



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 C.P.A.**

Tema:

“La determinación de costos de producción y la rentabilidad de la empresa
NUTRIPRODUCTOS”

Autora: Molina Aquino, Jenny Maribel

Tutor: Dr. Barreno Córdova, Carlos Alberto

Ambato – Ecuador

2017

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, con cédula de identidad N.-180243064-3, en mi calidad de Tutor del Análisis de Caso sobre el tema: **“LA DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA NUTRIPRODUCTOS”**, desarrollado por Jenny Maribel Molina Aquino, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, modalidad presencial, considero que dicho Análisis de Caso 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 la presentación de Trabajos de Graduación de la Facultad de Contabilidad y Auditoría.

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

Ambato, Junio del 2017

EL TUTOR



Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova

C.I. 180243064-3

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Jenny Maribel Molina Aquino con cédula de identidad N.- 050396919-8, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el Análisis de Caso, bajo el tema: **“LA DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA NUTRIPRODUCTOS”**, así como también los contenidos presentados, ideas, síntesis de datos, conclusiones, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este Análisis de Caso.

Ambato, Junio del 2017

AUTORA



Jenny Maribel Molina Aquino

C.I. 050396919-8

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 patrimonial de mi Análisis de Caso, con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de este Análisis 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, Junio del 2017

AUTORA



Jenny Maribel Molina Aquino

C.I. 050396919-8

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de Grado, aprueba el Análisis de Caso, sobre el tema: **“LA DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA NUTRIPRODUCTOS”**, elaborado por Jenny Maribel Molina Aquino, 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, Junio del 2017



Eco. Mg. Diego Proaño

PRESIDENTE



Dr. César Mayorga

MIEMBRO CALIFICADOR



Ing. Daniela Bermúdez

MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

A Dios, por estar conmigo en cada paso que doy , en mis victorias y derrotas, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente conduciéndome hacia el camino del bien.

A mi madre Rosa Aquino, por siempre creer en mí y por el apoyo incondicional. Mamá gracias por darme una carrera para mi futuro, todo esto te lo debo a ti.

A mi padre Homero Molina, por estar siempre presente en los momentos más importantes de mi vida, por los consejos de perseverancia y constancia.

A mis hermanos, por ser mis ejemplos a seguir, por el apoyo moral y compañía durante toda mi vida universitaria.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica de Ambato, por abrirme sus puertas hacia el camino del saber.

A la Facultad de Contabilidad y Auditoría, por impulsar el desarrollo de mi formación profesional.

A la Ing. María de Lourdes Peñaloza Gerente General de la empresa Nutriproductos, por su gran apoyo y motivación para el desarrollo del presente trabajo de graduación.

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

TEMA: “LA DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA NUTRIPRODUCTOS”.

AUTORA: Jenny Maribel Molina Aquino

TUTOR: Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova

FECHA: Junio del 2017

RESUMEN EJECUTIVO

En la actualidad las microempresas no determinan los costos de producción, dato que es manejado de forma empírica y con conocimientos basados en la experiencia, que los propietarios obtuvieron en el transcurso de los años; trayendo consigo dificultades como desconocimiento de costos reales de sus productos y la pérdida de competencia en el mercado.

El presente análisis de caso, se enfoca en la determinación de costos de producción y la rentabilidad de la empresa Nutriproductos, cuya actividad principal es la elaboración de productos alimenticios, bajo un riguroso control sanitario y de calidad; que tiene el gusto de poner a su disposición productos con la marca “Chocho Salaíto”.

Por lo que ha visto la necesidad de identificar formas y mecanismos de determinación de costos de producción, por lo cual se propone un control de la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación en cada uno de los procesos productivos; lo que permitirá conocer la cantidad de recursos empleados en la producción y el costo que generan los mismos; a través de documentos y formatos que permitan presentar de forma resumida, información necesaria para facilitar el registro de las transacciones y presentación de estados financieros para la toma de decisiones adecuadas y oportunas.

El sistema de costos por procesos es la alternativa más viable para su aplicación, que sirve como guía para el control de la producción continua de los productos elaborados y comercializados, permitiendo identificar falencias e innovar la eficiencia en los procesos productivos; reduciendo costos, optimizando recursos y una mejora continua de los resultados económicos.

PALABRAS DESCRIPTORAS: DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN, RENTABILIDAD, SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ALMATRUZ.

TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO
FACULTY ACCOUNTING AND AUDIT
ACCOUNTING AND AUDIT CAREER

TOPIC: "THE DETERMINATION OF PRODUCTION COSTS AND THE PROFITABILITY OF THE COMPANY NUTRIPRODUCTOS".

AUTHOR: Jenny Maribel Molina Aquino

TUTOR: Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova

DATE: June 2017

ABSTRACT

In the actuality the microenterprises do not determine the costs of production, data that is empirically handled and with knowledge based on the experience that the owners obtained over the years; bringing with it difficulties such as ignorance of the real costs of its products and the loss of competition in the market.

The present case analysis focuses on the determination of production costs and the profitability of the company Nutriproductos, whose main activity is the elaboration of food products, under a rigorous sanitary control and of quality; which has the pleasure of offering products with the brand "Chocho Salaíto".

Therefore, it has been necessary to identify ways and mechanisms to determine production costs, which is why it is proposed to control direct raw material, direct labor and indirect manufacturing costs in each of the productive processes; which will allow to know the amount of resources used in the production and the cost that they generate; through documents and formats that allow to present in a summarized form, information necessary to facilitate the recording of transactions and presentation of financial statements for making appropriate and timely decisions.

The process cost system is the most viable alternative for its application, which serves as a guide for the control of the continuous production of the products elaborated and commercialized, allowing to identify failures and to innovate the efficiency in the productive processes; reducing costs, optimizing resources and continuously improving economic performance.

KEYWORDS: DETERMINATION OF PRODUCTION COSTS, PROFITABILITY, PROCESS COSTS SYSTEM, FOOD PRODUCTS, ALMATRUZ.

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	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xviii
ÍNDICE DE CUADROS	xix
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	2
IDENTIFICACIÓN DEL CASO A ESTUDIAR.....	2
1.Tema de Investigación	2
1.1. Descripción y Formulación del Problema de Estudio Seleccionado	2
1.1.1. Contextualización.....	2
1.1.2. Análisis Crítico	9
1.1.3. Formulación del Problema	10
1.1.4. Delimitación del Objeto de Investigación.....	10
1.2. Justificación.....	10
1.3. Objetivos.....	13
1.3.1. General.....	13
1.3.2. Específicos	13

CAPÍTULO II	14
MARCO TEÓRICO	14
2.1. Antecedentes Investigativos	14
2.1.1. Fundamentación Legal.....	23
2.1.2 Categorías Fundamentales	29
2.2. Hipótesis o Preguntas Directrices.....	63
2.2.1. Señalamiento de las Variables	63
CAPÍTULO III	64
METODOLOGÍA DEL DIAGNÓSTICO	64
3.1. Enfoque de la Investigación	64
3.2. Modalidad Básica de la Investigación.....	65
3.3. Nivel o Tipo de Investigación	67
3.4. Población y Muestra	69
3.4.1. Población.....	69
3.4.2. Muestra.....	70
3.5. Operacionalización de las Variables	71
3.6. Recolección de la Información.....	74
3.6.1. El Plan para la Recolección de Información.....	74
3.7. Procesamiento y Análisis	76
3.7.1. Plan de Procesamiento de Información.....	76
3.7.2. Plan de Análisis e Interpretación de Resultados	77
CAPÍTULO IV	78
RESULTADOS	78
4.1. Principales Resultados Obtenidos del Diagnóstico	78
4.1.1. Principales Resultados de la Variable Independiente	79
4.1.1. Principales Resultados de la Variable Dependiente.....	82
4.2. Limitaciones del Estudio de Caso	87
4.2.1. Comprobación de la Hipótesis	87
4.3. Conclusiones.....	90
4.4. Recomendaciones	90

CAPÍTULO V	92
PROPUESTA DE SOLUCIÓN	92
5.1. Datos Informativos	92
5.1.1. Título	92
5.1.2. Institución Ejecutora	92
5.1.3. Beneficiarios	92
5.1.4. Ubicación	92
5.1.5. Tiempo estimado para la Ejecución	92
5.1.6. Equipo Técnico Responsable	93
5.1.7. Costo	93
5.1.8. Antecedentes de la Propuesta	94
5.1.9. Justificación	95
5.1.10. Objetivos	95
5.1.11. Análisis de Factibilidad	96
5.1.12. Fundamentación Científico – Técnico	97
5.2. Metodología de la Propuesta de Solución	103
5.2.1. Modelo Operativo	103
5.3. Desarrollo de la Propuesta de Solución	105
5.3.1. Fase 1: Actividades Estructurales Iniciales	107
5.3.2. Fase 2 : Actividades Operacionales Previas	111
5.3.3. Fase 3 : Actividades Operacionales Recurrentes	118
5.3.4. Fase 4 : Actividades Operacionales Finales	133
5.3.4. Fase 4 : Actividades Operacionales Finales	239
5.4. Administración	240
5.5. Previsión de la Evaluación	241
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	242
Anexo 1	246
Anexo 2	248
Anexo 3	249
Anexo 4	250
Anexo 5	254
Anexo 6	257

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINA
Tabla 1.1: Valor de la Producción (Miles de dólares). Año 2008.....	3
Tabla 1.2: Valor Agregado (Miles de dólares). Año 2008.....	4
Tabla 1.3: Total número promedio de Personas Ocupadas . Año 2008.....	5
Tabla 2.1: Tarjeta Reloj.....	45
Tabla 2.2: Rol de Pagos.....	46
Tabla 2.3: Hoja de Costos.....	54
Tabla 4.1: Materia Prima Directa.....	79
Tabla 4.2: Mano de Obra Directa.....	80
Tabla 4.3: Costos Indirectos de Fabricación.....	81
Tabla 4.4: Rentabilidad del Activo.....	82
Tabla 4.5: Margen de Utilidad Bruta.....	83
Tabla 4.6: Margen de Utilidad Neta.....	84
Tabla 4.7: Rentabilidad del Patrimonio.....	85
Tabla 4.8: Datos de la Lista de Verificación- Check List.....	89
Tabla 5.1: Equipo Técnico Responsable de la Ejecución de la.....	93
Tabla 5.2: Costos incurridos en la Ejecución del Análisis de Caso.....	93
Tabla 5.3: Productos de la empresa Nutriproductos.	106
Tabla 5.4: Tiempos empleados en la elaboración del Chocho.....	113
Tabla 5.5: Tiempos empleados en la elaboración del Maíz.....	113
Tabla 5.6: Tiempos empleados en la elaboración del Chulpi.....	114
Tabla 5.7: Tiempos empleados en la elaboración del Plátano.....	114
Tabla 5.8: Tiempos empleados en la elaboración de las Papas.....	115
Tabla 5.9: Áreas Productivas de Nutriproductos.....	117
Tabla 5.10: Áreas de Servicios de Nutriproductos.....	118
Tabla 5.11: Costo de la Materia Prima Directa para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.....	133
Tabla 5.12: Costo de la Materia Prima Directa para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.....	133

Tabla 5.13: Costo de la Materia Prima Directa para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.	134
Tabla 5.14: Costo de la Materia Prima Directa para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.	134
Tabla 5.15: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.	134
Tabla 5.16: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.	134
Tabla 5.17: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.	135
Tabla 5.18: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.	135
Tabla 5.19: Costo de la Materia Prima Indirecta para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.	135
Tabla 5.20: Costo de la Materia Prima Indirecta para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.	136
Tabla 5.21: Costo de la Materia Prima Indirecta para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.	136
Tabla 5.22: Costo de la Materia Prima Indirecta para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.	136
Tabla 5.23: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.	137
Tabla 5.24: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.	137
Tabla 5.25: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.	138
Tabla 5.26: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.	138
Tabla 5.27: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Recepción, Limpieza, Remojo y Cocción.	140
Tabla 5.28: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado y Sellado - Codificación.	141
Tabla 5.29: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Recepción ,Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado-Codificación.	143
Tabla 5.30: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Refrigeración.	144
Tabla 5.31: Costo de la Mano de Obra Indirecta del Áreas de Producción.	146

Tabla 5.32: Costo de la Mano de Obra Indirecta del Área de Distribución y Comercialización.....	147
Tabla 5.33: Costo de la Mano de Obra Indirecta del Área Administrativa.....	148
Tabla 5.34: Costos Indirectos de Fabricación para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.....	149
Tabla 5.35: Costos Indirectos de Fabricación para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.....	149
Tabla 5.36: Costos Indirectos de Fabricación para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.....	150
Tabla 5.37: Costos Indirectos de Fabricación para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.....	150
Tabla 5.38: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.....	150
Tabla 5.39: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.....	151
Tabla 5.40: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.....	151
Tabla 5.41: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.....	151
Tabla 5.42: Distribución del Costo de la Energía Eléctrica de toda la Empresa	152
Tabla 5.43: Distribución del Costo del Agua de toda la Empresa.....	152
Tabla 5.44: Distribución del Costo del Arriendo de toda la Empresa.....	153
Tabla 5.45: Costos de Transferencia para los Procesos Productivos.....	154
Tabla 5.46: Costos de Transferencia para los Procesos Productivos.....	155
Tabla 5.47: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Recepción.....	156
Tabla 5.48: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Limpieza.....	156
Tabla 5.49: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Remojo.....	157
Tabla 5.50: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Cocción.....	157
Tabla 5.51: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Desamargado.....	158
Tabla 5.52: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Pasteurización....	158
Tabla 5.53: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfriamiento.....	158
Tabla 5.54: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfundado.....	159
Tabla 5.55: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de - Sellado/ Codificación.....	159
Tabla 5.56: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Refrigeración.....	160

Tabla 5.57: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Recepción.	160
Tabla 5.58: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Limpieza.	161
Tabla 5.59: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Pelado.	161
Tabla 5.60: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Rebanado/ Cortado.	162
Tabla 5.61: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Fritura.	162
Tabla 5.62: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfriamiento.	163
Tabla 5.63: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfundado/ Envasado.	163
Tabla 5.64: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Sellado/ Codificación.	164
Tabla 5.65: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Refrigeración.	164
Tabla 5.66: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Bodega de Materias Primas.	165
Tabla 5.67: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Oficina de la Administración.	165
Tabla 5.68: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Oficina de Atención al Cliente.	166
Tabla 5.69: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Vehículo.	166
Tabla 5.70: Hoja de Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.	167
Tabla 5.71: Hoja de Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.	168
Tabla 5.72: Resumen de la Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.	170
Tabla 5.73: Resumen de la Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.	171
Tabla 5.74: Hoja de Costos por Procesos para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.	173
Tabla 5.75: Hoja de Costos por Procesos para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.	174
Tabla 5.76: Hoja de Costos por Procesos para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.	175
Tabla 5.77: Hoja de Costos por Procesos para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.	176
Tabla 5.78: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.	177

Tabla 5.79: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaído Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.	178
Tabla 5.80: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaído Mix Tarrina de 80 gramos.	179
Tabla 5.81: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaído Mix Tarrina de 150 gramos.	180

ÍNDICE DE GRÁFICOS

CONTENIDO	PÁGINA
Gráfico 1.1: Producción Industrial por Rama de	3
Gráfico 1.2: Valor Agregado Industria	4
Gráfico 1.3: Personas Ocupadas en la Industria. Año 2008.....	5
Gráfico 1.4: Árbol de Problemas	9
Gráfico 2.1: Red de Categorías Conceptuales.....	29
Gráfico 2.2: Constelación de Ideas	30
Gráfico 2.3: Constelación de Ideas	31
Gráfico 2.4: Red de Información que conforma la Contabilidad de Costos	33
Gráfico 2.5: Sistema de Costos por Ordenes de Producción	34
Gráfico 2.6: Sistema de Costos por Procesos.....	36
Gráfico 2.7: Esquema de Procesos Secuenciales	37
Gráfico 2.8: Esquema de Procesos Paralelos	38
Gráfico 2.9: Esquema de Procesos de Ensamble	38
Gráfico 2.10: Esquema de Procesos Múltiples	39
Gráfico 2.11: Sistema de Costos basado en Actividades ABC	40
Gráfico 2.12: Costos de Producción.....	41
Gráfico 2.13: Cálculo de Adquisición de Materia Prima	42
Gráfico 2.14: Costos Indirectos de Fabricación.....	47
Gráfico 2.15: Estados Financieros	56
Gráfico 4.1: Materia Prima Directa.....	79
Gráfico 4.2: Mano de Obra Directa.....	80
Gráfico 4.3: Costos Indirectos de Fabricación.....	81
Gráfico 4.4: Rentabilidad del Activo	82
Gráfico 4.5: Margen de Utilidad Bruta	83
Gráfico 4.6: Margen de Utilidad Neta.....	84
Gráfico 4.7: Rentabilidad del Patrimonio	86
Gráfico 5.1: Orden de Compra para “Nutriproductos”	108
Gráfico 5.2: Requisición de Materiales para “Nutriproductos”	109
Gráfico 5.3: Nota de Ingreso de Artículos Terminados para “Nutriproductos”	110
Gráfico 5.4: Kardex para “Nutriproductos”	111

ÍNDICE DE CUADROS

CONTENIDO	PÁGINA
Cuadro 2.1: Modelo de Registro Contable para Materia Prima Directa.....	43
Cuadro 2.2: Modelo de Registro Contable para Mano de Obra Directa	46
Cuadro 2.3: Modelo de Registro Contable para Costos Indirectos de Fabricación..	48
Cuadro 2.4: Estado de Producción y Ventas	55
Cuadro 2.5: Indicadores Financieros	60
Cuadro 3.1: Nómina de Personal de la empresa Nutriproductos.....	69
Cuadro 3.2: Variable Independiente: Determinación de Costos de Producción	72
Cuadro 3.3: Variable Dependiente: Rentabilidad	73
Cuadro 5.1: Flujo de Información en un Sistema por Procesos	102
Cuadro 5.2: Modelo Operativo para el Sistema de Costos por Procesos en la empresa “Nutriproductos”.....	104
Cuadro 5.3: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.....	213
Cuadro 5.4: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Familiar – Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.....	214
Cuadro 5.5: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Económico – Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.....	215
Cuadro 5.6: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Escolar – Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.....	216
Cuadro 5.7: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.....	217
Cuadro 5.8: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.....	218
Cuadro 5.9: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.....	219
Cuadro 5.10: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.....	220
Cuadro 5.11: Cuadro del Precio de Venta.....	221
Cuadro 5.12: Gastos Administrativos , Distribución y Comercialización de Nutriproductos.....	222

Cuadro 5.13: Estado de Pérdidas y Ganancias de Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.	223
Cuadro 5.14: Estado de Pérdidas y Ganancias de Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.	224
Cuadro 5.15: Estado de Pérdidas y Ganancias de Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.	225
Cuadro 5.16: Estado de Pérdidas y Ganancias de Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.	226
Cuadro 5.17: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.	227
Cuadro 5.18: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.	228
Cuadro 5.19: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.	229
Cuadro 5.20: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.	230
Cuadro 5.21: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Granel – Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos para Nutriproductos.	231
Cuadro 5.22: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Familiar – Chocho Salaíto Funda de 500 gramos para Nutriproductos.	232
Cuadro 5.23: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Económico – Chocho Salaíto Funda de 250 gramos para Nutriproductos.	233
Cuadro 5.24: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Escolar – Chocho Salaíto Funda de 60 gramos para Nutriproductos.	234
Cuadro 5.25: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos para Nutriproductos.	235
Cuadro 5.26: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos para Nutriproductos.	236
Cuadro 5.27: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos para Nutriproductos.	237
Cuadro 5.28: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos para Nutriproductos.	238
Cuadro 5.29: Previsión de la Evaluación de la Propuesta a Nutriproductos.	241

INTRODUCCIÓN

En el presente análisis de caso las variables objeto de estudio son; la determinación de costos de producción y la rentabilidad dentro del giro normal del negocio. El mismo surge por el desconocimiento de costos reales que se ha venido observando en la empresa Nutriproductos de la ciudad de Ambato, por lo tanto el propósito del estudio es el análisis de la situación actual y el planteamiento de un modelo de solución a la problemática detectada, para el incremento de la rentabilidad actual.

Para el presente análisis de caso, constará de cinco capítulos; los mismos que se detallan a continuación:

Capítulo I.- Se analiza la problemática que tiene Nutriproductos, en donde la determinación de costos de producción incide en la rentabilidad.

Capítulo II.- Se establecen referencias investigativas de diferentes autores, las mismas que permitieron tener un amplio conocimiento e investigación acerca del tema desarrollado.

Capítulo III.- Se analiza la población a ser estudiada, la cual permitió conocer los diferentes procesos; así como también se observó la forma de producción dentro de la misma.

Capítulo IV.- Se presenta la tabulación e interpretación de los resultados obtenidos mediante tablas y gráficos por elementos e indicadores, que se recolectaron en la lista de verificación o check list.

Capítulo V.- Se presenta la propuesta de solución del Sistema de costos por procesos en la empresa Nutriproductos, para incremento de la rentabilidad actual; permitiendo un mejor control de los elementos del costo utilizados dentro del proceso productivo para la elaboración de los mismos.

CAPÍTULO I

IDENTIFICACIÓN DEL CASO A ESTUDIAR

1.Tema de Investigación

“La Determinación de costos de producción y la rentabilidad de la empresa Nutriproductos”

1.1. Descripción y Formulación del Problema de Estudio Seleccionado

1.1.1. Contextualización

1.1.1.1. Macrocontextualización

En el Ecuador la industria manufacturera forma parte de la industria de alimentos, considerada como un sector de gran importancia. En cuanto a su definición se puede decir que:

“La actividad manufacturera es fundamental dentro de la economía. Al tratar el término industria, se hace referencia al proceso mediante el cual se transforma una materia prima en un producto para uso final o que servirá de insumo a otros procesos productivos”. (Core Business Ekos, 2015, pág. 3)

“La industria de alimentos es la más grande y la que más valor genera dentro de la manufactura en el país. Esto como resultado de la importante vocación de Ecuador en la producción de bienes primarios a través de un proceso de transformación”. (Core Business Ekos, 2015, pág. 14)

De acuerdo con el Ministerio de Industrias y Productividad (2013, pág. 48) expone que “el valor de la producción de la industria manufacturera según la Encuesta de Manufactura y Minería del INEC para el año 2008, fue de 17073 millones de dólares, constituyendo la industria de elaboración de productos alimenticios la más importante con una producción de 7266 millones de dólares que representó el 42,6% del total”.

Tabla 1.1: Valor de la Producción (Miles de dólares). Año 2008

CIU3	Descripción	Producción	%
15	Elaboración de productos alimenticios	7.266.366	42,6
24	Fabric. de subst. y productos químicos.	1.319.834	7,7
27	Fabricación de metales comunes.	1.253.977	7,3
25	Fabric. prod. de caucho y de plástico.	1.018.849	6,0
34	Fabric. veh. automotores, remolques.	980.370	5,7
26	Fabric. otros prod. minerales no metal.	931.168	5,5
21	Fabric. papel y de productos de papel.	859.185	5,0
15A	Elaboración de bebidas.	816.306	4,8
28	Fabric. prod. elab. de metal, excepto maq.	516.856	3,0
20	Producc. madera y prod. de madera.	423.467	2,5

Fuente: INEC- Encuesta de Manufactura y Minería (2013)

Elaborado por: Ministerio de Industrias y Productividad (2013)



Gráfico 1.1: Producción Industrial por Rama de Actividad (Millones de dólares). Año 2008

Fuente: INEC- Encuesta de Manufactura y Minería (2013)

Elaborado por: Ministerio de Industrias y Productividad (2013)

Además el Ministerio de Industrias y Productividad (2013, pág. 50) indica que “el valor agregado para el año 2008 fue de 5903 millones de dólares lo que representó el 34,6% con respecto al valor de la producción, este indicador debería ir aumentando en el tiempo ya que el objetivo de la política industrial es ir cambiando la matriz productiva industrial a través de la generación de productos con mayor desarrollo tecnológico y de mayor valor agregado. La rama industrial con mayor generación de

valor agregado fue la elaboración de productos alimenticios 2,571 millones de dólares y un peso relativo del 43,56%”.

Tabla 1.2: Valor Agregado (Miles de dólares). Año 2008

CHU3	Descripción	Valor Agregado	%
15	Elaboración de productos alimenticios.	2.571.715	43,6
25	Fabric. prod. de caucho y de plástico.	461.637	7,8
24	Fabric. de subst. y productos químicos.	411.938	7,0
26	Fabric. otros prod. minerales no metál.	385.442	6,5
27	Fabricación de metales comunes.	375.755	6,4
15A	Elaboración de bebidas.	334.409	5,7
21	Fabric. papel y de productos de papel.	265.913	4,5
20	Producc. madera y prod. de madera.	230.090	3,9
28	Fabric. prod. elab. de metal, excepto maq.	170.991	2,9
34	Fabric. veh. automotores, remolques.	132.683	2,2
17	Fabricación de productos textiles.	122.448	2,1
22	Act. edición de impresión y reproduc.	118.998	2,0
18	Fabric. prendas vestir; adobo/teñido pieles.	88.016	1,5

Fuente: INEC- Encuesta de Manufactura y Minería (2013)

Elaborado por: Ministerio de Industrias y Productividad (2013)



Gráfico 1.2: Valor Agregado Industria (Millones de dólares). Año 2008

Fuente: INEC- Encuesta de Manufactura y Minería (2013)

Elaborado por: Ministerio de Industrias y Productividad (2013)

Por otro lado el Ministerio de Industrias y Productividad (2013, pág. 52) explica que “el número promedio de personas ocupadas en el sector industrial comprende el número promedio de personas (según género) que trabajaron en o para el establecimiento durante el mes de noviembre del año 2008; a esa fecha, según la Encuesta, existían 170302 personas ocupadas en la industria, constituyendo la rama

de elaboración de productos alimenticios la que más empleos generaba con 70370 que representó el 41,3%”.

Tabla 1.3: Total número promedio de Personas Ocupadas Año 2008

CIU3	Descripción	Número promedio de personas ocupadas	%
15	Elaboración de productos alimenticios.	70.370	41,3
24	Fabric. de subst. y productos químicos.	10.234	6,0
25	Fabric. prod. de caucho y de plástico.	9.436	5,5
26	Fabric. otros prod. minerales no metál.	8.596	5,0
15A	Elaboración de bebidas.	8.552	5,0
17	Fabricación de productos textiles.	8.469	5,0
18	Fabric. prendas vestir; adobo/teñido pieles.	7.818	4,6
21	Fabric. papel y de productos de papel.	7.048	4,1
22	Act. edición de impresión y reproduc.	6.705	3,9
20	Produc. madera y prod. de madera.	5.595	3,3
29	Fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.	4.946	2,9
28	Fabric. prod. elab. de metal, excepto maq.	4.880	2,9
36	Fabric. muebles; industrias manufac. n.c.p.	4.189	2,5
34	Fabric. veh. automotores, remolques.	3.870	2,3

Fuente: INEC- Encuesta de Manufactura y Minería (2013)

Elaborado por: Ministerio de Industrias y Productividad (2013)



Gráfico 1.3: Personas Ocupadas en la Industria. Año 2008

Fuente: INEC- Encuesta de Manufactura y Minería (2013)

Elaborado por: Ministerio de Industrias y Productividad (2013)

El costo laboral unitario es un indicador que se basa en la relación entre costo laboral frente al valor total de la producción, es decir, se trata de un indicador muy importante que expresa cuánto de generación de una unidad de producto se requiere en unidades de costo laboral. Fabricación de metales comunes, fabricación de alimentos y bebidas y fabricación de productos de caucho y plástico son aquellos que presentan los niveles de productividad más altos

junto con costos laborales unitarios menores al promedio del sector manufacturero. En estos sectores se puede reiterar la afirmación de un uso eficiente de este recurso que para las empresas se traduce igualmente en mejoras de costos de producción. (Ministerio de Industrias y Productividad, 2013, pág. 62)

Las industrias de elaboración de productos alimenticios son consideradas como los sectores de mayor relevancia y crecimiento en el valor de la producción de la industria manufacturera, el valor agregado y el número promedio de personas ocupadas en el sector industrial contribuyendo al desarrollo del país.

1.1.1.2. Mesocontextualización

Tungurahua es reconocida por el sector industrial más importante de la región central del país.

Según lo expuesto por el Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (2014, pág. 25) manifiesta que “la producción manufacturera – industrial de Tungurahua es la más desarrollada de la Región y muy importante para el País. Históricamente se ha dado un proceso de especialización gradual de estas manufacturas a partir del desarrollo artesanal que intergeneracionalmente ha desarrollado el capital humano especializado y los activos productivos necesarios para su producción”.

De igual manera el Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (2014, pág. 26) expresa lo siguiente:

La producción bruta industrial de Manufacturas de Tungurahua, según el dato oficial del última Encuesta de Manufactura del año 2007, es de 208,4 millones de dólares, correspondiente a un consumo de materias primas de 134,9 millones de dólares, impuestos pagados de 19,7 millones de dólares, generación de empleo, 55.486 personas ocupadas, y sueldos y salarios pagados de 20,4 millones de dólares, según la última Agencia de Transformación Productiva de Tungurahua.

Tungurahua es la provincia, cuya industria genera mayor cantidad de empleo en la región, 19,4%³ después de la agricultura, lo que muestra que sus industrias son más intensivas en mano de obra, además es la provincia con mayor variedad de industrias de la región. En la provincia de Tungurahua, están presentes las siguientes industrias:

- Elaboración de productos de alimentos y bebidas
- Fabricación de productos textiles
- Fabricación de prendas de vestir, adobo de y teñido de piel
- Curtido y adobo de cueros; fabricación de maletas, bolsos de mano
- Producción de madera y fabricación de productos de madera, corcho excepto muebles
- Fabricación de productos de caucho y de plástico
- Fabricación de maquinaria y equipo
- Fabricación de muebles; industrias manufactureras

También el Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad (2014, pág. 29) expone “Finalmente, la quinta principal actividad de manufactura, es de la industria de alimentos y bebidas; esta actividad es la quinta de la provincia en producción bruta y sueldos y salarios pagados, 9,9 millones de dólares y 937 mil dólares respectivamente, la sexta en generación de empleo, 244 personas ocupadas, la séptima de la provincia en consumo de materia prima, 5,9 millones de dólares, y la novena actividad de la provincia en impuestos pagados, 774 mil dólares”.

Las industrias de elaboración de productos alimenticios no son muy relevantes frente a las demás industrias de la provincia. Las empresas dedicadas a esta actividad se denominan microempresas y talleres dispersados por los diferentes cantones de Tungurahua, sin embargo; es posible apreciar una concentración de estas actividades comerciales en la ciudad de Ambato.

1.1.1.3. Microcontextualización

En el cantón Ambato se encuentra la empresa Nutriproductos fundada en 1999 por la ingeniera María de Lourdes Peñaloza Izurieta dedicada a la producción de yogur. La misma que con el pasar del tiempo palpo la necesidad del mercado en el 2001 empezando con elaboración y comercialización de chochos con tostado, chulpi, chifles y papas actividades que actualmente realiza.

Dentro del marco investigativo la empresa Nutriproductos se encuentra ubicada en la Avenida los Chasquis s/n y Cesar Maquilón intersección pasaje interior referencia a tres cuadras de la importadora Mayorga, teléfono: 032846293, email: nutriproductos@hotmail.com ,sector Huachi Chico ,Cantón Ambato, Provincia

Tungurahua cuya actividad económica principal es la elaboración de productos alimenticios.

Dedicada a la transformación del chocho para ser consumido de manera higiénica y deliciosa; y tiene el gusto de poner a su disposición productos con la marca “Chocho Salaíto”.

La empresa emplea 6 personas que trabajan en el área de producción los mismos que rotan en los diferentes procesos productivos durante 8 horas diarias , 2 choferes, 1 supervisor y 1 contadora. Encontrándose en funcionamiento 17 años de experiencia , tiene calificación artesanal por lo que no está obligada a llevar contabilidad, determinando los costos de producción de una manera empírica; no maneja un sistema de costos, lo que ocasiona que no haya ningún control sobre las actividades realizadas entre ellas no conocer los costos unitarios de la producción.

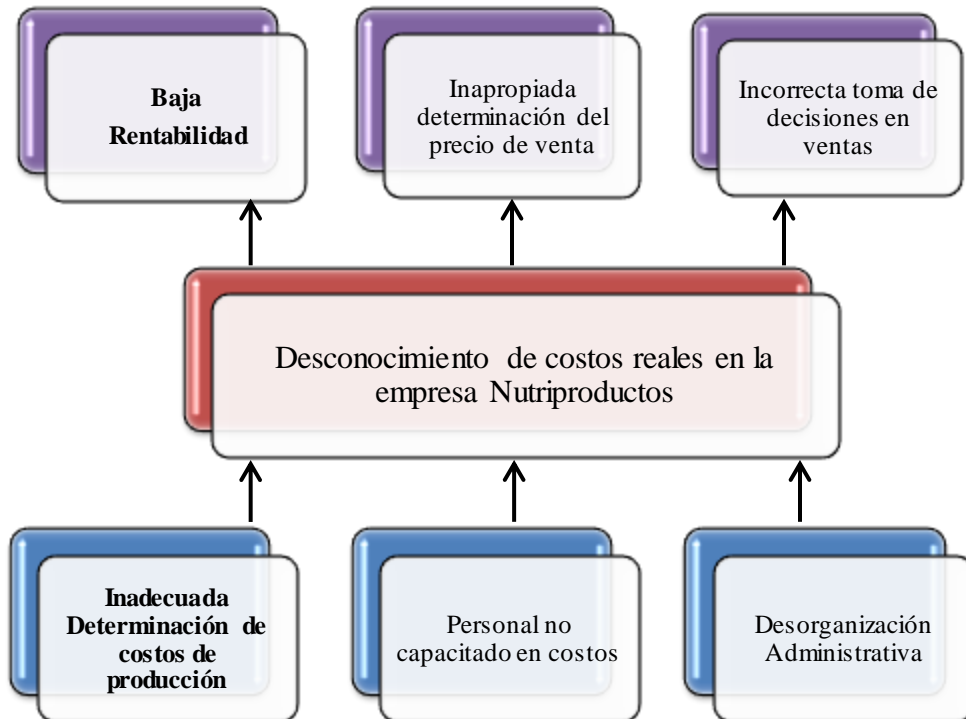
Además existe desperdicios de recursos, desorganización administrativa en la toma de decisiones, deficiente control de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que se consumen en la elaboración de los productos alimenticios.

Cabe mencionar que desconoce los costos reales de sus productos y de cada uno de los procesos productivos para su elaboración. Conllevando a que no optimice recursos, reduzca costos y la mejora de resultados financieros para la toma de decisiones.

Este trabajo está centrado en hallar la manera más adecuada para la determinación de costos de producción en Nutriproductos.

1.1.2. Análisis Crítico

Efectos: Variable Dependiente



Causas: Variable Independiente

Gráfico 1.4: Árbol de Problemas
Elaborado por: Molina, J (2016)

El principal problema que se presenta en la empresa Nutriproductos es el desconocimiento de costos reales, con el incremento de la competencia en el mercado y la economía del país siempre cambiante, es de valiosa importancia para la misma contar con herramientas que le permitan la continuidad de la misma.

Mismo que tiene varias causas y efectos así tenemos como parte de las causas la inadecuada determinación de costos de producción, en efecto la baja rentabilidad provocando pérdidas futuras, de tal manera que no tendrá dinero para hacer frente a sus obligaciones financieras.

Se evidencia al personal no capacitado en costos induciendo a la inapropiada determinación del precio de venta de los productos, como consecuencia la reducción de ventas ,dificultad para la gerencia en la toma de decisiones en la fijación de los mismos e incumplimiento de objetivos y metas.

La desorganización administrativa conlleva a la incorrecta toma de decisiones en ventas, ya que acarrea a muchas problemáticas como las que tienen actualmente y las que podrían tener si no se soluciona entre ellas tenemos la variación de precios, planificación y programación de las actividades a realizarse, control de los recursos materiales, desperdicio de tiempo y recursos financieros en los procesos de producción.

1.1.3. Formulación del Problema

¿Cómo incide la determinación de costos de producción en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos?

1.1.4. Delimitación del Objeto de Investigación

- **Campo:** Contabilidad de Costos

- **Área:** Sistema de costos

- **Aspecto:** La Determinación de costos de producción

- **Espacial:** La presente investigación será desarrollada en la empresa Nutriproductos ubicada en la Avenida los Chasquis s/n y Cesar Maquilón intersección pasaje interior referencia a tres cuadras de la importadora Mayorga , teléfono: 032846293, email: nutriproductos@hotmail.com sector Huachi Chico ,Cantón Ambato, Provincia Tungurahua en la República del Ecuador.

- **Temporal:** El trabajo de campo de la siguiente investigación se realizara en los meses de Mayo 2016 – Junio 2017

- **Poblacional:** El presente trabajo investigativo tiene como elementos de observación al personal que labora en el área de producción.

1.2. Justificación

En la actualidad son muchas las empresas que requieren identificar una adecuada determinación de los costos de producción, para conocer el costo real de cada uno de

sus productos y la correcta toma de decisiones, sin embargo sólo conocen una aproximación de los mismos.

Por otro lado Arias, Portilla & Fernández (2016, pág. 1) manifiestan que:

La crisis económica que afecta no solo el país sino tal vez el mundo entero, crea en las empresas la necesidad de costear adecuadamente sus productos de manera que puedan mejorar rentabilidad por medio de la minimización de costos sin necesidad de aumentar ventas, haciendo más eficientes sus procesos e identificando adecuadamente el consumo de recursos por parte de cada producto elaborado.

Los tres elementos fundamentales que conforman el producto son el material directo (MD), la mano de obra directa (MOD) y los costos indirectos de fabricación (CIF). Los dos primeros por regla general son de asignación directa, sin embargo, el tercero o CIF por su presentación requiere de procedimientos adicionales para lograr una adecuada distribución de modo que afecte de manera proporcional el producto que lo consume sin sobre costear ningún otro, para de esta manera, con los costos apropiados por unidad se ayude a la gerencia a tomar las respectivas decisiones administrativas al tener un control sobre los mismos para evaluar la gestión empresarial.

La metodología más utilizada en la distribución de CIF es el llamado método escalonado que consiste en distribuir éstos entre los diferentes departamentos productivos sin tener en cuenta los demás departamentos de servicio.

Elementos del Costo de Producción

Se trata de aquellos elementos indispensables para producir un artículo o prestar un servicio:

Materiales directos: En la fabricación de un artículo, interviene diversos materiales, aquellos que realmente forman parte integral del producto terminado y que cumplen con las características de:

- Valor: tiene un valor significativo.
- Uso: uso relevante dentro del producto.

Son denominados materiales directos, y se consideran como el primer elemento del costo de producción.

Mano de obra directa: Es la remuneración (salario, prestaciones sociales y aportes patronales) a que se hacen acreedores los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación de los productos, por el tiempo realmente trabajado ya sea manualmente o mediante el accionamiento de máquinas

encargadas de la transformación de materias primas y demás materiales en producto terminado.

Costos indirectos de fabricación (CIF): Constituidos por los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, y aquellas erogaciones o desembolso de valores indispensables para suplir algunos requerimientos propios del proceso productivo, tales como servicios públicos, alquiler de planta, arrendamiento de oficinas de producción, seguros de planta, entre otros.

El objetivo es calcular adecuadamente los costos de producción en cada uno de los procesos productivos, proporcionando información necesaria que beneficiará a la rentabilidad de la empresa.

Fue necesario llevar a cabo este trabajo de investigación cuyo aporte final permitirá a la microempresa, disponer de un sistema de costos para facilitar a gerencia la determinación del precio de venta de sus productos y conocer el progreso de la misma.

Considerando que el sistema de Costos por Procesos es un instrumento para controlar los costos y gastos en cada una de las etapas del proceso productivo que encaminarán a que la empresa sea rentable.

Es de gran interés para la dueña de la entidad porque de esta manera podrá tener conocimiento de cómo se encuentra la empresa, la manera que se está determinando los costos de producción, quienes intervienen, la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación , trayendo consigo una comprensión total de cuál es el costo real de los productos que se realiza y dar soluciones adecuadas.

La investigación a desarrollarse en la empresa es original ya que se cuenta con datos reales y es de utilidad para todos los que se encuentran inmersos en él. También es factible porque se cuenta con todo el apoyo de la dueña y del personal para solicitar toda información y sobre todo resolver el problema existente en la empresa “Nutriproductos”.

Será de mucha importancia aplicar métodos contables eficaces que contribuyan a determinar no solo la situación financiera sino también conseguir que los costos de producción reflejen su valor real para que la empresa obtenga beneficios futuros.

1.3. Objetivos

1.3.1. General

Establecer la incidencia de la determinación de costos de producción en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos para la toma de decisiones adecuadas en la fijación del precio de venta de sus productos.

1.3.2. Específicos

- Identificar las formas y mecanismos de determinación de costos de producción en la empresa Nutriproductos para demostración de falencias y aplicación de correctivos adecuados y necesarios.
- Analizar el nivel de rentabilidad en la empresa Nutriproductos para la definición de su situación financiera.
- Proponer una alternativa hacia la disminución del desconocimiento de costos reales en la empresa Nutriproductos para incremento de la rentabilidad actual.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes Investigativos

Como antecedentes investigativos se puede citar las tesis de grado a nivel nacional, internacional y papers. Estos trabajos de investigación tienen relación con el objeto de estudio a la vez siendo de gran importancia por su originalidad y su actualidad.

En búsqueda de antecedentes investigativos se puede citar los siguientes:

En el trabajo investigativo de Pérez (2012) denominado “Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la florícola Rosalquez S.A., en el segundo semestre del año 2010” se planteó como objetivos: a) “Estudiar la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la empresa”; b) “Analizar los procesos e identificar los elementos del costo en la producción”; c) “Proponer una adecuada aplicación de un sistema de costos de producción por procesos como base relevante de información para mejorar la rentabilidad en la empresa”.

Esta investigación se plasmó con un profundo trabajo de campo usando la técnica de la observación el mismo que contiene 205 hojas precisamente válidos; los datos fueron tabulados, codificados y procesados que le permitió analizar la información, aplicar y verificar la hipótesis. Al final de la investigación la autora estableció entre otras las siguientes conclusiones: 1) “La empresa no cuenta con un sistema de costos que permita determinar los costos reales de la producción, dato que es manejado en forma empírica y ha provocado un vacío de información que no ha facilitado una correcta y oportuna toma de decisiones”; 2) “La empresa al determinar el costo del producto, no toma en cuenta las depreciaciones, mantenimiento de maquinaria y el costo de los servicios básicos: luz, agua, teléfono”; 3) “No se elaboran estados de producción, lo que indica que no hay soportes para tomar decisiones”.

De igual manera Guato (2013) en su tesis denominada “Los Costos de Producción por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Dextex Urban de la

ciudad de Pelileo en el segundo semestre del año 2011” se planteó como objetivos: a) “Estudiar los Costos de Producción por Procesos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa” ; b) “Identificar los procedimientos de cálculo utilizados para determinar los costos de producción” ; c) “Proponer un sistema de costos de producción por procesos el cual permita obtener costos reales de los productos para mejorar la rentabilidad de la empresa”.

La investigación cumplió con un profundo estudio usando la técnica de la observación el mismo que contiene 209 hojas precisamente consentidos; estos datos fueron automatizados ,optados y aclarados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación la autora concluye que :1) “La fábrica no cuenta con un sistema de costos que facilite la determinación del costo real de la producción de cada referencia, dato que es manejado en forma empírica lo cual no ayuda a determinar dichos valores de forma exacta, lo que origina circunstancia de incertidumbre, esto ha conllevado a que la rentabilidad que se obtiene no sea la efectiva” ; 2) “La organización contable actual de la empresa no permite conocer la rentabilidad de la empresa, ya que no se analizan e interpretan los índices de rentabilidad, por lo que existe un desconocimiento por parte del propietarios sobre este particular, también se ha determinado que el hecho de no contar con un sistema técnico para la determinación del costo de producción, estos no están valorados adecuadamente por lo tanto los niveles de rentabilidad no son los que la empresa obtiene realmente” ; 3) “En las diferentes áreas de producción no existe documentos de control que respalden las transacciones diarias que se lleva cabo; únicamente el líder de cada área maneja un libreta de control de ingresos y egresos de los productos mas no existe formatos pre-establecidos para un adecuado control de los recursos materiales”.

Sin embargo Morejón (2014) en su trabajo investigativo denominado “La Determinación del costo de producción y el precio de venta al público en la Asociación Agropecuaria Mulanleo parroquia Pilahuín” se planteó como objetivos: a) “Establecer el impacto de la Determinación del Costo de Producción con la fijación del precio de venta al público para la revelación veraz de información contable” ; b) “Indagar la metodología utilizada para la determinación de los costos

de producción” ; c) “Proponer un Sistema de control de Costos de producción para la determinación del costo real del producto”.

El trabajo investigativo se realizó con un profundo análisis usando la técnica de la observación el mismo que contiene 193 hojas precisamente autorizados; estos datos fueron facilitados ,destacados y interpretados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación se permite formular las siguientes conclusiones: 1) “Se confirmó la correlación existente entre la Determinación del costo de producción como uno de los principales factores determinantes en la fijación del Precio de venta al Público de los productos” ; 2) “Se concluye también que el sistema de costos de producción sirve, para poder establecer un costo real y por ende un precio competitivo en el mercado, de esta manera poder desarrollar actividades en las que se pueda controlar los elementos del costo” ; 3) “El resultado de los procesos que realiza la empresa da un énfasis para que la administración tome decisiones a diario, por lo que esta toma de decisiones por la presentación de información al departamento contable, más aun si se ha establecido un precio real acorde a una eficaz combinación precio- utilidad para satisfacer a la demanda con la que cuenta la asociación”.

