



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**  
**TRABAJO DE GRADO**

**TEMA:**

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO” DE LA PARROQUIA EL CARMELO, PROVINCIA DEL CARCHI”**

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**  
**INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A**

**AUTOR:**

**MORENO CARAPAZ MARCO PATRICIO**

**DIRECTOR:**

**DR. SARÁUZ, VINICIO Msc.**

**Ibarra, Enero 2015**

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad la implementación de un sistema de contabilidad y de costos para la industria de lácteos “El Gran queso” de la parroquia El Carmelo, provincia del Carchi. El objetivo es mejorar la organización y manejo de la información contable de la industria para que pueda ser más competitiva. En el primer capítulo se detalla el diagnóstico situacional de la industria donde se puede identificar, sus antecedentes, la localización, los objetivos de la investigación, los indicadores e instrumentos. Adicionalmente se establece la matriz FODA para reconocer los factores internos y externos que afectan o favorecen a la entidad. Este capítulo sirve para demostrar la factibilidad de la investigación en el campo determinado. El segundo capítulo describe las bases teóricas y científicas de temas relacionados con la presente investigación. Las mismas describen aspectos explicativos relacionados con la investigación para ayudar a comprender de mejor manera el contenido del presente trabajo. En el tercer capítulo consta el proceso de implementación del sistema contable para la industria de lácteos “El Gran Queso”. En este capítulo se describe específicamente todas las etapas que se desarrollan para la implementación del sistema contable. Finalmente en el cuarto capítulo se detalla los impactos generados por la implementación del sistema contable en la industria y el entorno donde se desarrolla.

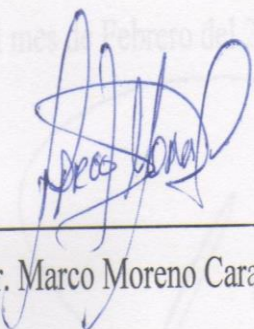
## ABSTRACT

The present research work has the purpose of implementing an accounting system and cost for the dairy industry "El gran queso" located in the parish of El Carmelo, province of Carchi. The objective is to improve the organization and management of accounting information in the industry so it can be more competitive. In the first chapter the situational analysis of the industry where you can identify your background, location, research objectives, indicators and instruments is detailed. Additionally, the FODA matrix is established to recognize the internal and external factors affecting the company. This chapter serves to demonstrate the feasibility of research. The second chapter describes the theoretical and scientific bases of issues related to the present investigation. Such bases are obtained from formal sources and renowned authors. These describe explanatory aspects of research to help better understand the content. In the third chapter is the process of implementing the accounting system for the dairy industry "El gran queso". This chapter specifically describes all the steps that are developed for the implementation of the accounting system, including the structural organization from the submission of the financial statements. Finally, in the fourth chapter the impacts generated by the implementation of the accounting system in the dairy industry "El gran queso" and your environment develops detailed.

**AUTORÍA**

Yo, **Marco Patricio Moreno Carapaz**, portador de la cédula de identidad 100413030-6, declaro bajo juramento que el trabajo desarrollado es de mi autoría, **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO” DE LA PARROQUIA EL CARMELO, PROVINCIA DEL CARCHI”** que no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y, se ha respetado las diferentes fuentes y referencias bibliográficas tomadas en cuenta en este documento.

en la ciudad de Ibarra a los 19 días del mes de Febrero del 2015



---

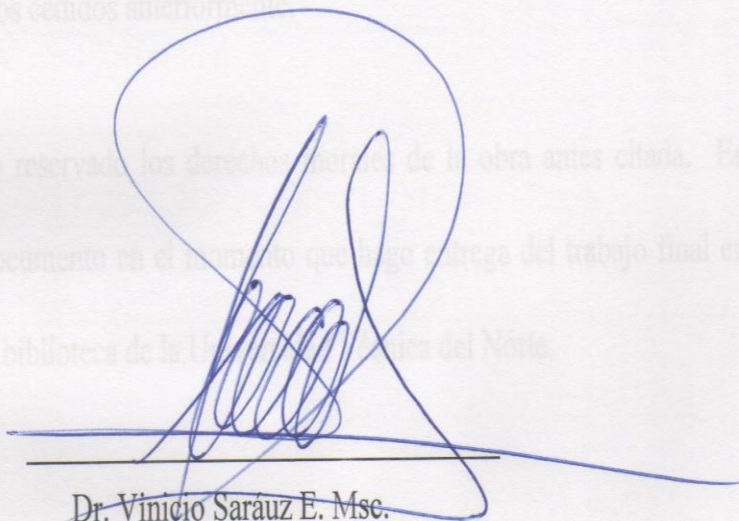
Sr. Marco Moreno Carapaz.

C.C.100413030- 6

**CERTIFICACIÓN**

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por el egresado **Marco Patricio Moreno Carapaz**, para optar por el título de **INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.**, cuyo tema es **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO” DE LA PARROQUIA EL CARMELO, PROVINCIA DEL CARCHI”**. Considero que el presente trabajo reúne requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los 19 días del mes de Febrero del 2015

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized loop at the top and several smaller loops below, all contained within a horizontal line.

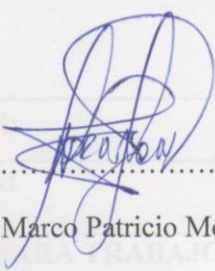
Dr. Vinicio Saráuz E. Msc.

C.C. 1002248225

## CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, **Marco Patricio Moreno Carapaz** con Cédula de Ciudadanía N° 100413030-6, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4,5, y 6, en calidad de autor del Trabajo de Grado denominado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO” DE LA PARROQUIA EL CARMELO, PROVINCIA DEL CARCHI”**, que ha sido desarrollado para optar por el título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría, CPA., en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autor no reservado los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

  
.....  
Sr. Marco Patricio Moreno Carapaz

C.C 100413030-6

Ibarra a los 19 días del mes de Febrero del 2015

**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD  
TÉCNICA DE L NORTE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA**

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	100413030-6		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Moreno Carapaz Marco Patricio		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle Nelson Dávila 3-31 – El Olivo - Ibarra		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>		<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0986080421
<b>DATOS DE LA OBRA</b>			
<b>TÍTULO:</b>	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO” DE LA PARROQUIA EL CARMELO, PROVINCIA DEL CARCHI		
<b>AUTOR:</b>	MORENO, C. Marco P.		
<b>FECHA:</b>	2015-02-19		
<b>SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO</b>			
<b>PROGRAMA:</b>	Pregrado	<input type="checkbox"/>	Posgrado <input type="checkbox"/>
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	Ingeniero en Contabilidad y Auditoría C.P.A.		
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	Dr. Vinicio Saráuz E. Msc.		

## 2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, **Marco Patricio Moreno Carapaz** con Cédula de Ciudadanía N°100413030-6 en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de obra y trabajo de grado descrito anteriormente, hago la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos. Para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

### 3. CONSTANCIAS

Yo como autor manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y soy el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asumo la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldré en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra a los 19 días del mes de Febrero del 2015

EL AUTOR

ACEPTACIÓN:



Sr. Marco Moreno Carapaz  
C.C 100413030-6



Ing. Bethy Chávez  
Jefe de Biblioteca

Facultado por resolución de Consejo Universitario \_\_\_\_\_



## DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado a Dios quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia quienes por ellos soy lo que soy. Para mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por apoyarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia y mi coraje para conseguir mis metas. A mis hermanos, por ser el incentivo para seguir adelante con este objetivo.

Finalmente a mis compañeros y compañeras por haberme permitido vivir junto a ellos grandes e inolvidables momentos dentro y fuera de esta dichosa institución.

Marco

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a la Universidad Técnica del Norte, a la escuela de Contabilidad y Auditoría por haberme permitido formar parte de esta gran institución para poder lograr este gran objetivo.

A mi director de tesis el Dr. Vinicio Saráuz por guiarme en cada paso que tuve que dar en el desarrollo de este proyecto.

A cada uno de los docentes que me enseñaron todo lo que hasta ahora sé, maestros que me impartieron sus conocimientos y experiencias para ser una mejor persona.

A mi tía, la señora Sonia Carapaz y su señor esposo Don Ulises Tobar así como sus hijos, por haberme permitido realizar la investigación dentro de su industria para generar el desarrollo de mi tesis.

A mis amigos, amigas, compañeros y a todas las personas que me incentivaron y me motivaron para seguir adelante con los objetivos de este propósito.

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN EJECUTIVO .....	ii
ABSTRACT .....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN .....	v
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	vi
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE L NORTE .....	vi
IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	vii
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE .....	viii
DEDICATORIA .....	ix
AGRADECIMIENTO .....	x
ÍNDICE GENERAL .....	xi
ÍNDICE DE TABLAS .....	xvii
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xx
JUSTIFICACIÓN .....	xxi
OBJETIVOS .....	xxii
Objetivo general.....	xxii
Objetivos específicos .....	xxii
CAPÍTULO I .....	23
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL .....	23
Antecedentes .....	23
Objetivos.....	24

Objetivo general.....	24
Objetivos específicos .....	24
Variables diagnósticas .....	25
Indicadores.....	25
Matriz de relación diagnóstica .....	26
Identificación de la población.....	27
Mecánica operativa .....	27
Información secundaria.....	29
Tabulación, análisis, evaluación de información.....	29
Entrevista dirigida a la propietaria de la industria de lácteos “EL GRAN QUESO” .....	29
Encuesta dirigida a los trabajadores de la industria de lácteos “EL GRAN QUESO” .....	32
Ficha de observación.....	40
Síntesis FODA .....	41
Estrategias: FO, FA, DO, DA .....	43
Determinación del problema diagnóstico .....	44
CAPÍTULO II.....	45
MARCO TEÓRICO.....	45
Contabilidad.....	45
Activo.....	45
Pasivo.....	45
Patrimonio.....	46
Proceso contable .....	46
Plan general de cuentas.....	47
Contabilidad de costos .....	47
Costo .....	48

Costo de producción .....	49
Gasto .....	51
Clasificación de los costos .....	52
Sistema.....	52
Flujograma .....	53
Organigrama .....	54
Sistema contable .....	54
La empresa .....	54
La industria .....	56
Leche.....	56
Queso .....	56
Proceso de producción del queso.....	58
CAPÍTULO III.....	63
PROPUESTA.....	63
Introducción .....	63
Objetivos de la propuesta.....	64
Objetivo general.....	64
Objetivos específicos .....	64
Estructura organizacional.....	64
Misión .....	64
Visión.....	64
Organigrama estructural.....	65
Organigrama funcional .....	66
Perfil del puesto .....	67
Flujogramas de procesos.....	76

Desarrollo del sistema de contabilidad general y de costos.....	79
Plan de cuentas.....	79
Descripción y dinámica de las principales cuentas contables.....	85
Estudio y control de costos .....	94
Costos indirectos de fabricación .....	115
Costos indirectos de fabricación presupuestados por el método de mínimos cuadrados .....	116
Presupuesto de los costos indirectos de fabricación con el método “Mínimos cuadrados” ..	117
Distribución de los costos indirectos de fabricación.....	122
Definición del costo total y costo unitario de los productos .....	123
Sistema de costos por órdenes de producción.....	129
Orden de producción.....	129
Hoja de costos .....	131
Costos de distribución.....	132
Gastos administrativos .....	132
Gastos de comercialización.....	133
Gastos de financiamiento .....	133
Costo total .....	134
Precio de venta .....	134
Estados financieros .....	135
Estado de situación financiera .....	136
Estado de costos de productos vendidos .....	137
Estado de resultados.....	138
Aspectos tributarios .....	139
La obligación tributaria.....	139
Registro único del contribuyente (RUC) .....	139

Impuestos .....	139
Impuesto al valor agregado (IVA) .....	140
Base imponible.....	140
Hecho generador .....	140
Tarifas del impuesto.....	140
Liquidación del impuesto.....	141
Crédito tributario.....	141
Declaración del impuesto.....	142
Impuesto a la renta .....	143
Renta global .....	143
Gastos deducibles.....	143
Base imponible.....	143
Renta global – Gastos deducibles = Base imponible .....	144
Ejercicio de aplicación .....	144
Registro contable de la compra:.....	154
Queso amasado .....	157
Queso de mesa .....	157
Queso picado.....	158
Registro contable de la transferencia de productos en proceso a productos terminados: .....	159
Queso amasado .....	159
Queso de mesa .....	160
Queso picado.....	160
CAPÍTULO IV.....	162
IMPACTOS .....	162
Impacto económico.....	163

Impacto social .....	164
Impacto educativo .....	165
Impacto ambiental.....	166
CONCLUSIONES .....	168
RECOMENDACIONES.....	169
BIBLIOGRAFÍA .....	170
FUENTES DE INTERNET .....	171
ANEXOS .....	172
ANEXO N° 1 .....	173
ANEXO N° 2 .....	175
ANEXO N° 3 .....	177



**ÍNDICE DE TABLAS**

1. Indicadores diagnósticos .....	25
2. Matriz de relación diagnóstica .....	26
3. Distributivo del personal .....	27
4. Tiempo de trabajo .....	32
5. Tipo de seguro.....	33
6. Beneficios de ley.....	34
7. Capacitaciones .....	35
8. Funciones de los trabajadores .....	36
9. Uniformes adecuados.....	37
10. Implementación de un sistema contable .....	38
11. Calificación de la dirección de la industria.....	39
12. Ficha de observación.....	40
13. Matriz FODA .....	42
14. Estrategias: FO, FA, DO, DA .....	43
15. Clasificación de los costos .....	52
16. Clasificación de las empresas .....	55
17. Beneficios y nutrientes del queso .....	57
18. Composición del queso .....	58
19. Plan general de cuentas .....	81
20. Aspectos a considerar en la orden de producción .....	97
21. Formato de orden de producción .....	98
22. Aspectos a considerar en la orden de requisición .....	99
23. Formato de orden de requisición.....	100
24. Aspectos a considerar en la orden de compra .....	101
25. Formato de orden de compra .....	102

26. Aspectos a considerar en el informe de recepción.....	103
27. Formato de informe de recepción .....	104
28. Aspectos a considerar en la tarjeta de bodega .....	105
29. Formato de tarjeta control de bodega.....	106
30. Aspectos a considerar en la tarjeta kardex .....	107
31. Formato de tarjeta KARDEX.....	108
32. Formato de nómina de fábrica .....	109
33. Aspectos a considerar en la tarjeta reloj .....	110
34. Formato de tarjeta reloj.....	111
35. Aspectos a considerar en la tarjeta de tiempo .....	112
36. Formato de tarjeta de tiempo .....	113
37. Formato de rol de pagos.....	115
38. Costos indirectos de fabricación históricos.....	118
39. Costos indirectos de fabricación históricos (resumen) .....	118
40. Nivel de producción histórico.....	119
41. Método de mínimos cuadrados .....	119
42. Costos indirectos de fabricación presupuestados.....	121
43. Plan de producción para el mes de julio .....	124
44. Requerimiento de materia prima según nivel de producción.....	125
45. Requerimiento de mano de obra directa .....	126
46. Asignación de los costos indirectos de fabricación .....	127
47. Hoja resumen de costos .....	128
48. Formato orden de producción .....	130
49. Formato de hoja de costos.....	131
50. Gastos administrativos proyectados.....	132
51. Gastos de ventas proyectados .....	133

52. Costo de distribución unitario .....	134
53. Costo total y costos total unitario.....	134
54. Precio de venta = Costo total unitario + % utilidad.....	135
55. Formato del estado de situación financiera.....	136
56. Formato del estado de costos .....	137
57. Formato del estado de resultados.....	138
58. Registro único del contribuyente (RUC) .....	139
59. Crédito tributario.....	141
60. Retención en la fuente del IVA.....	142
61. Renta global – Gastos deducibles = Base imponible.....	144
62. Registro contable de la transferencia de productos en proceso a productos terminados:	159
63. Venta del producto.....	161
64. Registro al costo de ventas.....	161
65. Niveles de impacto.....	162
66. Nivel de impacto económico .....	163
67. Nivel de impacto social.....	164
68. Nivel de impacto educativo .....	166
69. Nivel de impacto ambiental .....	167

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

1. Tiempo de trabajo .....	32
2. Tipo de seguro.....	33
3. Beneficios de ley.....	34
4. Capacitaciones .....	35
5. Funciones de los trabajadores .....	36
6. Uniformes adecuados.....	37
7. Implementación de un sistema contable .....	38
8. Calificación de la dirección de la industria.....	39
9. Organigrama estructural.....	65
10. Organigrama funcional .....	66
11. Flujograma del proceso de compras .....	76
12. Flujograma del proceso de producción .....	77
13. Flujograma del proceso de ventas.....	78
14. Elementos del costo .....	94
15. Flujograma del ciclo de la materia prima directa.....	96

## JUSTIFICACIÓN

Las razones por las cuales existe el interés de realizar esta investigación, entre otras, son las siguientes:

- Por cuanto la organización de la empresa es bastante elemental, se necesita una estructuración administrativa acorde a los adelantos de la administración moderna, donde se optimiza todos los recursos al máximo y se obtiene productos de alta calidad.
- Porque el manejo de la información que se genera en la industria, no se logra registrar y consecuentemente, no se consigue conocer los resultados de las actividades financieras.
- Debido a que el manejo de los costos incurridos no son bien identificados y controlados, la investigación pretender monitorear cada uno de ellos, evaluar su influencia en el producto final y así establecer el costo unitario y un nivel de utilidad que beneficie a la empresa.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

Elaborar un sistema de contabilidad general y de costos para la industria de lácteos “El gran queso” de la parroquia el Carmelo, provincia del Carchi.

### **Objetivos específicos**

- Realizar el diagnóstico situacional para conocer los antecedentes, establecer la matriz diagnóstica y a través de las técnicas de investigación, identificar los factores internos y externos que afecten o beneficien a la industria.
- Elaborar una base teórica que sustente la información del proyecto, a través de fuentes bibliográficas, documentales y digitales.
- Desarrollar la propuesta del sistema de contabilidad y costos para la industria de lácteos “El Gran queso”.
- Determinar los principales impactos que generará la implementación del proyecto de investigación.

## **CAPÍTULO I**

### **1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL**

#### **1.1. Antecedentes**

La provincia del Carchi se encuentra ubicada al norte del Ecuador en la frontera con Colombia. Su capital es la ciudad de Tulcán. Forma parte de la región 1; sus cantones son: Bolívar, Espejo, Mira, Montúfar, San Pedro de Huaca y Tulcán.

La parroquia el Carmelo forma parte del cantón Tulcán, y se encuentra localizado en la zona fría de la provincia, dentro de la parroquia, se desarrolla en gran nivel, la agricultura y la producción de leche. En la actualidad, la provincia del Carchi es la mayor productora de derivados lácteos del país.

Debido a la gran producción lechera, se han generado varios emprendimientos basados en la producción de queso y yogurt, un ejemplo de ellos, es la micro industria de lácteos “El Gran queso” cuya actividad principal es la producción de queso.

La industria lleva 5 años en funcionamiento, inició sus actividades en enero del 2009. Actualmente cuenta con 8 trabajadores. Su producción cada vez sigue aumentando y surge la necesidad de tecnificar sus procesos tanto administrativos, productivos y de control para generar una organización más moderna y eficiente.

En la actualidad la industria se administra de manera empírica, no se lleva registros contables y las relaciones con los trabajadores no tienen la formalidad correspondiente.

Adicionalmente, la administración no tiene un enfoque claro de la proyección que mantiene la entidad, es decir, no se puede apreciar si existe ganancia o pérdida y si el desarrollo que lleva la entidad es el apropiado para sus condiciones.

El proyecto propone implementar un sistema contable completo que le permita a la administración apoyarse en una herramienta para el control y buen manejo de la industria, que genere un nivel de organización más tecnificado y la toma decisiones acertadas.

El objetivo del proyecto es transformar la organización de la industria a una más tecnificada, generar una dirección con un enfoque claro, que planifique, que controle los movimientos y transacciones contables y que conozca la entidad para aprovechar las oportunidades que posee y pueda minimizar los efectos o desventajas.

## **1.2. Objetivos**

### **1.2.1. Objetivo general**

Desarrollar el diagnóstico situacional de la industria de lácteos a través de varias técnicas de investigación, para obtener un conocimiento general de las actividades contables – financieras y del control sobre los recursos humanos y materiales.

### **1.2.2. Objetivos específicos**

- Identificar el proceso administrativo de la industria de lácteos y su nivel organizacional.
- Obtener información sobre los aspectos contables y financieros que desarrolla la entidad.
- Identificar el tipo de producción que se desarrolla en la industria, y el proceso productivo.
- Determinar el control que se aplica sobre el talento humano



### 1.3. Variables diagnósticas

- Proceso administrativo
- Aspecto Contable
- Tipo de Producción
- Talento humano

### 1.4. Indicadores

**TABLA 1**

*Indicadores diagnósticos*

VARIABLE	INDICADORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Proceso Administrativo</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificación</li> <li>- Organización</li> <li>- Dirección</li> <li>- Control</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aspecto Contable</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentación y registro contable</li> <li>- Sistema contable</li> <li>- Estados Financieros</li> <li>- Costos</li> <li>- Precio de venta</li> <li>- Utilidad o pérdida</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tipo de Producción</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proceso productivo</li> <li>- Materiales e insumos</li> <li>- Equipo tecnológico</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Talento Humano</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones</li> <li>- Capacitaciones</li> <li>- Seguro de vida</li> <li>- Beneficios de ley</li> </ul>

Elaborado por: El Autor

## 1.5. Matriz de relación diagnóstica

**TABLA 2**

### *Matriz de relación diagnóstica*

OBJETIVO ESPECIFICO	VARIABLE	INDICADOR	TECNICA	TIPO DE INFORMACIÓN	FUENTE DE INFORMACIÓN
<b>Identificar el proceso administrativo de la industria de lácteos y su nivel organizacional.</b>	PROCESO ADMINISTRATIVO	Planificación	ENTREVISTA	PRIMARIA	Propietaria
		Organización			
		Dirección	ENCUESTA	PRIMARIA	Trabajador
		Control	OBSERVACIÓN	PRIMARIA	Instalaciones de la Industria
<b>Obtener información sobre los aspectos contables y financieros que desarrolla la entidad.</b>	ASPECTO CONTABLE	Documentación y registro contable	ENTREVISTA	PRIMARIA	Propietaria
		Sistema contable			
		Estados Financieros			
		Costos			
		Precio de venta			
		Utilidad o pérdida			
<b>Conocer el tipo de producción que se desarrolla en la industria, y el proceso productivo</b>	TIPO DE PRODUCCIÓN	Proceso productivo	OBSERVACIÓN	PRIMARIA	Instalaciones de la Industria
		Materiales e insumos	ENCUESTA	PRIMARIA	Trabajador
		Equipo tecnológico	OBSERVACIÓN	PRIMARIA	Instalaciones de la Industria
<b>Verificar el control que se aplica sobre los recursos humanos y materiales</b>	TALENTO HUMANO	Funciones	ENCUESTA	PRIMARIA	Trabajador
		Capacitaciones			
		Seguro de vida			
		Beneficios de ley			

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

## 1.6. Identificación de la población

### 1.6.1. Mecánica operativa

#### 1. Población o universo

La población identificada la componen 9 personas entre personal administrativo y trabajadores. La propietaria de la industria forma parte de la población ya que se investigará datos acerca de la administración y organización de la industria.

