



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**Análisis de Caso, previo a la obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad
y Auditoría CPA.**

Tema:

**“Etapas de producción y los costos del cultivo de la trucha arcoíris en el sector
piscicultor del Centro Turístico San Isidro”.**

Autora: López Lascano, Jessica Estefania

Tutor: Dr. Arias Pérez, Mauricio Geovanny

Ambato – Ecuador

2019

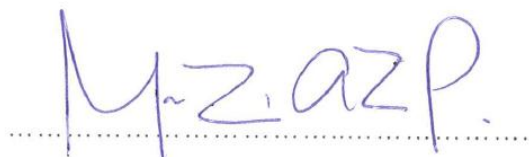
APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Mauricio Geovanny Arias Pérez con cédula de identidad No 180276726-7, en mi calidad de Tutor del análisis de caso sobre el tema: **“ETAPAS DE PRODUCCIÓN Y LOS COSTOS DEL CULTIVO DE LA TRUCHA ARCOÍRIS EN EL SECTOR PISCICULTOR DEL CENTRO TURÍSTICO SAN ISIDRO”**, desarrollado por Jessica Estefania López Lascano, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, modalidad presencial, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, de la Universidad Técnica de Ambato y en el normativo para presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por los profesores calificadores designados por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Agosto 2019.

TUTOR



Dr. Mauricio Geovanny Arias Pérez

C.I. 1802767267

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Jessica Estefanía López Lascano con cédula de identidad No. 180466412-4, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el análisis de caso, bajo el tema: **“ETAPAS DE PRODUCCIÓN Y LOS COSTOS DEL CULTIVO DE LA TRUCHA ARCOÍRIS EN EL SECTOR PISCICULTOR DEL CENTRO TURÍSTICO SAN ISIDRO”**, así como también los contenidos presentados, ideas, análisis, síntesis de datos, conclusiones, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este Análisis de Caso.

Ambato, Agosto 2019.

AUTORA



Jessica Estefanía López Lascano
C.I. 180466412-4

CESIÓN DE DERECHOS

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este análisis de caso, un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi análisis de caso, con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de este análisis de caso, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica potencial; y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, Agosto 2019.

AUTORA



Jessica Estefania López Lascano
C.I. 180466412-4


APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el análisis de caso, sobre el tema: **“ETAPAS DE PRODUCCIÓN Y LOS COSTOS DEL CULTIVO DE LA TRUCHA ARCOÍRIS EN EL SECTOR PISCICULTOR DEL CENTRO TURÍSTICO SAN ISIDRO”**, elaborado por Jessica Estefania López Lascano, estudiante de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.


Ambato, Agosto 2019.



Eco. Mg. Diego Proaño
PRESIDENTE



Dr. Carlos Barreno
MIEMBRO CALIFICADOR



Dra. Ana Molina
MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

Dedico la presente tesis a DIOS por ser mi guía espiritual, por haberme dado la fortaleza necesaria para alcanzar mis metas planteadas.

A mi familia, de manera especial a mis padres Graciela y Jaime, por su apoyo incondicional, su ayuda diaria y sus palabras de aliento en las etapas difíciles de mi vida, por ser mi ejemplo de compromiso, trabajo, esfuerzo y dedicación; los amo!!!

A todas las personas que compartieron conmigo y fueron parte de esta etapa muy bonita de mi vida.

Jessica Estefania López Lascano

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato, a la facultad de Contabilidad y Auditoría, por haberme permitido realizar mis estudios profesionales.

De una manera muy especial al Centro Turístico San Isidro y a quienes la integran, por haberme facilitado toda la información que hoy puedo plasmar en mi trabajo.

Al Dr. Mauricio Arias por darme las pautas necesarias para la culminación de mi proyecto de graduación.

Jessica Estefania López Lascano

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

TEMA: “ETAPAS DE PRODUCCIÓN Y LOS COSTOS DEL CULTIVO DE LA TRUCHA ARCOÍRIS EN EL SECTOR PISCICULTOR DEL CENTRO TURÍSTICO SAN ISIDRO”.

AUTORA: Jessica Estefania López Lascano

TUTOR: Dr. Mauricio Geovanny Arias Pérez

FECHA: Agosto 2019

RESUMEN EJECUTIVO

El centro turístico objeto de estudio, a través del cultivo de trucha arcoíris, contribuye en el sector piscicultor de Tungurahua. El deficiente control con el que la empresa lleva a cabo sus etapas de producción, ha causado el inadecuado manejo de los costos que se consumen en el cultivo, y esto ha afectado significativamente a la entidad, debido a que desconoce cuáles son sus costos reales de producción. Esta problemática ha restringido la posibilidad de que la empresa incremente su producción, reduzca costos, mejore los resultados financieros y proporcione información confiable a la gerencia para la toma de decisiones.

El objetivo principal del presente proyecto de investigación, es Analizar la incidencia del control de las etapas de producción en la determinación de los costos del cultivo, en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro, con la finalidad de identificar errores y proveer soluciones apropiadas para el manejo de los costos de cultivo.

Este proyecto se enmarca dentro de las investigaciones exploratoria, descriptiva y correlacional, ya que por medio del análisis, observación, comparación y descripción de las variables hemos establecido la necesidad de implementar un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa. Como modalidad de investigación se ha elegido la investigación documental y de campo, a través del enfoque cuantitativo y cualitativo. Los datos estadísticos que sostiene esta investigación, vienen de los resultados obtenidos a través de la aplicación de una encuesta realizada

PALABRAS DESCRIPTORAS: ETAPAS DE PRODUCCIÓN, COSTOS DE CULTIVO, MATERIA PRIMA DIRECTA, MANO DE OBRA DIRECTA, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.

TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO

FACULTY OF ACCOUNTING AND AUDIT

ACCOUNTING AND AUDIT CAREER

TOPIC: "STAGES OF PRODUCTION AND THE COSTS OF CULTIVATING RAINBOW TROUT IN THE FISH SECTOR OF THE SAN ISIDRO TOURIST CENTER".

AUTHOR: Jessica Estefania López Lascano

TUTOR: Dr. Mauricio Geovanny Arias Pérez

DATE: August 2019

ABSTRACT

The tourist center object of study, through the cultivation of rainbow trout, contributes in the fish sector of Tungurahua. The deficient control with which the company carries out its production stages, has caused the inadequate management of the costs consumed in the crop, and this has significantly affected the entity, because it does not know what its real costs are. production. This problem has restricted the possibility for the company to increase its production, reduce costs, improve financial results and provide reliable information to management for decision making.

The main objective of this research project is to analyze the incidence of control of production stages in determining the costs of cultivation, in the fish farming sector of the San Isidro Tourist Center, in order to identify errors and provide appropriate solutions for the management of the costs of cultivation.

This project is part of exploratory, descriptive and correlational research, since through the analysis, observation, comparison and description of the variables we have established the need to implement a cost system for production orders in the company. As a research modality, documentary and field research has been chosen through the quantitative and qualitative approach. The statistical data that supports this research come from the results obtained through the application of a survey conducted

KEYWORDS: PRODUCTION STAGES, CULTURE COSTS, DIRECT RAW MATERIAL, DIRECT LABOR, INDIRECT MANUFACTURING COSTS

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
PÁGINAS PRELIMINARES	
PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
RESUMEN EJECUTIVO.....	viii
ABSTRACT.....	ix
ÍNDICE GENERAL.....	x
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xvii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	2
FORMULACIÓN DEL ANÁLISIS DE CASO.....	2
1.1 Tema.....	2
1.2 Antecedentes.....	2
1.2.1 Contextualización.....	2
1.2.1.1 Contextualización macro.....	2
1.2.1.2 Contextualización meso.....	5
1.2.1.3 Contextualización micro.....	8
1.3 Justificación.....	9
1.4 Objetivos.....	11
1.4.1 Objetivo general.....	11
1.4.2 Objetivos específicos.....	11

1.5 Preguntas de reflexión.....	11
CAPÍTULO II	12
FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA	12
2.1 Marco teórico	12
2.1.1 Contabilidad de costos	14
2.1.2 Importancia de la contabilidad de costos	15
2.1.3 Finalidad de la contabilidad de costos	16
2.1.4 Objetivos de la contabilidad de costos	16
2.1.5 Clasificación de los costos	17
2.1.5.1 De acuerdo a su grado de variabilidad.	18
2.1.5.2 De acuerdo a su grado de control	18
2.1.5.3 De acuerdo a su régimen de producción	19
2.1.6 Sistema de costos	20
2.1.7 Costos históricos	20
2.1.8 Utilidad (ganancia).....	23
2.1.9 Rentabilidad.	24
2.1.10 Punto de equilibrio	24
2.1.11 NIC 41 Agricultura	25
2.1.11.1 Reconocimiento y medición.....	26
2.1.11.2 Valor razonable	27
2.2 Acuicultura.....	27
2.2.1 Fases del proceso productivo de la trucha.....	27
2.2.2 Parámetros de cultivo	29
2.2.3 Instalaciones para el cultivo	30
2.2.3.1 Estanques	30
2.2.4 Alimentación	31
2.2.5 Proceso de reproducción	31
2.2.6 Reproducción natural	32
2.2.7 Factores que afectan la producción	32
2.2.8 Sanidad piscícola.....	33

CAPÍTULO III	37
METODOLOGÍA	37
3.1 Metodología e instrumentos de recolección de información	37
3.1.1 Modalidad de la investigación	37
3.1.1.1 De campo	37
3.1.1.2 Bibliográfica- documental.....	37
3.1.2 Enfoque de la investigación	38
3.1.3 Nivel o tipo de investigación.....	39
3.1.3.1 Investigación exploratoria.....	39
3.1.3.2 Investigación descriptiva.....	40
3.1.3.3 Investigación correlacional	40
3.2 Población, muestra, unidad de investigación	41
3.2.1 Población.....	42
3.2.2 Muestra.....	42
3.2.3 Unidad de investigación	42
3.3 Operacionalización de las variables	43
3.3.1 Variable independiente	43
3.3.2 Variable dependiente.....	45
3.4 Descripción detallada del tratamiento de información de fuentes primarias y secundarias	46
3.4.1 Plan de recolección de información	46
3.4.2 Fuentes de información primaria	46
3.4.3 Fuente de información secundaria	46
3.4.4 Plan de recolección de información	47
3.4.5 Plan de análisis e interpretación de resultados.....	47
CAPÍTULO IV	48
DESARROLLO DEL ANÁLISIS DEL CASO	48
4.1. Análisis y categorización de la información	48
4.1.1. Principales resultados de la variable independiente.....	48
4.2. Narración del caso.....	91

CAPÍTULO V	106
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	106
5.1 Conclusiones	106
5.2 Recomendaciones.....	106
Bibliografía	108
Anexos	113

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINA
Tabla N° 1: Los diez principales productores acuícolas por regiones y a nivel mundial en 2015	5
Tabla N°2: Adquisición de alevines	35
Tabla N°3: Control de alimento	36
Tabla N°4: Número de personas por departamento del Centros Turístico San Isidro	41
Tabla N°5: Operacionalización de la variable independiente	43
Tabla N°6: Operacionalización de la variable dependiente	45
Tabla N°7: Descripción de fuentes primarias	46
Tabla N°8: ¿La empresa realiza solicitudes de pedidos para la adquisición de la Materiales e Insumos?.....	48
Tabla N°10: ¿Mediante qué documento la empresa controla la compra de materiales e insumos?	51
Tabla N°11: ¿Para la solicitud de pedidos, se determina la cantidad mínima y máxima que se necesita para la producción?	53
Tabla N°12: ¿Se verifica y controla que los Alevines llegue en estado activo para el cultivo?.....	54
Tabla N°13: ¿Cada que tiempo se realiza un inventario de los Materiales e Insumos?	55
Tabla N°14: ¿Los alevines son ubicados en un espacio adecuado para su cultivo? ..	57
Tabla N°15: ¿Existe un documento donde se especifique la cantidad de peses que llegaron vivos o muertos?	58
Tabla N°16: ¿Se realiza al proveedor un registro de reclamos por inconvenientes en la llegada de los Materiales e Insumos?	60
Tabla N°17: ¿Qué tipo de reclamo se realiza al proveedor?.....	61
Tabla N°18: ¿Se realiza un control de los reclamos que se efectuaron al proveedor?.....	63

Tabla N°19: ¿Cada que tiempo se supervisa que la producción se inicie según la planificación?	64
Tabla N°20: ¿Qué tipo de control se realiza para el consumo de balanceado que se utiliza en cada etapa de producción?	66
Tabla N°21: ¿Se realiza capacitaciones al personal de la producción sobre el manejo de los peces?	67
Tabla N°22: ¿La empresa dota de indumentaria a los trabajadores para que puedan cumplir con su jornada de trabajo?	69
Tabla N°23: ¿Se realiza un seguimiento del cumplimiento de las actividades programadas?	70
Tabla N°24: ¿Se identifica claramente cuáles son los Materiales e Insumos Directos que necesita el Centro Turístico?	71
Tabla N°25: ¿El costo de los Materiales e Insumos es medible en base a la producción identificada?	73
Tabla N°26: ¿Mediante que método se contabiliza los materiales e insumos que se utiliza en cada etapa?	74
Tabla N°27: ¿Se cuenta con datos reales de la producción para determinar el valor real del sueldo y salario utilizado?	76
Tabla N°28: ¿Se determina claramente cuál es el personal que la producción requerida?	77
Tabla N°29: ¿Por qué sistema de costeo es medible los Sueldos y Salarios?	78
Tabla N°30: ¿El valor de los sueldos y salarios incluye todos los beneficios por ley corresponde?	80
Tabla N°31: ¿Se cuenta con datos reales de la producción para determinación de Otros Bienes y Servicios que se utilizada en cada etapa?	81
Tabla N°32: ¿Se identifica cuáles son los valores de otros bienes y servicios que la producción requiere?	82
Tabla N°33: ¿Cuáles de las bases de asignación para la distribución de otros bienes y servicios que se menciona utiliza?	84
Tabla N°34: ¿Los servicios básicos del Centro Turístico están considerados como Otros Bienes y Servicios?	85

Tabla N°35: ¿Se utiliza algún método de costeo para la determinación de otros bienes y servicios?.....	87
Tabla N°36: ¿Los costos de cultivo están integrados por los tres elementos del costo?.....	88
Tabla N°37: ¿Por qué método se contabiliza los tres elementos del costo?	89

ÍNDICE DE GRÁFICOS

CONTENIDO	PÁGINA
GRÁFICO N°1: Unidades productivas piscícolas operando MAGAP (2015) Zonal3.....	7
GRÁFICO N°2: Porcentaje de respuestas positivas y negativas sobre pedidos de Materiales e Insumos.....	49
GRÁFICO N°3: Porcentaje de respuestas sobre el tiempo en el que se realiza los pedidos de Alevines	50
GRÁFICO N°4: Porcentaje de respuestas sobre la clase de documento que se realiza para el control de la compra de Materiales e Insumos.	52
GRÁFICO N°5: Porcentaje de preguntas sobre la determinación de la cantidad mínima o máxima de balanceado que se necesita para el cultivo.....	53
GRÁFICO N°6: Porcentaje de preguntas sobre el control del estado de los alevines adquiridos para el cultivo.....	54
GRÁFICO N°7: Porcentaje de preguntas sobre cada que tiempo se realiza el inventarió de los materiales e insumos.....	56
GRÁFICO N°8: Porcentaje de preguntas sobre la ubicación adecuada de los alevines, en un espacio idóneo para el cultivo.	57
GRÁFICO N°9: Porcentaje de preguntas sobre la existencia de documentos donde se especifique la cantidad de peses que llegaron vivos o muertos.	59
GRÁFICO N°10: Porcentaje de preguntas sobre la realización de reclamos realizados al proveedor por inconvenientes en la llegada de los materiales e insumos.	60
GRÁFICO N°11: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de reclamos que se realiza al proveedor por inconvenientes en la llegada de los materiales e insumos. ..	62
GRÁFICO N°12: Porcentaje de preguntas sobre el control de reclamos que se realiza al proveedor por inconvenientes en la llegada de los materiales e insumos. .	63
GRÁFICO N°13: Porcentaje de preguntas sobre cada qué tiempo se supervisa que la producción inicie según lo planificado.....	65

GRÁFICO N°14: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de control que se realiza para el consumo de balanceado que se utiliza en la producción.	66
GRÁFICO N°15: Porcentaje de preguntas sobre la elaboración de capacitaciones en el área de producción.....	68
GRÁFICO N°16: Porcentaje de preguntas sobre si la empresa dota de indumentaria al personal para que pueda cumplir sus funciones.	69
GRÁFICO N°17: Porcentaje de preguntas sobre el cumplimiento de actividades programadas.	70
GRÁFICO N°18: Porcentaje de preguntas sobre la identificación de los Materiales e Insumos Directos que necesita la entidad.....	72
GRÁFICO N°19: Porcentaje de preguntas sobre el costo de los materiales e insumos que maneja la entidad.	73
GRÁFICO N°20: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de método de contabilización de los materiales e insumos que utiliza la entidad.....	75
GRÁFICO N°21: Porcentaje de preguntas sobre la determinación del valor de sueldo y salario, utilizando los datos reales de la producción.	76
GRÁFICO N°22: Porcentaje de preguntas sobre la identificación correcta del personal que requiere la entidad.....	77
GRÁFICO N°23: Porcentaje de preguntas sobre el sistema de costeo utilizado para medir los sueldos y salarios.....	79
GRÁFICO N°24: Porcentaje de preguntas sobre los beneficios por ley que debe incluir el valor de los sueldos y salarios.....	80
GRÁFICO N°25: Porcentaje de preguntas sobre la determinación de otros bienes y servicios utilizado en cada etapa de cultivo.	81
GRÁFICO N°26: Porcentaje de preguntas sobre la identificación del valor de otros bienes y servicios que la producción requiere.....	83
GRÁFICO N°27: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de sistema que utiliza la entidad para el costeo de otros bienes y servicios.....	84
GRÁFICO N°28: Porcentaje de preguntas sobre la consideración de los servicios básicos como otros bienes y servicios.....	86

GRÁFICO N°29: Porcentaje de preguntas sobre la utilización de algún método de costeo para la determinación de otros bienes y servicios.....	87
GRÁFICO N°30: Porcentaje de preguntas sobre si los costos de cultivo están integrados por los tres elementos del costo.....	88
GRÁFICO N°31: Porcentaje de preguntas sobre que métodos se utiliza para la terminación de los tres elementos del costo.....	90

INTRODUCCIÓN

El presente análisis de caso busca determinar e identificar los costos y etapas de cultivo de la trucha arcoíris, la misma que será observada para establecer el precio real de la trucha. Para el desarrollo del trabajo de campo y recolección de información, se tomó la información en el Centro Turístico San Isidro que corresponden al sector piscicultor objeto de estudio. El objetivo principal de este estudio, es que, sirva como medio de consulta que aporte al área académica y empresarial y para que la gerencia tenga una herramienta que favorezca en la toma de decisiones.

Esta investigación cuenta con cuatro capítulos que se detallan a continuación:

Capítulo I: Se proyecta, la problemática que vive el Centro Turístico San Isidro dedicado al cultivo de trucha., esto a través análisis, descripción y formulación del problema de investigación, para determinar tanto la variable independiente como dependiente del proyecto. Se plantea el objetivo general y los objetivos específicos, que se pretende alcanzar con la investigación.

Capítulo II: Contiene, el marco teórico en el que se respalda la investigación; en él se cita las teorías de los autores, que ayudan al sustento bibliográfico para el progreso y desarrollo de la investigación; además se plantea la hipótesis de estudio que será justificada posteriormente.

Capítulo III: Se describe el tipo, el enfoque y la modalidad de investigación. En este capítulo también se establece la población y la muestra sujeta a análisis, así como el instrumento que se utilizó para la recolección de la información. Se describe la operacionalización de la variable dependiente e independiente, y se detalla el tratamiento de la información primaria y secundaria.

Capítulo IV: Muestra, los principales resultados obtenidos en el desarrollo del proyecto, a través de la encuesta. En este capítulo se comprueba la hipótesis planteada en el capítulo dos, se describe conclusiones y recomendaciones

CAPÍTULO I

FORMULACIÓN DEL ANÁLISIS DE CASO

1.1 Tema

“Etapas de producción y los costos del cultivo de la trucha arcoíris en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro”.

1.2 Antecedentes

El Centro Turístico San Isidro dedicado al cultivo de truchas arcoíris, tiene como problema principal el inadecuado manejo de los costos de cultivo. Se ha podido establecer que la variable que produce dicha problemática, se debe a las etapas de producción y su efecto en la determinación de los costos del cultivo.

1.2.1 Contextualización

1.2.1.1 Contextualización macro

La piscicultura es, sin lugar a duda, una de las actividades más antiguas que ha venido realizando el hombre, debido a sus necesidades biológicas de alimentación. Al transcurrir el tiempo esta necesidad fue evolucionando, al punto de convertirse en una actividad económica. Siendo cubierta por la producción pesquera la misma que se realizaba de forma artesanal.

La pesca sirvió, en un principio, para subvenir a las necesidades individuales, pero enseguida el incremento de la producción a causa de esta actividad hizo nacer un comercio floreciente. En un principio la pesca se limitaba a una simple recolección, principal actividad del hombre prehistórico, que durante la bajamar recolectaba cangrejos, pequeños peces y bivalvos que encontraba al descubierto. También se utilizaron los ingenios habituales de caza, tales como la lanza, el arco y las flechas, tanto en las aguas continentales como en el mar (Díaz, 2017, pág. 15).