Por lo manifestado en las citas anteriores es de gran importancia identificar las formas y mecanismos para la determinación de los costos de producción debido a la información concreta y acertada que se obtendrá, ya que es uno de los principales factores determinantes en la fijación del precio de venta de los productos.

También la aplicación de un sistema de costos de producción por procesos como base relevante de información para poder elaborar el estado de producción y ventas, lo que indicará que hay soportes para la tomar decisiones correctas y oportunas y así establecer los costos reales de los productos con el objetivo que se pueda controlar los elementos del costo en cada uno de los procesos productivos para mejorar la rentabilidad en la empresa.

En siguiente lugar Guevara (2015) en su tesis denominada “Los costos de producción y la rentabilidad en la empresa Ecuamatrix Cía. Ltda” se planteó como objetivos: a) “Analizar la determinación de costos de producción y la rentabilidad de la empresa,

para la identificación de falencias y proporcionar los correctivos adecuados y necesarios” ; b) “Determinar la forma de cálculo de costos en la empresa para definir falencias y puntos de mejora” ; c) “Definir una metodología adecuada de fijación de precios de venta para solucionar la problemática de la empresa”.

Esta investigación se cumplió con profunda prudencia usando la técnica de la observación el mismo que contiene 145 hojas precisamente admitidos; estos datos fueron provistos ,recalcados y descifrados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación se puede observar las siguientes conclusiones:1) “No se conoce con exactitud el costo de mano de obra, materia prima directa o CIF que corresponde a cada producto, ya que el sistema de costos no produce esta información, tampoco se elaboran Estados de Costos. La empresa utiliza un sistema de proporciones para determinar los costos unitarios y estos varían en cada orden, además no se manejan costos predeterminados. No se realizan planificaciones de compra de materia prima, ni existe un control formal sobre los costos, esto tiene como consecuencia que hayan variaciones constantes en los costos calculados de los productos, haciendo muy difícil la determinación de precios de venta y quitándole competitividad a la empresa” ; 2) “No se realizan análisis más profundos de rentabilidad a través de otros indicadores. La falta de precisión en el cálculo de los costos y su constante variación hacen difícil la determinación de márgenes de utilidad por producto. Actualmente este margen de utilidad se calcula por la producción en conjunto; como consecuencia se dificulta la toma de decisiones, y por lo tanto se afecta la competitividad de la empresa frente a otras” ; 3) “La determinación de precios de venta en la empresa es inadecuada ya que no cuenta con información precisa sobre los costos de producción de cada producto, esta falta de certeza afecta el establecimiento de precios y por lo tanto el margen de utilidad para cada producto incidiendo directamente sobre la rentabilidad de la empresa”.

Según Jácome (2015) en su tesis “Los Costos de Producción y la fijación de los precios de venta en la empresa Impactex” se planteó como objetivos: a) “Estudiar la incidencia de los Costos de Producción en la Fijación del Precio de Venta para la determinación real de la utilidad en la empresa” ; b) “Analizar los Costos de Producción con la finalidad de detectar falencias que permitan tomar medidas

correctivas en la empresa” ; c) “Proponer el diseño de un Sistema de Costos para la apropiada determinación del Costo en la empresa”.

Su investigación se realizó con un profundo examen usando la técnica de la observación el mismo que contiene 209 hojas precisamente permitidos; estos datos fueron computados ,seleccionados y solventados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación la autora concluye que : 1) “La empresa no cuenta con información veraz de los costos incurridos durante el proceso productivo, lo que imposibilita la correcta la fijación del precio de venta. A la vez la Empresa no cuenta con un adecuado control de Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y Costos Generales de Fabricación; lo que no permite conocer la cantidad de recursos empleados en la producción y el costo que generan los mismos” ; 2) “Para controlar los elementos del costo no se ha determinado documentos y formatos que permitan presentar de forma resumida los costos y a su vez el faciliten el registro de las transacciones y presentación del estado de costos de producción y estados financieros” ; 3) “No existe un sistema de costos apropiado que permita determinar de forma más sencilla y exacta los costos de producción, a través de la utilización de documentos contables y registros que permitan obtener información oportuna y veraz”.

De acuerdo con Sánchez (2015) en su tesis denominado “ El Sistema de Costos y la Rentabilidad en la Avícola los Andes” se planteó como objetivos: a) “ Evaluar cómo se relaciona los costos de producción en la rentabilidad de los productos” ; b) “Verificar el mecanismo de determinación de costos de producción, revisando la documentación física y contable que lo respalda, para establecer la veracidad de la información” ; c) “Diseñar un sistema de costos de producción por procesos, para establecer el costo real de los productos y así alcanzar un grado de rentabilidad óptimo”.

Este trabajo de investigación se formalizó con un profundo análisis usando la técnica de la observación el mismo que contiene 209 hojas precisamente admitidos; los datos fueron calculados , recopilados y resueltos que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación la autora concluye que : 1) “Los costos de producción son determinados de manera empírica. Utiliza

documentación soporte para facilitar los cálculos, no consideran todos los costos que se incurren en la producción como mortalidad y depreciación” ; 2) “No se aplican indicadores de rentabilidad, ni un análisis a la información financiera obtenida, lo que debilita una acertada toma de decisiones sobre su producción” ; 3) “En el proceso productivo, no cuenta con un control efectivo, como el que da un sistema de costos por procesos, al determinar los costos de cada centro productivo, que permiten obtener información oportuna en cuanto al grado de rentabilidad que produce la empresa”.

Por lo mencionado anteriormente analizar la determinación de costos de producción para identificar falencias que permitan la toma de decisiones correctivas ,adecuadas y necesarias, ya que no se conoce con exactitud el costo de la materia prima directa , mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación que corresponde a cada producto para su elaboración con la finalidad de establecer los costos unitarios de los productos.

A la vez expresan que cuando no se realizan planificaciones de compra de materia prima y un inexistente control sobre los costos de producción tiene como consecuencia la pérdida de competitividad la empresa. En cambio cuando tiene un adecuado control de materia prima directa, mano de obra directa y costos generales de fabricación permite conocer la cantidad de recursos empleados en la producción y el costo que generan a través de documentos y formatos que permitan presentar de forma resumida los mismos, facilitando el registro de las transacciones y estados financieros.

También Constante (2016) en su trabajo “Los costos de producción y la rentabilidad de la fábrica de Calzado Palmes” se planteó como objetivos: a) “Determinar los costos de Producción y su incidencia en la rentabilidad de la Fábrica para la obtención de información financiera razonable” ; b) “Identificar los procesos de cálculo para determinar los costos de la producción de calzado” ; c) “Proponer un control de costos de producción el cual permita obtener costos verídicos para el mejoramiento de la rentabilidad”.

En su labor investigativa se consumó con un profundo estudio usando la técnica de la observación el mismo que contiene 100 hojas precisamente calificados; estos datos fueron provistos ,destacados y aclarados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación se permite formular las siguientes conclusiones: 1) “La entidad actualmente no cuenta con procedimientos para determinar el costo de su producción debido a que cada uno de los elementos del costo lo realizan de manera empírica y con conocimientos basados en la experiencia que el propietario obtuvo en transcurso de los años ocasionando así dificultades al momento de establecer sus resultados económicos. Cabe mencionar que los empleados conocen los elementos que intervienen en la producción pero desconocen el tratamiento que se debe dar a cada uno de ellos” ; 2) “No existe ningún documento donde se encuentra los niveles de rentabilidad que la entidad obtiene en un periodo determinado, también se menciona que se desconoce cuáles sean los niveles de rentabilidad anteriores ya que toda la producción se maneja únicamente para cubrir los gastos y obtener una pequeña rentabilidad que satisface a los propietarios pero que realmente no es la adecuada en cuanto a lo que debería ser” ; 3) “No cuenta con un control de costos de producción que le permita determinar cuánto es lo que necesita para elaborar un producto desde el momento que inicia el proceso de recepción hasta que el producto se encuentra terminado y está listo para su comercialización con el objetivo de que la empresa mejore la rentabilidad e incremente su productividad”.

Además López (2016) en su trabajo de investigación denominado “El control de los procesos y los costos de producción en la empresa productora de cortes cosidos para calzado Kumara S.A” se planteó como objetivos: a) “Estudiar la incidencia del control de los procesos productivos en la determinación de los costos de producción de la empresa , con la finalidad de identificar falencias y proporcionar soluciones adecuadas para el manejo de los costos de producción” ; b)“Determinar cómo se calculan los costos de producción en la empresa, con la finalidad de definir falencias y puntos de mejora” ; c) “Proponer un sistema de costos , para contrarrestar el inadecuado manejo de costos de producción de la empresa”.

La búsqueda se realizó con un profundo conocimiento usando la técnica de la observación el mismo que contiene 134 hojas precisamente aprobados; estos datos

fueron facilitados ,destacados y interpretados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación se puede observar la siguiente conclusión :1) “La empresa desconoce cuáles son sus costos de producción reales, para efectos de cálculos matemáticos no considera los tres elementos del costo. La empresa identifica cuál es la materia prima, mano de obra y CIF que intervienen en los procesos de producción, sin embargo los mismos no son clasificados, medidos, asignados y contabilizados correctamente, debido al desinterés de área contable y a la falta de información del área de producción”.

Por otro lado Moyolema (2016) en su trabajo investigativo denominado “Los costos de producción y la fijación de precios de la empresa Indu Jeans” se planteó como objetivos: a) “Estudiar la incidencia entre los costos de producción y la fijación de precios, con el propósito de incrementar la rentabilidad de la empresa” ; b) “Evaluar los puntos críticos en el proceso de producción en la empresa, para la detección de errores que afecte a la determinación del costo de producción” ; c) “Establecer de qué forma se fijan los precios de venta, en base a los costos de producción y considerando factores como políticas a clientes y la competencia, para conocer si el precio fijado es el adecuado” ; d) “Proponer un modelo de implementación del sistema de costos para la asignación de los costos de producción y que la fijación de precios sean en base al costo”.

La investigación se cumplió con un profundo estudio usando la técnica de la observación el mismo que contiene 125 hojas precisamente consentidos; estos datos fueron automatizados ,optados y aclarados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación la autora concluye que : 1) “Al realizar el análisis con respecto a la determinación de los costos de producción, se pudo evidenciar que no utilizan un sistema de costos, lo cual afecta a la fijación de precios de los jeans al no asignar los costos que realmente incurren en la producción, factores que impiden mejorar la rentabilidad de la empresa” ; 2) “El análisis del proceso de producción precisó que hasta el momento se conoce el tipo de materia prima, pero al utilizarla es desperdiciada por la deficiencia en las funciones de diseño y corte, afectando al cumplimiento de las estrategias planteadas referentes a la optimización de los recursos y perjudicando directamente a los costos de materia prima” ; 3) “Por otro lado al evaluar la forma de fijación de los precios de venta de

los jeans se encontró que los precios son fijados de acuerdo al costo de producción empírico, y también se considera las políticas para los clientes, además tienen similitud con la competencia. Como no se utiliza un sistema de costos, se dificulta fijar un precio de venta acorde al costo real de la empresa, afectando el incremento de las ganancias”.

Finalmente Ocaña (2016) en su tema “Costos de producción y la rentabilidad en la empresa Manufacturas de Cuero Calzafer Cía. Ltda., de la ciudad de Ambato” se planteó como objetivos: a) “Analizar el efecto que tienen los costos de producción en la rentabilidad para la asignación adecuada de sus costos que le permita la obtención de una razonabilidad en su situación financiera” ; b) “Identificar el procedimiento que utiliza la empresa para la asignación de los elementos del costo y su determinación, de tal manera que, permita el reconocimiento de falencias en su cálculo” ; c) “Proponer una alternativa de solución a través de la identificación de un sistema de costos que esté acorde a las necesidades de la empresa, que le permita determinar con claridad cuáles son los costos que interviene en el proceso productivo para mejorar la rentabilidad actual”.

Esta investigación se ejecutó con un profundo análisis usando la técnica de la observación el mismo que contiene 163 hojas precisamente inspeccionados; estos datos fueron solucionados ,destacados y ilustrados que le permitió analizar la información y verificar la hipótesis. Al final de la investigación se observa las siguientes conclusiones : 1) “La empresa no cuenta con un sistema adecuado de costos de producción que se ajuste a sus necesidades y requerimientos, por lo que, no se determinan adecuadamente los costos unitarios de producción y por ende no le permite mantener un control preciso de cada una de sus operaciones. Los costos prácticamente son calculados de manera empíricamente, de modo que, no se conocen ni se cuantifican exactamente los costos de la materia prima directa, mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación a los que la empresa incurre para la producción del calzado, y a la falta de certeza en su cálculo la empresa establece incorrectamente el precio de venta del producto que en cierta forma está incidiendo en mantener una rentabilidad óptima” ; 2) “La empresa por mantenerse en el mercado y ganar popularidad a nivel nacional determina su margen de utilidad del producto, basándose únicamente al precio que fija el mercado, así mismo, no cuenta

con un adecuado sistema de compras, que le permita evidenciar a los proveedores capaces de ofrecer materiales de calidad y a buenos precios, esto con el fin de ganar mayor rentabilidad” ; 3) “El inadecuado cálculo y registro contable de los elementos del costo y de las demás transacciones llevadas a cabo por la empresa, dan lugar a que la información reflejada en los estados financieros pierda certeza y confiabilidad, de modo que, los indicadores de rentabilidad no reflejarán la situación económica real, ni tampoco contribuyen positivamente a la hora de tomar decisiones”.

En base a lo expuesto por los autores es de gran importancia tener un control de los procesos productivos para la determinación de los costos de producción en la empresa , identificando falencias y proporcionar soluciones adecuadas para el manejo de los mismos.

En conclusión es necesario proponer una alternativa de solución a través de la identificación de un sistema de costos que esté acorde a las necesidades de la empresa, que le permita determinar con claridad cuáles son los costos que intervienen en el proceso productivo , arrojando información a través de los estados financieros que permitan determinar la situación económica y financiera de la misma.

Con el propósito de tomar decisiones adecuadas para mejorar la rentabilidad actual y contribuir al desarrollo de la empresa.

2.1.1. Fundamentación Legal

La presente investigación señala que todo el análisis de caso necesita para su desarrollo respaldarse en normas y principios vigentes por lo cual esta se desarrollará a continuación:

La presente se sustenta jurídicamente en la Norma Internacional de Contabilidad - NIC 2 (2013) la misma que se basa en la Medición de los inventarios en el párrafo 9 estableciendo que “Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable, según cual sea menor”.

En la misma NIC 2 El costo de los inventarios en el párrafo 10 dice que “El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y

transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales”.

De igual manera los Costos de adquisición en el párrafo 11 muestran que:

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), los transportes, el almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Además hace énfasis en los Costos de transformación en los párrafos 12,13 y 14 mostrando que:

Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de la planta. Son costos indirectos variables los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

El proceso de distribución de los costos indirectos fijos a los costos de transformación se basará en la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en circunstancias normales, considerando el promedio de varios periodos o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. La cantidad de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que han sido incurridos. En periodos de producción anormalmente alta, la cantidad de costo indirecto distribuido a cada unidad de producción se disminuirá, de manera que no se valoren los inventarios por encima del costo. Los costos indirectos variables se distribuirán, a cada unidad de producción, sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción

El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costos

de transformación de cada tipo de producto no sean identificables por separado, se distribuirá el costo total, entre los productos, utilizando bases uniformes y racionales. La distribución puede basarse, por ejemplo, en el valor de mercado de cada producto, ya sea como producción en curso, en el momento en que los productos comienzan a poder identificarse por separado, o cuando se complete el proceso productivo. La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no poseen un valor significativo. Cuando este es el caso, se miden frecuentemente al valor neto realizable, deduciendo esa cantidad del costo del producto principal. Como resultado de esta distribución, el importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su costo.

Por otro lado refiriendo a Otros costos en los párrafos 15 y 16 indica que:

Se incluirán otros costos, en el costo de los inventarios, siempre que se hubiera incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales. Por ejemplo, podrá ser apropiado incluir, como costo de los inventarios, algunos costos indirectos no derivados de la producción, o los costos del diseño de productos para clientes específicos.

Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios, y por tanto reconocidos como gastos del periodo en el que se incurren, los siguientes:

- (a) las cantidades anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción;
- (b) los costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios en el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior;
- (c) los costos indirectos de administración que no hayan contribuido a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales; y
- (d) los costos de venta.

Por último lugar concerniente a las Fórmulas de cálculo del costo en los párrafos 24,25,26 y 27 revelan que :

La identificación específica del costo significa que cada tipo de costo concreto se distribuye entre ciertas partidas identificadas dentro de los inventarios. Este es el tratamiento adecuado para los productos que se segregan para un proyecto específico, con independencia de que hayan sido comprados o producidos. Sin embargo, la identificación específica de costos resultará inadecuada cuando, en los inventarios, haya un gran número de productos que sean habitualmente intercambiables. En estas circunstancias, el método para seleccionar qué productos individuales van a permanecer en la existencia final, podría ser usado para obtener efectos predeterminados en el resultado del periodo.

El costo de los inventarios, distintos de los tratados en el párrafo 23, se asignará utilizando los métodos de primera entrada primera salida (the first-in, first-out, FIFO, por sus siglas en inglés) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo también diferentes.

Por ejemplo, dentro de la misma entidad, los inventarios utilizados en un segmento de operación pueden tener un uso diferente del que se da al mismo tipo de inventarios, en otro segmento de operación. Sin perjuicio de lo anterior, la diferencia en la ubicación geográfica de los inventarios (o en las reglas fiscales correspondientes) no es, por sí misma, motivo suficiente para justificar el uso de fórmulas de costo diferentes.

La fórmula FIFO, asume que los productos en inventarios comprados o producidos antes, serán vendidos en primer lugar y, consecuentemente, que los productos que queden en la existencia final serán los producidos o comprados más recientemente. Si se utiliza el método o fórmula del costo promedio ponderado, el costo de cada unidad de producto se determinará a partir del promedio ponderado del costo de los artículos similares, poseídos al principio del periodo, y del costo de los mismos artículos comprados o producidos durante el periodo. El promedio puede calcularse periódicamente o después de recibir cada envío adicional, dependiendo de las circunstancias de la entidad.

También la presente investigación se respalda en la Ley de Defensa del Artesano publicada en el Registro Oficial N.- 71 Suplemento 20 con fecha 7 Septiembre de (1998) en cuyo artículo 2, establece que:

- a) Actividad Artesanal: La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas;
- b) Artesano: Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios;
- c) Maestro de Taller: Es la persona mayor de edad que, a través de los colegios técnicos de enseñanza artesanal, establecimientos o centros de formación artesanal y organizaciones gremiales legalmente constituidas, ha obtenido tal título otorgado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y

refrendado por los Ministerios de Educación y Cultura y del Trabajo y Recursos Humanos;

d) Operario: Es la persona que sin dominar de manera total los conocimientos teóricos y prácticos de un arte u oficio y habiendo dejado de ser aprendiz, contribuye a la elaboración de obras de artesanía o la prestación de servicios, bajo la dirección de un maestro de taller;

e) Aprendiz: Es la persona que ingresa a un taller artesanal o a un centro de enseñanza artesanal, con el objeto de adquirir conocimientos sobre una rama artesanal a cambio de sus servicios personales por tiempo determinado, de conformidad con lo dispuesto en el Código del Trabajo; y,

f) Taller Artesanal: Es el local o establecimiento en el cual el artesano ejerce habitualmente su profesión, arte u oficio y cumple con los siguientes requisitos:

1. Que la actividad sea eminentemente artesanal;
2. Que el número de operarios no sea mayor de quince y el de aprendices mayores de cinco;
3. Que el capital invertido no sobrepase el monto establecido en esta Ley;
4. Que la Dirección y responsabilidad del taller estén a cargo del maestro de taller; y,
5. Que el taller se encuentre debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

Finalmente Nutriproductos cumple con lo que está estipulado en el Código de Trabajo publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 52 del 18 de Octubre (2005) tomando referencia a un artesano calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano en sus artículos señala que:

Art. 101.- Exoneración del pago de utilidades.- Quedan exonerados del pago de la participación en las utilidades los artesanos respecto de sus operarios y aprendices.

Art. 115.- Exclusión de operarios y aprendices.- Quedan excluidos de las gratificaciones a las que se refiere este parágrafo, los operarios y aprendices de artesanos.

Art. 285.- A quiénes se considera artesanos.- Las disposiciones de este capítulo comprenden a maestros de taller, operarios, aprendices y artesanos autónomos, sin perjuicio de lo que con respecto de los aprendices se prescribe en el Capítulo VIII, del Título I.

Se considera artesano al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente registrado en el Ministerio de Trabajo y Empleo, hubiere invertido en su taller en implementos de trabajo, maquinarias o materias primas, una cantidad no mayor a la que señala la ley, y que tuviere bajo su dependencia no más de quince operarios y cinco aprendices; pudiendo realizar la comercialización de los artículos que produce su taller. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aun cuando no hubiere invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o no tuviere operarios

Art. 302.- Obligaciones de los artesanos calificados.- Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano no están sujetos a las obligaciones impuestas a los empleadores por este Código.

Sin embargo, los artesanos jefes de taller están sometidos, con respecto a sus operarios, a las disposiciones sobre sueldos, salarios básicos y remuneraciones básicas mínimas unificadas e indemnizaciones legales por despido intempestivo.

Art. 303.-Indemnizaciones.-El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social atenderá a las indemnizaciones por accidentes y demás prestaciones a que tuvieren derecho los operarios, por medio de los fondos señalados en la Ley de Defensa del Artesano y los que en lo sucesivo se asignaren para el efecto.

2.1.2 Categorías Fundamentales

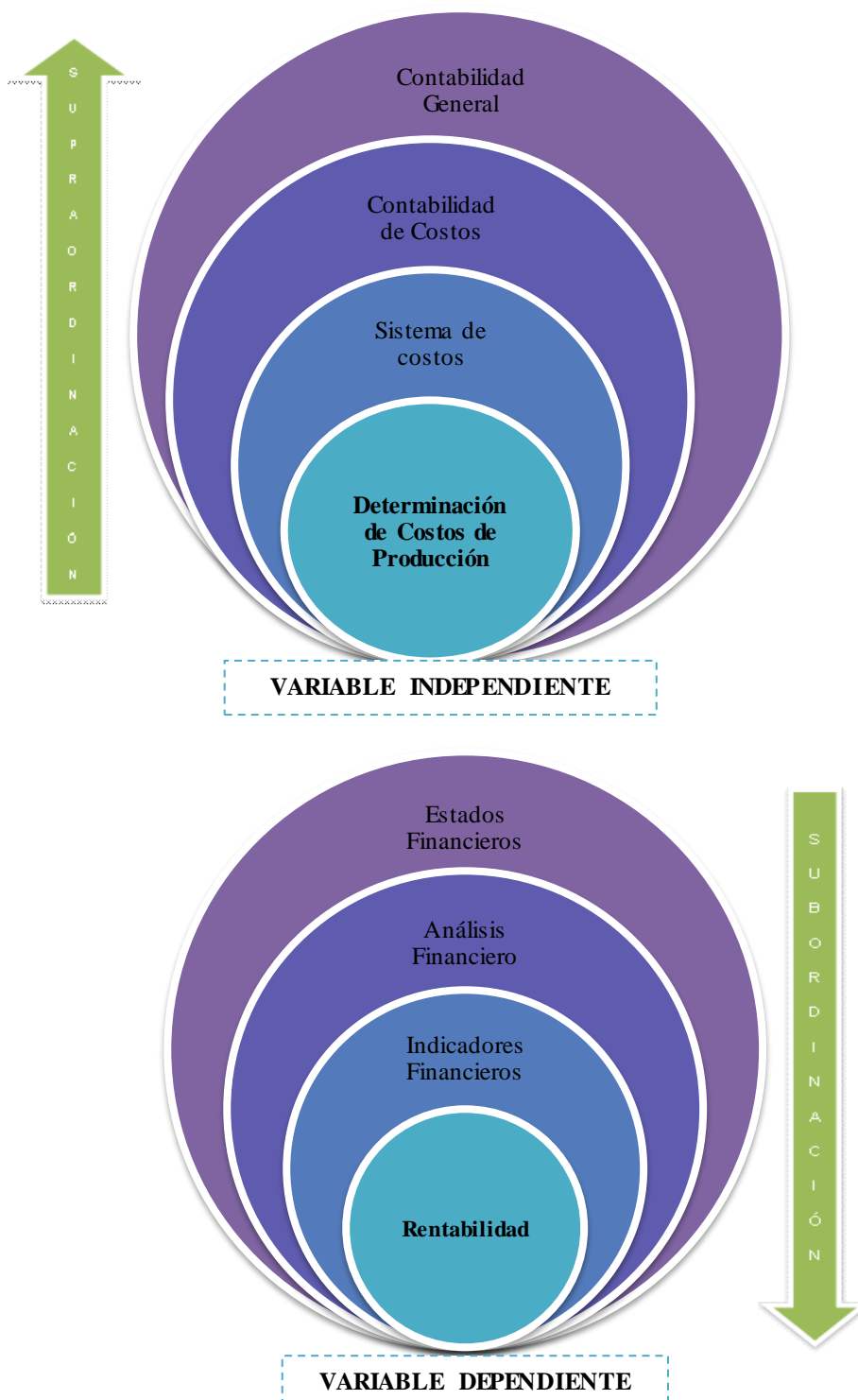


Gráfico 2.1: Red de Categorías Conceptuales
Elaborado por: Molina, J (2016)

Infraordinación (Variable Independiente)

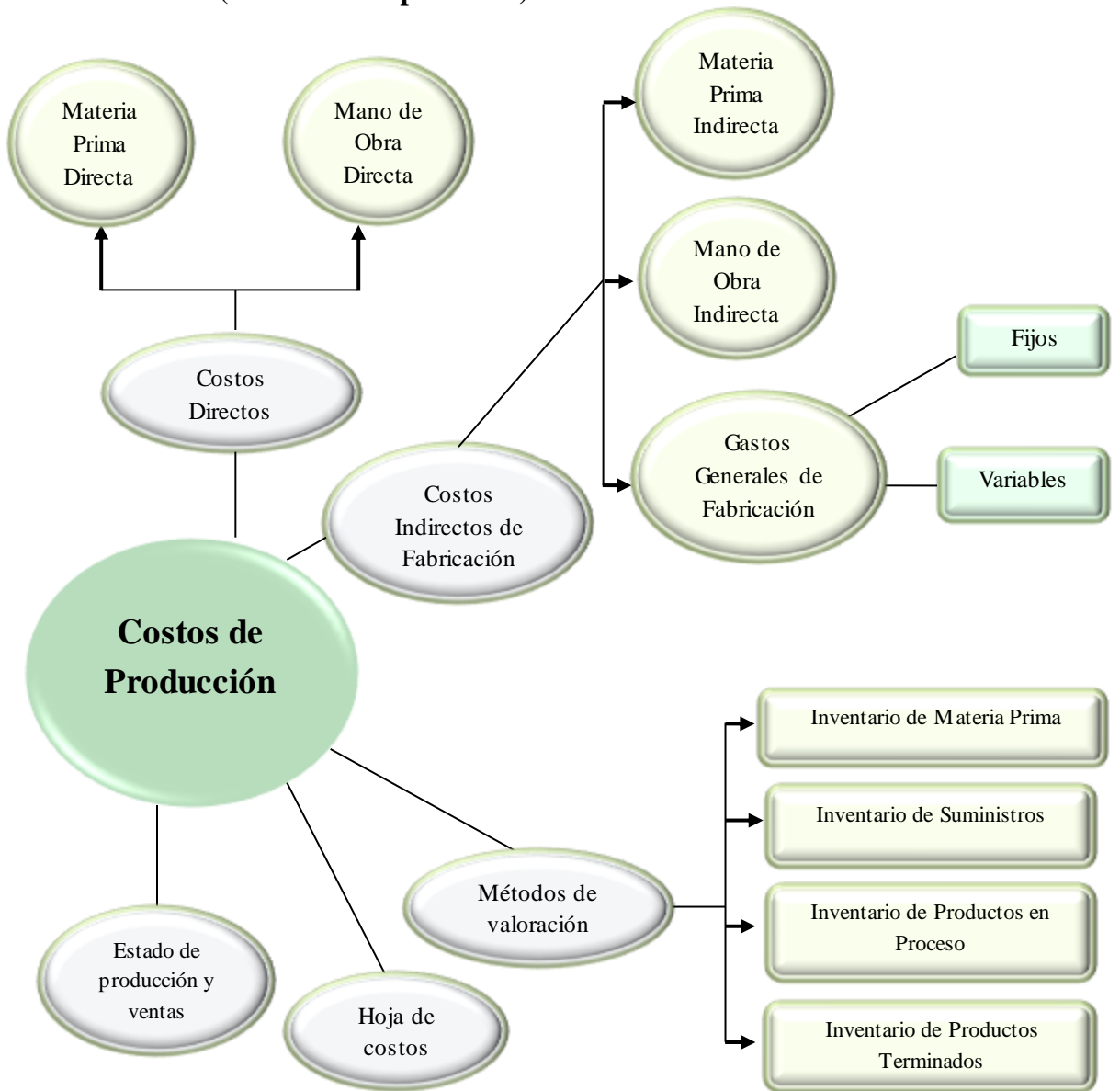


Gráfico 2.2: Constelación de Ideas
Elaborado por: Molina, J (2016)

Infraordinación (Variable Dependiente)

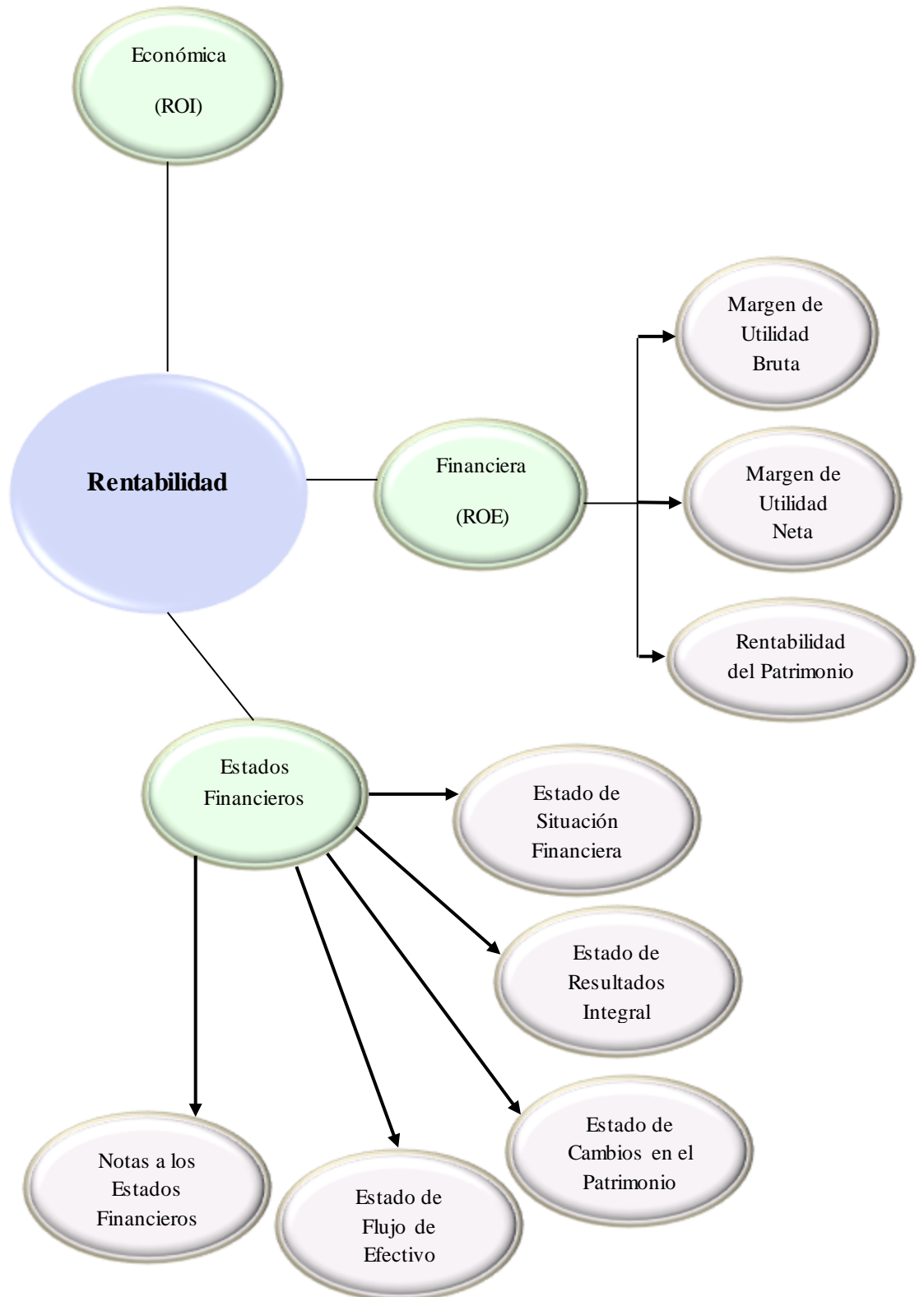


Gráfico 2.3: Constelación de Ideas
Elaborado por: Molina, J (2016)

2.1.2.1. Fundamentación Científico – Técnica

2.1.2.1.1. Descripción Conceptual de la Variable Independiente

Contabilidad General

Según Rincón & Villarreal (2010, pág. 7) dicen “En análisis de costos debe analizar y controlar los procesos de recopilar, ordenar ,custodiar ,resumir ,reportar y analizar todas las transacciones de costos de producción , comercialización y venta de productos para entregar el resumen financiero a la gerencia para la toma de decisiones y a la contabilidad fiscal para análisis de utilidad y pago de impuestos”.

La contabilidad es un sistema de información que ayuda a las empresas a llevar un control ordenado , adecuado y confiable de sus recursos tanto económicos como financieros , siendo su finalidad servir de ayuda en la toma de decisiones en las empresas alcanzados en un periodo contable.

Contabilidad de Costos

Dando a conocer lo manifestado por García (2008, pág. 8) dice que “La contabilidad de costos es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento”.

“La contabilidad de costos desempeña un papel destacado en los informes financieros , pues los costos del producto tienen una importancia significativa en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda la organización. Se relaciona con la estimación de los costos , los métodos de asignación y la determinación del costo del bien”. (Cuevas Villegas, 2010, pág. 4)

También Rincón & Villarreal (2010, pág. 24) manifiestan que “La contabilidad de costos es la disciplina que recopila ,ordena ,custodia , resume ,reporta y analiza por medio de estados financieros e indicadores , la información de las inversiones realizadas por la empresa para el desarrollo de su actividad”.

A la vez como manifiesta Torres (2010, pág. 5) dice “La contabilidad de costos es el conjunto de técnicas y procedimientos que se utilizan para cuantificar el sacrificio

económico incurrido por un negocio en la generación de ingresos o en la producción de inventarios”.

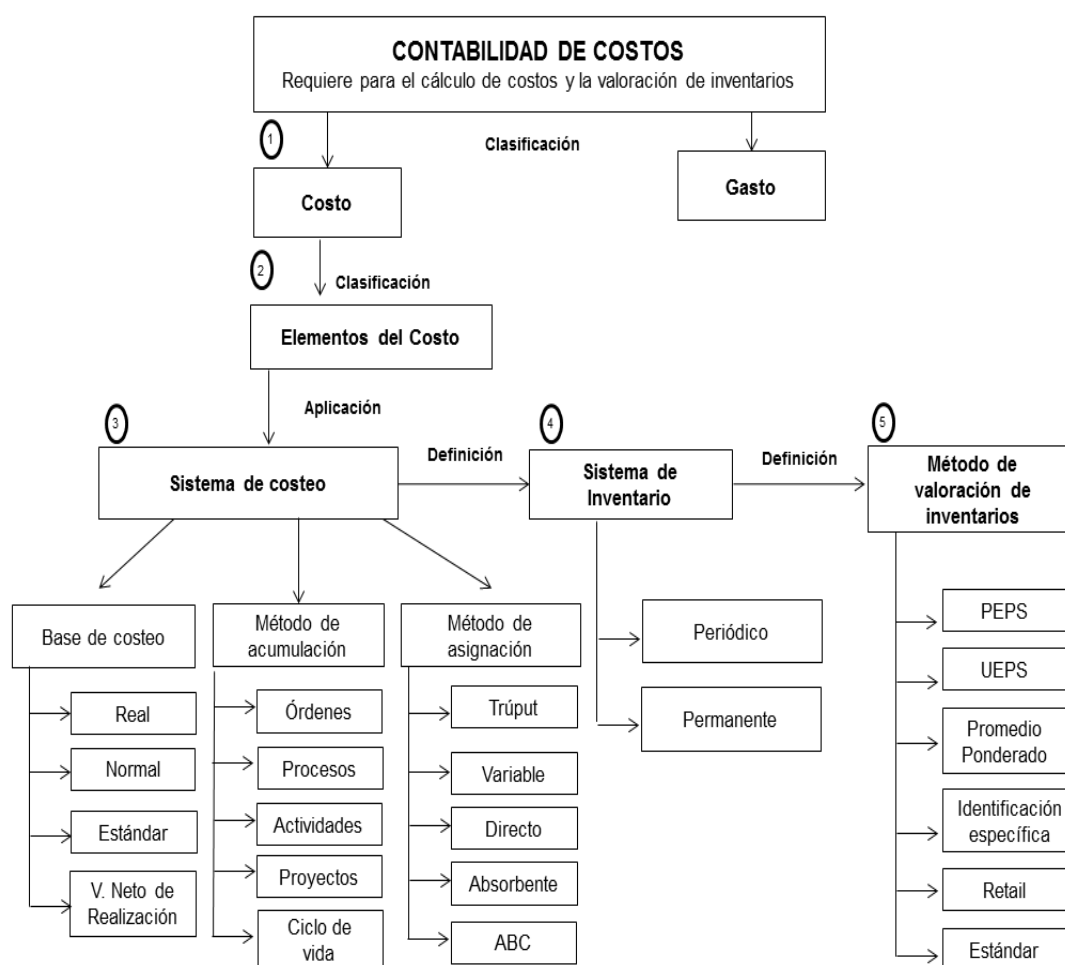


Gráfico 2.4: Red de Información que conforma la Contabilidad de Costos

Fuente: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

Elaborado por: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

La contabilidad de costos es un sistema destinado a establecer las bases que permitan identificar , calcular , medir y evaluar los costos que incurren para llevar a cabo una operación, con la finalidad de determinar su precio de venta impulsando a que la empresa sea competitiva en el mercado.

Sistema de Costos

De acuerdo con García (2008, pág. 116) dice que es “el conjunto de procedimientos , técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida

doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y del control de las operaciones fabriles efectuadas”.

El sistema de costos es el conjunto de técnicas utilizadas para calcular el costo de las distintas actividades que realiza la empresa , con la finalidad de tomar decisiones pertinentes ,evitando falencias en la determinación de costos unitarios de los productos.

Entre los sistemas de costos más importantes y por su actualidad tenemos los siguientes:

Sistema de Costos por Órdenes de Producción

“Se establece este sistema cuando la producción tiene carácter interrumpido , lotificado, diversificado, que responda a las órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos”.

(García Colín, 2008, pág. 117)

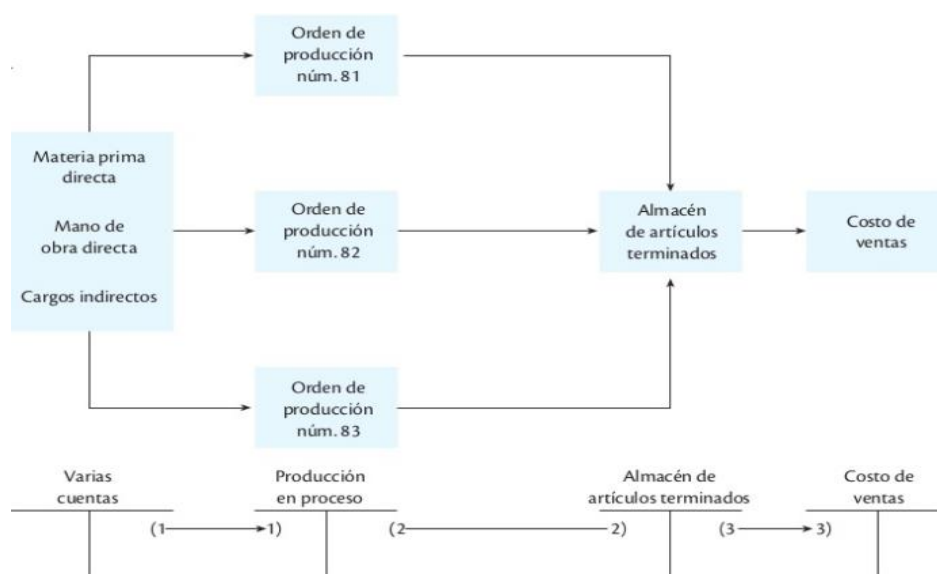


Gráfico 2.5: Sistema de Costos por Ordenes de Producción

Fuente: García J, (2008)

Elaborado por: García J, (2008)

Desde otra perspectiva Rincón & Villarreal (2010, pág. 39) manifiestan que “en este sistema la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales. Este sistema sólo es apto cuando los productos que se fabrican , bien sea para

almacen o contra pedido , son identificables como pertinentes a una orden de producción específica”.

“Es un sistema de acumulación de costos utilizado en entidades que generan cantidades limitadas de producción o donde el elemento central para el registro de costos es la orden de producción ; los costos que se calculan de forma independiente para cada orden o lote”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 22)

El sistema de costos por órdenes de producción es apto para la producir productos similares, mediante una orden epecífica utilizado en empresas que elaboran cantidades limitadas de producción.

Sistema de Costos por Procesos

“Se establece cuando los productos son similares y se elaboran masivamente en forma continua e ininterrumpida, a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos de producción se acumulan para un período específico por departamentos , procesos o centros de costos. La asignación de costos en un departamento productivo es solo un paso intermedio, pues el objetivo final es determinar el costo unitario total de producción”. (García Colín, 2008, pág. 140)

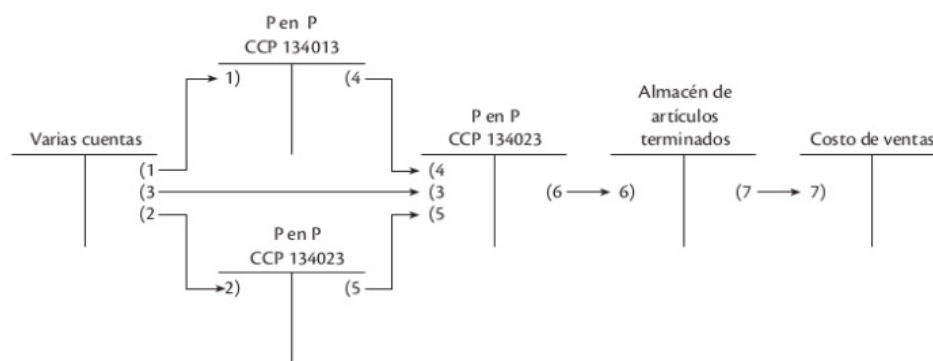
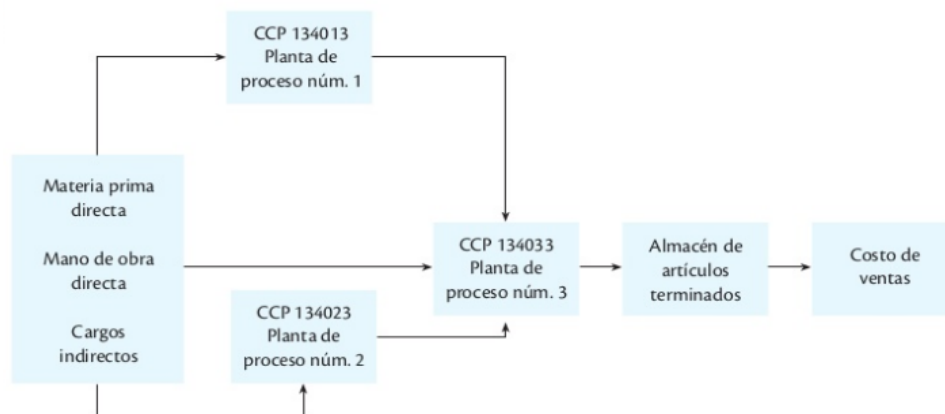


Gráfico 2.6: Sistema de Costos por Procesos

Fuente: García J, (2008)

Elaborado por: García J, (2008)

Por otra parte Rincón & Villarreal (2010, pág. 39) dicen que “En este sistema la unidad de costeo es un proceso de producción. Los costos se acumulan para cada proceso durante un período de tiempo dado y el total de costos de cada proceso es dividido por el total de unidades obtenidas en cada período respectivo, nos da el costo unitario en cada uno de los procesos”. Además pone en consideración que “este sistema es apto para la producción en serie de unidades homogéneas cuya producción se cumple en etapas sucesivas (procesos) hasta su terminación final”.