También los trabajadores formaron parte de la población ya que de ellos se pudo conseguir información acerca de la producción, el nivel de capacitaciones, sus funciones y responsabilidades así como el control que se designa a sus actividades.

#### Muestra

Al no tener un número elevado de personal dentro de la industria de lácteos, la muestra está compuesta por los mismos integrantes de la población que en este caso son 8 personas.

### Industria de lácteos “El gran queso”

**TABLA 3**

#### *Distributivo del personal*

NIVEL ADMINISTRATIVO
<b>Sra. Sonia Carapáz</b> <b>Sra. Sandra Carapaz</b> <b>Sr. William Carapáz</b>
NIVEL OPERATIVO
<b>Srta. Lucia Aguilar,</b> <b>Srta. Mayra Carapáz,</b> <b>Sra. Amanda Portilla,</b> <b>Sr. Ramiro Carapáz,</b> <b>Srta. Katherine Tobar,</b> <b>Sr. Jordan Tobar.</b>

Adicionalmente, se aplicó una ficha de observación para identificar temas relacionados a la estructura física, el proceso productivo, el nivel de organización y los activos muebles e inmuebles con los que cuenta la industria.

El proyecto no requiere de efectuar una muestra por cuanto va dirigido a la aplicación interna de la industria. En consecuencia, se aplicó las técnicas respectivas para el levantamiento de información al personal.

## **2. Información primaria**

Este tipo de información permitió recolectar datos de las fuentes de origen a través de las siguientes técnicas:

### **a) Entrevista**

La entrevista fue diseñada en base a un cuestionario y aplicada a la propietaria, con la finalidad de establecer los principales controles sobre los recursos, el manejo contable, la planificación y la administración en general.

### **b) Encuesta**

Se aplicó una encuesta a cada trabajador con el objetivo de determinar los aspectos de control sobre sus funciones así como su nivel de seguridad laboral, los beneficios que se le otorga, su nivel de capacitación además de su conformidad con la dirección de la industria.

### **c) Ficha de observación**

La ficha de observación fue aplicada para definir las principales condiciones físicas de la industria, los procesos que se desarrollan y su respectivo registro contable además del control que aplica.

### **1.6.2. Información secundaria**

La información secundaria sirve para tener una base de conocimiento sobre temas relacionados a la investigación. Este tipo de información fue recolectada de las siguientes fuentes:

- Libros de contabilidad y costos
- Tesis de sistemas contables
- Páginas web relacionadas a aspectos contables
- Leyes, normas y reglamentos que rigen la aplicación contable

### **1.7. Tabulación, análisis, evaluación de información**

#### **1.7.1. Entrevista dirigida a la propietaria de la industria de lácteos “EL GRAN QUESO”**

##### **1. ¿La industria se encuentra legalmente constituida?**

Actualmente, el negocio está en proceso de convertirse en una asociación, somos artesanos calificados y se cuenta con todos los permisos de funcionamiento además del registro sanitario de los productos y el R.U.C.

##### **2. ¿Hace cuánto tiempo la empresa está en funcionamiento?**

La empresa viene funcionando desde enero del 2009, empezamos con entregas a nivel local, luego pudimos abrir más mercado.

**3. ¿Existe planificación dentro de la industria?**

Realmente no, el giro de la empresa es rutinario excepto en fechas de mayor demanda donde se adquiera más materia prima y el volumen de ventas aumenta. Pero planificación no existe.

**4. ¿La industria maneja presupuestos de ventas y compras?**

No, la mayor parte de entregas se hace por pedido y la compra de materia prima e insumos se realiza de acuerdo a la cantidad de producción. Como se mencionó antes, la producción aumenta en fechas de mayor demanda como fines de semana o feriados y se disminuye en época de vacaciones.

**5. ¿Se lleva la contabilidad dentro de la industria?**

No se lleva contabilidad. Lo que se registra simplemente son las cuentas por pagar o cobrar y la cantidad de litros de leche que se adquiere diariamente para pagar al proveedor además de las ventas diarias y algunos gastos que se generan. Las declaraciones al SRÍ las realiza un contador externo.

**6. ¿Se tiene identificado y se controla cada uno de los costos incurridos en la producción?**

Los costos están bien identificados, es decir, sabemos que es lo que la industria gasta e invierte pero no se registra dichos desembolsos lo que evita el control de los mismos.

**7. ¿Existe controles efectivos sobre los empleados, sus horarios de trabajo y sus funciones?**

No se controla ya que los empleados son muy cumplidos con sus horarios. Referente a las funciones, todos hacen de todo, no existe un manual ni un organigrama que indique específicamente sus funciones.

**8. ¿Cómo determina el precio de venta del producto?**

Para definir el precio del producto hemos estimado el costo total del mismo e incorporado un porcentaje de ganancia pero no se ha determinado exactamente sino de manera aproximada. Se toma en cuenta también el precio de otros productos similares en el mercado para no exceder el precio ni vender muy barato.

**9. ¿Sabe usted si la empresa genera utilidad o pérdida?**

Realmente no. En muchas ocasiones el dinero que genera la industria, se utiliza en gastos personales u otros no relacionados al giro del negocio, esto genera que no se tenga un enfoque claro obviamente por la inexistencia de la contabilidad también.

**10. ¿Cree que a la industria le beneficiaría la implementación de un sistema de contabilidad y control de costos?**

Estoy segura que si ya que la producción cada vez aumenta y se necesita un registro y control de las transacciones. Nos veríamos muy beneficiados ya que existiría mayor organización y se podría administrar de mejor manera.

## 1.7.2. Encuesta dirigida a los trabajadores de la industria de lácteos “EL GRAN QUESO”

### 1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en la industria?

**TABLA 4**

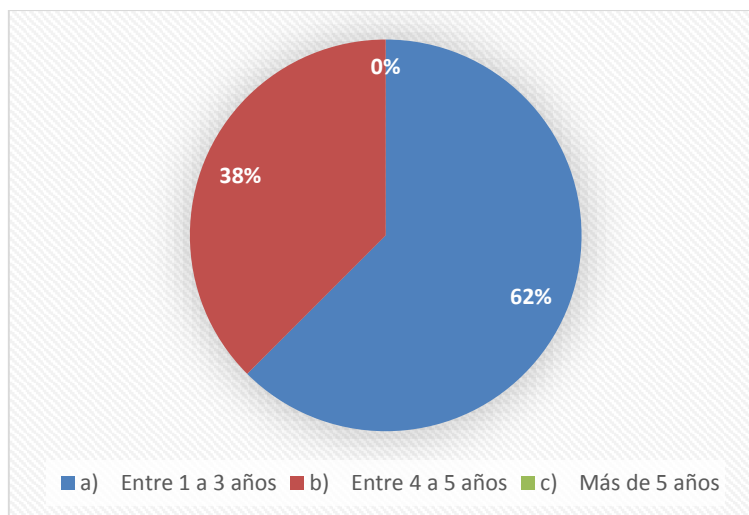
*Tiempo de trabajo*

OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Entre 1 a 3 años	5	63%
b) Entre 4 a 5 años	3	38%
c) Más de 5 años	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 1**

*Tiempo de trabajo*



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**Análisis:**

En el gráfico se ve como dentro de 5 años, se ha aumentado el número de trabajadores a más del doble. La mayoría de los trabajadores se han incorporado dentro de los 3 últimos años.



## 2. ¿La industria le ha otorgado algún tipo de seguro de vida o contra accidentes laborales?

**TABLA 5**

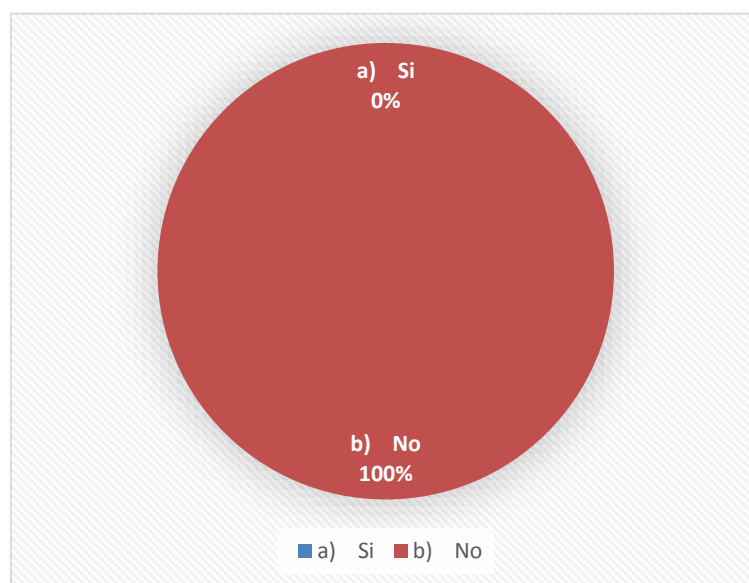
*Tipo de seguro*

OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Si	0	0%
b) No	8	100%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 2**

*Tipo de seguro*



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**Análisis:**

Ningún trabajador cuenta con un tipo de seguro. De las ocho personas que laboran en la industria, ninguna de ellas ha sido asegurada en el IESS, ni se le ha otorgado algún tipo de seguro de salud o contra accidentes laborales.

### 3. ¿Qué beneficios de ley le concede la industria?

**TABLA 6**

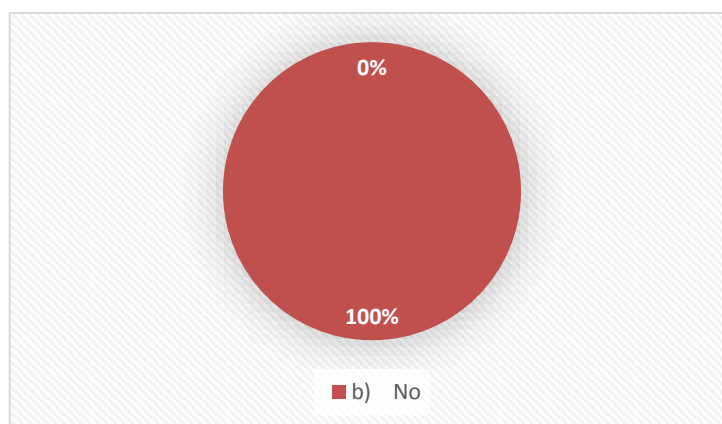
*Beneficios de ley*

OPCIÓN	RESULTADO	%
a) 13° Sueldo	0	0%
b) 14° Sueldo	0	0%
c) Fondos de reserva	0	0%
e) Vacaciones	0	0%
f) Ninguno	8	100%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 3**

*Beneficios de ley*



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**Análisis:**

En este gráfico vemos que ningún trabajador cuenta con los beneficios de ley propuestos en la pregunta, el motivo que nos manifestaron los trabajadores es que al no estar asegurados al IESS, no pueden acceder a los respectivos aportes y al no registrar contabilidad, no existe una base para el cálculo de los ingresos extras que corresponden a cada trabajador.

#### 4. ¿Con qué frecuencia recibe capacitaciones por parte de la empresa?

**TABLA 7**

##### *Capacitaciones*

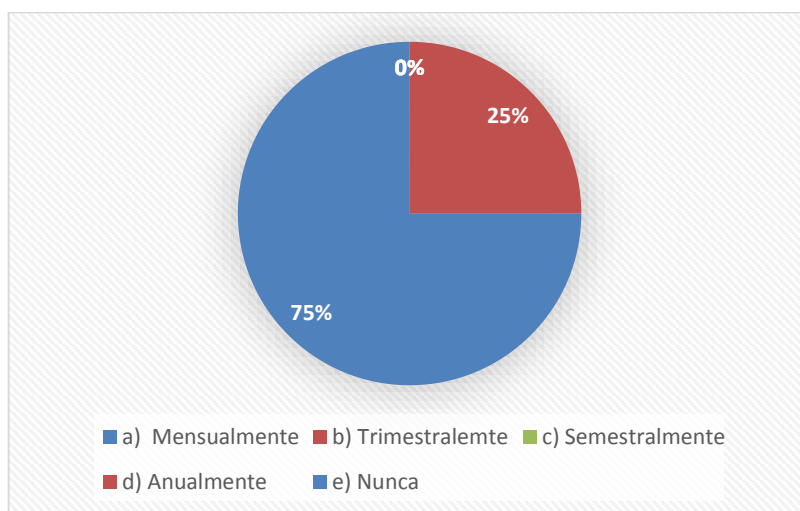
OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Mensualmente	0	0
b) Trimestralmente	0	0
c) Semestralmente	0	0
d) Anualmente	2	0,25
e) Nunca	6	0,75
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 4**

##### *Capacitaciones*



Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

#### **Análisis:**

En el gráfico podemos ver que solo  $\frac{1}{4}$  de los participantes de la encuesta ha recibido algún tipo de capacitaciones, el resto de los encuestados menciona que el proceso es sencillo y que poco a poco se han ido familiarizando con los procesos, técnicas y métodos para la producción de los lácteos.

## 5. Las funciones que usted realiza le son asignadas por medio de:

**TABLA 8**

### *Funciones de los trabajadores*

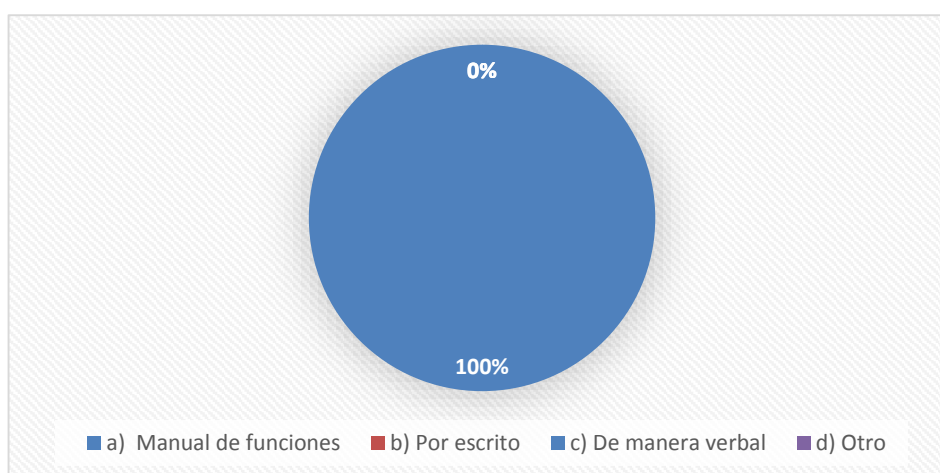
OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Manual de funciones	0	0%
b) Por escrito	0	0%
c) De manera verbal	8	63%
d) Otro	0	38%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 5**

### *Funciones de los trabajadores*



Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

### **Análisis:**

Las funciones que debe realizar cada trabajador dentro de la industria son asignadas de manera verbal, la totalidad de los trabajadores determina que cada actividad y su respectiva responsabilidad se le asignan directamente. Como se puede apreciar, el uso de documentos escritos o un manual de funciones es nulo.

**6. ¿Cuenta con un uniforme y accesorios de trabajo adecuados para realizar sus actividades?**

**TABLA 9**

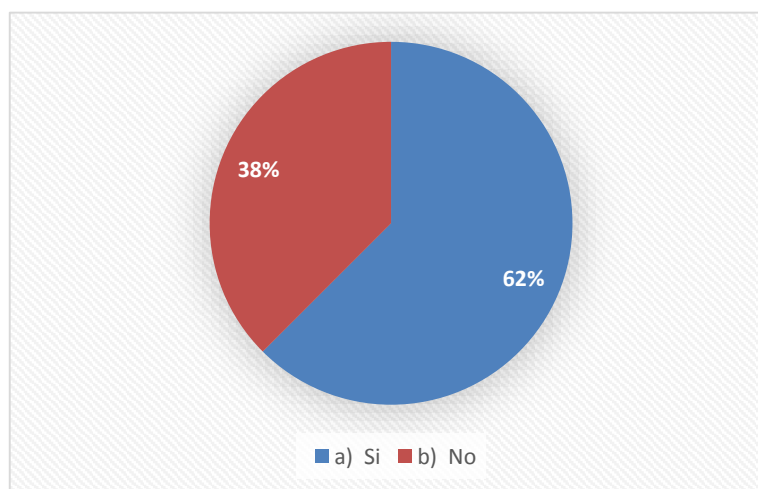
*Uniformes adecuados*

OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Si	5	63%
b) No	3	38%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 6**

*Uniformes adecuados*



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**Análisis:**

En la ilustración se puede verificar que existe un argumento dividido casi por la mitad, por una parte los trabajadores mencionan que si poseen la equipación adecuada, particularmente son los trabajadores que están en el interior de la industria, mientras que por otra parte se determina lo contrario, esta parte la compone el personal de ventas y transporte.

**7. ¿Cree usted que la implementación de un sistema contable y manejo de costos ayudaría a la empresa a organizarse de mejor manera y lograr un desarrollo adecuado?**

**TABLA 10**

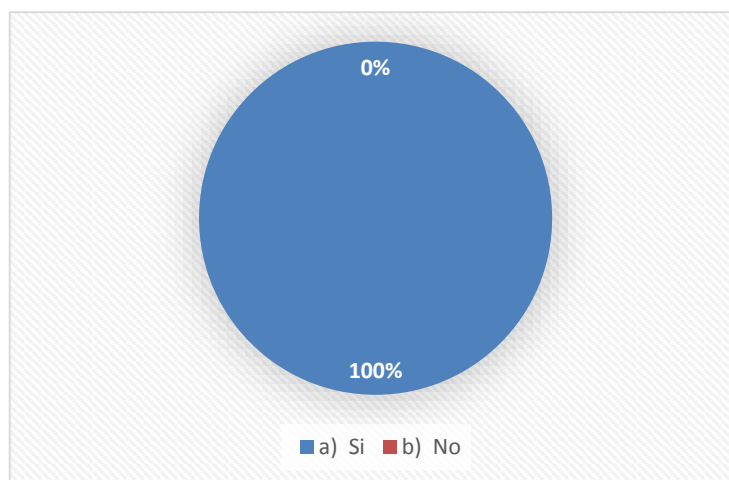
**Implementación de un sistema contable**

OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Si	8	100%
b) No	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 7**

**Implementación de un sistema contable**



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**Análisis:**

La totalidad de los encuestados afirma que la implementación de un sistema contable y de costos beneficiará a la industria en el desarrollo de sus actividades.

## 8. ¿Cómo califica la dirección de la industria?

**TABLA 11**

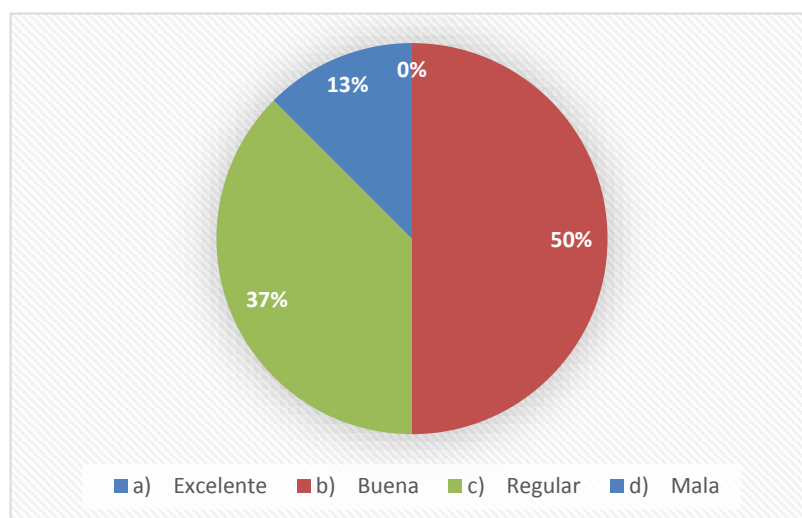
*Calificación de la dirección de la industria*

OPCIÓN	RESULTADO	%
a) Excelente	0	0%
b) Buena	4	50%
c) Regular	3	38%
d) Mala	1	13%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**GRÁFICO N° 8**

*Calificación de la dirección de la industria*



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**Análisis:**

Como se aprecia en el gráfico, la dirección general de la industria es concebida en su gran mayoría como adecuada, sin embargo, existe un porcentaje que considera como regular y una minoría que detalla que la dirección de la empresa no es la apropiada.

### 1.7.3. Ficha de observación

Se elaboró y se desarrolló la ficha de observación con la finalidad de obtener una imagen general del equipamiento y maquinaria que posee la industria de lácteos así como el control de los procesos.

