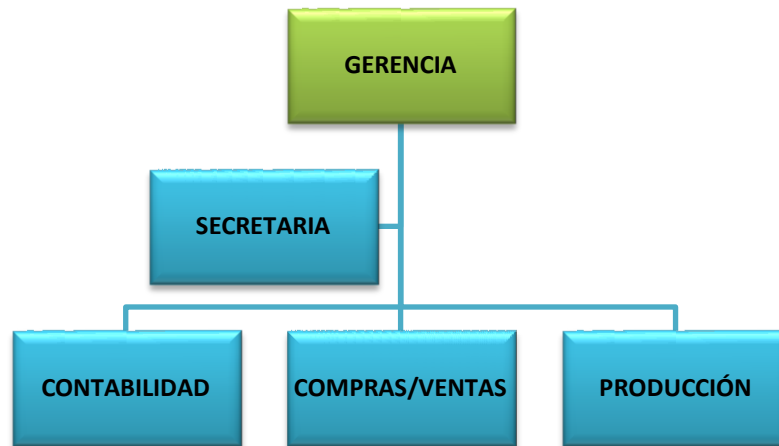
6.7.1.1 FASE I: INFORMACIÓN PRELIMINAR

- **Reseña Histórica**

La empresa de lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO se encuentra ubicada en el cantón Píllaro, Barrio Rocafuerte, Parroquia Marcos Espinel. La actividad económica de esta empresa es la elaboración y venta de productos lácteos como son: queso, yogurt, leche pasteurizada para nuestro estudio elegimos como producto la leche pasteurizada los cuales se encuentran en el mercado desde hace unos 20 años.

Actualmente la empresa produce alrededor de 2500 litros de leche pasteurizada, elaborada con los mejores estándares de calidad y tiene un sinnúmero de procesos que actúan de forma directa e indirecta en la producción.

Grafico 16 Organigrama Estructural



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Tabla 20. Matriz FODA

| FORTALEZAS | OPORTUNIDADES |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Calidad total del precio • Buen servicio al Cliente • Ideas innovadoras y Creativas • Precio de venta Accesible | <ul style="list-style-type: none"> • Nuevos Mercados • Posibilidad de exportación • Mercado en Crecimiento • Nuevas Fuentes de Financiamiento |
| DEBILIDADES | AMENAZAS |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Recurso Humano no Capacitado • Falta de Control Interno • Desperdicio de Recursos • Falta de experiencia | <ul style="list-style-type: none"> • Clientes Insatisfechos • Competencia • Desastres Naturales • Inseguridad |
|---|---|

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

A continuación se detalla información importante de la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO como productos, proveedores, clientes entro otros.

PRODUCTOS:

Yogurt de frutas como:

- Fresa
- Durazno
- Mora
- Guanábana

Bolos de yogurt en sabores:

- Fresa
- Durazno
- Mora

Quesos:

- Queso Píllaro pasteurizado sin sal
- Queso California con sal

Leche Pasteurizada:

- Fundas de ½ litro
- Fundas de 1 litro

CLIENTES

La mayoría de los clientes se encuentran ubicados en la región costa:

- Guayaquil
- Machala
- Santo Domingo
- Esmeraldas
- Quevedo

PROVEEDORES

Materia prima: Leche proveniente de las diferentes haciendas del cantón Píllaro y personas productores en pequeñas cantidades.

ENVASES Y ETIQUETAS

- Ambaflex

COMPETIDORES

- Productos lácteos Ranchito
- Productos lácteos Tanicuchi
- Productos lácteos San Francisco
- Productos lácteos Frilac

RIVALIDAD ENTRE LOS COMPETIDORES EXISTENTES

Dentro de las industrias lácteas existe una gran cantidad de productores con que brindan sus productos en los mismos mercados ecuatorianos

Amenazas con nuevos competidores: Salir al mercado y ofrecer un producto nuevo o de una marca distinta a la que las personas están acostumbradas a consumir , lleva tiempo debido a que a competencia

cada día está pendiente de sumar sus clientes ofreciendo los mismo productos y muchas de las veces a precios inferiores.

Poder de Negociación: El establecer una buena negociación de vital importancia ya que ganar mercado se ha desarrollado según las necesidades de nuestra comunidad y en especial contando con equipos tecnológicos que hagan posible la transformación en productos terminados.

Amenazas de Productos sustitutivos: En el mercado que nuestra empresa se maneja se corre un riesgo de nivel elevado que nuestros clientes compren productos que sustituyan los nuestros, por que ofrecen productos similares como leche de soya y las saborizadas, que pueden ser una nueva opción para nuestros clientes.

Poder de negociación de Proveedores: El contar con materia prima de calidad para la elaboración de los productos es de mayor importancia ya que al contar con materiales de calidad tendremos la seguridad de ofrecer productos de calidad tanto en peso, grasa, acidez y confiabilidad al consumir la leche pasteurizada.

Es por ello que nuestros principales proveedores son de haciendas (leche cruda), casa comerciales conocidas (conservantes).

Gráfico N° 17 MAPA ESTRATÉGICO



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Fuente: Estrategias de Michael Porter

6.7.1.2 FASE II: Análisis del Proceso de Producción Actual

Proceso de producción de la leche pasteurizada actual:

Para la elaboración de la propuesta, fue necesaria la visita a la empresa para poder determinar cuáles fueron las falencias que tienen en el proceso de producción y poder analizar el entorno de la misma.

A continuación se detalla las falencias encontradas en la visita:

- La empresa de lácteos Pasteurizadora Píllaro mantiene un desconocimiento en aspectos relacionados a los costos del

producto lo que provoca asignar los costos de una forma incorrecta.

- El precio de venta del producto no es determinados correctamente por lo que no se puede determinar cuál es la rentabilidad exacta de la empresa.
- No existe por escrito cuáles son los procesos productivos y operativos que se debe desarrollar.
- Por ultimo podemos mencionar que la empresa Pasteurizadora Píllaro no tiene un formato para el control de los costos.

6.7.1.3 FASE III: Elementos que componen el modelo de costeo por procesos.

Aunque la empresa no tenga un sistema de costos por procesos lógicamente tiene elementos dentro del proceso tales como:

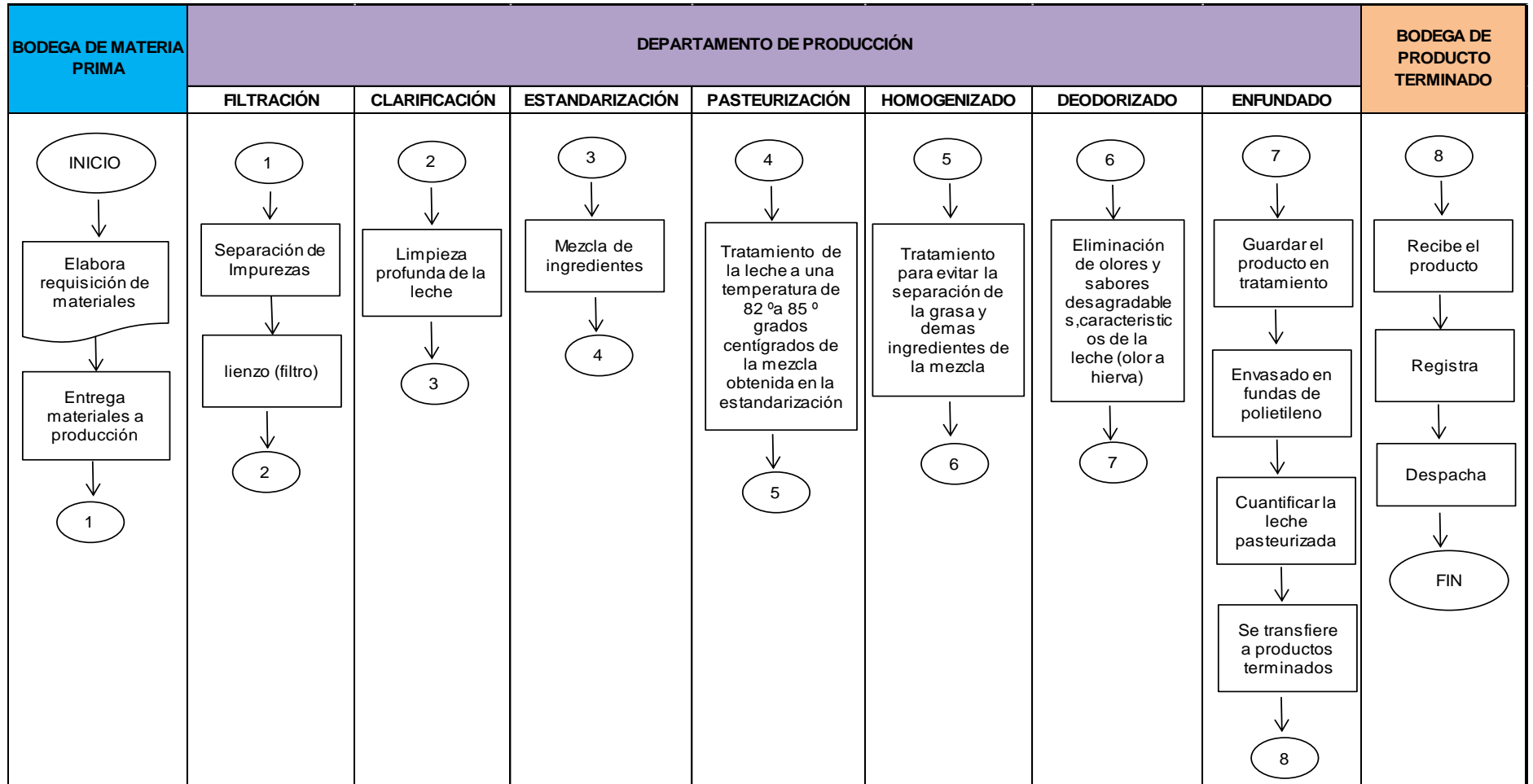


Elaborado por: CARRILLO Ximena

6.7.1.4 FASE IV: Descripción de los Procedimientos, actividades y documentos de control de la producción

Procedimientos y actividades para la elaboración de la leche pasteurizada.