En el sistema de costos por procesos la producción es continua de productos similares, utilizado en empresas que elaboran cantidades ilimitadas de producción a través de una serie de procesos, que permiten determinar el costo total y unitario de producción.

El sistema hace énfasis a los procesos de acuerdo a su producción tenemos:

Procesos Productivos

“Sistema de acciones ejecutadas sobre determinados factores, para darles distintas utilidades a las que tenían antes del ejercicio de la misma”. (Carratalá & Albano, 2012, pág. 24)

Los procesos productivos son métodos o técnicas que se ejecutan sobre los recursos empleados, con el objetivo de que sufran transformaciones para obtener un bien o un servicio terminado.

Procesos Secuenciales

“Son aquellos en los cuales los productos deben atravesar todos y cada uno de los procesos de la empresa. Se le conoce como bola de nieve, puesto que el costo se va acumulando a medida que se avanza en su producción. El sistema de acumulación de costos más comúnmente utilizado para este tipo de procesos es el sistema de costos por procesos”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 5)

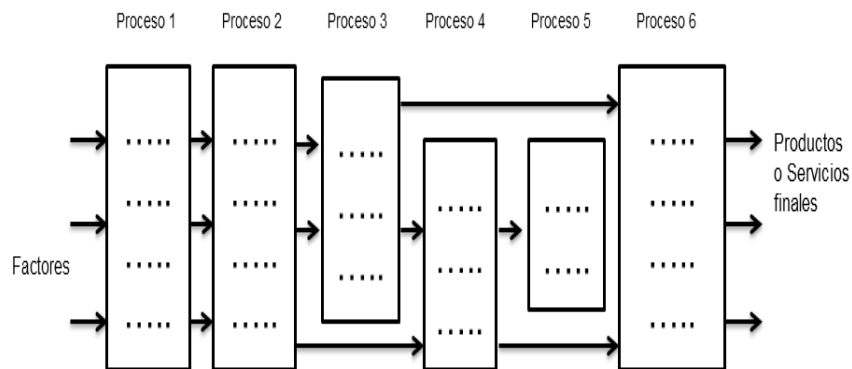


Gráfico 2.7: Esquema de Procesos Secuenciales
Fuente: Cuervo, Osorio & Duque (2013)
Elaborado por: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

Procesos Paralelos

“Son procesos independientes, cada uno de ellos elabora un producto distinto. El sistema de acumulación de costos comúnmente utilizado para este tipo de procesos es el sistema de costos por órdenes de producción”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 5)

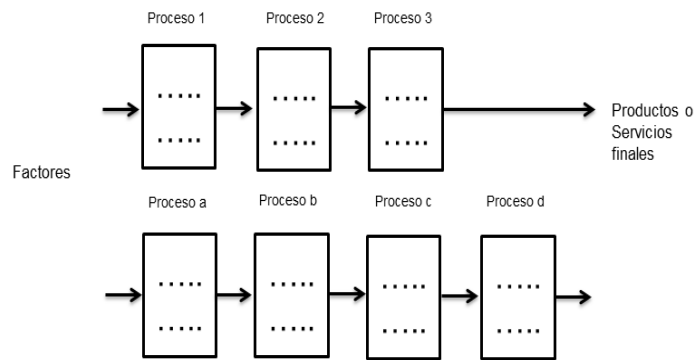


Gráfico 2.8: Esquema de Procesos Paralelos
Fuente: Cuervo, Osorio & Duque (2013)
Elaborado por: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

Procesos de Ensamble

“Son aquellos procesos que de forma independiente producen partes, que en última instancia confluirán en un solo proceso que es el encargado de ensamblar y obtener el producto terminado. El sistema de acumulación de costos mas comúnmente utilizado para este tipo de procesos es el sistema de costos por procesos”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 6)

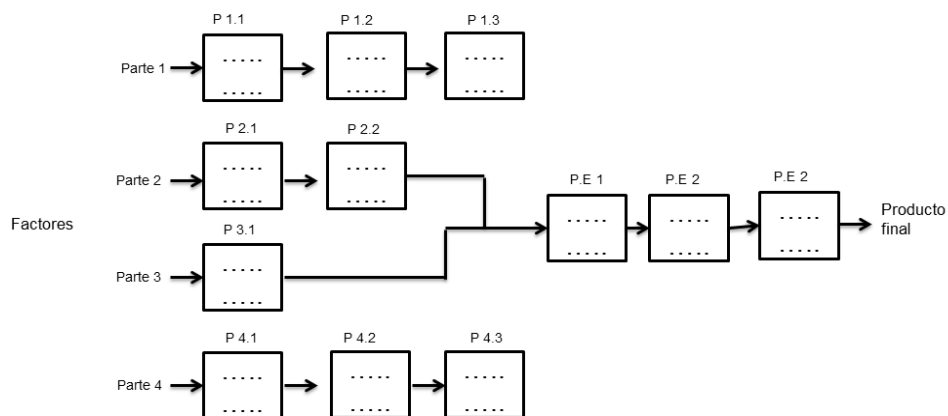


Gráfico 2.9: Esquema de Procesos de Ensamble
Fuente: Cuervo, Osorio & Duque (2013)
Elaborado por: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

Procesos Múltiples o Conjuntos

“La producción múltiple se presenta cuando de manera simultánea se producen diversos productos que se derivan de un mismo proceso productivo o de una misma materia prima, y sólo son individualmente identificables a partir de un punto llamado

punto de separación”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 6)

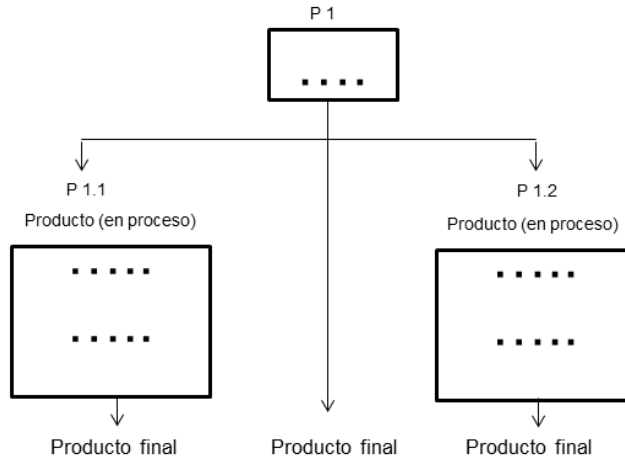


Gráfico 2.10: Esquema de Procesos Múltiples

Fuente: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

Elaborado por: Cuervo, Osorio & Duque (2013)

Sistema de Costos basado en Actividades ABC

De acuerdo con García (2008, pág. 8) manifiesta que “el sistema de costos ABC cuantifica las actividades productivas, administrativas y comerciales necesarias en la gestión, operación y comercialización de bienes y servicios. Las bases utilizadas en la fijación de los costos indirectos y algunos gastos son unidades de medida determinadas por las actividades más significativas realizadas durante el proceso productivo”.

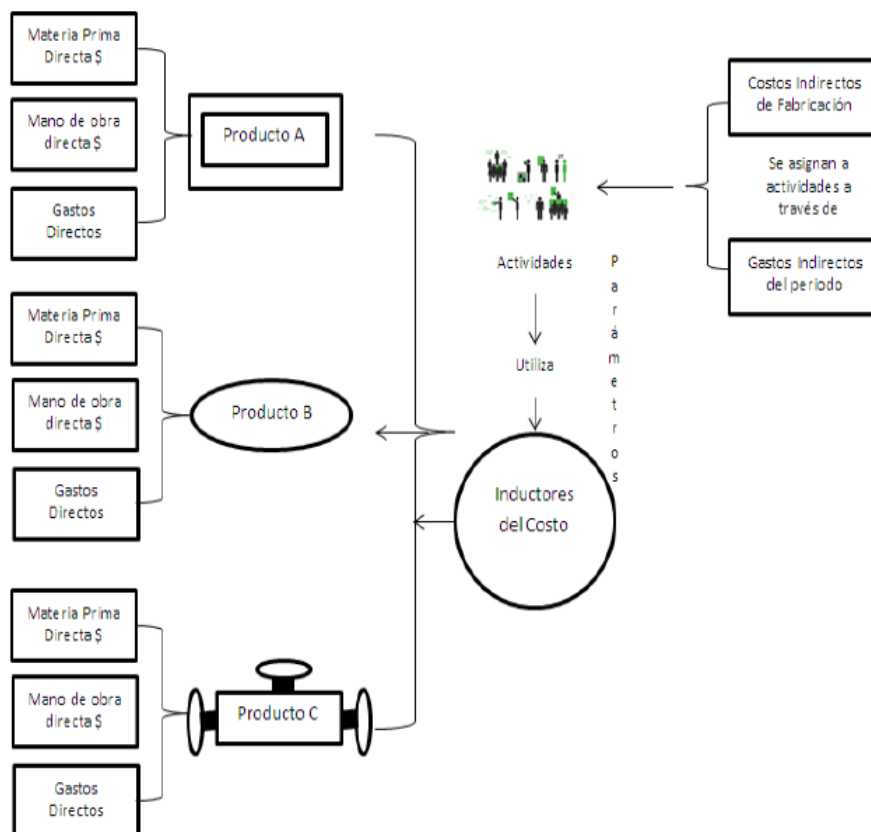


Gráfico 2.11: Sistema de Costos basado en Actividades ABC
Fuente: García J, (2008)
Elaborado por: García J, (2008)

“Es otra forma de acumular costos, más detallada ; parte del criterio que las actividades desarrolladas dentro de los diferentes procesos son el principal elemento de acumulación de costos”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 22)

Según lo manifestado por Arias, Portilla & Fernández (2016) dicen que “el costeo basado en actividades, es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos de costo. Los recursos se asignan primero a las actividades; después los costos de las actividades se asignan a los objetos de costo según el uso”.

El sistema de costos basado en actividades es a través de una serie de procesos donde los principales elementos son las actividades desarrolladas dentro de los mismos, que permiten determinar el costo y el desempeño de las mismas.

Costos de Producción

De acuerdo con García (2008, pág. 16) dice que “Son los costos que se generan en el proceso de transformación de las materias primas en productos terminados”.

“Se genera en la elaboración de los productos, es decir, en el proceso de transformación de los materiales en productos terminados”. (Díaz Santana, 2010, pág. 9)

Según lo Manifestado por Rincón & Villarreal (2010, pág. 31) dicen que “son las inversiones que se destinan a la realización de un producto (este producto puede ser un bien o servicio), que se tiene para la venta en el giro ordinario del negocio de la empresa”.

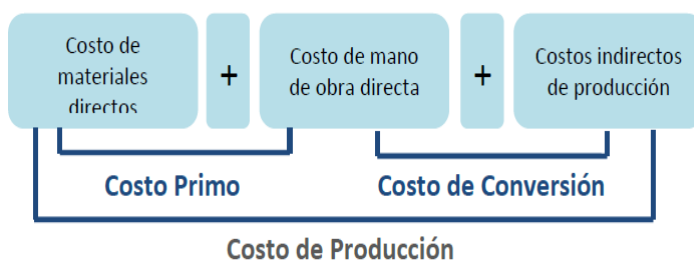


Gráfico 2.12: Costos de Producción
Fuente: Rincón & Villarreal, (2010)
Elaborado por: Rincón & Villarreal, (2010)

Los costos de producción son los precios que se producen en la transformación de recursos empleados para la obtención de un producto terminado.

Costos Directos

De acuerdo con Rincón & Villarreal (2010, pág. 31) manifiestan que son “costos representativos dentro de la producción y que se pueden relacionar fácilmente con el producto – materia prima directa, mano de obra directa”.

Materia Prima

El primer elemento de los costos de producción es la materia prima, recursos que sufren transformaciones mediante un proceso productivo, con el objetivo de obtener un producto terminado para la venta.

“Son los materiales que son sometidos a operaciones de transformación o producción para su cambio físico o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados ”. (García Colín, 2008, pág. 16)

Asimismo Rincón & Villarreal (2010, pág. 35) dicen “son los materiales utilizados en el proceso de producción de los bienes destinados para la venta”.

De igual forma Torres (2010, pág. 28) dice que “ésta comprende los materiales físicos que componen el producto o aquellos que , incluso sin estar en el producto, se necesitan para realizar el proceso productivo”.

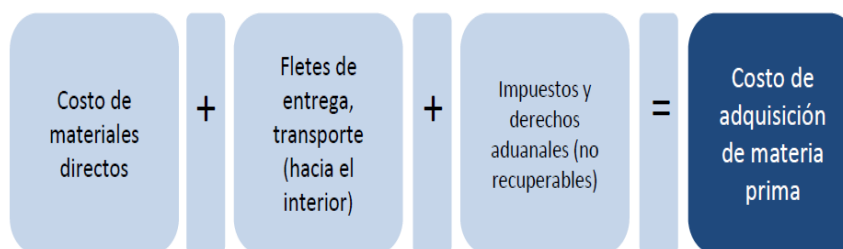


Gráfico 2.13: Cálculo de Adquisición de Materia Prima

Fuente: Torres A, (2010)

Elaborado por: Torres A, (2010)

“La materia prima es un elemento palpable y cuantificable en su incorporación al producto”. (Carratalá & Albano, 2012, pág. 44)

Materia Prima Directa

“Son todos los materiales sujetos a transformación , que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados”. (García Colín, 2008, pág. 16)

De la misma manera Rincón & Villarreal (2010, pág. 35) dicen “son los materiales que guardan relación directa con el producto, bien sea, por la facil asignación o lo relevante de su valor”.

Por ota parte Torres (2010, pág. 28) dice que “la materia prima directa incluye todos los materiales que se usa en la elaboración de un producto, que se identifican con éste con mucha facilidad y tienen un valor relevante que se contabiliza”.

“Son aquellos bienes tangibles que se utilizan directamente en el desarrollo del producto y su cálculo es fácil de realizar por unidad de producto”. (Rincón Soto, 2011, pág. 64)

“La materia prima directa es aquella cuya medición resulta económicamente factible por ser su costo inferior al beneficio que reporta”. (Carratalá & Albano, 2012, pág. 44)

El registro contable de la materia prima directa, se muestra en el siguiente asiento:

Cuadro 2.1: Modelo de Registro Contable para Materia Prima Directa

Detalle	Parcial	Debe	Haber
Compras		XXXX	
Iva pagado		XXXX	
Caja – Bancos			XXXX
Retención Fuente IR			XXXX
Retención Fuente IVA			XXXX
P/R COMPRA SEGÚN FACTURA Nº-			

Elaborado por: Molina, J (2016)

Mano de Obra

El segundo elemento de los costos de producción es la mano de obra , es el trabajo humano que se incorpora al proceso productivo para transformar la materia prima en un producto terminado.

Cabe mencionar lo expresado por García (2007, pág. 16) dice que “es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformación, que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados”.

“Se conforma con el valor monetario de los materiales que se utilizan en la elaboración del producto, que quedan como parte integral del mismo y que , por ende pueden identificarse en cantidad y valor por cada unidad producida”. (Díaz Santana, 2010, pág. 9)

Además Rincón & Villarreal (2010, pág. 36) dicen que es el "Esfuerzo del trabajo humano que se aplica a la elaboración del producto".

"La cual se define como el costo del tiempo que los trabajadores invierten en el proceso productivo y que debe ser cargados a los productos". (Torres Salinas, 2010, pág. 29)

Según lo expuesto por Carratalá & Albano (2012, pág. 58) dicen "El costo de la mano de obra, está dado por la remuneración obtenida por el trabajo humano".

Mano de Obra Directa

"Si el trabajador, es asignado a tareas más o menos permanentes dentro de un centro de costo, es decir en una relación directa con la fabricación de un artículo o de un proceso, se debe considerar el pago del salario como mano de obra directa." (Zapata Sánchez, Contabilidad de Costos, 2007, pág. 97)

Según lo expuesto por García (2008, pág. 16) dice que "son los salarios, prestaciones y obligaciones de todos los trabajadores de la empresa, cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados".

"Se integra con los sueldos y salarios de los empleados cuyo trabajo está orientado en forma directa al proceso productivo es decir, orientado a la transformación de la materia prima directa en producto". (Díaz Santana, 2010, pág. 9)

También como lo manifiestan Rincón & Villarreal (2010, pág. 36) dicen "es la fuerza laboral que está físicamente relacionada con el proceso de producción del producto".

"La incluye todo el tiempo de trabajo que se aplica en forma directa a los productos". (Torres Salinas, 2010, pág. 29)

A la vez podemos mencionar a Carratalá & Albano (2012, pág. 58) expresando que "la mano de obra directa se puede definir los tiempos empleados para la producción de una unidad de costo".

De igual modo es necesario que se lleve un control de la asistencia, tiempo y el área que desempeñan sus labores cada uno de los obreros que trabajan en el proceso productivo.

Para lo cual es muy indispensable recurrir a formatos básicos, que ayuden a un buen control de la Mano de Obra Directa, en los cuáles nos apoyaremos en la tarjeta reloj y el rol de pagos.

La Tarjeta Reloj

“La tarjeta reloj es un formato que se emplea para registrar, día a día, la hora de entrada y de salida y así acumular el tiempo de trabajo de cada trabajador, que interviene en el proceso productivo”. (Sinisterra & Polanco, 2007, pág. 116)

Para la comprensión de su diseño se presenta a continuación el siguiente formato :

Tabla 2.1: Tarjeta Reloj

TARJETA RELOJ						
NOMBRES Y APELLIDOS: PERÍODO COMPRENDIDO ENTRE:						
FECHA	HORA DE ENTRADA	HORA DE SALIDA	TOTAL HORAS	JORNADA NOCTURNA	HORAS EXTRAS	
					HORAS EXTRAOR.	HORAS SUPLEME.-
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SÁBADO						
DOMINGO						
JEFE PRODUCCIÓN				RECURSOS HUMANOS		

Fuente: Zapata P, (2007)

Elaborado por: Zapata P, (2007)

El formato que respalda el pago de la Mano de Obra Directa es el rol de pagos, tanto para el empleador como para el empleado, sobre las remuneraciones, los descuentos y las provisiones sociales, que se calculan y cancelan por la fuerza de trabajo prestada mensualmente.

A continuación se presenta un formato de rol de pagos:

Tabla 2.2: Rol de Pagos

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	INGRESOS				
		CARGO	SUELDO	COMISIONES	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS

EGRESOS				LIQUIDO A RECIBIR	RECIBE CONFORME
APORTE PATRONAL	ANTICIPOS	OTROS DESCT.	TOTAL EGRESOS		

N°	PROVISIONES SOCIALES						
	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACA- CION	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRON	TOTAL PROVIS	COSTO TRABAJAD.

Fuente: Zapata P, (2007)

Elaborado por: Zapata P, (2007)

De igual manera el registro contable de la mano de obra directa, se muestra en el siguiente asiento:

Cuadro 2.2: Modelo de Registro Contable para Mano de Obra Directa

Detalle	Parcial	Debe	Haber
MOD		XXX	
Sueldos y Salarios	XXX		
Horas Extras	XXX		
Beneficios Sociales		XXX	
XIII Sueldo	XXX		
XIV Sueldo	XXX		
Vacaciones	XXX		
Fondo de Reserva	XXX		
Aporte a la Seguridad Social		XXX	
Aporte Patronal	XXX		
Bancos			XXX
Obligaciones con el IESS			XXX
Aporte Patronal por pagar	XXX		
Aporte Personal por pagar	XXX		
Fondo de Reserva por pagar	XXX		
Provisiones laborales por pagar			XXX
XIII Sueldo por pagar	XXX		

XIV Sueldo por pagar	XXX		
Vacaciones por pagar	XXX		
P/R ROL DE PAGOS MOD			
SEGÚN NÓMINA N°-			

Elaborado por: Molina, J (2016)

Costos Indirectos de Fabricación

El tercer elemento de los costos de producción son los costos indirectos de fabricación, gastos generados en el proceso productivo para la transformación de las materias primas en productos terminados.

Otra vez García (2008, pág. 16) dice que “son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de los productos y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costos determinados”.

“Son el conjunto de todos aquellos gastos generados en el área de producción para la elaboración de los productos”. (Díaz Santana, 2010, pág. 9)

Además Rincón & Villarreal (2010, pág. 37) dice que “son todos los costos de fábrica que no se pueden asociar directamente con el producto o es complejo asociarlos con precisión”.

“Los costos indirectos de fabricación , no se pueden cuantificar en forma individual en relación con el costo de los productos, pues incluye todos los gastos que se realizan para mantener en operación una planta productiva”. (Torres Salinas, 2010, pág. 29)

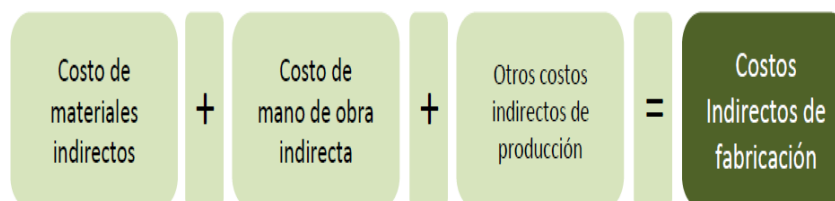


Gráfico 2.14: Costos Indirectos de Fabricación

Fuente: Torres A, (2010)

Elaborado por: Molina J, (2016)

De igual manera Carratalá & Albano (2012, pág. 79) manifiestan que “los costos indirectos de fabricación, también conocidos como carga fabril como el conjunto de erogaciones de carácter productivo que no pueden ser asignadas directamente a un producto y que requieren de un proceso de asignación para su absorción”.

El registro contable de los costos indirectos de fabricación, se muestra en el siguiente asiento:

Cuadro 2.3: Modelo de Registro Contable para Costos Indirectos de Fabricación

Detalle	Parcial	Debe	Haber
CIF		XXXX	
Iva pagado		XXXX	
Caja – Bancos			XXXX
Retención Fuente IR			XXXX
Retención Fuente IVA			XXXX
P/R COMPRA SEGÚN FACTURA N°-			

Elaborado por: Molina, J (2016)

Entre los costos indirectos de fabricación tenemos:

Materia Prima Indirecta

“Son todos los materiales sujetos a transformación , que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados”. (García Colín, 2008, pág. 16)

Igualmente Rincón & Villarreal (2010, pág. 35) dicen que “son los materiales que no guardan relación directa con el producto o es compleja se asignación a cada unidad de producto”.

De igual forma Torres (2010, pág. 28) expone que “la materia prima indirecta incluye todos los materiales involucrados en la producción de un producto y no se identifican con facilidad con éste, o aquellos que no tienen un valor relevante, aunque es fácil reconocerlos”.

“Son aquellos bienes tangibles que se utilizan en la fabricación de los productos , pero estos no están inmersos dentro del producto o su valor dentro del producto es muy irrelevante y difícil de valorar”. (Rincón Soto, 2011, pág. 65)

Mano de Obra Indirecta

Según lo expuesto por García (2008, pág. 16) dice que “ son los salarios , prestaciones y obligaciones de todos los trabajadores y empleados de la empresa , cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados ”.

Por otra parte Rincón & Villarreal (2010, pág. 36) dicen que ”es aquella que está ubicada en la empresa pero razonablemente no se puede asociar al proceso productivo, porque no está físicamente relacionado con el proceso del producto”.

“La mano de obra indirecta se refiere a todo el tiempo que se invierte para mantener en funcionamiento la planta productiva , pero que no se relaciona directamente con los productos”. (Torres Salinas, 2010, pág. 29)

Gastos Generales de Fabricación

Según lo manifestado por Asesor Empresarial (2016, pág. 4) dice:

Estos costos también llamados comunes o generales, son los que no se pueden o no se deben imputar directamente a cada objeto de costo (producto, sección, proceso, centro de costo). Dichos costos son numerosos y de naturalezas distintas, por lo que debemos agruparlos en categorías afines, para individualizarlos, analizarlos y controlarlos.

La clasificación más utilizada es la funcional (o sea según la función que cumplen) como ser:

- Gastos Generales Administrativos.
- Gastos Generales de Comercialización o Distribución.
- Gastos Generales Empresariales.

Costos Fijos

“Permanecen constantes dentro de un período determinado y un rango relevante de actividad de producción y de ventas”. (Díaz Santana, 2010, pág. 12)

Por otra parte Rincón & Villarreal (2010, pág. 29) dicen que “son las inversiones que permanecen constantes dentro de un período determinado, sin importar si cambia el volumen de producción”. Como por ejemplo mencionan “sueldos pagados por tiempo ,arrendamientos ,depreciaciones”.

De la misma manera según manifiesta Torres (2010, pág. 8) dice que “los costos fijos son aquellos que si se cuantifican de manera global, no cambian a pesar de haber cambios en un rango del volumen de producción de un periodo determinado”. Menciona a la vez algunos ejemplos que pueden considerarse como costos fijos “el impuesto a la renta, el suguro del local , impuestos a la propiedad , depreciaciones del equipo, sueldos de supervisores de producción”.

Costos Variables

“Fluctúan en función del nivel de actividad, más que en función de un período determinado”. (Díaz Santana, 2010, pág. 12)

De acuerdo con Rincón & Villarreal (2010, pág. 29) dicen que “varían directamente y proporcionalmente a los cambios en el volumen de producción”. Como por ejemplo mencionan “materia prima ,sueldos pagados por producción”.

También Torres (2010, pág. 8) manifiesta que “los costos variables presentan una correlación directa a cambios en el volumen de producción”. Desde su punto de vista señala algunos ejemplos de costos variables “la materia prima directa y algunos costos indirectos, como los combustibles utilizados para que opere la planta productiva”.

Métodos de Valoración

“Fueron diseñados para calcular el valor de las unidades que se hacen parte de un inventario mientras se permanezcan en él o para su salida”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 27)

Son las técnicas empleadas para determinar el valor de los productos, con la finalidad de tener un control de los mismos al entrar o salir de bodega.

PEPS (primeras en entrar, primeras en salir)

Según lo expuesto por García (2008, pág. 72) dice “Los materiales más antiguos son los primeros en utilizarse”.

“Este método supone que las primeras mercancías compradas o producidas son las primeras en ser vendidas o aplicadas a la producción , por lo tanto, el inventario final estará valorado a los últimos precios , de esta manera los costos de las primeras unidades compradas se llevan al estado de resultados como costo de la mercadería vendida , mientras que los últimos costos aparecen en el balance general en forma de inventario”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 28)

Promedio Ponderado

De igual manera García (2008, pág. 71) dice “este procedimiento obliga a considerar las unidades compradas y el valor total de las mismas.El costeo unitario promedio se determina dividiendo el valor total entre el total de unidades”.

“Es tal vez el método más utilizado por las empresas porque facilita el registro y la valoración de los inventarios , al generar informes de salida de los productos con un único costo unitario para cada referencia individualizable o intercambiable entre sí. Su aplicación se basa en la división costos total sobre el total de unidades , para tener un costo promedio unitario que se actualiza cada que ingresa un nuevo lote de productos”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 28)

Inventarios

Según lo manifestado por Rincón & Villarreal (2010, pág. 18) dicen que “son las existencias de aquellos bienes tangibles y corrientes de carácter almacenable como materia prima , productos en proceso y productos destinados a la venta. Son activos o inversiones económicas de naturaleza circulante. Su permanencia dentro de la empresa depende normalmente de la duración del ciclo de producción y o venta”.

Son los materiales, insumos, productos semielaborados o productos terminados que se encuentran almacenados para su transformación o venta posteriormente.

Inventario de Materias Primas

A la vez lo manifestado por Rincón (2011, pág. 64) dice que “es la compra de bienes tangibles que van hacer utilizados en el proceso productivo para el desarrollo de un producto tangible o intangible”.

“Representan los principales insumos que requiere una empresa para producir los bienes a través de uno o varios procesos de transformación. Normalmente, no estan disponibles para la venta sino para ser procesados en un período determinado”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 8)

Inventario de Suministros

“Son insumos adicionales necesarios para producir los bienes, que en la mayoría de los casos no tienen un valor relevante o su identificación dentro del producto final no es fácil ”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 8)

Inventario de Productos en Proceso

“Agrupa todos los costos directos e indirectos de los procesos de produccción de productos de bienes tangibles”. (Rincón Soto, 2011, pág. 65)

“Representa el costo de los artículos semielaborados, o los productos para los cuales no se ha culminado el proceso de producción , pero que están dispuestos para su

ulterior terminación en uno o varios procesos productivos”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 8)

Inventario de Productos Terminados

Sin embargo Rincón (2011, pág. 66) dice “aquí se encuentra la valoración de los inventarios que se localizan en los almacenes o bodegas de productos disponibles para la venta y que fueron comprados tal y como se encuentran sin necesidad de pasar por ningún tipo de proceso”.

“Representa el costo de todos los bienes que ya atravesaron todo un proceso de transformación mediante uno o varios procesos productivos y que están disponibles para la venta”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 8)

Hoja de Costos

“Cada vez que se inicia una producción, esta es representada por una Orden de Producción, está ligada a una Hoja de Costos que va calculando todas las inversiones que se realizan. La hoja de Costos es el documento de Control del Inventario de Productos en Proceso, debe tener como mínimo la información de número de orden de producción, número de unidades a producir los costos de Materia Prima Directa, Servicios Directos, Costos Indirectos de Fabricación, los Costos Totales y los Costos Unitarios de la orden de producción”. (Rincón Soto & Villarreal Vásquez, 2010, pág. 28)

Para un mejor entendimiento de como es su estructura a continuación se ilustra una gráfica de la hoja de costos :

Tabla 2.3: Hoja de Costos

HOJA DE COSTOS												
PARA : _____						ORDEN DE PRODUCCION No. : _____						
ARTÍCULO : _____						FECHA INICIO : _____						
CANTIDAD : _____						FECHA TERMINACION : _____						
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS				
Fecha	Req.	Art.	Cant.	Prec.	Valor	Fecha	No. Hrs.	Valor	Fecha	Conc.	Valor	
TOTAL						TOTAL				TOTAL		
RESUMEN:												
MATERIA PRIMA DIRECTA : _____												
MANO DE OBRA DIRECTA : _____												
COSTOS INDIRECTOS FAB. : _____												
COSTO TOTAL : _____												
COSTO UNITARIO : _____												

Fuente: Rincón, Villarreal & Vásquez (2010)

Elaborado por: Rincón, Villarreal & Vásquez (2010)

La hoja de costos es un documento que controla los elementos del costo, con la finalidad de determinar los costos totales y unitarios para la elaboración de un producto.

Estado de Producción y Ventas

“Es el informe contable específico de las empresas industriales y de servicios; integra el costo de producción y el costo de ventas de los artículos terminados del periodo, mediante la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan “inversiones” efectuadas en los distintos conceptos del costo, y los inventarios de los artículos semielaborados y terminados, hasta obtener el costo de productos vendidos”. (Zapata Sánchez, Contabilidad de Costos, 2007, pág. 31)

El modelo del Estado de Producción y Ventas se presenta a continuación:

Cuadro 2.4: Estado de Producción y Ventas

EMPRESA XXX		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		
DEL..... AL.....DE.....		
MPD		XXXX
INVENTARIO INICIAL MPD	XXXX	
(+) COMPRA MPD	<u>XXXX</u>	
(-) MATERIA PRIMA DISPONIBLE		XXXX
(-) INVENTARIO FINAL MPD	<u>XXXX</u>	
(=) MPD UTILIZADAS		XXXX
(+) MOD		<u>XXXX</u>
(=) COSTO PRIMO		XXXX
(+) CONTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		<u>XXXX</u>
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN		XXXX
(+) INVENT INICIAL PRODUCT. PROCESO		<u>XXXX</u>
(-) COSTO PRODUC. DISPONIBLE		XXXX
(-) IF PRODUCTOS EN PROCESO		<u>XXXX</u>
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		XXXX
(+) INVENTARIO INICIAL PROD TERMIN.		<u>XXXX</u>
(-) ARTICULOS TERMINADOS DISPON. VTA		XXXX
(-) I.F. PRODUCTOS TERMINADOS		<u>XXXX</u>
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		XXXX
.....	
GERENTE	CONTADOR	
NN	NN	

Fuente: Zapata P, (2007)

Elaborado por: Zapata P, (2007)

El Estado de Producción y Ventas es un informe que presenta información clara y concisa , a través de él podemos determinar el precio de venta de los productos, tomando decisiones correctas y oportunas , a la misma vez determinar el margen de utilidad de los mismos para que la empresa siempre sea rentable.

2.1.2.1.2. Descripción Conceptual de la Variable Dependiente

Estados Financieros

Según lo expuesto por Escrivano & Jiménez (2014, pág. 11) dicen que “los estados financieros son un conjunto de documentos contables que la empresa debe formular al finalizar el ejercicio económico”.

Los Estados Financieros son informes, que reflejan la situación económica y financiera de la empresa, permitiendo tomar decisiones a futuro. Entre los más importantes tenemos:

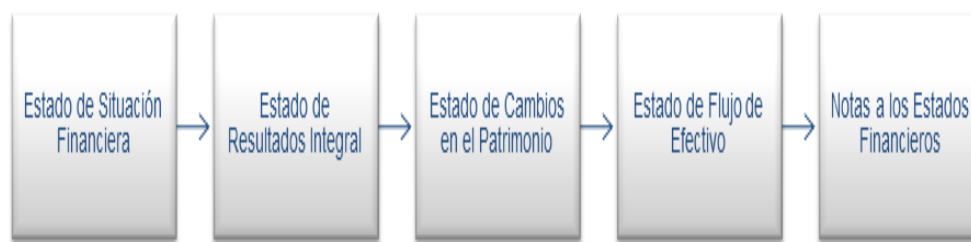


Gráfico 2.15: Estados Financieros
Fuente: Escrivano & Jiménez, (2014)
Elaborado por: Molina J, (2016)

Estado de Situación Financiera

“Este proporciona información tanto de los recursos que tiene la empresa para operar y las deudas y compromisos que tiene y debe cumplir , como de la inversión que tienen los accionistas en la empresa, incluyendo las utilidades que no han repartido de esta .Además , este estado financiero presenta información que permite hacer un análisis de la posición financiera , el cual consiste en diagnosticar la estructura financiera y la liquidez de la empresa”. (Rodríguez Morales, 2012, pág. 4)

De acuerdo con lo manifestado por Escrivano & Jiménez (2014, pág. 37) dicen que “el estado de situación financiera es un documento contable que representa la situación financiera y económica de una empresa en un momento determinado, suministrando información periódica sobre los recursos y obligaciones con que cuenta la empresa en un momento concreto. Se considera un elemento básico en el marco informativo empresarial , ya que la información proporcionada es de gran

utilidad para la toma de decisiones económicas por parte de los usuarios actuales y potenciales”.

Estado de Resultados Integral

“Este estado presenta información sobre los resultados de una empresa en un periodo determinado , enfrentando a los ingresos , los costos y los gastos en que se incurrieron para poder obtenerlos y calcular una utilidad o pérdida para ese periodo; muestra un resumen de los resultados de las operaciones de la empresa , si ganó o perdió durante el periodo en cuestión”. (Rodríguez Morales, 2012, pág. 5)

Por otro lado Escribano & Jiménez (2014, pág. 73) manifiestan que “es un estado contable que se considera fundamental al ser representativo de los resultados obtenidos por la empresa durante un ejercicio económico determinado . El resultado se obtendrá por diferencia entre ingresos y gastos”.

Estado de Cambios en el Patrimonio

“Este expone información relacionada con los cambios que se dieron durante un periodo en cada una de las cuentas que integran el capital contable, el cual representa la inversión de los accionistas”. (Rodríguez Morales, 2012, pág. 5)

De la misma manera Escribano & Jiménez (2014, pág. 113) manifiestan que “el estado de cambios en el patrimonio es un estado financiero a través del cual se informa detalladamente de las causas que pueden motivar una variación en el patrimonio neto”.

Estado de Flujo de Efectivo

“Presenta las entradas y salidas de efectivo que resultan las decisiones sobre las operaciones , las inversiones y la forma de financiamiento durante un periodo determinado. Permite saber la forma como se genera y utiliza el efectivo, información necesaria para determinar la capacidad de generación de recursos”. (Rodríguez Morales, 2012, pág. 5)

También Escribano & Jiménez (2014, pág. 163) dicen que “el estado de flujo de efectivo informa sobre el origen y la utilización de los activos monetarios representativos de efectivo y otros medios líquidos equivalentes, clasificando los movimientos por actividades (explotación , inversión y financiación) , e indicando la variación neta de dicha magnitud (efectivo) , en el ejercicio”.

Notas a los Estados Financieros

“Consideradas como parte integral de los estados financieros , sirven precisamente para ampliar la información, presentada para comprender y evaluar de manera adecuada lo informado en los estados financieros sobre lo sucedido en la empresa y , con ello , se pueden tomar decisiones mejor informadas”. (Rodríguez Morales, 2012, pág. 5)

De acuerdo con Escribano & Jiménez (2014, pág. 213) exponen que “es el documento que completa y amplía la información contenida en las cuentas anuales. Se incluye cualquier otra información , no prevista en los demás documentos , y esta es necesaria para la comprensión adecuada de las cuentas anuales , con el fin de que ofrezcan una imagen fiel del patrimonio , de la situación financiera y de los resultados obtenidos en el ejercicio económico”.

Análisis Financiero

El Análisis Financiero es el estudio realizado a la información contable presentada en un periodo determinado, mediante la aplicación de herramienta y técnicas que permitan tomar decisiones correctas y oportunas para el buen funcionamiento de la empresa.

Análisis Vertical

“El análisis financiero vertical puede llevarse a cabo desde un punto de vista estático , en el cual se estudia la situación financiera en un momento determinado”. (Escribano Navas & Jiménez García , 2014, pág. 274)

$$\text{Análisis Vertical} = \frac{\text{Cuenta contable}}{(\text{Total activo}) \text{ o } (\text{Pasivo} + \text{Patrimonio Neto})} * 100$$

El análisis vertical compara cada una de las cuentas con el total de las mismas de un periodo determinado , con el objetivo de determinar que rubro tiene mayor relevancia y cual necesita de mayor atención.

Análisis Horizontal

“El análisis financiero horizontal puede llevarse a cabo desde un punto de vista dinámico , mediante el que se estudiara la evolución de la situación financiera de la empresa a lo largo del tiempo.” (Escribano Navas & Jiménez García , 2014, pág. 274)

$$\text{Análisis Horizontal} = \frac{\text{Cuenta año X} - \text{Cuenta año X} - 1}{\text{Cuenta año X} - 1} * 100$$

El análisis horizontal compara cada una de las cuentas en dos o más periodos consecutivos, con el objetivo de determinar aumentos y disminuciones o variaciones absolutas o relativas, lo cual permite observar ampliamente los cambios presentados para su estudio, interpretación y toma de decisiones.

Indicadores Financieros

Según lo expuesto por Rincón (2011, pág. 5) dice que “Los indicadores financieros son datos económicos que permiten definir alguna situación histórica, presente o futura de la empresa o negocio. Con los indicadores podemos tomar decisiones como realizar un descuento y vender más unidades, el de no vender, el de no comprar, el de contratar más personal y en qué manera contratarlo , saber si producir menos unidades está dando pérdidas u ofrece más ganancias, etc”.

De acuerdo con Rodríguez (2012, pág. 195) expresa que “son parámetros que se obtienen al resolver una ecuación matemática donde se utilizan partidas que tienen relación entre sí para evaluar si el resultado es adecuado o , en caso contrario , si deben determinar acciones para corregir problemas actuales o futuros”.

Los indicadores financieros son informes que muestran las relaciones que existen entre las diferentes cuentas de los estados financieros, con el objetivo de predecir o

anticipar las condiciones futuras, con el fin de poder tomar decisiones que beneficien a la empresa.

Entre los principales indicadores financieros tenemos cinco clases entre ellos están:

Cuadro 2.5: Indicadores Financieros

Indicadores Financieros			
Liquidez	Capital de Trabajo	$CT = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$	
	Liquidez Corriente	$LC = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	
	Liquidez Inmediata	$LI = \frac{\text{Activo Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}}$	
	Prueba Acida	$PA = \frac{\text{Efectivo y Equivalentes} + \text{Inver. T}}{\text{Pasivo Corriente}}$	
Actividad	Plazo promedio de Inventarios	Rotación de inventarios $RI = \frac{\text{Costo de Ventas}}{\text{Inventario Promedio}}$	PPI $= \frac{360}{\text{Rotación de inventarios}}$
	Plazo promedio de Cobros	Rotación de Cuentas por Cobrar $RCC = \frac{\text{Ventas a Crédito}}{\text{Cuentas por Cobrar Promedio}}$	PPC $= \frac{360}{\text{Rotación de Cuentas p C}}$
	Plazo promedio de Pagos	Rotación de Cuentas por Pagar $RCP = \frac{\text{Compras anuales a Crédito}}{\text{Cuentas por Pagar Proomedio}}$	PPP $= \frac{360}{\text{Rotación de Cuentas p P}}$
	Ciclo de caja	$CC = PPI + PPC - PPP$	
Endeudamiento	Endeudamiento Total	$ET = \frac{\text{Total Pasivo}}{\text{Total Activo}}$	
	Endeudamiento a Corto Plazo	$ECP = \frac{\text{Total Pasivo a Corto Plazo}}{\text{Total Activo}}$	
	Endeudamiento a Largo Plazo	$ELP = \frac{\text{Total Pasivo a LargoPlazo}}{\text{Total Activo}}$	

	Apalancamiento Financiero	$AF = \frac{\text{Total Pasivo}}{\text{Patrimonio Neto}}$
Rentabilidad	Gastos Operacionales sobre ventas	$GOV = \frac{\text{Gastos Operacionales}}{\text{Ventas}}$
	Margen de Rentabilidad Bruta	$MRB = \frac{\text{Margen Bruto en Ventas}}{\text{Ventas Netas}}$
	Margen de Rentabilidad Neta	$MRN = \frac{\text{Resultados del Periodo antes de IR y PT}}{\text{Ventas}}$
	Rentabilidad sobre el Patrimonio	$RP = \frac{\text{Margen de Rentabilidad Neta (despues de IR y PT)}}{\text{Patrimonio}}$
	ROI	$ROI = \frac{\text{Margen de Rentabilidad Neta (despues de IR y PT)}}{\text{Activo}}$

Fuente: Rodríguez (2012)

Elaborado por: Molina J, (2016)

Rentabilidad

“Muestran las utilidades de la organización comparados con los activos , ingresos, patrimonio líquido, el mercado y demás. Nos indican la capacidad de la empresa para producir beneficios. Este es uno de los indicadores más importantes, dado que todas las empresas se crean con el fin de producir beneficios económicos , dado que esto permite la continuidad de la empresa”. (Rincón Soto, 2011, pág. 141)

“Es un parámetro que muestra la relación que existe entre las utilidades y las inversiones, puede servir para comparar los resultados entre diferentes empresas y ayudar a los inversionistas a determinar en que deben invertir su dinero y optimizar sus beneficios”. (Rodríguez Morales, 2012, pág. 164)

$$R = \frac{\text{Utilidad}}{\text{Inversión}}$$

Según Escribano & Jiménez (2014, pág. 431) manifiestan que “la rentabilidad es un concepto que mide el rendimiento que producen los capitales utilizados en un determinado periodo de tiempo . Consiste en comparar la renta , o beneficio

generado , en relación al capital invertido , es decir, sería el cociente entre ambos importes”.

EL objetivo de todas las empresas es obtener a futuro beneficios económicos, que permitan la continuidad de la misma e introduciéndose en los mercados, generando empleo y competitividad en el país.

Rentabilidad Económica (ROI)

“La rentabilidad económica se define como el ratio que mide el beneficio generado por los activos sin tener en cuenta el coste de financiación de estos, es decir, permite saber si el crecimiento de una compañía está acompañado de una mejora o deterioro del resultado”. (Escribano Navas & Jiménez García , 2014, pág. 433)

$$\text{Rentabilidad Económica} = \frac{\text{Beneficio antes de Intereses e Impuestos}}{\text{Activo total}}$$

Rentabilidad Financiera (ROE)

“La rentabilidad financiera se define como el ratio entre el resultado conocido o previsto , después de intereses , y los fondos propios de la empresa, midiendo así el rendimiento de los fondos propios”. (Escribano Navas & Jiménez García , 2014, pág. 437)

$$\text{Rentabilidad Financiera} = \frac{\text{Beneficio Neto}}{\text{Fondos Propios}}$$

Entre los más importantes índices de la rentabilidad financiera tenemos:

Margen de Utilidad Bruta

$$\text{MUB} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}}$$

“Este margen nos muestra la rentabilidad de la empresa en la inversión de los inventarios , o costos directamente relacionados con la producción de bienes, parte esencial en la producción de los ingresos”. (Rincón Soto, 2011, pág. 141)

Margen de Utilidad Neta

$$\text{MUN} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$$

“Este margen nos muestra la rentabilidad de la empresa ante las ventas, en qué porcentaje los ingresos totales quedan en utilidades reales”. (Rincón Soto, 2011, pág. 141)

Rentabilidad del Patrimonio

$$\text{RP} = \frac{\text{Utilidad antes de Impuestos}}{\text{Patrimonio}}$$

“Este indicador nos muestra el porcentaje de rentabilidad de la inversión de los socios , porque la rentabilidad total de la organización no indica en cuanto rindió la inversión de los socios , dado la existencia de los pasivos. El dato o indicador que en esencia indica el rendimiento del dinero invertido por los socios es este indicador , y sobre este se compara la calidad financiera de la inversión”. (Rincón Soto, 2011, pág. 142)

2.2. Hipótesis o Preguntas Directrices

-¿Cuáles son las formas y mecanismos de determinación de costos de producción en la empresa Nutriproductos?