**TABLA 12**

#### *Ficha de observación*

FICHA DE OBSERVACION						N°	1
<b>LOCALIDAD</b>	El Carmelo - Carchi						
<b>EMPRESA</b>	Industria de lácteos "El Gran Queso"						
<b>AREA</b>	Industria de lácteos "El Gran Queso"				<b>FECHA</b>	25/04/2014	
ACTIVOS/BIENES							
	1	2	3	4	5	OTRO	
EDIFICIO	X						
TERRENO	X						
VEHICULO		X					
ENFRIADOR		X					
MOLINO	X						
CALDERO	X						
MESA DE ALUMINIO	X						
OLLAS DE ACERO INOXIDABLE				X			
MARMITA DE ACERO INOXIDABLE	X						
MOLDES						1000	
GAVETAS						40	
SERVICIOS BÁSICOS							
	SI	NO					
AGUA	X						
LUZ	X						
TELEFONO	X						
INTERNET	X						
ALCANTARILLADO	X						
SERVICIO DE RECOLECCION DE BASURA	X						
PROCESOS		REGISTRA INFORMACION CONTABLE					
		SI	NO				
ADQUISICION DE MATERIA PRIMA			X				
PRODUCCION			X				
INVENTARIOS			X				
COMERCIALIZACION			X				
NOVEDADES							
Durante todo el proceso productivo no existe registro contable ni de costos No existe manual de funciones ni organigramas El nivel de control en la mayoría de procesos y actividades así como los horarios es muy bajo.							
ELABORADO POR: El investigador							



**Resultado:**

- Luego de haber aplicado la ficha de observación, el resultado refleja que la empresa no registra información contable en ninguno de sus procesos tanto productivos como administrativos.
- El equipamiento está en buenas condiciones y abastece a la producción requerida.
- No cuenta con manual de funciones ni de procesos.
- El control sobre los recursos es muy deficiente y básico,

**1.8 Síntesis FODA**

En la matriz FODA se determinó la situación actual de la industria, esta herramienta de análisis permite establecer las influencias internas y externas de la industria que pueden afectar o beneficiar el normal desarrollo de las actividades de la industria.

El objetivo de la estructuración de la matriz FODA, es generar cruces estratégicos FO, FA, DO, DA, los mismos que nos permiten potencializar las fortalezas y oportunidades de la misma forma que mitigan las debilidades y disminuyen las amenazas.

**TABLA 13****Matriz FODA**

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<p>F1. Infraestructura propia</p> <p>F2. Equipos y herramientas adecuadas.</p> <p>F3. La industria está ubicada en zona de gran producción lechera.</p> <p>F4. Genera plazas de empleo para la localidad.</p> <p>F5. Años de servicio</p> <p>F6. Transición de micro empresa artesanal a una sociedad (ASPROLAC S.A)</p>	<p>O1. Apoyo del gobierno central para el desarrollo micro-empresarial (cambio de la matriz productiva)</p> <p>O2. Apertura de nuevos mercados</p> <p>O3. Creación de nuevas líneas de productos.</p> <p>O4. Fácil adquisición de un sistema contable y de costos, el mismo que muestre la realidad económica de la industria y facilite la toma de decisiones</p>
DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>D1. No se dispone de un sistema contable y de costos.</p> <p>D2. No existe control sobre procesos ni recursos.</p> <p>D3. Falta de capacitaciones sobre los empleados</p> <p>D4. Administración poco tecnificada.</p> <p>D5. No se conoce los resultados de las operaciones (Utilidad o pérdida)</p> <p>D6. Inexistencia de un manual de funciones y procesos.</p>	<p>A1. La calidad de la materia prima es inestable debido a que los análisis de laboratorio se los aplica a todo el lote de leche recolectado y no a cada proveedor.</p> <p>A2. Creciente aumento de industrias de producción similar las mismas que poseen una organización más tecnificada</p> <p>A3. Alta variabilidad de precios de materia prima e insumos en el mercado.</p>

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

### 1.8.1. Estrategias: FO, FA, DO, DA

**TABLA 14**

*Estrategias: FO, FA, DO, DA*

<p><b>1. ESTRATEGIAS FO (FORTALEZAS Y OPORTUNIDADES)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• F3, O1.- Aprovechar al máximo el apoyo del gobierno ya que al estar en una zona de gran producción lechera, el gobierno ofrece proyectos de desarrollo micro empresarial.</li> <li>• F6, O4.- Implementar un sistema de contabilidad y de costos que le permita conocer la situación económica de la industria.</li> <li>• F1, F2, O2, O3.- Elaborar un proyecto de ampliación de la infraestructura e innovación de maquinaria y herramientas para la generación de nuevas líneas de productos y satisfacción de la creciente demanda de los nuevos mercados</li> </ul>
<p><b>2. ESTRATEGIAS FA (FORTALEZAS Y AMENAZAS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• F3, A1.- Al estar ubicados en una zona de gran producción lechera, se debe aplicar un control de calidad de cada proveedor de leche y seleccionar la materia prima de mayor calidad, adicionalmente establecer un contrato comercial a precio y tiempo fijos.</li> <li>• F1, F2, A3.- Ante el creciente aumento de industrias mejor equipadas y con mayor tecnología, se puede implementar maquinaria innovadora y capacitar al personal para su manejo. Adicionalmente implementar técnicas de reciclaje de materiales como el agua, el suero entre otros para optimizar recursos y evitar el cambio ambiental.</li> </ul>
<p><b>3. ESTRATEGIAS DO (DEBILIDADES Y OPORTUNIDADES)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D1, D2, O2, O3.- Implementar un sistema de contabilidad y costos que permita identificar, controlar y minimizar los costos incurridos en la producción para establecer un precio competitivo con mira al ingreso a nuevos mercados con nuevas líneas de productos.</li> <li>• D3, O3.- Implementar un sistema de capacitaciones hacia los empleados para la creación de nuevos productos o para el mejoramiento de los productos existentes.</li> <li>• D5, D6, O4.- Contratar personal de apoyo capacitado en el aspecto contable, de recursos humanos y planificación estratégica (aplicación de organigrama, manual de funciones, metas y objetivos) para la implementación del sistema contable y en general para mejorar la organización y conocer la situación económica de la industria.</li> </ul>
<p><b>3. ESTRATEGIAS DA (DEBILIDADES Y AMENAZAS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D3, A3.- Capacitar de manera frecuente a los empleados para que adquieran conocimientos actualizados sobre nuevos métodos y técnicas de procesamiento más tecnificados.</li> <li>• D2, A1, A4.- Implementar un sistema de control interno que le permita identificar los factores tanto interno como externo que influyen en la industria. Esto ayudaría a mitigar los efectos de los factores ya identificados como son el mercado, las políticas públicas etc., así como los factores internos que afectan de igual manera a la industria.</li> </ul>

Fuente: Diagnóstico

Elaborado por: El investigador

## **1.9. Determinación del problema diagnóstico**

Una vez realizado el diagnóstico de la industria de lácteos “El gran queso” de la parroquia “El Carmelo” provincia del Carchi, se ha determinado la importancia de la implementación de un sistema contable y de costos ya que la carencia del mismo, ocasiona que la administración desconozca la situación económica de la industria.

Actualmente, la industria desarrolla procesos administrativos muy poco tecnificados, la organización de la misma no es la adecuada para su nivel de producción e infraestructura, no se registra contabilidad ni se controla los costos, lo cual ha venido generando una serie de falencias haciendo que los objetivos económicos que se persigue pierdan relevancia.

Adicionalmente, la falta de planificación y el manejo de presupuestos, ha conllevado a que las actividades sean rutinarias y el volumen de ventas se mantenga en gran parte del año sin variaciones.

En cuanto al talento humano, no existe un control sobre sus funciones y horarios de trabajo debido a la inexistencia de un organigrama o un manual de funciones y procedimientos. La falta de un sistema contable genera el desconocimiento de la situación económica de la industria ya que no se elaboran estados financieros que permitan conocer si la empresa mantiene utilidad o pérdida

En consecuencia, es importante desarrollar una propuesta que resuelva esta problemática, para ello consideramos necesario la realización del proyecto “Implementación de un sistema de contabilidad general y de costos para la industria de lácteos -El gran queso- de la parroquia el Carmelo, provincia del Carchi” que sirva de apoyo a la dirección para la toma de decisiones acertadas y que permita un desarrollo apropiado de la industria.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Contabilidad

Orozco, (2010) Afirma:

*Se puede conceptualizar a la contabilidad como un campo especializado en las ciencias administrativas, que se sustenta en principio y procedimientos generales aceptados, destinados a cumplir con los objetivos de: análisis, registro y control de las transacciones en operaciones realizadas por una empresa o institución en funcionamiento, con la finalidad de informar e interpretar la situación económica financiera y los resultados operacionales alcanzados en cada período o ejercicio contable, durante toda la existencia permanente de la entidad.*

La contabilidad es ciencia que permite recolectar, clasificar y registrar la información financiera de una entidad con el fin de generar estados financieros que les permitan a los propietarios y administradores, conocer la situación de la misma para tomar las decisiones correspondientes.

##### 2.1.1. Activo

Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de hechos pasados y del que se espera obtener en el futuro beneficios para la entidad.

##### 2.1.2. Pasivo

Un pasivo es una obligación presente de la entidad, derivada de hechos pasados, cuya liquidación se espera que suponga una salida de recursos que afectará a los beneficios económicos de la entidad.

### **2.1.3. Patrimonio**

El patrimonio equivale al importe residual de los activos de la entidad tras deducir todos sus pasivos. Puede sub-clasificarse a efectos de su presentación en el balance. (p. 1, 6,7)

### **2.1.4. Proceso contable**

Bravo, (2009) Dice: *“Constituye una serie de pasos o la secuencia que sigue la información contable desde el origen de la transacción hasta la presentación de los estados financieros”*.

El proceso contable es el ciclo que debe cumplir una transacción, desde su origen hasta la afectación en los estados financieros.

#### **El ciclo contable contiene:**

1. *Comprobantes o documentos de fuente*
2. *Estado de situación inicial*
3. *Libro diario*
4. *Libro mayor*
5. *Libros auxiliares*
6. *Balance de comprobación*
7. *Hoja de trabajo*
8. *Ajustes y resultados*
9. *Cierre de libros*
10. *Estados financieros (p. 33-34)*

### **2.1.5. Plan general de cuentas**

Zapata, (2011) Afirma: *“El plan general de cuentas constituye un listado lógico y ordenado de las cuentas de Mayor General y de las subcuentas aplicables a una entidad específica con su denominación y código correspondiente”*. (p.23)

Denominado también catálogo de cuentas, es un listado donde constan todas las cuentas, subcuentas y auxiliares que la entidad maneja con su respectiva codificación. El objetivo es estandarizar el manejo de cuentas aunque cada empresa puede adaptar cuentas auxiliares según sus necesidades.

### **2.2. Contabilidad de costos**

Chiliquinga, (2010) Concluye:

*Es un sistema contable especial, cuyo objetivo principal es proporcionar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de un bien o servicio. Se encarga de la acumulación y del análisis de la información para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones.* (p.5)

Bravo Mercedes, (2007) Afirma: *“es una rama especializada de la Contabilidad General, permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de los costos utilizados en la empresa; por lo tanto, determina el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que intervienen para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio.”* Pág. 1

La contabilidad de costos se encarga del control de los recursos que intervienen en el proceso productivo y que generan un desembolso para dueños o socios de la entidad. El

objetivo principal es dar a conocer con la mayor exactitud, el costo incurrido en cada producto para así determinar su precio de venta y porcentaje de utilidad.

### **Objetivos de la contabilidad de costos**

Según los criterios de varios autores los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:

- Determinar el costo de los productos elaborados en la empresa mediante el control adecuado y oportuno de los diferentes elementos del costo.
- Determinar los precios de ventas adecuados de los productos elaborados para evitar precios inconvenientes.
- Controlar y evaluar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados.
- Generar la información básica para la elaboración de los presupuestos de la empresa, especialmente de ventas y de producción.
- Proveer a la gerencia los elementos necesarios para el planeamiento y la toma de decisiones estratégicas adecuadas, sobre los diferentes costos y volúmenes de producción.

#### **2.2.1 Costo**

Chiliquinga, (2010) Dice: *“Es el conjunto de valores incurridos en un periodo perfectamente identificados con el producto que se fabrica. El costo es recuperable”*.

El costo es el valor de los recursos económicos que intervienen en la producción.



### 2.2.2 Costo de producción

Son los costos necesarios para transformar de forma o de fondo materiales en productos terminados o semielaborados utilizando fuerza de trabajo, maquinaria, equipos y otros. Está formado por la combinación de tres elementos que son:

- **Materia prima directa**

*Zapata, Pedro (2007) manifiesta: “constituye todos los elementos, ya sea que se encuentre en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien que será algo o muy diferente al de los materiales utilizados”.*  
*Pág. 66*

Molina, Antonio (2007) dice: *“constituye el elemento principal del costo de fabricación, que al recibir los beneficios del costo de conversión se transforma en producto terminado”.*  
*Pág. 49*

Constituye el elemento básico sometido a un proceso de transformación de forma o de fondo con el propósito de obtener un producto terminado o semielaborado. Se caracteriza por ser fácilmente identificable y cuantificable en el producto fabricado. Dentro del manejo de costos, la materia prima se identifica como el elemento principal junto a la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, los mismos que llegan a formar parte del costo total para luego definir el precio de venta.

- **Mano de obra directa**

Fuerza de trabajo que participa directamente en la transformación de los materiales en productos acabados ya sea que intervenga manualmente o accionando maquinaria.

La actividad física o mental necesaria, aplicada por un trabajador a los materiales, para transformarlos en un producto terminado. Esta actividad realizada por el trabajador es remunerada en efectivo, este valor interviene como parte importante en la formación del costo de producción o de manufactura. La intervención en el costo de producción puede ser como mano de obra directa o mano de obra indirecta.

- **Gastos generales de fabricación**

Llamados también carga fabril y engloba aquellos egresos realizados con el fin de beneficiar al conjunto de los diferentes artículos que se fabrican. No se identifican con un solo producto o proceso productivo.

Son todos los costos de fabricación distintos de los materiales directos y de la mano de obra directa. Estos costos hacen referencia al grupo de costos utilizado para acumular los costos indirectos de fabricación (CIF son distintos a los gastos de venta, administración y financiero) y además son costos que no se puede asociar o costear con facilidad a un producto producido ejemplos de CIF son los siguientes:

- Materiales indirectos
- Mano de obra indirecta
- Calefacción, luz y energía para la fábrica
- Depreciación del edificio de la planta productora y el equipo de fábrica
- Mantenimiento del edificio y equipo de fábrica
- Impuesto a la propiedad sobre el edificio de fabrica

### **2.2.3. Gasto**

*Son los valores que se aplican para cumplir con las funciones de administrar, vender y financiar (Costo de distribución).*

- **Gasto de administración**

*Son aquellos egresos incurridos en actividades de planificación, organización, dirección, control y evaluación de la empresa.*

- **Gasto de ventas**

*Son desembolsos producidos por la ejecución de la función de ventas.*

- **Gasto financiero**

*Llamadas también cargas financieras. Son pagos (intereses y comisiones) que se realizan a instituciones bancarias y financieras. (P.9-10)*

## 2.2.4. Clasificación de los costos

**TABLA 15**

### *Clasificación de los costos*

<b>De acuerdo con la función en la que se incurren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos de manufactura (producción o fabricación)</li> <li>• Costos de mercado (distribución y ventas)</li> </ul>
<b>Según la naturaleza de las operaciones de fabricación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por órdenes de producción</li> <li>• Por procesos</li> </ul>
<b>De acuerdo con la forma como se expresan los datos (fecha y método de cálculo)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos históricos</li> <li>• Costos predeterminados</li> </ul>
<b>De acuerdo con su variabilidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fijos</li> <li>• Variables</li> <li>• Mixtos</li> <li>• SemivARIABLES</li> <li>• Escalonados</li> </ul>
<b>Según los aspectos económicos involucrados en las decisiones de índole administrativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos futuros</li> <li>• Costos incurridos</li> <li>• Costos pertinentes</li> <li>• Costos de oportunidad</li> </ul>
<b>Por su identificación con el producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directos</li> <li>• Indirectos</li> </ul>
<b>Por su inclusión en el inventario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De costeo total o de absorción</li> <li>• De costeo variable o directo</li> </ul>

Fuente: Costos 1, Chilinginga Manuel  
Elaborado por: El investigador

## 2.3 Sistema

ITSON, (2014) manifiesta: *Un sistema de información se puede definir técnicamente como un conjunto de componentes relacionados que recolectan (o recuperan), procesan,*

*almacenan y distribuyen información para apoyar la toma de decisiones y el control en una organización.*

Hay tres actividades en un sistema de información que producen la información que esas organizaciones necesitan para tomar decisiones, controlar operaciones, analizar problemas y crear nuevos productos o servicios. Estas actividades son:

**Entrada:** captura o recolecta datos en bruto tanto del interior de la organización como de su entorno externo.

Procesamiento: convierte esa entrada de datos en una forma más significativa.

**Salida:** transfiere la información procesada a la gente que la usará o a las actividades para las que se utilizará.

Los sistemas de información también requieren retroalimentación, que es la salida que se devuelve al personal adecuado de la organización para ayudarlo a evaluar o corregir la etapa de entrada.

### **2.3.1 Flujograma**

ITSON, (2014) detalla: *Los diagramas de flujo o flujogramas son representaciones gráficas que emplean elementos geométricos para representar secuencias de un proceso, de igual modo permiten describir la secuencia y su interacción de las distintas etapas de un procedimiento.*

### 2.3.2 Organigrama

Thompson, (2014) afirma:

*"El organigrama es una representación gráfica de la estructura organizacional de una empresa, o de cualquier entidad productiva, comercial, administrativa, política, etc., en la que se indica y muestra, en forma esquemática, la posición de la áreas que la integran, sus líneas de autoridad, relaciones de personal, comités permanentes, líneas de comunicación y de asesoría".*

### 2.4. Sistema contable

Bravo, (2009) dice: *"El sistema contable es la combinación del personal, los registros y los procedimientos que se usan en un negocio para cumplir con las necesidades de información financiera. (p. 17)*

### 2.5. La empresa

Chiliquinga, (2010) Concluye: *"Es una unidad económica que mediante la combinación de los factores de la producción, ofrece bienes y/o servicios de excelente calidad a precios razonables para los consumidores, con el propósito de obtener un beneficio económico y/o social". (p.1)*

La empresa es una organización compuesta por una o varias personas encaminadas a la satisfacción de necesidades sociales. El objetivo es obtener un beneficio a cambio de la venta de productos o prestación de servicios a través de la combinación eficiente de los factores de producción.

**TABLA 16****Clasificación de las empresas**

<b>Por la finalidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pública</li> <li>- Privada</li> </ul>
<b>Por la actividad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comerciales</li> <li>- Industriales</li> <li>- Manufactureras</li> <li>- Bancarias</li> <li>- Agrícolas</li> <li>- Transporte</li> </ul>
<b>Por el régimen común de tratamiento a los capitales extranjeros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nacional</li> <li>- Extranjera</li> <li>- Mixta</li> </ul>
<b>Por la constitución legal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En nombre colectivo</li> <li>- En comandita simple</li> <li>- Responsabilidad limitada</li> <li>- Anónima</li> <li>- Economía mixta</li> </ul>
<b>Por el estado de desarrollo en el que se encuentran</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En promoción</li> <li>- En Ejecución</li> <li>- En operación</li> <li>- En liquidación</li> <li>- En quiebra</li> </ul>
<b>Por su tamaño</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pequeña</li> <li>- Mediana</li> <li>- Gran empresa</li> </ul>

**Fuente:** Costos 1, Chilinginga Manuel  
**Elaborado por:** El investigador

## 2.6. La industria

Chiliquinga, (2010) dice:

*Empresas industriales son aquellas que utilizando los factores de la producción (dinero, maquinaria, materiales, mano de obra y tecnología) se dedican a la transformación de forma o de fondo de materias primas en productos terminados o semielaborados, los mismos que posteriormente son comercializados generando un margen de utilidad. (p.2)*

La industria se encarga de obtener la materia prima y transformarla en materiales semielaborados o productos terminados para su posterior comercialización. La misma combina recursos materiales y humanos para la obtención de dichos productos a fin de abastecer a intermediarios o consumidores.

## 2.7. Leche

Centro de la industria láctea del Ecuador, (2014) detalla:

*“Es una secreción nutritiva de color blanco opaco, debida a la secreción de las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos. Según el código alimentario se define como: el producto íntegro, no alterado ni adulterado, y sin calostro procedente del ordeño regular, completo e interrumpido de las hembras domesticas sanas y bien alimentadas“.*

La leche es la materia prima para la producción de lácteos como el queso, yogurt, manjar etc. Contiene varias propiedades nutricionales como el calcio y las proteínas además de la grasa y el hierro. En todos los estados que se presente, la leche debe permanecer en un lugar fresco y seco para su conservación.

## 2.8. Queso

Centro de la industria láctea del Ecuador, (2014) establece:



*“Es el resultado de una gran concentración de sólidos de la leche en el momento de su coagulación, mediante la adición de fermentos lácteos, cuajo, y otros componentes coagulantes apropiados en la elaboración del mismo. Se lo conoce también como; La cuajada de la leche producida por actividad enzimática y ulterior separación del suero del coágulo, para dar una cuajada más sólida llamada queso”.*

La separación de sólidos de la leche por medio de la coagulación da como resultado el queso. La fermentación permite que se genere dicha separación y se obtenga la cuajada y el suero por separado.

La gran gama de quesos existentes hace imposible una clasificación única de los mismos. Son muchas las características que los definen, como el grado de añejamiento, o curado, la procedencia de la leche usada, su textura o su contenido en grasa.