Tabla 21. Flujograma del proceso de producción



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Bodega de materia prima: El proceso de producción de la empresa Pasteurizadora Píllaro empieza en el departamento de bodega de materia prima desde este proceso el jefe de bodega revisa y firma la autorización de la salida de los materiales a producción.

Filtración: Se realiza mediante un filtro la separación de todas las impurezas que la leche contiene.

Clarificación: A través de un equipo llamado clarificador se procede a realizar la limpieza profunda de la leche.

Estandarización: Se realiza la mezcla de todos los ingredientes (leche, suero, grasa, conservantes) y de esta forma llegar a los parámetros que la norma INEC indica.

Pasteurización: Luego se realiza el calentamiento para llegar a una temperatura de 82°C a 85°C de la materia obtenida en la estandarización obteniendo la leche pasteurizada y fría a 4°C.

Homogenización: La homogeneización consiste en pulverizar la leche entera y no permitir la separación de la materia grasa de la leche.

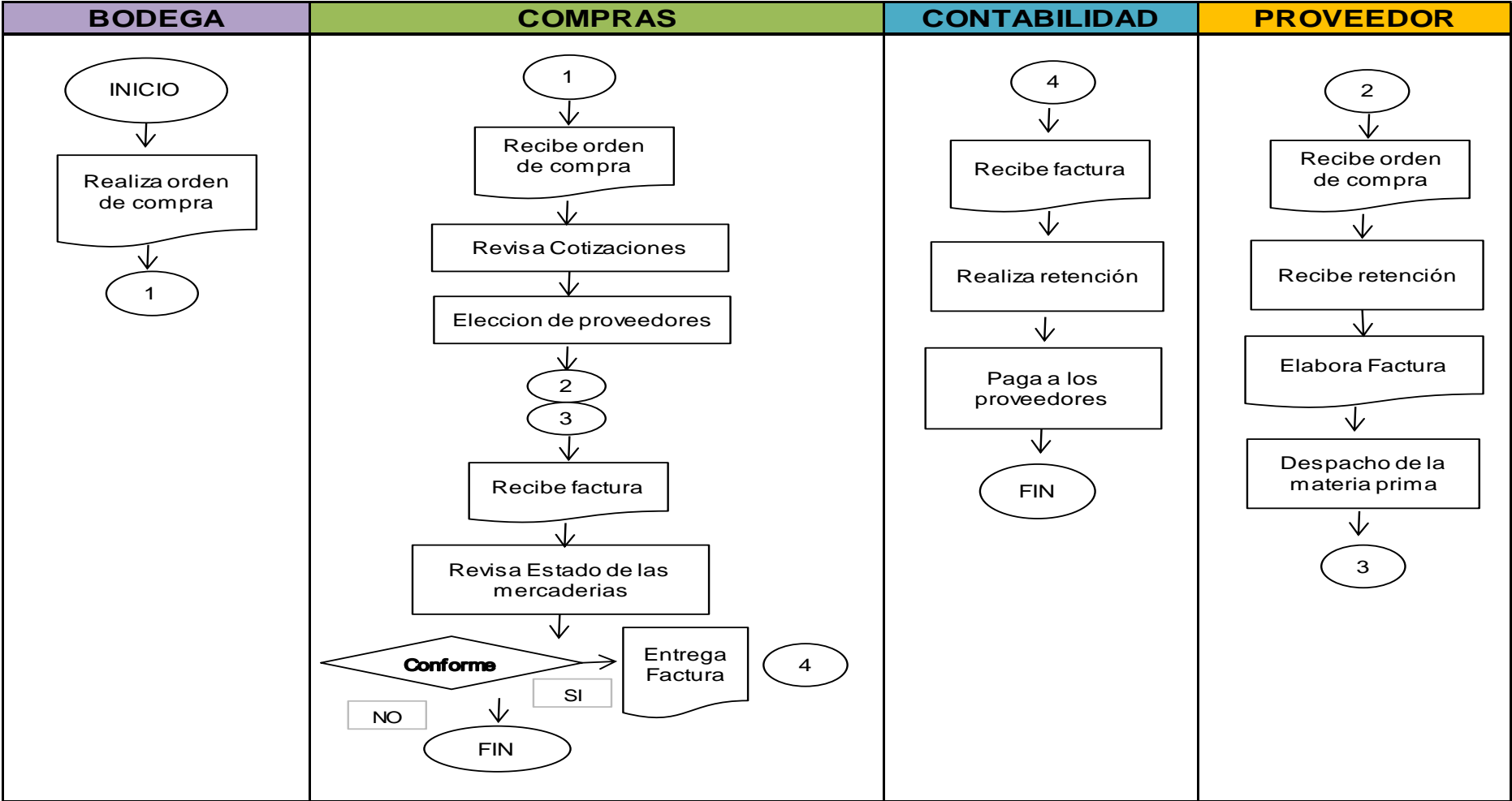
Deodorización: Eliminación de una corriente gaseosa los compuestos que provocan los malos olores característicos de la leche (olor a hierba).

Enfundado

Operación que permite guardar el producto en tratamiento, y se lo realiza en fundas de polietileno la máquina enfundadura expulsa el producto y sellados dos segundos por funda.

Y es enviado a bodega a productos terminados.

Tabla 22. Flujograma para la compra de materia prima



Elaborado por: CARRILLO, Ximena

La persona que se encuentra a cargo del despacho de la bodega de la empresa verifica existencias tanto de materia prima directa e indirecta y hace el respectivo pedido al jefe de producción, quien es el encargado de autorizar y transferido al departamento de compras.

El departamento de compras recibe orden la orden de pedido y revisa las cotizaciones disponibles y elije la mejor opción.

Los proveedores reciben la orden de compra, elaboran factura y despachan el pedido.

El departamento de compras recibe factura, revisa las mercaderías que estén en perfectas condiciones.

Contabilidad recibe factura realiza retenciones y paga a proveedores.

Hemos detallado el contenido del flujograma donde se detalla cada uno de los departamentos que intervienen en el proceso de producción de la leche pasteurizada.

- **Formatos propuestos para la empresa**

a) CONTROL DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO

Tabla 23. Control de la empresa

| PATEURIZADORA PÍLLARO | | | | |
|--|----------|-------|--------|-----------------|
| PÍLLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | | | | |
| CONTROL DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO | | | | 0000001 |
| FECHA..... | | | | |
| PROVEEDOR | CANTIDAD | GRASA | ACIDEZ | MICROORGANISMOS |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| TOTAL | | | | |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

El elaborar un documento de control de la empresa nos está asegurando evaluar de forma diaria las actividades que se manejan dentro de la misma, para saber cuál es nuestro nivel en la calidad de la elaboración de los productos.

b) REQUISICIÓN DE MATERIALES

Tabla 24. Requisición de Materiales

| PASTEURIZADORA PÍLLARO | | | |
|-----------------------------------|---------|--------------------|--------|
| PÍLLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | | | |
| REQUISICIÓN DE MATERIALES | | | 00001 |
| FECHA..... | | | |
| REQUISICIÓN DE MATERIALES # | | | |
| CANTIDAD | DETALLE | COLOR | TAMAÑO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| _____ | | _____ | |
| BODEGUERO | | JEFE DE PRODUCCIÓN | |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

La salida de materiales es el primer paso para el proceso de producción, consiste en hacer uso de la materia prima de la bodega de materiales y suministros.

El encargado de bodega debe garantizar el adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los materiales bajo su control. La salida de

materiales es mediante la requisición de materiales, elaborada por el personal de producción y autorizada por el gerente de producción o por el supervisor del departamento. La requisición debe especificar el número de orden o el departamento en el cual será utilizado el material y de esta forma controlar el costo de material de la orden de trabajo.

c) EGRESO DE BODEGA

Tabla 25. Egreso de Bodega

| PASTEURIZADORA PÍLLARO | | | |
|---------------------------------|-------------|-----------------|-------------|
| PÍLLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | | | |
| NOTA DE EGRESO DE BODEGA #..... | | | 00001 |
| FECHA..... | | | |
| SECCIÓN..... | | | |
| ENVIADO | | SOLICITADO | |
| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| _____ | | _____ | |
| BODEGUERO | | SOLICITADO POR: | |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

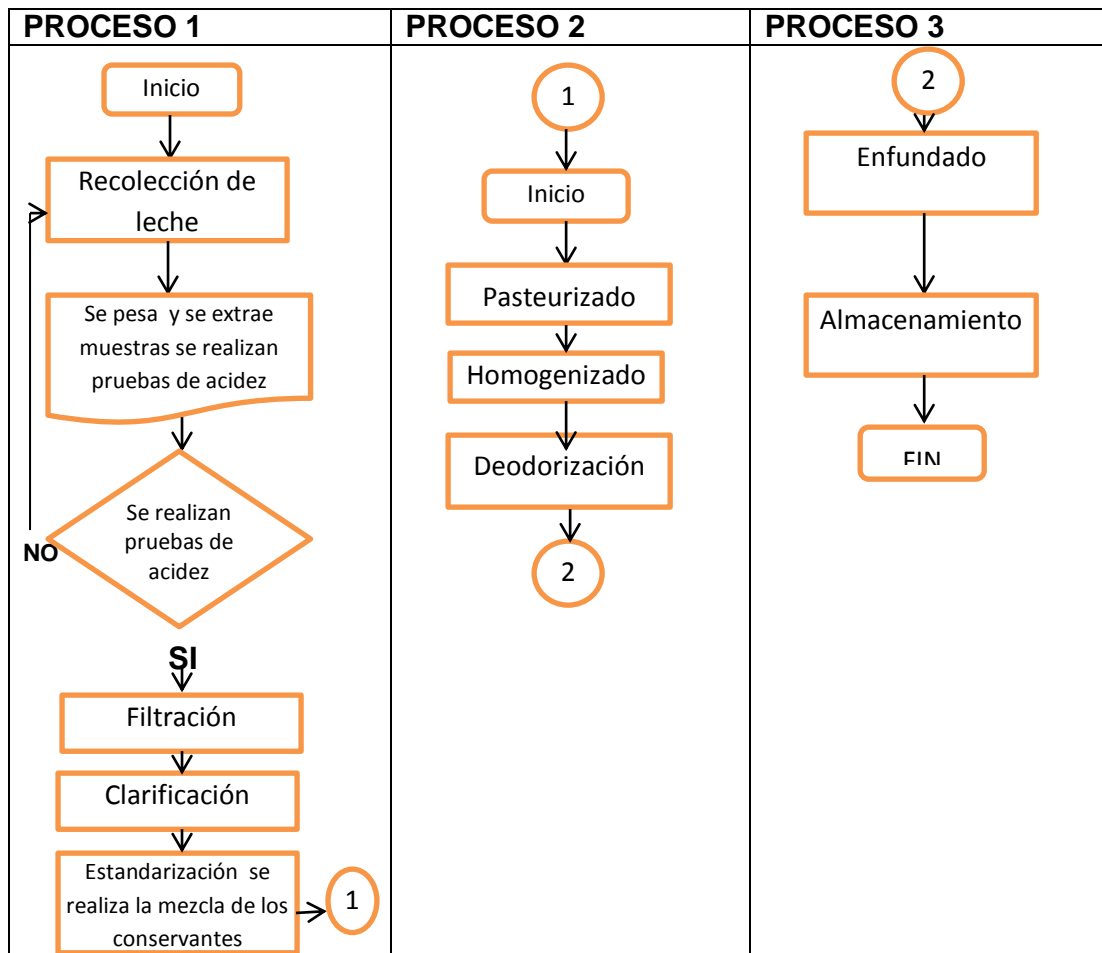
Es importante contar con este documento en la empresa ya que podremos determinar cuanta es la cantidad de materiales que sale desde bodega, este documento tiene que estar debidamente firmado y respaldado por la persona solicitante, ya que estaremos protegiendo los bienes de la empresa