-¿Cuál es el nivel de rentabilidad de la empresa Nutriproductos?

-¿Qué alternativa de solución es la más efectiva para obtener una adecuada rentabilidad en la empresa Nutriproductos?

2.2.1. Señalamiento de las Variables

2.2.1.1. Variable Independiente: La determinación de costos de producción.

2.2.1.2. Variable Dependiente: Rentabilidad en la empresa Nutriproductos.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DEL DIAGNÓSTICO

3.1. Enfoque de la Investigación

La presente investigación se encontrará enmarcada dentro del enfoque cuantitativo, el cual de acuerdo con Niño (2011, págs. 29,30) manifiesta que:

La investigación cuantitativa tiene que ver con la “cantidad” y , por tanto , su medio principal es la medición y el cálculo. En general , busca medir variables con referencia a magnitudes. Tradicionalmente se ha venido aplicando con éxito en investigaciones de tipo experimental , descriptivo , explicativo y exploratorio , aunque no exclusivamente.

Las siguientes son características atribuidas a la investigación cuantitativa:

- Acepta que se puede controlar y predecir la realidad.
- Establece variables.
- La mayoría de las veces busca probar hipótesis.
- Pregona e intenta lograr la objetividad.
- Se vale predominantemente del método deductivo.
- Exige la confiabilidad y validez de la medición.
- Uno de sus propósitos fundamentales es medir magnitudes.
- Trabaja con relaciones de tipo causal.
- Suele contemplar hipótesis.
- Su estrategia para el tratamiento de los datos se basa en la sistematización, el uso de cifras y estadística.
- Prefiere la investigación experimental, pero excluye otras.
- Considera la generalidad en los resultados y conclusiones.

En efecto, el estudio se desarrollará mediante un enfoque cuantitativo en la empresa Nutriproductos porque todo análisis viene demostrado a través de datos numéricos obtenidos por medio de una lista de verificación- check list al personal del área de

producción que permitirá valorar la información requerida para la investigación mediante la utilización de instrumentos cuantitativos de medición y técnicas de análisis estadístico como el t de student.

De esta manera, el investigador logrará involucrarse con los sujetos de estudio de forma individual, obteniendo información que después de ser analizada permitirá generar conclusiones y recomendaciones encaminadas a obtener una perspectiva general del problema y así aceptar o no la hipótesis planteada.

3.2. Modalidad Básica de la Investigación

La presente investigación estará basada en las siguientes modalidades para su estudio:

Investigación de Campo

Sin embargo, para aclarar más sobre la investigación de campo de forma resumida. Tomando como referencia a Herrera , Medina & Naranjo (2012, pág. 103) manifiesta que “es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen los acontecimientos .En esta modalidad el investigador toma contacto en forma directa con la realidad , para obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto”.

El presente estudio se encontrará dentro de la investigación de campo, en la empresa Nutriproductos lugar de los acontecimientos, donde existe relación de forma directa con la realidad . Se trabajará de forma directa con el personal del área de producción , los mismos que estarán en la capacidad de proporcionar la información requerida por el hecho de estar relacionadas directamente con la empresa. El investigador se involucrará de manera directa con los objetivos planteados para proponer soluciones a la problemática existente y contribuir con el desarrollo de la entidad.

Investigación Bibliográfica – Documental

Utilizando información de Bernal (2010, pág. 111) indica que:

La investigación documental consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema , con el propósito de establecer relaciones , diferencias , etapas , posturas o estado actual del conocimiento respecto al tema objeto de estudio.

Depende fundamentalmente de la información que se obtiene o se consulta en documentos , entendiendo por estos todo material al que se puede acudir como fuente de referencia , sin que se altere su naturaleza o sentido , los cuales aportan información o dan testimonio de una realidad o un acontecimiento. Las principales fuentes documentales son : documentos escritos (libros , periódicos , revistas , actas notariales , tratados , conferencias escritas, etc.)

Esta investigación estará respaldada en diferentes documentos escritos , se tomará en cuenta criterios y obras de diferentes autores, que permitirán añadir al análisis del caso información real , de manera que ayuden a fortalecer el marco teórico y el desarrollo de la operacionalización de variables.

Investigación Experimental

De igual manera Niño (2011, pág. 33) manifiesta que:

Esta investigación tradicional de estudio se orienta más dentro de la investigación cuantitativa que la cualitativa, aunque esta no se excluye . Su propósito es validar o comprobar una hipótesis . Para ello se vale del experimento el cual “consiste en someter un objeto en estudio a la influencia de ciertas variables , en condiciones controlables y conocidas por el investigador , para observar los resultados que la variable produce en el objeto.

La experimentación establece relaciones causa-efecto y se ocupa de descubrir, comprobar , confrontar , negar o confirmar teorías , y eventualmente, como consecuencia, formular leyes.

Pudiendo así realizar varias comparaciones con temas que se asemejan a la investigación debido a la realidad que presentara la información con la problemática existente en la empresa Nutriproductos, poner en consideración criterios de diversos autores para tener un acercamiento directo con el caso de estudio y el desarrollo de los objetivos propuestos en el mismo.

3.3. Nivel o Tipo de Investigación

Para la realización del análisis de caso se aplicará los siguientes tipos de investigación:

Investigación Descriptiva

Este tipo de investigación será el primero en aplicarse dado que, como manifiesta Niño (2011, pág. 34) dice que:

Su propósito es describir la realidad objeto de estudio, un aspecto de ella, sus partes , sus clases , sus categorías o las relaciones que se pueden establecer entre varios objetos , con el fin de esclarecer una verdad , corroborar un enunciado o comprobar una hipótesis. Se entiende como el acto de representar por medio de palabras las características de fenómenos , hechos , situaciones , cosas , personas y demás seres vivos, de tal manera que quien lea o interprete , los evoque en la mente.

En la descripción suelen usar los símbolos más comunes en la investigación (como imágenes , gráficas , figuras geométricas ,etc.) y se expresa en un lenguaje y estilo denotativo , preciso y unívoco , alejado de palabras expresivas , polisémicas y ambiguas.

Una técnica fácil y sencilla de abordar la descripción , es la que tradicionalmente se formula con preguntas en torno del objeto de estudio : ¿ Qué es ? ¿Qué partes tiene? ¿Cómo se divide? ¿Cómo es su forma? ¿ Qué características posee? ¿Qué funciones cumple? ¿De que esta hecho?.

En el presente estudio será de mucha validez la investigación descriptiva para determinar los costos de producción en la empresa Nutriproductos, de manera que se puedan detallar todos y cada uno de los elementos del costo utilizados para la producción, es decir que se pueda obtener los costos unitarios y totales del producto en cada uno de los procesos productivos, para de esta manera establecer los precios de venta.

Asociación de Variables (Correlacional)

Una vez que se concluya el aspecto descriptivo, se continuará con una investigación de tipo correlacional, la cual de acuerdo con Bernal (2010, pág. 114) dice que “la investigación correlacional tiene como propósito mostrar o examinar la relación entre variables o resultados de variables. Uno de los puntos importantes respecto a la

investigación correlacional es examinar relaciones entre variables o sus resultados , pero en ningún momento explica que una sea la causa de la otra . En otras palabras la correlación examina asociaciones pero no relaciones causales , donde un cambio en un factor influye directamente en un cambio en otro”.

Esta investigación tiene como propósito fundamental mostrar o examinar la relación entre las variables, es decir la incidencia de la variable independiente sobre la dependiente el efecto que tiene la determinación de costos de producción en la rentabilidad .Será de gran ayuda para poder interpretar de mejor manera las variables e inspeccionará su comportamiento y variación teniendo una mejor visión de la problemática.

En conclusión se podrá afirmar un vínculo existente entre las variables en el análisis de caso , lo cual llevará a un entendimiento total de la problemática existente en la empresa Nutriproductos.

Explicativa

Mientras tanto Niño (2011, pág. 34) expresa que “la explicación también es un instrumento utilizado en muchos tipos de investigación ; en casi que el objetivo final , la meta o la exigencia , ya que busca respuesta a una pregunta fundamental , por el deseo de conocer y saber del ser humano : ¿Por qué?. Averigua las causas de las cosas , hechos o fenómenos de la realidad . La explicación es un proceso que va mucho más allá de la simple descripción de un objeto. Diríamos que es más avanzada, pues una cosa es evidenciar como es algo , o recoger datos y descubrir hechos en sí, y otra muy distinta explicar el por qué”.

Finalmente en el presente estudio será de mucha validez la investigación explicativa ya que a través de los hechos o causas que suceden en la empresa Nutriproductos ,se podrá explicar el porqué de la problemática y no poder cumplir con los objetivos propuestos. También a través de la explicación de las causales de las cosas podremos tomar decisiones correctas para la buena administración de la entidad.

3.4. Población y Muestra

3.4.1. Población

De acuerdo con Bernal (2010, pág. 160) dice que “es el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede definir también como el conjunto de todas las unidades de muestreo. Es la totalidad de elementos o individuos que tienen ciertas características similares y sobre las cuales se desea hacer referencia ; o bien, unidad de análisis. Una definición adecuada de población debe realizarse a partir de los siguientes términos : elementos , unidades de muestreo , alcance y tiempo”.

La población a ser investigada en la empresa Nutriproductos será a las personas que trabajan en el área de la producción ,se pondrá más énfasis a los operarios de la misma, ya que estos son los que se encuentran al tanto de los procesos productivos y serán los que podrán contribuir de mejor manera al análisis de los mismos.

Cuadro 3.1: Nómina de Personal de la empresa Nutriproductos

N.-	Apellido y Nombres	Cargo
1	Cayambe Palomo Silvia Ximena	Operario de Producción
2	Cayambe Palomo Rosario Elizabeth	Operario de Producción
3	Capuz Carrera Manuel Mesías	Chofer
4	Carabál Mora Juan Sebastián	Supervisor
5	Mera Cañar Mayra Susana	Operario de Producción
6	Molina Aquino Jenny Maribel	Contadora
7	Peñaloza Izurieta María de Lourdes	Maestro de Taller- Gerente General
8	Punina Freire Bertha Emma Yolanda	Operario de Producción
9	Punina Paucar Elvia Narcisa	Operario de Producción
10	Secaira Baños Luis Clemente	Chofer
11	Toapanta Lema María Camita	Operario de Producción
Total Personas		11

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

En complemento se puede afirmar que para el desarrollo del análisis de caso, se contó con una población de tipo finita puesto que se conoce con certeza el número de elementos que serán objeto de estudio.

3.4.2. Muestra

Por otra parte Bernal (2010, pág. 161) manifiesta que:

Es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables objeto de estudio.

Pasos para selección de una muestra :

- Definir la población.
- Identificar el marco muestral.
- Determinar el tamaño de la muestra.
- Elegir un procedimiento de muestreo
- Seleccionar la muestra.

La muestra es la parte esencial objeto de estudio, proporcionará información necesaria para el desarrollo de la investigación con la finalidad de saber sobre la problemática.

Para realizar este procedimiento se realizará a través de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{Z^2 \cdot p \cdot q + N \cdot e^2}$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

Z = Nivel de confiabilidad = 95% = 1,96

p = Probabilidad de ocurrencia = 0,5

q = Probabilidad de no ocurrencia = 0,5

N = Población

e = error de muestreo = 0,05

Por lo tanto al tener un marco muestral definido, la población se convierte en la muestra de estudio , por lo que se procederá a trabajar con la totalidad de la misma.

3.5. Operacionalización de las Variables

Otra vez Herrera , Medina & Naranjo (2008, pág. 118) manifiesta que:

La operacionalización de las variables de la hipótesis es un procedimiento por el cual se pasa del plano abstracto de la investigación a un plano operativo , traduciendo cada variable de la hipótesis a manifestaciones directamente observables y medibles , en el contexto en que se ubica el objeto de estudio , de manera que oriente la recolección de información.

Como modelo de operacionalización de variables , se puede sugerir los siguientes pasos :

- Del marco teórico inicial se deriva la conceptualización de la variable , la cual se escribe en la primera columna de la matriz. La conceptualización incluye solo las dimensiones que interesa operacionalizar . Responde a la pregunta : ¿Cuáles son los elementos esenciales de la variable conceptualizada?.
- Las dimensiones se escriben en la segunda columna. Para cada dimensión se determina sus indicadores , es decir , elementos directamente observables y medibles que reflejan la presencia y acción de la dimensión en el contexto en que se encuentra el problema investigado.
- Los indicadores que se escogen deben de ser significativos para la investigación . Se deben escribir en la tercera columna.
- Por cada indicador se formula ítems básicos , que servirán de referencias empíricas para diseñar los instrumentos de recolección de información . Estos se escriben en la cuarta columna.
- En la última columna se recomienda fijar las técnicas e instrumentos de recolección . Responden a la pregunta: ¿Que técnicas e instrumentos se aplicaran y a quienes?.

La operacionalización de las variables se parece a un mapa conceptual elaborado horizontalmente donde se conceptualiza la variable independiente y dependiente , se deriva del marco teórico a un nivel observable y medible para una comprensión exacta.

Cuadro 3.2. Variable Independiente: Determinación de Costos de Producción

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas	Instrumentos
De acuerdo con García (2008, pág. 16) dice que “Son los costos que se generan en el proceso de transformación de las materias primas en productos terminados”.	Elementos del Costo	Materia Prima Directa	¿ Las materias primas directas están adecuadamente clasificadas en bodega?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación- Check List (Anexo 4.1)
		Mano de Obra Directa	¿ Determina las horas estándar de mano de obra directa por cada unidad de los distintos productos alimenticios?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación- Check List (Anexo 4.2)
		Costos Indirectos de Fabricación	¿Identifica claramente cuáles son los Costos Indirectos de Fabricación que se utilizan en la elaboración de los productos alimenticios?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación- Check List (Anexo 4.3)

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 3.3. Variable Dependiente: Rentabilidad

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas	Instrumentos
<p>“Muestran las utilidades de la organización comparados con los activos , ingresos, patrimonio líquido, el mercado y demás. Nos indican la capacidad de la empresa para producir beneficios. Este es uno de los indicadores más importantes, dado que todas las empresas se crean con el fin de producir beneficios económicos , dado que esto permite la continuidad de la empresa”. (Rincón Soto, 2011, pág. 141)</p>	Económica (ROI)	Rentabilidad del Activo	¿ Las maquinarias de la empresa son pagadas en efectivo?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación-Check List (Anexo 5.1)
		Margen de Utilidad Bruta	¿ Las ventas obtenidas están en capacidad de cubrir los costos de producción?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación-Check List (Anexo 5.2)
	Financiera (ROE)	Margen de Utilidad Neta	¿ Los gastos administrativos y de ventas realizados ayudan a obtener utilidades netas efectivas?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación-Check List (Anexo 5.3)
		Rentabilidad del Patrimonio	¿ Considera usted que los bienes y derechos de la empresa solventan la posición financiera?	Observación en la empresa “Nutriproductos”	Lista de Verificación-Check List (Anexo 5.4)

Elaborado por: Molina, J (2016)

3.6. Recolección de la Información

De acuerdo con Herrera , Medina & Naranjo (2008, pág. 124) manifiesta que “Metodológicamente, para la construcción de la información se opera en dos fases: plan para la recolección de información y plan para el procesamiento de información”.

3.6.1. El Plan para la Recolección de Información

Comprende el conjunto de elementos y estrategias metodológicas a emplearse durante el proceso de recolección de datos requeridas por los objetivos e hipótesis , de acuerdo con el enfoque escogido. Para especificar la descripción del plan de recolección para la presente investigación contestará a las siguientes preguntas:

a) ¿Para qué? La recolección de información permitirá cumplir con el objetivo general de la presente investigación que es:

Establecer la incidencia de la determinación de costos de producción en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos para la toma de decisiones adecuadas en la fijación del precio de venta de sus productos.

b) ¿De qué Personas u Objetos? Los elementos que servirán como fuente de recolección de datos serán los Operarios de Producción que desarrollan sus actividades en la empresa Nutriproductos.

c) ¿Sobre qué Aspectos? La recolección de datos estará orientada a identificar las formas y mecanismos de determinación de costos de producción y su relación con la rentabilidad en la empresa Nutriproductos en la actualidad.

d) ¿Quién o Quiénes? La obtención de información será responsabilidad única de la investigadora puesto que no se considera necesaria la intervención de un mayor número de participantes.

e) ¿A quiénes? El individuo que proporcionara la información será el Maestro de Taller – Gerente General la ingeniera María de Lourdes Peñaloza Izurieta de la empresa Nutriproductos , constituirá una fuente válida de información.

f) ¿Cuándo? El desarrollo del trabajo de campo se realizara durante los meses de Mayo 2016 – Junio 2017

g) ¿Dónde? El lugar seleccionado para la aplicación de las técnicas e instrumentos de recolección de datos será en la empresa Nutriproductos de la ciudad de Ambato ubicada en el sector Huachi Chico – Av. Chasquis s/n y Cesar Maquilón.

h) ¿Cuántas veces? La técnica de recolección de información será aplicada las veces que sean necesarias , para la obtención exacta de la misma.

i) ¿Qué Técnicas de Recolección ? La técnica principal utilizada para la obtención de información será la lista de verificación - check list , por cuanto constituirá un metodo descriptivo con el que se podrá detectar las ideas y opiniones de los involucrados respecto a la problemática con un tiempo y costo relativamente bajos.

Así mismo la lista de verificación - check list presenta la ventaja de que , permitirá obtener información de gran calidad , luego de ser analizada , podrá ser aplicada para descubrir a la totalidad de la población sin temor de que existirán distorsiones o errores significativos.

j) ¿Con qué? El instrumento que se utilizará en la presente investigación consistirá en la elaboración de una lista de verificación – check list previamente estructurado , el cual contendrá exclusivamente preguntas cerradas a fin de que los encuestados se sujeten a las posibilidades de respuestas preestablecidas. Para su estructuración se tomará en cuenta los elementos expuestos en la operacionalización de las variables.

La lista de verificación – check list constará de dos partes: la primera se referirá al título , objetivo, datos informativos e instrucciones generales; la segunda comprenderá las preguntas de investigación, que para el caso son 30 por la variable independiente y 19 por la variable dependiente. Su resolución será de carácter individual y la forma de contestar será escrita, con un tiempo para responder de 30 minutos.

3.7. Procesamiento y Análisis

3.7.1. Plan de Procesamiento de Información

Según lo manifestado por Tamayo (2004, pág. 125) dice que el procesamiento de datos no es más que “un registro de los datos obtenidos por los instrumentos empleados, mediante una técnica analítica en la cual se comprueba la hipótesis y se obtienen las conclusiones”.

Por tanto, se puede decir que este paso constituirá una parte importante en el proceso investigativo, puesto que la cuantificación y tratamiento estadístico de datos facilitará la determinación de conclusiones y recomendaciones en relación a la hipótesis planteada.

Para el caso del presente estudio, el procesamiento de datos comprenderá:

- a) **Revisión Crítica de la Información Recogida**, es decir limpieza de información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- b) **Repetición de la Recolección**, en ciertos casos individuales, para corregir fallas de contestación.
- c) **Tabulación o Cuadros según Variables de cada Hipótesis**, que incluye el manejo de información, y estudio estadístico de datos para presentación de resultados.

En lo referente a la presentación de datos, esta se efectuara mediante tres procedimientos diferentes:

- **Representación Escrita:** Se aplicará cuando los datos no sean numerosos.
- **Representación Tabular:** Se empleará cuando los datos numéricos requerirán ser ordenados en filas y columnas, para una mejor comprensión
- **Representación Gráfica:** Facilitará la presentación de la información recopilada en una forma comparativa, sencilla y entendible para el lector.

Cabe mencionar que tanto la tabulación de los datos como la representación de resultados, será realizada mediante el programa Microsoft Excel, el cual permitirá cuantificar de una manera más rápida y efectiva la información obtenida por medio de la aplicación de fórmulas propias del programa.

3.7.2. Plan de Análisis e Interpretación de Resultados

Esta sección englobó los siguientes aspectos:

- a) Análisis de los Resultados Estadísticos**, destacará la presencia de tendencias o relaciones de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- b) Interpretación de los Resultados**, contará con el apoyo del marco teórico, en los aspectos pertinentes.
- c) Comprobación de Hipótesis**. Para ello se aplicará el método estadístico que más se ajuste a la metodología seleccionada: el t de student.
- d) Establecimiento de Conclusiones y Recomendaciones**. Las conclusiones se derivaran del cumplimiento de los objetivos específicos; mientras que las recomendaciones se derivaran a su vez de las conclusiones establecidas.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. Principales Resultados Obtenidos del Diagnóstico

Dentro del presente capítulo se detallará los resultados alcanzados mediante la lista de verificación - check list, la cual permitió recopilar la información, para establecer un análisis e interpretación de la problemática que atraviesa la empresa.

Se realizó un análisis exhaustivo de cada una de las variables de estudio, con el fin llevar un control adecuado de los costos de producción en la elaboración de los productos alimenticios cumpliendo con el objetivo propuesto.

Una vez que se realizó la verificación de la determinación de costos de producción y la rentabilidad en la empresa Nutriproductos, se procedió a organizar, analizar e interpretar los resultados obtenidos mediante tablas y gráficos por elementos e indicadores.

La realización de las tablas constan de la frecuencia y el porcentaje respectivo por cada opción analizada de cada elemento e indicador, así como también un gráfico de pastel para lograr un mejor análisis de los resultados que cada variable ha proyectado.

Además, se efectuó la interpretación de los datos o valores porcentuales de cada elemento e indicador, mediante un análisis crítico a los resultados obtenidos, logrando una comprensión clara y concreta de los resultados de la lista de verificación - check list de las dos variables en la empresa Nutriproductos.

Finalmente, después de todo proceso analítico se realizó la verificación de la hipótesis mediante t de student, el cual determina si existe una diferencia estadística significativa entre los resultados obtenidos por cada una de las variables de estudio, es decir, compara lo obtenido de la opción "sí" de la lista de verificación - check list y arroja un resultado el cual debe ser analizado en 4 pasos.

4.1.1. Principales Resultados de la Variable Independiente

Ver anexo: 4.1.

Elemento: Materia Prima Directa

Tabla 4.1: Materia Prima Directa

Alternativas	F	%
Si	9	90%
No	1	10%
Total	10	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List
Elaborado por: Molina, J (2016)



Gráfico 4.1: Materia Prima Directa
Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al elemento del costo de producción - Materia Prima Directa de la empresa Nutriproductos, el 90% corresponde a clasificación, nivel de endeudamiento, desperdicios, control, protección y almacenamiento, niveles de inventario, control de ingresos y egreso, presupuesto de compras, responsable para el control del ingreso de materias primas directas; los cuales obtuvieron resultados de “sí”. Mientras que el 10% restante perteneciente al método de valoración del inventario de materias primas directas; manifestando un “no” como respuesta.

Interpretación:

La empresa no aplica un método de valoración del inventario de materias primas directas, porque no existe un control y registro con sus precios de adquisición.

Ver anexo: 4.2.

Elemento: Mano de Obra Directa

Tabla 4.2: Mano de Obra Directa

Alternativas	F	%
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)



Gráfico 4.2: Mano de Obra Directa

Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al elemento del costo de producción - Mano de Obra Directa de la empresa Nutriproductos, el 70% corresponde asignación de actividades, horas extras, política salarial, control de asistencia, costo de mano de obra, conocimientos en las diferentes áreas, vestuario e implementos para la elaboración de los productos alimenticios; los cuales obtuvieron resultados de "sí". Mientras que el 30% restante corresponde a determinación de horas estándar, provisiones sociales y proceso de evaluación; manifestando un "no" como respuestas.

Interpretación:

La empresa no determina las horas estándar por cada unidad de los distintos productos alimenticios porque no existe ningún control, el costo de la mano de obra directa no incluye provisiones sociales lo que significa una desventaja para los trabajadores, el personal no ha sido sometido a un proceso de evaluación de desempeño lo que provoca desconocimiento de si es apto o no para su trabajo.

Ver anexo: 4.3.

Elemento: Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 4.3: Costos Indirectos de Fabricación

Alternativas	F	%
Si	6	60%
No	4	40%
Total	10	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)



Gráfico 4.3: Costos Indirectos de Fabricación

Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al elemento del costo de producción - Costos Indirectos de Fabricación de la empresa Nutriproductos, el 60% corresponde a identificación, contratación de personal externo, identificación de los Costos Indirectos de Fabricación Fijos y Variables,

pagos de servicios básicos, mantenimiento de los vehículos; los cuales obtuvieron resultados de “sí”. Mientras que el 40% restante corresponde a la base de asignación , registro , depreciaciones y hoja de costos; manifestando un “no” como respuestas.

Interpretación:

La empresa no aplica una base de asignación y el costo que representan en los productos razón por la que no se sabe cuánto se necesita de los mismos, no existe un registro adecuado de los costos indirectos de fabricación porque no existe un control en el área de producción, no se considera las depreciaciones de los activos fijos y no se utiliza una hoja de costos para el control dentro del proceso productivo lo que conlleva a una inadecuada determinación de los costos de producción.

4.1.1. Principales Resultados de la Variable Dependiente

Ver anexo: 5.1.

Indicador: Rentabilidad del Activo

Tabla 4.4: Rentabilidad del Activo

Alternativas	F	%
Si	2	50%
No	2	50%
Total	4	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)

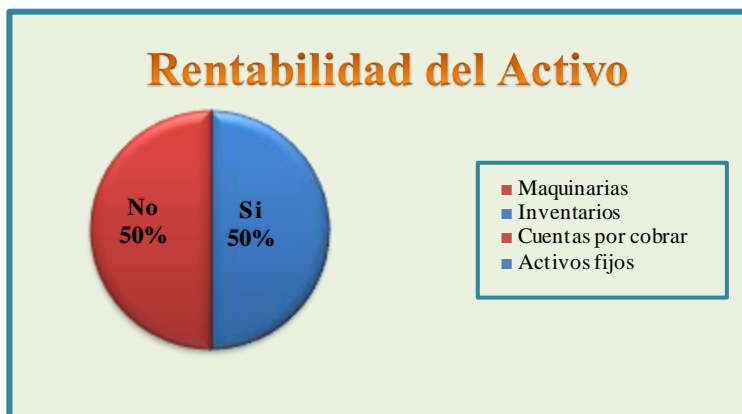


Gráfico 4.4: Rentabilidad del Activo

Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al indicador de la rentabilidad económica (ROI) - Rentabilidad del activo de la empresa Nutriproductos, el 50% corresponde a inventarios, activos fijos ; los cuales obtuvieron resultados de “sí” . Mientras que el 50% restante corresponde a las maquinarias y las cuentas por cobrar; manifestando un “no” como respuestas.

Interpretación:

En la empresa las maquinarias no son pagadas en efectivo, por lo que se cubre algunos préstamos en los bancos y otras deudas como materias primas y las cuentas por cobrar no se ha efectuado en su totalidad, debido a que se sigue fiando mercadería y aumentando las mismas.

Ver anexo: 5.2.

Indicador: Margen de Utilidad Bruta

Tabla 4.5: Margen de Utilidad Bruta

Alternativas	F	%
Si	2	50%
No	2	50%
Total	4	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)

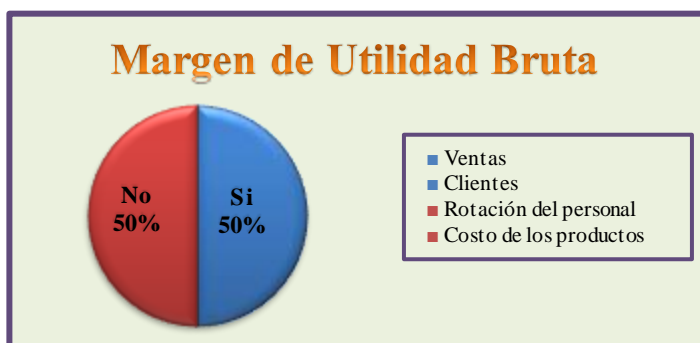


Gráfico 4.5: Margen de Utilidad Bruta

Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al indicador de la rentabilidad financiera (ROE) - Margen de utilidad bruta de la empresa Nutriproductos, el 50% corresponde a ventas , clientes ; los cuales obtuvieron resultados de “sí” . Mientras que el 50% restante corresponde a la rotación del personal y el costo de los productos ; manifestando un “no” como respuestas.

Interpretación:

En la empresa la rotación del personal ha disminuido la efectividad en las ventas, debido a que los trabajadores no son capacitados para diferentes actividades asignadas y el costo de los productos no ha incrementado las utilidades por lo que existe una inadecuada determinación de los costos de producción, reflejando que el precio de venta de los productos alimenticios varíen en cada momento.

Ver anexo: 5.3.

Indicador: Margen de Utilidad Neta

Tabla 4.6: Margen de Utilidad Neta

Alternativas	F	%
Si	0	0%
No	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)

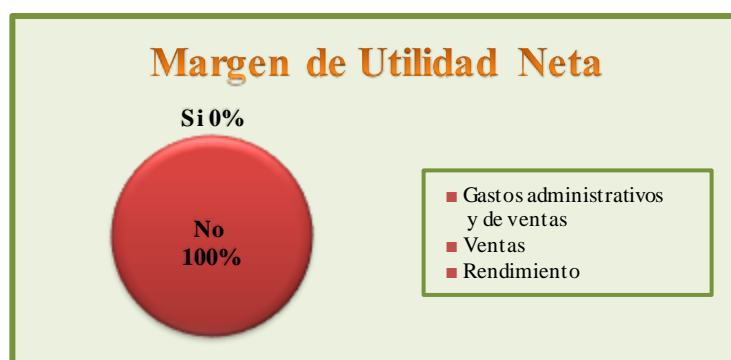


Gráfico 4.6: Margen de Utilidad Neta

Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al indicador de la rentabilidad financiera (ROE) - Margen de utilidad neta de la empresa Nutriproductos, el 0% obtuvo resultados de “sí”. Mientras que el 100% restante corresponde a los gastos administrativos y de ventas, ventas y rendimiento del margen de utilidad neta ; manifestando un “no” como respuestas.

Interpretación:

En la empresa los gastos administrativos y de ventas realizados no ayudan a obtener utilidades netas efectivas, debido a que existe demasiados egresos impidiendo que se ahorre e incremente las utilidades , las ventas actuales han disminuido la utilidad neta por el decremento de las mismas y no se controla frecuentemente el rendimiento del margen de utilidad neta debido a que no se ha elaborado un estado de resultados mensualmente para analizarlo mediante indicadores de rentabilidad.

Ver anexo: 5.4.

Indicador: Rentabilidad del Patrimonio

Tabla 4.7: Rentabilidad del Patrimonio

Alternativas	F	%
Si	1	12%
No	7	88%
Total	8	100%

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)

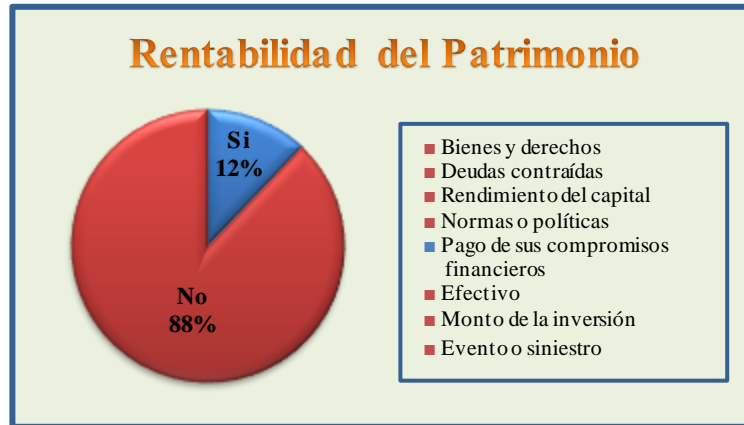


Gráfico 4.7: Rentabilidad del Patrimonio

Elaborado por: Molina, J (2016)

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos a través de la lista de verificación, al indicador de la rentabilidad financiera (ROE) - Rentabilidad del patrimonio de la empresa Nutriproductos, el 12% corresponde al pago de sus compromisos financieros al banco ; el cual obtuvo un resultado de “sí”. Mientras que el 88% restante corresponde a los bienes y derechos de la empresa, deudas contraídas , rendimiento del capital , normas o políticas para el manejo adecuado de las inversiones , efectivo , monto de la inversión para el giro normal del negocio y evento o siniestro que haya afectado al patrimonio de la empresa; manifestando un “no” como respuestas.

Interpretación:

En la empresa los bienes y derechos no solventan la posición financiera, debido a que no están a la venta ya que pertenecen a la misma , las deudas contraídas por empresa afecta a su estabilidad financiera y económica ya que no dispone de un capital que cubre las deudas a largo plazo, el rendimiento del capital no ha permitido invertir en activos ya que no se obtiene lo esperado, no existen normas o políticas para el manejo adecuado de las inversiones que realiza, debido a que no existe un responsable de la realización de un manual e inadecuada administración y toma de decisiones, no dispone de efectivo al instante para pagar los compromisos generados de su actividad productiva ya que los deja acumular para pagar mensualmente contrayendo más deudas , no es adecuado el monto de la inversión para el giro normal del negocio, debido a que se necesita de más maquinaria para incrementar la

producción así aumentando el capital de la misma y se conoce eventos o siniestros que hayan afectado al patrimonio de la empresa ya que ha existido pérdida de producto y dinero a diario.

4.2. Limitaciones del Estudio de Caso

Para la realización del análisis de caso la gerente general de la empresa autorizo y dio la confianza para poder obtener toda información necesaria del área de producción como del área contable y administrativa, sin ningún contratiempo u obstáculo para la continuidad de la misma.

4.2.1. Comprobación de la Hipótesis

1.- Planteamiento de la Hipótesis

a) Modelo Lógico

Ho: La determinación de costos de producción no incide en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos.

H1: La determinación de costos de producción incide en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos.

b) Modelo Matemático

Ho: $p_1 = p_2$

H1: $p_1 \neq p_2$

c) Modelo Estadístico

$$t = \frac{p_1 - p_2}{\sqrt{(\hat{p}\hat{q})\left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}\right)}}$$

Dónde:

t= t de student

p_1 = Probabilidad de aciertos de la Variable Independiente

p_2 = Probabilidad de aciertos de la Variable Dependiente

\hat{p} = Probabilidad de éxito conjunta

\hat{q} = Probabilidad de fracaso conjunta ($1-\hat{p}$)

n_1 = Número de casos de la variable Independiente

n_2 = Número de casos de la Variable Dependiente

2.- Regla de Decisión

$1-0,05=0,95$; α de 0,05

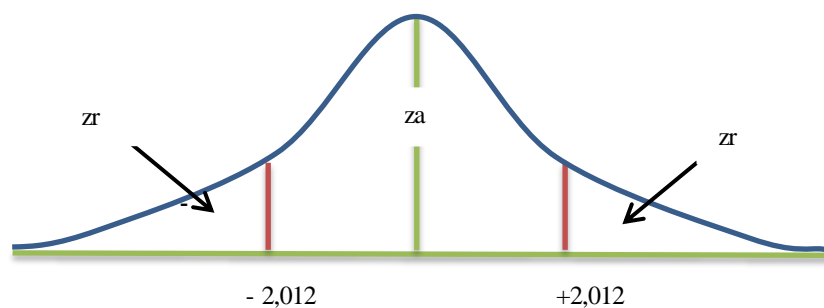
$gl = n_1 + n_2 - 2$

$gl = 30+19-2$

$gl = 47$

$t = \alpha$ de 0,05 y 47 $gl = 2,012$

Se acepta la hipótesis nula si, t calculada (t_t) está entre $\pm 2,012$ con un ensayo bilateral.



3.- Calculo de T

Tabla 4.8: Datos de la Lista de Verificación- Check List

La determinación de costos de producción (VI)	Si	22
	No	8
	TOTAL	30
Rentabilidad (VD)	Si	5
	No	14
	TOTAL	19
TOTAL GENERAL		49

Fuente: Lista de Verificación- Check List

Elaborado por: Molina, J (2016)

$$p1 = \frac{22}{30} = 0,73333$$

$$p2 = \frac{5}{19} = 0,26316$$

$$\hat{p} = \frac{22+5}{49} = 0,55102$$

$$\hat{q} = (1-\hat{p}) = 1-0,55102 = 0,44898$$

$$t = \frac{0,73333 - 0,26316}{\sqrt{(0,55102 * 0,44898) \left(\frac{1}{30} + \frac{1}{19} \right)}}$$

$$t = 3,22402$$

4.- Conclusión

Como el valor de t calculada es de 3,22402, que es un valor que esta fuera de $\pm 2,012$, se RECHAZA la hipótesis nula (H_0) y se ACEPTA la alterna (H_1), es decir, “La determinación de costos de producción incide en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos”.

4.3. Conclusiones

En conclusión la determinación de costos de producción incidió en la rentabilidad de la empresa Nutriproductos, ya que no existe un control de los elementos del costo que le permitan la fijación del precio de venta de sus productos.

La empresa Nutriproductos no establece formas y mecanismos de determinación de costos de producción, reflejando de forma inadecuada los costos de la materia prima directa, mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación para la elaboración de los productos alimenticios.

No existe un control de los niveles de rentabilidad en la empresa Nutriproductos, debido a que no se ha elaborado los estados pertinentes a ser analizados afectando la situación financiera y económica de la propietaria, ya que no se administró y controló de forma adecuada los recursos que se emplean dentro del proceso productivo.

La empresa Nutriproductos no cuenta con un sistema de costos que permita determinar los costos reales de la producción, dado que es manejado de forma empírica, provocando la incorrecta toma de decisiones en ventas.

4.4. Recomendaciones

Es recomendable que la empresa Nutriproductos adopte un sistema de costos por procesos, que permita el control adecuado de los recursos empleados para la elaboración de los productos alimenticios como son: Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos , Familiar – Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico – Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar – Chocho Salaíto Funda de 60 gramos , Chocho Salaíto Mix funda de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos , Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos y Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos , permitiendo mejorar en cada uno de los procesos productivos obteniendo una rentabilidad favorable.

Es necesario que la empresa Nutriproductos establezca formas y mecanismos de determinación de costos de producción, reflejando de forma adecuada los costos de

la materia prima directa, mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación para que de esta manera la información proporcionada sea confiable, precisa y oportuna para la adecuada toma de decisiones en ventas.

Es indispensable que exista un control de los niveles de rentabilidad en la empresa Nutriproductos, a través de los estados pertinentes para ser analizados mejorando la situación financiera y económica de la propietaria, para la adecuada administración y control de los recursos que se emplean dentro del proceso productivo.

Es importante que la empresa Nutriproductos aplique un sistema de costos por procesos que permita determinar los costos reales de la producción, con el fin de determinar el costo unitario y por ende el precio de venta de sus productos, mejorando su rentabilidad, convirtiéndose en una entidad productiva y competitiva a nivel nacional.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE SOLUCIÓN

5.1. Datos Informativos

5.1.1. Título

Sistema de costos por procesos en la empresa Nutriproductos para incremento de la rentabilidad actual.

5.1.2. Institución Ejecutora

Empresa “Nutriproductos”

5.1.3. Beneficiarios

- Gerente General de la empresa
- Personal del área de producción
- Investigadora
- Clientes de la empresa

5.1.4. Ubicación

La empresa “Nutriproductos” se encuentra ubicada en la ciudad de Ambato sector Huachi Chico – Av. Los Chasquis s/n y Cesar Maquilón.

5.1.5. Tiempo estimado para la Ejecución

El tiempo estimado para la ejecución del análisis de caso se estableció de la siguiente manera:

Inicio: Mayo 2016

Fin: Junio 2017

5.1.6. Equipo Técnico Responsable

El equipo técnico responsable de la ejecución de la propuesta en la empresa “Nutriproductos” se detalla a continuación:

Tabla 5.1: Equipo Técnico Responsable de la Ejecución de la Propuesta

N.-	Cargo	Nombres y Apellidos
1	Tutor del trabajo de Investigación	Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova
2	Gerente General de la empresa	Ing. María de Lourdes Peñaloza Izurieta
3	Investigadora	Srta. Jenny Maribel Molina Aquino

Fuente: Análisis de Caso

Elaborado por: Molina, J (2016)

5.1.7. Costo

El costo total para la ejecución del presente análisis de caso fue de \$510,00 dólares el mismo que se detalla a continuación:

Tabla 5.2: Costos incurridos en la Ejecución del Análisis de Caso

N.-	Detalle	Recurso	Valor
1	Impresiones	Material	\$150.00
2	Internet	Tecnológico	\$50.00
3	Papel bond	Material	\$50.00
4	Transporte	Material	\$30.00
5	Anillados	Material	\$40.00
6	Empastado	Material	\$40.00
7	Suministros de oficina	Material	\$10.00

8	Cámara / Grabadora	Material	\$100.00
9	Imprevistos	Varios	\$40.00
Total			\$510.00

Fuente: Análisis de Caso

Elaborado por: Molina, J (2016)

5.1.8. Antecedentes de la Propuesta

La empresa Nutriproductos se dedica a la elaboración de productos alimenticios, busca la manera de determinar los costos de producción , lo cual es necesario para la determinación del precio de venta de sus productos, por tal motivo que se recomienda un sistema de costos por procesos para incremento de la rentabilidad actual.

“Se aplica cuando la empresa trabaja con volúmenes de producción altos y continuos y donde se pueden identificar diferentes procesos productivos por los cuales debe pasar la producción .Bajo este sistema, se acumulan los costos incurridos en cada proceso durante un período específico y se van trasladando de manera acumulativa de un proceso a otro, de forma que el último proceso acumula el costo de los anteriores ”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 22)

La importancia del sistema de costeo que le permita conocer los costos reales que se generan en cada uno de los procesos productivos que conllevan a la elaboración de los productos alimenticios, con un fin específico determinar el costo total y unitario de producción.

A la vez con este sistema de costeo se tendrá un control de los elementos del costo como materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, permitiendo manejar de manera más adecuada los materiales que se utilizan dentro del proceso productivo, evitando desperdicios, tiempos improductivos y brindando información oportuna a la administración para la toma de decisiones con respecto a los precios de los productos, mejorando su situación económica.

5.1.9. Justificación

En la zona central del país especialmente en Tungurahua las empresas que elaboran productos alimenticios tienen gran número de competidores, por ende el desarrollo de la presente propuesta está orientada a solucionar los inconvenientes que tiene la empresa Nutriproductos, es evidente que la determinación de costos de producción depende de un adecuado control de los costos en el área de producción mediante un sistema que permita reflejar un crecimiento en la rentabilidad y posicionarse en el mercado.

Es necesario que el sistema de costos por procesos permita determinar los costos unitarios por cada unidad producida dentro de cada proceso productivo que se llevan a cabo para la elaboración de los productos alimenticios.

Por otro lado el sistema de costos por procesos nos permitirá definir la cantidad empleada de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, proporcionando información confiable y oportuna para la toma de decisiones. La administración podrá tomar decisiones para establecer precios de los productos alimenticios de acuerdo a precios que se presenten en la materia prima directa e indirecta.

Además es importante mencionar que la empresa obtendrá grandes beneficios, ya que le permitirá controlar los recursos humanos, materiales y económicos de una manera más adecuada, con el objetivo de optimizar recursos y maximizar ganancias.

5.1.10. Objetivos

5.1.10.1. Objetivo General

Estrategias para adaptar un sistema de costos por procesos en la empresa Nutriproductos para incremento de los niveles de rentabilidad.

5.1.10.2. Objetivos Específicos

- Establecer actividades y formatos en la empresa Nutriproductos para el control de los elementos del costo.

- Determinar el programa de producción en la empresa Nutriproductos para fijación de planes y tiempos en la producción en un nivel más eficiente.
- Definir los procesos de producción en la empresa Nutriproductos para la elaboración de los productos alimenticios.
- Establecer los niveles de consumo de materia prima directa , mano de obra directa y costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo en la empresa Nutriproductos para la determinación de costos de producción.
- Aplicar el sistema de costos por procesos en la empresa Nutriproductos para la fijación del precio de venta de sus productos.
- Presentar información financiera en la empresa Nutriproductos para la toma de decisiones de la administración.

5.1.11. Análisis de Factibilidad

La propuesta cuenta con la factibilidad de acceder a la información y con la colaboración del personal de la empresa Nutriproductos; encaminada a posicionarse en el mercado a nivel nacional , por ser pioneros en la distribución del chocho en presentaciones higiénicamente elaboradas.

Se determinará la factibilidad de la propuesta mediante los siguientes aspectos:

Socio - cultural

La presente propuesta se encontrará enmarcada dentro del aspecto socio - cultural la gerente general quien ve la necesidad de aplicar un sistema de costos por procesos que permita un control adecuado de los recursos materiales, humanos y económicos en cada uno de los procesos productivos y a la vez el mejoramiento de los mismos con la colaboración del personal del área de producción.

Tecnológica

La propuesta se encuentra dentro del aspecto tecnológico, la empresa dispone del equipo tecnológico necesario para el sistema de costos por procesos.

Organizacional

La propuesta dentro del aspecto organizacional, la gerente general está dispuesta a ejecutar la misma en vista que traerá beneficios como el control de los elementos del costo de producción de cada uno de los procesos productivos de la empresa Nutriproductos.

Económico – Financiera

La presente propuesta se encuentra dentro del aspecto económico – financiero controlando costos de producción , gastos administrativos y de ventas e ingresos de la empresa que en conclusión proyecta que tiene los recursos necesarios para desarrollarse sin ningún inconveniente.