Los artesanos dedicados a la producción de peses, utilizaban técnicas naturales que les permitía aumentar la producción y a su vez el crecimiento para su comercialización y distribución. Actualmente algunos sectores dedicados a esta actividad crían los peses de forma espontánea, no poseen una técnica establecida y hacen uso del conocimiento breve que se adquirió con la experiencia. Dichas técnicas son la atarraya, anzuelo, señuelos, etc. La técnica de pescar con arpón también ha evolucionado, ya que actualmente se pesca con pistolas a presión o a pulso.

El arte de la piscicultura se realiza en todo el Ecuador, debido al ingreso económico que reciben. La pesca sin lugar a duda, es el desarrollo monetario de muchas provincias dedicadas a esta actividad, debido a la gran cantidad de especies que son comestibles, son comercializados en la misma zona o a su vez exportados dichos productos a los países que lo requieran.

El Ecuador es un país que está ubicado al noroeste de Sudamérica con una extensión de 2859 Km a lo largo de sus costas, donde la actividad pesquera es recurrente y también posee 1000 Km en las islas, las mismas que son consideradas Patrimonio de la Humanidad en el que se prohíbe la pesca.

La pesca es de gran interés para el Ecuador, porque representa un factor importante en la economía del país debido a los diferentes tipos de productos que se comercializa a nivel nacional e internacional. De ahí nace las diferentes clases de pescas, tomando en cuenta la producción artesanal y la industria, en el cual varía sus costos debido al volumen de cultivo y a los diferentes procesos de producción que se utilizan en cada etapa, dichas etapas son las más reconocidas y utilizadas para la producción de peses.

El Ecuador es un país que se ubica al noroeste de Sudamérica, entre Colombia y Perú y sus costas se extienden a lo largo de 2859 Km, que incluyen costas abiertas al océano Pacífico. Hacia el oeste y a 1000 Km de la costa se ubican las islas Galápagos, desde donde nacen las cordilleras submarinas de Cocos y Carnegie que

constituyen una manifestación fotográfica importante en el Océano Pacífico Oriental (OPO). Las islas son Patrimonio de la Humanidad y por su naturaleza son un Parque Nacional, en donde la actividad pesquera se limita a lo artesanal. El sector marítimo de interés para el Ecuador sustenta pesquerías importantes de carácter pelágico y demersales y particularmente el sector estuarino ofrece un ambiente favorable para la actividad acuícola. (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 20015, pág. 3).

El sector piscicultor en el Ecuador representa un factor con visión al crecimiento y desarrollo económico del país, dicho elemento, se ha incrementado en los últimos años, debido a las medidas de explotación que se han desarrollado en el área.

Recientemente, algunos países en desarrollo de Asia y el Pacífico (Myanmar y Papua Nueva Guinea), el África subsahariana (Nigeria, Uganda, Kenya, Zambia y Ghana) y América del Sur (Ecuador, el Perú y el Brasil) han realizado rápidos progresos para convertirse en grandes productores acuícolas en sus respectivas regiones. Inmediatamente después de su independencia hace más de dos decenios, los países de la antigua Unión Soviética registraron una producción acuícola anual total de casi 350 000 toneladas de especies comestibles. Sin embargo, la capacidad de producción en estos países se redujo rápidamente en el decenio de 1990 a aproximadamente un tercio con respecto a su nivel inicial. A pesar de empezar a recuperarse en el decenio de 2000, su producción total en conjunto en 2015 ascendía a solo el 59 % frente a 1988. La pérdida de capacidad, especialmente en la producción de criadero y vivero, también ha tenido consecuencias negativas en la pesca de captura basada en el cultivo continental (Barbaroux, y otros, El estado mundial de la pesca y la acuicultura, 2016, pág. 32).

TABLA N° 1: Los diez principales productores acuícolas por regiones y a nivel mundial en 2015

África			América			Asia		
	Toneladas	Porcentaje		Toneladas	Porcentaje		Toneladas	Porcentaje
Egipto	919 585	71,38	Chile	701 062	27,21	China	36 734 215	68,92
Nigeria	200 535	15,57	Estados Unidos de América	495 499	19,23	India	4 648 851	8,72
Uganda	95 000	7,37	Brasil	479 399	18,61	Viet Nam	2 671 800	5,01
Kenya	12 154	0,94	Ecuador	271 919	10,55	Indonesia	2 304 828	4,32
Zambia	10 290	0,80	Canadá	160 924	6,25	Bangladesh	1 308 515	2,45
Ghana	10 200	0,79	México	126 240	4,90	Tailandia	1 286 122	2,41
Madagascar	6 886	0,53	Perú	89 021	3,46	Myanmar	850 697	1,60
Túnez	5 424	0,42	Colombia	80 367	3,12	Filipinas	744 695	1,40
Malawi	3 163	0,25	Cuba	31 422	1,22	Japón	718 284	1,35
Sudáfrica	3 133	0,24	Honduras	27 509	1,07	República de Corea	475 561	0,89
Otros	21 950	1,70	Otros	113 067	4,39	Otros	1 557 588	2,92
Total	1 288 320	100	Total	2 576 428	100	Total	53 301 157	100

Elaborado: Organización de las Naciones Unidas, (2015)

Fuente: REDALYC, (2015)

El Ecuador cuenta con áreas donde es restringida la pesca, aquellas personas que infrinjan la ley son juzgadas según el nivel del delito. También existen incentivos que permite a los productores de peses cultivar productos de calidad de forma industrial para su posible exportación, pero no todos los productores son capacitados, en su mayoría utilizan técnicas artesanales las mismas que se han utilizado según sucesos pasados, dichos artesanos se dedican a la distribución a nivel nacional.

1.2.1.2 Contextualización meso

La piscicultura es un producto importante luego de la forestal, es así como en la Provincia de Tungurahua la pesca es considerada una alternativa de sustento económico y turístico para la población. Existen sectores donde la producción se realiza en gran cantidad debido al nivel de abastecimiento del agua y a la temperatura que posee la misma, también uno de los beneficios es el clima donde esta acentuada, es así que posee el nombre de pesca deportiva.

Los medianos y pequeños productores de peses en Tungurahua realizan sus actividades de forma artesanal, tomando en cuenta las medidas que sus antepasados han realizado en el cultivo de peses. Los procesos de producción y los costos incurridos que se realiza en cada sector son similares, es por eso que los artesanos tienen un mismo precio en la comercialización de los peses.

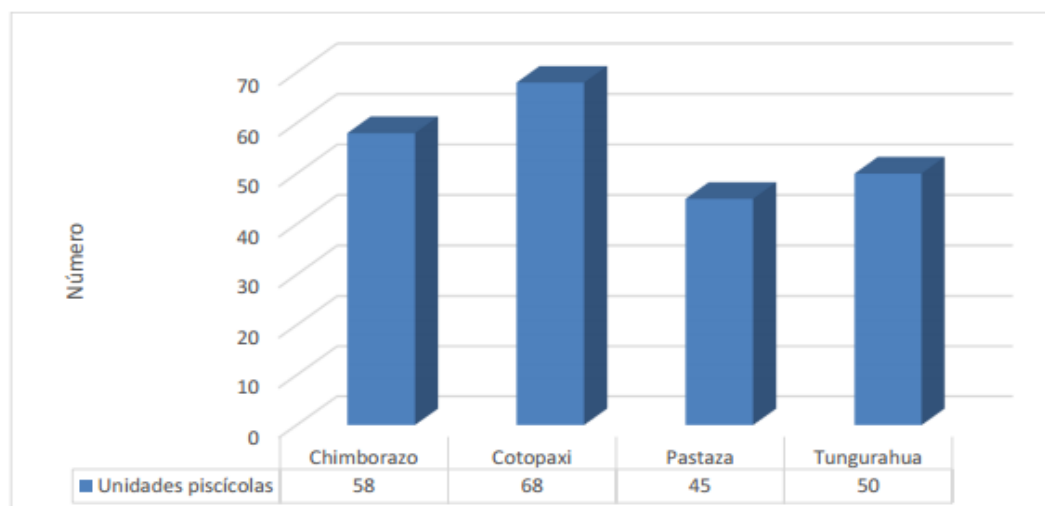
Las especies que se comercializa en la Provincia son la trucha y tilapia. Es así como manifiesta el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP, (2017): *“Ciento cuarenta y siete toneladas métricas de pescado para la alimentación de las familias ecuatorianas generaron, el año pasado, 190 unidades productivas acuícolas, dedicadas a la crianza de trucha y tilapia, en la provincia de Tungurahua”*.

La trucha es el producto más comercializado y con mayor volumen de producción. Tungurahua es considerado una de las provincias con lugares mágicos en la sierra, es así como nace el turismo y la comercialización de peses, debido a la demanda turística para la pesca deportiva.

La piscicultura en el Ecuador se encuentra vigilada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, encargado de velar por el bienestar y desarrollo en el sector pesquero. Dicha institución cuenta con beneficios que ayuda a los artesanos incrementar su producción a la vez sus ventas.

La piscicultura en el Ecuador se encuentra respaldada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, como ente interventora multisectorial, mantiene competencias en el sector piscícola el cual la dirección zonal 3 de acuicultura cuenta con 221 unidades acuícola, el cual la provincia de Tungurahua mantiene 50 unidades operando, manteniendo un área de producción de 6,08. El número de familias beneficiarias es igual al número de unidades piscícolas operando (López, 2015, pág. 28)

GRÁFICO N°1: Unidades productivas piscícolas operando MAGAP
(2015) Zonal3.



Elaborado: López, D. (2015)

Fuente: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, (2015)

La metodología que cada piscicultor utiliza para la producción ha evolucionado y a su vez los costos se han ido incrementando según las necesidades que se presenten en ese momento, los costos que se incurre para desarrollar esta actividad dependen de las leyes, reglamentos, tasas e impuestos que posee cada país. Actualmente los procesos de producción se basan en la sueldos y salarios, materiales e insumos, herramientas para la captación de peses y documentación, es importante recalcar que dichos procesos y costos varían en cada provincia, ya que, no poseen los mismos procesos destinados a esta área.

“La producción de peces a nivel mundial es muy significativo, pero la deslocalización de la producción a países en desarrollo podría verse limitada por los requisitos sanitarios e higiénicos, que resultan difíciles de cumplir, así como por el aumento de los costos de la mano de obra” (Barbaroux, y otros, 2016, pág. 34).

En Tungurahua existen campañas de capacitación realizadas por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) , para los piscicultores con

visión al cultivo de trucha arco iris, debido a que se encuentra el cantón ubicado en una zona donde se puede cultivar dicha especie, además estos peces son los más comercializados a nivel nacional e internacional.

1.2.1.3 Contextualización micro

El Centro Turístico “San Isidro” que está ubicado en el cantón Ambato, parroquia Picaihua; el mismo que se encuentra al servicio de la sociedad desde el año 2000, ha permitido a este centro de atracción implementar áreas verdes y crear una gama diversa de entretenimientos como, paseo a caballo, botes, tarabita, canchas deportivas de vóley e indor, exhibición de animales domésticos y juegos infantiles, que de una u otra manera ha motivado al turista nacional a visitarlo y disfrutar de todos los servicios y la buena atención que este lugar ofrece a sus clientes, permitiendo vivir momentos de relajación para beneficio de su salud, en compañía de su familia y amigos.

La pesca deportiva es la actividad dominante en el Centro Turístico San Isidro, considerada como el cultivo de peces la cual permite comercializar el producto a los turistas como un entretenimiento y a su vez un consumo, es decir que la parte primordial para que la pesca deportiva sea constante y rentable, es la existencia de la piscicultura, que consiste en una serie de procesos secuenciales que permita la crianza de alguna variedad de pez en cautiverio con fines comerciales y turísticos.

La inexistencia de etapas de cultivo y control de los procesos afecta a la determinación de los costos de cultivo, ya que la falta de los mismos provoca información errónea al momento de establecer el valor de producto para la venta, el cual genera inconformidad en el cliente, lo que induce a que los costos puedan variar constantemente debido a que no se ha establecido un precio fijo y accesible para todo tipo de público.

En los costos de producción se debe tomar en cuenta la inversión que se brinda para el crecimiento y mantenimiento de la trucha, generando así un producto de buena calidad, que pueda competir en el mercado.

1.3 Justificación

En el Centro Turístico San Isidro dedicado al cultivo de truchas arco iris, se ha logrado identificar que existen varios problemas que afectan directamente a dicha área. El elemento clave de esta problemática se origina por la falta de control, seguimiento y vigilancia de los procesos productivos, a su vez se involucra los recursos utilizados en el cultivo de truchas. Dicha problemática ha impedido que el área de producción no cuente con información real de los costos de cada uno de los procesos, es así que al área contable no cuenta con la información necesaria para la identificación de los precios de venta.

Por tal razón es importante señalar lo que menciona Rueda, (2015). El proceso de regulación en el sector piscicultor es fortalecer la ciencia para crear normas basadas en el rendimiento ambiental, estimular la innovación para mejorar la competitividad del sector y la productividad, para cumplir con rigurosos estándares de calidad en los mercados”.

Es así como nace la investigación por su importancia práctica, porqué mediante la información se podrá establecer métodos de solución que permita establecer los costos de producción de las piscicultoras mediante los procesos productivos. La investigación proporcionará discernimientos lucrativos y recomendaciones con el fin de dar a conocer a los beneficiarios sobre el manejo de la contabilidad de costos, contribuya en la toma de decisiones sobre el incremento de la producción, inversión o reliquidación. Así lo confirma Pérez Rocmira, Romeu Belkis, Lastre Miriam, Morales Yeny, Cabrera, Osmir, Reyes Laura, González Elizabeth, Sifontes Sergio y Pérez Oliver (2016)

La acuicultura es uno de los sectores de mayor crecimiento para la producción de alimentos. Esta aporta actualmente cerca del 50% de la oferta mundial de pescado y se considera que será una de las principales actividades económicas del presente siglo. En el 2010 la producción mundial acuícola fue de alrededor de 59,9 millones de toneladas; los

peces de agua dulce dominaron la producción (56,4%), seguido por los moluscos (23,6%) y los crustáceos (9,6%)

La investigación es factible porque cuenta con los recursos económicos, humanos y materiales: humanos porque constata con un investigador, económicos debido a que el costo de la investigación no es muy elevado y materiales puesto que hay la existencia de ordenadores y material de oficina para poder realizar el proyecto.

Según Correa, (2016). “La acuicultura se ha convertido en un factor cada vez más importante para abastecer la demanda mundial de pescados”, es así como la importancia de esta investigación es dar a conocer a los beneficiarios el uso significativo de la contabilidad de costos que es fundamental en cualquier tipo de empresa o sector productivo, con el fin de brindar información verídica y confiable con la capacidad de respaldar el manejo tanto del producto como del dinero invertido en cada proceso.

Con relación a los beneficiarios, la investigación espera contribuir en la mejora continua del sector piscicultor y que la información revelada sea de gran ayuda para el Centro Turístico San Isidro. Finalmente, la investigación es justificada no solo por la adquisición de nuevos conocimientos y experiencias, sino también porque ayudará al área contable de la entidad a cuantificar las etapas de producción, permitiendo el aumento del volumen de trucha y la determinación real de los elementos del costo logrando establecer un precio de venta con visión al crecimiento y desarrollo del centro turístico, por tal motivo la contabilidad de costos es primordial, es así como lo explica Moreno, (2015). “Se ocupa de la clasificación, acumulación y control de los consumos de materiales y de identificar los diferentes gastos a cada centro de costos de tal manera que sirvan para determinar: los costos de producto elaborado y de las diversas funciones de la empresa con el fin de lograr una explotación económica, eficiente y lucrativa”.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Analizar la incidencia del control de las etapas de producción en la determinación de los costos del cultivo, en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro, con la finalidad de la identificación de errores y la demostración de soluciones apropiadas para el manejo de los costos de cultivo.

1.4.2 Objetivos específicos

1. Determinar las actividades de control que se ejecutan en las etapas de producción con el objeto del mejoramiento de la productividad.
2. Establecer de qué forma se calculan los costos de cultivo en el Centro Turístico San Isidro, con la finalidad de la identificación de errores y puntos de mejora.
3. Proponer un método de costeo, para determinación del manejo de los costos de producción en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro.

1.5 Preguntas de reflexión

- ✓ ¿Qué actividades de control se realizan en las etapas de producción en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro?
- ✓ ¿De qué forma se calculan los costos de cultivo en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro?
- ✓ ¿Qué estrategias de solución se establecen para contrarrestar el inadecuado manejo de los costos de cultivo en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro?

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

2.1 Marco teórico

El impacto de la Contabilidad de Costos en la zona truchícola es de gran importancia, considerando los factores de cultivo y las etapas que se debe incurrir para la producción de trucha arco iris, debido al progreso que ha logrado este sector se ha visto la necesidad de observar cuales fases de costeo son las mejores al momento de determinar los precios del producto, es así como manifiesta el autor Muñoz, Carneiro & Abimorad (2017): *“Se recomienda evaluar económicamente los costos de producción de la trucha para determinar cuál sería la más eficiente en términos de rentabilidad”* (pág. 7).

A raíz del crecimiento económico en el cultivo de trucha, las entidades dedicadas a la producción de peses ven la necesidad de incorporar etapas de cultivo con estándares de cálculo utilizados para la mejora y toma de decisiones. Es así como una de las principales ciencias aparece, en el argumento de Chacón, Bustos y Rojas (2016): *“El surgimiento de la Contabilidad de Costos como una disciplina contable con carácter científico, se ubica a finales del siglo XIX, por lo que se le considera un área de conocimiento joven y aún en formación”* (pág. 40).

Según Gómez (2015): *“La planeación de la producción es un elemento importante en cualquier empresa puesto que ella se apropia de la utilización de los recursos existentes, dentro de la planificación se tiene en cuenta: materiales, mano de obra, maquinaria, equipos y método de producción”* (pág. 35), en el cual hace referencia al desconocimiento de los procesos o etapas de producción por parte de los artesanos, han existido pérdidas considerables, ya que se toman decisiones de acuerdo a la experiencia.

De acuerdo con el autor, describe la existencia de ciertos pasos para la mejora del cultivo de la trucha arcoíris, escrita por Panné (2015): Entre los requisitos a considerarse, debe tenerse en cuenta:

- Disponibilidad de terreno apto para construcción de estanques excavados, o sobre levados en piedra bocha o piedra bola, o bien, en ladrillos cementados, con los cuidados de construcción necesarios para su estanqueidad.
- Disponibilidad de vehículo utilitario para transporte de alevinos, juveniles, adquisición de alimentos y envío de producto final ha mercado.
- Cercanía a un establecimiento productor de alevinos de trucha arco-iris (privado o estatal), o posibilidades de recibirlos por ruta apta.
- Disponibilidad de caminos transitables durante todo el año.
- Acceso a asesoramiento, especialmente durante el primer año de cultivo (pág. 1).

Si bien se ha probado que el cultivo de trucha ha evolucionado con relación al tiempo, permitiendo obtener un enfoque de crecimiento económico estatal, en palabras de García, Gallego, Espinoza, García y Arriaga (2015): *“La acuicultura ha tenido un crecimiento acelerado en los últimos años, no se debe entender como la gran solución económica para un determinado sector; si no como un aporte que permitirá trabajar con retornos económicos razonables”* (pág. 60).

De igual forma una de las principales contribuciones investigativas sobre el tema fue “Business engineering”, escrita por Arroyo Gordillo & Kleeberg Hidalgo (2015), en la cual establece que, existen algunos factores que perjudican el desarrollo de las truchícolas, es así que uno de las razones más importantes son los costos, se debe: *“La contaminación en algunos cuerpos de agua y una escasa infraestructura de plantas de procesamiento y frío poscosecha; el incremento en los costos de alimento balanceado y las difíciles condiciones de transporte y comunicaciones”* (pág. 71).

Es importante mencionar que la trucha arco iris cuenta con ácidos grasos, localizados en los desechos de la especie, los mismos que son aprovechados al máximo con la finalidad de obtener otros productos que permite el crecimiento económico. Estos productos se han venido obteniendo de forma artesanal, pero con el tiempo se ha visto la necesidad de adaptar factores de costo y métodos de producción, en el argumento de Ruales, Torres, Hincapié y Londoño (2014): *“Muchos factores han incrementado la necesidad de desarrollar nuevas técnicas*

para la obtención de diferentes productos con varios propósitos, entre ellas, el elevado precio de solventes orgánicos, restricciones medioambientales y el requerimiento de productos con extremada pureza por parte de las industrias médicas y alimenticias” (pág. 298).

La gran mayoría de los productores de trucha arco iris, que son considerados truchicolos artesanales no saben con exactitud el costo de cultivo de los peses, de esta forma no logrando determinar el precio unitario, argumentado por Flores & Yapuchura (2016): *“Los productores no saben con exactitud el costo de producción por unidad de medida, en este caso el costo de producir un kilogramo de trucha y las utilidades obtenidas” (pág. 8).*

Finalmente en relación a la determinación de los costos por unidad de cada trucha, es importante adquirir métodos de calidad, lo cual van de la mano de los métodos de costeo, en palabras de Torres & Callegari (2016): “La implementación de un proyecto de calidad trae consigo costos y beneficios, siendo un desafío enfrentar la necesidad de valorar esos costos y beneficios de la forma más objetiva”, logrando tomar decisiones que permitan a entidad crecer de forma progresiva, es así como el autor hace énfasis a la implementación de métodos de calidad, “La finalidad de reconocer ítems de beneficios y costos asociados a proyectos de mejora de la calidad permitiría disponer de criterios más objetivos para lograr que el proceso de toma de decisiones sea más eficaz, atractivo y consistente” (pág. 3).