Se lo dirige especial mente a los proveedores quienes son los encargados de entregar los productos, los mismos que son detallados en la respectiva orden de compra, por lo general este documento lo lleva la encargada de las compras.

6.7.3 Etapa final del proceso de producción por proceso

Pasteurizadora Píllaro es una empresa que necesita la implementación de un sistema de costeo por procesos el cual ayudara a mejorar las funciones y responsabilidades de la empresa que ayuden a generar mejoras en la toma de decisiones y de la misma manera aumentar de forma equilibrada la rentabilidad.

En esta última etapa recopilamos la información y pondremos en práctica los cuales serán entregados a gerencia y por medio del análisis de los mismos poder tomar las mejores decisiones.



Elaborado por: CARRILLO Ximena

A continuación se detallan la clasificación de los elementos del costo que se emplea en la empresa Pasteurizadora Píllaro.

Tabla 28. Elementos del Costo

| PATEURIZADORA PILLARO | | | | |
|-----------------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|----------------|
| PILLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | | | | |
| MPD | MOD | CIF | | |
| | | MP | MOI | CIF |
| Leche | Recepción | | | |
| Suero | Filtrador | Fundas de Polietileno | Jefe de Producción | Luz |
| Conservantes | Clarificador | Fundas Plásticas | Bodegueros | Agua |
| | Pasteurizador | | | Depreciaciones |
| | Homogeneizador | | | |
| | Envasador | | | |
| | | | | |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

Iniciaremos con la recolección de la materia prima.

Una vez recolecta la materia prima hasta la planta industrial el encargado de la producción realiza todas las tomas físicas y verifica que la materia prima está en perfectas condiciones para proceder a las demás áreas de producción.

En la tabla siguiente podemos observar que todas pruebas que la norma INEC lo considera se cumplen, evitando así tener llamados de atención de parte de los propietarios de la empresa.

| PATEURIZADORA PILLARO | | | | |
|---|-----------------|--------------|---------------|------------------------|
| PILLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | | | | |
| CONTROL DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO | | | | 0000001 |
| FECHA. 15 de Abril del 2013 | | | | |
| RESPONSABLE. Ing. Omar Rojas | | | | |
| PROVEEDOR | CANTIDAD | GRASA | ACIDEZ | MICROORGANISMOS |
| Hacienda 1 | 350 | x | x | x |
| Hacienda 2 | 500 | x | x | x |
| Hacienda 3 | 480 | x | x | x |
| Hacienda 4 | 250 | x | | x |
| Hacienda 5 | 350 | x | x | x |
| Piquero 1 | 600 | x | x | x |
| Piquero 2 | 289 | x | x | x |
| Piquero 3 | 100 | x | x | |
| Piquero 4 | 100 | x | x | x |
| Piquero 5 | 280 | x | x | x |
| Piquero 6 | 400 | x | x | x |
| Piquero 7 | 670 | | x | |
| Piquero 8 | 475 | x | x | x |
| Piquero 9 | 156 | x | x | x |
| TOTAL | 5000 | | | |

Del total de materia prima que se recibe en la empresa se destina una cantidad exacta de 2500 litros diarios a la producción de leche pasteurizada.

Tomando como base principal el informe de bodega de la cantidad exacta de productos en bodega procede a adquiredores de los materiales necesarios para continuar con el siguiente proceso producto y llegar al producto final.

Y se procede a llenar el siguiente documento que deberá ser archivo y guardado.

| PASTEURIZADORA PÍLLARO | | | |
|---------------------------------|--|--------------------|--------|
| PÍLLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | | | |
| REQUISICIÓN DE MATERIALES | | | 00001 |
| FECHA. 15 de Abril del 2013. | | | |
| REQUISICIÓN DE MATERIALES # 001 | | | |
| CANTIDAD | DETALLE | COLOR | TAMAÑO |
| 1 | Funda de conservante | Verde | |
| 2 | Rollo de undas de polietileno de 1 litro | Blanco | |
| 2 | Paquete de Fundas de empaque | Transparentes | |
| | | | |
| | | | |
| BODEGUERO | | JEFE DE PRODUCCIÓN | |

Al culminar todas las tareas asignadas a los trabajadores deberán informar los diarios de producción de cada producto y ser llevados hasta contabilidad.

| PASTEURIZADORA PÍLLARO | |
|----------------------------------|----------|
| PÍLLARO-TUNGURAHUA-ECUADOR | |
| DIARIO DE PRODUCCIÓN | |
| FECHA. 15 de Abril del 2013. | |
| ELABORA POR: Juan López. | |
| 00001 | |
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAS |
| Fundas de leche de 1 litro | 75000 |
| | |
| Recibido por : OBSERVACIONES: | |

6.7.1.5 FASE V

6.7.1.5.1 Ejercicio Práctico

a) Transacciones del Mes de Diciembre del 2013 en Pasteurizadora Píllaro.



Sistema de Costos: Por procesos

Sistema de Inventario: Inventario permanente

Periodo: 2013

Productos que fabrica: Leche Pasteurizada

Nota: Se ha determinado que el costo de producción de la leche es de \$0,65 ctvos, valor asignado de forma empírica, debido a que no aplican un sistema de costos acorde a las necesidades de la empresa.

El precio de venta actual es de \$0,65 ctvos precio asignado de forma empírica

b) Principales Transacciones efectuadas por el mes de diciembre del 2013 en Pasteurizadora Píllaro, para contabilizar los procesos de producción

Dic-01 Se compra 2500 litros de leche en estado natural a la hacienda RINCONADA para elaborar 2500 unidades leche pasteurizada, a un precio de \$0,38 ctvos.

Dic-01 Se compra \$38,17 conservantes para la leche pasteurizada, 18750 rollos de polietileno a un precio de \$0,15 ctvos, 2343 fundas de empaque a un precio de 0,0036.

Dic-01 Se realiza la transferencia de los costos de Materia Prima, Mano de Obra y costos Indirectos de Fabricación tomados del informe de costos por Procesos al Inventario de Productos en Proceso 1, Inventario de productos en Proceso 2, Inventario de Productos en Proceso 3

Dic-01 Se vende 2500 fundas de leche a \$0,71 de contado al señor Hugo Mercado de la ciudad de Guayaquil.

Dic-31 Se paga sueldos al personal

| PERSONAL DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN | DIAS | MANO DE OBRA |
|--|-------------|---------------------|
| Trabajador 1 | 30 | 317 |
| Trabajador 2 | 30 | 316 |
| Trabajador 3 | 30 | 314 |
| Trabajador 4 | 30 | 317 |
| Trabajador 5 | 30 | 315 |
| Trabajador 6 | 30 | 317 |
| Trabajador 7 | 30 | 315 |
| Trabajador 8 | 30 | 317 |
| TOTAL | | 2528 |

c) Cuentas principales a utilizar en el presente ejercicio débito y créditos.

CUENTAS

| DEBITA | ACREDITA | SALDO |
|---|---|---|
| CAJA | | |
| Por los efectivos o cheques recibidos por diversos motivos | Hechos en efectivo | Dinero en efectivo que dispone la empresa |
| BANCOS | | |
| Por los depósitos de los diferentes ingresos, notas de crédito | Por los cheques girados, notas de débito por servicios bancarios cheques posfechados, intereses por giros bancarios | Representa el disponible en las cuentas corrientes |
| CLIENTES | | |
| Por las ventas a crédito, por notas de débito de cheques protestados | Por el cobro total o parcial, por las devoluciones, por la baja de la cuenta | Representa los derechos de cobro por la venta de los artículos fabricados |
| INVENTARIO DE MATERIA PRIMA | | |
| Por la compra de los mismos, por la devolución de la producción, inventario inicial | Por el consumo de los materiales en la producción | Representa el valor de los materiales en existencia que van a sufrir transformaciones en el proceso de producción |
| INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO | | |
| Por el inventario inicial, por su utilización de materiales, por la mano de obra. | Por la transferencia total o parcial a productos terminados | Representa el costo de los bienes que no han concluido su proceso final de producción |
| INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS | | |
| Por el inventario inicial, por transferencia de productos en proceso | Por el costo de producción de artículos terminados y vendidos | Está formado por el costo de artículos fabricados por la empresa que están listos para la venta |
| INVENTARIO SUMINISTROS Y MATERIALES | | |
| Por la compra de los mismos, por el inventario inicial. | Por el consumo. | Representa el valor de las existencias de aquellos bienes |