Legal

La propuesta dentro del aspecto legal , la empresa Nutriproductos se encuentra calificado al amparo de la ley de fomento artesanal, cuyo maestro de taller está totalmente en derecho de tomar decisiones y autorizar el sistema de costos por procesos.

5.1.12. Fundamentación Científico – Técnico

Contabilidad General

“La contabilidad es un sistema de medición y comunicación de hechos económicos y sociales relacionados con un ente específico, que permite a sus usuarios juicios informados y decisiones conducentes a la colocación óptima de recursos y al cumplimiento de los objetivos de una organización”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 9)

Contabilidad de Costos

“Es el sistema de información que mide , registra, procesa e informa acerca de los costos de producir o comercializar un bien o prestar un servicio”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 13)

Sistema de Costos

“Es el conjunto de reglas, procesos y procedimientos, que hacen posible el cálculo sistemático de datos relacionados con el consumo de recursos necesarios para producir un bien , con el objeto de suministrar información relevante encaminada a facilitar la toma de decisiones por parte de la dirección de la empresa, así como proceder a la valoración de la producción antes de ingresar al inventario”. (Cuervo Tafur, Osorio Agudelo, & Duque Roldán, 2013, pág. 21)

Sistema de Costos por Procesos

De acuerdo con García (2008, pág. 140) dice que:

El sistema de costos por procesos se establece cuando los productos son similares y se elaboran masivamente en forma continua e ininterrumpida, a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos de producción se acumulan para un período específico por departamentos , procesos o centros de costos. La asignación de costos en un departamento productivo es solo un paso intermedio, pues el objetivo final es determinar el costo unitario total de producción.

Un producto en su ciclo de elaboración fluye a través de dos o más centros de costos productivos que realizan diferentes procesos, antes de que llegue al almacén de artículos terminados.

Los costos de materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos incurridos, en un periodo de costos, se cargan a la cuenta producción en procesos y se direccionan hacia cada centro de costos productivo. Así, los costos incurridos por la producción terminada de un centro de costos productivo son transferidos al centro de costos productivo siguiente .La producción terminada de un centro de costos productivo se convierte en materia prima o semiproducto del siguiente, ya así sucesivamente, hasta que se convierte en articulo terminado.

Así mismo será de gran utilidad la aplicación de este sistema, lo cual permitirá un mejor control de cada uno de los elementos que están inmersos dentro del proceso productivo en una empresa.

Objetivos del Sistema de Costos por Procesos

Por otro lado Zapata (2015, pág. 172) manifiesta que:

El sistema de costos por procesos debe cumplir dos objetivos:

- Averiguar los costos totales y unitarios de cada elemento utilizado en los distintos procesos durante, un mes. La acumulación de costos de producción debe ser lo más exacta posible, a través de los centros de costos como áreas de responsabilidad definidas, con la finalidad que los informes rendidos a gerencia sean base para tomar decisiones acertadas.

- Controlar los costos de producción a través de informes que sobre cada fase debe rendir la contabilidad, con base en datos suministrados por los centros. Con estos informes la gerencia puede mantener un adecuado control de la producción- aun después que haya terminado – exigiendo mayor eficiencia cuando así se requiera. Además, dispone de la herramienta esencial para determinar nuevas políticas de precios : los costos de producción , teniendo en cuenta las necesidades de los consumidores y los precios de la competencia.

Características de un Sistema de Costos por Procesos

Según García (2008, pág. 141) expresa que:

El sistema de costos por procesos se ocupa del flujo de productos a través de varias operaciones o procesos. El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costos productivos. Los costos unitarios de cada centro de costos productivo se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de costos y las unidades terminadas y en proceso del mismo periodo.

Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- Producción de artículos homogéneos en grandes volúmenes.
- La corriente de producción es continua.
- La transformación de los artículos se lleva a cabo a través de dos o más procesos.
- Los costos se registran y acumulan en la cuenta producción en proceso , direccionándolos hacia cada centro de costos productivo.
- Cada centro de costos productivo tiene su codificación. Por lo tanto, todos sus costos incurridos se direccionan (cargan) al mismo y se acredita con los costos de las unidades terminadas, transferidas a otro centro de costos productivo o al almacén de artículos terminados.
- Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario final de producción en proceso, en términos de unidades totalmente terminadas al concluir un periodo de costos.
- Los costos unitarios se determinan por centro de costos productivos, en cada periodo de costos.
- El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costos productivos. En el momento que los artículos dejan el

ultimo centro de costos productivo del proceso y son enviados al almacén de artículos terminados podemos conocer el costo unitario total de los artículos terminados.

- Los costos totales y unitarios de cada centro de costos productivo son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción.

Además es importante conocer cada aspecto que identifica un sistema de costos por procesos con la finalidad de utilizarlo adecuadamente.

Tratamiento de los Elementos del costo

De la misma manera García (2008, págs. 142,143) explica que:

En este sistema es necesario identificar los costos que corresponden a cada uno de los procesos y los que son comunes a varios procesos y por lo tanto requieren ser prorrateados.

Materia Prima (Materiales): Para determinar el costo de las materias primas únicamente se debe conocer para que proceso se destinan las que salen de la bodega, con el fin de cargar adecuadamente los costos a cada proceso; no hace falta clasificar las materias primas en directas o indirectas, ya que los procesos suelen estar bien definidos por lo que es fácil identificar para que proceso van las materias primas. El informe del consumo de materias primas debe indicar los procesos en los cuales se usaron.

Mano de Obra: El costo de la mano de obra se puede determinar con facilidad por cuanto se conoce el número y los trabajadores que están asignados a cada proceso o etapa de fabricación, por lo tanto no es necesaria la clasificación en mano de obra directa y mano de obra indirecta.

Las remuneraciones de los trabajadores que realicen actividades comunes a varios procesos se prorratea utilizando la base más adecuada de acuerdo a las necesidades de la empresa.

La tarjeta de tiempo y el informe de nómina son los documentos base para controlar el pago a los trabajadores y el proceso al que corresponda.

Costos Generales de Fabricación (Costos Indirectos de Fabricación): Los costos generales de fabricación incluyen solamente los costos de servicios públicos (agua, luz, teléfono), seguros, arriendos, depreciaciones, amortizaciones, etc. Si estos costos son fácilmente identificables con cada proceso o etapa de fabricación se los aplica directamente, pero si son costos comunes a varios procesos deben ser prorrateados de acuerdo a la base más adecuada.

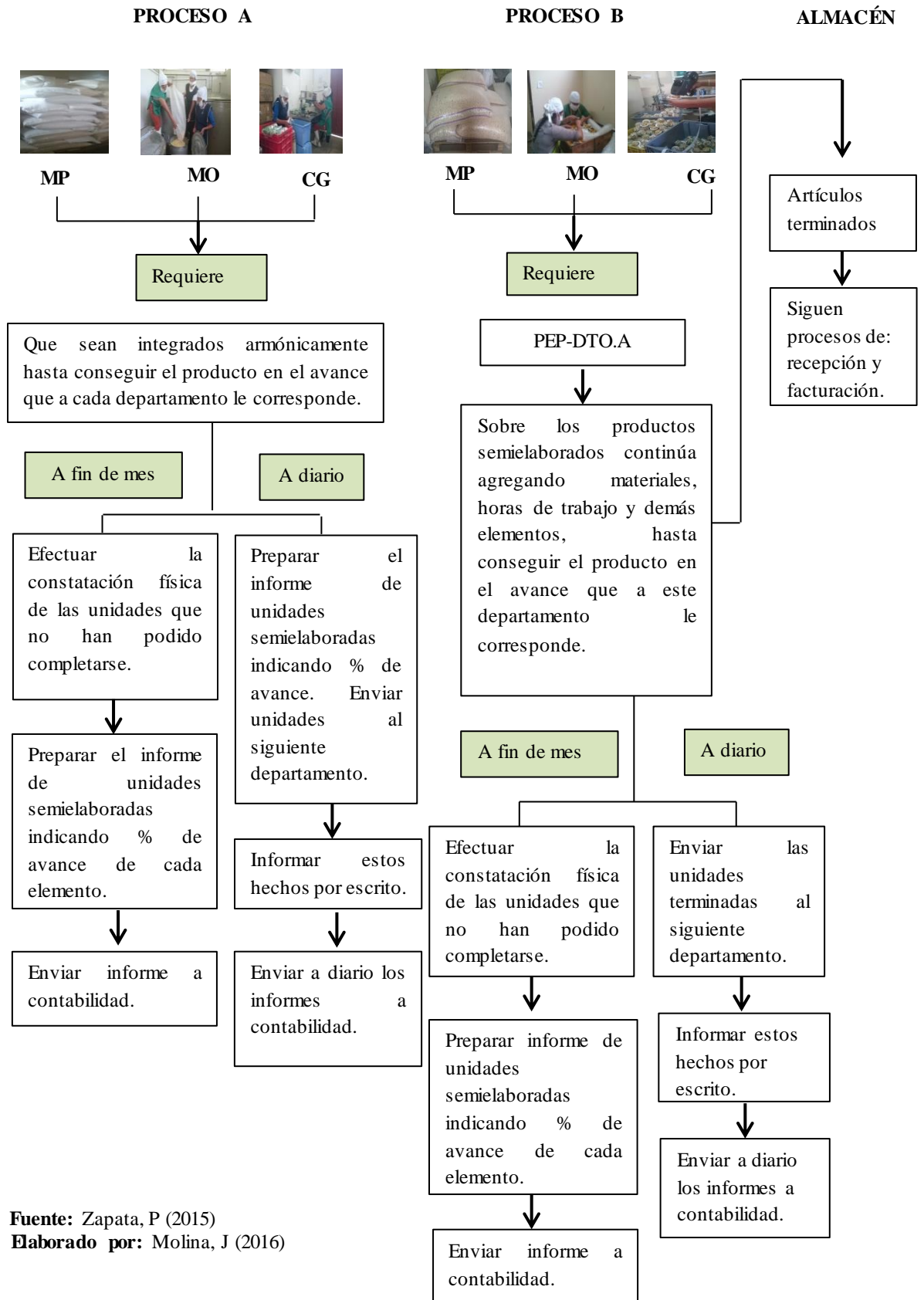
Dentro de los costos generales de fabricación se incluyen además los costos de los departamentos de servicios, los mismos que deben de ser previamente distribuidos a los diferentes procesos o etapas de fabricación.

En el sistema de costos por procesos se trabaja con costos históricos o reales, por cuanto los costos unitarios se calculan al final del periodo contable y para ese tiempo ya se conocen los costos generales de fabricación realmente incurridos. El procedimiento de la tasa predeterminada (Costos Generales de Fabricación Aplicados Presupuestados) se utiliza cuando la producción es muy variable de un periodo a otro por fluctuaciones de demanda, con el fin de evitar grandes diferencias en los costos unitarios.

Finalmente el sistema de costos por procesos nos permitirá tener un control de la cantidad empleada de materia prima directa , mano de obra directa y costos indirectos de fabricación en cada uno de los procesos productivos , proporcionando información confiable y oportuna para la toma de decisiones de la gerencia.

De igual manera es necesario que se identifique los costos directos e indirectos de cada uno de los procesos productivos, con la finalidad de obtener costos totales y unitarios reales que serán asignados para cada uno de los productos alimenticios.

Cuadro 5.1: Flujo de Información en un Sistema por Procesos



Fuente: Zapata, P (2015)
Elaborado por: Molina, J (2016)

5.2. Metodología de la Propuesta de Solución

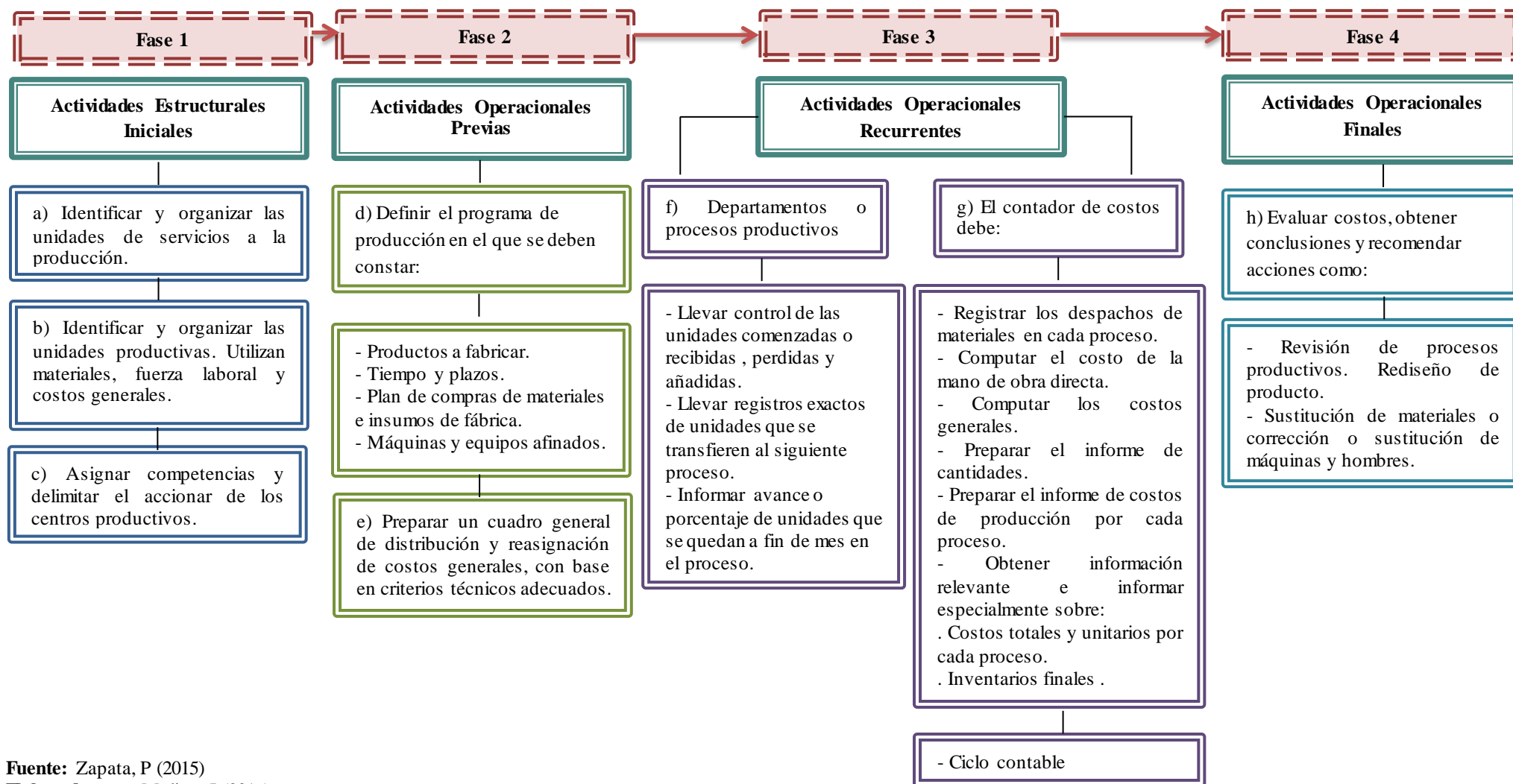
5.2.1. Modelo Operativo

Para la ejecución de la presente propuesta será necesario la colaboración del personal, con el objetivo que se lleve a cabo, reflejando resultados positivos que ayuden a la toma de decisiones para beneficio de la empresa Nutriproductos.

El sistema de costos por procesos, permitirá una mejor comprensión acerca de las actividades que se deben realizar en cada uno de los procesos productivos, los recursos que se deben utilizar, con el objetivo de determinar los costos de producción y por ende fijar el precio de venta de sus productos.

Según manifestado por Zapata (2015, págs. 173,174,175,176) explica acerca del Diseño de un sistema de costos por procesos en el que contiene una estructura administrativa y contable que dice “Para implementar y mantener un sistema contable de costos por procesos se deben ejecutar actividades estructurales iniciales, actividades operacionales previas, actividades operacionales recurrentes y actividades operacionales finales”.

Cuadro 5.2: Modelo Operativo para el Sistema de Costos por Procesos en la empresa “Nutriproductos”



Fuente: Zapata, P (2015)
Elaborado por: Molina, J (2016)

5.3. Desarrollo de la Propuesta de Solución



Misión

Nuestra misión es transformar la materia prima (chocho) en un producto higiénicamente elaborado, bajo un riguroso control sanitario y de calidad pasando por un proceso de pasteurizado, por lo que al abrir cualquiera de las presentaciones está listo para el consumo; además de tener un agradable sabor saladito al paladar con un alto valor nutritivo.

Visión

Nuestra visión es convertir nuestro producto en el más reconocido a nivel nacional, con proyección internacional como uno de los más saludables y nutritivo, para el consumidor de toda edad y estar presente en la alimentación diaria en todas sus presentaciones.

Productos

Tabla 5.3: Productos de la empresa Nutriproductos.

Nombre	Producto	Descripción	Código EAN
Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.		Chocho seleccionado, pasteurizado y sal; listo para consumir.	7861000243124
Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.		Chocho seleccionado, pasteurizado y sal; listo para consumir.	786100135269
Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.		Chocho seleccionado, pasteurizado y sal; listo para consumir.	7862113650229
Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.		Chocho seleccionado, pasteurizado y sal; listo para consumir.	7861000208826
Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.		Chocho, tostado, chifle y salsa; listo para consumir.	7861000176019
Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.		Chocho y papitas crocantes ; listo para consumir.	7862113650298
Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.		Chocho, chulpi , chifle y salsa; listo para consumir.	7861000174800
Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.		Chocho, chulpi , chifle y salsa; listo para consumir.	7861000174817

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

5.3.1. Fase 1: Actividades Estructurales Iniciales

5.3.1.1. Documentos para el Control de los Elementos del Costo

Dentro del sistema de costos por procesos es necesario planificar cuanto se va a producir y cuanto se necesita de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para la elaboración de los productos alimenticios, mediante documentos que permitan un control adecuado de los costos de producción como son : orden de compra , requisición de materiales, nota de ingreso de artículos terminados y kardex.

A la vez asignar responsabilidades en cada uno de los procesos de producción y delimitar la acción en los centros productivos, controlando de esta manera la mano de obra directa, con el fin de evitar tiempos improductivos y desperdicios.

El sistema de costos por procesos iniciará con un control de los elementos del costo, mediante formatos adecuados, que puedan ser utilizados de manera fácil y sencilla para los operarios que están inmersos dentro de la planta de producción.

El control de los costos de producción mediante los documentos mencionados anteriormente permitirá obtener información adecuada ,oportuna y precisa para la gerente general , permitiendo tomar decisiones de los recursos a emplearse dentro del proceso productivo sean distribuidos de manera eficiente para cada producto alimenticio y optimizar tiempo y dinero.

A) Orden de Compra

Documento que permite realizar compras de materia prima directa a los principales proveedores de chocho, maíz, chulpi , plátano y papas o materia prima indirecta a los proveedores de tarrinas de 80 y 150 gramos, fundas de 2000, 500, 250 ,100 y 60 gramos, cucharas, salsas de cebolla, etc.

1. El documento original para el Proveedor de Nutriproductos.
2. La primera copia para la Gerente General.
3. La segunda copia para la Contadora.

CANTIDAD		UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
				UNITARIO	TOTAL

Gráfico 5.1: Orden de Compra para “Nutriproductos”

Fuente: Propia
Elaborado por: Molina, J (2016)

B) Requisición de Materiales

Documento que permite efectuar la salida de materia prima directa o materia prima indirecta de bodega los cuales serán destinados a la producción.

1. El documento original para la Gerente General.
2. La primera copia para la Contadora.
3. La segunda copia para el Operario de Producción.

CANTIDAD		UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIOS	
				UNITARIO	TOTAL

Gráfico 5.2: Requisición de Materiales para “Nutriproductos”

Fuente : Propia

Elaborado por: Molina, J (2016)

C) Nota de Ingreso de Artículos Terminados

Documento que se elabora en el área de producción y que sirve para dejar constancia de los productos alimenticios terminados, enviados en gavetas al frigorífico para su posterior venta.

1. El documento original para la Gerente General.
2. La primera copia para la Contadora.
3. La segunda copia para el Operario de Producción.

CANTIDAD		UNIDAD	DESCRIPCIÓN	ESTADO	PRECIOS	
					UNITARIO	TOTAL

Gráfico 5.3: Nota de Ingreso de Artículos Terminados para “Nutriproductos”
Fuente : Propia
Elaborado por: Molina, J (2016)

D) Kardex

Documento donde se registran entradas y salidas de materia prima directa o materia prima indirecta y productos terminados, con el objetivo de tener un control de existencias en bodega.

1. El documento original para la Gerente General.
2. La copia para la Contadora.

El presente trabajo investigativo procederá a determinar los costos de los ocho productos alimenticios , ya que son productos similares conteniendo la mayor parte chocho y su venta en el mercado es equitativo.

Los productos se fabrican de forma continua, es así que los productos se encuentran disponibles en la empresa a disposición del cliente para la compra y venta al por mayor y menor.

Para referencia del proyecto la empresa decidió emplear al mes 64 quintales de chocho, 8 quintal de maíz, 8 quintal de chulpi, 72 cabezas de plátano y 8 quintales de papas para elaborar 400 unidades de Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, 1600 unidades de Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, 3200 unidades de Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, 13333 unidades de Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos, 16000 unidades de Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos , 16000 unidades de Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, 13333 unidades de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos y 6612 unidades de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

b)Tiempo y Plazos

Para la elaboración de los productos es importante que la Gerente General tenga en cuenta los tiempos y plazos para la elaboración de los productos , a fin de determinar la rapidez o demora dentro del proceso productivo.

Para elaborar los productos alimenticios la materia prima directa necesita tiempos empleados para su producción , los mismos que se encuentran distribuidos en horas y minutos designados para elaborar dicho producto.

En las siguientes tablas se muestra de una manera más detallada lo antes mencionado:

Tabla 5.4: Tiempos empleados en la elaboración del Chocho.

Tiempos Empleados Chocho							
PROCESOS	MINUTOS	MINUTOS CONSTANTES	MINUTOS ESTÁNDAR	HORAS	HORAS TRABAJADAS	N.- DE OPERARIOS	DÍAS
Recepción	1,00	1,00	1,00	0,02	1,07	1	0,13
Limpieza	7,00	1,00	7,00	0,12	7,47	1	0,93
Remojo	30,00	1,00	30,00	0,50	32,00	1	4,00
Cocción	30,00	1,00	30,00	0,50	32,00	1	4,00
Desamargado	60,00	1,00	60,00	1,00	64,00	1	8,00
Pasteurización	30,00	1,00	30,00	0,50	32,00	1	4,00
Enfriamiento	5,00	1,00	5,00	0,08	5,33	1	0,67
Enfundado/ Envasado	30,00	1,00	30,00	0,50	32,00	1	4,00
Sellado / Codificación	30,00	1,00	30,00	0,50	32,00	1	4,00
Refrigeración	2,00	1,00	2,00	0,03	2,13	1	0,27
TO TAL	225,00	10,00	225,00	3,75	240,00	10	30,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.5: Tiempos empleados en la elaboración del Maíz.

Tiempos Empleados Maíz							
PROCESOS	MINUTOS	MINUTOS CONSTANTES	MINUTOS ESTÁNDAR	HORAS	HORAS TRABAJADAS	N.- DE OPERARIOS	DÍAS
Recepción	1,00	1,00	1,00	0,02	0,13	1	0,02
Limpieza	57,00	1,00	57,00	0,95	7,60	1	0,95
Fritura	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Enfriamiento	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	1	0,50
Enfundado/ Envasado	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Sellado / Codificación	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Refrigeración	2,00	1,00	2,00	0,03	0,27	1	0,03
TOTAL	180,00	7,00	180,00	3,00	24,00	10	3,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.6: Tiempos empleados en la elaboración del Chulpi.

Tiempos Empleados Chulpi							
PROCESOS	MINUTOS	MINUTOS CONSTANTES	MINUTOS ESTÁNDAR	HORAS	HORAS TRABAJADAS	N.- DE OPERARIOS	DÍAS
Recepción	1,00	1,00	1,00	0,02	0,13	1	0,02
Limpieza	57,00	1,00	57,00	0,95	7,60	1	0,95
Fritura	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Enfriamiento	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	1	0,50
Enfundado/ Envasado	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Sellado / Codificación	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Refrigeración	2,00	1,00	2,00	0,03	0,27	1	0,03
TOTAL	180,00	7,00	180,00	3,00	24,00	10	3,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.7: Tiempos empleados en la elaboración del Plátano.

Tiempos Empleados Plátano							
PROCESOS	MINUTOS	MINUTOS CONSTANTES	MINUTOS ESTÁNDAR	HORAS	HORAS TRABAJADAS	N.- DE OPERARIOS	DÍAS
Recepción	1,00	1,00	1,00	0,02	1,20	1	0,15
Limpieza	5,00	1,00	5,00	0,08	6,00	1	0,75
Pelado	20,00	1,00	20,00	0,33	24,00	1	3,00
Rebanado	10,00	1,00	10,00	0,17	12,00	1	1,50
Fritura	30,00	1,00	30,00	0,50	36,00	1	4,50
Enfriamiento	5,30	1,00	5,30	0,09	6,36	1	0,80
Enfundado/ Envasado	30,00	1,00	30,00	0,50	36,00	2	4,50
Sellado / Codificación	30,00	1,00	30,00	0,50	36,00	1	4,50
Refrigeración	2,00	1,00	2,00	0,03	2,40	1	0,30
TOTAL	133,30	9,00	133,30	2,22	159,96	10	20,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.8: Tiempos empleados en la elaboración de las Papas.

Tiempos Empleados Papas							
PROCESOS	MINUTOS	MINUTOS CONSTANTES	MINUTOS ESTÁNDAR	HORAS	HORAS TRABAJADAS	N.- DE OPERARIOS	DÍAS
Recepción	1,00	1,00	1,00	0,02	0,13	1	0,02
Limpieza	7,00	1,00	7,00	0,12	0,93	1	0,12
Pelado	60,00	1,00	60,00	1,00	8,00	1	1,00
Cortado	75,00	1,00	75,00	1,25	10,00	1	1,25
Fritura	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	1	0,50
Enfriamiento	5,00	1,00	5,00	0,08	0,67	1	0,08
Enfundado/ Envasado	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	2	0,50
Sellado / Codificación	30,00	1,00	30,00	0,50	4,00	1	0,50
Refrigeración	2,00	1,00	2,00	0,03	0,27	1	0,03
TOTAL	240,00	9,00	240,00	4,00	32,00	10	4,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

En las tablas anteriores se muestran los días y horas que se emplearon en cada proceso de la materia prima directa para producir los productos alimenticios. Para determinar los días se procedió de la siguiente manera: en cada proceso se tomó el tiempo en el que efectúa la actividad que le corresponde, luego se determinó los minutos constantes, los cuales representan los tiempos muertos que se manifiestan en la producción, seguidamente se procedió a multiplicar los minutos por los minutos constantes para determinar los minutos estándar, dicho tiempo se lo divide para 60 minutos y se obtiene el tiempo en horas, para establecer el total de horas se multiplica por el total de quintales empleados de cada materia prima directa y finalmente dividimos este valor para las 8 horas de trabajo alcanzando de esta manera los días empleados.

Es necesario que el personal de Nutriproductos esté debidamente capacitado en el área en el que presta sus servicios como manejo de equipos y maquinaria en el proceso productivo, contando con 6 operarios de producción, 2 choferes, 1 supervisor y 1 contadora y la gerente general de la empresa.

c) Plan de Compras de Materiales e Insumos de Fábrica

Nutriproductos cuenta con proveedores de materias primas de chocho, maíz, chulpi , plátano y papas como: Rosa Carpio , Juan Cevallos , Agrofeed y Asociación de Sigchos de Cotopaxi , etc ; las mismas que son adquiridas a crédito.

Los costos indirectos de fabricación como tarrinas, fundas , cucharas , salsas de cebolla, etc cuenta con proveedores reconocidos , calificados y certificados en calidad y servicio como son: Industrial Danec S.A , La Fabril S.A , Prepacking , Printopac, Insoplastic, Willseb Cía. Ltda., Marc Seal , Fresan, etc . De igual manera son adquiridos a crédito con un plazo de pago de un mes; proveyéndose de esta manera la empresa de los materiales necesarios para la producción de los productos alimenticios.

d) Máquinas y Equipos Afinados

Nutriproductos cuenta con maquinaria y equipos de buena calidad que realizan cocción , pasteurización , pelado , rebanado , cortado , fritura , enfundado – envasado , sellado – codificación y refrigeración, lo cual permiten que el trabajo sea más rápido para el personal que labora en la planta de producción. Para el cálculo de las depreciaciones se tomará en cuenta todos los activos fijos que existen en la empresa.

e) Preparar un Cuadro General de Distribución y Reasignación de Costos Generales, con base en Criterios Técnicos adecuados

El cuadro general de distribución y reasignación de costos generales con base a criterios técnicos adecuados para los ocho productos alimenticios: Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos, Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos , Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos y Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Es necesario realizar un cuadro de distribución de los costos indirectos de fabricación de esta manera verificar si están distribuidos y controlados de manera adecuada en

cada uno de los procesos productivos para la elaboración de los productos alimenticios.

Descripción de las Áreas Productivas y de Servicio de Nutriproductos

Áreas Productivas

Las áreas productivas dentro del sistema de costos por procesos son aquellas en las cuales intervienen los tres elementos del costo de producción, como se presenta a continuación:

Tabla 5.9: Áreas Productivas de Nutriproductos.

Áreas Productivas			
Detalle			
N.-	Chocho	Maíz / Chulpi	Plátano / Papas
1	Recepción	Recepción	Recepción
2	Limpieza	Limpieza	Limpieza
3	Remojo	Fritura	Pelado
4	Cocción	Enfriamiento	Rebanado/ Cortado
5	Desamargado	Enfundado/ Envasado	Fritura
6	Pasteurización	Sellado/ Codificación	Enfriamiento
7	Enfriamiento	Refrigeración	Enfundado/ Envasado
8	Enfundado/ Envasado		Sellado/ Codificación
9	Sellado/ Codificación		Refrigeración
10	Refrigeración		

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Áreas de Servicios

Las áreas de servicios son aquellas que ayudan a las áreas productivas dentro de las cuales se consume mano de obra indirecta ,servicios básicos, depreciaciones , etc, dentro de los cuales se detallan:

Tabla 5.10: Áreas de Servicios de Nutriproductos.

Áreas de Servicios	
N.-	Detalle
1	Bodega de Materias Primas
2	Oficina de la Administración
3	Oficina de Atención al Cliente

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

5.3.3. Fase 3 : Actividades Operacionales Recurrentes

En esta fase se da a conocer los diferentes procesos que se realizan en la planta productiva , para la elaboración de los productos mediante el sistema de costos por procesos.

5.3.3.1. Descripción de los Procesos Productivos de Nutriproductos para la elaboración de los productos alimenticios:

Productos: Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

Recepción

Para comenzar con el proceso productivo se recibe los quintales de chochos en bodega ubicándolos en las plataformas de madera, para su respectivo almacenamiento.



Limpieza

Una vez adquirido los quintales de chochos, se procede a realizar la respectiva limpieza sacando basura, chochos podridos o dañados.



Remojo

Luego de haber realizado la limpieza de los mismos, la operaria encargada de este proceso, procede a poner en remojo los quintales de chochos en un tanque de cemento lleno de agua corriente proveniente de un río llevada a través de tuberías, para que pueda liberar las toxinas y este apto para el consumo humano.



Cocción

Después de haber remojado los quintales de chochos se cocina en el caldero, para que se vaya ablandando el grano.



Desamargado

En el siguiente paso se lava los quintales de chochos en un tanque de cemento lleno de agua corriente proveniente de un río llevada a través de tuberías, método que es utilizado para eliminar el amargo del grano.



Pasteurización

Una vez desamargado los quintales de chochos se realiza el proceso de pasteurización en los calderos que incluye la adición de sorbato de potasio,

mecanismo de transferencia de calor , el cual permite extender la vida útil del producto mejorando su sabor y calidad.



Enfriamiento

Luego de haber realizado la pasteurización se saca de los calderos los quintales de chochos y se vacía en ollas para el respectivo enfriamiento.



Enfundado

Después de que el chocho este frio se comienza a poner el producto en fundas de 2000 gramos, 500 gramos, 250 gramos y 60 gramos de acuerdo a su medida.



Sellado / Codificación

Una vez puesto el chocho en las fundas de 2000 gramos, 500 gramos, 250 gramos y 60 gramos se procede a sellar en la maquina selladora, que conjuntamente se realiza con la codificación, mecanismo de asignación de códigos a los productos donde consta la fecha de elaboración y fecha de caducidad y otros códigos, ubicándolos en gavetas.

El producto Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos van ubicados 14 por gaveta , Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos van ubicados 54 por gaveta , Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos van ubicados 90 por gaveta , Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos se realiza paquetes de 15 unidades en fundas transparentes y se sella van ubicados 20 paquetes por gaveta.





Refrigeración

Y por último paso los productos son trasladados desde la planta productiva hacia la empresa en camión. En su recibimiento las gavetas son bajadas y puestas en coches de 4 ruedas para llevarlas hacia el frigorífico para su refrigeración. Consecutivamente la venta al por mayor y menor de los productos ; deben consumirse antes de la fecha de caducidad indicada.





Productos: Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos , Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos y Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Recepción

Para comenzar con el proceso productivo se recibe los quintales de maíz , chulpi y papas en bodega ubicado en plataformas de maderas para su respectivo almacenamiento y las cabezas de plátano que se ubica en la lavandería de la bodega.



Limpieza

Una vez adquirido los quintales de maíz, chulpi , papas y las cabezas de plátano se procede a realizar la respectiva limpieza sacando basura, maíz podridos, chulpi dañados y lavar los plátanos y papas.



Pelado

Después de haber lavado los plátanos se procede al pelado de los mismos ubicándolos en gavetas encima de coches de 4 ruedas para trasladarlos hacia la cocina.



Así mismo después de haber lavado las papas se procede al pelado de los mismos en la maquina peladora ubicándolos en gavetas con agua encima de coches de 4 ruedas para trasladarlos hacia la cocina.

Rebanado / Cortado

A continuación de haber realizado el pelado de los mismos se procede a ubicar los plátanos en la maquina rebanadora, la misma que realiza cortes finos de forma redonda y que tienen caída en la cocina.



De igual manera a continuación del pelado de las papas se procede a ubicarlos en la maquina cortadora , la misma que realiza cortes finos de forma alargada y que tienen caída en la cocina.

Fritura

Posteriormente se fríe en aceite hirviendo el maíz, el chulpi , papas y el plátano por separado, se va mecendo con un palo grande hasta que coja un color café y estén listos los tostados, chulpi , papas crocantes y chifles.



Enfriamiento

Consecutivamente se estila el aceite con sacadores poniéndolos en el tostador los tostados, chulpi , papas crocantes y chifles por separado para luego vaciarlos en los tachos para su enfriamiento.



Enfundado / Envasado

Para el producto de Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos se debe poner en las fundas las cucharas pequeñas con las salsas de cebolla.



Una vez que este frío los granos se comienza a enfundar, poniendo en la parte inferior de la funda, la mezcla de los tostados con los chifles.



De igual manera para el producto de Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos una vez que este fría las papas , se comienza a enfundar poniendo en la parte inferior de la funda las mismas.



Para los productos de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos y Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos se debe poner en las sobrecopas pequeñas o grandes las cucharas pequeñas o grandes con las salsas de cebolla, al mismo tiempo el chulpi con los chifles tapándolos con una tapa de cartón pequeña o grande.



Una vez teniendo lista la sobrecopa pequeña o grande se procede a llenar la tarrina pequeña o grande de chocho.



Sellado / Codificación

Seguidamente se procede a sellar el producto Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos , con la selladora manual la parte central del producto.



De igual manera se procede a sellar el producto Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, con la con la selladora manual la parte central del producto.



Después se envía al siguiente proceso donde se llena la parte superior de la funda con chocho.



Inmediatamente se procede a sellar con la máquina selladora para concluir con el producto que conjuntamente se realiza la codificación, mecanismo de asignación de códigos a los productos donde consta la fecha de elaboración y fecha de caducidad y otros códigos, ubicándolos en gavetas.

El producto de Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos y Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos se realiza paquetes de 12 unidades en fundas transparentes y se sella van ubicados 21 paquetes por gaveta.



Para los productos de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos y Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos se procede a sellar en la maquina envasadora con papel aluminio las tarrinas y ubicarlos en los tachos, para después unir las dos partes y concluir con el producto final.



Después se debe unir las sobrecapas pequeñas o grandes con las tarrinas pequeñas o grandes para codificar , mecanismo de asignación de códigos a los productos donde

consta la fecha de elaboración y fecha de caducidad y otros códigos, ubicándolos en gavetas.



Refrigeración

Finalmente los productos son trasladados desde la planta productiva hacia la empresa en camión. En su recibimiento las gavetas son bajadas y puestas en coches de 4 ruedas para llevarlas hacia el frigorífico para su refrigeración. Consecutivamente la venta al por mayor y menor de los productos ; deben consumirse antes de la fecha de caducidad indicada.



5.3.4. Fase 4 : Actividades Operacionales Finales

5.3.4.1. El Sistema de Costos por Procesos en la empresa Nutriproductos para incremento de la rentabilidad actual.

A continuación de describir cada uno de los procesos productivos para elaborar los ocho productos alimenticios en la empresa Nutriproductos se presenta detalladamente lo empleado dentro del sistema para controlar de manera adecuada los costos.

Se comenzará con la descripción detallada de los precios de los tres elementos del costo, como son: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para la elaboración de los productos alimenticios.

Materia Prima Directa

Mediante las siguientes tablas se puede observar la materia prima directa que es utilizada para la elaboración de los ocho productos alimenticios en diferentes tamaños o gramos.

Tabla 5.11: Costo de la Materia Prima Directa para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	2000 gramos	400	\$ 1,90	\$ 760,00
TOTAL			\$ 1,90	\$ 760,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.12: Costo de la Materia Prima Directa para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	500 gramos	1600	\$ 0,48	\$ 760,00
TOTAL			\$ 0,48	\$ 760,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.13: Costo de la Materia Prima Directa para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	250 gramos	3200	\$ 0,24	\$ 760,00
TOTAL			\$ 0,24	\$ 760,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.14: Costo de la Materia Prima Directa para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	60 gramos	13333	\$ 0,06	\$ 760,00
TOTAL			\$ 0,06	\$ 760,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.15: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	50 gramos	16000	\$ 0,05	\$ 760,00
8 Quintales de Maíz	40 gramos	16000	\$ 0,04	\$ 640,00
56 Cabezas de Plátano	10 gramos	16000	\$ 0,04	\$ 560,00
TOTAL			\$ 0,12	\$ 1.960,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.16: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	50 gramos	16000	\$ 0,05	\$ 760,00
8 Quintales de Papas	50 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 192,00
TOTAL			\$ 0,06	\$ 952,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.17: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	60 gramos	13333	\$ 0,06	\$ 760,00
6 Quintales de Chulpi	18 gramos	13333	\$ 0,03	\$ 460,80
8 Cabeza de Plátano	2 gramos	13333	\$ 0,01	\$ 80,00
TOTAL			\$ 0,10	\$ 1.300,80

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.18: Costo de la Materia Prima Directa para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Quintales de Chocho	121 gramos	6612	\$ 0,11	\$ 760,00
2 Quintales de Chulpi	25 gramos	6612	\$ 0,03	\$ 170,40
8 Cabeza de Plátano	4 gramos	6612	\$ 0,01	\$ 80,00
TOTAL			\$ 0,15	\$ 1.010,40

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Materia Prima Indirecta

Para la elaboración de los productos alimenticios es necesario utilizar materiales indirectos los cuales son fundamentales para la transformación de la materia prima directa. Son distribuidos de acuerdo a unidades presupuestadas , a través de una tasa predeterminada por las unidades reales producidas a los procesos productivos donde se utilizan los mismos de acuerdo a cada producto.

Tabla 5.19: Costo de la Materia Prima Indirecta para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
4 Fundas de Sal	2000 gramos	400	\$ 0,01	\$ 3,28
16 Cucharas de Sorbato	2000 gramos	400	\$ 0,00	\$ 0,47
4 Canecas de Diésel	2000 gramos	400	\$ 0,05	\$ 20,00
TOTAL			\$ 0,06	\$ 23,75

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.20: Costo de la Materia Prima Indirecta para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
4 Fundas de Sal	500 gramos	1600	\$ 0,00	\$ 3,28
16 Cucharas de Sorbato	500 gramos	1600	\$ 0,00	\$ 0,47
4 Canecas de Diésel	500 gramos	1600	\$ 0,01	\$ 20,00
TOTAL			\$ 0,01	\$ 23,75

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.21: Costo de la Materia Prima Indirecta para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
4 Fundas de Sal	250 gramos	3200	\$ 0,00	\$ 3,28
16 Cucharas de Sorbato	250 gramos	3200	\$ 0,00	\$ 0,47
4 Canecas de Diésel	250 gramos	3200	\$ 0,01	\$ 20,00
TOTAL			\$ 0,01	\$ 23,75

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.22: Costo de la Materia Prima Indirecta para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
4 Fundas de Sal	60 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 3,28
16 Cucharas de Sorbato	60 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 0,47
4 Canecas de Diésel	60 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 20,00
TOTAL			\$ 0,00	\$ 23,74

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.23: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
12 Fundas de Sal	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 10,48
16 Fundas de Condimento	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 16,00
8 Bidones de Aceite	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 226,32
48 Libras de Ajo	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 72,00
80 Libras de Manteca de Chanco	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 100,00
8 Guango de Cebolla	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 12,00
16 Cucharas de Sorbato	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 0,48
4 Canecas de Diésel	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 20,00
8 Cilindro de Gas	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 24,00
TOTAL			\$ 0,03	\$ 481,28

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.24: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
6 Funda de Sal	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 6,88
8 Bidones de Aceite	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 226,32
48 Libras de Ajo	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 72,00
80 Libras de Manteca de Chanco	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 100,00
16 Cucharas de Sorbato	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 0,48
4 Canecas de Diésel	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 20,00
8 Cilindro de Gas	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 24,00
TOTAL			\$ 0,03	\$ 449,68

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.25: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
10 Fundas de Sal	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 8,00
12 Fundas de Condimento	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 12,00
8 Bidones de Aceite	80 gramos	13333	\$ 0,02	\$ 226,27
32 Libras de Ajo	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 48,00
80 Libras de Manteca de Chanco	80 gramos	13333	\$ 0,01	\$ 99,98
4 Guangos de Cebolla	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 8,00
16 Cucharas de Sorbato	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 0,48
4 Canecas de Diésel	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 20,00
8 Cilindro de Gas	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 23,99
TOTAL			\$ 0,03	\$ 446,71

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.26: Costo de la Materia Prima Indirecta para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Fundas de Sal	150 gramos	6612	\$ 0,00	\$ 7,20
8 Fundas de Condimento	150 gramos	6612	\$ 0,00	\$ 8,00
8 Bidones de Aceite	150 gramos	6612	\$ 0,03	\$ 226,46
24 Libras de Ajo	150 gramos	6612	\$ 0,01	\$ 36,04
80 Libras de Manteca de Chanco	150 gramos	6612	\$ 0,02	\$ 100,04
4 Guangos de Cebolla	150 gramos	6612	\$ 0,00	\$ 6,02
16 Cucharas de Sorbato	150 gramos	6612	\$ 0,00	\$ 0,46
4 Canecas de Diésel	150 gramos	6612	\$ 0,00	\$ 20,01
8 Cilindro de Gas	150 gramos	6612	\$ 0,00	\$ 24,01
TOTAL			\$ 0,06	\$ 428,25

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Mano de Obra Directa

Mediante el sistema de costos por procesos la mano de obra directa se determinará de acuerdo al personal que labora en cada uno de los procesos productivos, con el fin de la asignación adecuada de actividades y el costo que representan.

En las siguientes tablas se detallarán los costos de la mano de obra directa de acuerdo a los procesos productivos y el cargo que desempeñan cada uno de los operarios de la empresa Nutriproductos de acuerdo a los productos:

Productos: Granel - Chocho Salaito Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaito Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaito Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaito Funda de 60 gramos.

- Recepción , Limpieza , Remojo , Cocción , Desamargado , Pasteurización , Enfriamiento , Enfundado, Sellado/ Codificación , Refrigeración.



Tabla 5.27: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Recepción, Limpieza, Remojo y Cocción.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área de Recepción, Limpieza, Remojo y Cocción.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	INGRESOS			DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
			DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Toapanta Lema María Camita	Operario de Producción	30	\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88
TOTAL				\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88

Salario Mínimo Vital / Salario Básico Unificado (SBU): Fue de \$366 para el año 2016

Asignación del Costo de la Mano de Obra Directa del Área de Recepción, Limpieza, Remojo y Cocción.

HORAS TRABAJADAS		DÍAS	HORAS
	72,53	9,07	1,13

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 375,88	\$ 12,53	\$ 1,57	\$ 113,60	\$ 1,77

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.28: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado y Sellado - Codificación.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado y Sellado - Codificación.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	INGRESOS				DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
		CARGO	DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Cayambe Palomo Silvia Ximena	Operario de Producción	30	\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88
2	Punina Freire Bertha Emma Yolanda	Operario de Producción	30	\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88
3	Punina Paucar Elvia Narcisca	Operario de Producción	30	\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88
TOTAL				\$ 1.098,00	\$ 1.098,00	\$ 103,76	\$ 103,76	\$ 994,24	\$ 133,41	\$ 133,41	\$ 1.127,65

Asignación del Costo de la Mano de Obra Directa del Área de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado y Sellado – Codificación.