**TABLA 17**

***Beneficios y nutrientes del queso***

<b>CARACTERÍSTICAS DEL QUESO</b>			
<b>MINERALES</b>		<b>VITAMINAS</b>	
<b>MINERAL</b>	<b>FUNCIÓN</b>	<b>VITAMINA</b>	<b>FUNCIÓN</b>
<b>CALCIO</b>	Formación de huesos y dientes	A	Componente de pigmentos sensibles a la luz
<b>FÓSFORO</b>	Formación de huesos y dientes	D	Absorción de calcio, formación de huesos
<b>POTASIO</b>	Mantenimiento equilibrio y fluidos		

**Fuente:** Manual de industrias lácteas del Ecuador

**Elaborado por:** El investigador

**TABLA 18****Composición del queso**

<b>CALORÍAS c/100g</b>	<b>PROTEÍNAS</b>	<b>HIDRATOS</b>	<b>% GRASA c/100g</b>	<b>% AGUA c/100g</b>
121	8,2	3,1	8	77,9

Fuente: Manual de industrias lácteas del Ecuador  
Elaborado por: El investigador

**2.8.1 Proceso de producción del queso**

Salazar Bermúdez & Vera Villamar, (2009) detallan el siguiente procedimiento:

**1. Preparación de la leche**

*Previamente al comienzo de la fabricación de queso es necesario someter la leche a una serie de tratamientos que conducirán a un producto homogéneo y con unos parámetros óptimos para la obtención del queso que se trate de fabricar. Entre esos tratamientos encontramos:*

- *Filtrado.*
- *Clarificación.*
- *Desnatado o añadido de nata para llevar la leche a un contenido graso óptimo.*
- *Homogenización de los glóbulos grasos en el seno de la leche.*
- *Pasterización, generalmente pasterización HTST (72°C/15sg), aunque existen fábricas artesanales que pasterizan la leche, en cuyo caso suelen utilizar la pasterización en cuba (63°C/30 min).*

## 2. Adición de fermentos

*Los procesos de fermentación en los quesos elaborados con leche cruda dependen de la contaminación natural de la leche con bacterias lácticas. En los quesos de leche pasteurizada es necesario inocular bacterias lácticas seleccionadas, de características conocidas.*

*La función principal de estas bacterias es la producción de ácido láctico mediante la fermentación de la lactosa. El ácido láctico promueve la formación y desuerado de la cuajada, evita que crezcan en ésta microorganismos patógenos debido a que disminuya el pH a unos valores de 5,0-5,2 y le confiere un sabor ácido.*

*Dichas bacterias lácticas añadidas se denominan fermentos. Los fermentos se clasifican, esencialmente por su temperatura óptima de crecimiento, en dos grupos:*

- a) *MESOFILOS. Con un óptimo de 20-30°C.*
- b) *TERMOFILOS. Con un óptimo de 37-45°C, se utilizan cuando la temperatura de calentamiento de la cuajada es elevada (45-54°C)*

## 3. Coagulación

*Consiste en una serie de modificaciones fisicoquímicas de la caseína (proteína de la leche), que conducen a la formación de un coágulo.*

*Tiene lugar debido a la acción conjunta de la acidificación por las bacterias lácticas (coagulación láctica) y de la actividad del cuajo (coagulación enzimática). La coagulación láctica o ácida es realizada por las bacterias lácticas presentes en la leche cruda o procedente del fermento que transforman la lactosa en ácido láctico haciendo descender el pH de la leche, lo que produce la alteración de la caseína hasta la formación de un coágulo. La coagulación enzimática se produce cuando se añade cuajo a la leche.*

*La coagulación ácida o láctica suele ser utilizada para la elaboración de quesos frescos mientras que la enzimática es la empleada de forma mayoritaria en quesos madurados.*

#### **4. Desuerado**

*Consiste en la separación del suero que impregna el coágulo, obteniéndose entonces la parte sólida que constituye la cuajada.*

*Para permitir la salida del suero retenido en el coágulo es preciso recurrir a acciones de tipo mecánico, como son el cortado y el removido, cuya acción se completa mediante el calentamiento y la acidificación.*

##### **4.1. Cortado**

*Consiste en la división del coágulo en porciones con objeto de aumentar la superficie de desuerado y, por tanto, de favorecer la evacuación de suero. Según el tipo de queso, el cortado es más o menos intenso. Se efectúa con las "liras" que pueden ser de dos tipos: manuales y mecánicas. El cortado de la cuajada debe realizarse lentamente con el fin de no deshacer el coágulo, pues de lo contrario se formarían granos irregulares que desuerarían con dificultad.*

##### **4.2. Removido**

*Tiene por objeto acelerar el desuerado e impedir la adherencia de los granos, así como posibilitar un calentamiento uniforme. Se efectúa con ayuda de "agitadores", que pueden ser manuales o mecánicos.*

##### **4.3. Calentamiento**

*La elevación de la temperatura permite disminuir el grado de hidratación de los granos de cuajada favoreciendo su concentración. La subida de la temperatura ha de ser lenta y progresiva. Las temperaturas de calentamiento bajas conducirán a cuajadas con mayor contenido de humedad, y las altas a una cuajada seca y dura.*

#### **4.4. Acción de acidificación**

*Influye de forma determinante en la composición química y en las características físicas de la cuajada. El éxito de un proceso de fabricación depende en gran medida de la combinación de las acciones mecánicas, el calentamiento y la acidificación.*

#### **5. El moldeado**

*Es la colocación de la cuajada en moldes, cuya forma y tamaño varía con cada tipo de queso.*

#### **6. El prensado**

*Se efectúa en prensas de quesería, con las que se ejerce sobre la cuajada determinada presión que puede aumentar progresivamente durante el curso de la operación. Las condiciones del prensado son distintas para cada tipo de queso, variando el desarrollo y la duración de la operación.*

#### **7. Salado**

*Es una operación que se efectúa en todos los quesos con el fin de regular el desarrollo microbiano, tanto suprimiendo bacterias indeseables como controlando el crecimiento de los agentes de la maduración. Puede realizarse en seco o por inmersión en un baño de salmuera. Si es en seco, se extiende la sal sobre la superficie del queso, o directamente en la cuajada. El salado de salmuera es el más extendido en nuestro país. Los quesos se mantienen sumergidos en un baño de salmuera durante un periodo variable, dándose la vuelta en a los quesos periódicamente.*

## **8. Maduración**

*Es la última fase de la fabricación del queso. La cuajada, antes de iniciarse la maduración, presenta una capacidad, volumen y forma ya determinadas. En el caso de los quesos frescos la fabricación se interrumpe en esta fase.*

*La maduración comprende una serie de cambios de las propiedades físicas y químicas adquiriendo el queso su aspecto, textura y consistencia, así como su aroma y sabor característicos. (p. 64-70)*

## **CAPÍTULO III**

### **3. PROPUESTA**

#### **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO” DE LA PARROQUIA EL CARMELO, PROVINCIA DEL CARCHI**

##### **3.1. Introducción**

La presente propuesta pretende establecer lineamientos principales para el manejo contable de la industria de lácteos “El gran queso”.

Inicia con la estructura organizacional de la institución definiendo la misión, visión, el organigrama y flujogramas de procesos. Continúa con el establecimiento de los perfiles de puestos para pasar al desarrollo del sistema contable y de costos.

En el desarrollo del sistema contable y de costos se establece el manejo y control de los elementos del costo con el objeto de determinar el costo unitario y por consiguiente el precio de venta de cada producto. Adicionalmente se va a estructurar un plan general de cuentas y la dinámica de las principales cuentas contables.

Para finalizar, en un ejercicio práctico, se va a establecer las pautas para el control de los materiales y su respectivo registro contables además del manejo de los aspectos tributarios.

## **3.2. Objetivos de la propuesta**

### **3.2.1. Objetivo general**

Elaboración de un sistema de contable y de costos para la industria de lácteos “el gran queso” que se adecúe a las necesidades de la entidad y le permita el control y registro efectivo de los movimientos.

### **3.2.2. Objetivos específicos**

1. Definir la estructura organizacional de la industria (Misión, Visión y organigrama estructural)
2. Establecer el manejo y el control aplicable a los costos de la industria de lácteos.
3. Elaborar el esquema modelo de los estados financieros que debería manejar la industria de lácteos que permita detallar la información económica y financiera de la industrial.

## **3.3. Estructura organizacional**

### **3.3.1. Misión**

Elaborar productos lácteos de alto valor nutricional en base a materia prima de calidad. Siempre comprometidos con el desarrollo social y el cuidado ambiental.

### **3.3.2. Visión**

Dentro de 5 años la industria pretende ser la principal productora de derivados lácteos de la zona, innovando de acuerdo a las exigencias del cliente y manteniendo procesos de mayor eficiencia y tecnificación.



### 3.3.3. Organigrama estructural

#### GRÁFICO N° 9

#### Organigrama estructural

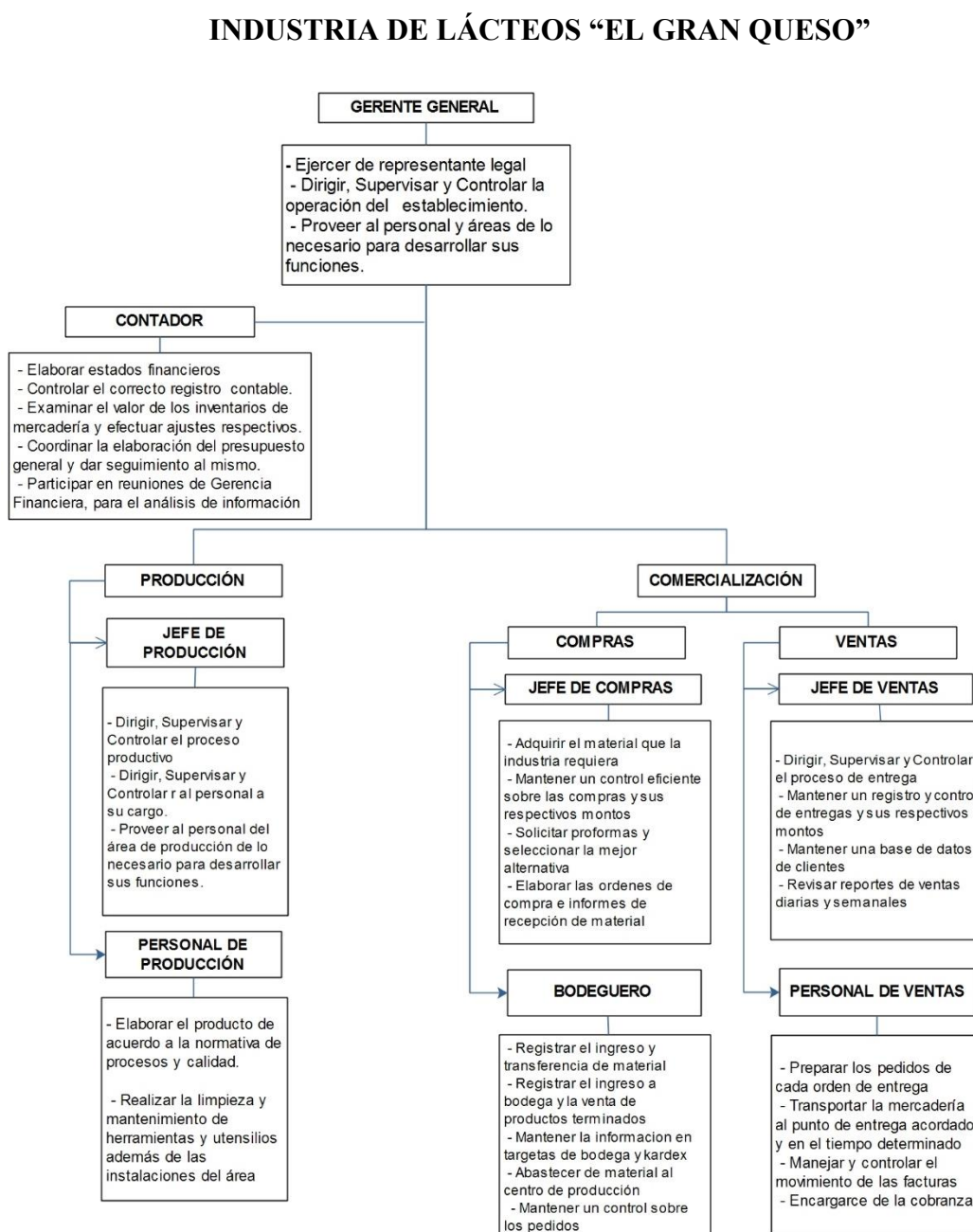


**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

### 3.3.4. Organigrama funcional

GRÁFICO N° 10

*Organigrama funcional*




Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

### **3.3.5. Perfil del puesto**

El perfil del puesto es la información estructurada respecto a la ubicación de un puesto dentro de la estructura orgánica, misión, funciones, así como también los requisitos y exigencias que se demanda para que una persona pueda conducirse y desempeñarse adecuadamente en un puesto.

A continuación se detalla los perfiles de puestos que se deben manejar dentro de la industria:

• Gerente General



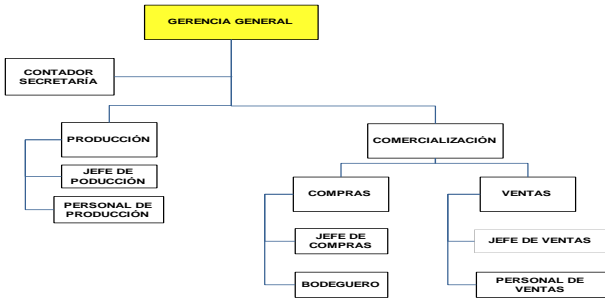
## EL GRAN QUESO

### PERFIL DEL PUESTO

---

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO**

**NOMBRE DEL PUESTO:** Gerente general  
**N° DE PLAZAS:** 1  
**POSICIÓN DENTRO DEL ORGANIGRAMA:**



---

**MISIÓN DEL PUESTO**

*Asegurar el funcionamiento óptimo de todas las áreas de la empresa, encaminando todos los esfuerzos a generar mayor volumen de ventas y un ambiente adecuado, de acuerdo a la filosofía de la empresa.*

---

**FUNCIONES DEL PUESTO**

- Ejercer de representante legal de la industria
- Generar mayor volumen de ingresos, manteniendo la calidad y el servicio.
- Dirigir, Supervisar y Controlar la operación del establecimiento.
- Dirigir, Supervisar, Controlar y Capacitar al personal a su cargo.
- Generar y mantener toda la información y controles requeridos por entidades de control
- Proveer al personal y áreas de lo necesario para desarrollar sus funciones.

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS**

FORMACIÓN PRIMARIA	<input type="checkbox"/>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 2px;"><b>PERSONALIDAD</b></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dinamismo</li> <li>- Carácter</li> <li>- Emprendedor</li> <li>- Planificación estratégica</li> <li>- Liderazgo</li> <li>- Disposición</li> <li>- Dedicado</li> </ul>
FORMACIÓN SECUNDARIA	<input type="checkbox"/>	
FORMACIÓN SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>	

---

**CONOCIMIENTOS TÉCNICOS**

- Planeación, Dirección, Supervisión y Control en el área administrativa y de operación.
- Manejo de Equipo de Computo y software administrativo.
- Manejo de mobiliario y equipo existentes en el establecimiento

---

CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA	CONOCIMIENTO DE IDIOMAS																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">WORD</td><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ALTO</td></tr> <tr><td>EXCEL</td><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ALTO</td></tr> <tr><td>P. POINT</td><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ALTO</td></tr> </table>	WORD	ALTO	EXCEL	ALTO	P. POINT	ALTO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">IDIOMA</th> <th colspan="3">DOMINIO</th> </tr> <tr> <th>BASICO</th> <th>INTERMEDIO</th> <th>AVANZADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>INGLES</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td> </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	IDIOMA	DOMINIO			BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO	INGLES		X					
WORD	ALTO																					
EXCEL	ALTO																					
P. POINT	ALTO																					
IDIOMA	DOMINIO																					
	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO																			
INGLES		X																				

---

**EXPERIENCIA**


**CAMPO**

- Administración de empresas
- Producción de lácteos

---

TIEMPO	AÑOS	MESES	DIAS
	2		

• Contador



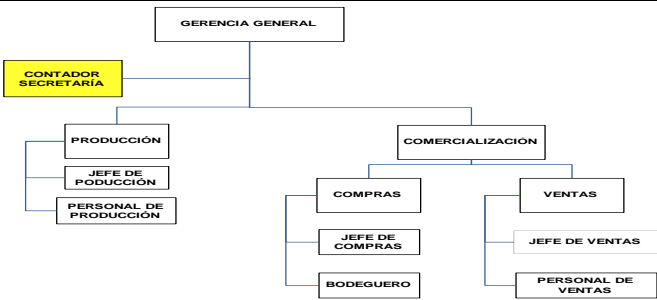
## EL GRAN QUESO

### PERFIL DEL PUESTO

---

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO**

**NOMBRE DEL PUESTO:** Contador  
**N° DE PLAZAS:** 1  
**POSICION DENTRO DEL ORGANIGRAMA:**



```

graph TD
    GG[GERENCIA GENERAL] --- CS[CONTADOR SECRETARIA]
    GG --- P[PRODUCCIÓN]
    GG --- C[COMERCIALIZACION]
    P --- JEP[JEFE DE PRODUCCIÓN]
    JEP --- PP[PERSONAL DE PRODUCCIÓN]
    C --- COMP[COMPRAS]
    C --- VEN[VENTAS]
    COMP --- JEC[JEFE DE COMPRAS]
    JEC --- B[BODEGUERO]
    VEN --- JEV[JEFE DE VENTAS]
    JEV --- PVE[PERSONAL DE VENTAS]
            
```

---

**MISIÓN DEL PUESTO**

*Optimizar los recursos económicos en la empresa, registrar, analizar y proporcionar información contable, y confiable para la toma de decisiones oportunas y conducentes a la mayor productividad y competitividad.*

---

**FUNCIONES DEL PUESTO**

- Elaborar estados financieros en fechas requeridas con información oportuna y verídica.
- Controlar el correcto registro de los auxiliares de contabilidad.
- Examinar el valor de los inventarios de mercadería y efectuar ajustes respectivos.
- Coordinar la elaboración del presupuesto general y dar seguimiento al mismo.
- Participar en reuniones de Gerencia Financiera, para el análisis de información

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS**

FORMACIÓN PRIMARIA	<input type="checkbox"/>		<b>VALORES Y PERSONALIDAD</b>	
FORMACIÓN SECUNDARIA	<input type="checkbox"/>		Técnico	Dedicado
FORMACIÓN SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>		Sintetico	Innovador
			Preciso	Ético
			Puntual	Confiable

---

**CONOCIMIENTOS TÉCNICOS**

- Principios y prácticas de contabilidad.
- Aplicación y desarrollo de sistemas contables.
- Leyes, reglamentos y decretos con el área de contabilidad.
- Clasificación y análisis de la información contable.

---

<p style="text-align: center;"><b>CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA</b></p> <p>WORD: <input style="width: 80%;" type="text" value="ALTO"/></p> <p>EXCEL: <input style="width: 80%;" type="text" value="ALTO"/></p> <p>P. POINT: <input style="width: 80%;" type="text" value="ALTO"/></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONOCIMIENTO DE IDIOMAS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">IDIOMA</th> <th colspan="3">DOMINIO</th> </tr> <tr> <th>BASICO</th> <th>INTERMEDIO</th> <th>AVANZADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>INGLÉS</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> </tr> <tr> <td> </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	IDIOMA	DOMINIO			BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO	INGLÉS		X					
IDIOMA	DOMINIO															
	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO													
INGLÉS		X														

---

**EXPERIENCIA**


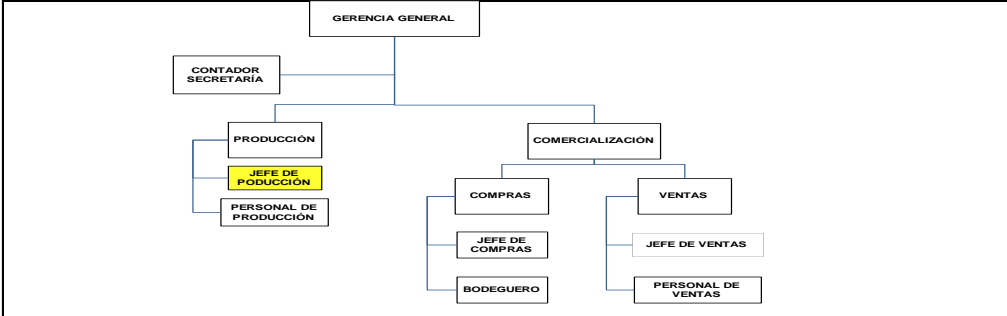
**CAMPO**

- Contador y auditor
- Consultoría e investigador
- Sector público o privado en áreas fiscales, administrativas, financieras, contables, de auditoría, planeación financiera, tesorería, presupuestos, crédito y cobranza, control interno


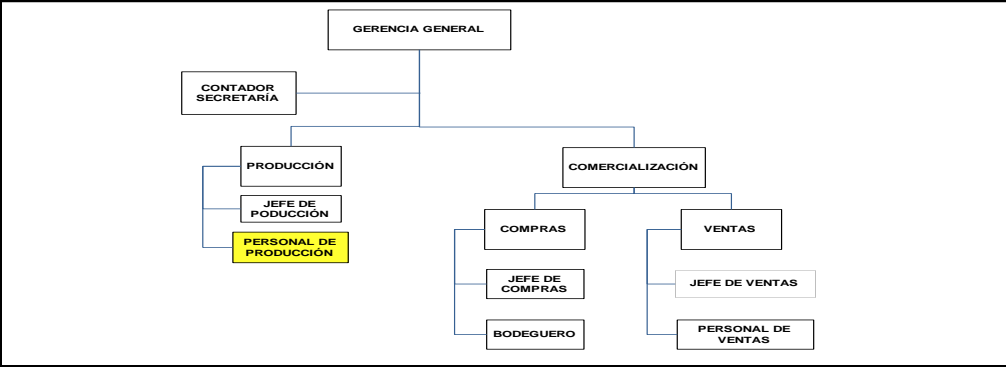
---

TIEMPO	AÑOS	MESES	DIAS
	3		


- Jefe de producción

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>PERFIL DEL PUESTO</b>																												
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO																												
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b>	Jefe de producción																											
<b>N° DE PLAZAS:</b>	1																											
<b>POSICIÓN DENTRO DEL ORGANIGRAMA:</b>																												
																												