| MUEBLES Y ENSERES | | |
|--|---|---|
| Por el valor de la adquisición. | Por la venta, por la baja, por la destrucción | Representa el costo histórico propiedad de la empresa |
| CAPITAL | | |
| Por el retiro de su cuenta capital | Por los valores recibidos por este concepto | Representa el monto de la cuenta capital de la empresa |
| VENTAS | | |
| Por la compra de los mismos, por la devolución de la producción, inventario inicial. | Por el consumo de los materiales en la producción | Representa el valor de los materiales en existencia que van a sufrir transformaciones en el proceso de producción |
| DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | | |
| Por las cuotas de depreciaciones y amortizaciones asignadas al período | Por el traspaso a rentas y gastos | Representa el costo de producción de artículos terminados y vendidos |

d) Plan de Cuentas propuesto para Pasteurizadora Píllaro

| CÓDIGO | CUENTAS |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. | ACTIVO |
| 1.1 | ACTIVO CORRIENTE |
| 1.1.1 | ACTIVO CORRIENTE DISPONIBLE |
| 1.1.1.1 | Caja |
| 1.1.1.3 | Bancos |
| 1.1.2 | ACTIVO CORRIENTE EXIGIBLE |
| 1.1.2.01 | Cuentas por Cobrar |
| 1.1.2.01.01 | Clientes |
| 1.1.2.01.02 | IVA en compras |
| 1.1.3. | ACTIVO CORRIENTE REALIZABLE |
| 1.1.3.1 | Inv. de Materia Prima |
| 1.1.3.01.01 | Leche en Estado Natural |
| 1.1.3.01.02 | Fundas de Polietileno |
| 1.1.3.02 | Inventario de Insumos |
| 1.1.3.02.01 | Conservante |
| 1.1.3.03 | Inventario Materiales Indirectos |
| 1.1.3.03.01 | Fundas de Empaque |
| 1.1.3.04 | Inventario de Productos en Proceso 1 |

| | |
|-------------|---|
| 1.1.3.05 | Inventario de Productos en Proceso 2 |
| 1.1.3.06 | Inventario de Productos en Proceso 3 |
| 1.1.3.07 | Inventario de Productos Terminados |
| 1.1.3.07.01 | Inventario de Producto terminado Fundas de leche Pasteurizada |
| 1.1.4. | PAGOS ANTICIPADOS |
| 1.1.4.01 | Anticipo a Proveedores |
| 1.1.4.02 | Anticipos Sueldos y Salarios |
| 1.1.4.03 | Anticipo Impuesto a la Renta |
| 1.2. | ACTIVOS FIJOS |
| 2. | PASIVOS |
| 2.1. | CORRIENTES |
| 2.1.01 | Proveedores por pagar |
| 2.1.02 | Cuentas por Pagar |
| 2.1.03 | 1% Retención Imp. a la Renta por Pagar |
| 2.1.04 | 10% Retención Imp. a la Renta por Pagar |
| 2.1.05 | IESS por pagar |
| 2.1.06 | Aporte Personal IESS |
| 2.1.07 | Aporte Patronal IESS por Pagar |
| 2.1.08 | Aporte Personal IESS por Pagar |
| 2.1.09 | Obligaciones con Terceros |
| 2.1.10 | 70% Retención IVA por pagar |
| 2.1.11 | 30% Retención IVA por pagar |
| 2.1.12 | 15% Repartición Trabajadores |
| 2.1.13 | 25% Impuesto a la Renta |
| 2.1.14 | Beneficios Sociales por Pagar |
| 2.1.15 | IVA en ventas |
| 2.1.16 | Intereses por Pagar |
| 2.2. | LARGO PLAZO |
| 2.2.01 | Hipotecas por Pagar |
| 2.2.02 | Documentos por Pagar |
| 2.2.03 | Préstamo banco por Pagar |
| 2.2.04 | IVA por Pagar |
| 2.2.05 | Impuesto por Pagar |
| 3. | PATRIMONIO |
| 3.1 | CAPITAL SOCIAL |
| 3.1.01 | CAPITAL |
| 3.2 | RESERVAS |
| 3.2.01 | 5% Reserva Legal |
| 3.2.02 | Reserva Facultativa |
| 3.2.03 | Reserva Estatutaria |
| 3.3 | OTRAS RESERVAS |

| | |
|-----------|--|
| 3.3.01 | Superávit |
| 3.3.02 | Donaciones de Capital |
| 3.4 | RESULTADOS |
| 3.4.01 | Utilidad del Ejercicio Anterior |
| 3.4.02 | Pérdidas del Ejercicios Anteriores |
| 3.4.03 | Utilidad del Presente Ejercicio |
| 3.4.04 | Pérdida del presente Ejercicio |
| 3.4.05 | Utilidad Neta |
| 4. | INGRESOS |
| 4.1 | INGRESOS OPERACIONALES |
| 4.1.01 | VENTAS |
| 4.1.01.01 | Ventas de leche pasteurizada |
| 4.1.01.02 | Devoluciones y Descuentos en ventas |
| 4.1.01.03 | Devolución en Ventas |
| 4.1.01.04 | Descuento en Ventas |
| 4.1.01.05 | Utilidad Bruta en Ventas |
| 4.2 | OTROS INGRESOS |
| 5. | COSTOS |
| 5.1 | OPERACIONALES |
| 5.1.01 | Costos de Ventas |
| 5.1.02 | Materia Prima |
| 5.1.03 | Insumos |
| 5.1.04 | Materiales Indirectos |
| 5.1.05.01 | Descuento en Compras |
| 5.1.06.01 | Devolución en Compras |
| 5.1.07 | Mano de Obra |
| 5.1.08 | Costos Indirectos de Fabricación |
| 5.1.08.01 | Energía Eléctrica |
| 5.1.08.02 | Agua Potable |
| 5.1.08.03 | Combustible |
| 5.1.08.04 | Depreciación Acumulada Edificio |
| 5.1.08.05 | Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo |
| 6. | GASTOS |
| 6.1 | GASTOS OPERACIONALES |
| 6.1.01 | Gasto Sueldos y Salarios |
| 6.1.02 | Décimo Tercer Sueldo |
| 6.1.03 | Décimo Cuarto Sueldo |
| 6.1.04 | Fondos de Reserva |
| 6.1.05 | Vacaciones |
| 6.1.06 | Agasajo al Personal |
| 6.1.07 | Gastos Honorarios Profesionales |

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| 6.1.08 | Suministros de Oficina |
| 6.1.09 | Materiales de Limpieza |
| 6.1.10 | Repuestos |
| 6.1.11 | Viáticos |
| 6.1.12 | Gastos Transporte |
| 6.1.13 | Gastos Administrativos |
| 6.1.13.01 | Gasto Depreciación Edificio |
| 6.1.13.02 | Gasto Depreciación Muebles y Enseres |
| 6.1.13.03 | Gasto Depreciación Equipo de Computo |
| 6.1.13.04 | Pérdida Normal en la Producción |
| 6.1.13.05 | Gastos Operacionales |
| 6.1.13.06 | Gasto de Ventas |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

EMPRESA "PASTEURIZADORA PÍLLARO"

ESTADO SITUACIÓN INICIAL

Píllaro, del 01 al 31 de Diciembre del 2013

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE

ACTIVO CORRIENTE DISPONIBLE

| | | |
|---------------------|-------------|-------------|
| Caja | \$ 100,00 | |
| Bancos | \$ 1.400,00 | |
| Banco del Pichincha | \$ 800,00 | |
| Banco del Pacífico | \$ 500,00 | |
| | | \$ 1.500,00 |

ACTIVO CORRIENTE EXIGIBLE

| | | |
|--------------------|-------------|-------------|
| Cuentas por Cobrar | \$ 1.687,60 | \$ 1.687,60 |
|--------------------|-------------|-------------|

ACTIVO CORRIENTE REALIZABLE

| | | |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Inventario Materia Prima | \$ 0,00 | |
| Inv. Producto en Proceso 1 | \$ 3.000,00 | |
| Inv. Producto en Proceso 2 | \$ 2.567,00 | |
| Inv. Producto en Proceso 3 | \$ 5.000,00 | |
| Inv. Producto Terminado | \$ 18.750,00 | |
| | | \$ 29.317,00 |

ACTIVO FIJO

ACTIVO FIJO NO DEPRECIABLE

| | | |
|---------|---------------|---------------|
| Terreno | \$ 100.000,00 | \$ 100.000,00 |
|---------|---------------|---------------|

ACTIVO FIJO DEPRECIABLE

| | | |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Equipos de "producción | \$ 2.000,00 | |
| Vehículo | \$ 12.720,00 | |
| Muebles y Enseres | \$ 0,00 | |
| Maquinaria y Equipo | \$ 30.000,00 | |
| | | \$ 44.720,00 |

| | | |
|----------------------------------|---------------|----------------------|
| Herramientas | \$ 0,00 | |
| TOTAL ACTIVO | | \$ 177.224,60 |
| PASIVO | | |
| PASIVOS A LARGO PLAZO | | \$ 15.000,00 |
| Préstamo Bancario por Pagar | \$ 15.000,00 | |
| PASIVOS A CORTO PLAZO | | \$ 42.763,54 |
| Documentos por Pagar | \$ 27.101,95 | |
| Cuentas por Pagar | \$ 15.661,59 | |
| TOTAL PASIVO | | \$ 57.763,54 |
| PATRIMONIO | | \$ 119.461,06 |
| Capital Social | \$ 119.461,06 | |
| TOTAL PATRIMONIO | | \$ 119.461,06 |
| TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO | | \$ 177.224,60 |