Con estas referencias se puede observar que la investigación es una temática de gran interés que es abordada e indagada en la actualidad, por lo tanto, cuenta con información de estudios realizados , los mismos que aportan averiguaciones relevantes, permitiendo el desarrollo de la investigación.

2.1.1 Contabilidad de costos

En el término de Sinisterra, (2016) *“La contabilidad de costos, por su parte, genera información para uso interno y externo, y tiene que ver con la determinación del costo de un producto específico o actividad” (pág. 22).* En otras palabras, la

contabilidad de costos permite la determinación del coste real de cada uno de los productos que posee una empresa, pudiendo así determinar su precio de venta y logrando determinar su porcentaje de utilidad.

En la actualidad la Contabilidad de Costos es una herramienta muy importante en las empresas que se dedican a la producción, debido a que, dicha herramienta determina los costos de cada producto, tal como lo afirma Jiménez, (2017) *“Generalmente, por Contabilidad de Costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio”*, a demás menciona que la Contabilidad de Costos, *“Se le considera un subsistema de la contabilidad general, al que le corresponde la manipulación detallada de la información pertinente a la fabricación de un producto, para la determinación de su costo final”* (pág. 13).

Es trascendental mencionar, los argumentos establecidos por el autor Hidalgo, (20017):

La Contabilidad de Costos llamada también Contabilidad Analítica, es una rama de la ciencia contable, destinada a medir los factores productivos de los bienes económicos de cambio, considerando las materias primas, mano de obra y gastos fabricación y costos de distribución (Gastos de venta, gastos de administración y gastos financieros). Así como también medir los factores de prestación de servicios de cualquier naturaleza (pág. 18).

2.1.2 Importancia de la contabilidad de costos

Según Hidalgo, (20017, pág. 23) Exterioriza, la importancia de la contabilidad de costos en la actividad de una entidad:

- Plantear la explotación u operación sistemática y por anticipado.
- Obtener una explotación u operativo eficiente.

- Reducir al mismo el desecho, el desperdicio y la pérdida por fabricación. Alcanzar los objetivos planteados en la explotación.
- Mejorar los procesos, los métodos y los procedimientos de fabricación.
- Conservar los recursos e insumos.
- Evaluar el rendimiento del personal.

2.1.3 Finalidad de la contabilidad de costos

La Contabilidad de Costos se basa en determinar el método adecuado de conteo, que permite establecer provisiones de costo, en la opinión de Nain , Oswaldo, & Tomas , (20014, pág. 14):

- Determinar las bases de evaluación de ciertos elementos del balance.
- Explicar los resultados mediante la acumulación del costo de los productos para su comparación con el precio de venta.
- Establecer provisiones de costos y de ingresos de explotación.
- Constatar la realización y explicar las desviaciones que resulten entre provisiones y los datos reales.

2.1.4 Objetivos de la contabilidad de costos

Una vez identificado los objetivos de la Contabilidad de Costos, la entidad lograr establecer de forma ordenada los métodos de costeo, que permitirá observar cuál de ellos es adecuado para su organización, conforme con Jiménez, (2016, pág. 13):

- Acumular los datos de costos para determinar costo unitario del producto fabricado.
- Facilitar información para la planificación de los procesos productivos.
- Contribuir al control de los procesos productivos.
- Facilitar información para la elaboración de presupuestos generales y estudios económicos de la empresa.
- Facilitar la racionalidad en la toma de decisiones.

Según Apaza, (2015), menciona que *“Los objetivos que persigue la contabilidad de costos es medir y controlar los costos de bienes económicos que se viene*

produciendo o se piensa producir como sustituto de otro bien, tomando en cuenta la competencia de mercado”, además el autor fundamenta que, “La contabilidad de costos proporciona el máximo de información sobre el costo unitario del bien que se viene produciendo señalando el cumplimiento de los factores productivos presupuestados o las desviaciones de los mismos para la toma de decisiones por parte de los ejecutivos de producción”. Por medio de las consideraciones del autor se logra observar los objetivos:

- Controla los gastos de gestión en cada centro de responsabilidad.
- Controla la eficiencia en el empleo de los factores productivos, comparando los costos unitarios en el tiempo entre sí o con factores predeterminados, para evaluar las variaciones existentes en los diferentes centros de producción.
- Presta los informes de producción oportunamente, preciso y exacto, relevando las condiciones y situaciones de trabajo, así como facilitar la supervisión o inspección en forma efectivo del proceso productivo y contribuye a la obtención de mayores utilidades o rendimientos del capital invertido.
- Contribuye eficientemente a la formulación de un presupuesto de los factores productivos y la programación de costos de la gestión económica futura mediante la proyección de valores históricos de una actividad.
- Permite mejorar los procesos, los métodos y los procedimientos de fabricación u operación.
- Permite evaluar o justificar determinadas alternativas o decisiones de naturaleza económica, gracias a la información detallada del costo unitario y total.
- Permite establecer las curvas de demanda del producto para determinar precio, volumen físico demandado. Así como establecer el equilibrio, costo marginal, ingreso marginal y utilidad marginal (pág. 15).

2.1.5 Clasificación de los costos

La identificación de los costos es primordial al momento de la determinación de qué tipo de costeo puede regirse la empresa, debido a que, no todas las entidades cuentan con el mismo nivel de producción o producción semejante, es así como el autor Morelos, (2015, pág. 50), establece la siguiente clasificación:

2.1.5.1 De acuerdo a su grado de variabilidad.

- **Costos Fijos**

Permanecen constantes en su magnitud independientemente de cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas.

Costos fijos de producción. Son todos los que no sufren modificaciones a pesar de que la producción aumenta o disminuye.

Costos fijos de distribución, administración y financiamiento. Son aquellos que a su vez permanecen constantes independientemente del volumen de ventas logradas (Morelos, 2018, pág. 50).

- **Costos Variables**

Son aquellas cuya magnitud cambia en razón directa del volumen de las operaciones realizadas.

Los costos variables de producción son los que sufren aumentos o disminuciones proporcionales a los recursos en el volumen de la producción. Costos variables de distribución y financiamiento. Serán aquellos que cambien en proporción a las modificaciones sufridas por el volumen de ventas.

Los costos variables en cuanto a volumen van hacer variables y en cuanto a unidad van hacer fijos. Los costos fijos en cuanto a volumen van hacer fijos y en cuanto a unidad van hacer variables (Morelos, 2018, pág. 51).

2.1.5.2 De acuerdo a su grado de control

- **Costos Controlables.**

Son aquellos cuya magnitud pueda incrementarse o reducirse por decisiones más o menos inmediatas de los directores o de los jefes de departamento (Morelos, 2018, pág. 51).

- **Costos no Controlables.**

Son aquellos que no pueden aumentarse o reducirse inmediatamente porque son consecuencia de inversión, compromiso u obligaciones contraídas anteriormente, por lo que deben depreciarse, amortizarse o cumplirse como: depreciaciones, sueldos, gastos, etc (Morelos, 2018, pág. 51).

2.1.5.3 De acuerdo a su régimen de producción

- **Lineal**

Como su nombre lo sugiere en este tipo de industria una o varias materias principales se someten a uno o varios procesos consecutivos de transformación, hasta la obtención del o de los productos elaborados. La producción en estas condiciones asume la forma de una o de varias líneas rectas de principio a fin. Por ejemplo: en la industria de fabricación del papel en la que la materia prima se somete a varios procesos: trazado, descortezado, hervido, formación de pasta hasta la elaboración del producto terminado (Morelos, 2018, pág. 52).

- **Convergente**

En estas industrias los productos se transforman inicialmente a través de procesos elaborados y posteriormente las partes o piezas elaboradas se arman o mezclan o fusionan a un proceso consecutivo (Morelos, 2018, pág. 52).

- **Divergente**

En estas industrias el hecho de que partiendo de una materia prima básica que puede sujetarse a uno o varios procesos iniciales de transformación se rompe por así decirlo, se separa o subdivide, surgiendo simultáneamente diversos productos o subproductos y cada uno de estos se someterán a uno o varios procesos propios de transformación hasta la obtención de los diversos productos elaborados (Morelos, 2018, pág. 52).

2.1.6 Sistema de costos

En términos de Acosta, (2016), el sistema de costos *“Es un sistema de cuentas, frecuentemente auxiliares del mayor general, en donde se lleva el conjunto de registros de una empresa industrial, controlando cuantitativamente las operaciones productivas, permitiendo determinar el costo de los productos, procesos o servicios y proporcionando información detallada y oportuna sobre las mismas”*.

El sistema de costos permite llevar en forma conjunta toda la información necesaria para la estimación del coste de los productos que fabrica la entidad, este sistema además permite realizar estados de costeo, para la toma de decisiones.

2.1.7 Costos históricos

Los costos históricos permiten obtener una visión antedicha a la conclusión con la finalidad de fijar los costos de la producción, así logrando establecerlo antes y después del periodo.

Según Parra, (2017) *“Son los costos que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de producción, esto es que se producen antes y se determinan después”* (pág. 34).

- **Costo por orden**

Costo por orden es aquel que se aplica cuando los trabajos pueden ser materialmente separados durante el proceso lo que implica que cada trabajo puede identificarse físicamente dentro del taller y que su evolución puede ser acompañada hasta la terminación.

Costo por orden es un sistema que es aplicable a aquellas industrias en las que la materia prima es posible de ser identificados y valorizados de las diferentes etapas de su proceso de transformación hasta convertirse en productos terminados (Parra, 2017, pág. 35).

- **Costo por proceso**

En términos de Jaramillo, (2015), sostiene que *“Un sistema de costos por proceso todo los costos de un periodo se recopilan sin tratar de asignar las unidades específicas de producción, este sistema se aplica cuando la fábrica elabora un producto como cemento o cuando la diferencia entre distintos tipos de productos no es esencial”* (pág. 10).

- **Costos de absorción**

Para Shikant, Foster, & Horngren, (2016), los costos de absorción *“Es cuando el costo de transformación está integrado de por la materia prima, los salarios directos y los cargos indirectos fijos y variables de fabricación es decir son costos que tratan de absorber dentro del costo unitario de los productos la mayor cantidad de gastos que les sea posible”* (pág. 17).

- **Costo de Producción**

Vejar, (2016, pág. 28) menciona *“Son las que se generan en el proceso de transformación de la materia prima en productos terminados”*, se dividen en:

- Costo de materia prima que está integrado de los materiales.
- Costo de mano de obra que es el costo que intervine directamente el hombre en la transformación del producto.
- Gastos de fabricación.
- Costos de distribución y administración.

1. Materia Prima

Según Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2015) Especifica que es el primer elemento o factor de la producción, son elementos que la naturaleza otorga al hombre, que puede ser de origen, mineral, vegetal y animal. Los de origen mineral se tienen los productos semielaborados como el hierro, plomo, oro, varilla de fierro,

hojalatas, alambión, barras de acero, etc. Los de origen vegetal, como ejemplo podemos nombrar las molineras que transforman el trigo en harina, aceite vegetal, etc. Las de origen animal, podemos citar; las empresas ganaderas, que se encargan de criar vacuno, porcino de cuyas crías produce carne, que sirven para el consumo humano y para las empresas de embutidos y las lanas o fibras sirvan a las industrias fabriles para la elaboración de hilos, etc (pág. 40).

- **Materiales Directos**

Denominado también materia prima esencial a los que sirven de base para fabricar un producto, sin las cuales no es posible la elaboración de un producto y son los que realmente forman parte del producto, sin cuya base sería imposible producirlos bienes deseados Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2017, pág 40).

- **Materiales indirectos**

También es denominado materia prima complementarias o auxiliares, además también indica son aquellos que tienen una importancia secundaria en la preparación del producto, estos representan suministros que se utilizan para toda la producción en su conjunto y su consumo por unidad producida no puede individualizarse, porque sería antieconómico hacerlo Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2017, pág 42).

2. Mano de Obra

Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2017, pág. 41), menciona, “*Está representada por la remuneración de los trabajadores que participan en la producción o también podríamos decir. Es el esfuerzo desarrollado para transformar la materia prima o es el costo del trabajo humano que pueden identificarse con unidades específicas del producto*”. Existen dos tipos:

- a) Mano de obra directa
- b) Mano de obra indirecta

- **Mano de Obra Directa**

Es llamado también salario, aquella que se aplica directamente al producto a elaborar. Constituido por un conjunto de trabajo físico, se dice mano de obra directa porque el obrero está en relación directa con la materia prima y es el que transforma directamente la materia prima Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2017, pág 41).

- **Mano de Obra**

Se refiere a los sueldos o es la remuneración al trabajo intelectual, manual y de otras formas que requieren dar el valor monetario y en ninguna forma se puede atribuir específicamente a un producto o a un proceso determinado, trabajan para la empresa pero no intervienen directamente en la preparación del producto Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2017, pág 41).

Otros Gastos de Producción

Ayuso, Barrachina, Garrigos, Tamarit, & Urquidi, (2017, pág 42) Indica, que los gastos de producción más comunes son:

- Luz para el alumbrado para el departamento de preparación y funcionamiento de artefactos electrodomésticos.
- Agua: Elemento indispensable.
- Combustible
- Mantenimiento de equipos del departamento de producción.
- Depreciación del local y maquinarias.

2.1.8 Utilidad (ganancia)

En términos de Guerrero, (2018) *“Beneficio de orden económico obtenido por una empresa en el curso de sus operaciones, además se menciona que el valor del*

producto vendido, descontando el costo de los insumos y la depreciación, pagos a los factores contratados, tales como salarios, intereses y arriendos” (pág. 10). Por lo tanto, la ganancia es la gratificación obtenida de los beneficios que se realiza en la actividad comercial o productiva de una empresa.

2.1.9 Rentabilidad.

Guerrero, (2018) *“La rentabilidad es la capacidad que tiene algo para generar suficiente utilidad por ejemplo, un negocio es rentable cuando genera mayores ingresos que egresos, un cliente es rentable cuando genera mayores ingresos que gastos, un área o empresa es rentable cuando genera mayores ingresos que costos” (pág. 15).*

$$R = \frac{\text{Ventas Totales}}{\text{Costos Totales}} * 100$$

2.1.10 Punto de equilibrio

En terminos de Guerrero, (2018) El punto de Equilibrio es el punto de actividad donde el ingreso total es igual al costo total, donde no se gana ni se pierde en una actividad de producción, también se denomina al punto de equilibrio aquel punto de actividad (volumen de ventas) donde los ingresos totales y los gastos totales son iguales es decir no existe ni utilidad ni perdida (pág. 20).

$$C.V.U = \frac{\text{Costo Variable}}{\text{Producción Obtenida}}$$

$$M.C.M. = \text{Precio de venta} - C.V.U.$$

$$P.E = \frac{\text{Costo Fijo}}{M.C.M}$$

Dónde:

C.V.U. = Costo Variable Unitario

M.C.M.= Margen de Contribución Marginal

P.E. = Punto de Equilibrio

2.1.11 NIC 41 Agricultura

La NIC 41 establece la forma contable como deben ser medidos y reconocidos los activos biológicos y agrícolas, lo cual es un tema que no cubre las NIIF. Los activos biológicos son la gestión de una empresa en la transformación, crecimiento de animales vivos o plantas que son para la venta.

También es importante señalar que los tres elementos del costo para el sector piscicultor se lo identifica como:

- Materiales e insumos
- Sueldos y salarios
- Otros bienes y servicios

Según IASC, (2003) 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.

- Un activo biológico: es un animal vivo o una planta.

- La transformación biológica: comprende los procesos de crecimiento, degradación, producción y procreación que son la causa de los cambios cualitativos o cuantitativos en los activos biológicos.
- Un grupo de activos biológicos: es una agrupación de animales vivos o de plantas que sean similares.

La transformación biológica da lugar a los siguientes tipos de resultados:

- cambios en los activos, a través de (i) crecimiento (un incremento en la cantidad o una mejora en la calidad de cierto animal o planta); (ii) degradación (un decremento en la cantidad o un deterioro en la calidad del animal o planta), o bien (iii) procreación (obtención de plantas o animales vivos adicionales); o bien
- obtención de productos agrícolas, tal como el látex, la hoja de té, la lana y la leche.

2.1.11.1 Reconocimiento y medición

La empresa debe proceder a reconocer un activo biológico o un producto agrícola cuando, y sólo cuando:

- a. la empresa controla el activo como resultado de sucesos pasados;
- b. es probable que fluyan a la empresa beneficios económicos futuros asociados con el activo; y
- c. el valor razonable o el costo del activo puedan ser medidos de forma fiable.

En la actividad agrícola, el control puede ponerse en evidencia mediante, por ejemplo, la propiedad legal del ganado vacuno y el marcado con hierro o por otro medio de las reses en el momento de la adquisición, el nacimiento o el destete. Los beneficios futuros se evalúan, normalmente, por medición de los atributos físicos significativos.

Un activo biológico debe ser medido, tanto en el momento de su reconocimiento inicial como en la fecha de cada balance, a su valor razonable menos los costos

estimados hasta el punto de venta, excepto en el caso, descrito en el párrafo 30, de que el valor razonable no pueda ser medido con fiabilidad IASC, (2003).

2.1.11.2 Valor razonable

La determinación del valor razonable de un activo biológico, o de un producto agrícola, puede verse facilitada al agrupar los activos biológicos o los productos agrícolas de acuerdo con sus atributos más significativos, como por ejemplo, la edad o la calidad. La empresa seleccionará los atributos que se correspondan con los usados en el mercado como base para la fijación de los precios IASC, (2003).

2.2 Acuicultura

La acuicultura es considerada una de las actividades más importantes en el área comercial y productiva de nuestro país, debido al gran avance que se ha logrado en los últimos tiempos, es así como el autor Yapuchura, (2016) conceptualiza la acuicultura como *“La actividad que consiste en el cultivo o repoblamiento de especies hidrobiológicas, en su ciclo completo o un medio seleccionado y controlado sea en aguas marinas y continentales”* (pág. 5).

2.2.1 Fases del proceso productivo de la trucha

La Trucha arcoíris se establece por fases evolucionarias, que deben cumplir una estimación de seis meses para obtener su peso normal, el mismo que sirve para la comercialización, para el autor García , (2015, pág. 3) existen varias fases como:

- **Ova.-** Son los huevos fecundados que después de un promedio aproximado de 30 días de incubación, eclosionan para convertirse en larva.
- **Alevino.-** Son peces pequeños que miden de 3 cm. A 10 cm. Con un peso que oscila entre 1.5 gr. A 20 gr.
- **Juvenil.-** Son peces que miden de 10 cm. A 15 cm. Cuyo peso es generalmente de 20 gr. A 100 gr.

- **Comercial.-** Es la etapa especial, donde los peces han recibido el proceso de engorde para ser comercializados, estos miden 15 cm. A 22 cm. Con un peso de 100 a 200 gr.

- **b.2.3. Aspectos Ecológicos**

Para la producción de trucha es importante que su aspecto ecológico sea el idóneo para el cultivo, caso contrario no se lograra lo predico sino existirá grandes pérdidas económicas, debido a que no será posible establecer el negocio.

En términos de Scacco , (2016, pág. 7) considera los siguientes aspectos ecológicos:

- **Hábitat.-** El hábitat natural de la trucha son los ríos, lagos y lagunas de aguas frías, limpias y cristalinas; típicas de los ríos de alta montaña. La “trucha arco iris” prefiere las corrientes moderadas y ocupa generalmente los tramos medios de fondos pedregosos y de moderada vegetación. Son peces de agua frías, aunque el grado de tolerancia a la temperatura es amplio, pudiendo subsistir a temperaturas de 25°C durante varios días y a límites inferiores cercanos a la congelación Scacco , (2016, pág. 7).
- **Distribución.-** En el Perú se distribuye en casi todos los ambientes dulce acuícolas de la sierra, al haberse adaptado a los ríos, lagunas y lagos de las zonas altoandinas. Su distribución en los ríos se halla continuamente alterada por su gran movilidad, pues migran de una zona a otra, dependiendo de la estación del año, estadio biológico, de las horas del día, del tipo de alimento, épocas de reproducción, etc Scacco , (2016, pág. 8).
- **Predadores.-** En sus primeros estadios (ovas, larvas y alevines), tienen como predadores a otros peces de mayor tamaño, las aves, como la gaviota y la garza gris. Al estado adulto, es capturada por el hombre Scacco , (2016, pág. 8).
- **Alimentación.-** La trucha es un pez de hábito carnívoro y se alimenta en la naturaleza de presas vivas, como insectos en estado larvario, moluscos, crustáceos, gusanos, renacuajos y peces pequeños Scacco , (2016, pág. 8).

- **Competidores.-** En los ambientes naturales a nivel de alevines, sus principales competidores son los peces nativos, luego a medida que va desarrollando preda a los peces nativos, ya que es muy voraz. La trucha como predador es territorial, vive en un área o espacio que defiende desde que es alevín y comienza a comer, ocupa un sitio determinado en posición contraria a la corriente del río, que solo abandonará cuando pase un organismo vivo que le sirva de alimento o cuando quiera expulsar de él a otro congénere, a medida que va adquiriendo mayor tamaño tiene mayor agresividad y trata de expandir su territorio obligando a los pequeños a emigrar o colonizar otras partes del río Scacco , (2016, pág. 8).