HORAS TRABAJADAS	165,33	DÍAS	HORAS
		20,67	2,58

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 1.127,65	\$ 37,59	\$ 4,70	\$ 776,82	\$ 12,14

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Productos: Chocho Salaito Mix Funda de 100 gramos, Chocho Salaito Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaito Mix Tarrina de 80 gramos, Chocho Salaito Mix Tarrina de 150 gramos.

- Recepción
- Limpieza
- Pelado
- Rebanado/ Cortado
- Fritura
- Enfriamiento
- Enfundado/ Envasado
- Sellado/ Codificación
- Refrigeración



Tabla 5.29: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Recepción ,Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado-Codificación.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área de Recepción ,Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado-Codificación.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	INGRESOS			DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
			DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Cayambe Palomo Rosario Elizabeth	Operario de Producción	30	\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88
2	Mera Cañar Mayra Susana	Operario de Producción	30	\$ 366,00	\$ 366,00	\$ 34,59	\$ 34,59	\$ 331,41	\$ 44,47	\$ 44,47	\$ 375,88
TOTAL				\$ 732,00	\$ 732,00	\$ 69,17	\$ 69,17	\$ 662,83	\$ 88,94	\$ 88,94	\$ 751,76

Asignación del Costo de la Mano de Obra Directa del Área de Recepción ,Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado-Codificación.

HORAS TRABAJADAS	236,76	DÍAS	HORAS
		29,60	12,09

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 751,76	\$ 25,06	\$ 3,13	\$ 741,62	\$ 37,86

Fuente: Empresa Nutriproductos
 Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.30: Costo de la Mano de Obra Directa para el Área de Refrigeración.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área de Refrigeración.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	INGRESOS			DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
			DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Secaira Baños Luis Clemente	Chofer	30	\$ 189,74	\$ 189,74	\$ 17,93	\$ 17,93	\$ 171,81	\$ 23,05	\$ 23,05	\$ 194,86
TOTAL				\$ 189,74	\$ 189,74	\$ 17,93	\$ 17,93	\$ 171,81	\$ 23,05	\$ 23,05	\$ 194,86

Asignación del Costo de la Mano de Obra Directa del Área de Refrigeración.

HORAS TRABAJADAS	5,33	DÍAS	HORAS
		0,67	0,17

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 194,86	\$ 6,50	\$ 0,81	\$ 4,33	\$ 0,14

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Mano de Obra Indirecta

En las siguientes tablas se presenta la mano de obra indirecta, la cual es distribuida de acuerdo a unidades presupuestadas , a través de una tasa predeterminada por las unidades reales producidas a las plantas productivas donde se realiza el control y supervisión de las mismas. También son importantes las áreas de comercialización y administración en la empresa.



Tabla 5.31: Costo de la Mano de Obra Indirecta del Áreas de Producción.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área de Producción.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	INGRESOS				DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
		CARGO	DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Carabalí Mora Juan Sebastián	Supervisor	30	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 37,80	\$ 37,80	\$ 362,20	\$ 49,80	\$ 49,80	\$ 412,00
TOTAL				\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 37,80	\$ 37,80	\$ 362,20	\$ 49,80	\$ 49,80	\$ 412,00

HORAS TRABAJADAS	240	DÍAS	HORAS
		30	3,75

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 412,00	\$ 13,73	\$ 1,72	\$ 412,00	\$ 6,44

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.32: Costo de la Mano de Obra Indirecta del Área de Distribución y Comercialización.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área de Distribución y Comercialización.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	INGRESOS			DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
			DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Capuz Carrera Manuel Mesías	Chofer	30	\$ 379,47	\$ 379,47	\$ 35,86	\$ 35,86	\$ 343,61	\$ 46,11	\$ 46,11	\$ 389,72
TOTAL				\$ 379,47	\$ 379,47	\$ 35,86	\$ 35,86	\$ 343,61	\$ 46,11	\$ 46,11	\$ 389,72

Gasto de la Mano de Obra Indirecta del Área de Distribución y Comercialización.

HORAS TRABAJADAS	240	DÍAS	HORAS
		30	3,75

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 389,72	\$ 12,99	\$ 1,62	\$ 389,72	\$ 6,09

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.33: Costo de la Mano de Obra Indirecta del Área Administrativa.

Nutriproductos
Rol de pagos del Área Administrativa.
Diciembre 2016

N.-	APELLIDOS Y NOMBRES	INGRESOS				DESCUENTOS LEGALES		LIQUIDO A RECIBIR	PROVISIONES SOCIALES		COSTO TOTAL
		CARGO	DÍAS LABORADOS	SUELDO	TOTAL INGRESOS	AP. PERSONAL 9,45%	TOTAL DESCUENTOS		AP. PATRONAL 12,15%	TOTAL PROVISIONES	
1	Molina Aquino Jenny Maribel	Contadora	30	\$ 183,00	\$ 183,00	\$ 17,29	\$ 17,29	\$ 165,71	\$ 22,78	\$ 22,78	\$ 188,49
2	Peñaloza Izurieta María de Lourdes	Gerente General	30	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 75,60	\$ 75,60	\$ 724,40	\$ 99,60	\$ 99,60	\$ 824,00
TOTAL				\$ 983,00	\$ 983,00	\$ 92,89	\$ 92,89	\$ 890,11	\$ 122,38	\$ 122,38	\$ 1.012,49

Gasto de la Mano de Obra Indirecta del Área Administrativa.

HORAS TRABAJADAS	240	DÍAS	HORAS
		30	3,75

COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO HORA	COSTO TOTAL (C.DIARIO *DÍAS)	COSTO UNITARIO (C.HORA*HORA)
\$ 1.012,49	\$ 33,75	\$ 4,22	\$ 1012,49	\$ 15,82

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Para la elaboración de los productos alimenticios es indispensable utilizar costos indirectos de fabricación, para concluir con los mismos. Son distribuidos de acuerdo a unidades presupuestadas , a través de una tasa predeterminada por las unidades reales producidas a los procesos productivos donde se utilizan los mismos de acuerdo a cada producto.

Presentados a continuación en las siguientes tablas y distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 5.34: Costos Indirectos de Fabricación para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
4 Paquetes de Fundas (100 fundas c/p)	2000 gramos	400	\$ 0,02	\$ 8,40
1/8 de Estintador para Codificación (1 para 10000 imp)	2000 gramos	400	\$ 0,02	\$ 7,36
TOTAL			\$ 0,04	\$ 15,76

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.35: Costos Indirectos de Fabricación para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
8 Paquetes de Fundas (200 fundas c/p)	500 gramos	1600	\$ 0,02	\$ 28,80
2/8 de Estintador para Codificación (1 para 10000 imp)	500 gramos	1600	\$ 0,00	\$ 7,36
TOTAL			\$ 0,02	\$ 36,16

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.36: Costos Indirectos de Fabricación para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
16 Paquetes de Fundas (200 fundas c/p)	250 gramos	3200	\$ 0,01	\$ 31,00
3/8 de Estintador para Codificación (1 para 10000 imp)	250 gramos	3200	\$ 0,00	\$ 7,36
TOTAL			\$ 0,01	\$ 38,36

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.37: Costos Indirectos de Fabricación para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
27 Paquetes de Fundas (500 fundas c/p)	60 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 60,00
12 Paquetes de Funda embalaje para 15 uni.(150 c/p)	60 gramos	13333	\$ 0,01	\$ 120,00
1 y 3/8 de Estintador para Codificación (1 para 10000 imp)	60 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 0,08
TOTAL			\$ 0,01	\$ 190,08

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.38: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
40 Paquetes de Fundas (400 fundas c/p)	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 172,00
8 Cartones de Salsa de Cebolla (2000 uni.)	100 gramos	16000	\$ 0,02	\$ 252,00
4 Fundas de Mini cucharas (4000 c/f)	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 67,20
108 Paquetes de Funda embalaje para 12 uni.(150 c/p)	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 144,00
1 y 5/8 de Estintador para Codificación (1 para 10000 imp)	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 11,96
TOTAL			\$ 0,04	\$ 647,16

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.39: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
40 Paquetes de Fundas (400 fundas c/p)	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 172,00
108 Paquetes de Funda embalaje para 12 uni.(150 c/p)	100 gramos	16000	\$ 0,01	\$ 144,00
1 y 5/8 de Estintador para Codificación (1 para 10000 imp)	100 gramos	16000	\$ 0,00	\$ 11,96
TOTAL			\$ 0,02	\$ 327,96

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.40: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
133 y 1/2 Tiras de Tarrina (100 vasos c/t)	80 gramos	13333	\$ 0,03	\$ 392,26
22 y 1/2 Cartón de Aluminio (600 láminas c/c)	80 gramos	13333	\$ 0,01	\$ 145,06
67 Tiras de Sobrecopa Pequeña (200 c/t)	80 gramos	13333	\$ 0,02	\$ 306,66
3 y 1/2 Funda de Mini cuchara (4000 c/f)	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 56,00
7 Tira de Tapa cartón (2000 unidades c/t)	80 gramos	13333	\$ 0,01	\$ 97,60
1 y 3/8 Estintador (1 para 10000 imp) y 7 rollos de Stikers (1 para 2000 imp) para Codificación	80 gramos	13333	\$ 0,00	\$ 54,55
TOTAL			\$ 0,08	\$1.052,12

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.41: Costos Indirectos de Fabricación para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	C.U	COSTO TOTAL
83 Tiras de Tarrina (80 vasos c/t)	150 gramos	6612	\$ 0,04	\$ 236,51
11 y 1/2 Cartón de Aluminio (600 láminas c/c)	150 gramos	6612	\$ 0,01	\$ 85,16
66 y 1/2 Tiras de Sobrecopa Grande (100 c/t)	150 gramos	6612	\$ 0,03	\$ 165,30
3 y 1/2 Funda de Cucharas (2000 c/f)	150 gramos	6612	\$ 0,01	\$ 66,12
3 y 1/2 Cartón de Salsa de Cebolla (2000 uni.)	150 gramos	6612	\$ 0,02	\$ 105,79
3 y 1/2 Tira de Tapa cartón (2000 unidades c/t)	150 gramos	6612	\$ 0,01	\$ 59,24

6/8 Estintador (1 para 10000 imp) y 3 y 1/2 rollo de Stickers (1 para 2000 imp) para Codificación	150	gramos	6612	\$ 0,00	\$ 30,98
TOTAL				\$ 0,11	\$ 749,11

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Energía Eléctrica

Dentro de estos rubros se determinó el valor mensual, los cuales corresponden a las diferentes áreas. A continuación se detalla la distribución de estos valores en cada uno de estos centros:

Tabla 5.42: Distribución del Costo de la Energía Eléctrica de toda la Empresa.

NUTRIPRODUCTOS			
ENERGÍA ELÉCTRICA	MENSUAL	DIARIA	GASTO ENERGÍA POR LOS 30 DÍAS
TOTAL	\$ 143,95	\$ 4,80	\$ 143,95

CENTROS	PORCENTAJE	VALOR ASIGNADO (V.A)	COSTO UNITARIO (V.A/30)*30
Bodega de Materias Primas	5%	\$ 7,20	\$ 7,20
Planta de Producción 1	10%	\$ 14,40	\$ 14,40
Planta de Producción 2	24%	\$ 34,55	\$ 34,55
Planta de Producción 3	29%	\$ 41,75	\$ 41,75
Frigorífico	26%	\$ 37,43	\$ 37,43
Oficina de la Administración	2%	\$ 2,88	\$ 2,88
Oficina de Atención al Cliente	4%	\$ 5,76	\$ 5,76
TOTAL	100%	\$ 143,95	\$ 143,95

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Agua

Tabla 5.43: Distribución del Costo del Agua de toda la Empresa.

NUTRIPRODUCTOS			
AGUA	MENSUAL	DIARIA	GASTO AGUA POR LOS 30 DÍAS
TOTAL	\$ 60,60	\$ 2,02	\$ 60,60

CENTROS	PORCENTAJE	VALOR ASIGNADO (V.A)	COSTO UNITARIO (V.A /30)*30
Bodega de Materias Primas	5%	\$ 3,03	\$ 3,03
Planta de Producción 1	60%	\$ 36,36	\$ 36,36
Planta de Producción 2	15%	\$ 9,09	\$ 9,09
Planta de Producción 3	20%	\$ 12,12	\$ 12,12
TOTAL	100%	\$ 60,60	\$ 60,60

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Arriendo

Tabla 5.44: Distribución del Costo del Arriendo de toda la Empresa.

NUTRIPRODUCTOS			
ARRIENDO	MENSUAL	DIARIA	GASTO ARRIENDO POR LOS 30 DÍAS
TOTAL	\$ 300,00	\$ 10,00	\$ 300,00

CENTROS	PORCENTAJE	VALOR ASIGNADO (V.A)	COSTO UNITARIO (V.A /30)*30
Planta de Producción 1	100%	\$ 300,00	\$ 300,00
TOTAL	100%	\$ 300,00	\$ 300,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Como se pudo observar en las tablas anteriores , mensualmente se pagó cada uno de estos servicios básicos, los cuales se dividieron para los 30 días del mes , con el fin de obtener el valor diario y consecutivamente se los multiplicó por los días laborados según este caso , dando lugar a un valor asignado el mismo que es repartido en los diferentes centros de la empresa con su respectivo porcentaje de participación y con un costo total unitario.

Son distribuidos para los dos procesos productivos para la elaboración de los productos alimenticios.

Costos de Transferencias

Estos rubros corresponden al diésel y el mantenimiento del vehículo, mediante el cual se obtuvo resultados mensuales y diarios, consecutivamente se los multiplicó

por los días laborados según lo planteado y dividido para los dos procesos productivos de acuerdo a cada producto alimenticio.

Proporcionando valores asignados, los mismos que son distribuidos a cada proceso productivo de acuerdo a los tiempos empleados, obteniendo un costo total por los mismos.

Son transferidos a la hoja de costos dividido para las unidades producidas.

Productos: Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

Tabla 5.45: Costos de Transferencia para los Procesos Productivos.

DETALLE	MENSUAL	DIARIA	COSTO DE TRANSFERENCIA POR LOS 30 DÍAS	COSTO POR PRODUCTOS
DIÉSEL	\$ 80,00	\$ 2,67	\$ 80,00	\$ 40,00
MANTENIMIENTO	\$ 134,60	\$ 4,49	\$ 134,60	\$ 67,30
TOTAL	\$ 214,60	\$ 7,15	\$ 214,60	\$ 107,30

PROCESOS	DÍAS	DIÉSEL	MANTENIMIENTO	TOTAL
Recepción	\$ 0,13			\$ -
Limpieza	\$ 0,93	\$ 1,25	\$ 2,10	\$ 3,35
Remojo	\$ 4,00	\$ 5,36	\$ 9,01	\$ 14,37
Cocción	\$ 4,00	\$ 5,36	\$ 9,01	\$ 14,37
Desamargado	\$ 8,00	\$ 10,71	\$ 18,03	\$ 28,74
Pasteurización	\$ 4,00	\$ 5,36	\$ 9,01	\$ 14,37
Enfriamiento	\$ 0,67	\$ 0,89	\$ 1,50	\$ 2,40
Enfundado	\$ 4,00	\$ 5,36	\$ 9,01	\$ 14,37
Sellado / Codificación	\$ 4,00	\$ 5,36	\$ 9,01	\$ 14,37
Refrigeración	\$ 0,27	\$ 0,36	\$ 0,60	\$ 0,96
TOTAL	\$ 29,87	\$ 40,00	\$ 67,30	\$ 107,30

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Productos: Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Tabla 5.46: Costos de Transferencia para los Procesos Productivos.

DETALLE	MENSUAL	DIARIA	COSTO DE TRANSFERENCIA POR LOS 30 DÍAS	COSTO POR PRODUCTOS
DIÉSEL	\$ 80,00	\$ 2,67	\$ 80,00	\$ 40,00
MANTENIMIENTO	\$ 134,60	\$ 4,49	\$ 134,60	\$ 67,30
TOTAL	\$ 214,60	\$ 7,15	\$ 214,60	\$ 107,30

PROCESOS	DÍAS	DIÉSEL	MANTENIMIENTO	TOTAL
Recepción	\$ 0,20			\$ -
Limpieza	\$ 2,77	\$ 3,71	\$ 6,25	\$ 9,96
Pelado	\$ 4,00	\$ 5,37	\$ 9,04	\$ 14,41
Rebanado/ Cortado	\$ 2,75	\$ 3,69	\$ 6,21	\$ 9,90
Fritura	\$ 6,00	\$ 8,06	\$ 13,55	\$ 21,61
Enfriamiento	\$ 1,88	\$ 2,52	\$ 4,24	\$ 6,76
Enfundado/ Envasado	\$ 6,00	\$ 8,06	\$ 13,55	\$ 21,61
Sellado / Codificación	\$ 6,00	\$ 8,06	\$ 13,55	\$ 21,61
Refrigeración	\$ 0,40	\$ 0,54	\$ 0,90	\$ 1,44
TOTAL	\$ 29,80	\$ 40,00	\$ 67,30	\$ 107,30

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Depreciaciones

Para el cálculo de las depreciaciones se utilizó el método de línea recta empleando la vida útil del bien y el porcentaje de depreciación respectivo, mediante el cual se obtuvo resultados anuales ,diarios y según los días que se emplearon para la elaboración de los productos alimenticios.

Son distribuidos de acuerdo a unidades presupuestadas , a través de una tasa predeterminada por las unidades reales producidas a los procesos productivos donde se utilizan los mismos de acuerdo a cada producto.

Productos: Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

Tabla 5.47: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Recepción.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
9	Plataformas de madera	\$ 70,00	\$ 630,00	10	10%	\$ 63,00	\$ 0,18	\$ 5,25
TOTAL						\$ 63,00	\$ 0,18	\$ 5,25

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.48: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Limpieza.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Zaranda y sus implementos	\$ 120,00	\$ 120,00	10	10%	\$ 12,00	\$ 0,03	\$ 1,00
TOTAL						\$ 12,00	\$ 0,03	\$ 1,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.49: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Remojo.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
50	Sacos de Lona Transparentes	\$ 0,20	\$ 10,00	10	10%	\$ 1,00	\$ 0,00	\$ 0,08
TOTAL						\$ 1,00	\$ 0,00	\$ 0,08

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.50: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Cocción.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Caldero industrial	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	10	10%	\$ 600,00	\$ 1,67	\$ 50,00
1	Quemador de combustible	\$ 150,00	\$ 150,00	10	10%	\$ 15,00	\$ 0,04	\$ 1,25
1	Escalera industrial	\$ 25,00	\$ 25,00	10	10%	\$ 2,50	\$ 0,01	\$ 0,21
1	Cuchara de madera grande	\$ 13,00	\$ 13,00	10	10%	\$ 1,30	\$ 0,00	\$ 0,11
TOTAL						\$ 618,80	\$ 1,72	\$ 51,57

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.51: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Desamargado.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
3	Tuberías	\$ 8,00	\$ 24,00	10	10%	\$ 2,40	\$ 0,01	\$ 0,20
1	Manguera de agua	\$ 12,00	\$ 12,00	10	10%	\$ 1,20	\$ 0,00	\$ 0,10
TOTAL						\$ 3,60	\$ 0,01	\$ 0,30

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.52: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Pasteurización.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Caldero industrial	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	10	10%	\$ 600,00	\$ 1,67	\$ 50,00
2	Ollas industriales	\$ 600,00	\$ 1.200,00	10	10%	\$ 120,00	\$ 0,33	\$ 10,00
TOTAL						\$ 720,00	\$ 2,00	\$ 60,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.53: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfriamiento.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
2	Ollas Medianas	\$ 70,00	\$ 140,00	10	10%	\$ 14,00	\$ 0,04	\$ 1,17
TOTAL						\$ 14,00	\$ 0,04	\$ 1,17

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.54: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfundado.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Olla Pequeña	\$ 50,00	\$ 50,00	10	10%	\$ 5,00	\$ 0,01	\$ 0,42
1	Cuchara pala de hierro	\$ 10,00	\$ 10,00	10	10%	\$ 1,00	\$ 0,00	\$ 0,08
1	Mesas de Trabajo de Acero I.	\$ 200,00	\$ 200,00	10	10%	\$ 20,00	\$ 0,06	\$ 1,67
3	Taburetes	\$ 2,00	\$ 6,00	10	10%	\$ 0,60	\$ 0,00	\$ 0,05
TOTAL						\$ 26,60	\$ 0,07	\$ 2,22

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.55: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de - Sellado/ Codificación.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Maquina Selladora	\$ 450,00	\$ 450,00	10	10%	\$ 45,00	\$ 0,13	\$ 3,75
1	Selladora manual	\$ 40,00	\$ 40,00	10	10%	\$ 4,00	\$ 0,01	\$ 0,33
1	Balanza	\$ 50,00	\$ 50,00	10	10%	\$ 5,00	\$ 0,01	\$ 0,42
TOTAL						\$ 54,00	\$ 0,15	\$ 4,50

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.56: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Refrigeración.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
18	Gavetas grandes	\$ 13,00	\$ 234,00	10	10%	\$ 23,40	\$ 0,07	\$ 1,95
5	Gavetas pequeñas	\$ 8,00	\$ 40,00	10	10%	\$ 4,00	\$ 0,01	\$ 0,33
6	Coches	\$ 40,00	\$ 240,00	10	10%	\$ 24,00	\$ 0,07	\$ 2,00
1	Frigorífico	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	10	10%	\$ 150,00	\$ 0,42	\$ 12,50
TOTAL						\$ 201,40	\$ 0,56	\$ 16,78

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Productos: Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Tabla 5.57: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Recepción.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
2	Plataformas de madera	\$ 70,00	\$ 140,00	10	10%	\$ 14,00	\$ 0,04	\$ 1,17
TOTAL						\$ 14,00	\$ 0,04	\$ 1,17

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.58: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Limpieza.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Zaranda y sus implementos	\$ 120,00	\$ 120,00	10	10%	\$ 12,00	\$ 0,03	\$ 1,00
TOTAL						\$ 12,00	\$ 0,03	\$ 1,00

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.59: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Pelado.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
3	Cuchillos	\$ 3,00	\$ 9,00	10	10%	\$ 0,90	\$ 0,00	\$ 0,08
2	Gavetas grandes	\$ 13,00	\$ 26,00	10	10%	\$ 2,60	\$ 0,01	\$ 0,22
2	Coches	\$ 40,00	\$ 80,00	10	10%	\$ 8,00	\$ 0,02	\$ 0,67
1	Maquina peladora de papas	\$ 730,00	\$ 730,00	10	10%	\$ 73,00	\$ 0,20	\$ 6,08
TOTAL						\$ 84,50	\$ 0,23	\$ 7,04

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.60: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Rebanado/ Cortado.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Rebanadora	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	10	10%	\$ 150,00	\$ 0,42	\$ 12,50
1	Cortadora	\$ 25,00	\$ 25,00	10	10%	\$ 2,50	\$ 0,01	\$ 0,21
1	Olla pequeña	\$ 40,00	\$ 40,00	10	10%	\$ 4,00	\$ 0,01	\$ 0,33
TOTAL						\$ 156,50	\$ 0,43	\$ 13,04

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.61: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Fritura.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Freidora y sus implementos	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00	10	10%	\$ 250,00	\$ 0,69	\$ 20,83
1	Tostadora y sus implementos	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00	10	10%	\$ 250,00	\$ 0,69	\$ 20,83
1	Olla freidora	\$ 15,00	\$ 15,00	10	10%	\$ 1,50	\$ 0,00	\$ 0,13
1	Cesta para freír	\$ 35,00	\$ 35,00	10	10%	\$ 3,50	\$ 0,01	\$ 0,29
TOTAL						\$ 505,00	\$ 1,40	\$ 42,08

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.62: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfriamiento.

N.-	ACTIVO FLJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
8	Tachos verdes	\$ 13,00	\$ 104,00	10	10%	\$ 10,40	\$ 0,03	\$ 0,87
TOTAL						\$ 10,40	\$ 0,03	\$ 0,87

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.63: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Enfundado/ Envasado.

N.-	ACTIVO FLJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Caja de madera	\$ 70,00	\$ 70,00	10	10%	\$ 7,00	\$ 0,02	\$ 0,58
1	Olla Pequeña	\$ 60,00	\$ 60,00	10	10%	\$ 6,00	\$ 0,02	\$ 0,50
2	Mesas de Trabajo de Acero I.	\$ 200,00	\$ 400,00	10	10%	\$ 40,00	\$ 0,11	\$ 3,33
2	Taburetes	\$ 2,00	\$ 4,00	10	10%	\$ 0,40	\$ 0,00	\$ 0,03
TOTAL						\$ 53,40	\$ 0,15	\$ 4,45

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.64: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Sellado/ Codificación.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
2	Selladoras manuales	\$ 60,00	\$ 120,00	10	10%	\$ 12,00	\$ 0,03	\$ 1,00
1	Maquina Envasadora	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	10	10%	\$ 120,00	\$ 0,33	\$ 10,00
1	Maquina Selladora	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	10	10%	\$ 100,00	\$ 0,28	\$ 8,33
1	Fechadora	\$ 360,00	\$ 360,00	10	10%	\$ 36,00	\$ 0,10	\$ 3,00
1	Mesas de Trabajo de Acero I.	\$ 200,00	\$ 200,00	10	10%	\$ 20,00	\$ 0,06	\$ 1,67
2	Taburetes	\$ 2,00	\$ 4,00	10	10%	\$ 0,40	\$ 0,00	\$ 0,03
1	Balanza	\$ 50,00	\$ 50,00	10	10%	\$ 5,00	\$ 0,01	\$ 0,42
TOTAL						\$ 293,40	\$ 0,82	\$ 24,45

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.65: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Área de Refrigeración.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
16	Gavetas grandes	\$ 13,00	\$ 208,00	10	10%	\$ 20,80	\$ 0,06	\$ 1,73
5	Gavetas pequeñas	\$ 8,00	\$ 40,00	10	10%	\$ 4,00	\$ 0,01	\$ 0,33
4	Coches	\$ 40,00	\$ 160,00	10	10%	\$ 16,00	\$ 0,04	\$ 1,33
1	Frigorífico	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	10	10%	\$ 150,00	\$ 0,42	\$ 12,50
TOTAL						\$ 190,80	\$ 0,53	\$ 15,90

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.66: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Bodega de Materias Primas.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Maquinaria	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	10	10%	\$ 150,00	\$ 0,42	\$ 12,50
1	Muebles y Enseres	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	10	10%	\$ 100,00	\$ 0,28	\$ 8,33
1	Herramientas	\$ 300,00	\$ 300,00	10	10%	\$ 30,00	\$ 0,08	\$ 2,50
TOTAL						\$ 280,00	\$ 0,78	\$ 23,33

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.67: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Oficina de la Administración.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Muebles y Enseres	\$ 450,00	\$ 450,00	10	10%	\$ 45,00	\$ 0,13	\$ 3,75
1	Suministros de Oficina	\$ 150,00	\$ 150,00	10	10%	\$ 15,00	\$ 0,04	\$ 1,25
1	Equipo de Computo	\$ 200,00	\$ 200,00	10	10%	\$ 20,00	\$ 0,06	\$ 1,67
TOTAL						\$ 80,00	\$ 0,22	\$ 6,67

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.68: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Oficina de Atención al Cliente.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Muebles y Enseres	\$ 510,00	\$ 510,00	10	10%	\$ 51,00	\$ 0,14	\$ 4,25
1	Suministros de Oficina	\$ 300,00	\$ 300,00	10	10%	\$ 30,00	\$ 0,08	\$ 2,50
1	Equipo de Computo	\$ 500,00	\$ 500,00	3	33%	\$ 165,00	\$ 0,46	\$ 13,75
TOTAL						\$ 246,00	\$ 0,68	\$ 20,50

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.69: Distribución de los CIF (depreciaciones) – Vehículo.

N.-	ACTIVO FIJO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN DE 30 DÍAS
1	Camión	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	5	20%	\$ 5.000,00	\$ 13,89	\$ 416,67
TOTAL						\$ 5.000,00	\$ 13,89	\$ 416,67

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

En la siguiente tabla se muestra un resumen de los costos indirectos de fabricación de las áreas productivas y de servicio para los productos Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos , ya que dichos montos serán asignados a cada uno de los productos terminados.

Tabla 5.70: Hoja de Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.

ÁREAS DE LA EMPRESA	MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	MATERIALES INDIRECTOS	ENERGÍA ELÉCTRICA	AGUA	ARRIENDO	DEPRECIACIONES	TOTAL
Recepción							\$ 5,23	\$ 5,23
Limpieza							\$ 1,00	\$ 1,00
Remojo							\$ 0,08	\$ 0,08
Cocción	\$ 21,76						\$ 51,36	\$ 73,12
Desamargado							\$ 0,30	\$ 0,30
Pasteurización	\$ 72,84						\$ 59,76	\$ 132,61
Enfriamiento							\$ 1,16	\$ 1,16
Enfundado			\$ 242,95				\$ 2,21	\$ 245,15
Sellado / Codificación			\$ 36,30				\$ 4,48	\$ 40,78
Refrigeración							\$ 16,72	\$ 16,72
Bodega de Materias Primas				\$ 3,60	\$ 1,52		\$ 23,24	\$ 28,35
Planta de Producción 1		\$ 68,39		\$ 7,20	\$ 18,18	\$ 150,00	\$ -	\$ 243,77
Planta de Producción 2		\$ 68,39		\$ 17,27	\$ 4,55		\$ -	\$ 90,21
Planta de Producción 3		\$ 68,39		\$ 20,87	\$ 6,06		\$ -	\$ 95,33
Frigorífico				\$ 18,71			\$ -	\$ 18,71
Oficina de la Administración				\$ 1,44			\$ 6,64	\$ 8,08
Oficina de Atención al Cliente				\$ 2,88			\$ 20,42	\$ 23,30
TOTAL	\$ 94,60	\$ 205,18	\$ 279,25	\$ 71,98	\$ 30,30	\$ 150,00	\$ 1 92,60	\$1.023,91

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

También se muestra un resumen de los costos indirectos de fabricación de las áreas productivas y de servicio para los productos Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Tabla 5.71: Hoja de Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.

ÁREAS DE LA EMPRESA	MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	MATERIALES INDIRECTOS	ENERGÍA ELÉCTRICA	AGUA	ARRIENDO	DEPRECIACIONES	TOTAL
Recepción							\$ 1,17	\$ 1,17
Limpieza							\$ 1,00	\$ 1,00
Pelado							\$ 7,03	\$ 7,03
Rebanado/ Cortado							\$ 13,02	\$ 13,02
Fritura	\$ 1.803,34						\$ 42,02	\$1.845,37
Enfriamiento							\$ 0,87	\$ 0,87
Enfundado/ Envasado			\$ 2.739,40				\$ 4,44	\$2.743,85
Sellado / Codificación			\$ 32,99				\$ 24,42	\$ 57,41
Refrigeración							\$ 15,88	\$ 15,88
Bodega de Materias Primas				\$ 3,60	\$ 1,52		\$ 23,30	\$ 28,41
Planta de Producción 1		\$ 68,57		\$ 7,20	\$ 18,18	\$ 150,00	\$ -	\$ 243,95
Planta de Producción 2		\$ 68,57		\$ 17,27	\$ 4,55		\$ -	\$ 90,39
Planta de Producción 3		\$ 68,57		\$ 20,87	\$ 6,06		\$ -	\$ 95,50
Frigorífico				\$ 18,71			\$ -	\$ 18,71
Oficina de la Administración				\$ 1,44			\$ 6,66	\$ 8,10
Oficina de Atención al				\$ 2,88			\$ 20,47	\$ 23,35

Ciente								
TOTAL	\$ 1.803,34	\$ 205,71	\$ 2.772,40	\$ 71,98	\$ 30,30	\$ 150,00	\$ 160,27	\$5.193,99

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

De la misma manera la tabla que se presenta a continuación son los costos de las áreas de servicio de Bodega de Materias Primas, Planta de Producción 1, Planta de Producción 2, Planta de Producción 3, Frigorífico , Oficina de la Administración y Oficina de Atención al Cliente se transfieren proporcionalmente a las áreas productivas de Recepción, Limpieza, Remojo, Cocción, Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado, Sellado / Codificación y Refrigeración para los productos Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos, Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos, Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos, Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

Dando lugar a un total , los mismos que son divididos para los productos elaborados ,base que se transfieren a la hoja de costos dividido para las unidades producidas.

Tabla 5.72: Resumen de la Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.

PROCESOS	COSTO UNITARIO ACUMULADO	%	Bodega de Materias Primas	Planta de Producción 1	Planta de Producción 2	Planta de Producción 3	Frigorífico	Oficina de la Administración	Oficina de Atención al Cliente	TOTAL	Costo por producto
Recepción	\$ 5,23	1,07	\$ 3,60					\$ 2,10		\$ 10,93	\$ 2,73
Limpieza	\$ 1,00	2,58	\$ 24,76					\$ 0,66		\$ 26,42	\$ 6,60
Remojo	\$ 0,08	12,46		\$ 126,85				\$ 0,66		\$ 127,60	\$ 31,90
Cocción	\$ 73,12	12,92		\$ 58,46				\$ 0,66		\$ 132,24	\$ 33,06
Desamargado	\$ 0,30	5,80		\$ 58,46				\$ 0,66		\$ 59,42	\$ 14,86
Pasteurización	\$ 132,61	20,14			\$ 72,94			\$ 0,66		\$ 206,21	\$ 51,55
Enfriamiento	\$ 1,16	0,18			\$ -			\$ 0,66		\$ 1,83	\$ 0,46
Enfundado	\$ 245,15	24,01			\$ -			\$ 0,66		\$ 245,82	\$ 61,45
Sellado/ Codificación	\$ 40,78	5,74			\$ 17,27			\$ 0,66		\$ 58,72	\$ 14,68
Refrigeración	\$ 16,72	15,11				\$ 95,33	\$ 18,71	\$ 0,66	\$ 23,30	\$ 154,72	\$ 38,68
TOTAL	\$ 516,15	100,00	\$ 28,35	\$ 243,77	\$ 90,21	\$ 95,33	\$ 18,71	\$ 8,08	\$ 23,30	\$1.023,91	\$255,98

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Asimismo la tabla que se presenta a continuación son los costos de las áreas de servicio de Bodega de Materias Primas, Planta de Producción 1, Planta de Producción 2, Planta de Producción 3, Frigorífico , Oficina de la Administración y Oficina de Atención al Cliente se transfieren proporcionalmente a las áreas productivas de Recepción, Limpieza, Pelado, Rebanado/ Cortado , Fritura, Enfriamiento, Enfundado/ Envasado, Sellado / Codificación y Refrigeración para los productos Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos, Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Tabla 5.73: Resumen de la Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación de Nutriproductos.

PROCESOS	COSTO UNITARIO ACUMULADO	%	Bodega de Materias Primas	Planta de Producción 1	Planta de Producción 2	Planta de Producción 3	Frigorífico	Oficina de la Administración	Oficina de Atención al Cliente	TOTAL	Costo por Producto
Recepción	\$ 1,17	1,59	\$ 3,60	\$ 75,77				\$ 2,18		\$ 82,71	\$ 20,68
Limpieza	\$ 1,00	3,75	\$ 24,82	\$ 168,18				\$ 0,74		\$ 194,73	\$ 48,68
Pelado	\$ 7,03	0,28				\$ 6,73		\$ 0,74		\$ 14,50	\$ 3,63
Rebanado/ Cortado	\$ 13,02	0,39				\$ 6,73		\$ 0,74		\$ 20,50	\$ 5,12
Fritura	\$ 1.845,37	35,67				\$ 6,73		\$ 0,74		\$1.852,84	\$ 463,21
Enfriamiento	\$ 0,87	0,16				\$ 6,73		\$ 0,74		\$ 8,34	\$ 2,08
Enfundado/ Envasado	\$ 2.743,85	54,27			\$ 74,30			\$ 0,74		\$2.818,88	\$ 704,72
Sellado/ Codificación	\$ 57,41	1,43			\$ 16,09			\$ 0,74		\$ 74,24	\$ 18,56
Refrigeración	\$ 15,88	2,45				\$ 68,57	\$ 18,71	\$ 0,74	\$ 23,35	\$ 127,25	\$ 31,81
TOTAL	\$ 4.685,58	100,00	\$ 28,41	\$ 243,95	\$ 90,39	\$ 95,50	\$ 18,71	\$ 8,10	\$ 23,35	\$5.193,99	\$1.298,50

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Hoja de Costos

Seguidamente se detallará la hoja de costos por procesos de cada uno de los productos alimenticios, de acuerdo a la información cuantitativa que se obtuvo durante el cálculo de la Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación dentro de cada uno de los procesos productivos establecidos.

Dicho documento muestra consumos acumulados por procesos identificando de una manera más clara y precisa los elementos de costos de producción, costo total de cada proceso y costo del producto final. Por otra lado, se tomará en cuenta otros aspectos importantes como son:

- Costos de Servicios Contratados
- Costos de Transferencia
- Unidades Transferidas



Tabla 5.74: Hoja de Costos por Procesos para Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Remojo		Cocción		Desamargado		Pasteurización		Enfriamiento		Enfundado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,38	\$ 152,00	\$ 0,38	\$ 152,00	\$ 0,23	\$ 91,20	\$ 0,23	\$ 91,20	\$ 0,23	\$ 91,20	\$ 0,09	\$ 36,48	\$ 0,09	\$ 36,48	\$ 0,09	\$ 36,48	\$ 0,09	\$ 36,48	\$ 0,09	\$ 36,48	\$ 1,90	\$ 760,00
MANO DE OBRA D.	\$ 0,06	\$ 22,72	\$ 0,06	\$ 22,72	\$ 0,06	\$ 22,72	\$ 0,06	\$ 22,72	\$ 0,06	\$ 22,72	\$ 0,49	\$ 194,21	\$ 0,49	\$ 194,21	\$ 0,49	\$ 194,21	\$ 0,49	\$ 194,21	\$ 0,01	\$ 4,33	\$ 2,24	\$ 894,75
CIF.	\$ 0,01	\$ 2,73	\$ 0,02	\$ 6,60	\$ 0,08	\$ 31,90	\$ 0,08	\$ 33,06	\$ 0,04	\$ 14,86	\$ 0,13	\$ 51,55	\$ 0,00	\$ 0,46	\$ 0,15	\$ 61,45	\$ 0,04	\$ 14,68	\$ 0,10	\$ 38,68	\$ 0,64	\$ 255,98
COST. SC.																						
SUMAN	\$ 0,44	\$ 177,45	\$ 0,45	\$ 181,32	\$ 0,36	\$ 145,82	\$ 0,37	\$ 146,98	\$ 0,32	\$ 128,78	\$ 0,71	\$ 282,24	\$ 0,58	\$ 231,14	\$ 0,73	\$ 292,14	\$ 0,61	\$ 245,37	\$ 0,20	\$ 79,49	\$ 4,78	\$ 1.910,73
COST TRANSF.			\$ 0,01	\$ 3,35	\$ 0,04	\$ 14,37	\$ 0,04	\$ 14,37	\$ 0,07	\$ 28,74	\$ 0,04	\$ 14,37	\$ 0,01	\$ 2,40	\$ 0,04	\$ 14,37	\$ 0,04	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 0,96	\$ 0,27	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,44	\$ 177,45	\$ 0,46	\$ 184,68	\$ 0,40	\$ 160,19	\$ 0,40	\$ 161,35	\$ 0,39	\$ 157,52	\$ 0,74	\$ 296,61	\$ 0,58	\$ 233,54	\$ 0,77	\$ 306,51	\$ 0,65	\$ 259,74	\$ 0,20	\$ 80,45	\$ 5,05	\$ 2.018,03
UNI. TRA.		400		400		400		400		400		400		400		400		400		400		
UNI. EN E.																						
TOTAL U.		400		400		400		400		400		400		400		400		400		400		
COST TRANSF.	\$ 0,44	\$ 177,45	\$ 0,46	\$ 184,68	\$ 0,40	\$ 160,19	\$ 0,40	\$ 161,35	\$ 0,39	\$ 157,52	\$ 0,74	\$ 296,61	\$ 0,58	\$ 233,54	\$ 0,77	\$ 306,51	\$ 0,65	\$ 259,74	\$ 0,20	\$ 80,45	\$ 5,05	\$ 2.018,03
COSTEXI																						
COSTO TOTAL		\$ 177,45		\$ 184,68		\$ 160,19		\$ 161,35		\$ 157,52		\$ 296,61		\$ 233,54		\$ 306,51		\$ 259,74		\$ 80,45		\$ 2.018,03

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.75: Hoja de Costos por Procesos para Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Remojo		Cocción		Desamargado		Pasteurización		Enfriamiento		Enfundado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,10	\$ 152,00	\$ 0,10	\$ 152,00	\$ 0,06	\$ 91,20	\$ 0,06	\$ 91,20	\$ 0,06	\$ 91,20	\$ 0,02	\$ 36,48	\$ 0,02	\$ 36,48	\$ 0,02	\$ 36,48	\$ 0,02	\$ 36,48	\$ 0,02	\$ 36,48	\$ 0,48	\$ 760,00
MANO DE OBRA D.	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,12	\$ 194,21	\$ 0,12	\$ 194,21	\$ 0,12	\$ 194,21	\$ 0,12	\$ 194,21	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,56	\$ 894,75
CIF.	\$ 0,00	\$ 2,73	\$ 0,00	\$ 6,60	\$ 0,02	\$ 31,90	\$ 0,02	\$ 33,06	\$ 0,01	\$ 14,86	\$ 0,03	\$ 51,55	\$ 0,00	\$ 0,46	\$ 0,04	\$ 61,45	\$ 0,01	\$ 14,68	\$ 0,02	\$ 38,68	\$ 0,16	\$ 255,98
COST. SC.																						
SUMAN	\$ 0,11	\$ 177,45	\$ 0,11	\$ 181,32	\$ 0,09	\$ 145,82	\$ 0,09	\$ 146,98	\$ 0,08	\$ 128,78	\$ 0,18	\$ 282,24	\$ 0,14	\$ 231,14	\$ 0,18	\$ 292,14	\$ 0,15	\$ 245,37	\$ 0,05	\$ 79,49	\$ 1,19	\$ 1.910,73
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 3,35	\$ 0,01	\$ 14,37	\$ 0,01	\$ 14,37	\$ 0,02	\$ 28,74	\$ 0,01	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 2,40	\$ 0,01	\$ 14,37	\$ 0,01	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 0,96	\$ 0,07	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,11	\$ 177,45	\$ 0,12	\$ 184,68	\$ 0,10	\$ 160,19	\$ 0,10	\$ 161,35	\$ 0,10	\$ 157,52	\$ 0,19	\$ 296,61	\$ 0,15	\$ 233,54	\$ 0,19	\$ 306,51	\$ 0,16	\$ 259,74	\$ 0,05	\$ 80,45	\$ 1,26	\$ 2.018,03
UNI. TRA.		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		
UNI. EN E.																						
TOTAL U.		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		1600		
COST TRANSF.	\$ 0,11	\$ 177,45	\$ 0,12	\$ 184,68	\$ 0,10	\$ 160,19	\$ 0,10	\$ 161,35	\$ 0,10	\$ 157,52	\$ 0,19	\$ 296,61	\$ 0,15	\$ 233,54	\$ 0,19	\$ 306,51	\$ 0,16	\$ 259,74	\$ 0,05	\$ 80,45	\$ 1,26	\$ 2.018,03
COSTEXI																						
COSTO TOTAL		\$ 177,45		\$ 184,68		\$ 160,19		\$ 161,35		\$ 157,52		\$ 296,61		\$ 233,54		\$ 306,51		\$ 259,74		\$ 80,45		\$ 2.018,03

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.76: Hoja de Costos por Procesos para Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Económico - Chocho Salaíto Funda de 250 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Remojo		Cocción		Desamargado		Pasteurización		Enfriamiento		Enfundado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,05	\$ 152,00	\$ 0,05	\$ 152,00	\$ 0,03	\$ 91,20	\$ 0,03	\$ 91,20	\$ 0,03	\$ 91,20	\$ 0,01	\$ 36,48	\$ 0,01	\$ 36,48	\$ 0,01	\$ 36,48	\$ 0,01	\$ 36,48	\$ 0,01	\$ 36,48	\$ 0,24	\$ 760,00
MANO DE OBRA D.	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 22,72	\$ 0,06	\$ 194,21	\$ 0,06	\$ 194,21	\$ 0,06	\$ 194,21	\$ 0,06	\$ 194,21	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,28	\$ 894,75
CIF.	\$ 0,00	\$ 2,73	\$ 0,00	\$ 6,60	\$ 0,01	\$ 31,90	\$ 0,01	\$ 33,06	\$ 0,00	\$ 14,86	\$ 0,02	\$ 51,55	\$ 0,00	\$ 0,46	\$ 0,02	\$ 61,45	\$ 0,00	\$ 14,68	\$ 0,01	\$ 38,68	\$ 0,08	\$ 255,98
COST. SC.																						
SUMAN	\$ 0,06	\$ 177,45	\$ 0,06	\$ 181,32	\$ 0,05	\$ 145,82	\$ 0,05	\$ 146,98	\$ 0,04	\$ 128,78	\$ 0,09	\$ 282,24	\$ 0,07	\$ 231,14	\$ 0,09	\$ 292,14	\$ 0,08	\$ 245,37	\$ 0,02	\$ 79,49	\$ 0,60	\$ 1.910,73
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 3,35	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,01	\$ 28,74	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 2,40	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 0,96	\$ 0,03	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,06	\$ 177,45	\$ 0,06	\$ 184,68	\$ 0,05	\$ 160,19	\$ 0,05	\$ 161,35	\$ 0,05	\$ 157,52	\$ 0,09	\$ 296,61	\$ 0,07	\$ 233,54	\$ 0,10	\$ 306,51	\$ 0,08	\$ 259,74	\$ 0,03	\$ 80,45	\$ 0,63	\$ 2.018,03
UNI. TRA.		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		
UNI. EN E.																						
TOTAL U.		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		3200		
COST TRANSF.	\$ 0,06	\$ 177,45	\$ 0,06	\$ 184,68	\$ 0,05	\$ 160,19	\$ 0,05	\$ 161,35	\$ 0,05	\$ 157,52	\$ 0,09	\$ 296,61	\$ 0,07	\$ 233,54	\$ 0,10	\$ 306,51	\$ 0,08	\$ 259,74	\$ 0,03	\$ 80,45	\$ 0,63	\$ 2.018,03
COSTEXI																						
COSTO TOTAL		\$ 177,45		\$ 184,68		\$ 160,19		\$ 161,35		\$ 157,52		\$ 296,61		\$ 233,54		\$ 306,51		\$ 259,74		\$ 80,45		\$ 2.018,03