GERENTE
Sr. Javier Álvalos

CONTADOR
Ing. Evelyn Paredes

e) Libro Diario Pasteurizadora Píllaro

| EMPRESA "PASTEURIZADORA PÍLLARO" | | | | |
|----------------------------------|--|-----------|---------------|---------------|
| LIBRO DIARIO | | | | |
| FECHA | DETALLE | PARCIAL | DEBE | HABER |
| 01/12/2013 | -1- | | | |
| | Caja | | \$ 100,00 | |
| | Banco | | \$ 1.400,00 | |
| | Clientes | | \$ 1.687,60 | |
| | Terreno | | \$ 100.000,00 | |
| | Maquinaria y Equipo | | \$ 30.000,00 | |
| | Muebles y Enseres | | \$ - | |
| | Herramientas | | \$ - | |
| | Maquinaria y equipo | | \$ 30.000,00 | |
| | Proveedores | | | \$ 42.763,54 |
| | Capital | | | \$ 119.461,06 |
| | Superavit de Capital | | | \$ 963,00 |
| | P/R Estado de Situación Inicial | | | |
| 01/12/2013 | -2- | | | |
| | Inventario Materia Prima | | \$ 875,00 | |
| | Leche en estado Natural | \$ 875,00 | | |

| | | | | |
|---|---|-------------|----------------------|----------------------|
| | Caja | | | \$ 875,00 |
| | P/R Compra Hacienda la RINCONADA | | | |
| 01/12/2013 | -3- | | | |
| | Inventario de Insumos | | \$ 34,08 | |
| | Iva Pagado | | \$ 4,09 | |
| | Conservante | \$ 38,17 | | |
| | Caja | | | \$ 38,17 |
| | P/R Compra de Insumos | | | |
| 01/12/2013 | -4- | | | |
| | Inventario Materiales Indirectos | | \$ 2.518,69 | |
| | Iva Pagado | | \$ 302,24 | |
| | Fundas de Polietileno | \$ 2.812,50 | | |
| | Caja | | | \$ 2.820,93 |
| | P/R Compra de rollos de polietileno | | | |
| 01/12/2013 | -5- | | | |
| | Productos en Proceso 1 | | \$ 1.369,24 | |
| | Inv. Materia Prima | | | \$ 1.326,27 |
| | Mano de Obra | | | \$ 39,00 |
| | CIF | | | \$ 3,97 |
| | P/R Costo del proceso 1 | | | |
| 01/12/2013 | -6- | | | |
| | Productos en Proceso 2 | | \$ 22,35 | |
| | Productos en Proceso 1 | | | \$ 22,35 |
| | P/R Trasferencia del proceso 1 al 2 | | | |
| 01/12/2013 | -7- | | | |
| | Productos en Proceso 2 | | \$ 22,35 | |
| | Mano de Obra Directa | | | \$ 19,76 |
| | Costos Indirectos de Fabricación | | | \$ 2,59 |
| | P/R Costo del proceso 2 | | | |
| | SUMAN Y PASAN | | 168.335,64 \$ | 168.335,64 \$ |
| EMPRESA "PASTEURIZADORA PÍLLARO" | | | | |
| LIBRO DIARIO | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 01/12/2013 | -8- | | | |
| | Productos en proceso 3 | | \$ 22,97 | |
| | Productos en Proceso 2 | | | \$ 22,97 |
| | P/R Transferencia del proceso 2 al proceso 3 | | | |
| 01/12/2013 | -9- | | | |

| | | | | |
|------------|---|-------------|----------------------|----------------------|
| | Productos en proceso 3 | | \$ 23,21 | |
| | Mano de Obra Directa | | | \$ 20,00 |
| | Costos Indirectos de Fabricación | | | \$ 3,21 |
| | P/R costos del proceso 3 | | | |
| | -10- | | | |
| | Inventario de Productos Terminados | | \$ 1.415,04 | |
| | Productos en Proceso 3 | | | \$ 1.415,04 |
| | P/R Pérdida en el producto terminado | | | |
| 01/12/2013 | -11- | | | |
| | Gasto en Ventas | | \$ 7,53 | |
| | Iva pagado | | \$ 0,90 | |
| | Inv. de Materiales Indirectos | | | \$ 8,43 |
| | Fundas | 8,43 | | |
| | P/R Consumo de Fundas | | | |
| 01/12/2013 | -12- | | \$ 1.775,00 | |
| | Caja | | | |
| | Ventas | \$ 1.775,00 | | |
| | Inventario de producto terminado | | | \$ 1.775,00 |
| | IVA en Ventas 0% | | | \$ - |
| | P/R Ventas al señor Hugo Mercado | | | |
| | SUMAN Y PASAN | | \$ 171.625,00 | \$ 171.625,00 |

6.7.1.5.2 Resultados obtenidos al aplicar el modelo de costeo por órdenes de producción se obtiene lo siguiente:

DESARROLLO

| MATERIA PRIMA | | | |
|----------------------|-------|---------------|---------------------|
| Detalles | | COSTO C/Litro | Costo Total |
| LECHE | 75000 | \$ 0,38 | \$ 28.500,00 |

| MATERIA PRIMA DIRECTA | | | | |
|--------------------------------|----------|--------------|----------|---------------------|
| DETALLES | Unidades | Equivalencia | C/UNIT | TOTAL |
| Leche en estado natural | 75000 | Litros | \$ 0,38 | \$ 28.500 |
| Conservantes | 1000 | Gramos | \$ 38,08 | \$ 38,08 |
| Rollo de Polietileno | 75000 | unidades | \$ 0,15 | \$ 11250,00 |
| MATERIA PRIMA INDIRECTA | | | | |
| FUNDAS DE EMPAQUE | 1588 | unidades | \$ 0,17 | \$ 270,00 |
| | | | | \$ 40.058,08 |

a) ROL DE PAGOS

PASTEURIZADORA PILLARO
ROL DE PAGOS
AREA DE PROCESO 1

| No | NOMBRE | CARGO | DIAS TRAB | VALOR DIARIO | SUELDO | TOTAL INGRESOS | DESCUENTOS | | LIQUIDO A RECIBIR | RECARGOS LEGALES | | | | | COSTO TOTAL | |
|----|--------------|-------------------------|-----------|--------------|-------------|----------------|-----------------|----------------------|-------------------|------------------|-------------|------------|------------|------------------|-------------|-------------|
| | | | | | | | AP. PERS. 9,35% | TOTAL DSCTOS LEGALES | | AP. PATR. 12,15% | XIII SUELDO | XIV SUELDO | VACACIONES | FONDO DE RESERVA | | Descuentos |
| 1 | Trabajador 1 | recolección de la leche | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 1,00 | \$ 317,00 |
| 2 | Trabajador 2 | Filtración | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 2,00 | \$ 316,00 |
| 3 | Trabajador 3 | Clarificador | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 4,00 | \$ 314,00 |
| 4 | Trabajador 4 | Estandarizador | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 1,00 | \$ 317,00 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | \$ 1.272,00 | \$ 1.272,00 | \$ 118,92 | \$ 118,92 | \$ 1.153,08 | \$ 154,56 | \$ 106,00 | \$ 80,00 | \$ 53,00 | \$ 106,00 | -\$ 8,00 | \$ 1.264,00 |

AREA DE PROCESO 2

| No | NOMBRE | CARGO | DIAS TRAB | VALOR DIARIO | SUELDO | TOTAL INGRESOS | DESCUENTOS | | LIQUIDO A RECIBIR | RECARGOS LEGALES | | | | | COSTO TOTAL | |
|----|--------------|----------------|-----------|--------------|-----------|----------------|-----------------|----------------------|-------------------|------------------|-------------|------------|------------|------------------|-------------|------------|
| | | | | | | | AP. PERS. 9,35% | TOTAL DSCTOS LEGALES | | AP. PATR. 12,15% | XIII SUELDO | XIV SUELDO | VACACIONES | FONDO DE RESERVA | | Descuentos |
| 1 | Trabajador 5 | Pasteurización | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 3,00 | \$ 315,00 |
| 2 | Trabajador 6 | Homogenizador | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 1,00 | \$ 317,00 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | \$ 636,00 | \$ 636,00 | \$ 59,46 | \$ 59,46 | \$ 576,54 | \$ 77,28 | \$ 53,00 | \$ 40,00 | \$ 26,50 | \$ 53,00 | -\$ 4,00 | \$ 632,00 |

AREA DE PROCESO 3

| No | NOMBRE | CARGO | DIAS TRAB | VALOR DIARIO | SUELDO | TOTAL INGRESOS | DESCUENTOS | | LIQUIDO A RECIBIR | RECARGOS LEGALES | | | | | COSTO TOTAL | |
|----|--------------|------------|-----------|--------------|-----------|----------------|-----------------|----------------------|-------------------|------------------|-------------|------------|------------|------------------|-------------|------------|
| | | | | | | | AP. PERS. 9,35% | TOTAL DSCTOS LEGALES | | AP. PATR. 12,15% | XIII SUELDO | XIV SUELDO | VACACIONES | FONDO DE RESERVA | | Descuentos |
| 1 | Trabajador 7 | Enfundador | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 3,00 | \$ 315,00 |
| 2 | Trabajador 8 | Bodeguero | 30 | \$ 10,60 | \$ 318,00 | \$ 318,00 | \$ 29,73 | \$ 29,73 | \$ 288,27 | \$ 38,64 | \$ 26,50 | \$ 20,00 | \$ 13,25 | \$ 26,50 | -\$ 1,00 | \$ 317,00 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | \$ 636,00 | \$ 636,00 | \$ 59,46 | \$ 59,46 | \$ 576,54 | \$ 77,28 | \$ 53,00 | \$ 40,00 | \$ 26,50 | \$ 53,00 | -\$ 4,00 | \$ 632,00 |

b) Depreciaciones por el Método de Línea Recta

| Equipos de Producción | | |
|-----------------------|-------------|--------------|
| Valor Actual | \$ 2.000,00 | |
| valor Residual | 10 años | |
| % de Dep. | 10% | |
| DEPRECIACIÓN | 20 | |
| | \$ 200,00 | |
| | \$ 180,00 | ANUAL |
| | \$ 15,00 | MENSUAL |
| | \$ 0,50 | DIARIA |

| Maquinaria | | |
|---------------------|--------------|--------------|
| Valor Actual | \$ 30.000,00 | |
| valor Residual | 10 años | |
| % de Dep. | 10% | |
| DEPRECIACIÓN | 300 | |
| | \$ 3.000,00 | |
| | \$ 2.700,00 | ANUAL |
| | \$ 225,00 | MENSUAL |
| | \$ 7,50 | DIARIA |

Proceso 1= 60% = \$6

Proceso 2= 40%= \$1,50

| Terrenos | | |
|---------------------|---------------|--------------|
| Valor Actual | \$ 100.000,00 | |
| valor Residual | 20 años | |
| % de Dep. | 5% | |
| DEPRECIACIÓN | 250 | |
| | \$ 5.000,00 | |
| | \$ 4.750,00 | ANUAL |
| | \$ 395,83 | MENSUAL |
| | \$ 13,19 | DIARIA |