MISIÓN DEL PUESTO																												
<p><i>Asegurar que los procesos productivos sean eficientes, cuidadosos con el medio ambiente y que los recursos sean aprovechados de forma óptima.</i></p>																												
FUNCIONES DEL PUESTO																												
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirigir, Supervisar y Controlar el proceso productivo, manteniendo la calidad del producto</li> <li>- Controlar los índices y costos de producción</li> <li>- Dirigir, Supervisar y Controlar r al personal a su cargo.</li> <li>- Generar y mantener toda la información de procesos en buen estado y de manera resumida para el registro</li> <li>- Proveer al personal del área de producción de lo necesario para desarrollar sus funciones.</li> </ul>																												
FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS																												
FORMACION PRIMARIA	<input type="checkbox"/>																											
FORMACION SECUNDARIA	<input type="checkbox"/>																											
FORMACION SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PERSONALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Dinamismo</td> <td>- Liderazgo</td> </tr> <tr> <td>- Carácter</td> <td>- Disposición</td> </tr> <tr> <td>- Dedicado</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PERSONALIDAD		- Dinamismo	- Liderazgo	- Carácter	- Disposición	- Dedicado																				
PERSONALIDAD																												
- Dinamismo	- Liderazgo																											
- Carácter	- Disposición																											
- Dedicado																												
<b>CONOCIMIENTOS TÉCNICOS</b>																												
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de proceso en el área industria de lácteos</li> <li>- Manejo de Equipo y maquinaria para el procesamiento de lácteos</li> </ul>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA</th> <th colspan="3">CONOCIMIENTO DE IDIOMAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>WORD</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td rowspan="2">IDIOMA</td> <td colspan="2">DOMINIO</td> </tr> <tr> <td>EXCEL</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td>BASICO</td> <td>INTERMEDIO</td> <td>AVANZADO</td> </tr> <tr> <td>P. POINT</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td>INGLES</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA		CONOCIMIENTO DE IDIOMAS			WORD	<input type="text" value="ALTO"/>	IDIOMA	DOMINIO		EXCEL	<input type="text" value="ALTO"/>	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO	P. POINT	<input type="text" value="ALTO"/>	INGLES		X							
CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA		CONOCIMIENTO DE IDIOMAS																										
WORD	<input type="text" value="ALTO"/>	IDIOMA	DOMINIO																									
EXCEL	<input type="text" value="ALTO"/>		BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO																							
P. POINT	<input type="text" value="ALTO"/>	INGLES		X																								
EXPERIENCIA																												
<b>CAMPO</b>																												
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Área industria en el campo de productos lácteos</li> </ul>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>AÑOS</th> <th>MESES</th> <th>DIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>TIEMPO</b></td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			AÑOS	MESES	DIAS	<b>TIEMPO</b>	2																					
	AÑOS	MESES	DIAS																									
<b>TIEMPO</b>	2																											

- Personal de producción

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>PERFIL DEL PUESTO</b>							
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO							
NOMBRE DEL PUESTO:	Personal de producción						
N° DE PLAZAS:	6						
POSICIÓN DENTRO DEL ORGANIGRAMA:							
							
MISIÓN DEL PUESTO							
<i>Elaborar productos de calidad, manteniendo un ambiente laboral adecuado y compromiso con la misión de la institución.</i>							
FUNCIONES DEL PUESTO							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar el producto de acuerdo a la normativa de procesos y calidad.</li> <li>- Realizar la limpieza y mantenimiento de herramientas y utensilios además de las instalaciones del área</li> </ul>							
FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS							
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Disposición</td> </tr> <tr> <td>Dedicado</td> </tr> <tr> <td>Puntualidad</td> </tr> <tr> <td>Lealtad</td> </tr> </tbody> </table>	PERSONALIDAD	Disposición	Dedicado	Puntualidad	Lealtad	
PERSONALIDAD							
Disposición							
Dedicado							
Puntualidad							
Lealtad							
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS							
- Elaboración de productos lácteos							
CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA							
WORD	MEDIO						
EXCEL	MEDIO						
P. POINT	MEDIO						
CONOCIMIENTO DE IDIOMAS							
IDIOMA	DOMINIO						
	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO				
EXPERIENCIA							
CAMPO							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producción de lácteos</li> <li>- Manejo y mantenimiento de maquinaria industrial</li> </ul>							
TIEMPO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AÑOS</th> <th>MESES</th> <th>DIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>6</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	AÑOS	MESES	DIAS		6	
AÑOS	MESES	DIAS					
	6						

• **Jefe de compras**



## EL GRAN QUESO

### PERFIL DEL PUESTO

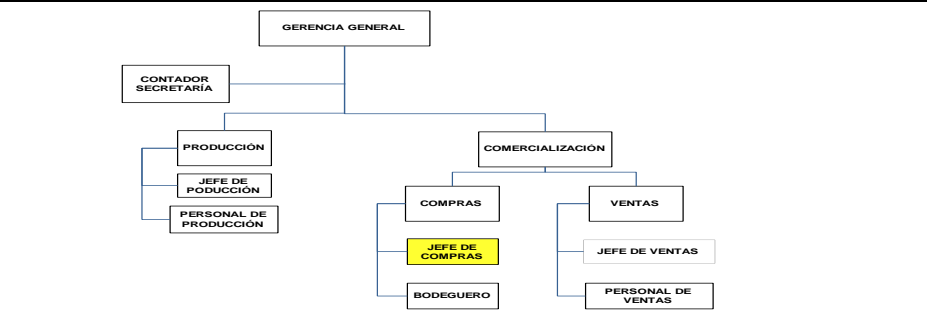
---

**NOMBRE DEL PUESTO:** Jefe de compras (adquisiciones)

**N° DE PLAZAS:** 1

**POSICION DENTRO DEL ORGANIGRAMA:**

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO**



---

**MISIÓN DEL PUESTO**

*Proveer a la empresa de material de primera calidad, al tiempo indicado, optimizando recursos de transporte y manteniendo las cuentas por pagar al día.*

---

**FUNCIONES DEL PUESTO**

- Adquirir el material que la industria requiera
- Mantener un control eficiente sobre las compras y sus respectivos montos
- Solicitar proformas y seleccionar la mejor alternativa
- Elaborar las órdenes de compra e informes de recepción de material

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS**

FORMACIÓN PRIMARIA	<input type="checkbox"/>	
FORMACIÓN SECUNDARIA	<input type="checkbox"/>	
FORMACIÓN SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>	

	PERSONALIDAD
	Vision
	Planeación
	Disposición
	Dedicado

---

**CONOCIMIENTOS TECNICOS**

- Planeación y control de adquisiciones
- Presupuestos y flujos de efectivos
- Manejo y clasificación de proformas

---

CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA	CONOCIMIENTO DE IDIOMAS																			
WORD <input style="width: 80%;" type="text" value="ALTO"/>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">IDIOMA</th> <th colspan="3">DOMINIO</th> </tr> <tr> <th>BASICO</th> <th>INTERMEDIO</th> <th>AVANZADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>INGLÉS</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td> </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> </td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	IDIOMA	DOMINIO			BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO	INGLÉS		X									
IDIOMA			DOMINIO																	
		BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO																
INGLÉS		X																		
EXCEL <input style="width: 80%;" type="text" value="ALTO"/>																				
P. POINT <input style="width: 80%;" type="text" value="ALTO"/>																				

---

**EXPERIENCIA**

**CAMPO**


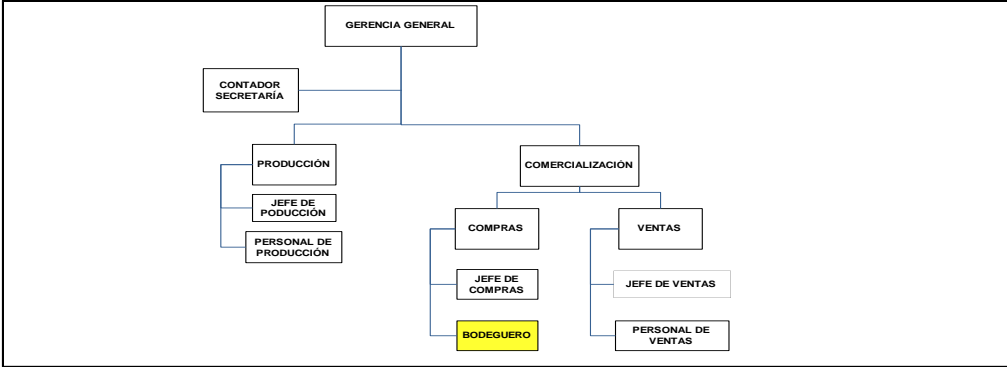
- Compras
- Presupuestos
- Planeación

---


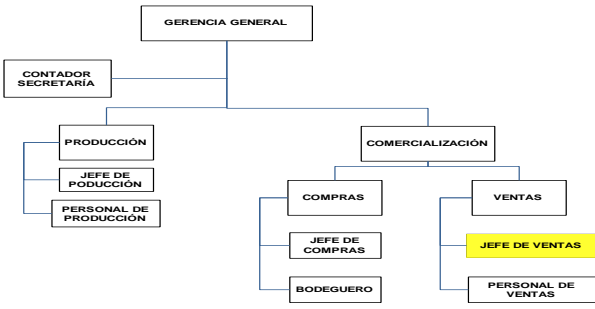
	AÑOS	MESES	DIAS
<b>TIEMPO</b>	1		




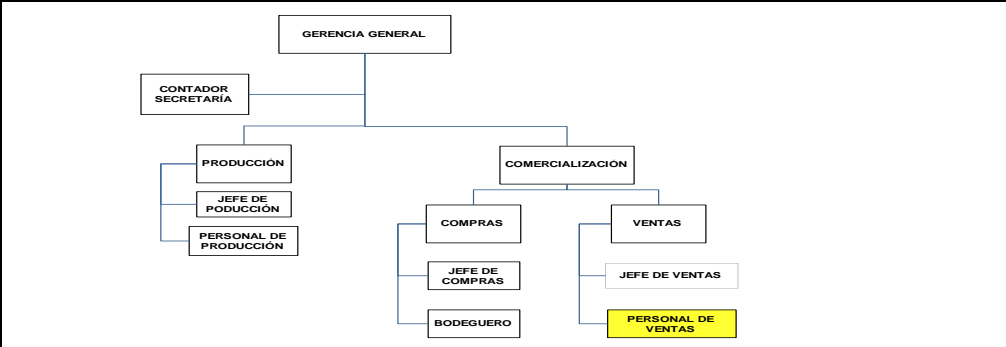
- Bodeguero

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>PERFIL DEL PUESTO</b>																													
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO																													
NOMBRE DEL PUESTO:	Bodeguero																												
N° DE PLAZAS:	1																												
POSICION DENTRO DEL ORGANIGRAMA:																													
																													
MISIÓN DEL PUESTO																													
<i>Mantener un registro permanente y control efectivo sobre los materiales y los productos terminados</i>																													
FUNCIONES DEL PUESTO																													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registrar el ingreso y transferencia de material directo e indirecto</li> <li>- Registrar el ingreso a bodega y la venta de productos terminados</li> <li>- Mantener la información individual en tarjetas de bodega y kardex por cada tipo de material y producto</li> <li>- Abastecer de material directo e indirecto al centro de producción</li> <li>- Solicitar la compra del material que no esté en stock</li> <li>- Mantener un control sobre los pedidos para entregas a tiempo</li> </ul>																													
FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS																													
FORMACIÓN PRIMARIA	<input type="checkbox"/>																												
FORMACIÓN SECUNDARIA	<input checked="" type="checkbox"/>																												
FORMACIÓN SUPERIOR	<input type="checkbox"/>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PERSONALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dinamismo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Disposición</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dedicado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Organización</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PERSONALIDAD		Dinamismo		Disposición		Dedicado		Organización																			
PERSONALIDAD																													
Dinamismo																													
Disposición																													
Dedicado																													
Organización																													
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS																													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y control de inventarios</li> <li>- Procesos industriales</li> </ul>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA</th> <th colspan="3">CONOCIMIENTO DE IDIOMAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>WORD</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td rowspan="2">IDIOMA</td> <td colspan="3">DOMINIO</td> </tr> <tr> <td>EXCEL</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td>BASICO</td> <td>INTERMEDIO</td> <td>AVANZADO</td> </tr> <tr> <td>P. POINT</td> <td><input type="text" value="MEDIO"/></td> <td>INGLES</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA		CONOCIMIENTO DE IDIOMAS			WORD	<input type="text" value="ALTO"/>	IDIOMA	DOMINIO			EXCEL	<input type="text" value="ALTO"/>	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO	P. POINT	<input type="text" value="MEDIO"/>	INGLES		X							
CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA		CONOCIMIENTO DE IDIOMAS																											
WORD	<input type="text" value="ALTO"/>	IDIOMA	DOMINIO																										
EXCEL	<input type="text" value="ALTO"/>		BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO																								
P. POINT	<input type="text" value="MEDIO"/>	INGLES		X																									
EXPERIENCIA																													
CAMPO																													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo de inventarios</li> <li>- Bodega</li> </ul>																													
TIEMPO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AÑOS</th> <th>MESES</th> <th>DIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	AÑOS	MESES	DIAS	1																								
AÑOS	MESES	DIAS																											
1																													

- Jefe de ventas

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>PERFIL DEL PUESTO</b>																																						
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO																																						
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b>	Jefe de ventas																																					
<b>N° DE PLAZAS:</b>	1																																					
<b>POSICION DENTRO DEL ORGANIGRAMA:</b>																																						
																																						
MISIÓN DEL PUESTO																																						
<p><i>Dirigir y supervisar y controlar que las entregas sean en las mejores condiciones y en el tiempo acordado, mantener información base de clientes y optimizar recursos de transporte y entrega.</i></p>																																						
FUNCIONES DEL PUESTO																																						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dirigir, Supervisar y Controlar el proceso de entrega en el tiempo determinado y en buenas condiciones</li> <li>- Mantener un registro y control de entregas y sus respectivos montos</li> <li>- Mantener una base de datos de clientes y sus contactos correspondientes</li> <li>- Revisar reportes de ventas diarias y semanales comparativas con periodos anteriores.</li> </ul>																																						
FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS																																						
FORMACIÓN PRIMARIA	<input type="checkbox"/>																																					
FORMACIÓN SECUNDARIA	<input type="checkbox"/>																																					
FORMACIÓN SUPERIOR	<input checked="" type="checkbox"/>																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PERSONALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dinamismo</td> <td>Innovación</td> </tr> <tr> <td>Disposición</td> <td>Planificación</td> </tr> <tr> <td>Dedicado</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PERSONALIDAD		Dinamismo	Innovación	Disposición	Planificación	Dedicado																														
PERSONALIDAD																																						
Dinamismo	Innovación																																					
Disposición	Planificación																																					
Dedicado																																						
<b>CONOCIMIENTOS TÉCNICOS</b>																																						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeación, Supervisión y Control de ventas</li> <li>- Manejo de equipo y software de ventas</li> <li>- Marketing</li> </ul>																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA</th> <th colspan="3">CONOCIMIENTO DE IDIOMAS</th> </tr> <tr> <th>WORD</th> <th>EXCEL</th> <th>P. POINT</th> <th>IDIOMA</th> <th colspan="2">DOMINIO</th> </tr> <tr> <td></td> <td>ALTO</td> <td>ALTO</td> <td>ALTO</td> <td>INGLÉS</td> <td>BASICO</td> <td>INTERMEDIO</td> <td>AVANZADO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>			CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA			CONOCIMIENTO DE IDIOMAS			WORD	EXCEL	P. POINT	IDIOMA	DOMINIO			ALTO	ALTO	ALTO	INGLÉS	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO							X									
	CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA			CONOCIMIENTO DE IDIOMAS																																		
	WORD	EXCEL	P. POINT	IDIOMA	DOMINIO																																	
	ALTO	ALTO	ALTO	INGLÉS	BASICO	INTERMEDIO	AVANZADO																															
						X																																
EXPERIENCIA																																						
<b>CAMPO</b>																																						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventas</li> <li>- Marketing</li> <li>- Planeación</li> </ul>																																						
<b>TIEMPO</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AÑOS</th> <th>MESES</th> <th>DIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	AÑOS	MESES	DIAS	2																																	
AÑOS	MESES	DIAS																																				
2																																						

- Personal de ventas

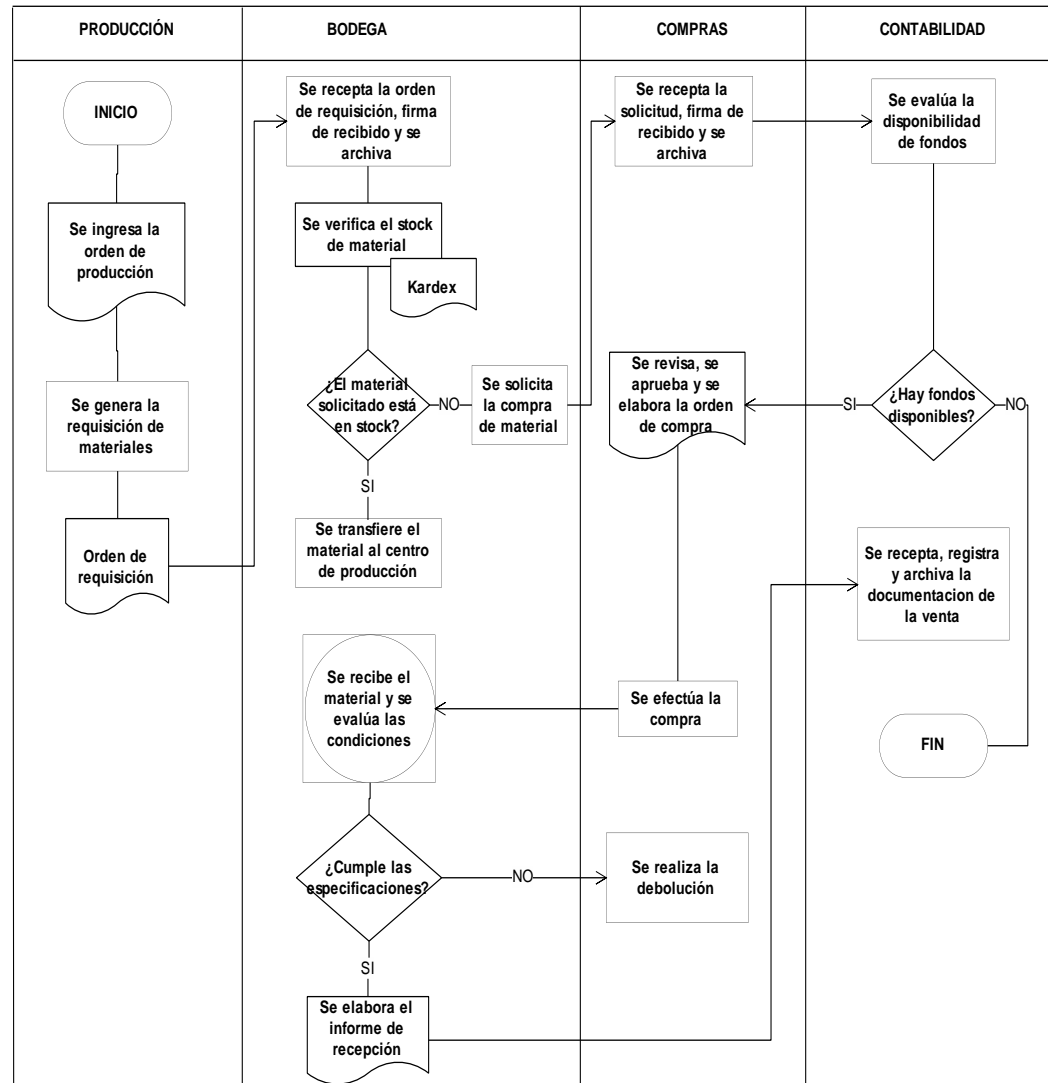
 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>PERFIL DEL PUESTO</b>																													
<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>																													
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b>	Personal de ventas																												
<b>N° DE PLAZAS:</b>	2																												
<b>POSICION DENTRO DEL ORGANIGRAMA:</b>																													
																													
<b>MISIÓN DEL PUESTO</b>																													
<i>Entregar el producto terminado en las mejores condiciones y en el tiempo acordado</i>																													
<b>FUNCIONES DEL PUESTO</b>																													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparar los pedidos de cada orden de entrega</li> <li>- Transportar la mercadería al punto de entrega acordado y en el tiempo determinado</li> <li>- Manejar y controlar el movimiento de las facturas</li> <li>- Encargarse de la cobranza</li> </ul>																													
<b>FORMACIÓN ACADÉMICA / CONOCIMIENTOS</b>																													
FORMACIÓN PRIMARIA	<input type="checkbox"/>																												
FORMACIÓN SECUNDARIA	<input checked="" type="checkbox"/>																												
FORMACIÓN SUPERIOR	<input type="checkbox"/>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PERSONALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Puntualidad</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Disposición</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dedicado</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PERSONALIDAD		Puntualidad		Disposición		Dedicado																					
PERSONALIDAD																													
Puntualidad																													
Disposición																													
Dedicado																													
<b>CONOCIMIENTOS TÉCNICOS</b>																													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo y control de facturación</li> <li>- Manejo de medios de transporte (Vehículo)</li> <li>- Registro y control de cobranzas</li> </ul>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA</th> <th colspan="3">CONOCIMIENTO DE IDIOMAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>WORD</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td rowspan="2">IDIOMA</td> <td colspan="3">DOMINIO</td> </tr> <tr> <td>EXCEL</td> <td><input type="text" value="ALTO"/></td> <td>BÁSICO</td> <td>INTERMEDIO</td> <td>AVANZADO</td> </tr> <tr> <td>P. POINT</td> <td><input type="text" value="MEDIO"/></td> <td>INGLÉS</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA		CONOCIMIENTO DE IDIOMAS			WORD	<input type="text" value="ALTO"/>	IDIOMA	DOMINIO			EXCEL	<input type="text" value="ALTO"/>	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	P. POINT	<input type="text" value="MEDIO"/>	INGLÉS	X								
CONOCIMIENTO DE OFIMÁTICA		CONOCIMIENTO DE IDIOMAS																											
WORD	<input type="text" value="ALTO"/>	IDIOMA	DOMINIO																										
EXCEL	<input type="text" value="ALTO"/>		BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO																								
P. POINT	<input type="text" value="MEDIO"/>	INGLÉS	X																										
<b>EXPERIENCIA</b>																													
<b>CAMPO</b>																													
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventas y facturación</li> <li>- Transporte de mercaderías</li> </ul>																													
<b>TIEMPO</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AÑOS</th> <th>MESES</th> <th>DIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	AÑOS	MESES	DIAS	2																								
AÑOS	MESES	DIAS																											
2																													