2.2.2 Parámetros de cultivo

- **Recurso Hídrico:** El cuerpo de agua a utilizar, debe poseer características adecuadas en cuanto a su cantidad (caudal) y calidad (factores físico – químicos y biológicos). Las propiedades físicas, como temperatura, pH, oxígeno, transparencia, turbidez, etc, pueden estar sometidas a variaciones bruscas por la influencia de factores externos, fundamentalmente a cambios atmosféricos y climáticos. Las propiedades químicas, sin embargo son mucho más estables y sus variaciones son mínimas, salvo casos excepcionales en los que una contaminación pueda producir efectos irreversibles. La calidad del agua desde el punto de vista biológico, está condicionada a la ausencia o presencia de organismos vivos en el ecosistema acuático, así como a la mayor o menor presencia de agentes patógenos Scacco , (2016, pág. 10).
- **Terreno:** Se debe asegurar una extensión de terreno suficiente, de preferencia de consistencia arcillosa, a fin e evitar filtraciones y pérdidas de agua. El terreno debe estar ubicado cerca al recurso hídrico y tener una pendiente topográfica moderada, entre 2 a 3 % Scacco , (2016, pág. 10).

2.2.3 Instalaciones para el cultivo

2.2.3.1 Estanques

El método más utilizado para el cultivo de truchas, son los estanques, debido a su margen de abastecimiento de gran magnitud, ya que permite cultivar gran cantidad de truchas en un solo estanque, es así como el autor Hurtado, (2015, pág. 16) define los estanques como *“Recinto cerrado donde se almacena y circula una determinada cantidad del recurso hídrico, a fin de permitir el confinamiento de los peces para lograr su crianza y desarrollo, a expensas de una alimentación ofrecida por el piscicultor”*, a su vez menciona que *“Un estanque hace las veces de un hábitat artificial capaz de satisfacer las exigencias biológicas del animal en su medio natural, siendo de responsabilidad del piscicultor a su vez, la atención de las necesidades alimenticias y de protección sanitaria de los peces en cultivo, a fin de obtener resultados favorables en los niveles de producción esperados”*.

Tipo de Estanques:

Estanque semi-natural.- Cuerpo de agua confinado que sufren cierto acondicionamiento por parte del hombre y se utiliza de preferencia aquel que se encuentran sobre terreno arcilloso, a fin de evitar filtraciones Hurtado, (2015, pág. 16).

Estanque artificial.- Diseñado y construido especialmente con fines piscícolas, puede ser a tajo abierto o con material de concreto armado (cemento, ladrillo, refuerzo de piedras, etc. Hurtado, (2015, pág. 16).

Estanque de presa.- Puede construirse a manera de un embalse y también como una secuencia de estanques aprovechando un declive del terreno, también es conocido como estanque con dique o de interceptación, generalmente se instala en la parte más baja de un valle, construyéndose un muro transversal que forma una pequeña presa de contención. El agua para este estanque proviene generalmente de un manantial o pequeños cursos de agua Hurtado, (2015, pág. 17).

Estanques de derivación.- Se construyen aprovechando las características topográficas del terreno, de tal manera que el agua que los abastece es derivada del río, riachuelo o manantial hacia los estanques mediante un canal. Según la topografía del terreno y la cantidad de agua a utilizar dentro de los estanques de derivación, se pueden clasificar en:

- **Estanques en rosario o serie.-** Se encuentran uno a continuación de otro, unidos por un solo canal, el abastecimiento del agua se produce mediante la llegada del canal al primer estanque, y el agua que sale de éste ingresa al siguiente y así sucesivamente Hurtado, (2015, pág. 18).
- **Estanques en paralelo.-** Se construye uno al costado del otro en forma paralela presentando cada uno de ellos abastecimiento y desagüe independiente que facilita la limpieza Hurtado, (2015, pág. 18).
- **Estanques mixto.-** Son estanques en paralelo y continuo Hurtado, (2015, pág. 18).

2.2.4 Alimentación

Blanco, (2015) *“Es un aspecto muy importante que se debe tener en cuenta a fin de proporcionarles el alimento adecuado, la ración adecuada en el momento adecuado. El alimento debe cubrir las necesidades de los peces tanto en lo que a energía se refiere, como a los diferentes tipos de aminoácidos y nutrientes que son requeridos para su desarrollo y crecimiento”* (pág. 5).

2.2.5 Proceso de reproducción

La trucha arco iris es una especie ovípara cuya fecundación es externa, para reproducirse requiere alcanzar la madurez sexual, la que se presenta aproximadamente a los 3 años de edad en las hembras y a los 2 a 2 1/2 años en los machos. Las tallas promedio en que la trucha inicia el desove es variable, generalmente entre los 20 a 25 cm. en el caso de los machos y de 25 a 35 cm. en las

hembras, no siendo esta una regla fija, ya que la madurez depende de muchos factores ambientales Blanco, (2015, pág. 15).

2.2.6 Reproducción natural

En ambientes naturales la trucha alcanza la madurez sexual a partir de los dos años, como todos los salmonidos remonta las corrientes para desovar hasta encontrar lugares ideales, áreas poco profundas con fondo de arena y grava, donde la hembra con movimientos de la aleta caudal hace una especie de nido y deposita los óvulos, los que luego son fecundados por el macho siendo la fecundación externa Blanco, (2015, pág. 15).

Los síntomas más característicos de la hembra en períodos de reproducción es que el vientre se nota abultado por los huevos, muestra el poro genital turgente y rosáceo. El macho presenta el cuerpo más alargado y la primera aleta dorsal teñida ligeramente de blanco. El tiempo de incubación de los huevos varía de acuerdo a la temperatura del agua y puede estar generalmente entre 20 y 35 días, luego eclosionan y dan lugar a las larvas provistas de unas bolsas abdominales, denominada saco vitelino, del cual se provee de las sustancias alimenticias necesarias hasta que estén en capacidad de obtener su propio alimento Blanco, (2015, pág. 15).

2.2.7 Factores que afectan la producción

Hace mucho tiempo existían pocos factores que afectan el cultivo de la trucha, debido al bajo nivel de contaminación de las aguas de regadío, actualmente la contaminación y los factores han evolucionado en gran magnitud, es así como el autor Gonzales, (2016) menciona los siguientes factores:

- **Asociado al pez.-** Comportamiento del animal según estadio biológico, requerimiento nutricional, exigencia medio – ambiental, tasa de crecimiento, asimilación de alimento, historial sanitario, factor de condición, canibalismo, captación de oxígeno, generación de sólidos fecales, stress, adaptación a elevadas densidades de carga, etc Gonzales, (2016, pág. 14).

- **Asociado al agua.-** Oxígeno Disuelto, nitrito, nitratos, alcalinidad total, pH, caudal, amonio, sólidos suspendidos, sólidos sedimentados, temperatura, transparencia, contaminantes, DBO, viscosidad. c) Asociado al Confinamiento.- Volumen de agua, velocidad de agua, profundidad del estanque, recambio de agua, diseño de salidas, forma del estanque, etc Gonzales, (2016, pág. 14).
- **Asociado a la nutrición.-** Tasa de alimentación, forma de alimentación, calidad nutricional del alimento, almacenamiento de alimento, etc Gonzales, (2016, pág. 14).
- **Asociado al Manejo.-** Técnicas de muestreo, frecuencia de muestreos, técnicas de alimentación, densidad de carga, mantenimiento de los estanques, limpieza de los estanques, clasificación de tallas, manipuleo de reproductores, planificación de la producción, etc Gonzales, (2016, pág. 14).

2.2.8 Sanidad piscícola

Mateo, (2017). Dentro de la tecnología de cultivo, la sanidad ocupa un lugar de interés por la necesidad que existe de conocer los procedimientos para prevenir y controlar las enfermedades que potencialmente limitan la producción. La prevención de las enfermedades es el mejor elemento de control y juega un papel importante en los cultivos de peces, teniendo en cuenta los cuidados de higiene de los estanques, el manejo de una densidad de carga adecuada, etc. El piscicultor debe ser capaz de detectar algunos de los problemas de carencia nutricional o de enfermedades infecciosas más comunes, debe aprovechar operaciones de clasificación para examinar, medir y pesar a todos los peces, o cuando menos, a una muestra significativa, pero se debe tener en cuenta lo siguiente:

- **Equipos.-** Deberían ser mantenidos separados (uno para cada estanque si es posible) y ser desinfectados después de cada uso, si esto no es posible por lo menos una vez por semana Gonzales, (2016, pág. 17).
- **Estanques.-** Limpiar y desinfectar antes de usar si la naturaleza del estanque lo permite Gonzales, (2016, pág. 17).

- **Movimiento de peces.-** De tiempo en tiempo es necesario clasificarlos, pero las diferentes poblaciones o grupos de peces no deberán ser mezclados. Si un grupo muestra signos de enfermedad, este deberá estar mantenido en estanques individuales y no distribuido por toda la granja Gonzales, (2016, pág. 17).
- **Peces muertos.-** Deberán ser removidos diariamente e incinerados de inmediato. Las pérdidas de peces deberán ser registradas. Si el número de peces muertos se va incrementando podría deberse a condiciones inadecuadas del medio o a una enfermedad Gonzales, (2016, pág. 17).

Una vez identificado cada uno de los métodos de la Contabilidad de Costos, se pudo observar que el método más idóneo para el costeo de la producción de trucha arco iris es el “Costeo por procesos”. Varios autores aplican este método en la implementación de nuevas zonas truchícolas, además que es recomendable debido a que es un procedimiento de registro y control que nos permite terminar el valor de cada proceso o a su bien llamado etapas de producción.

Según Caballero (2015): *“Se emplea en aquellas empresas cuya producción es continua o en masa, existiendo uno o varios procesos para la transformación de materiales”*.

Además se ha tomado en cuenta el modelo de producción (FONDEPES), donde proponen modelos de hojas de cálculo para el debido registro y control de los elementos del costo.

Tabla N°3: Control de alimento

RUBRO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL KG
INICIO													
ALEVINAJE													
CRECIMIENTO													
TOTAL													

Elaborado: Estefania López

Fuente: FONDEPES

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Metodología e instrumentos de recolección de información

3.1.1 Modalidad de la investigación

Para la presente investigación se utilizara dos tipos que son necesarios para la determinación de resultados como es la investigación documental y la investigación de campo, la cual permitirá realizar el estudio pertinente en el lugar de los hechos, en el Centro Turístico San Isidro, donde se realizara la recolección de información.

3.1.1.1 De campo

Se determina que la investigación de Campo “*Es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos*” (Arias, 2012, pág. 23). Dicha modalidad de investigación permite la obtención de datos en contacto directo con el intérprete de los hechos.

Se aplicará esta modalidad debido a que, mediante la observación directa y la entrevista a los interesados en el lugar de los hechos, se obtendrá datos reales sobre como ejecutan el cultivo de la trucha arco iris, a la vez me permitirá determinar cada uno de los elementos del costo: Materiales e insumos, sueldos y salarios y otros bienes y servicios que servirá para el desarrollo de la propuesta.

3.1.1.2 Bibliográfica- documental

La investigación bibliográfica “*Es la clave en el desarrollo del conocimiento, ya que sistematiza, descubre y aporta nuevo conocimiento dando respuestas a la*

pregunta de investigación que le dio origen” (Méndez, 2008, pág. 30). Permite extender distintas conceptualizaciones de la investigación con el uso idóneo de revistas, libros, folletos, etc.

La investigación se respaldará por una serie de documentos que posee la empresa, además para el entendimiento de la investigación y los objetivos planteados nos apoyaremos en diferentes obras referente al tema, en la cual se ampliara, se recopilara y se profundizará la información encontrada en libros, textos e internet. De esta forma podremos sustentar debidamente el marco teórico y la información desplegada en el trabajo.

3.1.2 Enfoque de la investigación

El proyecto de investigación se enmarco en un enfoque cuali-cuantitativo porque es necesario identificar las características y el nivel de relación numérica que posee cada variable a investigar.

Se puede definir al enfoque cualitativo como *“La investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable”* (Castaño, 2002, pág. 7). Se logrará realizar un seguimiento para la determinación de las características de la variable independiente “control de las etapas de producción”.

El enfoque cuantitativo “Usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías” (Sampieri, 2006, pág. 15). Permitirá medir el

nivel de relación que posee la variable independiente “control de las etapas de producción” con la variable dependiente “costos de cultivo”.

3.1.3 Nivel o tipo de investigación

En el presente proyecto se utilizará una investigación exploratoria, descriptiva y correlacional.

3.1.3.1 Investigación exploratoria

El objetivo de realizar una investigación exploratoria *“Es, como su nombre lo indica, examinar o explorar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado nunca antes”*, donde nos permitirá *“conocer y ampliar el conocimiento sobre un fenómeno para precisar mejor el problema a investigar”* (Cazau, 2006, pág. 27).

La finalidad en la cual se emplea este tipo de investigación exploratoria es para examinar todo los datos relacionados con el problema en estudio, además que se necesita obtener un conocimiento previo del problema y el entorno que lo rodea. Para realizar el trabajo se adquirirá bibliografías que se relacionen con el tema, para a su vez proceder con la búsqueda de información en revistas, libros, leyes relacionadas, instituciones acorde a la problemática, páginas de internet, etc., de esta forma se podrá dominar el tema y dar una solución acertada.

3.1.3.2 Investigación descriptiva

Mediante la investigación descriptiva “*Se buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis*”, es decir la meta del estudio descriptivo es describir la situación o la variable en estudio con la recolección de información de cada una de ellas. “*Es decir miden, evalúan o recolectan datos sobre diversos conceptos (variables), aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar*” (Sampieri, 2006, pág. 81).

Mediante el empleo de la investigación descriptiva se podrá realizar la recopilación de los datos necesarios, dichos datos serán obtenidos por una encuesta, la misma que contiene preguntas relacionadas a las dos variables en estudio. Para que la investigación sea justificada se realizara la observación de cada uno de los procesos de producción y la comprensión de los costos de cultivo de la trucha arco iris.

3.1.3.3 Investigación correlacional

La investigación correlacional “*Asocia variables mediante un patrón predecible para un grupo o población*” logrando establecer la relación que existe entre las dos variables en estudio donde “*se pretenden responder a preguntas de investigación*” (Sampieri, 2006).

Para la investigación correlacional se procederá con la observación en el lugar de los hechos, mediante la visualización de los procesos se podrá determinar la correlación que poseen las dos variables dependiente e independiente, de tal forma que se podrá observar la relación o el impacto que ocasiona cuando una variable cambia de nivel.

3.2 Población, muestra, unidad de investigación

Según Quintana, (20016). “La investigación cuantitativa implica el uso de herramientas matemáticas para obtener resultados”. Mediante la observación se procederá a recopilar y analizar datos descriptivos y así estructurar el cuestionario con preguntas cerradas, permitiéndonos conocer sobre el proceso y las etapas de cultivo que utilizan, el tipo de materiales e insumos, el tiempo de la crianza y otros bienes y servicios; además se utilizará el lenguaje verbal, no verbal, escrito y visual donde se describen y se analizan temas, con la finalidad de elaborar las entrevistas.

La recolección de información se lo realizara mediante encuestas con un cuestionario con preguntas cerradas, el mismo que está dirigido a todos los departamentos del Centro Turístico San isidro, en la cual se aplicara una encuesta con la finalidad de determinar cómo los departamentos determinan los costos del cultivo de la trucha arcoíris.

Tabla N°4: Número de personas por departamento del Centros Turístico San Isidro

Departamentos	N° de personas
Gerente	1
Contabilidad	1
Administración	1
Ventas	3
Producción	3
TOTAL	9

Fuente: Centro Turístico San Isidro

Elaborado por: Estefania López

3.2.1 Población

Para la presente investigación la población está conformada por 9 personas de diferentes áreas del Centro Turístico San Isidro de la ciudad de Ambato.

3.2.2 Muestra

Debido al número de personas que forman parte del Centro Turístico San Isidro no se procederá a trabajar con una muestra sino con la totalidad de la población.

3.2.3 Unidad de investigación

La unidad de investigación es el Centro Turístico San Isidro, que se dedica al cultivo de truchas arco iris, la zona turística está ubicada en Picaihua, barrio La Floresta.

3.3 Operacionalización de las variables

3.3.1 Variable independiente: Control de las etapas de producción

Tabla N°5: Operacionalización de la variable independiente

CONCEPTO	CATEGORÍAS	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Control de las etapas de producción: El control de las etapas de producción, implica realizar un seguimiento de cómo se efectúan cada una de las actividades y la misma debe ser verificadas si se cumple en relación a los objetivos de utilización eficiente de recursos.	Etapas de Producción	Control de Etapas	¿Se controla que las etapas de producción inicien de acuerdo a su programación mensual?	Encuesta
			¿Se observa cuáles con las etapas que requieren mayor estudio para ser ejecutadas?	
			¿Se realizan registros de la producción mensual terminada?	
			¿Se realiza un registro de la trucha arco iris que por diferentes motivos muere?	
		Control de Materiales	¿Se establece quien es la persona que puede realizar pedidos de materiales e insumos a los proveedores?	
			¿Posee un espacio adecuado para el almacenamiento de materiales?	
			¿Se elaboran informes de los recursos que se utiliza en cada etapa de producción?	
			¿Al enviar materiales a la producción se utiliza notas de pedido?	
		Control de Personal	¿Los empleados que posee la zona turística son los necesarios?	
			¿Se realiza un control diario de la asistencia y puntualidad de los empleados?	
			¿Se controla el tiempo que se utiliza en cada etapa de producción?	
			¿Todos los empleados utilizan las herramientas necesarias de protección?	
		Control de Maquinaria y herramientas	¿La maquinaria con la que cuenta la producción es suficiente?	
	¿Existe un periodo de mantenimiento de la maquinaria?			
	¿La maquinaria se encuentra en buen estado de funcionamiento?			
	Evaluación	Cumplimiento	¿La producción programada es la misma a la terminada?	

			¿Se controla que se utilice el tiempo establecido en cada etapa de producción?	
			¿Se supervisa que los trabajadores cumplan con sus actividades al 100%?	

Fuente: Centro Turístico San Isidro

Elaborado por: Estefanía López

3.3.2 Variable dependiente: Costo de Cultivo

Tabla N°6: Operacionalización de la variable dependiente

CONCEPTO	CATEGORÍAS	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Costos de Cultivo: Los costos de producción o cultivo están formados por los tres elementos del costo como es: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, que son necesarios para la producción, lo cual permite que el producto este en óptimas condiciones para su distribución.	Elementos del Costo	Materiales e insumos	¿La zona turística cuenta con datos del área de cultivo para determinar el costo real de los materiales?	Encuesta
			¿Cree usted que existe despilfarro de materiales en la crianza de la trucha arco iris?	
		M/Costos de Producción	¿El costo de los materiales que se establece refleja el costo real de la misma?	
			Sueldos y Salarios	
		¿Los sueldos y salarios que se establece se reflejan de forma real?		
		Sueldos/Costos de Producción	¿Los incentivos o beneficios de los trabajadores forman parte de los sueldos y salarios?	
			Otros Bienes y Servicios	
		¿Existe una clasificación adecuada entre bienes y servicios Fijos y bienes y servicios Variables?		
		¿Se establece cual es el costo de otros bienes y servicios en cada etapa de cultivo?		
		BS/Costos de Producción	¿Cuenta con datos de las etapas de cultivo para determinar el costo de otros bienes y servicios?	

Fuente: Centro Turístico San Isidro

Elaborado por: Estefanía López

3.4 Descripción detallada del tratamiento de información de fuentes primarias y secundarias

3.4.1 Plan de recolección de información

Para el presente trabajo de investigación, se ha determinado como instrumento de investigación las encuestas, con el propósito de obtener información por medio de los principales involucrados en el control de las etapas de producción y la determinación de los costos del cultivo. Dicha encuesta se encuentra enfocada a la búsqueda de datos que permitan la determinación de exultados a continuación, se establece la encuesta para la obtención de información:

3.4.2 Fuentes de información primaria

Se considera fuentes de información primaria a las personas que se mantuvieron conversaciones para conocer el problema existente y el cual está siendo estudiado.

Tabla N°7: Descripción de fuentes primarias

CARGO	NOMBRE
GERENTE	Sr. Jaime López
CONTADOR	Ing. Maritza López
ADMINISTRADOR	Ing. Mónica López
JEFE DE PRODUCCIÓN	Ing. Carlos López

Fuente: Centro Turístico San Isidro

Elaborado por: Estefanía López

3.4.3 Fuente de información secundaria

La información de fuentes secundarias que se utilizó son las teorías de diferentes autores que fueron tomadas de libros, revistas científicas, documentos PDF y tesis para la elaboración del marco teórico que presenta la tesis.

3.4.4 Plan de recolección de información

- **Revisión de la información recogida**

Toda la información recogida del control de las etapas de producción y los costos de cultivo es sometida a estudio.

- **Tabulación de la información recogida según la variable**

Una vez analizada la información los resultados arrojados son tabulados.

- **Representación gráfica**

La representación gráfica permitirá la visualización de los resultados obtenidos mediante barras o en pastel.

3.4.5 Plan de análisis e interpretación de resultados

- **Análisis de resultados estadísticos**

Se acogen las relaciones que se asemejan al cumplimiento de los objetivos y la hipótesis.

- **Interpretación de resultados**

Con los datos investigados se desglosa información pertinente a los resultados obtenidos.

- **Comprobación de hipótesis**

Una vez verificado los resultado se procede a verificar que la hipótesis se haya cumplió según los objetivos planteados.