Proceso 1= 40% = \$5,28

Proceso 2= 60%= \$7,91

c) Hoja de Costos Por procesos

A continuación se presenta la hojas de costos mensual y diarias de los procesos de producción:

| PASTEURIZADORA PÍLLARO | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|---------|---------|---------------------|-----------|---------|------------------|-----------|---------|------------------|--|
| HOJA DE COSTOS MENSUAL | | | | | | | | | | | |
| PARA PRODUCIR 75000 UNIDADES DE FUNDAS DE LECHE PASTEURIZADA | | | | | | | | | | | |
| DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2013 | | | | | | | | | | | |
| MATERIALES | PROCESO 1 | | | | PROCESO 2 | | | PROCESO 3 | | | TOTAL |
| | CANT | UM | PVP/U | TOTAL | CANT | PVP/U | TOTAL | CANT | PVP/U | TOTAL | MATERIALES |
| Leche | 75000 | litros | \$ 0,38 | \$ 28.500,00 | | | | | | | \$ 28.500,00 |
| Conservantes | 1000 | gramos | \$ 0,04 | \$ 38,08 | | | | | | | \$ 38,08 |
| Rollo de polietileno | 75000 | unidade | \$ 0,15 | \$ 11.250,00 | | | | | | | \$ 11.250,00 |
| TOTAL MATERIALES | | | | \$ 39.788,08 | | | | | | | \$ 39.788,08 |
| MANO DE OBRA | | | | | | | | | | | |
| Trabajador 1 | 240 | horas | \$ 1,32 | \$ 317 | | | | | | | \$ 317 |
| Trabajador 2 | 239,5 | horas | \$ 1,32 | \$ 316 | | | | | | | \$ 316 |
| Trabajador 3 | 238 | horas | \$ 1,32 | \$ 314 | | | | | | | \$ 314 |
| Trabajador 4 | 240 | horas | \$ 1,32 | \$ 317 | | | | | | | \$ 317 |
| Trabajador 5 | | | | | 239 | \$ 1,32 | \$ 315 | | | | \$ 315 |
| Trabajador 6 | | | | | 240 | \$ 1,32 | \$ 317 | | | | \$ 317 |
| Trabajador 7 | | | | | | | | 239 | \$ 1,32 | \$ 315 | \$ 315 |
| Trabajador 8 | | | | | | | | 240 | \$ 1,32 | \$ 317 | \$ 317 |
| Total Mano de Obra Directa | | | | \$ 1.264 | | | \$ 632 | | | \$ 632 | \$ 2.528 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | | | | | | | | | \$ - |
| Energía Eléctrica | | | | \$ 20,00 | | | \$ 20,00 | | | \$ 20,00 | \$ 60 |
| Agua potable | | | | \$ 13,33 | | | \$ 13,33 | | | \$ 13,34 | \$ 40,00 |
| Combustible | | | | \$ 30,90 | | | \$ 30,90 | | | \$ 61,80 | \$ 123,60 |
| Depreciación Edificios | | | | \$ 5,28 | | | \$ 7,91 | | | \$ - | \$ 13,19 |
| Depreciación Equipos de producción | | | | \$ 0,50 | | | \$ - | | | \$ - | \$ 0,50 |
| Depreciación Maquinaria | | | | \$ - | | | \$ 6,00 | | | \$ 1,50 | \$ 7,50 |
| Total Costos Indirectos de Fabricación | | | | \$ 70,01 | | | \$ 78,14 | | | \$ 96,64 | \$ 245 |
| TOTAL PROCESOS | | | | \$ 41.121,99 | | | \$ 710,42 | | | \$ 728,92 | \$ 42.561,33 |
| | | | | | | | | | | | COSTOS TOTALES |
| | | | | | | | | | | | \$ 42.561,33 |
| | | | | | | | | | | | (+) GASTOS DE VENTAS |
| | | | | | | | | | | | Fundas para despachar mercadería |
| | | | | | | | | | | | \$ 270,00 |
| | | | | | | | | | | | (=) Costos de Ventas |
| | | | | | | | | | | | \$ 42.831,33 |
| | | | | | | | | | | | ./ Unidades a producir |
| | | | | | | | | | | | 75000 |
| | | | | | | | | | | | (=) Costos Unitario antes de utilidades |
| | | | | | | | | | | | \$ 0,57 |
| | | | | | | | | | | | (+) Margén de Utilidad |
| | | | | | | | | | | | \$ 0,14 |
| | | | | | | | | | | | (=) Precio de Ventas |
| | | | | | | | | | | | \$ 0,71 |



PASTEURIZADORA PÍLLARO
HOJA DE COSTOS DIARIA
 PARA PRODUCIR 2500 UNIDADES DE FUNDAS DE LECHE PASTEURIZADA
 Del 01 de Diciembre del 2013

| MATERIALES | PROCESO 1 | | | | PROCESO 2 | | | PROCESO 3 | | | TOTAL MATERIALES |
|--|-----------|----------|---------|--------------------|-----------|---------|-----------------|-----------|---------|-----------------|--------------------|
| | CANT | UM | PVP/U | TOTAL | CANT | PVP/U | TOTAL | CANT | PVP/U | TOTAL | |
| Leche | 2500 | litros | \$ 0,38 | \$ 950,00 | | | | | | | \$ 950,00 |
| Conservantes | 33,33 | gramos | \$ 0,04 | \$ 1,27 | | | | | | | \$ 1,27 |
| Rollo de polietileno | 2500 | unidades | \$ 0,15 | \$ 375,00 | | | | | | | \$ 375,00 |
| TOTAL MATERIALES | | | | \$ 1.326,27 | | | | | | | \$ 1.326,27 |
| MANO DE OBRA | | | | | | | | | | | |
| Trabajador 1 | 7,5 | horas | \$ 1,32 | \$ 10 | | | | | | | \$ 10 |
| Trabajador 2 | 7,48 | horas | \$ 1,32 | \$ 10 | | | | | | | \$ 10 |
| Trabajador 3 | 7,43 | horas | \$ 1,32 | \$ 10 | | | | | | | \$ 10 |
| Trabajador 4 | 7,5 | horas | \$ 1,32 | \$ 10 | | | | | | | \$ 10 |
| Trabajador 5 | | | | | 7,47 | \$ 1,32 | \$ 10 | | | | \$ 10 |
| Trabajador 6 | | | | | 7,5 | \$ 1,32 | \$ 10 | | | | \$ 10 |
| Trabajador 7 | | | | | | | | 7,47 | \$ 1,32 | \$ 10 | \$ 10 |
| Trabajador 8 | | | | | | | | 7,50 | \$ 1,32 | \$ 10 | \$ 10 |
| Total Mano de Obra Directa | | | | \$ 39 | | | \$ 19,76 | | | \$ 20 | \$ 79 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | | | | | | | | | |
| Energía Eléctrica | | | | \$ 0,66 | | | \$ 0,66 | | | \$ 0,66 | \$ 2 |
| Agua potable | | | | \$ 0,44 | | | \$ 0,44 | | | \$ 0,44 | \$ 1,32 |
| Combustible | | | | \$ 1,03 | | | \$ 1,03 | | | \$ 2,06 | \$ 4,12 |
| Depreciación Edificios | | | | \$ 0,17 | | | \$ 0,26 | | | \$ - | \$ 0,43 |
| Depreciación Equipos de producción | | | | \$ 1,67 | | | \$ - | | | \$ - | \$ 1,67 |
| Depreciación Maquinaria | | | | \$ - | | | \$ 0,20 | | | \$ 0,05 | \$ 0,25 |
| Total Costos Indirectos de Fabricación | | | | \$ 3,97 | | | \$ 2,59 | | | \$ 3,21 | \$ 10 |
| TOTAL PROCESOS | | | | \$ 1.369,72 | | | \$ 22,35 | | | \$ 22,97 | \$ 1.415,04 |
| COSTOS TOTALES | | | | | | | | | | | \$ 1.415,04 |
| (+) GASTOS DE VENTAS | | | | | | | | | | | |
| Fundas para despachar mercadería | | | | | | | | | | | \$ 9,00 |
| (=) Costos de Ventas | | | | | | | | | | | \$ 1.424,04 |
| ./ Unidades a producir | | | | | | | | | | | 2500 |
| (=) Costos Unitario antes de utilidades | | | | | | | | | | | \$ 0,57 |
| (+) Margén de Utilidad | | | | | | | | | | | \$ 0,14 |
| (=) Precio de Ventas | | | | | | | | | | | \$ 0,71 |

| RESUMEN DE LA HOJA DE COSTOS | | | |
|---|----------------|---------------|---------------------|
| PASTEURIZADORA PILLARO | | | |
| Al 31 de Diciembre del 2013 | | | |
| UNIDADES PRODUCIDAS | | | 75000 |
| MATERIALES DIRECTOS | | | \$ 39.788,08 |
| MANO DE OBRA | | | \$ 2.528 |
| TOTAL | | | \$ 42.316 |
| GTOS OPERACIONALES | | | \$ 515,25 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | \$ 121 | |
| Servicios Básicos Proceso 1 | \$ 33,34 | | |
| Servicios Básicos Proceso 2 | \$ 33,34 | | |
| Servicios Básicos Proceso 3 | \$ 33,34 | | |
| Depreciaciones Edificios Proceso 1 | \$ 5,28 | | |
| Depreciaciones Edificios Proceso 2 | \$ 7,91 | | |
| Depreciaciones Equipos de producción proceso 1 | \$ 0,50 | | |
| Depreciación Maquinaria Proceso 2 | \$ 6,00 | | |
| Depreciación Maquinaria Proceso 3 | \$ 1,50 | | |
| GASTOS DE VTAS | | \$ 394 | |
| Combustible Proceso 1 | \$ 30,90 | | |
| Combustible Proceso 2 | \$ 30,90 | | |
| Combustible Proceso 3 | \$ 61,80 | | |
| Gasto adquisición de fundas para despacho de mercadería | \$ 270,44 | | |
| COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN | | | \$ 42.831,33 |
| DETERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO | | | |
| COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN | \$ 42.831,33 | | |
| NÚMERO DE UNIDADES | 75.000 | | |
| COSTO UNITARIO | \$ 0,57 | | |
| DETERMINACIÓN DEL PRECIO UNITARIO PARA LA VENTA | | | |
| COSTO UNITARIO | \$ 0,57 | | |
| % DE UTILIDAD 25% | \$ 0,14 | | |
| PVP CONTADO | \$ 0,71 | | |
| PVP CRÉDITO | \$ 0,74 | | |