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.77: Hoja de Costos por Procesos para Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Escolar - Chocho Salaíto Funda de 60 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Remojo		Cocción		Desamargado		Pasteurización		Enfriamiento		Enfundado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,01	\$ 152,00	\$ 0,01	\$ 152,00	\$ 0,01	\$ 91,20	\$ 0,01	\$ 91,20	\$ 0,01	\$ 91,20	\$ 0,00	\$ 36,48	\$ 0,00	\$ 36,48	\$ 0,00	\$ 36,48	\$ 0,00	\$ 36,48	\$ 0,00	\$ 36,48	\$ 0,06	\$ 760,00
MANO DE OBRA D.	\$ 0,00	\$ 22,72	\$ 0,00	\$ 22,72	\$ 0,00	\$ 22,72	\$ 0,00	\$ 22,72	\$ 0,00	\$ 22,72	\$ 0,01	\$ 194,21	\$ 0,01	\$ 194,21	\$ 0,01	\$ 194,21	\$ 0,01	\$ 194,21	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,07	\$ 894,75
CIF.	\$ 0,00	\$ 2,73	\$ 0,00	\$ 6,60	\$ 0,00	\$ 31,90	\$ 0,00	\$ 33,06	\$ 0,00	\$ 14,86	\$ 0,00	\$ 51,55	\$ 0,00	\$ 0,46	\$ 0,00	\$ 61,45	\$ 0,00	\$ 14,68	\$ 0,00	\$ 38,68	\$ 0,02	\$ 255,98
COST. SC.																						
SUMAN	\$ 0,01	\$ 177,45	\$ 0,01	\$ 181,32	\$ 0,01	\$ 145,82	\$ 0,01	\$ 146,98	\$ 0,01	\$ 128,78	\$ 0,02	\$ 282,24	\$ 0,02	\$ 231,14	\$ 0,02	\$ 292,14	\$ 0,02	\$ 245,37	\$ 0,01	\$ 79,49	\$ 0,14	\$ 1.910,73
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 3,35	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 28,74	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 2,40	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 14,37	\$ 0,00	\$ 0,96	\$ 0,01	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,01	\$ 177,45	\$ 0,01	\$ 184,68	\$ 0,01	\$ 160,19	\$ 0,01	\$ 161,35	\$ 0,01	\$ 157,52	\$ 0,02	\$ 296,61	\$ 0,02	\$ 233,54	\$ 0,02	\$ 306,51	\$ 0,02	\$ 259,74	\$ 0,01	\$ 80,45	\$ 0,15	\$ 2.018,03
UNI. TRA.		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		
UNI. EN E.																						
TOTAL U.		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		
COST TRANSF.	\$ 0,01	\$ 177,45	\$ 0,01	\$ 184,68	\$ 0,01	\$ 160,19	\$ 0,01	\$ 161,35	\$ 0,01	\$ 157,52	\$ 0,02	\$ 296,61	\$ 0,02	\$ 233,54	\$ 0,02	\$ 306,51	\$ 0,02	\$ 259,74	\$ 0,01	\$ 80,45	\$ 0,15	\$ 2.018,03
COSTEXI																						
COSTO TOTAL		\$ 177,45		\$ 184,68		\$ 160,19		\$ 161,35		\$ 157,52		\$ 296,61		\$ 233,54		\$ 306,51		\$ 259,74		\$ 80,45		\$ 2.018,03

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.78: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Pelado		Rebanado/ Cortado		Fritura		Enfriamiento		Enfundado/ Envasado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,02	\$ 392,00	\$ 0,02	\$ 392,00	\$ 0,01	\$ 235,20	\$ 0,01	\$ 235,20	\$ 0,01	\$ 235,20	\$ 0,01	\$ 117,60	\$ 0,01	\$ 117,60	\$ 0,01	\$ 117,60	\$ 0,01	\$ 117,60	\$ 0,12	\$ 1.960,00
MANO DE OBRA D.	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,05	\$ 745,95
CIF.	\$ 0,00	\$ 20,68	\$ 0,00	\$ 48,68	\$ 0,00	\$ 3,63	\$ 0,00	\$ 5,12	\$ 0,03	\$ 463,21	\$ 0,00	\$ 2,08	\$ 0,04	\$ 704,72	\$ 0,00	\$ 18,56	\$ 0,00	\$ 31,81	\$ 0,08	\$ 1.298,50
COST. SC.																				
SUMAN	\$ 0,03	\$ 505,38	\$ 0,03	\$ 533,39	\$ 0,02	\$ 331,53	\$ 0,02	\$ 333,03	\$ 0,05	\$ 791,11	\$ 0,01	\$ 212,39	\$ 0,06	\$ 915,02	\$ 0,01	\$ 228,86	\$ 0,01	\$ 153,74	\$ 0,25	\$ 4.004,44
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 9,96	\$ 0,00	\$ 14,41	\$ 0,00	\$ 9,90	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 6,76	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 1,44	\$ 0,01	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,03	\$ 505,38	\$ 0,03	\$ 543,35	\$ 0,02	\$ 345,93	\$ 0,02	\$ 342,93	\$ 0,05	\$ 812,72	\$ 0,01	\$ 219,15	\$ 0,06	\$ 936,63	\$ 0,02	\$ 250,47	\$ 0,01	\$ 155,18	\$ 0,26	\$ 4.111,74
UNI. TRA.		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		
UNI. EN E.																				
TOTAL U.		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		
COST TRANSF.	\$ 0,03	\$ 505,38	\$ 0,03	\$ 543,35	\$ 0,02	\$ 345,93	\$ 0,02	\$ 342,93	\$ 0,05	\$ 812,72	\$ 0,01	\$ 219,15	\$ 0,06	\$ 936,63	\$ 0,02	\$ 250,47	\$ 0,01	\$ 155,18	\$ 0,26	\$ 4.111,74
COSTEXI																				
COSTO TOTAL		\$ 505,38		\$ 543,35		\$ 345,93		\$ 342,93		\$ 812,72		\$ 219,15		\$ 936,63		\$ 250,47		\$ 155,18		\$ 4.111,74

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.79: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Pelado		Rebanado/ Cortado		Fritura		Enfriamiento		Enfundado/ Envasado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,01	\$ 190,40	\$ 0,01	\$ 190,40	\$ 0,01	\$ 114,24	\$ 0,01	\$ 114,24	\$ 0,01	\$ 114,24	\$ 0,00	\$ 57,12	\$ 0,00	\$ 57,12	\$ 0,00	\$ 57,12	\$ 0,00	\$ 57,12	\$ 0,06	\$ 952,00
MANO DE OBRA D.	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,05	\$ 745,95
CIF.	\$ 0,00	\$ 20,68	\$ 0,00	\$ 48,68	\$ 0,00	\$ 3,63	\$ 0,00	\$ 5,12	\$ 0,03	\$ 463,21	\$ 0,00	\$ 2,08	\$ 0,04	\$ 704,72	\$ 0,00	\$ 18,56	\$ 0,00	\$ 31,81	\$ 0,08	\$ 1.298,50
COST. SC.													\$ 0,12	\$ 1.840,00					\$ 0,12	\$ 1.840,00
SUMAN	\$ 0,02	\$ 303,78	\$ 0,02	\$ 331,79	\$ 0,01	\$ 210,57	\$ 0,01	\$ 212,07	\$ 0,04	\$ 670,15	\$ 0,01	\$ 151,91	\$ 0,17	\$ 2.694,54	\$ 0,01	\$ 168,38	\$ 0,01	\$ 93,26	\$ 0,30	\$ 4.836,44
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 9,96	\$ 0,00	\$ 14,41	\$ 0,00	\$ 9,90	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 6,76	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 1,44	\$ 0,01	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,02	\$ 303,78	\$ 0,02	\$ 341,75	\$ 0,01	\$ 224,97	\$ 0,01	\$ 221,97	\$ 0,04	\$ 691,76	\$ 0,01	\$ 158,67	\$ 0,17	\$ 2.716,15	\$ 0,01	\$ 189,99	\$ 0,01	\$ 94,70	\$ 0,31	\$ 4.943,74
UNI. TRA.		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		
UNI. EN E.																				
TOTAL U.		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		16000		
COST TRANSF.	\$ 0,02	\$ 303,78	\$ 0,02	\$ 341,75	\$ 0,01	\$ 224,97	\$ 0,01	\$ 221,97	\$ 0,04	\$ 691,76	\$ 0,01	\$ 158,67	\$ 0,17	\$ 2.716,15	\$ 0,01	\$ 189,99	\$ 0,01	\$ 94,70	\$ 0,31	\$ 4.943,74
COSTEXI																				
COSTO TOTAL		\$ 303,78		\$ 341,75		\$ 224,97		\$ 221,97		\$ 691,76		\$ 158,67		\$ 2.716,15		\$ 189,99		\$ 94,70		\$ 4.943,74

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.80: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Saláito Mix Tarrina de 80 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Chocho Saláito Mix Tarrina de 80 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Pelado		Rebanado/ Cortado		Fritura		Enfriamiento		Enfundado/ Envasado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,02	\$ 260,16	\$ 0,02	\$ 260,16	\$ 0,01	\$ 156,10	\$ 0,01	\$ 156,10	\$ 0,01	\$ 156,10	\$ 0,01	\$ 78,05	\$ 0,01	\$ 78,05	\$ 0,01	\$ 78,05	\$ 0,01	\$ 78,05	\$ 0,10	\$ 1.300,80
MANO DE OBRA D.	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,06	\$ 745,95
CIF.	\$ 0,00	\$ 20,68	\$ 0,00	\$ 48,68	\$ 0,00	\$ 3,63	\$ 0,00	\$ 5,12	\$ 0,03	\$ 463,21	\$ 0,00	\$ 2,08	\$ 0,05	\$ 704,72	\$ 0,00	\$ 18,56	\$ 0,00	\$ 31,81	\$ 0,10	\$ 1.298,50
COST. SC.														\$ 0,02	\$ 200,00			\$ 0,02	\$ 200,00	
SUMAN	\$ 0,03	\$ 373,54	\$ 0,03	\$ 401,55	\$ 0,02	\$ 252,42	\$ 0,02	\$ 253,92	\$ 0,05	\$ 712,01	\$ 0,01	\$ 172,83	\$ 0,07	\$ 875,47	\$ 0,03	\$ 389,31	\$ 0,01	\$ 114,19	\$ 0,27	\$ 3.545,24
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 9,96	\$ 0,00	\$ 14,41	\$ 0,00	\$ 9,90	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 6,76	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 1,44	\$ 0,01	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,03	\$ 373,54	\$ 0,03	\$ 411,51	\$ 0,02	\$ 266,83	\$ 0,02	\$ 263,83	\$ 0,06	\$ 733,62	\$ 0,01	\$ 179,60	\$ 0,07	\$ 897,08	\$ 0,03	\$ 410,92	\$ 0,01	\$ 115,63	\$ 0,27	\$ 3.652,54
UNI. TRA.		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		
UNI. EN E.																				
TOTAL U.		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		13333		
COST TRANSF.	\$ 0,03	\$ 373,54	\$ 0,03	\$ 411,51	\$ 0,02	\$ 266,83	\$ 0,02	\$ 263,83	\$ 0,06	\$ 733,62	\$ 0,01	\$ 179,60	\$ 0,07	\$ 897,08	\$ 0,03	\$ 410,92	\$ 0,01	\$ 115,63	\$ 0,27	\$ 3.652,54
COSTEXI																				
COSTO TOTAL		\$ 373,54		\$ 411,51		\$ 266,83		\$ 263,83		\$ 733,62		\$ 179,60		\$ 897,08		\$ 410,92		\$ 115,63		\$ 3.652,54

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Tabla 5.81: Hoja de Costos por Procesos para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Nutriproductos
Hoja de Costos por Procesos
Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos

DETALLE	Recepción		Limpieza		Pelado		Rebanado/ Cortado		Fritura		Enfriamiento		Enfundado/ Envasado		Sellado / Codificación		Refrigeración		COSTOS POR PROCESOS	
	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL	C.U	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA D.	\$ 0,03	\$ 202,08	\$ 0,03	\$ 202,08	\$ 0,02	\$ 121,25	\$ 0,02	\$ 121,25	\$ 0,02	\$ 121,25	\$ 0,01	\$ 60,62	\$ 0,01	\$ 60,62	\$ 0,01	\$ 60,62	\$ 0,01	\$ 60,62	\$ 0,15	\$ 1.010,40
MANO DE OBRA D.	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,01	\$ 92,70	\$ 0,00	\$ 4,33	\$ 0,11	\$ 745,95
CIF.	\$ 0,00	\$ 20,68	\$ 0,01	\$ 48,68	\$ 0,00	\$ 3,63	\$ 0,00	\$ 5,12	\$ 0,07	\$ 463,21	\$ 0,00	\$ 2,08	\$ 0,11	\$ 704,72	\$ 0,00	\$ 18,56	\$ 0,00	\$ 31,81	\$ 0,20	\$ 1.298,50
COST. SC.														\$ 0,03	\$ 200,00			\$ 0,03	\$ 200,00	
SUMAN	\$ 0,05	\$ 315,46	\$ 0,05	\$ 343,47	\$ 0,03	\$ 217,58	\$ 0,03	\$ 219,07	\$ 0,10	\$ 677,16	\$ 0,02	\$ 155,41	\$ 0,13	\$ 858,05	\$ 0,06	\$ 371,89	\$ 0,01	\$ 96,77	\$ 0,49	\$ 3.254,84
COST TRANSF.			\$ 0,00	\$ 9,96	\$ 0,00	\$ 14,41	\$ 0,00	\$ 9,90	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 6,76	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 21,61	\$ 0,00	\$ 1,44	\$ 0,02	\$ 107,30
TOTAL	\$ 0,05	\$ 315,46	\$ 0,05	\$ 353,43	\$ 0,04	\$ 231,98	\$ 0,03	\$ 228,98	\$ 0,11	\$ 698,77	\$ 0,02	\$ 162,17	\$ 0,13	\$ 879,65	\$ 0,06	\$ 393,49	\$ 0,01	\$ 98,21	\$ 0,51	\$ 3.362,14
UNI. TRA.		6612		6612		6612		6612		6612		6612		6612		6612		6612		
UNI. EN E.																				
TOTAL U.		6612		6612		6612		6612		6612		6612		6612		6612		6612		
COST TRANSF.	\$ 0,05	\$ 315,46	\$ 0,05	\$ 353,43	\$ 0,04	\$ 231,98	\$ 0,03	\$ 228,98	\$ 0,11	\$ 698,77	\$ 0,02	\$ 162,17	\$ 0,13	\$ 879,65	\$ 0,06	\$ 393,49	\$ 0,01	\$ 98,21	\$ 0,51	\$ 3.362,14
COST.EXI																				
COSTO TOTAL		\$ 315,46		\$ 353,43		\$ 231,98		\$ 228,98		\$ 698,77		\$ 162,17		\$ 879,65		\$ 393,49		\$ 98,21		\$ 3.362,14

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)



CICLO

CONTABLE



NUTRIPRODUCTOS

LIBRO DIARIO



FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/12/2016	1			
	Materia Prima Directa		\$ 760,00	
	Chocho	\$ 760,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 760,00
	Juan Cevallos	\$ 760,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	2			
	Materia Prima Directa		\$ 760,00	
	Chocho	\$ 760,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 760,00
	Juan Cevallos	\$ 760,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	3			
	Materia Prima Directa		\$ 760,00	
	Chocho	\$ 760,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 760,00
	Juan Cevallos	\$ 760,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	4			
	Materia Prima Directa		\$ 760,00	
	Chocho	\$ 760,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 760,00
	Juan Cevallos	\$ 760,00		

	P/R COMPRA DE MPD PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	5			
	Materia Prima Directa		\$ 1.960,00	
	Chocho	\$ 760,00		
	Maíz	\$ 640,00		
	Plátano	\$ 560,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 1.960,00
	Juan Cevallos	\$ 760,00		
	Agrofeed	\$ 640,00		
	Rosa Carpio	\$ 560,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	6			
	Materia Prima Directa		\$ 952,00	
	Chocho	\$ 760,00		
	Papas	\$ 192,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 952,00
	Juan Cevallos	\$ 760,00		
	Asociación de Sigchos de Cotopaxi	\$ 192,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	7			
	Materia Prima Directa		\$ 1.300,80	
	Chocho	\$ 760,00		
	Chulpi	\$ 460,80		
	Plátano	\$ 80,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 1.300,80
	Juan Cevallos	\$ 760,00		
	Agrofeed	\$ 460,80		
	Rosa Carpio	\$ 80,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	8			
	Materia Prima Directa		\$ 1.010,40	
	Chocho	\$ 760,00		
	Chulpi	\$ 170,40		
	Plátano	\$ 80,00		
	Cuentas por Pagar			\$ 1.010,40
	Juan Cevallos	\$ 760,00		

	Agrofeed	\$ 170,40		
	Rosa Carpio	\$ 80,00		
	P/R COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	9			
	Mano de Obra Directa		\$ 894,75	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Remojo, Cocción	\$ 113,60		
	Proceso de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado Y Sellado - Codificación	\$ 776,82		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 894,75
	Caja	\$ 894,75		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	10			
	Mano de Obra Directa		\$ 894,75	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Remojo, Cocción	\$ 113,60		
	Proceso de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado Y Sellado - Codificación	\$ 776,82		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 894,75
	Caja	\$ 894,75		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	11			
	Mano de Obra Directa		\$ 894,75	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Remojo, Cocción	\$ 113,60		
	Proceso de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado Y Sellado - Codificación	\$ 776,82		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 894,75
	Caja	\$ 894,75		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	12			
	Mano de Obra Directa		\$ 894,75	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Remojo, Cocción	\$ 113,60		

	Proceso de Desamargado, Pasteurización, Enfriamiento, Enfundado Y Sellado - Codificación	\$ 776,82		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 894,75
	Caja	\$ 894,75		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	13			
	Mano de Obra Directa		\$ 745,95	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado- Codificación	\$ 741,62		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 745,95
	Caja	\$ 745,95		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	14			
	Mano de Obra Directa		\$ 745,95	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado- Codificación	\$ 741,62		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 745,95
	Caja	\$ 745,95		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	15			
	Mano de Obra Directa		\$ 745,95	
	Proceso de Recepción, Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado- Codificación	\$ 741,62		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 745,95
	Caja	\$ 745,95		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	16			
	Mano de Obra Directa		\$ 745,95	

	Proceso de Recepción, Limpieza, Pelado, Rebanado - Cortado, Fritura, Enfriamiento, Enfundado - Envasado y Sellado-Codificación	\$ 741,62		
	Proceso de Refrigeración	\$ 4,33		
	Caja General			\$ 745,95
	Caja	\$ 745,95		
	P/R ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	17			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 255,98	
	Proceso de Recepción	\$ 2,73		
	Proceso de Limpieza	\$ 6,60		
	Proceso de Remojo	\$ 31,90		
	Proceso de Cocción	\$ 33,06		
	Proceso de Desamargado	\$ 14,86		
	Proceso de Pasteurización	\$ 51,55		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 0,46		
	Proceso de Enfundado	\$ 61,45		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 14,68		
	Proceso de Refrigeración	\$ 38,68		
	Caja General			\$ 255,98
	Caja	\$ 255,98		
	P/R COMPRA DE CIF PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	18			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 255,98	
	Proceso de Recepción	\$ 2,73		
	Proceso de Limpieza	\$ 6,60		
	Proceso de Remojo	\$ 31,90		
	Proceso de Cocción	\$ 33,06		
	Proceso de Desamargado	\$ 14,86		
	Proceso de Pasteurización	\$ 51,55		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 0,46		
	Proceso de Enfundado	\$ 61,45		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 14,68		
	Proceso de Refrigeración	\$ 38,68		
	Caja General			\$ 255,98
	Caja	\$ 255,98		
	P/R COMPRA DE CIF PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	19			

	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 255,98	
	Proceso de Recepción	\$ 2,73		
	Proceso de Limpieza	\$ 6,60		
	Proceso de Remojo	\$ 31,90		
	Proceso de Cocción	\$ 33,06		
	Proceso de Desamargado	\$ 14,86		
	Proceso de Pasteurización	\$ 51,55		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 0,46		
	Proceso de Enfundado	\$ 61,45		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 14,68		
	Proceso de Refrigeración	\$ 38,68		
	Caja General			\$ 255,98
	Caja	\$ 255,98		
	P/R COMPRA DE CIF PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	20			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 255,98	
	Proceso de Recepción	\$ 2,73		
	Proceso de Limpieza	\$ 6,60		
	Proceso de Remojo	\$ 31,90		
	Proceso de Cocción	\$ 33,06		
	Proceso de Desamargado	\$ 14,86		
	Proceso de Pasteurización	\$ 51,55		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 0,46		
	Proceso de Enfundado	\$ 61,45		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 14,68		
	Proceso de Refrigeración	\$ 38,68		
	Caja General			\$ 255,98
	Caja	\$ 255,98		
	P/R COMPRA DE CIF PARA ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	21			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 1.298,50	
	Proceso de Recepción	\$ 20,68		
	Proceso de Limpieza	\$ 48,68		
	Proceso de Pelado	\$ 3,63		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 5,12		
	Proceso de Fritura	\$ 463,21		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 2,08		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 704,72		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 18,56		

	Proceso de Refrigeración	\$ 31,81		
	Caja General			\$ 1.298,50
	Caja	\$ 1.298,50		
	P/R COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	22			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 1.298,50	
	Proceso de Recepción	\$ 20,68		
	Proceso de Limpieza	\$ 48,68		
	Proceso de Pelado	\$ 3,63		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 5,12		
	Proceso de Fritura	\$ 463,21		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 2,08		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 704,72		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 18,56		
	Proceso de Refrigeración	\$ 31,81		
	Caja General			\$ 1.298,50
	Caja	\$ 1.298,50		
	P/R COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	23			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 1.298,50	
	Proceso de Recepción	\$ 20,68		
	Proceso de Limpieza	\$ 48,68		
	Proceso de Pelado	\$ 3,63		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 5,12		
	Proceso de Fritura	\$ 463,21		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 2,08		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 704,72		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 18,56		
	Proceso de Refrigeración	\$ 31,81		
	Caja General			\$ 1.298,50
	Caja	\$ 1.298,50		
	P/R COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	24			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 1.298,50	
	Proceso de Recepción	\$ 20,68		
	Proceso de Limpieza	\$ 48,68		
	Proceso de Pelado	\$ 3,63		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 5,12		

	Proceso de Fritura	\$ 463,21		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 2,08		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 704,72		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 18,56		
	Proceso de Refrigeración	\$ 31,81		
	Caja General			\$ 1.298,50
	Caja	\$ 1.298,50		
	P/R COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	25			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 107,30	
	Proceso de Recepción	\$ -		
	Proceso de Limpieza	\$ 3,35		
	Proceso de Remojo	\$ 14,37		
	Proceso de Cocción	\$ 14,37		
	Proceso de Desamargado	\$ 28,74		
	Proceso de Pasteurización	\$ 14,37		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 2,40		
	Proceso de Enfundado	\$ 14,37		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 14,37		
	Proceso de Refrigeración	\$ 0,96		
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$ 107,30		
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	26			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 107,30	
	Proceso de Recepción	\$ -		
	Proceso de Limpieza	\$ 3,35		
	Proceso de Remojo	\$ 14,37		
	Proceso de Cocción	\$ 14,37		
	Proceso de Desamargado	\$ 28,74		
	Proceso de Pasteurización	\$ 14,37		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 2,40		
	Proceso de Enfundado	\$ 14,37		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 14,37		
	Proceso de Refrigeración	\$ 0,96		
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$ 107,30		
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			

	27			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$	107,30
	Proceso de Recepción	\$	-	
	Proceso de Limpieza	\$	3,35	
	Proceso de Remojo	\$	14,37	
	Proceso de Cocción	\$	14,37	
	Proceso de Desamargado	\$	28,74	
	Proceso de Pasteurización	\$	14,37	
	Proceso de Enfriamiento	\$	2,40	
	Proceso de Enfundado	\$	14,37	
	Proceso de Sellado / Codificación	\$	14,37	
	Proceso de Refrigeración	\$	0,96	
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$	107,30	
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	28			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$	107,30
	Proceso de Recepción	\$	-	
	Proceso de Limpieza	\$	3,35	
	Proceso de Remojo	\$	14,37	
	Proceso de Cocción	\$	14,37	
	Proceso de Desamargado	\$	28,74	
	Proceso de Pasteurización	\$	14,37	
	Proceso de Enfriamiento	\$	2,40	
	Proceso de Enfundado	\$	14,37	
	Proceso de Sellado / Codificación	\$	14,37	
	Proceso de Refrigeración	\$	0,96	
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$	107,30	
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	29			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$	107,30
	Proceso de Recepción	\$	-	
	Proceso de Limpieza	\$	9,96	
	Proceso de Pelado	\$	14,41	
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$	9,90	
	Proceso de Fritura	\$	21,61	
	Proceso de Enfriamiento	\$	6,76	
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$	21,61	

	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 21,61		
	Proceso de Refrigeración	\$ 1,44		
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$ 107,30		
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	30			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 107,30	
	Proceso de Recepción	\$ -		
	Proceso de Limpieza	\$ 9,96		
	Proceso de Pelado	\$ 14,41		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 9,90		
	Proceso de Fritura	\$ 21,61		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 6,76		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 21,61		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 21,61		
	Proceso de Refrigeración	\$ 1,44		
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$ 107,30		
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	31			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 107,30	
	Proceso de Recepción	\$ -		
	Proceso de Limpieza	\$ 9,96		
	Proceso de Pelado	\$ 14,41		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 9,90		
	Proceso de Fritura	\$ 21,61		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 6,76		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 21,61		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 21,61		
	Proceso de Refrigeración	\$ 1,44		
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$ 107,30		
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	32			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 107,30	
	Proceso de Recepción	\$ -		
	Proceso de Limpieza	\$ 9,96		

	Proceso de Pelado	\$ 14,41		
	Proceso de Rebanado/ Cortado	\$ 9,90		
	Proceso de Fritura	\$ 21,61		
	Proceso de Enfriamiento	\$ 6,76		
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 21,61		
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 21,61		
	Proceso de Refrigeración	\$ 1,44		
	Caja General			\$ 107,30
	Caja	\$ 107,30		
	P/R COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	33			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 1.840,00	
	Proceso de Enfundado/ Envasado	\$ 1.840,00		
	Caja General			\$ 1.840,00
	Caja	\$ 1.840,00		
	P/R COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	34			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 200,00	
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 200,00		
	Caja General			\$ 200,00
	Caja	\$ 200,00		
	P/R COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	35			
	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 200,00	
	Proceso de Sellado / Codificación	\$ 200,00		
	Caja General			\$ 200,00
	Caja	\$ 200,00		
	P/R COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	36			
	Productos en Proceso		\$ 2.018,03	
	Materia Prima Directa			\$ 760,00
	Mano de Obra Directa			\$ 894,75
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 363,28

	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	37			
	Productos en Proceso		\$ 2.018,03	
	Materia Prima Directa			\$ 760,00
	Mano de Obra Directa			\$ 894,75
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 363,28
	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	38			
	Productos en Proceso		\$ 2.018,03	
	Materia Prima Directa			\$ 760,00
	Mano de Obra Directa			\$ 894,75
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 363,28
	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	39			
	Productos en Proceso		\$ 2.018,03	
	Materia Prima Directa			\$ 760,00
	Mano de Obra Directa			\$ 894,75
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 363,28
	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	40			
	Productos en Proceso		\$ 4.111,74	
	Materia Prima Directa			\$ 1.960,00
	Mano de Obra Directa			\$ 745,95
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 1.405,80
	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	41			
	Productos en Proceso		\$ 4.943,74	
	Materia Prima Directa			\$ 952,00
	Mano de Obra Directa			\$ 745,95
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 3.245,80

	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	42			
	Productos en Proceso		\$ 3.652,54	
	Materia Prima Directa			\$ 1.300,80
	Mano de Obra Directa			\$ 745,95
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 1.605,80
	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	43			
	Productos en Proceso		\$ 3.362,14	
	Materia Prima Directa			\$ 1.010,40
	Mano de Obra Directa			\$ 745,95
	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 1.605,80
	P/R CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	44			
	Productos Terminados		\$ 2.018,03	
	Productos en Proceso			\$ 2.018,03
	P/R PRODUCCIÓN DE 400 UNIDADES DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	45			
	Productos Terminados		\$ 2.018,03	
	Productos en Proceso			\$ 2.018,03
	P/R PRODUCCIÓN DE 1600 UNIDADES DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	46			
	Productos Terminados		\$ 2.018,03	
	Productos en Proceso			\$ 2.018,03
	P/R PRODUCCIÓN DE 3200 UNIDADES DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	47			
	Productos Terminados		\$ 2.018,03	
	Productos en Proceso			\$ 2.018,03
	P/R PRODUCCIÓN DE 13333 UNIDADES DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			

	48			
	Productos Terminados		\$ 4.111,74	
	Productos en Proceso			\$ 4.111,74
	P/R PRODUCCIÓN DE 16000 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	49			
	Productos Terminados		\$ 4.943,74	
	Productos en Proceso			\$ 4.943,74
	P/R PRODUCCIÓN DE 16000 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	50			
	Productos Terminados		\$ 3.652,54	
	Productos en Proceso			\$ 3.652,54
	P/R PRODUCCIÓN DE 13333 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	51			
	Productos Terminados		\$ 3.362,14	
	Productos en Proceso			\$ 3.362,14
	P/R PRODUCCIÓN DE 6612 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	52			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 2.018,03	
	Productos Terminados			\$ 2.018,03
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	53			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 2.018,03	
	Productos Terminados			\$ 2.018,03
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	54			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 2.018,03	
	Productos Terminados			\$ 2.018,03
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	55			

	Costo de Producción y Ventas		\$ 2.018,03	
	Productos Terminados			\$ 2.018,03
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	56			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 4.111,74	
	Productos Terminados			\$ 4.111,74
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	57			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 4.943,74	
	Productos Terminados			\$ 4.943,74
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	58			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 3.652,54	
	Productos Terminados			\$ 3.652,54
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	59			
	Costo de Producción y Ventas		\$ 3.362,14	
	Productos Terminados			\$ 3.362,14
	P/R COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	60			
	Gastos Administrativos		\$ 527,36	
	Sueldos	\$ 506,25		
	Depreciaciones	\$ 3,33		
	Energía Electrica	\$ 1,44		
	Servicio Telefónico	\$ 3,63		
	Internet	\$ 12,72		
	Gastos de Venta		\$ 463,19	
	Sueldos	\$ 194,86		
	Depreciaciones	\$ 208,33		
	Diésel	\$ 60,00		
	Caja General			\$ 990,55
	Caja	\$ 990,55		
	P/R GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS			

	61			
	Productos Terminados		\$ 990,55	
	Gastos Administrativos			\$ 527,36
	Gastos de Venta			\$ 463,19
	P/R PARA INCURRIR GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA MENSUAL A LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
	62			
	Caja General		\$ 2.131,34	
	Caja	\$ 2.131,34		
	Ventas			\$ 2.131,34
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	63			
	Caja General		\$ 2.216,10	
	Caja	\$ 2.216,10		
	Ventas			\$ 2.216,10
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	64			
	Caja General		\$ 2.359,38	
	Caja	\$ 2.359,38		
	Ventas			\$ 2.359,38
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	65			
	Caja General		\$ 2.440,10	
	Caja	\$ 2.440,10		
	Ventas			\$ 2.440,10
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	66			
	Caja General		\$ 5.341,53	
	Caja	\$ 5.341,53		
	Ventas			\$ 5.341,53
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	67			

	Caja General		\$ 5.436,31	
	Caja	\$ 5.436,31		
	Ventas			\$ 5.436,31
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	68			
	Caja General		\$ 5.730,13	
	Caja	\$ 5.730,13		
	Ventas			\$ 5.730,13
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	69			
	Caja General		\$ 4.288,01	
	Caja	\$ 4.288,01		
	Ventas			\$ 4.288,01
	P/R VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	70			
	Ventas		\$ 2.131,34	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
	Utilidad en Ventas			\$ 113,31
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS			
	71			
	Ventas		\$ 2.216,10	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
	Utilidad en Ventas			\$ 198,07
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS			
	72			
	Ventas		\$ 2.359,38	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
	Utilidad en Ventas			\$ 341,35
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS			
	73			
	Ventas		\$ 2.440,10	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03

	Utilidad en Ventas			\$ 422,07
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS			
	74			
	Ventas		\$ 5.341,53	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 4.111,74
	Utilidad en Ventas			\$ 1.229,79
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS			
	75			
	Ventas		\$ 5.436,31	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 4.943,74
	Utilidad en Ventas			\$ 492,57
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS			
	76			
	Ventas		\$ 5.730,13	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 3.652,54
	Utilidad en Ventas			\$ 2.077,58
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS			
	77			
	Ventas		\$ 4.288,01	
	Costo de Producción y Ventas			\$ 3.362,14
	Utilidad en Ventas			\$ 925,87
	P/R UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS			
	TOTAL		\$ 158.436,09	\$ 158.436,09

NUTRIPRODUCTOS MAYORIZACIÓN



LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Materia Prima Directa			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
COMPRA DE MPD PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	1	\$ 760,00		\$ 760,00
COMPRA DE MPD PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	2	\$ 760,00		\$ 1.520,00
COMPRA DE MPD PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	3	\$ 760,00		\$ 2.280,00
COMPRA DE MPD PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	4	\$ 760,00		\$ 3.040,00
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	5	\$ 1.960,00		\$ 5.000,00
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	6	\$ 952,00		\$ 5.952,00
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	7	\$ 1.300,80		\$ 7.252,80
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	8	\$ 1.010,40		\$ 8.263,20
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	36		\$ 760,00	\$ 7.503,20

CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	37		\$ 760,00	\$ 6.743,20
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	38		\$ 760,00	\$ 5.983,20
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	39		\$ 760,00	\$ 5.223,20
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	40		\$ 1.960,00	\$ 3.263,20
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	41		\$ 952,00	\$ 2.311,20
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	42		\$ 1.300,80	\$ 1.010,40
CONSUMO DE MPD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	43		\$ 1.010,40	\$ -

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Cuentas por Pagar			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
COMPRA DE MPD PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	1		\$ 760,00	\$ 760,00
COMPRA DE MPD PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	2		\$ 760,00	\$ 1.520,00
COMPRA DE MPD PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	3		\$ 760,00	\$ 2.280,00
COMPRA DE MPD PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	4		\$ 760,00	\$ 3.040,00
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	5		\$ 1.960,00	\$ 5.000,00
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	6		\$ 952,00	\$ 5.952,00
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	7		\$ 1.300,80	\$ 7.252,80
COMPRA DE MPD PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	8		\$ 1.010,40	\$ 8.263,20

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Mano de Obra Directa			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
ROL DE PAGOS DE MOD DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	9	\$ 894,75		\$ 894,75
ROL DE PAGOS DE MOD DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	10	\$ 894,75		\$ 1.789,51
ROL DE PAGOS DE MOD DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	11	\$ 894,75		\$ 2.684,26
ROL DE PAGOS DE MOD DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	12	\$ 894,75		\$ 3.579,01
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	13	\$ 745,95		\$ 4.324,96
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	14	\$ 745,95		\$ 5.070,90
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	15	\$ 745,95		\$ 5.816,85
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	16	\$ 745,95		\$ 6.562,79
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	36		\$ 894,75	\$ 5.668,04
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	37		\$ 894,75	\$ 4.773,29
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	38		\$ 894,75	\$ 3.878,53
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	39		\$ 894,75	\$ 2.983,78
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	40		\$ 745,95	\$ 2.237,84
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	41		\$ 745,95	\$ 1.491,89
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	42		\$ 745,95	\$ 745,95
CONSUMO DE MOD PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	43		\$ 745,95	\$ -

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Caja General			
DETALE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
ROL DE PAGOS DE MOD DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	9		\$ 894,75	\$ 894,75
ROL DE PAGOS DE MOD DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	10		\$ 894,75	\$ 1.789,51
ROL DE PAGOS DE MOD DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	11		\$ 894,75	\$ 2.684,26
ROL DE PAGOS DE MOD DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	12		\$ 894,75	\$ 3.579,01
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	13		\$ 745,95	\$ 4.324,96
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	14		\$ 745,95	\$ 5.070,90
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	15		\$ 745,95	\$ 5.816,85
ROL DE PAGOS DE MOD DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	16		\$ 745,95	\$ 6.562,79
COMPRA DE CIF PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	17		\$ 255,98	\$ 6.818,77
COMPRA DE CIF PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	18		\$ 255,98	\$ 7.074,75
COMPRA DE CIF PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	19		\$ 255,98	\$ 7.330,73
COMPRA DE CIF PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	20		\$ 255,98	\$ 7.586,70
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	21		\$ 1.298,50	\$ 8.885,20
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	22		\$ 1.298,50	\$ 10.183,70
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	23		\$ 1.298,50	\$ 11.482,20
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	24		\$ 1.298,50	\$ 12.780,70
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	25		\$ 107,30	\$ 12.888,00

COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA FAMILIAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 500 GRAMOS	26		\$ 107,30	\$ 12.995,30
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS	27		\$ 107,30	\$ 13.102,60
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS	28		\$ 107,30	\$ 13.209,90
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALÁITO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	29		\$ 107,30	\$ 13.317,20
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALÁITO MIX PAPIAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	30		\$ 107,30	\$ 13.424,50
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	31		\$ 107,30	\$ 13.531,80
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	32		\$ 107,30	\$ 13.639,10
COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALÁITO MIX PAPIAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	33		\$ 1.840,00	\$ 15.479,10
COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	34		\$ 200,00	\$ 15.679,10
COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	35		\$ 200,00	\$ 15.879,10
PAGO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS	60		\$ 990,55	\$ 16.869,65
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE GRANEL - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 2000 GRAMOS	62	\$ 2.131,34		\$ 14.738,31
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE FAMILIAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 500 GRAMOS	63	\$ 2.216,10		\$ 12.522,22
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS	64	\$ 2.359,38		\$ 10.162,84
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS	65	\$ 2.440,10		\$ 7.722,74
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALÁITO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	66	\$ 5.341,53		\$ 2.381,21
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALÁITO MIX PAPIAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	67	\$ 5.436,31		\$ 3.055,10
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	68	\$ 5.730,13		\$ 8.785,23

VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	69	\$ 4.288,01		\$ 13.073,24
--	----	-------------	--	--------------

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Costos Indirectos de Fabricación			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
COMPRA DE CIF PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	17	\$ 255,98		\$ 255,98
COMPRA DE CIF PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	18	\$ 255,98		\$ 511,96
COMPRA DE CIF PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	19	\$ 255,98		\$ 767,93
COMPRA DE CIF PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	20	\$ 255,98		\$ 1.023,91
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	21	\$ 1.298,50		\$ 2.322,41
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	22	\$ 1.298,50		\$ 3.620,91
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	23	\$ 1.298,50		\$ 4.919,41
COMPRA DE CIF PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	24	\$ 1.298,50		\$ 6.217,90
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	25	\$ 107,30		\$ 6.325,20
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	26	\$ 107,30		\$ 6.432,50
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	27	\$ 107,30		\$ 6.539,80
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	28	\$ 107,30		\$ 6.647,10
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	29	\$ 107,30		\$ 6.754,40
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	30	\$ 107,30		\$ 6.861,70
COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	31	\$ 107,30		\$ 6.969,00

COSTOS DE TRANSFERENCIA PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	32	\$ 107,30		\$ 7.076,30
COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	33	\$ 1.840,00		\$ 8.916,30
COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	34	\$ 200,00		\$ 9.116,30
COSTOS DE SERVICIOS CONTRATADOS PARA CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	35	\$ 200,00		\$ 9.316,30
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	36		\$ 363,28	\$ 8.953,03
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	37		\$ 363,28	\$ 8.589,75
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	38		\$ 363,28	\$ 8.226,47
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	39		\$ 363,28	\$ 7.863,19
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	40		\$ 1.405,80	\$ 6.457,40
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	41		\$ 3.245,80	\$ 3.211,60
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	42		\$ 1.605,80	\$ 1.605,80
CONSUMO DE CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	43		\$ 1.605,80	\$ -

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Productos en Proceso			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	36	\$ 2.018,03		\$ 2.018,03
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	37	\$ 2.018,03		\$ 4.036,06
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	38	\$ 2.018,03		\$ 6.054,09
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	39	\$ 2.018,03		\$ 8.072,12
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	40	\$ 4.111,74		\$ 12.183,87
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	41	\$ 4.943,74		\$ 17.127,61
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	42	\$ 3.652,54		\$ 20.780,15
CONSUMO DE MPD, MOD Y CIF PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	43	\$ 3.362,14		\$ 24.142,30
PRODUCCIÓN DE 400 UNIDADES DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	44		\$ 2.018,03	\$ 22.124,27
PRODUCCIÓN DE 1600 UNIDADES DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	45		\$ 2.018,03	\$ 20.106,24
PRODUCCIÓN DE 3200 UNIDADES DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	46		\$ 2.018,03	\$ 18.088,21
PRODUCCIÓN DE 13333 UNIDADES DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	47		\$ 2.018,03	\$ 16.070,18
PRODUCCIÓN DE 16000 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	48		\$ 4.111,74	\$ 11.958,43
PRODUCCIÓN DE 16000 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	49		\$ 4.943,74	\$ 7.014,69
PRODUCCIÓN DE 13333 UNIDADES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	50		\$ 3.652,54	\$ 3.362,14

PRODUCCIÓN DE 6612 UNIDADES DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	51		\$ 3.362,14	\$ -
---	----	--	-------------	------

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Costo de Producción y Ventas			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 2000 GRAMOS	52	\$ 2.018,03		\$ 2.018,03
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 500 GRAMOS	53	\$ 2.018,03		\$ 4.036,06
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS	54	\$ 2.018,03		\$ 6.054,09
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS	55	\$ 2.018,03		\$ 8.072,12
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	56	\$ 4.111,74		\$ 12.183,87
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	57	\$ 4.943,74		\$ 17.127,61
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	58	\$ 3.652,54		\$ 20.780,15
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	59	\$ 3.362,14		\$ 24.142,30
UTILIDAD EN VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 2000 GRAMOS	70		\$ 2.018,03	\$ 22.124,27
UTILIDAD EN VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 500 GRAMOS	71		\$ 2.018,03	\$ 20.106,24
UTILIDAD EN VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS	72		\$ 2.018,03	\$ 18.088,21
UTILIDAD EN VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS	73		\$ 2.018,03	\$ 16.070,18
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	74		\$ 4.111,74	\$ 11.958,43
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	75		\$ 4.943,74	\$ 7.014,69
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	76		\$ 3.652,54	\$ 3.362,14

UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	77		\$ 3.362,14	\$ -
--	----	--	-------------	------

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Productos Terminados			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
PRODUCCIÓN DE 400 UNIDADES DE GRANEL - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 2000 GRAMOS	44	\$ 2.018,03		\$ 2.018,03
PRODUCCIÓN DE 1600 UNIDADES DE FAMILIAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 500 GRAMOS	45	\$ 2.018,03		\$ 4.036,06
PRODUCCIÓN DE 3200 UNIDADES DE ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS	46	\$ 2.018,03		\$ 6.054,09
PRODUCCIÓN DE 13333 UNIDADES DE ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS	47	\$ 2.018,03		\$ 8.072,12
PRODUCCIÓN DE 16000 UNIDADES DE CHOCHO SALÁITO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	48	\$ 4.111,74		\$ 12.183,87
PRODUCCIÓN DE 16000 UNIDADES DE CHOCHO SALÁITO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	49	\$ 4.943,74		\$ 17.127,61
PRODUCCIÓN DE 13333 UNIDADES DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	50	\$ 3.652,54		\$ 20.780,15
PRODUCCIÓN DE 6612 UNIDADES DE CHOCHO SALÁITO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	51	\$ 3.362,14		\$ 24.142,30
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 2000 GRAMOS	52		\$ 2.018,03	\$ 22.124,27
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 500 GRAMOS	53		\$ 2.018,03	\$ 20.106,24
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 250 GRAMOS	54		\$ 2.018,03	\$ 18.088,21
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALÁITO FUNDA DE 60 GRAMOS	55		\$ 2.018,03	\$ 16.070,18
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALÁITO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	56		\$ 4.111,74	\$ 11.958,43

COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	57		\$ 4.943,74	\$ 7.014,69
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	58		\$ 3.652,54	\$ 3.362,14
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	59		\$ 3.362,14	\$ -
PARA INCURRIR GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA MENSUAL A LOS PRODUCTOS TERMINADOS	61	\$ 990,55		\$ 990,55

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Gastos Administrativos			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
PAGO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	60	\$ 527,36		\$ 527,36
PARA INCURRIR GASTOS ADMINISTRATIVOS MENSUAL A LOS PRODUCTOS TERMINADOS	61		\$ 527,36	\$ -

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Gastos de Venta			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
PAGO DE GASTOS DE VENTAS	60	\$ 463,19		\$ 463,19
PARA INCURRIR GASTOS DE VENTA MENSUAL A LOS PRODUCTOS TERMINADOS	61		\$ 463,19	\$ -

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Ventas			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	62		\$ 2.131,34	\$ 2.131,34
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	63		\$ 2.216,10	\$ 4.347,44
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	64		\$ 2.359,38	\$ 6.706,81
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	65		\$ 2.440,10	\$ 9.146,91
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	66		\$ 5.341,53	\$ 14.488,44
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	67		\$ 5.436,31	\$ 19.924,76
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	68		\$ 5.730,13	\$ 25.654,88
VENTAS EFECTUADAS DURANTE EL MES DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	69		\$ 4.288,01	\$ 29.942,89
UTILIDAD EN VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	70	\$ 2.131,34		\$ 27.811,55
UTILIDAD EN VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	71	\$ 2.216,10		\$ 25.595,46
UTILIDAD EN VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	72	\$ 2.359,38		\$ 23.236,08
UTILIDAD EN VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	73	\$ 2.440,10		\$ 20.795,98
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	74	\$ 5.341,53		\$ 15.454,45
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	75	\$ 5.436,31		\$ 10.018,14
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	76	\$ 5.730,13		\$ 4.288,01
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	77	\$ 4.288,01		\$ -

LIBRO MAYOR				
CUENTA:	Utilidad en Ventas			
DETALLE	ASIENTO	DEBE	HABER	SALDO
UTILIDAD EN VENTAS DE GRANEL - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 2000 GRAMOS	70		\$ 113,31	\$ 113,31
UTILIDAD EN VENTAS DE FAMILIAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 500 GRAMOS	71		\$ 198,07	\$ 311,37
UTILIDAD EN VENTAS DE ECONÓMICO - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 250 GRAMOS	72		\$ 341,35	\$ 652,72
UTILIDAD EN VENTAS DE ESCOLAR - CHOCHO SALAÍTO FUNDA DE 60 GRAMOS	73		\$ 422,07	\$ 1.074,79
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX FUNDA DE 100 GRAMOS	74		\$ 1.229,79	\$ 2.304,58
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX PAPITAS CROCANTES DE 100 GRAMOS	75		\$ 492,57	\$ 2.797,15
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 80 GRAMOS	76		\$ 2.077,58	\$ 4.874,73
UTILIDAD EN VENTAS DE CHOCHO SALAÍTO MIX TARRINA DE 150 GRAMOS	77		\$ 925,87	\$ 5.800,60

Estado de Costos de Producción y Ventas

Es el informe contable específico de gran importancia para las empresas industriales que integra el costo de producción (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) y el costo de ventas de los artículos terminados del periodo.