CAPÍTULO IV

DESARROLLO DEL ANÁLISIS DEL CASO

4.1. Análisis y categorización de la información

Los principales resultados de la investigación se ha obtenido realizando la encuesta a los 9 miembros o trabajadores del Centro Turístico San Isidro, la investigación está integrada por preguntas fundamentales que nos permitirá conocer información de las variables en estudio.

A continuación se desglosa los resultados obtenidos de la encuesta:

4.1.1. Principales resultados de la variable independiente

Indicador: Pedidos de la Materiales e Insumos

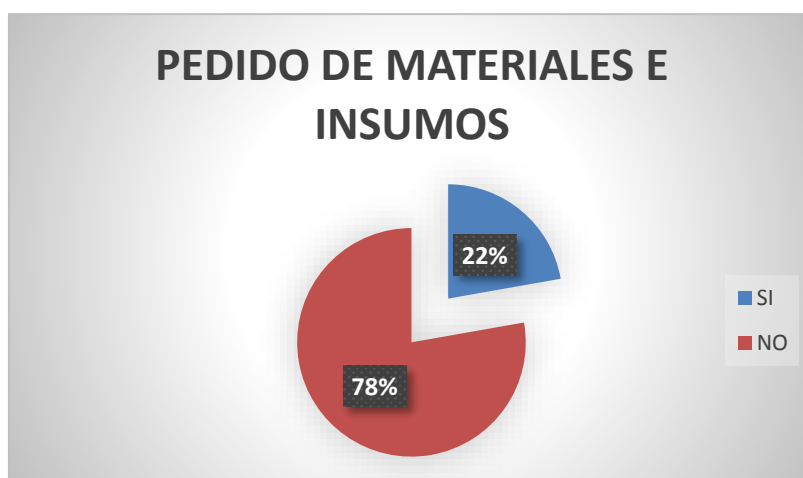
Tabla N°8: ¿La empresa realiza solicitudes de pedidos para la adquisición de la Materiales e Insumos?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	2	22%
NO	7	78%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°2: Porcentaje de respuestas positivas y negativas sobre pedidos de Materiales e Insumos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicada la encuesta, al indicador pedido de materiales e insumos. El 78% de las respuestas fueron negativas en cuanto a que la empresa no realiza un documento de solicitud para los materiales, debido a que en su mayoría lo realizan por una llamada telefónica. El otro 22% fue una respuesta positiva debido a que toman en consideración como control de solicitud a las llamadas telefónicas.

Interpretación

En el centro turístico realiza solicitudes de Materiales e Insumos mediante una llamada telefónica, el mismo que es solicitado por el gerente de la empresa. No se realiza un documento donde se desglose la cantidad solicitada, además que no se toma encuesta lo máximo o mínimo que debe ser pedido, porque no cuentan con documentación histórica.

Indicador: Solicitud de la Alevines

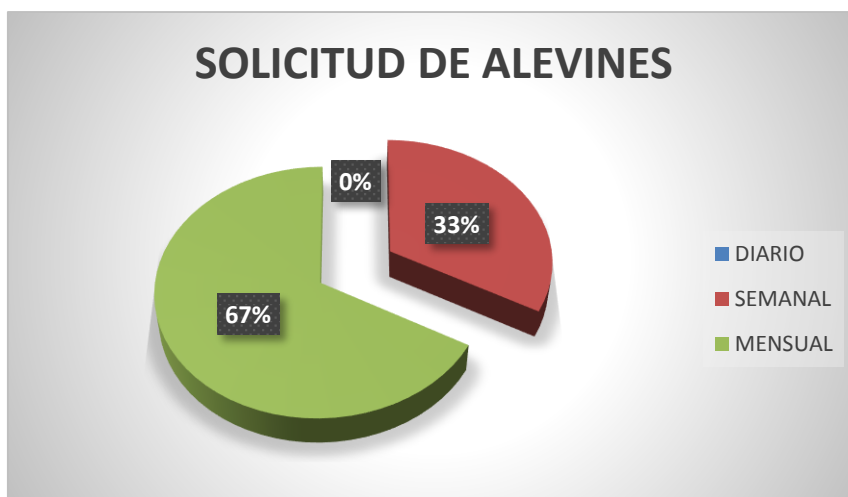
Tabla N°9: ¿Cada que tiempo se realiza los pedidos de Alevines?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
DIARIO	0	0%
SEMANAL	3	33%
MENSUAL	6	67%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°3: Porcentaje de respuestas sobre el tiempo en el que se realiza los pedidos de Alevines



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber aplicado la encuesta, al indicador solicitud de Alevines. El 67% de las respuestas fueron mensuales, ya que la producción normalmente inicia mensualmente según la temporada o el consumo. El otro 33% son respuestas semanales que responde a solicitudes en caso de emergencias, por motivos de época se doblaría la producción.

Interpretación

Para establecer cada que tiempo se realiza solicitudes de alevines, varía en su gran mayoría en mensual y semanal, debido a que en épocas de feriado (semana santa, día de la madre, etc), la producción aumenta y se realiza en grandes cantidades por la excesiva demanda del consumo de la trucha.

Indicador: Control de la Materia e Insumos

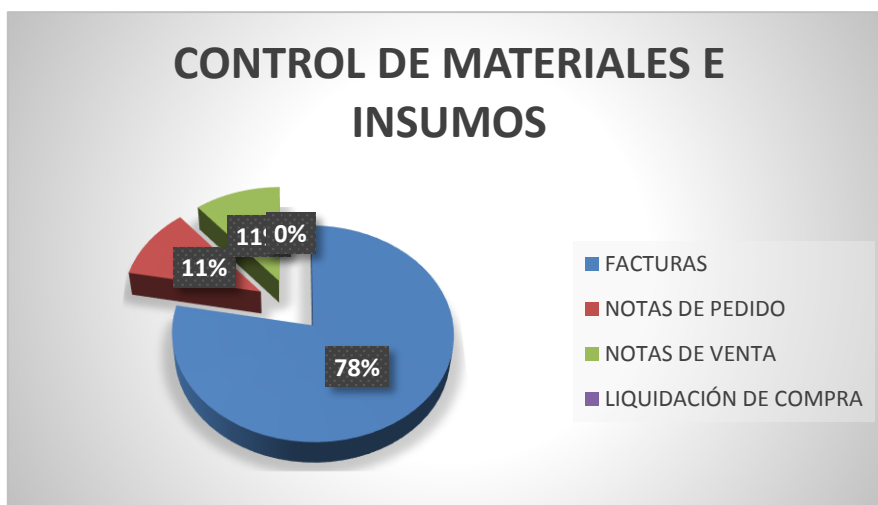
Tabla N°10: ¿Mediante qué documento la empresa controla la compra de materiales e insumos?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
FACTURAS	7	78%
NOTAS DE PEDIDO	1	11%
NOTAS DE VENTA	1	11%
LIQUIDACIÓN DE COMPRA	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°4: Porcentaje de respuestas sobre la clase de documento que se realiza para el control de la compra de Materiales e Insumos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez obtenido los resultados de las encuestas, al indicador control de Materiales e Insumos. El 78% de las respuestas se verifica mediante las facturas emitidas por el proveedor, pero el 11% menciona que se elaboran notas de pedido o notas de venta que son utilizadas para el control de los materiales, mediante estos documentos se puede confirmar la cantidad adquirida o solicitada.

Interpretación

Una de las formas más eficientes que permite al gerente del centro turístico controlar y verificar la compra de los materiales e insumos, es las facturas entregadas por el proveedor, mediante dicho documento el gerente puede reclamar los inconvenientes presentados en la entrega.

Indicador: Cantidad de Balanceado

Tabla N°11: ¿Para la solicitud de pedidos, se determina la cantidad mínima y máxima que se necesita para la producción?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°5: Porcentaje de preguntas sobre la determinación de la cantidad mínima o máxima de balanceado que se necesita para el cultivo.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador cantidad de balanceado. El 100% de las respuestas fueron positivas en cuanto a la determinación de la cantidad mínima o máxima que se requiere para la producción.

Interpretación

El centro turístico por medio de un reporte que elabora la persona encargada de la producción mensual, determina cual es la cantidad mínima o máxima que se necesita para la producción, mediante dicho documento se puede evitar escases de balanceado, evitando problemáticas en la producción establecida.

Indicador: Estado de los Alevines

Tabla N°12: ¿Se verifica y controla que los Alevines llegue en estado activo para el cultivo?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°6: Porcentaje de preguntas sobre el control del estado de los alevines adquiridos para el cultivo.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber aplicado la encuesta, al indicador estado de los alevines. El 100% de las respuestas fueron positivas donde se verifica y se controla que los alevines solicitados llegue en estado activo para el cultivo, o a su vez realizar el respectivo reclamo debido a la problemática que se presente al momento de recibir el alevín.

Interpretación

El centro turístico controla de manera eficiente, establece métodos de verificación para el alevín; en especial que las truchas lleguen en estado activo y que la cantidad entregada sea la solicitada por el gerente. Eso corresponde a que el área de producción realice el reclamo en ese instante que se encuentra el proveedor, para que pueda comprobar el estado en el que está entregando el producto.

Indicador: Inventario de los Materiales e Insumos

Tabla N°13: ¿Cada que tiempo se realiza un inventario de los Materiales e Insumos?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
DIARIO	0	0%
SEMANAL	3	33%
MENSUAL	6	67%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°7: Porcentaje de preguntas sobre cada que tiempo se realiza el inventario de los materiales e insumos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicada la encuesta, al indicador inventario de los materiales e insumos. El 67% de las respuestas mencionan que se realiza un control del inventario de los materiales e insumos de forma mensual, permitiendo el control de la cantidad proyectada. El 33% restante fueron respuestas semanales debido a las temporadas altas, donde existe aumento del consumo de trucha.

Interpretación

La persona encargada de la producción en conjunto con el gerente realiza de forma mensual un inventario de los materiales e insumos, verificando que la cantidad existente sea la misma proyectada al inicio del mes o a su vez determinar faltantes o sobrantes. En ocasiones especiales realizan un inventario de forma semanal debido a las temporadas altas, donde el consumo se incrementa en grandes cantidades.

Indicador: Ubicación de los Alevines

Tabla N°14: ¿Los alevines son ubicados en un espacio adecuado para su cultivo?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SIEMPRE	8	89%
CASI SIEMPRE	1	11%
MUCHAS VECES	0	0%
POCAS VECES	0	0%
NUNCA	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°8: Porcentaje de preguntas sobre la ubicación adecuada de los alevines, en un espacio idóneo para el cultivo.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber aplicado la encuesta, al indicador ubicación de los alevines. El 89% de las respuestas determina que siempre se utiliza un espacio idóneo para el cultivo. El otro 11% menciona que casi siempre utilizan un espacio apto, ya que por la gran cantidad de peses suelen utilizar espacios más pequeños donde no abastece todo la producción.

Interpretación

Uno de los dominios fundamentales del centro turístico, es la utilización de estanques aptos para la producción de la trucha, los alevines es colocado siempre en infraestructuras adecuadas según la cantidad mensual proyectada para la crianza de peses. En ocasiones se coloca en espacios donde no abastece la producción, debido al consumo que existe en las temporadas altas, la misma se lo realiza tres veces al año.

Indicador: Documentación de los Alevines

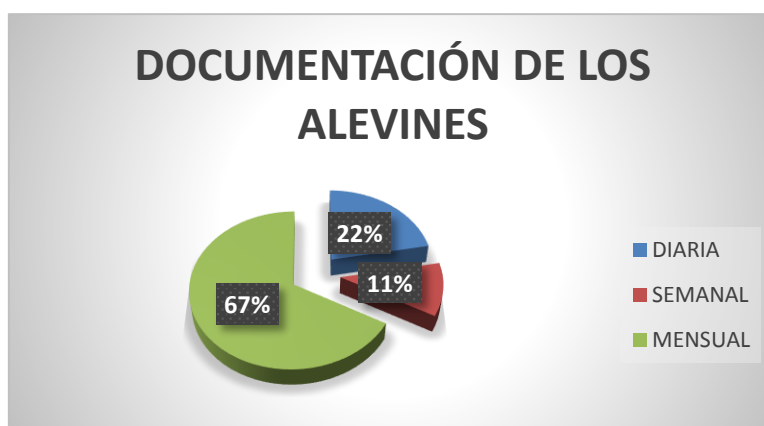
Tabla N°15: ¿Existe un documento donde se especifique la cantidad de peses que llegaron vivos o muertos?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	0	0%
NO	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°9: Porcentaje de preguntas sobre la existencia de documentos donde se especifique la cantidad de peses que llegaron vivos o muertos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez realizada la encuesta, al indicador documentación de los alevines, el 100% de las respuestas determinan que no cuentan con registros de la cantidad de peses que llegan vivos o muertos, los mismo que fueron entregados por el proveedor.

Interpretación

El área de producción del centro turístico no cuenta con documentación donde se despliegue el estado en el que llegó los alevines, todos los peses que llegan muertos son contabilizados e informados al gerente de forma verbal, el apoderado es la persona que realiza el reclamo correspondiente en el momento que el proveedor hace la entrega de los peses.

Indicador: Registro de reclamos de los Materiales e Insumos

Tabla N°16: ¿Se realiza al proveedor un registro de reclamos por inconvenientes en la llegada de los Materiales e Insumos?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SIEMPRE	5	56%
CASI SIEMPRE	0	0%
MUCHAS VECES	0	0%
POCAS VECES	1	11%
NUNCA	3	33%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°10: Porcentaje de preguntas sobre la realización de reclamos realizados al proveedor por inconvenientes en la llegada de los materiales e insumos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador registro de reclamos de los materiales e insumos, el 56% de los encuestados mencionan que siempre realizan un registro donde se menciona los inconveniente ocurridos en la llegada de lo solicitado, el 33% establece que casi siempre los realizan ya que en ocasiones los problemas notificados no son registrados ya que no hay una persona encargada y el 11% determinan que no existe documentación o registro histórico de todos reclamos, debido a que solo lo realizan vía telefónica.

Interpretación

La persona encargada de la producción de peses del centro turístico, no cuenta con un registro de todos los reclamos realizados al proveedor, donde se despliegue el estado en el que llego los materiales e insumos. El gerente es la persona que realiza el reclamo correspondiente en el momento que el proveedor realiza la entrega, el reclamo que se realiza lo hace en su momento a la persona encargada de la entrega o a su vez efectúan una llamada telefónica al supervisor, pero no ejecutan un documento establecido o detallado en las políticas de la empresa.

Indicador: Tipos de reclamo de los Materiales e Insumos

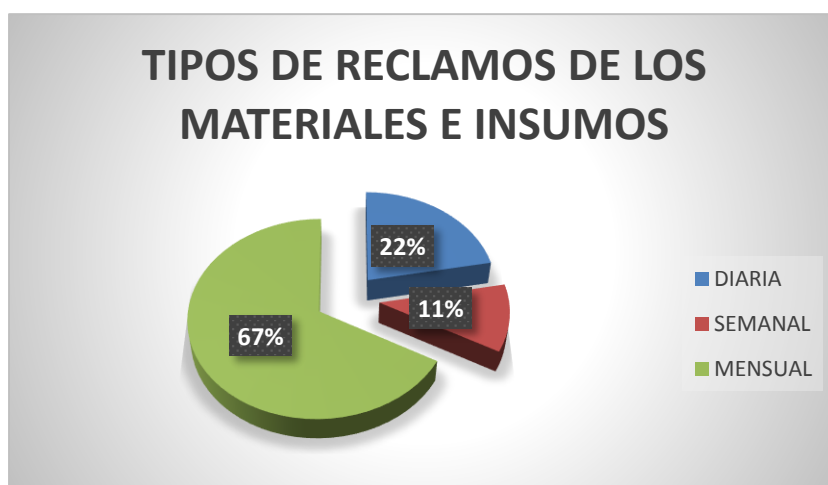
Tabla N°17: ¿Qué tipo de reclamo se realiza al proveedor?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
VERBAL	9	100%
OFICIO	0	0%
CORREO ELECTRONICO	0	0%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°11: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de reclamos que se realiza al proveedor por inconvenientes en la llegada de los materiales e insumos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicado la encuesta, al indicador tipo de reclamos de materiales e insumos, el 100% de los encuestados establece que todo tipo de queja y reclamo por inconvenientes en el momento de la entrega, se los realiza de forma verbal.

Interpretación

El gerente del centro turístico es la única persona que realiza todo tipo de reclamos por inconvenientes que se hayan presentado, el reclamo lo efectúan mediante una llamada telefónica, por tal motivo no poseen un control del número de reclamos que se han realizado en los meses anteriores.

Indicador: Control de reclamo de los Materiales e Insumos

Tabla N°18: ¿Se realiza un control de los reclamos que se efectuaron al proveedor?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SIEMPRE	0	0%
CASI SIEMPRE	1	11%
MUCHAS VECES	0	0%
POCAS VECES	3	33%
NUNCA	5	56%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°12: Porcentaje de preguntas sobre el control de reclamos que se realiza al proveedor por inconvenientes en la llegada de los materiales e insumos.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador control de reclamos de los materiales e insumos, el 56% de los encuestados mencionan que nunca realizan un control de todos los reclamos que se han efectuado debido a los inconvenientes ocurridos en el momento de la entrega, el 33% establece que pocas veces se ha registrado mediante un correo electrónico emitido al gerente notificando la problemática y el 11% determinan que casi siempre lo realizan ya que toman en cuenta como control las llamadas telefónicas realizadas al proveedor.

Interpretación

El centro turístico no tiene una segregación de funciones, donde designen a una persona para el control de todo tipo de reclamos que se ha realizado a los proveedores, además no cuenta con un esquema que permita el registro de los inconvenientes presentados y dados a conocer a los interesados.

Indicador: Supervisión de la Producción

Tabla N°19: ¿Cada que tiempo se supervisa que la producción se inicie según la planificación?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
DIARIA	2	22%
SEMANAL	1	11%
MENSUAL	6	67%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°13: Porcentaje de preguntas sobre cada qué tiempo se supervisa que la producción inicie según lo planificado.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber aplicado la encuesta, al indicador supervisión de la producción, el 67% de los encuestados mencionan que verifican mensualmente que la producción proyectada se haya cumplido, el 22% establece que el control es diario y el 11% determinan que los ejecutan semanalmente en la época de lluvias debido a las aguas turbias que llega a los estanques.

Interpretación

El control que realizan para determinar que se esté cumpliendo con la cantidad proyectada al inicio del mes, es de forma mensual, debido a que el tiempo que se utiliza para la contabilización de los peses es de un día por la gran cantidad de la producción, en ocasiones el control se lo efectúa de forma diaria o semanal, ya que en épocas de lluvia el agua turbia que llega a los estanques puede ocasionar perdidas en grandes cantidades si esta no se controla a tiempo.

Indicador: Consumo de la Producción

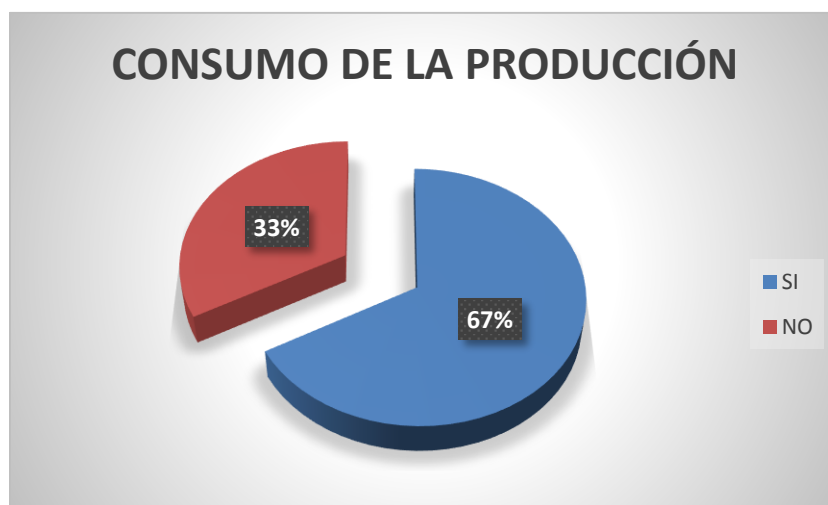
Tabla N°20: ¿Qué tipo de control se realiza para el consumo de balanceado que se utiliza en cada etapa de producción?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
REPORTES DE CONSUMO	0	0%
NOTAS DE PEDIDO	0	0%
REPORTES DE DESPACHO	0	0%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	9	100%
TOTAL	9.00	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°14: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de control que se realiza para el consumo de balanceado que se utiliza en la producción.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicado la encuesta, al indicador consumo de la producción, el 100% de los encuestados establece que no realizan ningún tipo de control de la cantidad que diariamente utilizan para la crianza de la trucha.

Interpretación

El gerente del centro turístico en conjunto con la persona encargada de la producción, realizan la crianza de la trucha de forma ambigua o por la experiencia, por tal razón no realizan un control del consumo de balanceado que utilizan diariamente para la crianza de trucha. La cantidad de balanceado que manejan es medido por una tina, determinada por el propietario.