**ESTADO DE RESULTADOS
PASTEURIZADORA PILLARO
AL 30 DE DICIEMBRE/2013**

| | | ACTUAL | | | | ANTERIOR | | | |
|-------------|--------------------------------------|-------------|--|-------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------------|
| 5.1.1.01.01 | Ventas | | | | \$ 53.250,00 | | | | \$ 48.500,00 |
| 4.2.1.01.01 | Costo de Ventas | | | | \$ 42.831,33 | | | | \$ (35.000,00) |
| | Utilidad Bruta en Ventas | | | | | | | | \$ 13.500,00 |
| | | | | | | | | | \$ 10.418,67 |
| 4.3. | (-) Gastos Operacionales | | | | | | | | \$ 5.863,76 |
| 4.3.1. | G. ADMINISTRATIVOS | | | | \$ 1.498,97 | | | | \$ 720,43 |
| 4.3.1.01. | REM UNERACIONES | | | \$ 1.330,47 | | | | \$ 551,93 | |
| 4.3.1.01.01 | Sueldo | \$ 954,00 | | | | | \$ 400,00 | | |
| 4.3.1.01.03 | XIII Sueldo | \$ 79,50 | | | | | \$ 33,33 | | |
| 4.3.1.01.04 | XIV Sueldo | \$ 61,80 | | | | | \$ 20,00 | | |
| 4.3.1.01.05 | Aporte Patronal | \$ 115,92 | | | | | \$ 48,60 | | |
| 4.3.1.01.06 | Vacaciones | \$ 39,75 | | | | | \$ 16,67 | | |
| 4.3.1.01.07 | Fondo de Reserva | \$ 79,50 | | | | | \$ 33,33 | | |
| 4.3.1.09. | DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS | | | \$ 168,50 | | | \$ 168,50 | | |
| 4.3.1.09.02 | Dep. Equipos de producción | \$ 66,75 | | | | | \$ 66,75 | | |
| 4.3.1.09.03 | Dep. Maquinaria | \$ 101,75 | | | | | \$ 101,75 | | |
| 4.3.2. | G. VENTAS | | | | \$ 4.364,79 | | | | \$ 578,60 |
| 4.3.2.1. | REM UNERACIONES | | | \$ 4.304,79 | | | \$ 518,60 | | |
| 4.3.2.01.01 | Sueldo | | | | | | | | |
| 4.3.2.01.03 | XIII Sueldo | \$ 2.226,00 | | | | | \$ 400,00 | | |
| 4.3.2.01.04 | XIV Sueldo | \$ 556,50 | | | | | \$ 33,33 | | |
| 4.3.2.01.05 | Aporte Patronal | \$ 432,60 | | | | | \$ 20,00 | | |
| 4.3.2.01.06 | Vacaciones | \$ 811,44 | | | | | \$ 48,60 | | |
| 4.3.2.01.07 | Fondo de Reserva | \$ 278,25 | | | | | \$ 16,67 | | |
| 4.3.2.03. | IMPRESIONES PUBL Y PROPAGANDA | | | \$ 40,00 | | | \$ 40,00 | | |
| 4.3.2.03.01 | Impresiones | \$ 20,00 | | | | | \$ 20,00 | | |
| 4.3.2.03.02 | Publicidad y Propaganda | \$ 20,00 | | | | | \$ 20,00 | | |
| 4.3.2.06. | OBSEQUIOS Y MUESTRAS | | | \$ 20,00 | | | \$ 20,00 | | |
| 4.3.2.06.01 | Obsequios y Muestras | \$ 20,00 | | | | | \$ 20,00 | | |
| | UTILIDAD OPERACIONAL | | | | | | | | \$ 4.554,91 |
| 2.1.3.01.04 | 15% Participacion de Trabajadores | | | | | | | | \$ 683,24 |
| | UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS | | | | | | | | \$ 3.871,67 |
| 2.1.5.01.10 | 22% Impuesto a la Renta | | | | | | | | \$ 851,77 |
| | UTILIDAD ANTES DE RESERVAS | | | | | | | | \$ 3.019,90 |
| 3.3.1.01.01 | Reserva Legal | | | | | | | | \$ 151,00 |
| | UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO | | | | | | | | \$ 2.868,90 |
| | | | | | | | | | \$ 12.200,97 |
| | | | | | | | | | \$ 1.830,15 |
| | | | | | | | | | \$ 10.370,82 |
| | | | | | | | | | \$ 2.281,58 |
| | | | | | | | | | \$ 8.089,24 |
| | | | | | | | | | \$ 404,46 |
| | | | | | | | | | \$ 7.684,78 |



GERENTE

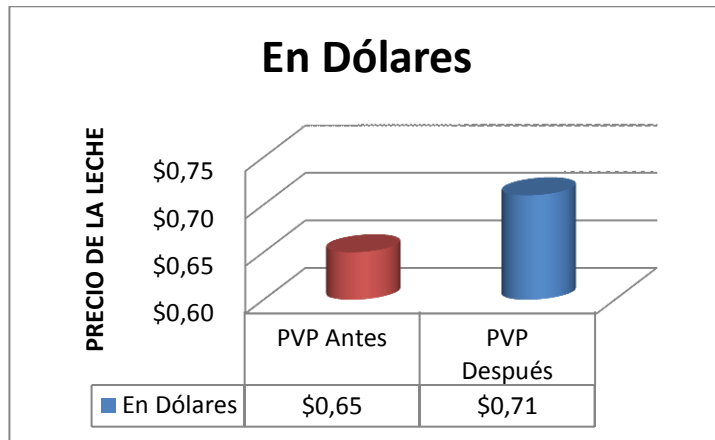


CONTADOR

Resultados después de aplicar el Modelo de Costeo por procesos de producción en la Fabrica Pasteurizadora Pillaro

| RESUMEN DE COSTOS ANTES | |
|--------------------------------|---------------------|
| MPD | \$ 27.000,00 |
| MOD | \$ 3.500,00 |
| CIF | \$ 4.500,00 |
| COSTO TOTAL | \$ 35.000,00 |
| COSTO C/LITRO | \$ 0,47 |
| Utilidad | \$ 0,18 |
| P.V.P | \$ 0,65 |

| RESUMEN COSTOS DESPUES | |
|-------------------------------|---------------------|
| MPD | \$ 39.788,08 |
| MOD | \$ 2.528,00 |
| CIF | \$ 245,44 |
| COSTO TOTAL | \$ 42.561,33 |
| COSTO C/LITRO | \$ 0,57 |
| 25% Utilidad | \$ 0,14 |
| P.V.P | \$ 0,71 |



Conclusión:, por consiguiente de sus ventas, por lo que se puede observar en las tablas anteriores, el valor calculado por la empresa es de \$0,47 ctvos, mientras que aplicando el Sistema de Costos por Procesos, se obtuvo un valor real de \$0,57 ctvos, lo que indica que no se ha determinado correctamente los costos por cada proceso de producción, reflejando una diferencia de \$0,10 con respecto al costo de ventas, mientras que el precio de venta se incrementó \$0,06 ctvos, esto reflejó que el 21% del costo real no se tomaba en cuenta en la Pasteurizadora Pillaro o que se recomienda la aplicación inmediata del Modelo de Costeo por procesos propuesto.

6.8 ADMINISTRACIÓN

Se ha determinado que es importante la implementación de un sistema de costos por procesos por la naturaleza de la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO, para determinar los costos que incurre realizar la leche pasteurizada, dentro de la propuesta se cumplirá con 4 fases operativas descritas anteriormente, donde podremos identificar el beneficio de aplicar un sistema de costeo por procesos.

Es importante considerar que este sistema de costos ayudará alcanzar los objetivos planteados por la empresa y por medio de los resultados alcanzados mejorar la toma de decisiones empresariales y ser útil para la supervisión y seguimiento de la eficiencia que se da en cada una de las actividades desarrolladas tanto en la administración como en la labor productiva.

6.9 PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN

Tabla 29. Previsión de la Evaluación

| ASPECTO PARA EL PLAN DE EVALUACIÓN | ELEMENTOS O RECURSOS TÉCNICOS EN EL PROCESO DE EVALUACIÓN |
|-------------------------------------|---|
| Interesados en Evaluar | Gerente General de la empresa PASTEURIZADORA PÍLLARO |
| Razones que justifica la evaluación | Se justifica por que el sistema de costeo por procesos lograra el incremento de la producción en cada una de los procesos productivos, y poder tener información que permita tomar buenas decisiones. |
| Objetivos del plan de evaluación | Examinar cuan efectivo es la aplicación de un sistema de costeo por procesos en la generación de información adecuada. Realizar un debido control de las actividades implantadas en cada etapa de la producción. |
| Aspectos a ser evaluados | Pasos del proceso productivo mediante la aplicación del sistema de costos por procesos Evaluar el avance del desarrollo de la propuesta. |
| Personas encargadas de evaluar | Investigadora: Ximena Carrillo Tutor: Ing. René Tola |
| Período de evaluación | Mensual |
| Proceso Metodológico | Eficacia, Eficiencia, Efectividad |
| Recursos | Encuestas Visitas a la empresa |

Elaborado por: CARRILLO, Ximena

BIBLIOGRAFÍA

- **AGUIRRE, J.** (2004:55), Sistema de Costeo: La asignación de costos total a productos y servicios. Bogotá 2004.
- **ALVARADO, J y OBAGI, J.** (2008:181), Fundamentos de inferencia estadística, Editorial pontifica Universidad Javeriana 2008.
- **CADAVID. M.** (2008: 34-35), Elementos del Costo.
- **CARTIER, E.** (1999:89), Teoría contable y teoría de costos.
- **CAZARES.** (2000: Wikipedia), La investigación de Campo. Disponible en: <http://tr.scribd.com/doc/19058681/definiciones-Investigacion-Documental>.
- **CUEVAS, V. F, CARLOS.** (2001:62), Contabilidad de costos enfoque general y de gestión, Segunda edición, Bogotá 2001.
- **FIDIAS, G.ARIAS.** (2012:24), Investigación Descriptiva.
- **FRACICA N. G.** (1988:36), Modelo de simulación en muestreo, Bogotá Universidad de la sabana.
- **GALLARDO, J.** (2013:200-2002) Propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción.
- **GÓMEZ, O.** (2005:164), "Sistema de Costos".
- **GOXENS. A. y M.A (19-21)** Biblioteca Práctica de Contabilidad. Barcelona, España.
- **HERRERA & NARANJO** (2009:11), Tutoría de la Investigación Científica.