Cuadro 5.3: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Granel - Chocho
Salaño Funda de 2000 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 760,00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 760,00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 894,75
(=) COSTO PRIMO	\$ 1.654,75
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 255,98
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 2.018,03
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.4: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Familiar – Chocho Salaíto
 Funda de 500 gramos.

Empresa Nutriproductos	
Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto)	
Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 760,00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 760,00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 894,75
(=) COSTO PRIMO	\$ 1.654,75
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 255,98
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 2.018,03
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.5: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Económico – Chocho .
Salaíto Funda de 250 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 760,00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 760,00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 894,75
(=) COSTO PRIMO	\$ 1.654,75
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 255,98
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 2.018,03
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.6: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Escolar - Chocho
Salaíta Funda de 60 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 760,00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 760,00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 894,75
(=) COSTO PRIMO	\$ 1.654,75
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 255,98
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 2.018,03
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 2.018,03
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.7: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 1.960,00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 1.960,00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 745,95
(=) COSTO PRIMO	\$ 2.705,95
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 1.298,50
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 4.111,74
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 4.111,74
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 4.111,74
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.8: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 952,00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 952,00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 745,95
(=) COSTO PRIMO	\$ 1.697,95
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 1.298,50
(+) SERVICIOS CONTRATADOS	\$ 1.840,00
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 4.943,74
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 4.943,74
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 4.943,74
<hr/> GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	<hr/> CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.9: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
	\$ 1.300,80
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 1.300,80
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 745,95
(=) COSTO PRIMO	\$ 2.046,75
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 1.298,50
(+) SERVICIOS CONTRATADOS	\$ 200,00
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 3.652,54
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 3.652,54
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 3.652,54
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.10: Estado de Costos de Producción y Ventas (propuesto) para Chocho Salaíto Mix . . .
Tarrina de 150 gramos.

Empresa Nutriproductos Estado de Costos de Producción y Ventas (Propuesto) Diciembre 2016	
COMPRA MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 1.010,40
(+) INVENTARIO INICIAL DE MPD	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE MPD	\$ 0,00
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA	\$ 1.010,40
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 745,95
(=) COSTO PRIMO	\$ 1.756,35
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 1.298,50
(+) SERVICIOS CONTRATADOS	\$ 200,00
(+) COSTOS DE TRANSFERENCIA	\$ 107,30
(=) TOTAL COSTOS DE FABRICACIÓN	\$ 3.362,14
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 3.362,14
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN TERMINADOS	\$ 0,00
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	\$ 3.362,14
_____ GERENTE ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA	_____ CONTADORA SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Determinación del Precio de Venta

La determinación del precio de venta de los productos es una de las decisiones más importantes para la gerente general que debe tomar con precaución, midiendo riesgos e intereses en bienestar para la empresa como para el cliente.

La base para determinarlo es el costo total del producto más el margen de utilidad esperada , dependiendo de las unidades producidas, la dificultad en su elaboración y lo empleado. En el siguiente cuadro se muestra los cálculos obtenidos empleando el sistema de costos por procesos.

Cuadro 5.11: Cuadro del Precio de Venta.

DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA									
PRODUCTOS		GRANEL 2000G	FAMILIAR 500G	ECONÓMICO 250G	ESCOLAR 60G	MIX FUNDA 100G	MIX PAPA 100G	MIX TARRINA 80G	MIX TARRINA 150G
		54.70 %	58.90 %	66.00 %	70.00 %	54.00 %	30.00 %	84.00 %	57.00 %
PROPUESTO	COSTO TOTAL	\$ 5,05	\$ 1,26	\$ 0,63	\$ 0,15	\$ 0,26	\$ 0,31	\$ 0,27	\$ 0,51
	MARGEN DE UTILIDAD	\$ 2,76	\$ 0,74	\$ 0,42	\$ 0,11	\$ 0,14	\$ 0,09	\$ 0,23	\$ 0,29
	PRECIO DE VENTA	\$ 7,80	\$ 2,00	\$ 1,05	\$ 0,26	\$ 0,40	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,80

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Determinación de los Gastos Administrativos , Distribución y Comercialización

Los gastos administrativos comprenden las actividades a desarrollarse dentro de la empresa como son: programar , organizar y controlar los recursos humanos , financieros y materiales para cada uno de los procesos productivos.

En cambio los gastos de Distribución y Comercialización están vinculados con las actividades necesarias para hacer llegar al consumidor los productos, promoción - publicidad y su posterior venta. En el presente cuadro se muestra los gastos que sirvieron para determinar la utilidad del ejercicio.

Cuadro 5.12: Gastos Administrativos , Distribución y Comercialización de Nutriproductos.

DETALLE	GASTOS			
	ADMINISTRATIVOS		DISTRIBUCIÓN - COMERCIALIZACIÓN	
	MENSUAL	POR PRODUCTO	MENSUAL	POR PRODUCTO
Sueldos	\$ 1.012,49	\$ 506,25	\$ 389,72	\$ 194,86
Depreciaciones	\$ 6,67	\$ 3,33	\$ 416,67	\$ 208,33
Energía Eléctrica	\$ 2,88	\$ 1,44		
Servicio Telefónico	\$ 7,25	\$ 3,63		
Internet	\$ 25,44	\$ 12,72		
Diésel			\$ 120,00	\$ 60,00
TOTAL	\$ 1.054,73	\$ 527,36	\$ 926,38	\$ 463,19

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Estado de Pérdidas y Ganancias

A continuación se presenta los estados de pérdidas y ganancias presupuestados, demostrando la utilidad obtenida durante la elaboración de cada uno de los productos alimenticios.

Cuadro 5.13: Estado de Pérdidas y Ganancias de Granel - Chocho Salaíto Funda de 2000 gramos.

Empresa Nutriproductos
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)
Diciembre 2016

Ventas			\$ 3.121,89
(-) Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
(=) Utilidad bruta			\$ 1.103,86
(-) Gastos Operacionales			\$ 990,55
Gastos Administrativos		\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25		
Depreciaciones	\$ 3,33		
Energía Eléctrica	\$ 1,44		
Servicio Telefónico	\$ 3,63		
Internet	\$ 12,72		
Gastos de Distribución		\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86		
Depreciaciones	\$ 208,33		
Diésel	\$ 60,00		
Utilidad Operacional			\$ 113,31
(-) Gastos no operacionales			\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio			\$ 113,31
GERENTE		CONTADORA	
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M	

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.14: Estado de Pérdidas y Ganancias de Familiar - Chocho Salaíto Funda de 500 gramos.

Empresa Nutriproductos
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)
Diciembre 2016

Ventas			\$ 3.206,65
(-) Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
(=) Utilidad bruta			\$ 1.188,62
(-) Gastos Operacionales			\$ 990,55
Gastos Administrativos		\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25		
Depreciaciones	\$ 3,33		
Energía Eléctrica	\$ 1,44		
Servicio Telefónico	\$ 3,63		
Internet	\$ 12,72		
Gastos de Distribución		\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86		
Depreciaciones	\$ 208,33		
Diésel	\$ 60,00		
Utilidad Operacional			\$ 198,07
(-) Gastos no operacionales			\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio			\$ 198,07
GERENTE		CONTADORA	
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M	

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.15: Estado de Pérdidas y Ganancias de Económico - Chocho Salaíto Funda de 250
gramos.

Empresa Nutriproductos
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)
Diciembre 2016

Ventas			\$ 3.349,93
(-) Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
(=) Utilidad bruta			\$ 1.331,90
(-) Gastos Operacionales			\$ 990,55
Gastos Administrativos		\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25		
Depreciaciones	\$ 3,33		
Energía Eléctrica	\$ 1,44		
Servicio Telefónico	\$ 3,63		
Internet	\$ 12,72		
Gastos de Distribución		\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86		
Depreciaciones	\$ 208,33		
Diésel	\$ 60,00		
Utilidad Operacional			\$ 341,35
(-) Gastos no operacionales			\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio			\$ 341,35
GERENTE		CONTADORA	
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M	

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.16: Estado de Pérdidas y Ganancias de Escolar - Chocho Saláito Funda de 60 gramos.

Empresa Nutriproductos			
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)			
Diciembre 2016			
Ventas			\$ 3.430,65
(-) Costo de Producción y Ventas			\$ 2.018,03
(=) Utilidad bruta			\$ 1.412,62
(-) Gastos Operacionales			\$ 990,55
Gastos Administrativos		\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25		
Depreciaciones	\$ 3,33		
Energía Eléctrica	\$ 1,44		
Servicio Telefónico	\$ 3,63		
Internet	\$ 12,72		
Gastos de Distribución		\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86		
Depreciaciones	\$ 208,33		
Diésel	\$ 60,00		
Utilidad Operacional			\$ 422,07
(-) Gastos no operacionales			\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio			\$ 422,07
GERENTE		CONTADORA	
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M	

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.17: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Funda de 100 gramos.

Empresa Nutriproductos		
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)		
Diciembre 2016		
Ventas		\$ 6.332,09
(-) Costo de Producción y Ventas		\$ 4.111,74
(=) Utilidad bruta		\$ 2.220,34
(-) Gastos Operacionales		\$ 990,55
Gastos Administrativos	\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25	
Depreciaciones	\$ 3,33	
Energía Eléctrica	\$ 1,44	
Servicio Telefónico	\$ 3,63	
Internet	\$ 12,72	
Gastos de Distribución	\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86	
Depreciaciones	\$ 208,33	
Diésel	\$ 60,00	
Utilidad Operacional		\$ 1.229,79
(-) Gastos no operacionales		\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio		\$ 1.229,79
GERENTE		CONTADORA
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.18: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Papitas Crocantes de 100 . . .
gramos.

Empresa Nutriproductos		
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)		
Diciembre 2016		
Ventas		\$ 6.426,87
(-) Costo de Producción y Ventas		\$ 4.943,74
(=) Utilidad bruta		\$ 1.483,12
(-) Gastos Operacionales		\$ 990,55
Gastos Administrativos	\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25	
Depreciaciones	\$ 3,33	
Energía Eléctrica	\$ 1,44	
Servicio Telefónico	\$ 3,63	
Internet	\$ 12,72	
Gastos de Distribución	\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86	
Depreciaciones	\$ 208,33	
Diésel	\$ 60,00	
Utilidad Operacional		\$ 492,57
(-) Gastos no operacionales		\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio		\$ 492,57
GERENTE		CONTADORA
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.19: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos.

Empresa Nutriproductos		
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)		
Diciembre 2016		
Ventas		\$ 6.720,68
(-) Costo de Producción y Ventas		\$ 3.652,54
(=) Utilidad bruta		\$ 3.068,14
(-) Gastos Operacionales		\$ 990,55
Gastos Administrativos	\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25	
Depreciaciones	\$ 3,33	
Energía Eléctrica	\$ 1,44	
Servicio Telefónico	\$ 3,63	
Internet	\$ 12,72	
Gastos de Distribución	\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86	
Depreciaciones	\$ 208,33	
Diésel	\$ 60,00	
Utilidad Operacional		\$ 2.077,58
(-) Gastos no operacionales		\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio		\$ 2.077,58
GERENTE		CONTADORA
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.20: Estado de Pérdidas y Ganancias de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos.

Empresa Nutriproductos		
Estado de Pérdidas y Ganancias (Propuesto)		
Diciembre 2016		
Ventas		\$ 5.278,57
(-) Costo de Producción y Ventas		\$ 3.362,14
(=) Utilidad bruta		\$ 1.916,42
(-) Gastos Operacionales		\$ 990,55
Gastos Administrativos	\$ 527,36	
Sueldos	\$ 506,25	
Depreciaciones	\$ 3,33	
Energía Eléctrica	\$ 1,44	
Servicio Telefónico	\$ 3,63	
Internet	\$ 12,72	
Gastos de Distribución	\$ 463,19	
Sueldos	\$ 194,86	
Depreciaciones	\$ 208,33	
Diésel	\$ 60,00	
Utilidad Operacional		\$ 925,87
(-) Gastos no operacionales		\$ 0,00
(=) Utilidad del Ejercicio		\$ 925,87
GERENTE		CONTADORA
ING. MARÍA DE LOURDES PEÑALOZA		SRTA. JENNY M

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Aplicación de los Índices de Rentabilidad

Seguidamente se presenta la aplicación de los índices de rentabilidad que generalmente , muestra la capacidad de producir o generar un beneficio adicional sobre la inversión realizada.

Cuadro 5.21: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Granel – Chocho Salaíto
Funda de 2000 gramos para Nutriproductos .

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 3.121,89 - \$ 2.018,03
	\$ 3.121,89
	0,354 35 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 113,31
	\$ 3.121,89
	0,036 4 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 113,31
	\$ 3.121,89
	0,036 4 %

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.22: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Familiar –Chocho Saláto
 Funda de 500 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 3.206,65 - \$ 2.018,03
	\$ 3.206,65
	0,371 37 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 198,07
	\$ 3.206,65
	0,062 6 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 198,07
	\$ 3.206,65
	0,062 6 %

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.23: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Económico –Chocho Saláito Funda de 250 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 3.349,93 - \$ 2.018,03
	\$ 3.349,93
	0,398 40 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 341,35
	\$ 3.349,93
	0,102 10 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 341,35
	\$ 3.349,93
	0,102 10 %

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.24: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Escolar –Chocho Salaíto
Funda de 60 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 3.430,65 - \$ 2.018,03
	\$ 3.430,65
	0,412 41 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 422,07
	\$ 3.430,65
	0,123 12 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 422,07
	\$ 3.430,65
	0,123 12 %

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.25: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix
Funda de 100 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 6.332,09 - \$ 4.111,74
	\$ 6.332,09
	0,351 35 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 1.229,79
	\$ 6.332,09
	0,194 19 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 1.229,79
	\$ 6.332,09
	0,194 19 %

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.26: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaito Mix Papitas Crocantes de 100 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 6.426,87 - \$ 4.943,74
	\$ 6.426,87
	0,231 23 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 492,57
	\$ 6.426,87
	0,077 8 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 492,57
	\$ 6.426,87
	0,077 8 %

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.27: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 80 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 6.720,68 - \$ 3.652,54
	\$ 6.720,68
	0,457 46 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 2.077,58
	\$ 6.720,68
	0,309 31 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 2.077,58
	\$ 6.720,68
	0,309 31 %

Fuente: Empresa Nutriproductos
Elaborado por: Molina, J (2016)

Cuadro 5.28: Cálculo de los Índices de Rentabilidad de Chocho Salaíto Mix Tarrina de 150 gramos para Nutriproductos.

ÍNDICES	SUGERIDO
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	(Ventas - Costos de Ventas)
	Ventas Netas
	\$ 5.278,57 - \$ 3.362,14
	\$ 5.278,57
	0,363 36 %
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	Utilidad Operativa
	Ventas Netas
	\$ 925,87
	\$ 5.278,57
	0,175 18 %
MARGEN DE UTILIDAD NETA	Utilidad Neta
	Ventas Netas
	\$ 925,87
	\$ 5.278,57
	0,175 18 %

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

5.3.4. Fase 4 : Actividades Operacionales Finales

Una vez que se adapte el sistema de costos por procesos en la empresa Nutriproductos para la elaboración de los ocho productos alimenticios clasificados por tamaño o gramos y envases, aplicando los cálculos adecuados se llegó a las siguientes conclusiones y recomendaciones.

Conclusiones:

En conclusión mediante el sistema de costos por procesos se logró determinar de manera adecuada, clara y precisa los costos de producción (materia prima directa , mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) para la elaboración de los productos alimenticios.

A través de este sistema la empresa podrá controlar los recursos humanos, financieros y materiales en cada uno de los procesos productivos, que permitan determinar de una manera más rápida y eficiente el precio de venta de sus productos.

También con la aplicación de este sistema se puede obtener el estado de producción y ventas , mostrándonos cuanto se invierte mensualmente para la elaboración de los productos alimenticios y el estado de pérdidas y ganancias si produjeron utilidades los mismos.

Se logró determinar la rentabilidad real de la empresa Nutriproductos, considerando todos los aspectos necesarios e importantes para realizar dicho análisis , que permitió observar que gracias a dicho sistema dentro de sus operaciones se pudo producir o generar un beneficio adicional sobre la inversión realizada.

Por lo tanto el sistema de costos por procesos permitirá a la empresa mejorar en la toma de decisiones en ventas , permitiendo cambios necesarios que proporcionaran grandes innovaciones y óptimos ingresos.

Recomendaciones:

Nutriproductos debe implementar el sistema de costos por procesos dentro de los procesos productivos , para que sus operaciones estén debidamente encaminadas hacia una mejora continua.

Es necesario que la empresa utilice los formatos propuestos, que permita un control adecuado de los costos incurridos para la elaboración de los productos alimenticios.

Es recomendable que la empresa optimice tiempo y recursos utilizando dicho sistema de costos, para administrar de manera adecuada al personal , dinero y elementos dentro de la planta productiva con el fin de mejorar las utilidades obtenidas.

Es imprescindible que la gerente general ponga en práctica el sistema de costos por procesos , para que incremente sus ingresos y permita una expansión y crecimiento empresarial.

Es importante que la empresa tome decisiones claras y concretas dentro de sus operaciones y procesos, poniendo en práctica el sistema de costos por procesos con el fin de mejorar como empresa industrial.

5.4. Administración

El sistema de costos por procesos lo manejará la contadora de la empresa con la vigilancia de la gerente general y del supervisor , para un control adecuado de los costos de la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que se utilizan en la elaboración de los productos alimenticios.

Además el sistema permitirá mejoras a largo plazo para la empresa, con la ayuda de los documentos apropiados para el control preciso de los costos en cada proceso productivo.

Es importante mencionar la implementación de dicho sistema para la empresa Nutriproductos , ya que permitirá obtener información clara , precisa y confiable de todo el proceso productivo para toma de decisiones de optimización de recursos humanos, financieros y materiales.

Por lo tanto con el uso adecuado y permanente del sistema de costos por procesos , la empresa tendrá una mejora continua en cuanto al incremento de sus ingresos y la utilización de los activos fijos que posee para que ésta funcione eficientemente.

5.5. Previsión de la Evaluación

Cuadro 5.29: Previsión de la Evaluación de la Propuesta a Nutriproductos.

Aspectos para el Plan de Evaluación	Elementos y / o Recursos Técnicos en el Proceso de Evaluación
1.- ¿Quiénes solicitan evaluar?	La Gerente General.
2.- ¿Por qué evaluar ?	Para establecer el progreso del sistema dentro de la empresa Nutriproductos.
3.- ¿Para qué evaluar?	Para contribuir con el logro de los objetivos y metas de la empresa Nutriproductos.
4.- ¿Qué evaluar?	El Sistema de Costos por Procesos.
5.- ¿Quién evalúa?	La Gerente General y el Supervisor.
6.- ¿Cuándo evaluar?	Mensualmente.
7.- ¿Cómo evaluar?	Mediante Lista de Verificación – Check List
8.- ¿Con que evaluar?	Recursos humanos, financieros y materiales.

Fuente: Empresa Nutriproductos

Elaborado por: Molina, J (2016)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS




- Arias Montoya, L., Portilla de Arias, L. M., & Fernández Henao, S. A. (19 de Mayo de 2016). *La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos*. Obtenido de file:///C:/Users/pcs/Downloads/Dialnet-LaDistribucionDeCostosIndirectosDeFabricacionFacto-4541515.pdf
- Asesor Empresarial. (19 de Mayo de 2016). Plan Contable General Empresarial Aplicación por Sectores - Empresa Industrial. *Asesoría Especializada*, 56.
- Bernal Torres, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación - Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales* (Tercera ed.). Bogotá, Colombia: Pearson Educación de Colombia Ltda.
- Carratalá, J. M., & Albano, H. O. (2012). *Gerenciamiento Estratégico de Costos. Herramientas prácticas para los procesos de reducción de costos* (Primera ed.). (Alfaomega S.A, Ed.) México: Comicon.
- Código de Trabajo*. (18 de 10 de 2005). Obtenido de <http://www.justicia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/CODIGO-DEL-TRABAJO.pdf>
- Consejo de Normas Internaciones de Contabilidad (IASB). (1 de Enero de 2013). Norma Internacional de Contabilidad 2. *Inventarios*, 16.
- Constante Manzano, M. P. (2016). *Los costos de producción y la rentabilidad de la fábrica de Calzado Palmes*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Core Business Ekos. (Septiembre de 2015). *La industria en Ecuador*. Obtenido de <http://www.ekosnegocios.com/revista/pdfTemas/1300.pdf>
- Cuervo Tafur, J., Osorio Agudelo, J. A., & Duque Roldán, M. (2013). *Costeo basado en actividades ABC. Gestión basada en actividades ABM*. (Segunda ed.). Bogotá: Ecoe.
- Cuevas Villegas, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos. Enfoque gerencial y de gestión* (Tercera ed.). Colombia: Pearson Educación.
- Díaz Santana, J. (2010). *Costos Industriales sin Contabilidad* (Primera ed.). México: Pearson Educación.
- Escribano Navas , M., & Jiménez García , A. (2014). *Análisis Contable y Financiero* (Primera ed.). Bogotá, Colombia: IC-Ediciones de la U.
- García Colín, J. (2008). *Contabilidad de Costos* (Tercera ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.

- Guato Caiza, A. J. (2013). *Los Costos de Producción por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Dextex Urban de la ciudad de Pelileo en el segundo semestre del año 2011*. Ambato, Ecuador : Universidad Técnica de Ambato.
- Guevara Gavilánez, P. F. (2015). *Los costos de producción y la rentabilidad en la empresa ECUAMATRIZ Cía. Ltda.* Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Herrera Espinosa, L., Medina Freire, A., & Naranjo López , G. (2008). *Tutoría de la Investigación Científica- Guía para elaborar en forma amena el trabajo de graduación* (Primera ed.). Quito, Ecuador: Diemerino.
- Jácome Jácome, L. A. (2015). *Los Costos de Producción y la fijación de los precios de venta en la empresa Impactex*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Ley de Defensa del Artesano*. (7 de 9 de 1998). Obtenido de http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/ecuador/ecuador_decreto_1061_B_26_01_1998_spa_orof.pdf
- López Lascano, M. E. (2016). *El control de los procesos y los costos de producción en la empresa productora de cortes cosidos para calzado KUMARA S.A.* Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- López Vera , D. I. (2012). *Diseño de un Sistema de Costos que Maximice la Productividad de la empresa de Velas Ocipsa de la ciudad de Ambato. Tesis Inedita*. Ambato, Ecuador: Facultad de Ciencias Administrativas. Universidad Técnica de Ambato.
- Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad. (Mayo de 2014). *Agendas para la Transformación Productiva Territorial: Provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-TUNGURAHUA.pdf>
- Ministerio de Industrias y Productividad. (Agosto de 2013). *Estudios Industriales de la micro, pequeña y mediana empresa*. (Flacso, Ed.) Obtenido de http://www.industrias.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/08/ESTUDIOS_INDUSTRIALES_MIPYMES.pdf
- Morejón Araujo, D. M. (2014). *La Determinación del costo de producción y el precio de venta al público en la Asociación Agropecuaria “Mulanleo” parroquia Pilahuín*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.

- Moyolema Manotoa, B. P. (2016). *Los costos de producción y la fijación de precios de la empresa Indu Jeans*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Niño Rojas, V. M. (2011). *Metodología de la Investigación- Diseño y Ejecución* (Primera ed.). Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.
- Ocaña Naranjo, A. E. (2016). *Costos de producción y la rentabilidad en la empresa Manufacturas de Cuero Calzafer Cía. Ltda., de la ciudad de Ambato*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Pérez Solis , M. S. (2012). *Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la florícola Rosalquez S.A., en el segundo semestre del año 2010*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Rincón Soto, C. A. (2011). *Costos para PYME* (Primera ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe.
- Rincón Soto, C. A., & Villarreal Vásquez, F. (2010). *Costos. Decisiones empresariales* (primera ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe.
- Rodríguez Morales, L. (2012). *Análisis de Estados Financieros - Un Enfoque en la Toma de Decisiones* (Primera ed.). México: McGraw-Hill / Interamericana.
- Sánchez Sánchez, M. E. (2015). *El Sistema de Costos y la Rentabilidad en la Avícola los Andes*. Ambato, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato .
- Sinisterra , G., & Polanco, L. (2007). *Contabilidad Administrativa* (Tercera ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe.
- Tamayo y Tamayo , M. (2004). *El Proceso de la Investigación Científica* (Quinta ed.). (Grupo Noriega, Ed.) México: Limusa S.A.
- Torres Salinas, A. (2010). *Contabilidad de Costos. Análisis para la toma de decisiones* (Tercera ed.). México: McGraw-Hill/Interamericana .
- Zapata Sánchez, P. (2007). *Contabilidad de Costos* (Cuarta ed.). Bogotá, Colombia: Mc Graw Hill Interamericana.
- Zapata Sánchez, P. (2015). *Contabilidad de Costos- Herramienta para la toma de decisiones*. (Segunda ed.). Bogotá, Colombia: Alfaomega Colombiana S.A.

A N N E X O S

Anexo 1

	REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES	 <i>...le hace bien al país!</i>	
NÚMERO RUC:	1801086685001		
APELLIDOS Y NOMBRES:	PEÑALOZA IZURIETA MARIA DE LOURDES		
NOMBRE COMERCIAL:	NUTRIPRODUCTOS		
CLASE CONTRIBUYENTE:	OTROS	OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:	NO
CALIFICACIÓN ARTESANAL:	610	NÚMERO:	S/N
FEC. NACIMIENTO:	23/12/1958	FEC. INICIO ACTIVIDADES:	08/11/1999
FEC. INSCRIPCIÓN:	24/04/2003	FEC. ACTUALIZACIÓN:	27/06/2016
FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:		FEC. REINICIO ACTIVIDADES:	
ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL			
PRODUCCION DE CEREALES			
DOMICILIO TRIBUTARIO			
Provincia: TUNGURAHUA Canton: AMBATO Parroquia: HUACHI CHICO Calle: AV. LOS CHASQUIS Numero: S/N Interseccion: PASAJE INTERIOR Referencia: A TRES CUADRAS DE LA IMPORTADORA MAYORGA, CASA DE TRES PISOS, ENLUCIDA Telefono: 032846293 Email: nutriproductos@hotmail.com Celular: 0980339064			
DOMICILIO ESPECIAL			
SN			
OBLIGACIONES TRIBUTARIAS			
* DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA			
# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS			
# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	2	ABIERTOS	2
JURISDICCIÓN	\ ZONA 3\ TUNGURAHUA	CERRADOS	0
			
Código: RIMRUC2017000003576			
Fecha: 03/01/2017 14:22:48 PM			



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NÚMERO RUC: 1801086685001
APELLIDOS Y NOMBRES: PEÑALOZA IZURIETA MARIA DE LOURDES

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

No. ESTABLECIMIENTO: 001 Estado: ABIERTO - MATRIZ FEC. INICIO ACT.: 08/11/1999
NOMBRE COMERCIAL: NUTRIPRODUCTOS FEC. CIERRE: FEC. REINICIO:
ACTIVIDAD ECONÓMICA:
PRODUCCION DE YOGURTH
ELABORACION Y CONSERVACION DE LEGUMBRES MEDIANTE ENVASES HERMETICOS
PRODUCCION DE CEREALES
ELABORACION DE CHIFLES Y SNACKS
CULTIVO DE PRODUCTOS AGRICOLAS
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: TUNGURAHUA Canton: AMBATO Parroquia: JUAN BENIGNO VELA Barrio: LA VICTORIA Calle: VIA AGUAJAN Numero: S/N Referencia: A CUATRO CUADRAS DE LA ESCUELA ALBORNOZ, GALPON DE UN PISO, ENLUCIDO Kilometro: 7 1/2 Telefono Trabajo: 033062618 Email: nutriproductos@hotmail.com Celular: 0980339064

No. ESTABLECIMIENTO: 002 Estado: ABIERTO - LOCAL COMERCIAL FEC. INICIO ACT.: 03/05/2013
NOMBRE COMERCIAL: NUTRIPRODUCTOS FEC. CIERRE: FEC. REINICIO:
ACTIVIDAD ECONÓMICA:
VENTA AL POR MAYOR Y MENOR DE PRODUCTOS DE CONSUMO MASIVO
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: TUNGURAHUA Canton: AMBATO Parroquia: HUACHI CHICO Calle: AV. LOS CHASQUIS Numero: S/N Interseccion: PASAJE INTERIOR Referencia: A TRES CUADRAS DE LA IMPORTADORA MAYORGA, CASA DE TRES PISOS, ENLUCIDA Celular: 0980339064 Email: nutriproductos@hotmail.com Telefono Domicilio: 032846293



Código: RIMRUC2017000003576
Fecha: 03/01/2017 14:22:48 PM

Anexo 2



REPÚBLICA DEL ECUADOR
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPALIDAD DE AMBATO

REGISTRO DE ARTESANOS



Nº 003584

Señor(a).

PEÑALOZA IZURIETA MARIA DE LOURDES

CIU.- 357550

Ciudad.-

De mis consideraciones:

De conformidad a la documentación que adjunta, me permito comunicar a Usted que la oficina de Rentas Municipales ha procedido a registrar su negocio de: **PRODUCCION DE YOGURT, CEREALES**

RAZON SOCIAL : NUTRIPRODUCTOS

A PARTIR DE : 12/03/2015

REGISTRO Nº 2572-9

UBICADO EN : JUAN. B. VELA BARRIO LA VICTORIA VIA A AGUAJAN

Como ARTESANO CALIFICADO según : MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD Nº 610

Debo recordarle que debe presentar en la Sección Rentas del Departamento Financiero la documentación necesaria para actualizar los datos de su Artesanía.

De producirse la venta, liquidación, quiebra y/u otro motivo similar de su Actividad; deberá comunicar de este particular por escrito a la Dirección Financiera para disponer la eliminación de su nombre de los catastros y registros correspondientes, así como en el caso de incrementar su negocio con artículos que no son de su producción, es de su obligación realizar la Declaración, caso contrario se considerará en el Catastro de Comerciantes para el cobro respectivo de impuestos con capitales presuntivos y más recargos de Ley.

ACTUALIZAR : 12-MARZO -2018

Atentamente,


DIRECTORA FINANCIERA



Elaborado por: GKTY2004

21-JUL-15 10:35 AM

PAGINA NRO. 1

Anexo 3



CERTIFICADO DE CAPITAL

Nº **MIPRO-012 -CRT-15**

AMBATO 12 DE MARZO 2015

FECHA:

El suscrito Director Regional del Ministerio de Industrias y Competitividad de la Zona Centro Sur y Sur Oriente Ambato CERTIFICA:

Que el Señor (a): **MARIA DE LOURDES PEÑALOZA IZURIETA**.....propietario

del taller artesanal.....**NUTRIPRODUCTOS**.....ubicado

en.....**AMBATO: VIA A AGUAJAN BARRIO LA VICTORIA**..... cuya actividad

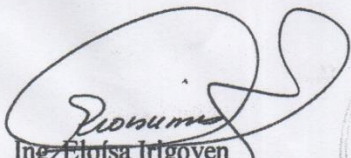
es.....**ELABORACION DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS**..... se encuentra
DIVERSOS

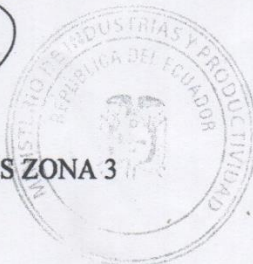
CALIFICADO al amparo de la Ley de Fomento Artesanal, mediante.

Acuerdo Nº 610AC..... **7 DE NOVIEMBRE DE 2013**

Y de conformidad al informe de evaluación que reposa en el archivo de esta Dirección, el valor total de sus activos fijos (excluidos edificios y terrenos) es de **11.630,00**

LO CERTIFICO:


Ing. **Eloisa Irigoyen**
DIRECTORA DE MIPYMES ZONA 3
mt.





Anexo 4

Universidad Técnica de Ambato
Facultad de Contabilidad y Auditoría
Carrera de Contabilidad y Auditoría
Lista de Verificación – Check List



Objetivo

Identificar las formas y mecanismos de determinación de costos de producción en la empresa Nutriproductos para demostración de falencias y aplicación de correctivos adecuados y necesarios.

Datos Informativos

Fecha: 20 de Junio del 2016

Género: M F

Edad: 57 años

Instrucción: Analfabeto Educación Básica Educación Media
Superior Incompleta Superior Completa Posgrado

Estado Civil: Soltero Casado Viudo
Divorciado Unión de Hecho

Cargo: Gerente General

Tiempo que labora en la empresa: 17 años

Ciudad de residencia: Ambato

Instrucciones

Lea detenidamente cada pregunta y marque con una (X), la respuesta que usted considere la correcta.

Preguntas:

Lista de Verificación – Check List				
		Si	No	
Costos de Producción	Elementos del Costo	4.1. Materia Prima Directa		
		1. ¿ Las materias primas directas están adecuadamente clasificadas en bodega?	1	
		2. ¿ Existe un alto nivel de endeudamiento de materias primas directas ?	1	
		3. ¿ Existe desperdicio de materias primas directas en el proceso productivo?	1	
		4. ¿ Realiza un control previo de las materias primas directas solicitadas antes de ingresar a la empresa?	1	
		5. ¿Las materias primas directas están protegidas y almacenadas contra robos y desastres?	1	
		6. ¿Determina los niveles de inventario compatible con los requerimientos de materias primas directas?	1	
		7. ¿ Hace uso de formatos para el control de ingresos y egreso de materias primas directas?	1	
		8. ¿ Elabora un presupuesto de compras de materias primas directas ?	1	
		9. ¿Existe un responsable para el control del ingreso de materias primas directas a bodega ?	1	
		10. ¿Aplica algún método de valoración del inventario de materias primas directas?		1
		TOTAL	9	1
			Si	No
			4.2. Mano de Obra Directa	
		1. ¿ Determina las horas estándar de mano de obra directa por cada unidad de los distintos productos alimenticios?		1
		2. ¿Se asigna a cada empleado las actividades que debe realizar diariamente?	1	
		3. ¿El costo de la mano de obra directa incluye provisiones sociales?		1
		4. ¿Las horas extras que los trabajadores	1	

	realizan forman parte del costo de la mano de obra directa?		
	5. ¿Aplica correctamente la política salarial vigente en el Ecuador ?	1	
	6. ¿ Se hace uso de formatos para el control de asistencia de los trabajadores en la empresa?	1	
	7. ¿ El costo de mano de obra directa tiene una asignación previo a la producción que se desea elaborar ?	1	
	8. ¿El personal operativo tiene conocimientos en limpieza, pelado, fritura, y envasado?	1	
	9. ¿El personal ha sido sometido a un proceso de evaluación de desempeño?		1
	10. ¿La empresa provee de vestuario e implementos para la elaboración de los productos alimenticios?	1	
	TOTAL	7	3
		Si	No
4.3. Costos Indirectos de Fabricación			
	1. ¿Identifica claramente cuáles son los Costos Indirectos de Fabricación que se utilizan en la elaboración de los productos alimenticios?	1	
	2. ¿Aplica alguna base de asignación para los Costos Indirectos de Fabricación y el costo que representan en los productos?		1
	3. ¿Existe un registro adecuado de los CIF?		1
	4. ¿La empresa contrata personal externo para mantenimiento de maquinaria y equipos?	1	
	5. ¿Se identifica los Costos Indirectos de Fabricación Fijos?	1	
	6. ¿Se identifica los Costos Indirectos de Fabricación Variables?	1	
	7. ¿Se considera las depreciaciones de los activos fijos para la determinación de los costos de producción?		1
	8. ¿Se realiza una revisión periódica de los pagos efectuados por servicios básicos utilizados en el proceso productivo?	1	

		9. ¿ La empresa realiza mantenimiento de los vehículos?	1	
		10. ¿Se utiliza una hoja de costos para controlar los Costos Indirectos de Fabricación dentro del proceso productivo?		1
		TOTAL	6	4

Gracias por su Colaboración

Anexo 5



Universidad Técnica de Ambato
Facultad de Contabilidad y Auditoría
Carrera de Contabilidad y Auditoría
Lista de Verificación – Check List



Objetivo

Analizar el nivel de rentabilidad en la empresa Nutriproductos para la definición de su situación financiera.

Datos Informativos

Fecha: 20 de Junio del 2016

Género: M F

Edad: 57 años

Instrucción: Analfabeto Educación Básica Educación Media
Superior Incompleta Superior Completa Posgrado

Estado Civil: Soltero Casado Viudo
Divorciado Unión de Hecho

Cargo: Gerente General

Tiempo que labora en la empresa: 17 años

Ciudad de residencia: Ambato

Instrucciones

Lea detenidamente cada pregunta y marque con una (X), la respuesta que usted considere la correcta.

Preguntas:

Lista de Verificación – Check List					
Rentabilidad	Económica (ROI)		Si	No	
		5.1. Rentabilidad del Activo			
		1. ¿ Las maquinarias de la empresa son pagadas en efectivo?			1
		2. ¿Los inventarios circulan permanentemente?	1		
		3. ¿ Las cuentas por cobrar se ha efectuado en su totalidad?			1
		4. ¿ Los activos fijos permiten obtener rendimientos óptimos en la producción?	1		
		TOTAL	2	2	
	Financiera (ROE)		Si	No	
		5.2. Margen de Utilidad Bruta			
		1. ¿ Las ventas obtenidas están en capacidad de cubrir los costos de producción?	1		
		2. ¿ Sus clientes están satisfechos con los precios de los productos que se vende en la empresa?	1		
		3. ¿ Considera usted que la rotación del personal ha disminuido la efectividad en las ventas?			1
		4. ¿ Considera usted que el costo de los productos ha incrementado las utilidades?			1
			TOTAL	2	2
				Si	No
		5.3. Margen de Utilidad Neta			
		1. ¿ Los gastos administrativos y de ventas realizados ayudan a obtener utilidades netas efectivas?			1
		2. ¿ Considera usted que las ventas actuales han disminuido su utilidad neta?			1
		3. ¿ Se controla frecuentemente el rendimiento del margen de utilidad neta?			1

		TOTAL	0	3
			Si	No
5.4. Rentabilidad del Patrimonio				
		1.- ¿ Considera usted que los bienes y derechos de la empresa solventan la posición financiera?		1
		2.- ¿ Considera usted que las deudas contraídas por empresa afecta a su estabilidad financiera y económica?		1
		3.- ¿ El rendimiento del capital ha permitido invertir en activos para la empresa?		1
		4.- ¿Existen normas o políticas para el manejo adecuado de las inversiones que realiza la empresa?		1
		5.- ¿Al momento de endeudarse, la empresa ha cumplido a cabalidad con el pago de sus compromisos financieros al banco?	1	
		6.- ¿Dispone la empresa de efectivo al instante para pagar los compromisos generados de su actividad productiva?		1
		7.- ¿Es adecuado el monto de la inversión para el giro normal del negocio?		1
		8.- ¿Conoce usted de algún evento o siniestro que haya afectado al patrimonio de la empresa?		1
		TOTAL	1	7

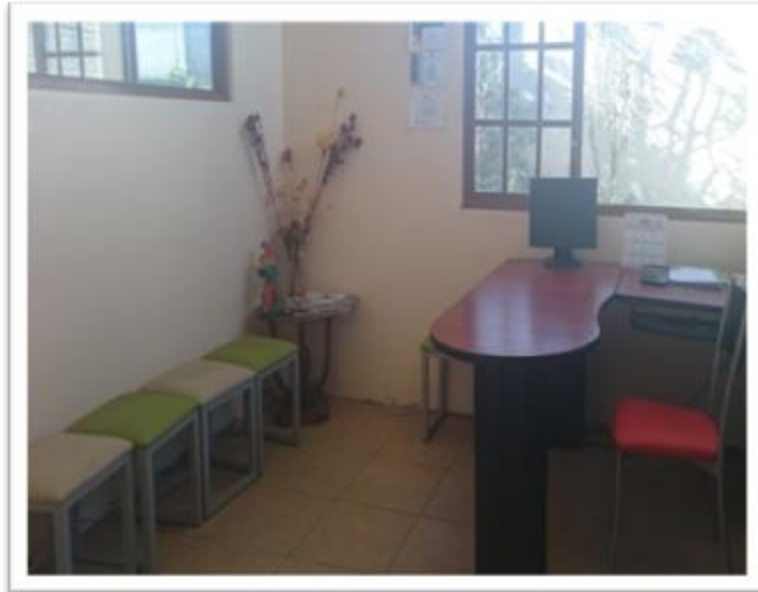
Gracias por su Colaboración

Anexo 6

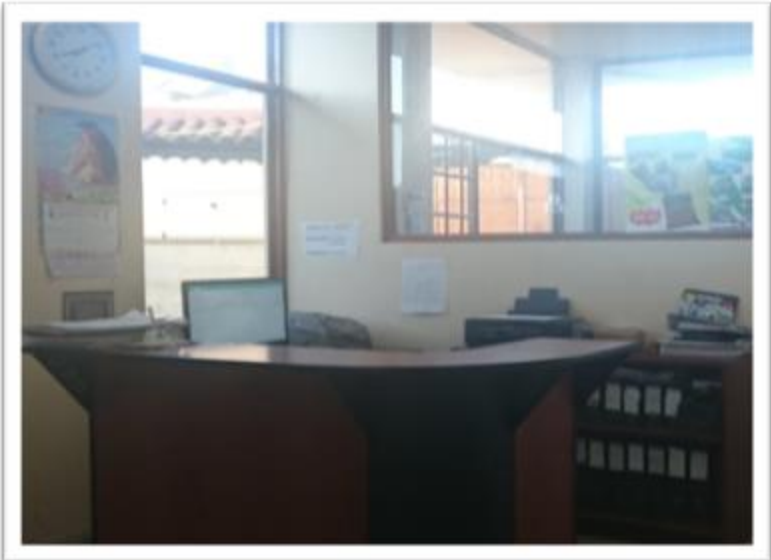
Bodega de Materias Primas



Oficina de la Administración



Oficina de Atención al Cliente



Frigorífico