Indicador: Capacitación del Personal

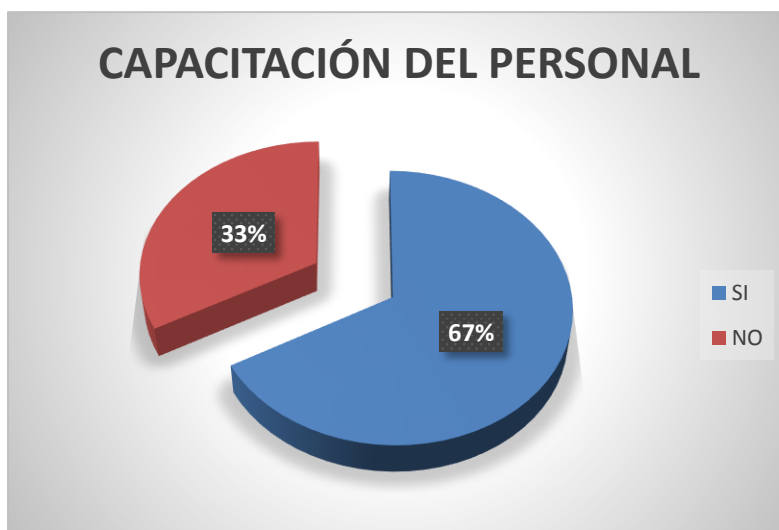
Tabla N°21: ¿Se realiza capacitaciones al personal de la producción sobre el manejo de los peces?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SIEMPRE	0	0%
CASI SIEMPRE	0	0%
MUCHAS VECES	0	0%
POCAS VECES	4	44%
NUNCA	5	56%
TOTAL	9.00	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°15: Porcentaje de preguntas sobre la elaboración de capacitaciones en el área de producción.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber aplicado la encuesta, al indicador capacitación del personal, el 56% de los encuestados mencionan que nunca se ha realizado capacitaciones a los trabajadores, el 44% establece que pocas veces se ha realizado una inducción de la crianza o cultivo de las truchas.

Interpretación

Debido a que el centro turístico realiza sus actividades de forma ambigua, no cree la necesidad de realizar una capacitación al personal de producción, los trabajadores cuentan con una inducción breve de la crianza de los peses, la misma que creen que es necesaria y suficiente para la producción.

Indicador: Indumentaria del Personal

Tabla N°22: ¿La empresa dota de indumentaria a los trabajadores para que puedan cumplir con su jornada de trabajo?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	6	67%
NO	3	33%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°16: Porcentaje de preguntas sobre si la empresa dota de indumentaria al personal para que pueda cumplir sus funciones.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber realizado la encuesta, al indicador indumentaria del personal, el 67% de las respuestas mencionan que el centro turístico si entrega a los empleados todo lo necesario para que puedan cumplir sus funciones, el 33% establece que no cuentan con los instrumentos necesarios para la producción y ejecución de la misma.

Interpretación

Una de las políticas de la institución es la distribución de los instrumentos necesarios que requiere el trabajador para cumplir con sus funciones, pero una de las problemáticas es cuando la indumentaria tiene algún desgaste y no puede ser utilizada, la recuperación de la misma lleva algún tiempo y el trabajador no puede concluir con sus obligaciones diarias.

Indicador: Cumplimiento de Actividades

Tabla N°23: ¿Se realiza un seguimiento del cumplimiento de las actividades programadas?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	6	67%
NO	3	33%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°17: Porcentaje de preguntas sobre el cumplimiento de actividades programadas.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez realizada la encuesta, al indicador cumplimiento de actividades, el 67% de las respuestas fueron positivas manifestando que la persona encargada de la producción si realiza un seguimiento al cumplimiento de actividades, el 33% establece que en época de lluvias no se puede realizar un control al cumplimiento de las actividades programadas.

Interpretación

Una de las funciones segregadas de la persona encargada de la producción es realizar un control al cumplimiento de las actividades programadas, dicho control se lo realiza diariamente. El supervisor de la producción no realiza el seguimiento de las actividades en época de lluvias, debido a que el agua que ingresa a los estanques son turbias, por tal razón no se puede visualizar o realizar un coteo.

Indicador: Identificación de los Materiales e Insumos Directos

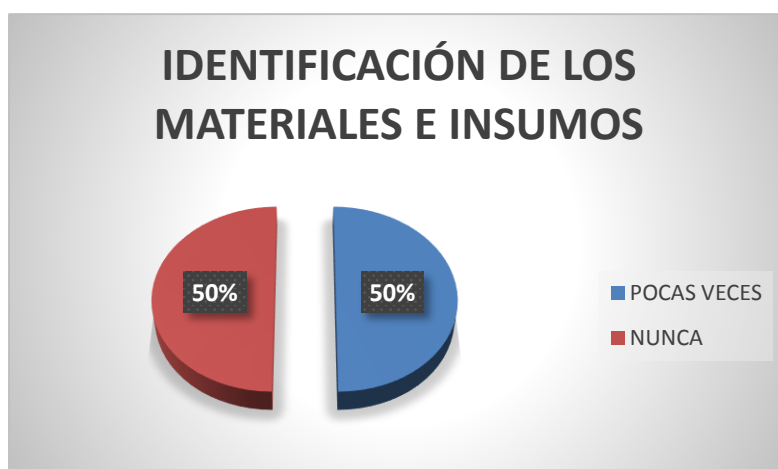
Tabla N°24: ¿Se identifica claramente cuáles son los Materiales e Insumos Directos que necesita el Centro Turístico?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°18: Porcentaje de preguntas sobre la identificación de los Materiales e Insumos Directos que necesita la entidad.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber realizado la encuesta, al indicador identificación de lo Materia e Insumos Directos, el 100% de las respuestas son positivas donde se menciona que todo el personal tiene conocimiento e identifica cuales son los materiales directa que requiere la empresa.

Interpretación

La entidad mediante la inducción que realiza a los nuevos trabajadores que van a ingresar, da a conocer a los empleados cuales son los materiales e insumos directos que requiere la empresa, a su vez se define qué tipos de materiales no debe de existir faltantes.

Indicador: Costo de los Materiales e Insumos

Tabla N°25: ¿El costo de los Materiales e Insumos es medible en base a la producción identificada?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SIEMPRE	4	44%
CASI SIEMPRE	2	23%
MUCHAS VECES	1	11%
POCAS VECES	1	11%
NUNCA	1	11%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°19: Porcentaje de preguntas sobre el costo de los materiales e insumos que maneja la entidad.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber realizado la encuesta, al indicador costos de los materiales e insumos, el 44% de las respuestas mencionan que siempre se mide los costos de los materiales e insumos, el 23% establece que casi siempre se mide los materiales, el 11% define que muchas veces en base a la producción se mide los insumos, el 11% determina que pocas veces obtiene el costo y el 11% señala que nunca se mide el costos en base a la producción, ya que lo hacen de forma ambigua.

Interpretación

El contador del centro turístico mide el costo de los materiales e insumos en base a la producción para obtener el precio de venta real del producto, pero la entidad no toma como referencia dicho costo, ya que el gerente fija el precio según la competencia, debido a que realizan la crianza de la trucha de forma ambigua y no cuentan con fundamentos o bases de costeo.

Indicador: Contabilización de los Materiales e Insumos

Tabla N°26: ¿Mediante que método se contabiliza los materiales e insumos que se utiliza en cada etapa?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SISTEMA DE COSTEO POR PROCESOS	0	0%
SISTEMA DE COSTOS ABC	0	0%
SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES ESPECIALES	0	0%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°20: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de método de contabilización de los materiales e insumos que utiliza la entidad.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicado la encuesta, al indicador contabilización de los materiales e insumos, el 100% de los encuestados establece que no realizan ningún método de costeo o contabilización de los materiales que utiliza el centro turístico.

Interpretación

Todos los procesos o etapas de producción del centro turístico lo realizan de forma artesanal, los conocimientos emitidos en el cultivo de la trucha son heredados u obtenidos en base a la experiencia, los costos y precios son fijados en base a la competencia.

Indicador: Valor de los Sueldos y Salarios

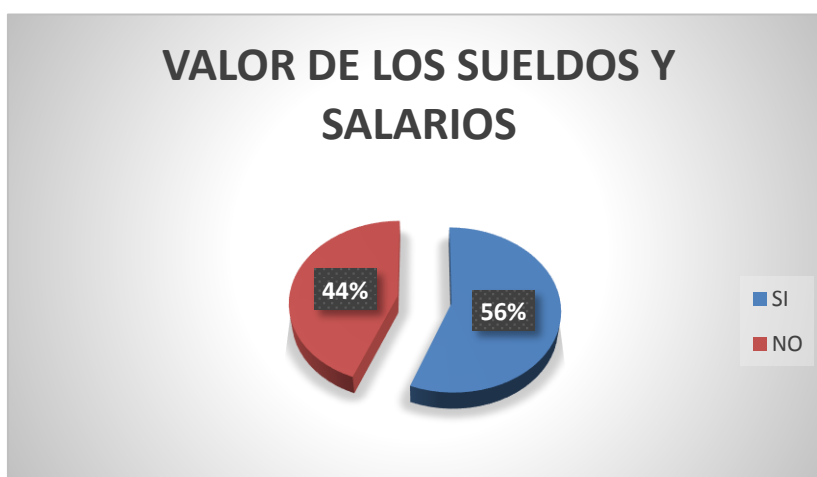
Tabla N°27: ¿Se cuenta con datos reales de la producción para determinar el valor real del sueldo y salario utilizado?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	6	67%
NO	3	33%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°21: Porcentaje de preguntas sobre la determinación del valor de sueldo y salario, utilizando los datos reales de la producción.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber aplicado la encuesta, al indicador valor de los sueldos y salarios. El 67% de las respuestas fueron positivas debido a que cuentan con datos reales de la producción para el cálculo correspondiente. El otro 33% fue una respuesta negativa ya que en ocasiones los datos proporcionados de la producción no son confirmados su veracidad.

Interpretación

El valor de los sueldos y salarios se determina en su mayoría por los datos reales del cultivo, debido a que mensualmente realizan un control del mismo, pero en algunas ocasiones por algunas problemáticas del clima no realizan una verificación de los datos entregados al inicio del mes y realizan el cálculo con base del mes anterior.

Indicador: Identificación del Gasto del personal

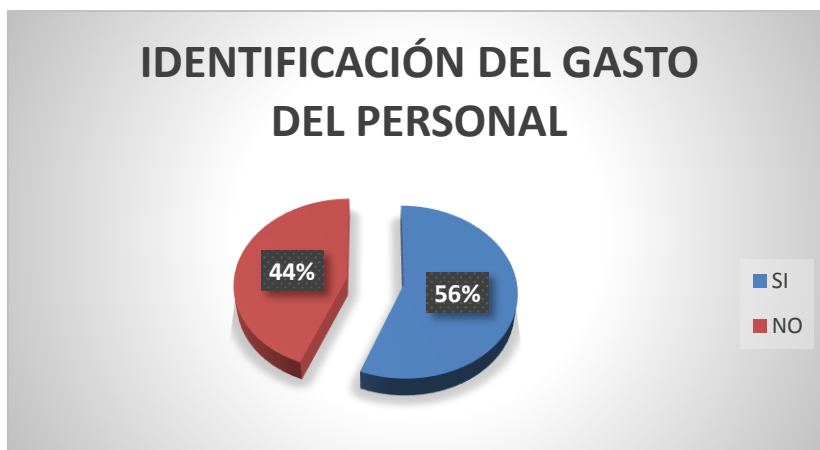
Tabla N°28: ¿Se determina claramente cuál es el personal que la producción requerida?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	9	100%
NO	0	0%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°22: Porcentaje de preguntas sobre la identificación correcta del personal que requiere la entidad.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador identificación del gasto del personal, el 100% de los encuestados establece que si identifican claramente cuál es el personal que necesita para cumplir con las proyecciones de producción programadas.

Interpretación

La empresa cuenta con el personal necesario para la producción, la contratación o aumento de personal lo realizan siempre y cuando la producción se incrementara en grandes cantidades y el personal existente no cubrirá ese requerimiento, por tal razón los interesados identifican claramente cuáles son los sueldos y salarios.

Indicador: Sistema de costeo de los Sueldos y Salarios

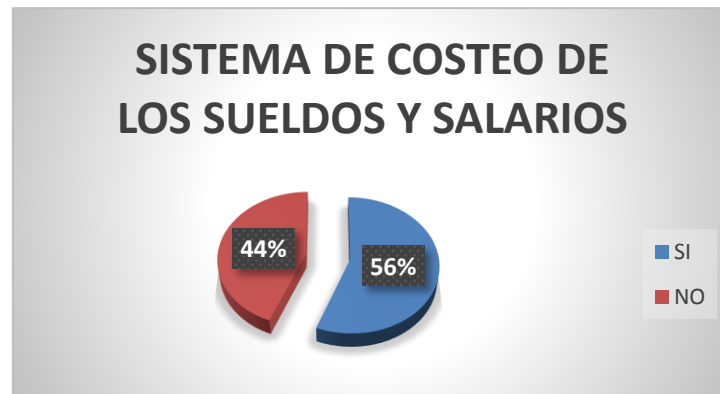
Tabla N°29: ¿Por qué sistema de costeo es medible los Sueldos y Salarios?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SISTEMA DE COSTEO POR PROCESOS	0	0%
SISTEMA DE COSTOS ABC	0	0%
SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES ESPECIALES	0	0%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°23: Porcentaje de preguntas sobre el sistema de costeo utilizado para medir los sueldos y salarios.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicado la encuesta, al indicador sistema de costeo de los sueldos y salarios, el 100% de los encuestados establece que no realizan ningún método de costeo o contabilización de los sueldos y salarios que utiliza el centro turístico.

Interpretación

Los sueldos y salarios es calculado sin ningún método de coteo, los empleados perciben un sueldo básico designado por el estado, la mayoría de los trabajadores realizan tareas a medio tiempo. La única persona que realiza una jornada completa es la persona encargada de la producción.

Indicador: Beneficios de los trabajadores

Tabla N°30: ¿El valor de los sueldos y salarios incluye todos los beneficios por ley corresponde?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	5	56%
NO	4	44%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°24: Porcentaje de preguntas sobre los beneficios por ley que debe incluir el valor de los sueldos y salarios.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber realizado la encuesta, al indicador beneficios los trabajadores, el 56% de los encuestados establece que si cuentan con todos los beneficios que la ley los concede. El otro 44% determinan que no cuentan con los beneficios por ley debido a que realizan trabajos a medio tiempo o tareas por ciertos días.

Interpretación

Los trabajadores del centro turístico disfrutan de los beneficios que el estado concede al empleado, por tal motivo el valor de los sueldos y salarios es calculado según lo que establece la ley. Existen trabajadores que no cuentan con los beneficios debido a que realizan trabajos a medio tiempo o a su vez solo son contrataciones que varían entre un día o más según la tarea.

Indicador: Determinación de Otros Bienes y Servicios

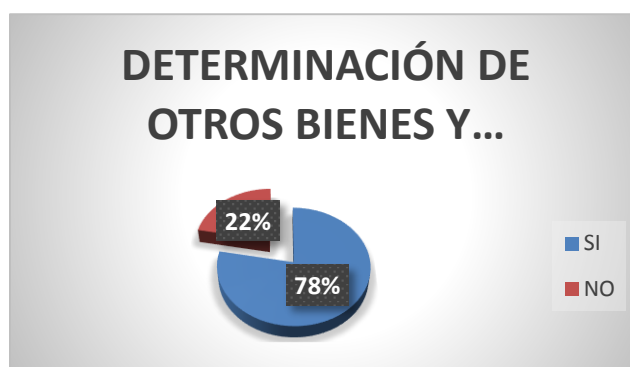
Tabla N°31: ¿Se cuenta con datos reales de la producción para determinación de Otros Bienes y Servicios que se utilizada en cada etapa?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SIEMPRE	2	23%
CASI SIEMPRE	1	11%
MUCHAS VECES	1	11%
POCAS VECES	4	44%
NUNCA	1	11%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°25: Porcentaje de preguntas sobre la determinación de otros bienes y servicios utilizado en cada etapa de cultivo.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador determinación del otros bienes y servicios, el 44% de las respuestas mencionan que pocos veces se mide los bienes y servicios, el 23% establece que siempre se mide, el 11% define que muchas veces en base a la producción se mide otros bienes y servicios, el 11% determina que casi siempre se obtiene y el 11% señala que nunca se mide en base a la producción, ya que lo hacen de forma ambigua.

Interpretación

El contador del centro turístico mide otros bienes y servicios en relación con la producción para obtener el precio de venta real del producto, a pesar de que la entidad no toma como referencia dicho valor, el gerente fija el precio según la competencia, debido a que realizan la crianza de la trucha de forma ambigua y no cuentan con fundamentos o bases de costeo.

Indicador: Identificación del Valor de Otros Bienes y Servicios

Tabla N°32: ¿Se identifica cuáles son los valores de otros bienes y servicios que la producción requiere?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	7	78%
NO	2	22%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°26: Porcentaje de preguntas sobre la identificación del valor de otros bienes y servicios que la producción requiere.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicado la encuesta, al indicador identificación del valor de otros bienes y servicios, el 78% de los encuestados establece que si reconocen y determinan cuales son los que requiere la producción, el otro 22% de los encuestados manifiestan que no tienen conocimiento.

Interpretación

En el centro turístico el personal que posee un amplio conocimiento y es quien reconoce los valores de otros bienes y servicios son las personas encargadas del cultivo de la trucha arcoíris, existe una cierta cantidad de empleados que no identifican y son quienes están direccionados a la atención al cliente.

Indicador: Sistema de Costeo

Tabla N°33: ¿Cuáles de las bases de asignación para la distribución de otros bienes y servicios que se menciona utiliza?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SISTEMA DE COSTEO COMPLEJO	0	0%
SISTEMA DE COSTEO POR PROCESOS	0	0%
SISTEMA DE COSTEO ABC	0	0%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°27: Porcentaje de preguntas sobre el tipo de sistema que utiliza la entidad para el costeo de otros bienes y servicios.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber realizado la encuesta, al indicador sistema de costeo, el 100% de los encuestados establece que no realizan ningún método de costeo o contabilización de otros bienes y servicios que se utiliza el en el cultivo de la trucha.

Interpretación

Otros bienes y servicios son calculados sin ningún método de coteo, la entidad determina el valor según el monto consumido durante el mes, no realizan ningún cálculo o fórmula de costeo debido a que el precio de la producción lo establece el gerente según la competencia, porque el cultivo de la trucha lo realizan de forma empírica.

Indicador: Distribución de los servicios Básicos

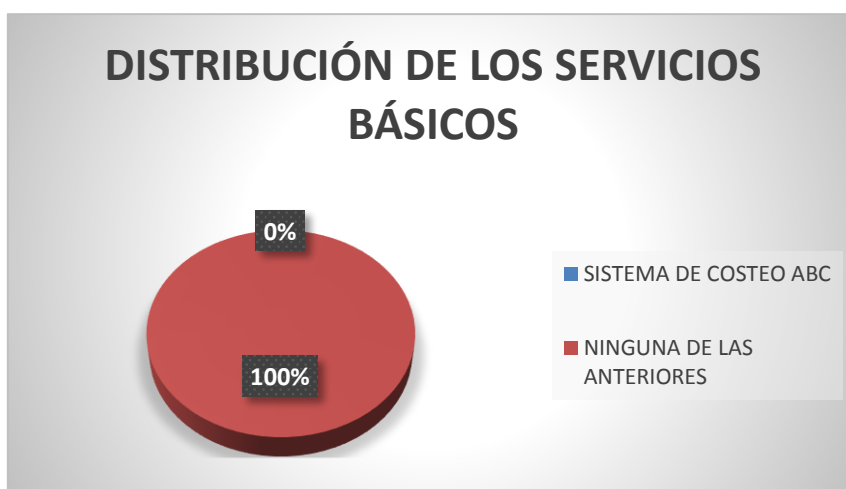
Tabla N°34: ¿Los servicios básicos del Centro Turístico están considerados como Otros Bienes y Servicios?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	7	78%
NO	2	22%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°28: Porcentaje de preguntas sobre la consideración de los servicios básicos como otros bienes y servicios.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador distribución de los servicios básicos, el 78% de las respuestas fueron positivas, estableciendo que los servicios básicos si son considerados como otros bienes y servicios. El otro 22% fueron respuestas negativas, donde se terminan que los servicios básicos no son considerados como otros bienes y servicios.

Interpretación

El centro turístico cuenta con diferentes servicios que brinda al público, donde dichos servicios al momento de obtener el precio de venta, se considera a los servicios básicos como otros bienes y servicios. En el área de producción si se los determina como menciona la norma, pero al momento de determinar el precio de venta se establece según el precio de la competencia.

Indicador: Método de costeo

Tabla N°35: ¿Se utiliza algún método de costeo para la determinación de otros bienes y servicios?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	0	0%
NO	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°29: Porcentaje de preguntas sobre la utilización de algún método de costeo para la determinación de otros bienes y servicios.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Una vez aplicado la encuesta, al indicador identificación método de costeo, el 100% de los encuestados establece que no se utiliza ningún método de costeo para la determinación de otros bienes y servicios.

Interpretación

La entidad no cuenta con ningún sistema de costeo y no realiza el cálculo de otros bienes y servicios por algún método contable, debido a que la empresa determina los precios de los tres elementos del costo por supuestos fijados por el gerente.