- **HERNÁNDEZ** (2008:108), Metodología de la Investigación.
- **HANSEN&MOWEN** (1996:163), Costeo Por Procesos.
- **IDROVO,V&YUNGA,M (2013:107,108)** Propuesta de Implementación de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción.
- **JAMES A.F y R.D** (1996:267), Administración, Decisiones programadas.
- **JOSEP M. MARTI, R** (1999:178), Datos Cuantitativos.
- **KAST .F** (1979:383), Administración de las organizaciones. Editorial Mc Graw-Hill. 1979.
- **K. ROSCOE Davis, Patrick. G. McKeon,** (2004:16), Las decisiones programadas.
- La ley de régimen Tributario Interno (Contabilidad y Estados Financieros).
- **MARTÍNEZ, RUIZ & AVILA REYES,** (2010) Metodología de la Investigación.
- **NIC 2.** Sistema de Medición de Costos.
- **NIC 41.** Agricultura.
- **NEUNER L.**(2009:123) “Contabilidad de Costos”
- **NUNCH.G.Lourdes.** (2007:07). Administración. Escuelas, proceso administrativo, áreas funcionales y desarrollo emprendedor. Primera edición México 2007.
- **PÉREZ SERRANO, G** (1994:465), Metodología cualitativa. Retos e interrogantes. Volumen 1: métodos. Madrid, La Muralla.

- **ROJAS .R** (2002: 179) Investigación social .México
- **RUIZ.P**, (2007:37) Industrias Lácteas.
- **PUENTE W** (2000, internet) Disponible en:
<http://www.monografias.com/trabajos10/teut/teut.shtml>
- **SARMIENTO R. Rubén** (2004:5) Contabilidad General.
- **VÁZQUEZ.** (1993: 225) "Orden de Producción ".

A N N E X O S

ANEXO 1. RUC DE LA EMPRESA PASTEURIZADORA PÍLLARO



**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**

NUMERO RUC: 0602727307001

APELLIDOS Y NOMBRES: AVALOS VELARDE JAVIER PATRICIO

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

| | | | |
|--------------------------------|--------|-----------------------------|------------------|
| Nº ESTABLECIMIENTO: 061 | ESTADO | DIRECCIÓN COMERCIAL | FEC. INICIO ACT. |
| | | INDUSTRIALIZACIONES PÍLLARO | FEC. CIERRE: |
| | | | FEC. RENOV. |

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:
INDUSTRIA DE LECHEAS PASTEURIZADAS Y LECHE
INDUSTRIA DE LECHEAS
TRANSPORTE REGULAR O NO REGULAR DE CARGA POR CARRETERA

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: TUNGURAHUA CANTÓN: SAN JUAN DE PÍLLARO Parroquia: SAN JUAN DE PÍLLARO CARRERA: CHACATAI Calle: TUNGURAHUA
Número: SIN Referencia A UN KM CUATRO DE LA HACIENDA SAN CARLOS Teléfono: 06273474 Celular: 988511177
Correo: pasteurizadora@comtel.com

| | | | |
|--------------------------------|--------|---------------------|------------------|
| Nº ESTABLECIMIENTO: 062 | ESTADO | DIRECCIÓN COMERCIAL | FEC. INICIO ACT. |
| | | ANUALACTIVO | FEC. CIERRE: |
| | | | FEC. RENOV. |

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:
SERVICIOS DE ALMACÉN DE TRANSPORTE REGULAR DE CARGA

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: TUNGURAHUA CANTÓN: SAN JUAN DE PÍLLARO Parroquia: ORDANETA Barrio: ORAY Calle: VICTOR HUGO BRIONES 14-44
Superficie: 15 DE AGOSTO Y EL CIELO Referencia: JUNTO AL MALECON DEL SALADO CANTÓN: ORDANETA
Teléfono: 062887796

| | | | |
|--------------------------------|--------|-----------------------------|------------------|
| Nº ESTABLECIMIENTO: 063 | ESTADO | DIRECCIÓN COMERCIAL | FEC. INICIO ACT. |
| | | INDUSTRIALIZACIONES PÍLLARO | FEC. CIERRE: |
| | | | FEC. RENOV. |

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:
SERVICIO AL PASTEURIZADOR Y ALMACÉN DE LECHEAS Y EQUIPO AGRICOLA

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: TUNGURAHUA CANTÓN: SAN JUAN DE PÍLLARO Parroquia: SAN JUAN DE PÍLLARO CARRERA: CHACATAI Calle: TUNGURAHUA
Número: SIN Referencia A UN KM CUATRO DE LA HACIENDA SAN CARLOS Teléfono: 06273474

DECLARACIÓN DEL CONTRIBUYENTE

Yo, el/la Sr./Srta. _____, titular del RUC N° _____, declaro que la información contenida en este formulario es verdadera y correcta, y que no he sido sancionado/a por haber cometido alguna infracción a la Ley del Impuesto a la Renta.

Firma: _____ Lugar de emisión: TUNGURAHUA, TUNGURAHUA Fecha: _____

Firma: _____
Nombre: _____

Página 2 de 2



**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**



NUMERO RUC: 060727307001
APELLIDOS Y NOMBRES: AVALOS VELARDE JAMER PATRICIO
NOMBRE COMERCIAL: PATRICIO AVALOS VELARDE
CLASE CONTRIBUYENTE: OTRO **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** SI
CALIFICACION ARTESANAL: SI **NUMERO:** 004

FECHA NACIMIENTO: 25/04/1978 **FECHA ADMISION:** 2008/02/14
FECHA DE ACTIVACION: 21/04/2008 **FECHA CANCELACION:** 00/00/00
FECHA EXPIRACION: 00/00/00 **FECHA DE CANCELACION:** 00/00/00

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:
 PRODUCCION DE OTROS CERRADOS CORTOS
DOMICILIO TRIBUTARIO:
 PARRAL 1, PARAJE LA CAÑA, CANTON DE PELILLO, PARROQUIA MARQUEZ ESPINOSA, ZONA RURAL DEL
 ECUADOR, PUEBLO SAN PABLO, VIA AL DRETO DE LA PUENTE SAN CARLOS TAMBORA, COORDENADAS
 DOMICILIO ESPECIAL:

CONDICIONES TRIBUTARIAS:
 ANEXO REGIMEN DE DEFERENCIA
 ANEXO TRANSACCIONES UNIPERSONALES
 REGIMEN DE RETENCION DEL FUENTE
 REGIMEN DE RACION MINIMA EN IVA

Nº DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: 001 de 000 **ABIERTOS:** 1
ADMINISTRACION: REGIONAL CENTRO ECUATORIANA **CERRADOS:** 0



 PATRICIO AVALOS VELARDE
 CONTRIBUYENTE



 MARIA ELEONOR GARCIA
 AGENTE DE ATENCION AL CONTRIBUYENTE

Este documento es una copia impresa de los datos que se encuentran en el sistema de información tributaria del SRI. No tiene validez jurídica alguna si no es
 el original que se encuentra en el sistema de información tributaria del SRI. El presente documento es válido para el SRI.
 Ley Orgánica del Sistema Tributario Ecuatoriano, Título II, Capítulo 1, Artículo 11. Fecha de emisión: 21/04/2008 11:04:15

ANEXO 2. AUTORIZACIÓN DE LA EMPRESA

PASTEURIZADORA PÍLLARO

Como propietaria/o de la empresa de lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO, autorizo a la señorita XIMENA ALEXANDRA CARRILLO JÁCOME alumna de la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO de la Facultad de Contabilidad y Auditoría hacer uso de mi empresa y colaborar con la información necesaria para que realice su respectiva investigación previo a la obtención de su título como proceso para culminar sus estudios superiores.


GERENTE GENERAL


RUC: 0602727307001
Tel: (03) 2073474
Píllaro - Ecuador

**ANEXO 3. ENCUESTA
UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO**

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

MODALIDAD: PRESENCIAL

Objetivo: Recoger información sobre las actividades que desarrolla la empresa de productos lácteos PASTEURIZADORA PÍLLARO, con la finalidad de conocer cómo influye los costos de producción en la toma de decisiones.

Instrucciones: Marque con una x la respuesta

Pregunta 1. ¿La empresa emplea un sistema de costos de producción para obtener información sobre el desenvolvimiento económico y la determinación del valor de los productos?

SI ()

NO ()

POR

QUE?.....

.....

Pregunta 2. ¿Existe un estándar establecido para el tiempo y movimiento empleado en la fabricación de cada producto?

SI ()

NO ()

POR

QUE?.....

Pregunta 3. ¿Con que frecuencia se realiza el registro de la utilización de materiales indirectos?

Siempre ()

Rara vez ()

Nunca ()

Pregunta 4. ¿Existen registros de materia prima que permitan conocer la cantidad exacta de utilización?

SI ()

NO ()

POR

QUE?.....

.....

Pregunta 5. ¿Se analiza proformas antes de la adquisición de la materia prima?

Siempre ()

Rara vez ()

Nunca ()

Pregunta 6. ¿Con que frecuencia los registros que se utilizan son cotejados con los egresos de bodega?

Siempre ()

Rara vez ()

Nunca ()

Pregunta 7. ¿Cada qué tiempo se evalúa al personal de la empresa?

Mensual ()

Semanal ()

Anual ()

Pregunta 8. ¿La persona responsable de tomar una decisión posee la suficiente experiencia profesional en el manejo de los costos de producción?

SI ()

NO ()

POR

QUE?.....

Pregunta 9. ¿Para establecer el costo de un producto que elementos toma en cuenta en el proceso de la producción?

Mano de Obra ()

Materia Prima ()

CIF ()

Gracias por su colaboración

ANEXO 4. FOTOGRAFÍAS DE LA EMPRESA