### 3.3.6. Flujogramas de procesos

- Compras

**GRÁFICO N° 11**

*Flujograma del proceso de compras*

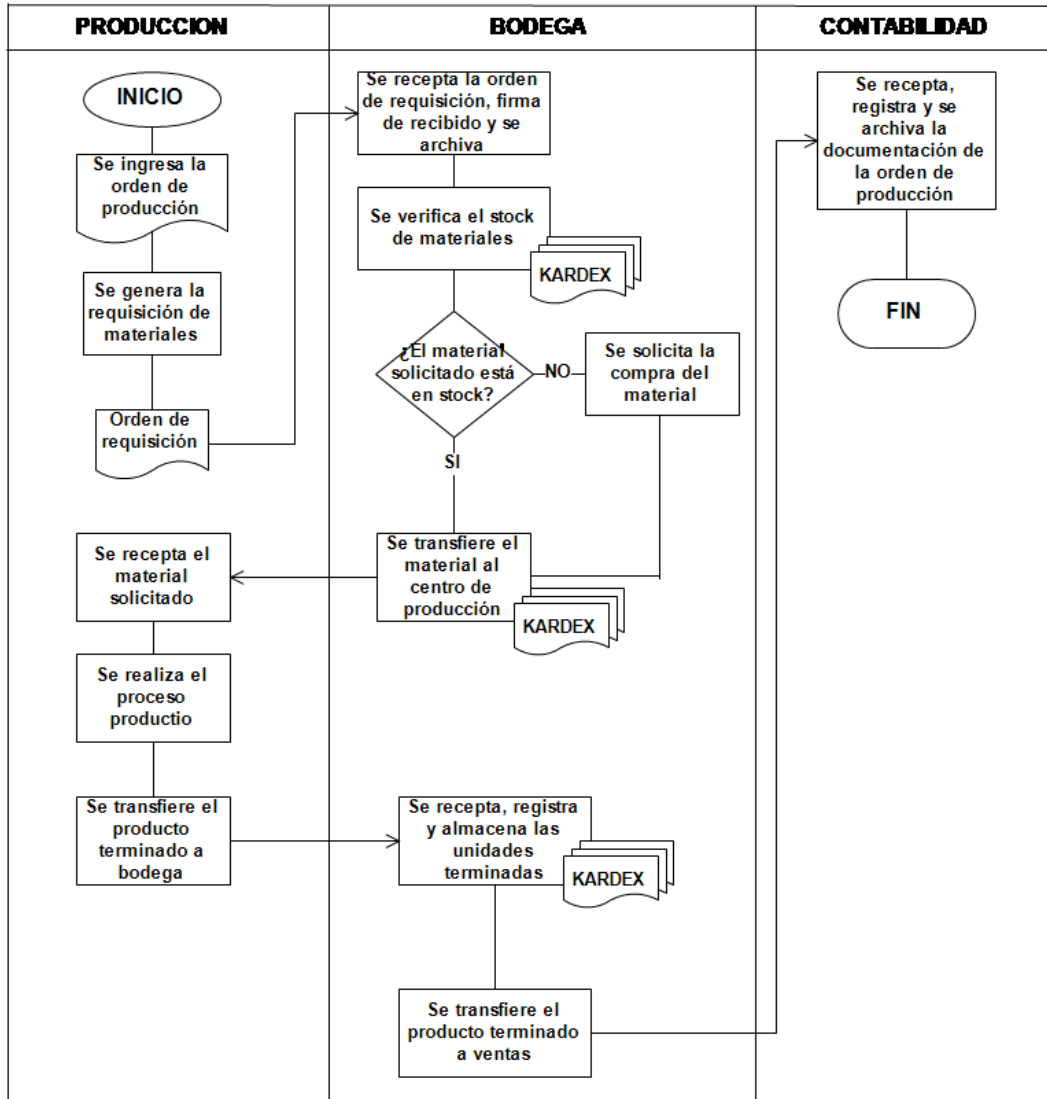


Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

- Producción

## GRÁFICO N° 12

### Flujograma del proceso de producción



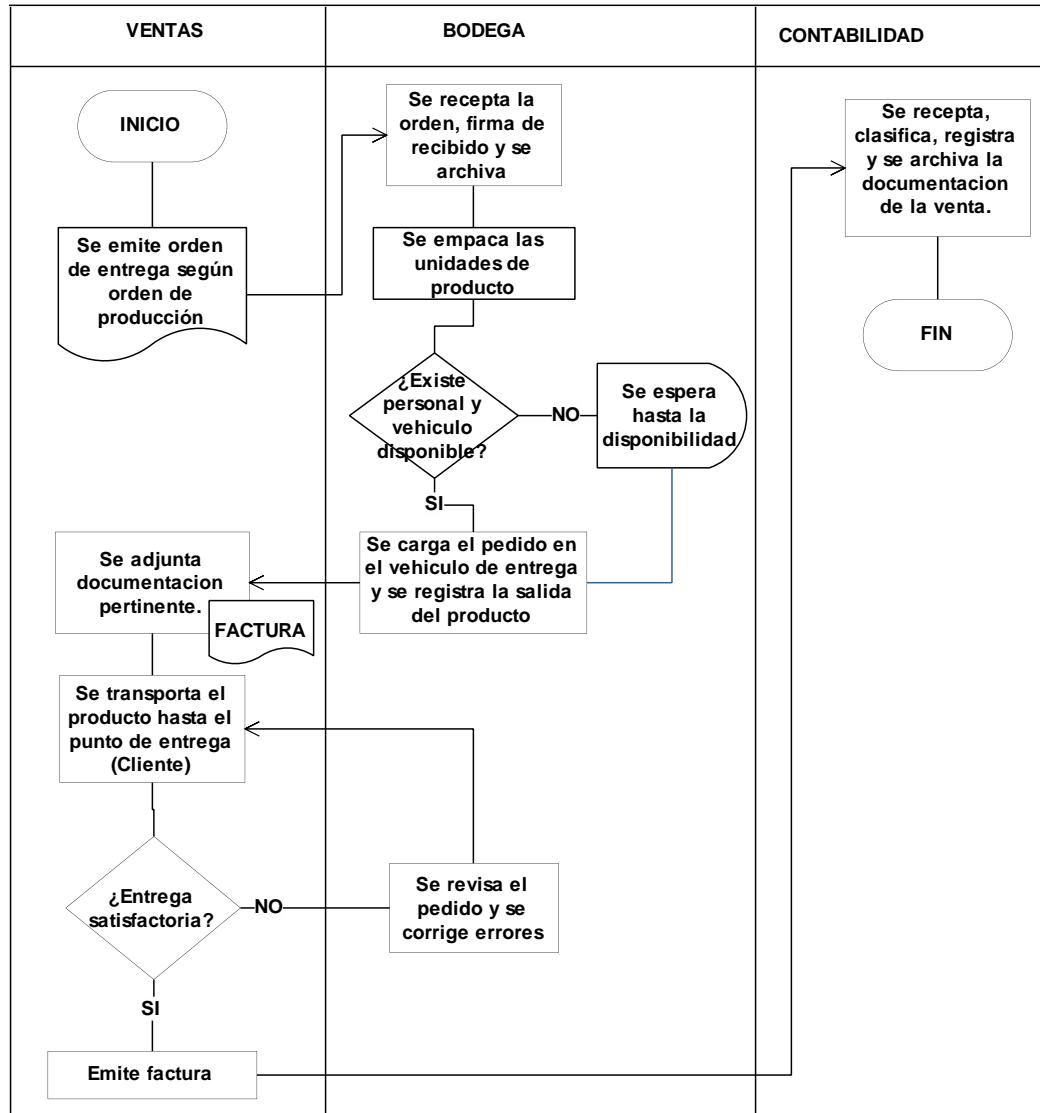
Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

• Ventas

GRÁFICO N° 13

Flujograma del proceso de ventas



Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

### **3.4. Desarrollo del sistema de contabilidad general y de costos**

El sistema de contabilidad general y de costos propuesto se fundamenta en el sistema de costos por órdenes de producción. Este tipo de sistema por órdenes de producción es el que más se adecúa a las necesidades de la industria ya que permite determinar el costo de todo el proceso productivo así como los gastos administrativos y de distribución con el fin de determinar el costo unitario de cada producto.

La relación que se mantienen entre el manejo de los costos y el registro contable, se detalla en cada movimiento de material directo e indirecto, en el pago de la nómina así como los gastos por concepto de administración y comercialización. Cada transacción se verá plasmada en los registros contables y sus resultados en los estados financieros

#### **3.4.1. Plan de cuentas**

El plan de cuentas presenta el listado de cuentas necesarias para el registro de los hechos contables. Se trata de una ordenación sistemática de todas las cuentas que forman parte del sistema contable.

Cada cuenta va identificada por su respectivo código para facilitar su reconocimiento. En definitiva, el plan de cuentas brinda una estructura básica para la organización del sistema contable y como un medio para obtener información de manera sencilla.

Las características que posee el plan de cuentas son las siguientes:

- **Homogeneidad**

Presenta todas las cuentas necesarias de manera uniforme.

- **Sistematicidad**

Sigue un orden numérico, partiendo de lo general a lo particular.

- **Flexibilidad**

Permite el agregado, modificación o exclusión de cuentas.

De manera general está estructurado en los siguientes grupos:

- Cuentas de activo
- Cuentas de pasivo
- Cuentas de patrimonio
- Cuentas de ingresos
- Cuentas de gastos o egresos



TABLA 19

*Plan general de cuentas*

<b>CÓDIGO</b>	<b>DETALLE</b>
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>101</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>
10101	CAJA
10102	BANCOS
10103	CUENTAS POR COBRAR
10104	DOCUMENTOS POR COBRAR
10105	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
10106	INVENTARIO DE MATERIALES INDIRECTOS
10107	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO
1010701	QUESO AMASADO
1010702	QUESO DE MESA
1010703	QUESO PICADO
10108	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
1010801	QUESO AMASADO
1010802	QUESO DE MESA
1010803	QUESO PICADO
10109	IVA EN COMPRAS
10110	SERVICIOS Y PAGOS ANTICIPADOS
1011001	ANTICIPO A PROVEEDORES
1011002	ANTICIPO A TRABAJADORES
1011003	ANTICIPO RETENCIÓN EN LA FUENTE
1011004	IMPUESTO A LA RENTA PAGADO POR ANTICIPADO
<b>102</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>
10201	TERRENO
10202	EDIFICIO
10203	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA EDIFICIO
10204	MUEBLES Y ENCERES
10205	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENCERES
10206	MAQUINARIA Y EQUIPO
1020601	CALDERO 15 HP

1020602	MESA DE ACERO INOXIDABLE
1020603	MARMITA 600 LT DE ACERO INOXIDABLE
1020604	MOLINO INDUSTRIAL
1020605	CUARTO FRIO
10207	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA MAQUINARIA Y EQUIPO
10208	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
10209	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPO DE COMPUTACIÓN
10210	VEHÍCULO
10211	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA VEHÍCULO
10212	HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS
1021201	TERMÓMETRO
1021202	AGITADOR
1021203	RECIPIENTES DE ALUMINIO DE 250 LT
1021204	GAVETAS
1021205	JARRAS DE ACERO INOXIDABLE
1021206	MOLDES DE ACERO INOXIDABLE
1021207	MOLDES DE PLÁSTICO VIRGEN
10213	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>201</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>
20101	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR
2010101	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES
2010102	SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR
20102	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
2010201	BANCO DEL PICHINCHA
2010202	COAC PABLO MUÑOZ VEGA
20103	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR
20104	BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS POR PAGAR
2010401	APORTE PATRONAL
2010402	DÉCIMO TERCER SUELDO
2010403	DÉCIMO CUARTO SUELDO
2010404	VACACIONES
2010405	FONDO DE RESERVA

2010406	15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES
<b>202</b>	<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>
20201	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
2020101	PRÉSTAMO BANCO PICHINCHA
2020102	PRÉSTAMO COAC PABLO MUÑOZ VEGA
2020103	HIPOTECA POR PAGAR
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>
301	CAPITAL SOCIAL
30101	CAPITAL SUSCRITO
30102	CAPITAL PAGADO
302	RESERVAS
30201	RESERVA LEGAL
303	RESULTADOS
30301	UTILIDAD DEL EJERCICIO
30302	PÉRDIDA DEL EJERCICIO
304	UTILIDAD DEL EJERCICIO ANTERIOR
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
401	INGRESOS OPERACIONALES
40101	VENTA DE QUESO AMASADO
40102	VENTA DE QUESO DE MESA
40103	VENTA DE QUESO PICADO
40104	(-) DESCUENTO EN VENTAS
40105	(-) DEVOLUCIÓN EN VENTAS
40106	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
402	REGALÍAS
403	INGRESOS GENERADOS POR VENTAS A CRÉDITO
404	OTROS INGRESOS
<b>5</b>	<b>COSTOS Y GASTOS</b>
501	COSTO DE PRODUCCIÓN
50101	MATERIA PRIMA QUESO AMASADO
50102	MATERIA PRIMA QUESO DE MESA
50103	MATERIA PRIMA QUESO PICADO

50104	MANO DE OBRA
50105	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
5010501	CIF APLICADOS
5010502	CIF REALES
5010503	VARIACIÓN CIF
502	COSTO DE VENTAS
50201	COSTO DE VENTAS QUESO AMASADO
50202	COSTO DE VENTAS QUESO DE MESA
50203	COSTO DE VENTAS QUESO PICADO
<b>503</b>	<b>GASTOS</b>
50301	GASTOS ADMINISTRATIVOS
5030101	SUELDO GERENTE
5030102	APORTE PATRONAL
5030103	REMUNERACIONES ADICIONALES
50302	GASTOS DE VENTAS
5030201	COMBUSTIBLE
5030202	PUBLICIDAD
50303	GASTO SUMINISTROS DE OFICINA
50304	GASTO SERVICIOS BÁSICOS OFICINA
50305	GASTO COMBUSTIBLE
50306	GASTO DEPRECIACIÓN
5030601	DEPRECIACIÓN EDIFICIO
5030602	DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENCERES
5030603	DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO
5030604	DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTACIÓN
5030605	DEPRECIACIÓN VEHÍCULO
5030606	DEPRECIACIÓN HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS
50307	GASTO INTERÉS FINANCIERO

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

### 3.4.2. Descripción y dinámica de las principales cuentas contables

#### Activo

<b>Caja / Bancos</b>	
<p>Agrupar las subcuentas que representan medios de pago como dinero en efectivo, cheques, giros, entre otros, así como los depósitos en instituciones financieras. Por su naturaleza corresponden a partidas del activo disponible; sin embargo, algunas de ellas podrían estar sujetas a restricción en su disposición o uso.</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ingresos en efectivo en moneda nacional y/o extranjera.</li> <li>• Los depósitos en cheque en las instituciones financieras</li> <li>• Las notas de abono emitidas por instituciones financieras</li> <li>• Las transferencias internas de efectivo recibidas.</li> <li>• Por los sobrantes de caja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por los egresos en efectivo en moneda nacional y/o extranjera, cheques.</li> <li>• Por las transferencias internas de efectivo efectuadas.</li> <li>• Por los faltantes de caja</li> </ul>

<b>Cuentas y documentos por cobrar</b>	
<p>Agrupar las cuentas que representan acreencias que se originan por las ventas de bienes y servicios que realiza la empresa en razón de su actividad, controla por el debe la emisión de facturas y por el haber, las cancelaciones o amortizaciones de las mismas.</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El monto de las facturas emitidas por la venta de bienes y servicios inherentes al giro del negocio.</li> <li>• El importe de las letras aceptadas a efectos a cargo de los clientes, o la renovación de los mismos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El importe de la cobranza de las facturas y letras a los clientes</li> <li>• El importe de las letras descontadas</li> <li>• El monto de amortizaciones de letras o efectos renovados</li> <li>• Las devoluciones de mercaderías</li> <li>• Los descuentos, bonificaciones y rebajas concedidas</li> <li>• Los anticipos recibidos a cuenta de ventas futuras</li> </ul>

<b>Inventario de materia prima</b>	
Agrupan las cuentas divisionarias que representan los productos básicos que intervienen directamente en el proceso de fabricación para la elaboración de nuevos productos o productos terminados o semielaborados.	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de la adquisición de la materia prima por parte de la empresa</li> <li>• El costo de la devolución de la materia prima desde el centro de producción</li> <li>• El costo de los sobrantes y los ajustes de los componentes de la misma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de la materia prima que se transfiere al centro de producción y es utilizada en la elaboración de los productos.</li> <li>• El costo de materia prima que son devueltas a los proveedores.</li> <li>• El costo de las mermas, pérdidas y ajustes de los componentes de esta cuenta</li> </ul>

<b>Inventario de materiales indirectos</b>	
Agrupa las cuentas que representan los materiales indirectos, es decir, diferentes de los insumos principales (materia prima) y los suministros que intervienen en el proceso de fabricación. Así mismo, incluye los repuestos que no califican como bienes inmobiliarios.	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de los materiales indirectos y suministros adquiridos por la empresa</li> <li>• El costos de los materiales indirectos y suministros devueltos por el centro de producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El valor en libros de los materiales indirectos y suministros utilizados en la producción</li> <li>• El costo de las devoluciones de los materiales y suministros al proveedor</li> <li>• El reconocimiento de la pérdida por desvalorización</li> </ul>

<b>Inventario de productos en proceso</b>	
Agrupan las cunetas divisionarias que representan los bienes que no han llegado a su estado definitivo (producto terminado) en el proceso productivo.	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de las existencias de productos en proceso calculado hasta la etapa en que se encuentra. Estos cargos pueden referirse a las existencias permanentes o los de fin de periodo según el sistema de costos utilizado por la empresa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La transferencia indirecta al inicio del ejercicio a los centros de costos.</li> </ul>

<b>Inventario de productos terminados</b>	
Agrupa las cuentas que representan los bienes fabricados por la empresa (producto terminado)	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de los productos terminados o elaborados por la empresa</li> <li>• El costo de los productos devueltos por los clientes</li> <li>• El costo de los sobrantes y ajuste de los componentes de esta cuenta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de la venta de los productos terminados</li> <li>• El costo de las mermas, faltantes y ajustes de los componentes de esta cuenta.</li> </ul>

<b>Inmueble, maquinaria y equipo</b>	
<p>Agrupan las cuentas que representan bienes cuya existencia es físicamente perceptible dado que, tienen naturaleza corpórea; que se utiliza de forma duradera (por un período mínimo de un año) que no está destinado a la venta ni a su transformación. Se utilizan en la producción u otros servicios de la empresa, tienen las siguientes características.</p> <p>a) Una vida relativamente larga  b) No son objetos de las operaciones de venta  c) Están sujetos a depreciaciones, salvo el caso de los terrenos</p> <p>Dentro de este grupo se consideran los siguientes ítems del plan general de cuentas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terreno</li> <li>• Edificio</li> <li>• Muebles y enseres</li> <li>• Maquinaria y equipo</li> <li>• Equipos de computación</li> <li>• Vehículo</li> <li>• Herramientas</li> </ul>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de la adquisición, aporte, construcción, fabricación o montaje</li> <li>• El incremento bruto de las devoluciones y otros ajustes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El costo de la venta, la baja o robo de los bienes, maquinaria y herramientas</li> </ul>
<b>Depreciaciones</b>	
<p>En esta cuenta se agrupa dos conceptos similares relacionados con la utilización de los bienes pertenecientes al activo fijo que conviene tratar de manera separada, teniendo en cuenta el siguiente:</p> <p>Depreciación es la distribución sistemática del importe depreciable de un activo a lo largo de su vida útil, puede derivarse de tres razones principales: el desgaste debido al uso, el paso del tiempo y la obsolescencia.</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La anulación de la depreciación y amortización acumulada correspondiente a un retiro de un activo fijo tangible o intangible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La provisión correspondiente al ejercicio</li> <li>• El incremento por reevaluación</li> </ul>



El método para el cálculo de la depreciación más utilizado es el de línea recta. Consiste en dividir el valor del activo entre la vida útil del mismo.  $[\text{Valor del activo}/\text{Vida útil}]$ . Para utilizar este método primero determinemos la vida útil de los diferentes activos.

Según la ley del régimen tributario interno, artículo 28, sección 6, sugiere los siguientes porcentajes de depreciación:

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual. ( 20 años de vida útil)
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual. (10 años de vida útil)
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual. (5 años de vida útil)
- Equipos de cómputo y software 33% anual (3 años de vida útil)

Además de la vida útil, se maneja otro concepto conocido como valor de salvamento o valor residual, y es aquel valor por el que la empresa calcula que se podrá vender el activo una vez finalizada la vida útil del mismo.

Una vez determinada la vida útil y el valor de salvamento de cada activo, se procede a realizar el cálculo de la depreciación.

Supongamos un vehículo cuyo valor es de \$30.000.000.

Se tiene entonces  $(30.000.000 / 5) = 6.000.000$ .

Así como se determina la depreciación anual, también se puede calcular de forma mensual, para lo cual se divide en los 60 meses que tienen los 5 años Ese procedimiento se hace cada periodo hasta depreciar totalmente el activo.