Indicador: Elementos del Costo

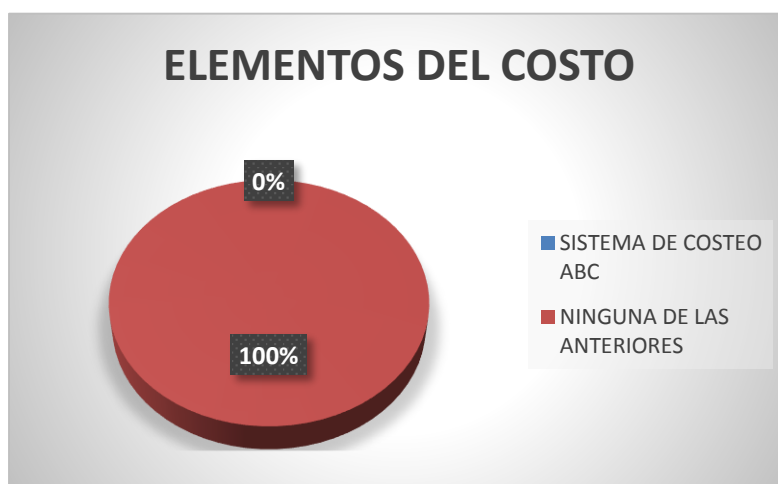
Tabla N°36: ¿Los costos de cultivo están integrados por los tres elementos del costo?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SI	7	78%
NO	2	22%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°30: Porcentaje de preguntas sobre si los costos de cultivo están integrados por los tres elementos del costo.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Luego de haber aplicado la encuesta, al indicador elementos del costo, el 78% de las respuestas fueron positivas, estableciendo que los costos de cultivo están integrados por los tres elementos del costo. El otro 22% fueron respuestas negativas, donde se termina que no se integra los tres elementos del costo.

Interpretación

El área de producción cuenta con los tres elementos del costo que son utilizados para el costeo del cultivo de la trucha, dichos elementos son fundamentales para que la producción proyectada al final del mes se cumpla.

Indicador: Método de Costeo

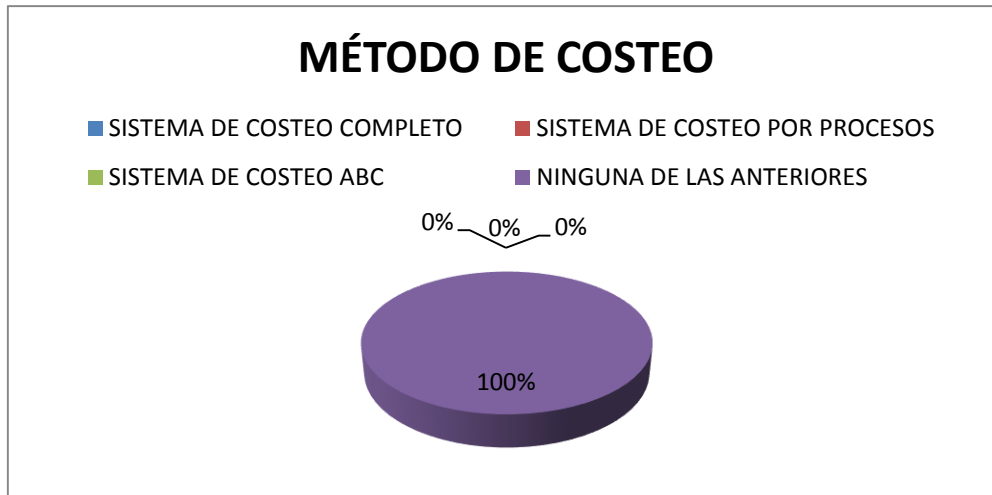
Tabla N°37: ¿Por qué método se contabiliza los tres elementos del costo?

ALTERNATIVAS	TOTAL	PORCENTAJE %
SISTEMA DE COSTEO COMPLETO	0	0%
SISTEMA DE COSTEO POR PROCESOS	0	0%
SISTEMA DE COSTEO ABC	0	0%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	9	100%
TOTAL	9	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

GRÁFICO N°31: Porcentaje de preguntas sobre que métodos se utiliza para la terminación de los tres elementos del costo.



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Estefanía López

Análisis

Después de haber realizado la encuesta, al indicador elementos del costo, el 100% de los encuestados establece que no se utiliza ningún sistema de costeo para la determinación de la contabilización de los tres elementos del costo.

Interpretación

La contadora del centro turístico, es la persona encargada de realizar las declaraciones pertinentes, es quien realiza un supuesto cálculo de los tres elementos del costo, porque la entidad no cuenta o dispone de un sistema de costeo para la determinación real de los tres elementos.

4.2. Narración del caso

El centro turístico “San Isidro” está ubicado en el cantón Ambato, parroquia Picaihua; se encuentra al servicio de la sociedad desde el año 2010, ha permitido a este complejo implementar áreas verdes y crear una gama diversa de entretenimientos como: paseo a caballo, botes, tarabita, canchas deportivas de vóley e indor, exhibición de animales domésticos y juegos infantiles, lo que ha motivado al turista nacional y local a visitarlo y disfrutar de todos los servicios.

El cultivo de la trucha es la actividad principal que realiza el centro turístico, la misma que ha logrado el crecimiento de la entidad, dicha actividad productiva ha permitido poder ofrecer al turista el servicio de la pesca deportiva, incentivando la compra de la trucha, es decir que la parte primordial para que la pesca deportiva sea constante y rentable, es la existencia de la piscicultura, que consiste en una serie de procesos secuenciales que permita la crianza de la trucha con fines comerciales y turísticos.

La entidad ha venido año tras año realizando o cubriendo las necesidades de la producción de forma empírica, desempeñando las funciones existentes sin conocimientos técnicos previos a iniciar sus actividades. La producción ha sido envuelta en un sin número de eventualidades que no han podido ser cubiertas a tiempo debido a que el personal no cuenta ni posee instrucciones exactas de cómo debe ser la crianza acertada de la trucha, debido a que ellos cumplen sus funciones por inercia o porque creen que así debe ser, lo que ocasiona que no se pueda controlar de manera correcta las etapas de producción que posee dicho proceso productivo.

Debido a que no existe un control y no cuentan con un sistema de costos, el precio de venta de la trucha es dispuesta por el Gerente propietario del centro turístico, dicho precio es asignando en base a la competencia y más no según el costeo de los tres elementos del costo, lo cual es fundamental para determinar su margen de ganancia mensual.

El Diseño de todo Sistema de costos contempla una fase inicial, con el fin de identificar los requerimientos relacionados con las operaciones de producción, dicho sistema a

diseñar tiene como principal propósito permitir establecer procedimientos y controlar por Centros de Responsabilidades, es decir determinar responsables en cada parte del proceso productivo, en este caso líneas de producción de los costos de Materiales e Insumos, Sueldos y Salarios y Otros gastos y servicios; en los cuales incurren cada uno de ellos, con el fin de permitir llevar en forma organizada y correcta las operaciones del Sistema de Costos.

Es importante que el sistema de costeo cuenta con su respectiva documentación, es decir que cada etapa de producción cumpla con esquemas documentales que permitan el registro de las eventualidades y actividades diarias, con la finalidad de que dicha documentación contribuya a la toma de decisiones.

Además es necesario que se cumpla las funciones y procedimientos de forma ordenada y a su vez ser expuestos en documentos que servirán como control y permitirán determinar la evolución que ha tenido el mismo. El procedimiento implica elaborar un manual que permita establecer una serie de pautas por los cuales se guíen los trabajadores, para así facilitar la gestión.

Para establecer un adecuado sistema de costeo que se pueda aplicar en este tipo de establecimiento es necesario que se lleve un control adecuado de los materiales e insumos que es el balanceado y los alevines, el mismo que debe ser verificado en cantidad y calidad antes de su ingreso y registro en tarjetas de control kárdex lo que permitirá conocer y valorar el stock con el que dispone el complejo al momento de costearlos sus proceso o en las adquisiciones a ser realizadas. Los documentos de respaldo de esta transacción será a través de una factura que permitirán verificar la cantidad solicitada y entregada por el proveedor, de igual forma se podrá realizar un conteo físico y periódico permitiendo determinar sobrantes o faltantes que pudieran existir.

Es importante realizar un reporte de los sueldos y salarios que utilizada en cada etapa de producción, de esta forma se podrá determinar el costo del cultivo, además que el trabajador tendrá la obligación de informar a los interesados las eventualidades que se presenten por medio de una orden de pedido o una compra y determinar la cantidad que

necesita para los siguientes procesos de producción. En el control del personal es fundamental determinar el tiempo que se utilizó al trabajador en cada periodo, para establecer la remuneración a percibir por el mismo.

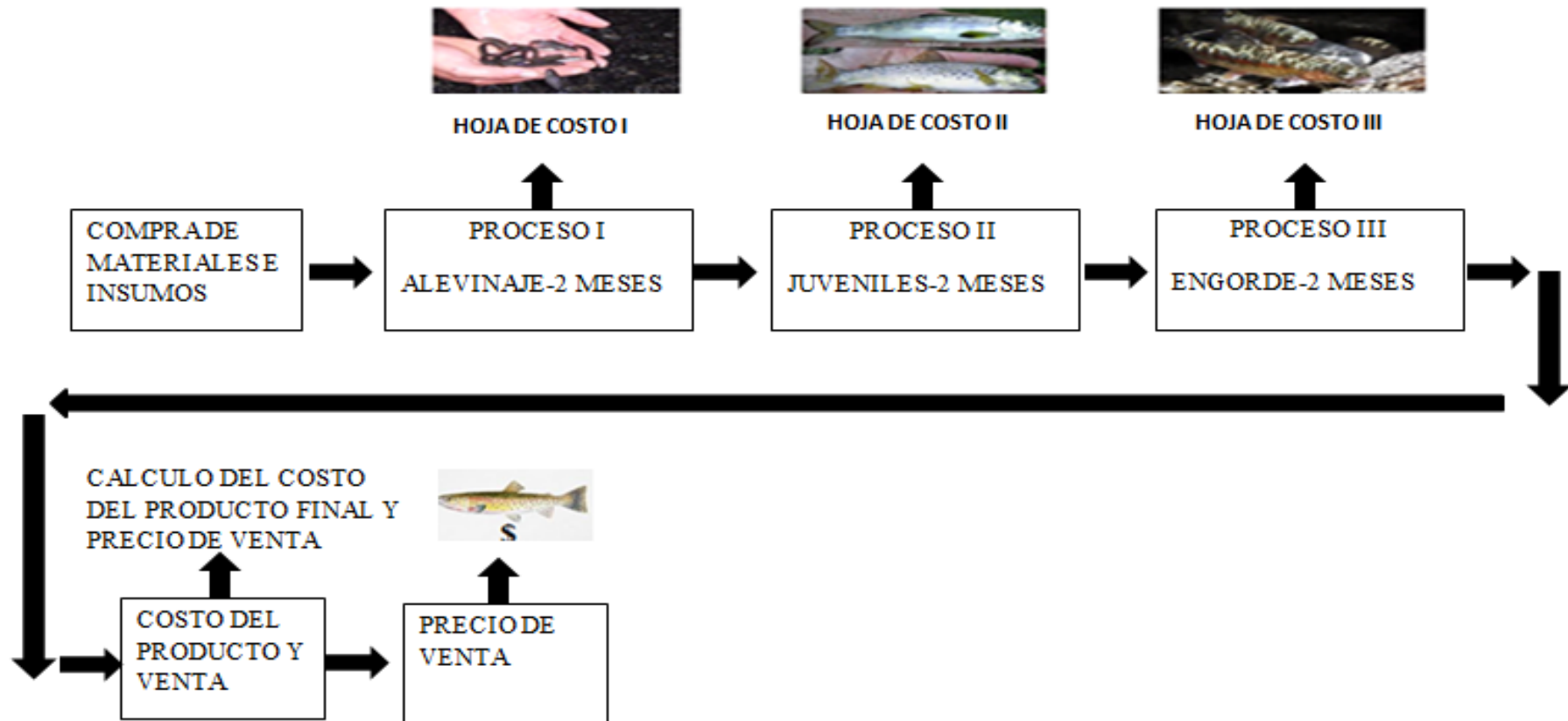
Finalmente para la determinación de Otros Bienes y Servicios, es fundamental identificar cuáles son los aquellos que se utiliza en el cultivo, los mismos que deben ser calculados según una base de asignación que permitirá a los involucrados terminar el costo real de la producción y a su vez del producto.

El diseño del sistema de costos nació de las siguientes interrogantes:

1. ¿Qué actividades de control se realizan en las etapas de producción en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro?
2. ¿De qué forma se calculan los costos de cultivo en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro?
3. ¿Qué estrategias de solución se establecen para contrarrestar el inadecuado manejo de los costos de cultivo en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro?

Se ha considerado para ilustrarlo de mejor manera lo antes indicado, la manera como se debe proceder a realizar el costeo de la trucha que se cultiva en el centro turístico. Primero se debe identificar cuáles son las etapas de producción y a su vez desglosar los elementos del costo con su respectivo cálculo e identificación.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS



HOJA DE COSTOS

PROCESO 1- ALEVINAJE

FECHA DE INICIO: 01/01/2019

FECHA FINAL: 28/02/2019

DESCRIPCIÓN: El proceso de Alevinaje dura dos meses.

DETALLE	PRODUCCIÓN	CANTIDAD	C. UNITARIO	SUB TOTAL	TOTAL
M DIRECTOS					\$ 366.00
	ALEVINES	3000	\$ 0.10	\$ 300.00	
	BALANCEADO TALLA "C" 40 KILOS	2	\$ 33.00	\$ 66.00	
M INDIRECTOS					\$ 15.00
	DESINFECTANTES (GRAMOS)	3	\$ 5.00	\$ 15.00	
S DIRECTOS					\$ 1000.01
	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN 1	2	\$ 545.46	\$ 500.01	
	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN 2	2	\$ 545.46	\$ 500.01	
S INDIRECTOS					\$ 517.07
	JEFE DE PRODUCCIÓN	2	\$ 564.08	\$ 517.07	
O. BIENES Y S					\$ 200.13
	PREDIO, PATENTES Y PERMISOS	1	\$ 20.00	\$ 20.00	
	IMPUESTO CONSESIÓN AGUA	1	\$ 100.00	\$ 100.00	
	DEPRESIÓN PISCINAS	1	\$ 9.63	\$ 9.63	
	PUBLICIDAD	1	\$ 25.00	\$ 25.00	
	BALDES	10	\$ 2.00	\$ 20.00	
	TINAS	13	\$ 1.50	\$ 19.50	
	ESCOBAS	3	\$ 2.00	\$ 6.00	
TOTAL					\$ 2098.21
10%	MORTALIDAD	300			
COSTO TOTAL					\$ 2098.21

NUMERO DE UNIDADES

2700

VALOR

UNITARIO

\$ 0.78

COTO TOTAL DE LA PRODUCCIÓN

\$ 2098.21

HOJA DE COSTOS

PROCESO 2- JUVENILES

FECHA DE INICIO: 01/03/2019

FECHA FINAL: 30/04/2019

DESCRIPCIÓN: El proceso de Juveniles dura dos meses.

DETALLE	PRODUCCIÓN	CANTIDAD	C. UNITARIO	SUB TOTAL	TOTAL
M DIRECTO					\$ 2282.21
	JUVENILES	2700	\$ 0.78	\$ 2098.21	
	BALANCEADO TALLA 5 MM 160 KILOS	8	\$ 23.00	\$ 184.00	
M INDIRECTO					\$ 25.00
	DESINFECTANTES (GRAMOS)	5	\$ 5.00	\$ 25.00	
S DIRECTO					\$ 681.83
	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN 1	2	\$ 545.46	\$ 340.91	
	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN 2	2	\$ 545.46	\$ 340.91	
S INDIRECTO					\$ 352.55
	JEFE DE PRODUCCIÓN	2	\$ 564.08	\$ 352.55	
O. BIENES Y S					\$ 154.63
	PREDIO, PATENTES Y PERMISOS	1	\$ 20.00	\$ 20.00	
	IMPUESTO CONSESIÓN AGUA	1	\$ 100.00	\$ 100.00	
	DEPRESIÓN PISCINAS	1	\$ 9.63	\$ 9.63	
	PUBLICIDAD	1	\$ 25.00	\$ 25.00	
TOTAL					\$ 3496.22
4%	MORTALIDAD	108			
COSTO TOTAL					\$ 3496.22

NUMERO DE UNIDADES

VALOR

UNITARIO

COTO TOTAL DE LA PRODUCCIÓN

2592
\$ 1.35
\$ 3496.22

HOJA DE COSTOS

PROCESO 3-ENGORDE

FECHA DE INICIO: 01/05/2019

FECHA FINAL: 30/06/2019

DESCRIPCIÓN: El proceso de Engorde dura dos meses.

DETALLE	PRODUCCIÓN	CANTIDAD	C. UNITARIO	SUB TOTAL	TOTAL
M DIRECTO					\$ 3,726.22
	ENGORDE	2592	\$ 1.35	\$ 3,496.22	
	BALANCEADO TALLA 7 MM 200 KILOS	10	\$ 23.00	\$ 230.00	
M INDIRECTO					\$ 55.00
	DESINFECTANTES (GRAMOS)	11	\$ 5	\$ 55	
S DIRECTO					\$ 500.01
	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN 1	2	\$ 545.46	\$ 250.00	
	ASISTENTE DE PRODUCCIÓN 2	2	\$ 545.46	\$ 250.00	
S INDIRECTO					\$ 258.54
	JEFE DE PRODUCCIÓN	2	\$ 564.08	\$ 258.54	
O. BIENES Y S					\$ 154.63
	PREDIO, PATENTES Y PERMISOS	1	20	\$ 20	
	IMPUESTO CONSESIÓN AGUA	1	100	\$ 100	
	DEPRESIÓN PISCINAS	1	9.63	\$ 9.63	
	PUBLICIDAD	1	25	\$ 25	
TOTAL					\$ 4,694.39
1%	MORTALIDAD	26			
COSTO TOTAL					\$ 4,694.39

NUMERO DE UNIDADES

2,566

VALOR

UNITARIO

\$ 1.83

COTO TOTAL DE LA PRODUCCIÓN

\$ 4,694.39

Materiales e Insumos

TALLAS	CANTIDAD POR SACO	PRECIO
Inicial	10kg	\$ 35
Talla c	20kg	\$ 33
Talla 4mm	20kg	\$ 23
Talla 5mm	20kg	\$ 23
Talla 7mm	20kg	\$ 23
Pigmentado	20kg	\$ 23

TIPO DE BALANCEADO UTILIZADO EN LA CRIANZA

PRODUCTO	TALLA
ALEVNES	Talla c
JUVENILES	5 mm
ENGORDE	7 mm

CANTIDAD DE BALANCEADO UTILIZADO EN UN AÑO

PRODUCTO	ENERO	MARZO	MAYO	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE	TOTAL
ALEVNES	40kg	40kg	40kg	40kg	40kg	40kg	240 kg
JUVENILES	160kg	160kg	160kg	160kg	160kg	160kg	800 kg
ENGORDE	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	1200 kg
TOTAL							2240 kg

COSTO DE BALANCEADO UTILIZADO EN UN AÑO

PRODUCTO	ENERO	MARZO	MAYO	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE	TOTAL
ALEVNES	66	66	66	66	66	66	396
JUVENILES	184	184	184	184	184	184	1104
ENGORDE	230	230	230	230	230	230	1380
TOTAL							2880

PRODUCTO	ENERO	MARZO	MAYO	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE	TOTAL
ALEVNES	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.1
JUVENILES	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.4
ENGORDE	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.5
TOTAL							1.1

TABLA DE MORTALIDAD EN CADA PROCESO

PROCESO	MORTALIDAD
ALEVINES	DE 3 A 10 %
JUVENILES	DE 3 A 6 %
ENGORDE	DE 1 A 3 %

Es importante señalar que si los porcentajes de cada proceso exceden el límite establecido se entiende que existieron problemas en la crianza de trucha, y estas pueden ser por enfermedad, cambio de temperatura del agua, contaminación o falta de oxigenamiento.