**Pasivo**

<b>Cuentas y documentos por pagar</b>	
<p>Agrupan las cuentas que representan las obligaciones que adquiere la empresa derivada de la compra de bienes y servicios y de los gastos incurridos en las operaciones normales del negocio. Es decir, representa la acreencia que se tiene con aquellas personas que proveen bienes y servicios necesarios para la realización de las actividades.</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pagos efectuados a los proveedores o personas con quien se ha contraído la obligación.</li> <li>• Las devoluciones de compra a crédito a los proveedores</li> <li>• Los descuentos, rebajas y bonificaciones obtenidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El importe de los bienes adquiridos y servicios recibidos de los proveedores</li> </ul>
<b>Obligaciones con instituciones financieras</b>	
<p>Agrupar las subcuentas que representan obligaciones por operaciones de financiación que contrae la empresa con instituciones financieras y otras entidades no vinculadas, y por emisión de instrumentos financieros de deuda. También se incluyen las acumulaciones y costos financieros asociados a dicha financiación y otras obligaciones relacionadas con derivados financieros.</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pagos de préstamos o instrumentos financieros de deuda</li> <li>• Los pagos de costos de financiación</li> <li>• La reducción de valor por la aplicación de valor razonable</li> <li>• La diferencia de cambio si el tipo de cambio de la moneda extranjera baja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los préstamos y otras formas de financiación recibidos de las instituciones financieras, distintos a los sobregiros en cuenta corriente.</li> <li>• Los instrumentos financieros de deuda emitidos y colocados</li> <li>• Los costos de financiación devengados</li> <li>• Las obligaciones que se contraen por contrato de arrendamientos financiero</li> <li>• El incremento de valor por la aplicación de valor razonable</li> <li>• La diferencia de cambio si el tipo de cambio de la moneda extranjera sube</li> </ul>

## Patrimonio

<b>Capital</b>	
<p>Representa la inversión o aporte de los accionistas, dueños socios de la empresa, ya sea en dinero o en especie, con el ánimo de proveer recursos para actividad empresarial. En las sociedades anónimas representa el aporte de los accionistas equivalentes al valor nominal de las acciones; en las sociedades de personas, los aportes de los socios participantes; y en las empresas unipersonales, el aporte del dueño o propietario.</p> <p>Agrupar las cuentas divisionarias que representan las inversiones o aportes de los accionistas (socios) o dueños de la empresa.</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducción del capital como consecuencia de absorber pérdidas.</li> <li>• Los retiros efectuados por los propietarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El capital inicial y aumento por nuevos aportes.</li> <li>• Aumento de capital, por capitalización de créditos con la sociedad.</li> <li>• Aumento de capital, por capitalización de primas de capital.</li> <li>• Aumento de capital, por capitalización del excedente de reevaluación.</li> <li>• Aumento de capital por capitalización de reservas.</li> <li>• Aumento de capital por capitalización de utilidades no distribuidas.</li> </ul>
<b>Reservas</b>	
<p>Agrupar las cuentas divisionarias que incluyen los montos acumulados que se generan por la segregación o separación de las ganancias retenidas de una empresa para la creación de una partida denominada reserva; derivadas de los cumplimientos de disposiciones legales, estatutarias o por acuerdo de los accionistas y que serán destinadas a fines específicos o para cubrir eventualidades</p>	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La aplicación a las pérdidas acumuladas.</li> <li>• La aplicación, ajuste o capitalización de las sumas reservas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las detracciones a las utilidades, atendiendo a razones de orden legal, estatutarias contractuales, o por acuerdo de los accionistas.</li> <li>• La caducidad de los dividendos.</li> </ul> <hr style="border: 0.5px solid blue;"/>

<b>Resultados acumulados</b>	
Agrupa las divisionarias que representan los resultados acumulados que se mantiene en la empresa, utilidades no repartidas o pérdidas acumuladas de uno o más ejercicios no cubiertas. La naturaleza de esta partida no siempre será acreedora puesto que dependerá del tipo del resultado que se mantenga acumulado, así será deudor en el caso que tuviera pérdidas o acreedor si los resultados acumulados corresponden a utilidades.	
<b>Se debita por</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las pérdidas del ejercicio.</li> <li>• El acuerdo de distribución de utilidades.</li> <li>• Capitalización de utilidades no distribuidas.</li> <li>• El cubrimiento de las pérdidas acumuladas.</li> <li>• La detracción de la reservas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las utilidades del ejercicio</li> <li>• Reducción del capital como consecuencia de absorber pérdidas.</li> <li>• Los ajustes de ejercicios anteriores cuando corresponda.</li> </ul>

### Ingresos

<b>Ventas</b>	
Agrupan las cuentas divisionarias que acumulan los ingresos por ventas de bienes y/o servicios inherentes a las operaciones del giro del negocio.	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las devoluciones de bienes vendidos a clientes.</li> <li>• El saldo al cierre del periodo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El monto neto de las facturas emitidas por la venta de bienes y/o servicios objeto del giro del negocio</li> </ul>

<b>Descuento en ventas</b>	
Acumulan los descuentos, rebajas y bonificaciones concedidos fuera de la factura sobre ventas, conforman rubros no monetarios	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El monto de los descuentos y rebajas concedidos sobre el precio de venta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El total al cierre del período de los descuentos concedidos sobre ventas</li> </ul>

<b>Otros ingresos</b>	
Agrupan las cuentas que acumulan importes correspondientes a ingresos no relacionados con la actividad principal de la empresa.	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El total, al cierre del periodo, de los otros ingresos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El monto de los ingresos por conceptos distintos a la actividad principal de la empresa.</li> </ul>

### **Gastos**

<b>Gastos administrativos</b>	
Agrupa las cuentas divisionarias que representan las remuneraciones al personal administrativo tanto en efectivo como en especies, así como las distintas contribuciones a la seguridad social y los demás beneficios de ley.	
<b>Se debita por</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El monto bruto de las remuneraciones del personal permanente o eventual, que corresponda pagar, en efectivo o en especie.</li> <li>• El importe total de las contribuciones devengadas a cargo del principal que recaen sobre remuneraciones</li> <li>• Otras cargas de personal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El total de las cargas de personal, al cierre del período</li> </ul>

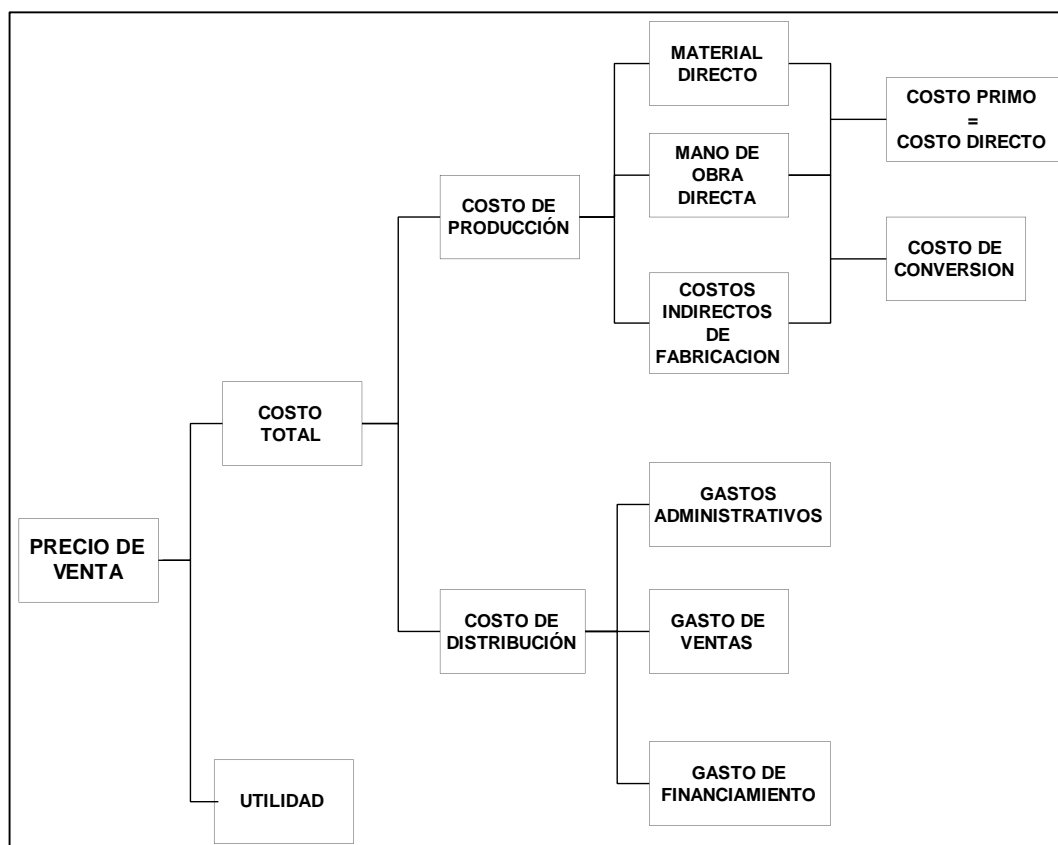
<b>Gasto interés financiero</b>	
Abarca las cuentas que acumulan los intereses y gastos ocasionados por la obtención de capitales y financiamiento de operaciones comerciales	
<b>Se debita por:</b>	<b>Se acredita por:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>El importe de las cargas financieras incurridas por la empresa durante el periodo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El total al cierre del período, de las cargas financieras</li> </ul>

### 3.4.3. Estudio y control de costos

#### Diagrama de los elementos del costo

#### GRÁFICO N° 14

#### *Elementos del costo*



Fuente: Chilingua, Manuel – Costos 1

Elaborado por: El investigador

## **Costo de producción**

El costo de producción está compuesto por el material directo o materia prima directa, la mano de obra directa y los gastos generales de fabricación o CIF. Dentro de esta sección, se identifica cada uno de ellos, se establece el control que se aplica sobre el mismo y el respectivo registro contable.

### **Materia prima directa**

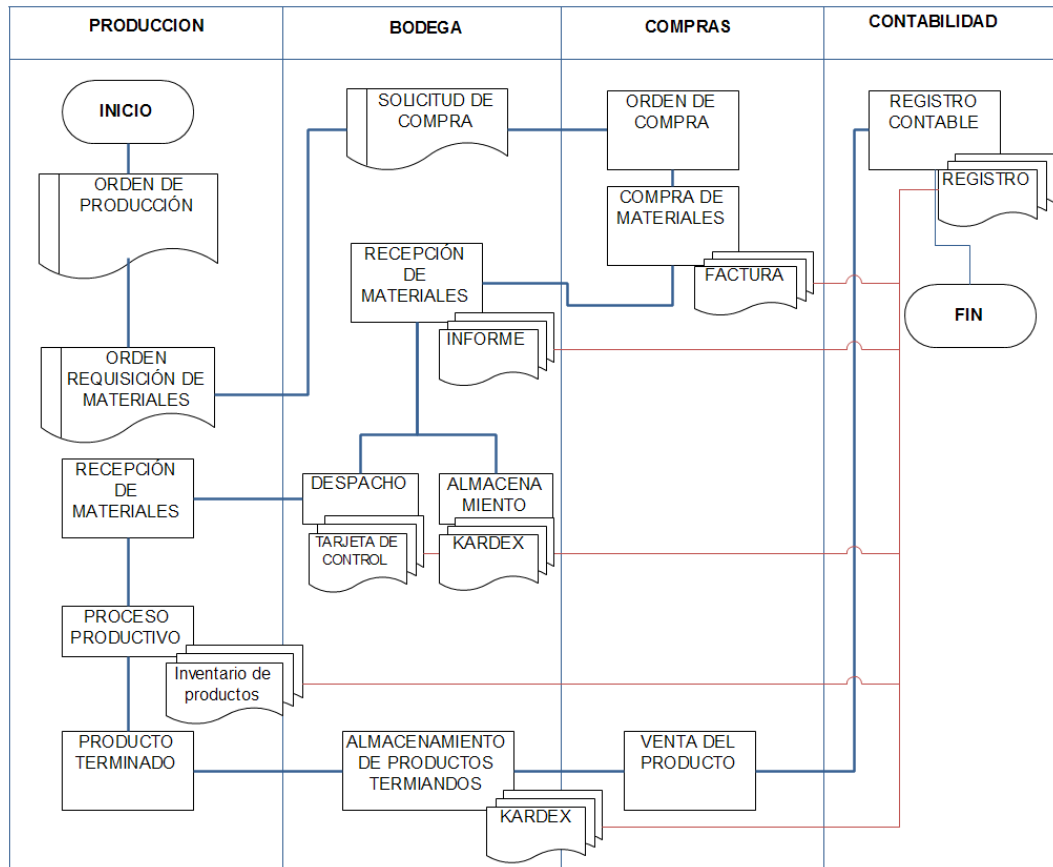
La materia prima directa, es el elemento sobre el cual se ejerce una labor con el objeto de transformarlo en el producto terminado, la materia prima se puede medir, contar o pesar, en forma unitaria de producción para poder determinar tanto el costo final y la composición del producto terminado. En la industria de producción láctea, la materia prima es la leche.

### **Manejo y control de la materia prima directa**

El manejo del material directo comprende todo el ciclo que debe cumplir, desde la planificación, pasando por la adquisición, recepción, ingreso a bodega, manejo de inventarios, transferencia al proceso productivo, hasta su correspondiente registro en contabilidad con la finalidad de cargar los costos de materiales directos a la orden de producción.

## GRÁFICO N° 15

### Flujograma del ciclo de la materia prima directa



Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

- **Orden de producción**

Es el inicio del proceso productivo, la orden de producción activa las siguientes fases no solo del ciclo de los materiales sino de todo el proceso productivo.

Dentro de la orden de producción se detalla el artículo (producto terminado) y la cantidad que el cliente necesita adquirir de dicho producto, adicionalmente se establece la fecha de entrega y si es necesario, especificaciones adicionales como el nivel de grasa, salificación o nivel de maduración etc.



Todas las órdenes de producción deben imprimirse con dos copias adicionales con la finalidad de sustentar el registro contable y el manejo de inventarios

**TABLA 20**

***Aspectos a considerar en la orden de producción***


<b>¿Quién elabora?</b>	Los formatos de los documentos de control deben estar pre elaborados y numerados correctamente. El encargado de llenar la orden de producción es el jefe del departamento de producción. El documento debe mantener firmas de responsabilidad por parte de la industria y del cliente.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Se elabora en el momento en que el cliente hace llegar su pedido personalmente, vía telefónica o a través de internet.
<b>¿Quién supervisa?</b>	Gerente general
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	El documento debe poseer dos copias Xerox las mismas están destinadas al jefe de bodega y al contador para los registros pertinentes, la original es custodiada por el jefe de producción
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse de manera numérica, por cliente o por fecha. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

TABLA 21

## Formato de orden de producción

	<b>EL GRAN QUESO</b> <b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	OP. N°												
		FECHA:												
<b>DATOS DEL CLIENTE:</b>														
<b>NOMBRE</b>		<b>DIRECCIÓN</b>												
		<b>TELÉFONO:</b>												
<b>DETALLE DE LA ORDEN</b>														
<b>ARTICULO</b>	<b>X</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>FECHA ENTREGA</b>											
QUESO AMASADO	<input type="checkbox"/>	_____	_____											
QUESO DE MESA	<input type="checkbox"/>	_____	_____											
QUESO PICADO	<input type="checkbox"/>	_____	_____											
<b>ESPECIFICACIONES ADICIONALES</b>														
<table border="1" style="width: 100%; height: 100px;"> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>														
_____		_____												
<b>JEFE DE PRODUCCIÓN</b>		<b>CLIENTE</b>												

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

- **Orden de requisición**

Una vez que la orden de producción ha sido ingresada, se genera la orden de requisición de materiales. El objetivo de la requisición es de proveer los materiales necesarios para la elaboración de los productos detallados en la orden de producción. Dentro de la orden de requisición se detalla el material que se va a transformar, el código y la unidad de medida así como la cantidad necesaria.

El encargado de bodega, revisa la existencia del material solicitado para la transferencia al área de producción, en caso de la no existencia del material, se genera la solicitud de compra para la incorporación de la materia prima.

**TABLA 22**

***Aspectos a considerar en la orden de requisición***


<b>¿Quién elabora?</b>	El jefe de producción es el encargado de analizar la orden de producción y determinar la cantidad de material necesario para cumplir con dicha orden. La orden de requisición de materiales es elaborada y enviada al encargado de bodega para su posterior abastecimiento. El documento debe mantener firmas de responsabilidad.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Se elabora al momento de ingresar la orden de producción y luego de determinar la cantidad de material directo e indirecto necesario para la producción requerida
<b>¿Quién supervisa?</b>	Gerente general
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	El documento debe poseer dos copias Xerox las mismas están destinadas al jefe de bodega y al contador para los registros pertinentes, la original es custodiada por el jefe de producción
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse de manera numérica, por cliente o por fecha. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

TABLA 23

*Formato de orden de requisición*

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>REQUISICIÓN DE MATERIALES</b>		<table border="1"> <tr> <td><b>PEDIDO N°</b></td> <td>OR1-001</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA:</b></td> <td>02/06/2014</td> </tr> <tr> <td><b>O.P. N°</b></td> <td><b>OP1-001</b></td> </tr> </table>		<b>PEDIDO N°</b>	OR1-001	<b>FECHA:</b>	02/06/2014	<b>O.P. N°</b>	<b>OP1-001</b>
<b>PEDIDO N°</b>	OR1-001								
<b>FECHA:</b>	02/06/2014								
<b>O.P. N°</b>	<b>OP1-001</b>								
<b>DETALLE DEL PEDIDO</b>									
<b>CODIGO</b>	<b>UM</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>						
	LT	LECHE							
_____ <b>JEFE DE PRODUCCIÓN</b>		_____ <b>JEFE DE BODEGA</b>							

Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

- **Compra de materiales (orden de compra)**

El departamento de compras o la persona responsable, realiza la adquisición de los materiales y suministros tomando en consideración las solicitudes recibidas por parte de bodega.

Solicita cotizaciones a proveedores y elige la mejor oferta, y emite órdenes de compra, verifica y aprueba facturas de proveedores y envía las facturas aprobadas al departamento de contabilidad.

**TABLA 24*****Aspectos a considerar en la orden de compra***

<b>¿Quién elabora?</b>	La orden de compra es elaborada y aprobada por el personal encargado de compras. El documento debe mantener firmas de responsabilidad.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Al momento que el jefe de bodega envía la solicitud de materiales al departamento de compras.
<b>¿Quién supervisa?</b>	Jefe de compras
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	El documento debe poseer dos copias Xerox las mismas están destinadas al jefe de bodega y al contador para los registros pertinentes, la original es custodiada por el jefe de compras
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse de manera numérica, por proveedor o por fecha. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

TABLA 25

*Formato de orden de compra*

O.C. N°			
FECHA:			
<b>EL GRAN QUESO</b> ORDEN DE COMPRA			
<b>DATOS DEL PROVEEDOR</b>			
NOMBRE		DIRECCIÓN	
TELÉFONO:			
FECHA DE ENTREGA: _____			
LUGAR DE ENTREGA: _____			
<b>DETALLE DEL PEDIDO</b>			
CODIGO	UM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
_____ JEFE DE COMPRAS			

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

- **Recepción e inspección de materiales**

El departamento o persona encargada de recibir los materiales adquiridos por la empresa, revisa, concilia con la orden de pedido, cotización y factura, para tener la seguridad de que se encuentran en perfectas condiciones, caso contrario se hará la devolución correspondiente.

Dentro del informe de recepción, se describe el material adquirido, la cantidad y si es necesario algún tipo de observación con respecto a las características del material adquirido.

**TABLA 26*****Aspectos a considerar en el informe de recepción***

<b>¿Quién elabora?</b>	El informe de recepción de materiales es elaborado y aprobado por el jefe de compras. El documento debe mantener firmas de responsabilidad tanto de la industria como del proveedor para sustentar los reclamos posteriores.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Se elabora al momento de la recepción de los materiales en la industria.
<b>¿Quién supervisa?</b>	Jefe de compras
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	El documento debe poseer dos copias Xerox y debe estar adjunto a la factura de la compra; las mismas están destinadas al jefe de bodega y al contador para los registros pertinentes, la original es custodiada por el jefe de compras.
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse de manera numérica, por proveedor o por fecha. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

TABLA 27

*Formato de informe de recepción*

EL GRAN QUESO		INFORME DE RECEPCIÓN		
		I.REC. N°		
		FECHA:		
SEGÚN ORDEN DE COMPRA N°: .....				
SEGÚN FACTURA N°: .....				
PROVEEDOR: .....				
DETALLE DE ENTREGA				
CODIGO	UM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIÓN
_____ PROVEEDOR		_____ JEFE DE COMPRAS		_____ BODEGA

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

- **Almacenamiento y despacho de materiales**

El almacenamiento de los materiales debe ser en un lugar amplio con condiciones climatológicas adecuadas y de fácil acceso.

El despacho del material es una de las tareas claves, comprende la transferencia del material adquirido desde la bodega hasta el área de producción. Se debe llevar un control afectivo sobre el movimiento del material por medio de la tarjeta de control de bodega, esto permite un abastecimiento oportuno de materiales y evita retrasos en la producción.



Cada artículo debe ser controlado por medio de la tarjeta de control de bodega con el objetivo de registrar la entrada, salida y existencia del material. Cada material mantiene una tarjeta individual y sirve de sustento para justificar el uso de los materiales,


**TABLA 28**

*Aspectos a considerar en la tarjeta de bodega*

<b>¿Quién elabora?</b>	La tarjeta de bodega es elaborada por el personal encargado de bodega en un periodo determinado.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Los registros se elaboran al momento en que el material ingresa a bodega por medio de la compra o cuando es transferido al centro de producción para su transformación.
<b>¿Quién supervisa?</b>	Jefe de bodega
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	La tarjeta de control bodega debe ser custodiado por el personal encargado de bodega.
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse de manera numérica o por fecha. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.