Sueldos y Salarios Directo

N°	NOMBRE	CARGO	DIAS DE TRABAJO	SUELDO	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	AP.PERS 9.45%	ANTICIPOS	IMP. RENTA	LIQUIDO RECIBIDO
1	SANTIAGO REAL	JEFE DE PRODUCCIÓN	30	\$ 400.00	0	\$ 400.00	\$ 37.80	\$ -	\$ -	\$ 362.20
1	BOLIVAR QUINGA	SISTENTE DE PRODUCCIÓN	30	\$ 386.00	0	\$ 386.00	\$ 36.48	\$ -	\$ -	\$ 349.52
1	ALEX SUPE	SISTENTE DE PRODUCCIÓN	30	\$ 386.00	0	\$ 386.00	\$ 36.48	\$ -	\$ -	\$ 349.52
TOTAL				\$ 1,172.00	\$ -	\$ 1,172.00	\$ 110.75	\$ -	\$ -	\$ 1,061.25

AP. PATRO 12.15%	XIII	XIV	VACACIONES	FONDO RESERVA 8.33%	COSTO TOTAL
\$ 48.60	\$ 33.33	\$ 32.16	\$ 16.67	\$ 33.32	\$ 564.08
\$ 46.90	\$ 32.17	\$ 32.16	\$ 16.08	\$ 32.15	\$ 545.46
\$ 46.90	\$ 32.17	\$ 32.16	\$ 16.08	\$ 32.15	\$ 545.46
\$ 142.40	\$ 97.67	\$ 96.48	\$ 48.83	\$ 97.63	\$ 1,655.01

JEFE DE PRODUCCIÓN

	TOTAL	TOTAL POR HORA
SUELDO	1128.16	2.35033333

PROCESO 1	220	517.07	258.54
PROCESO 2	150	352.55	176.28
PROCESO 3	110	258.54	129.27
TOTAL	480	1,128.16	

ASISTENTES DE PRODUCCIÓN

	TOTAL	TOTAL POR HORA
SUELDO	1090.92	2.27275

PROCESO 1	220	500.01	250.0025
PROCESO 2	150	340.91	170.45625
PROCESO 3	110	250.00	125.00125
TOTAL	480	1,090.92	

Sueldos y Salarios Indirecta

N°	NOMBRE	CARGO	DIAS DE TRABAJO	SUELDO	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	AP.PERS 9.45%	ANTICIPOS	IMP. RENTA	LIQUIDO RECIBIDO
1	JAIME LÓPEZ	GERENTE	30	\$ 500.00	0	\$ 500.00	\$ 47.25	\$ -	\$ -	\$ 452.75
1	CARLOS LÓPEZ	ADMINISTRADOR	30	\$ 400.00	0	\$ 400.00	\$ 37.80	\$ -	\$ -	\$ 362.20
1	MARITZA LÓPEZ	CONTADORA	30	\$ 386.00	0	\$ 386.00	\$ 36.48	\$ -	\$ -	\$ 349.52
1	GRACIELA LASCANO	VENDEDORA	10	\$ 143.57	0	\$ 143.57	\$ 13.57	\$ -	\$ -	\$ 130.00
1	EVELIN LÓPEZ	VENDEDORA	10	\$ 143.57	0	\$ 143.57	\$ 13.57	\$ -	\$ -	\$ 130.00
1	MAYRA LÓPEZ	VENDEDORA	10	\$ 143.57	0	\$ 143.57	\$ 13.57	\$ -	\$ -	\$ 130.00
TOTAL				\$ 1,716.71	\$ -	\$ 1,716.71	\$ 162.23	\$ -	\$ -	\$ 1,554.48

AP. PATRO 12.15%	XIII	XIV	VACACIONES	FONDO RESERVA 8.33%	COSTO TOTAL
\$ 60.75	\$ 41.67	\$ 32.16	\$ 20.83	\$ 41.65	\$ 697.06
\$ 48.60	\$ 33.33	\$ 32.16	\$ 16.67	\$ 33.32	\$ 564.08
\$ 46.90	\$ 32.17	\$ 32.16	\$ 16.08	\$ 32.15	\$ 545.46
\$ 17.44	\$ 11.96	\$ 32.16	\$ 5.98	\$ 11.96	\$ 223.08
\$ 17.44	\$ 11.96	\$ 32.16	\$ 5.98	\$ 11.96	\$ 223.08
\$ 17.44	\$ 11.96	\$ 32.16	\$ 5.98	\$ 11.96	\$ 223.08
\$ 208.58	\$ 143.06	\$ 192.96	\$ 71.53	\$ 143.00	\$ 2,475.84

Otros Bienes y Servicios

CUADRO DE DISTRIBUCIÓN DE AMORTIZACIÓN Y DEPRECIACIONES POR PERIODOS DE PRODUCCION ANUAL

	PERIÓDO 1	PERIÓDO 2	PERIÓDO 3	PERIÓDO 4	PERIÓDO 5	PERIÓDO 6	TOTAL
CONSECIÓN DE AGUA	100	100	100	100	100	100	600
PATENTE, PREDIO Y PERMISOS	20	20	20	20	20	20	120
PUBLICIDAD EN RADIO	25	25	25	25	25	25	300
DEPRECIACION PISCINAS	9.63	9.63	9.63	9.63	9.63	9.63	57.78
	154.63	154.63	154.63	154.63	154.63	154.63	1077.78

CÁLCULO DEPRECIACIÓN DE PISCINAS

Año de Construcción	2010		
De taller	Número	Metros	Valor
Piscina	1	600	4000
Piscina	2	600	4000
Piscina	3	24	500
Piscina	4	24	500
Piscina	5	24	500
Piscina	6	24	500
Piscina	7	24	500
Piscina	8	24	500
Piscina	9	24	500
Piscina	10	24	500
Piscina	11	24	500
Piscina	12	24	500
Total \$			13000

DEPRECIACIÓN EN LINEA RECTA

Datos

Valor	13000
Valor Residual	20%
Vida Útil	20 Años

Formula =

$$\frac{\text{Valor actual} - \text{Valor Residual}}{\text{Vida Útil}}$$

$$\begin{aligned} &= \frac{13000 - 2600}{20} \\ &= \frac{10400}{20} \\ &= 520 \text{ Anual} \end{aligned}$$

Valor Depreciación para Producciones al Año

\$ 57.78

CENTRO TURÍSTICO SAN ISIDRO
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN AL 30 DE JUNIO DEL 2019

MATERIALES E INSUMOS DIRECTA		\$ 3,726.22
ALEVINES	\$ 3,496.22	
BALANCEADO	\$ 230.00	
MATERIALES E INSUMOS INDIRECTA		\$ 55.00
DESINFECTANTE DE AGUA	\$ 55.00	
SUELDOS Y SALARIOS DIRECTA		\$ 758.54
JEFE DE PRODUCCIÓN	\$ 258.54	
SISTENTE DE PRODUCCIÓN	\$ 250.00	
SISTENTE DE PRODUCCIÓN	\$ 250.00	
OTROS BIENES Y SERVICIOS		\$ 154.63
PREDIO, PATENTES Y PERMISOS	\$ 20.00	
IMPUESTO CONSESIÓN AGUA	\$ 100.00	
DEPRESIÓN PISCINAS	\$ 9.63	
PUBLICIDAD	\$ 25.00	
TOTAL COSTO		\$ 4,694.39
NUMERO DE TRUCHAS		2566
COSTO NETO POR UNIDAD		1.83
10% UTILIDAD		0.18
PRECIO DE VENTA POR UNIDAD		2.01

CONTADORA

GERENTE

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

1. Al implementar el criadero de truchas en el centro turístico San Isidro se tomó en cuenta varios aspectos tanto técnicos como legales, mientras que en el factor de producción se ha determinado una serie de falencias que no permiten el correcto funcionamiento, debido a que no llevan un control y registro del cultivo de la trucha, ocasionando que los costos sean calculados sin ningún tipo de documentación que reflejen los costos reales de cada proceso.
2. Al no existir ningún tipo de registro que refleje los costos incurridos en cada proceso de producción, ha ocasionado que existan despilfarros de materiales y tiempos en cada proceso de crianza, lo que impide obtener datos reales y confiables en cada producción y poder determinar un precio de venta accesible para el cliente, lo que origina que el comprador no esté conforme con el valor del kilo de trucha y opte por visitar otros complejos que ofrezcan precios más cómodos.
3. Es importante la implementación de un sistema de costos de producción para la trucha arcoíris del centro turístico San Isidro, el mismo que permitirá corregir todos los errores y procesos mal determinados que causan que la producción de trucha no sea la esperada y a su vez no se pueda establecer el costo de la producción proyectada.

5.2 Recomendaciones

1. Se recomienda estructurar un sistema de costos de producción de trucha arcoíris, aplicando la medición y control de tiempos, porcentajes y costos en cada proceso de crianza, realizar registros diarios en relación a la utilización de todos los valores que intervienen en la producción de trucha arcoíris como son, compra de alimento (Balanceado), alevines (Trucha) de los materiales directos e indirectos y que se reflejen en las hojas de costos

de cada proceso, para encontrar alternativas que establezcan los costos reales y así poder determinar los nuevos precios de venta con un margen de utilidad razonable.

2. Se recomienda que exista un estudio de tiempos y movimientos, en el proceso de adquisición hasta la venta de la trucha arco iris, la que permitirá establecer los costos reales y optimizar la crianza de la misma, reduciendo así los desperdicios innecesarios de materiales, alimentación y tiempos, además que es necesario analizar y calcular el valor de la trucha, utilizando los tres elementos los cuales son esenciales en la producción. Una vez identificado y calculado los elementos se podrán determinar el precio real del kilo y a su vez establecer el porcentaje de ganancia que permitirá realizar un sondeo de los costes del kilo de trucha arco iris de los demás criaderos de la provincia, para medir el nivel de competencia que el centro turístico tiene.
3. Se recomienda implementar el sistema de costeo por procesos, que permitirá determinar el costo del kilo de trucha y a su vez establecer un margen de utilidad razonable para observar los movimientos económicos que la empresa pueda tener y así tomar decisiones adecuadas en cada etapa de producción, de esta forma se podrá obtener el cultivo esperado, permitiendo corregir y eliminar todos los procesos y gastos innecesarios que no aporten beneficio, logrando que el precio de venta al público sea el más adecuado, el mismo que debe ser inferior al actual que es de \$6.50 el kilo, para poder incrementar así sus ventas y por ende su producción.

Bibliografía

- Acosta, A. (2011). *Sistema de Costos* (1 ed.). México: Banca y Comercio.
- Apaza, R. (2015). *Gestion de Produccion y Operaciones* (1 ed.). México: Editorial Interamericana. S.A.
- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Venezuela: Episteme C.A.
- Arroyo Gordillo , P., & Kleeberg Hidalgo, F. (enero-diciembre de 2015). *Ingeniería Industrial*. Recuperado el 5 de diciembre de 2017, de http://auditoriaeducaciononline.uta.edu.ec/pluginfile.php/63681/mod_resource/content/1/Cap%C3%ADtulo%20II.pdf
- Ayuso, A., Barrachina, M., Garrigos, R., Tamarit, C., & Urquidi, A. (2015). *Introducción a la Contabilidad de Costos*. Barcelona, España: Profit.
- Barbaroux, O., Bizzarri, G., Hasan, R., Miuccio, L., Saha, J., Sanders, J., . . . Van-Acker, J. (2016). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura*. Recuperado el 16 de octubre de 2017, de <http://www.fao.org/3/a-i2727s.pdf>
- Blanco, M. (2015). *Producción de la Trucha*. Recuperado el 5 de diciembre de 2017, de http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/jer/ACUISUBMENU4/manual_trucha_jaulas.pdf
- Castaño, C. (2002). Introduccion a la metodologia de investigación . *Revista de Psicodidactica*, 7.
- Cazau, P. (2006). *Introducción a la Investigación en Ciencias Sociales* . Buenos Aires : Tercera Edición .

- Chacón, G., Bustos, C., & Rojas, E. (junio de 2016). *Los Procesos de Producción y la Contabilidad de Costos*. Recuperado el 5 de diciembre de 2017, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701203>
- David , G., Iván , G., Angélica , E., Anastacio , G., & Carlos , A. (2015). Desarrollo de la producción de trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) en el Centro de México. *Revista AquaTIC*(38), 46-56.
- Díaz, F. (julio de 2017). *Análisis de los requerimientos de importación para el sector pesquero artesanal de la ciudad de Esmeraldas*. (Maestro-Pescador, Ed.) Recuperado el 17 de octubre de 2017, de <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/1233/1/LEMA%20GAVILANES%20ALEX%20DAR%C3%8DO%20.pdf>
- Flores, E., & Yapuchura, A. (enero-junio de 2016). *Formación de clústers de productores de trucha*. Recuperado el 6 de diciembre de 2017, de <http://www.redalyc.org/pdf/4498/449846022004.pdf>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (abril de 20015). *Rerumen informativo sobre la pesca por países: La República del Ecuador*. Recuperado el 26 de octubre de 2017, de ftp://ftp.fao.org/FI/document/fcp/es/FI_CP_EC.pdf
- García , A. (2012). *Manual de Buenas Prácticas de Producción Acuícola de Trucha*. Obtenido de http://www.camponl.gob.mx/oeidrus/SANIDAD_E_INOCUIDAD/Manuales%20de%20Buenas%20Practicas/Acuicola/trucha.pdf
- Gómez , O. (enero-junio de 2015). *Los costos y procesos de producción*. Recuperado el 5 de diciembre de 2017, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20620709014>
- Gonzales, M. (2013). *Cultivo de Truchas Arcco iris*. Recuperado el 7 de diciembre de 2017, de

http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/jer/ACUISUBMENU4/manua_trucha_jaulas.pdf

Guerrero, R. (2018). *Probabilidad y Utilidades*. Venezuela: INFAROM.

Hidalgo, S. (2017). *Contabilidad de Costos*. España: Compyright.

Hurtado, N. (2012). *Acuicultura del futuro: Crianza de trucha*. Recuperado el 9 de diciembre de 2017, de <https://eliasnutri.files.wordpress.com/2012/04/truchas-1-2012-i-modo-de-compatibilidad.pdf>

Jaramillo, A. (2015). *Costos Historicos* (2 ed., Vol. 3). Colombia: LIMUSA.

Jiménez, W. (2017). *Contabilidad de Costos* (Vol. 1). Bogota, Colombia: Función para la Educación Superior.

López, D. (2015). *Caracterización estática productiva de la unidades piscícolas en la provincia de Tungurahua*. Recuperado el 26 de octubre de 2017, de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/5242/1/Caracterizacion%20Estatica%20Productiva%20de%20las%20Unidades%20Piscicolas%20de%20la%20Provincia%20de%20Tungurahua..pdf>

Méndez, A. (2008). *La Investigación en la era de la Información*. México: Trillas

Morelos, M. (2018). *Contabilidad de Costos*. México: Trillas.

Muñoz, P., Carneiro, J., & Abimorad, G. (2017). *Piscicultura*. Recuperado el 6 de diciembre de 2017, de <http://www.redalyc.org/html/2950/295026130015/index.html>

Nain, V., Oswaldo, C., & Tomas, F. (2004). *Gestión de la Producción y Operación* (2 ed., Vol. 1). Colombia: Prentice.

Panné, H. (2015). *Aálisis economico para la producción de “trucha arco-iris ”*. Recuperado el 5 de diciembre de 2017, de [https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/zonificacion/_archivos//120000_Informes/120718_An%C3%A1lisis%20Econ%C3%B3mico%20de%20TRUCHA%20Arco-iris%20\(Producciones%20en%20tierra%20en%20las%20Provincias%20de%20Tucum%C3%A1n%20y%20Catamarca\).pdf](https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/zonificacion/_archivos//120000_Informes/120718_An%C3%A1lisis%20Econ%C3%B3mico%20de%20TRUCHA%20Arco-iris%20(Producciones%20en%20tierra%20en%20las%20Provincias%20de%20Tucum%C3%A1n%20y%20Catamarca).pdf)

Parra, A. (2017). *Costos Históricos* (1 ed., Vol. 2). Venezuela: EFECSA.

Ruales , C., Torres , C., Hincapié, S., & Londoño, J. (2014). *Aprovechamiento de residuos de trucha arco iris*. Recuperado el 5 de diciembre de 2017, de <http://www.redalyc.org/pdf/896/89645828018.pdf>

Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la Investigación* . México: McGraw-Hill.

Scacco , B. (2001). *Criadero de Alevines de trucha*. Recuperado el 7 de diciembre de 2017, de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1490/1/02%20ICA%20187%20TESIS.pdf>

Shikant, D., Foster, G., & Horngren, C. (2016). *Contabilidad de Costos*. México: Joanna Doxey.

Sinisterra, G. (2016). *Contabilidad de Costos* (Vol. 2). Colombia, Bogota: ECO Ediciones. Recuperado el 9 de diciembre de 2017, de <https://books.google.com.ec/books?id=0Xs5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Contabilidad+de+Costos&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj-ttrDpP3XAhUBf5AKHeLdBekQ6AEIRDAF#v=onepage&q=Contabilidad%20de%20Costos&f=false>

Temprado, J. (2014). *Herramientas para el control de costes de proyectos*. Recuperado el 8 de diciembre de 2017, de <http://arantxa.ii.uam.es/~jms/pfcsteleco/lecturas/20070920JorgeAyllon.pdf>

Torres , C., & Callegari , N. (2016). *Criterios para cuantificar costos y beneficios en proyectos de mejora de calidad*. Recuperado el 6 de diciembre de 2017, de <http://www.redalyc.org/pdf/3604/360446197005.pdf>

Vejar, P. (2012). *Contabilidad de Costos* . Panama: Continental.

Yapuchura, A. (2016). *Producción y comercialización de truchas*. Obtenido de http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/2674/1/Yapuchura_sa.pdf

Anexos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**ENCUESTA EMPLEADOS Y ADMINISTRADOR DEL CENTRO
TURISTICO SAN ISIDRO**

OBJETIVO: Investigar el control de las etapas de producción en la determinación de los costos del cultivo de la trucha arcoíris, en el sector piscicultor del Centro Turístico San Isidro con la finalidad de identificar errores y proveer soluciones apropiadas para el manejo de los costos de cultivo.

INSTRUCCIONES:

Marque con una **X** la respuesta que Ud. Considere importante.

ETAPAS DE PRODUCCIÓN

PREGUNTA 1:

¿La empresa realiza solicitudes de pedidos para la adquisición de la Materiales e Insumos?

SI:

NO:

Porque:.....

PREGUNTA 2:

¿Cada que tiempo se realiza los pedidos de Alevines?

Diario:

Semanal:

Mensual:

PREGUNTA 3:

¿Mediante qué documento la empresa controla la compra de Materiales e insumos?

Facturas:

Notas de Pedido:

Notas de Venta:

Liquidación de Compra:

PREGUNTA 4:

¿Para la solicitud de pedidos se determina la cantidad mínima y máxima que se necesita para la producción?

SI:

NO:

Porque:.....

PREGUNTA 5:

¿Se verifica y controla que los alevines llegue en estado activo para su producción?

SI:

NO:

Porque:.....

PREGUNTA 6:

¿Cada que tiempo se realiza un inventario de la Materiales e Insumos?

Diario:

Semanal:

Mensual:

PREGUNTA N° 7

¿Los alevines son ubicados en un espacio adecuado para su producción?

Siempre:

Casi siempre:

Muchas veces:

Pocas veces:

Nunca:

PREGUNTA N° 8

¿Existe un documento donde se especifique la cantidad de peses que llegaron vivos o muertos?

SI:

NO:

Indique cuáles:.....

PREGUNTA N° 9

¿Se realiza al proveedor un registro de reclamos por inconvenientes en la llegada de la Materiales e Insumos?

Siempre:

Casi siempre:

Muchas veces:

Pocas veces:

Nunca:

PREGUNTA N° 10

¿Qué tipo de reclamo se realiza al proveedor?

Verbal:

Oficio:

Correo Electronico:

PREGUNTA N° 11

¿Se realiza un control de los reclamos que se realizan hacia los Proveedores?

Siempre:

Casi siempre:

Muchas veces:

Pocas veces:

Nunca:

PREGUNTA N° 12

¿Cada que tiempo se supervisa que la producción se inicie según la planificación?

Diaria:

Semanal:

Mensual:

PREGUNTA N° 13

¿Qué tipo de control se realiza para el consumo de balanceado que se utiliza en cada etapa de producción?

Reportes de consumo:

Notas de pedido:

Reportes de despacho:

Ninguna de las anteriores:

PREGUNTA N° 14

¿Se realiza capacitaciones al personal de producción sobre el manejo de los peces?

Siempre:

Casi siempre:

Muchas veces:

Pocas veces:

Nunca:

PREGUNTA N° 15

¿La empresa dota de indumentaria a los trabajadores para que puedan cumplir con su jornada de trabajo?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 16

¿Se realiza un seguimiento del cumplimiento de las actividades programadas?

SI:

NO:

Por que:.....

COSTOS DE CULTIVO

PREGUNTA N° 17

¿Se identifica claramente cuál es la Materiales e Insumos Directos que necesita el Centro Turístico?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 18

¿El costo de los Materiales e Insumos es medible en base a la producción identificada?

Siempre:

Casi siempre:

Muchas veces:

Pocas veces:

Nunca:

PREGUNTA N° 19

¿Mediante que método se contabiliza los Materiales e Insumos que se utiliza en cada etapa?

Sistema de costeo por procesos:

Sistema de costos ABC:

Sistema de costos por ordenes especiales:

Ninguna de las anteriores:

PREGUNTA N° 20

¿Se cuenta con datos reales de la producción para determinar el valor real del sueldo y salarios utilizado?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 21

¿Se determina claramente cuál es el personal que la producción requiere?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 22

¿Porque sistema de costeo es medible los Sueldos y Salarios?

Sistema de costeo por procesos:

Sistema de costos ABC:

Sistema de costos por ordenes especiales:

Ninguna de las anteriores:

PREGUNTA N° 23

¿El valor de los sueldos y salarios incluye todos los beneficios por ley corresponde?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 24

¿Se cuenta con datos reales de la producción para determinación de Otros Bienes y Servicios que se utilizada en cada etapa?

Siempre:

Casi siempre:

Muchas veces:

Pocas veces:

Nunca:

PREGUNTA N° 25

¿Se identifica cuáles son los valores de otros bienes y servicios que la producción requiere?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 26

¿Cuáles de las bases de asignación para la distribución de otros bienes y servicios que se menciona utiliza?

Sistema de costeo completo:

Sistema de costeo por procesos:

Sistema de costeo ABC:

Ninguna de las anteriores:

PREGUNTA N° 27

¿Los servicios básicos del Centro Turístico están considerados como Otros Bienes y Servicios?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 28

¿Se utiliza algún método de costeo para la determinación de otros bienes y servicios?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 29

¿Los costos de cultivo están integrados por los tres elementos del costo?

SI:

NO:

Por que:.....

PREGUNTA N° 30

¿Por qué método es contabilizado los elementos del costo?

Sistema de costeo completo:

Sistema de costeo por procesos:

Sistema de costeo ABC:

Ninguna de las anteriores:

Firma

PORTADA DEL CENTRO TURÍSTICO



PISIFACTORIAS



PROVEEDORES



PESCA DEPORTIVA