TABLA 29

Formato de tarjeta control de bodega



EL GRAN QUESO

TARJETA CONTROL DE BODEGA

T.C.B. N°	
-----------	--

**CODIGO:** \_\_\_\_\_

**ARTICULO:** \_\_\_\_\_

**U.M.:** \_\_\_\_\_

FECHA	ORDEN DE PRODUCCION	DETALLE	CANTIDADES			RESPONSABLE
			ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIA	
<b>TOTAL</b>						

\_\_\_\_\_

JEFE DE BODEGA

Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

• **Valoración y control de materiales**

La valoración y el control de los materiales se lo realizan a través de las tarjetas de control Kardex. A diferencia de la tarjeta control de bodega, el kardex valora monetariamente cada unidad del material en movimiento ya sea en su ingreso, salida o existencia. Cada material se debe registrar individualmente en diferentes tarjetas kardex.

Los métodos de valoración son los siguientes:

- a) **PEPS.-** Primeros en entrar, primeros en salir.

## b) Promedio ponderado

TABLA 30

*Aspectos a considerar en la tarjeta kardex*

<b>¿Quién elabora?</b>	La tarjeta kárdex es elaborada por el personal encargado de bodega en un periodo determinado.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Los registros se elaboran al momento en que el material ingresa a bodega por medio de la compra o cuando es transferido al centro de producción para su transformación.
<b>¿Quién supervisa?</b>	Jefe de bodega
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	La tarjeta de control bodega debe ser custodiado por el personal encargado de bodega.
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse de manera numérica o por fecha. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.


Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

**TABLA 31**

**Formato de tarjeta KARDEX**

<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>ENTRADA</b>			<b>SALIDA</b>			<b>EXISTENCIA</b>		
		CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.
	<b>TOTAL</b>									
_____ <b>JEFE DE BODEGA</b>										



**EL GRAN QUESO**  
KARDEX

<b>MÉTODO:</b>	
<b>FECHA DE INICIO:</b>	
<b>FECHA DE CIERRE:</b>	

**CODIGO:** \_\_\_\_\_  
**ARTICULO:** \_\_\_\_\_  
**U.M.:** \_\_\_\_\_

Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

**Entrada**

En el área de entrada se refleja las cantidades y los valores de materiales que por concepto de compra, han ingresado a bodega.

**Salida**

La salida se refiere a la transferencia de material desde la bodega al proceso productivo, la misma que se sustenta con una orden de requisición de materiales que el área de producción envía a bodega.

## Existencia

En la sección de existencia se establece las cantidades y los valores con las que cuenta la industria al inicio del periodo de registro, luego se suman los ingresos de mercadería o se restan las cantidades transferidas a producción.


## Mano de obra directa

La mano de obra es el segundo elemento del costo de producción y se considera como el esfuerzo físico e intelectual que ejecuta cada trabajador para la transformación de materia prima en productos terminados.

Como se procedió en los materiales directos, la mano de obra también debe estar registrada en un documento que contenga la información pertinente de cada trabajador.

**TABLA 32**

### *Formato de nómina de fábrica*

									
NOMINA DE TRABAJADORES									
Nº	CODIGO	NOMBRE	NRO CEDULA	CARGO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FECHA DE INGRESO	FECHA DE EGRESO	SUELDO BÁSICO
1	GQN-001	TRABAJADOR A	-	PRODUCCIÓN	-	-	-	-	-
2	GQN-002	TRABAJADOR B	-	PRODUCCIÓN	-	-	-	-	-
3	GQN-003	TRABAJADOR C	-	PRODUCCIÓN	-	-	-	-	-
4	GQN-004	TRABAJADOR E	-	PRODUCCIÓN	-	-	-	-	-
5									
6									
7									
8									

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

La mano de obra requiere de un control eficiente para evitar el tiempo ocioso o el retraso en las entregas del producto final. Existen varios métodos de control sobre la mano de obra pero a continuación se detallan los principales.

- **Tarjetas individuales de asistencia de los trabajadores o tarjeta reloj**

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

Este registro debe ser controlado por una persona encargada (Supervisor) y almacenado adjunta a los documentos pertenecientes a cada trabajador para que en situación de error o reclamo sea de fácil acceso y conciliación con la tarjeta de tiempo.

**TABLA 33**

***Aspectos a considerar en la tarjeta reloj***


<b>¿Quién elabora?</b>	La tarjeta reloj es elaborada por el personal encargado de la supervisión de los empleados en este caso el gerente general.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Los registros se elaboran al momento en que el personal ingresa a la fábrica, en el tiempo de receso y al momento en que los trabajadores terminan su jornada de trabajo y salen de las instalaciones de la industria. Se deben registrar las firmas del trabajador para posteriores reclamos,
<b>¿Quién supervisa?</b>	Gerente general
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	La tarjeta reloj debe ser custodiado por el supervisor de fábrica y debe ser emitida al trabajador junto a su planilla o rol de pagos.
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse por fecha o por trabajador. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

TABLA 34

## Formato de tarjeta reloj

		<b>EL GRAN QUESO</b> TARJETA RELOG		T.R. N°: <input type="text"/>			
<b>NOMBRE DEL TRABAJADOR:</b> _____							
<b>CODIGO:</b> _____							
<b>MES:</b> _____							
<b>SEMANA DEL:</b> _____ <b>AL</b> _____ <b>DEL 2014</b>							
DÍA	ENTRADA	DESCANSO	SALIDA	TIEMPO (HORAS)	HORAS SUPL	HORAS EXTR	FIRMA
LUNES							
MARTES							
MIERCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
<b>TOTAL</b>							

Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

- **Tarjeta de tiempo o boleta de trabajo**

La tarjeta de tiempo revela las horas efectivas de trabajo que cada empleado realiza. Se basa en la ejecución de tareas y su registro se desarrolla de acuerdo a la hora de inicio y finalización de la tarea. Esta garantiza que las horas que se indican en la tarjeta reloj han sido trabajadas.

A diferencia de la tarjeta reloj, la tarjeta de tiempo registra el valor monetario de cada hora trabajada y la totalidad del ingreso por las horas correspondientes.

Es necesario que cada registro o ejecución de tareas sea revisado y firmado por el trabajador con el fin de evitar posteriores errores y reclamos.

TABLA 35

*Aspectos a considerar en la tarjeta de tiempo*

<b>¿Quién elabora?</b>	La tarjeta reloj es elaborada por el personal encargado de la supervisión de los empleados en este caso el gerente general.
<b>¿En qué momento se elabora?</b>	Los registros se elaboran al momento en que el personal empieza y termina la ejecución de una tarea. Se deben registrar las firmas del trabajador para posteriores reclamos,
<b>¿Quién supervisa?</b>	Gerente general
<b>¿Quién custodia el documento?</b>	La tarjeta reloj debe ser custodiado por el supervisor de fábrica y debe ser emitida al trabajador junto a su planilla o rol de pagos
<b>Archivo</b>	El archivo puede ordenarse por fecha o por trabajador. Se deben almacenar en lugares frescos sin peligro de humedad y se recomienda su archivo de forma digital en una base de datos de la industria.


Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador



**TABLA 36**

***Formato de tarjeta de tiempo***

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>TARJETA DE TIEMPO</b>		T.T. N°: <input style="width: 60px;" type="text"/>						
NOMBRE DEL TRABAJADOR: _____								
CODIGO: _____								
MES: _____								
FECHA	ORDEN DE PRODUCCIÓN	DETALLE	HORA INICIO	HORA TERMINACION	TOTAL HORAS	VALOR POR HORA	TOTAL EFECTIVO	FIRMA
_____ SUPERVISOR DE FABRICA								

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

- Planilla o rol de pagos**

Este documento contable de manejo interno sirve para registrar los valores que constituyen ingresos y deducciones de los trabajadores por concepto de remuneraciones. Constituye un documento de soporte para el desembolso de dinero por parte de la empresa y un registro de las remuneraciones percibidas por el trabajador. Sin este documento, no se podría determinar en forma precisa y oportuna los ingresos y deducciones del trabajador, por lo tanto no se podría registrar contablemente todos los conceptos que forman parte de las Remuneraciones.

Dentro del rol de pagos se consideran dos secciones, una para registrar los ingresos tales como sueldo básico, horas extras, bonos, comisiones etc., la otra sección sirve para detallar los descuentos como aportes personales al IEES, multas, anticipos de sueldos o prestamos que la industria mantiene con el trabajador.


Se debe elaborar en base a la información registrada en las tarjetas de control de la mano de obra. El rol de pagos se puede realizar de manera semanal, quincenal o mensual, de acuerdo a la necesidad de la industria.

El cálculo de cada ítem que interviene en el rol de pagos debe estar sustentado por un marco legal interno y externo, a continuación se establecen las normas y códigos que regulan el correcto manejo del rol del de pagos.

- **Reglamento interno** (Bonos, Comisiones, multas, anticipos, prestaciones y comisariatos)
- **Código de trabajo** (Horas extras, décimo tercer y cuarto sueldo, vacaciones)
- **Reglamentos IEES** (Aporte personal y patronal, fondo de reserva )

TABLA 37

**Formato de rol de pagos**

 <b>EL GRAN QUESO</b> ROL DE PAGOS GENERAL															
														R.P. N°:	
MES: _____															
N°	COD	NOMBRE	CARGO	INGRESOS			TOTAL INGRESOS	DEDUCCIONES				TOTAL DEDUCCIO NES	FONDO RESERVA	LIQUIDO A RECIBIR	FIRMAS
				SUELDO	HORAS EXTRAS	COMISIO NES		AP. PERS.	MULTAS	ANTICIPOS SUELDOS	COMISA RIATO				
TOTAL															

Fuente: Investigación directa  
 Elaborado por: El investigador

**3.4.4. Costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos de fabricación (CIF) no están clasificados como mano de obra directa ni como materiales directos, pero forman parte del tercer elemento del costo. Los CIF no forman parte del producto terminado y no son fácilmente medibles ni cuantificables.

Los costos indirectos de fabricación incluyen:

- **Materia prima indirecta**

Son aquellos materiales que no se pueden identificar plenamente con el producto terminado pero que son necesarios para su elaboración, tales como: lubricantes, combustibles, materiales de limpieza, suministros etc.

- **Mano de obra indirecta**

Es el esfuerzo físico y mental que realizan los trabajadores que no intervienen directamente en la fabricación del producto, pero sirven de apoyo indispensable en el proceso productivo, tales como: pago a supervisores de fábrica, jefes de producción, bodegueros, empacadores, etc. También forma parte de la Mano de Obra Indirecta el trabajo indirecto, el tiempo ocioso y los recargos por horas suplementarias y extraordinarias de la Mano de Obra Directa.

- **Otros costos indirectos**

Son las erogaciones que se realizan por concepto de servicios correspondientes a la planta, tales como: seguros, arriendos, teléfono, agua, luz, etc. también forman parte de este grupo las depreciaciones de los activos fijos de planta y las amortizaciones de los gastos de instalación de la planta.

### **3.4.5. Costos indirectos de fabricación presupuestados por el método de mínimos cuadrados**

La asignación de los CIF se realiza sobre la base predeterminada que en nuestro caso es la materia prima directa. La metodología seleccionada para la asignación es la asignación de costos estimados o presupuestados.

**Costos estimados o presupuestados.-** Se determina al iniciar el período de costos, mediante la preparación de un presupuesto de los CIF, ya sea en base a costos anteriores o estimaciones basadas en estudios técnicos

### 3.4.6. Presupuesto de los costos indirectos de fabricación con el método “Mínimos cuadrados”

El uso de técnicas estadísticas para analizar el comportamiento de los costos proporciona un análisis más científico. El método de mínimos cuadrados, algunas veces denominado análisis de regresión simple, es un enfoque relativamente sencillo pero efectivo.

Usamos un análisis de regresión para medir la cantidad de cambio promedio en una variable dependiente. Una de las principales ventajas del análisis de regresión sobre la técnica de punto alto y punto bajo es la inclusión de todos los puntos de datos, en lugar de sólo los puntos altos y bajos, al especificar la relación.


El método de mínimos cuadrados es el método de regresión que se usa con mayor frecuencia. Se basa en la ecuación de la línea recta ( $y = a + bx$ ) donde Y representa los costos; a es el componente fijo; b es el elemento variable; y x es el volumen de producción.

El procedimiento para presupuestar los costos indirectos de fabricación es el siguiente:

- a) Elaborar una tabla con datos históricos de un periodo determinado (febrero – junio) en el que se detalle los valores de los costos indirectos tanto de material, mano de obra y otros costo en los que ha incurrido la industria.

TABLA 38

## Costos indirectos de fabricación históricos

					
DATOS HISTORICOS CIF PERIODO FEBRERO - JUNIO 2014					
DESCRIPCIÓN	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
<b>MATERIAL INDIRECTO</b>	<b>\$ 288,81</b>	<b>\$ 292,77</b>	<b>\$ 264,86</b>	<b>\$ 279,35</b>	<b>\$ 276,41</b>
Cuajo	\$ 24,57	\$ 25,69	\$ 29,38	\$ 27,63	\$ 26,39
Sal	\$ 36,24	\$ 34,28	\$ 42,50	\$ 39,62	\$ 31,69
Lubricantes	\$ 80,00	\$ 82,40	\$ 84,87	\$ 87,42	\$ 90,04
Gas licuado	\$ 120,00	\$ 123,60	\$ 80,50	\$ 96,25	\$ 99,00
Material de limpieza	\$ 18,00	\$ 16,50	\$ 17,00	\$ 17,50	\$ 18,03
Repuestos para maquinaria	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Accesorios	\$ 10,00	\$ 10,30	\$ 10,61	\$ 10,93	\$ 11,26
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>\$ 680,00</b>	<b>\$ 680,00</b>	<b>\$ 680,00</b>	<b>\$ 680,00</b>	<b>\$ 680,00</b>
Jefe de producción	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00
Bodeguero	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00
Horas extras MOD	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>OTROS COSTOS INDIRECTOS</b>	<b>\$ 95,00</b>	<b>\$ 83,99</b>	<b>\$ 92,84</b>	<b>\$ 97,63</b>	<b>\$ 100,56</b>
Seguridad	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Arriendos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Agua	\$ 37,00	\$ 38,11	\$ 39,25	\$ 40,43	\$ 41,64
Luz	\$ 32,00	\$ 22,36	\$ 33,03	\$ 36,02	\$ 37,10
Teléfono	\$ 26,00	\$ 23,52	\$ 20,56	\$ 21,18	\$ 21,81
Internet	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.063,81</b>	<b>\$ 1.056,76</b>	<b>\$ 1.037,70</b>	<b>\$ 1.056,98</b>	<b>\$ 1.056,96</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

En resumen:

TABLA 39

## Costos indirectos de fabricación históricos (resumen)

PERIODO	MATERIAL INDIRECTO	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS
FEBRERO	\$ 288,81	\$ 680,00	\$ 95,00
MARZO	\$ 292,77	\$ 680,00	\$ 83,99
ABRIL	\$ 264,86	\$ 680,00	\$ 92,84
MAYO	\$ 279,35	\$ 680,00	\$ 97,63
JUNIO	\$ 276,41	\$ 680,00	\$ 100,56

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

- b) De igual manera, desarrollar una tabla histórica sobre el nivel de producción del mismo periodo determinado para los CIF.

**TABLA 40**

*Nivel de producción histórico*

PERIODO FEBRERO - JUNIO 2014	
PERIODO	UNIDADES PRODUCIDAS
FEBRERO	8180
MARZO	8200
ABRIL	7896
MAYO	8300
JUNIO	8625

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

- c) Con los datos históricos suministrados, se elabora la siguiente tabla para el desarrollo del método. En este caso para material indirecto.

**TABLA 41**

*Método de mínimos cuadrados*

PERIODO	MATERIA PRIMA DIRECTA (X)	MATERIAL INDIRECTO (Y)	X*Y	X <sup>2</sup>
FEBRERO	8.180	\$ 288,81	\$ 2.362.465,80	66.912.400
MARZO	8.200	\$ 292,77	\$ 2.400.714,00	67.240.000
ABRIL	7.896	\$ 264,86	\$ 2.091.302,98	62.346.816
MAYO	8.300	\$ 279,35	\$ 2.318.607,32	68.890.000
JUNIO	8.625	\$ 276,41	\$ 2.383.999,92	74.390.625
<b>TOTAL</b>	<b>41.201</b>	<b>\$ 1.402,19</b>	<b>\$ 11.557.090,02</b>	<b>339.779.841</b>

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

d) Los valores de a y de b se determinan a través de las siguientes ecuaciones normales reducidas donde “n” es el número de periodos en este caso 5.

$$1. \sum Y = a n + b \sum x$$

$$2. \sum XY = a \sum X + b \sum x^2$$

1)	1402,19 =	5 a +	41201 b	-	8240,2		
2)	11.557.090,02 =	41201 a +	339.779.841 b				
1)	-11.554.343,08 =	<del>-41201 a +</del>	<del>-339.504.480,20 b</del>				
2)	11.557.090,02 =	<del>41201 a +</del>	<del>339.779.841,00 b</del>				
DIF	2.746,94 =		275.360,80 b				

<b>b = \$ 0,010</b>
---------------------

Reemplazando en (1)

1)	1.402,19 =	5 a +	41201	0,010		
1)	1.402,19 =	5 a +	411,01			

<b>a= \$ 198,24</b>
---------------------

e) Una vez obtenido el valor de a y b , se sustituye los valores en la ecuación de línea recta para material indirecto:

$$Y = a + b \cdot x$$

Y = Costo total

A = Costo fijo

B = Costo variable

X = Nivel de producción



$$Y = 198.24 + 0.010 (X)$$

Mediante esta fórmula, se podrá determinar el costo total “Y” para cualquier volumen de producción. En este caso el volumen de producción presupuestado para el mes de julio es de 8250 unidades.

$$Y = 198.24 + 0.010 (8250)$$

$$Y = 280.54$$

Este valor (\$ 280.54) representa la totalidad de gasto indirecto por concepto de material que la industria va a incurrir durante todo el mes.

Para obtener el presupuesto total de los CIF, se calcula la fórmula presupuestal ( $Y = a + b.x$ ) de los elementos restantes que forman parte de los CIF (mano de obra indirecto y otros costos indirectos). Es decir, se aplica el mismo procedimiento para cada elemento restante sustituyendo los valores correspondientes de Y en la tabla resumen pero al final en la ecuación de línea recta se reemplaza X con la misma cantidad de unidades de producción presupuestadas.

A continuación se detalla la totalidad de los CIF que la empresa va a tener durante todo el mes.

#### **TABLA 42**

##### ***Costos indirectos de fabricación presupuestados***

<b>MATERIAL</b>	<b>VALOR</b>
Material indirecto	\$ 280,54
Mano de obra indirecto	\$ 680,00
Otros costos indirectos	\$ 94,13
<b>TOTAL CIF</b>	<b>\$ 1.054,67</b>

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

### 3.4.7. Distribución de los costos indirectos de fabricación

La distribución de los costos indirectos de fabricación se realiza a través de la aplicación de una tasa predeterminada o cuota de reparto. La tasa predeterminada se obtiene a partir de la división de la totalidad de los CIF para la base de distribución, dicha base es aplicable según las necesidades de la industria, las bases de distribución más utilizadas son:

- **Unidades producidas**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Total\ de\ unidades\ producidas}$$

- **Materia prima directa**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Materia\ prima\ directa}$$

- **Mano de obra directa**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Mano\ de\ obra\ directa}$$

- **Costo primo**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Materia\ prima\ directa + Mano\ de\ obra\ directa}$$

- **Horas hombre**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Número\ de\ horas\ hombre}$$

- **Horas máquina**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Número\ de\ horas\ máquina}$$

La base que se ha seleccionado para el cálculo de la tasa predeterminada es la materia prima directa. Para el mes de julio, según el presupuesto de ventas, la industria requiere de 17.157 unidades de materia prima

**Fórmula:**

$$Tasa\ predeterminada = \frac{Costos\ indirectos\ de\ fabricación}{Materia\ prima\ directa}$$

$$Tasa\ predeterminada = \frac{1.054,67}{17.157}$$

$$Tasa\ predeterminada = 6.15\%$$

### 3.4.8. Definición del costo total y costo unitario de los productos

La definición del costo total y el costo unitario se desarrolla en la hoja de resumen de costos, que detalla en forma resumida los valores correspondientes a cada elemento del costo (materia prima directa, mano de obra directa y CIF) para obtener el costo unitario.

Los valores que se establecen en la hoja resumen, provienen de las cédulas de asignación de costos las mismas que detallan los presupuesto de producción, la distribución de CIF, mano de obra y materia prima.

El objetivo de la hoja resumen de costos es dar a conocer la totalidad de los costos en los que incurre el proceso productivo y por consiguiente, el costo de cada unidad producida para tener una referencia al momento de establecer el precio de venta de cada producto.

### **Cédula N° 1 – Plan de producción**

**TABLA 43**

#### ***Plan de producción para el mes de julio***

<b>CEDULA N° 1 - PLAN DE PRODUCCIÓN PARA EL MES DE JULIO 2014</b>				
	<b>QUESO AMASADO</b>	<b>QUESO DE MESA</b>	<b>QUESO PICADO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>PRODUCCIÓN REQUERIDA</b>	6480	1165	606	<b>8250</b>

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

Esta cédula nos muestra la cantidad que se tiene planeado producir durante el mes de julio de cada uno de los productos que la empresa elabora. La industria no maneja inventario inicial ni inventario final de mercadería, la producción se elabora de acuerdo a la demanda de las órdenes de producción.

## Cédula N° 2 - Requerimiento de materia prima para producción

**TABLA 44**

### *Requerimiento de materia prima según nivel de producción*

<b>CEDULA N° 2 - REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA PARA PRODUCCION</b>		
<b>Insumo de materia prima por unidad de producto</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE (lt.)</b>	
QUESO AMASADO	2	
QUESO DE MESA	2,2	
QUESO PICADO	2,7	
<b>Requerimiento total de materia prima</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<b>PRODUCCION</b>	<b>LECHE (lt)</b>
QUESO AMASADO	6.480	12.959,10
QUESO DE MESA	1.165	2.562,12
QUESO PICADO	606	1.636,20
<b>TOTAL</b>	<b>8.250</b>	<b>17.157,42</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>		\$ 0,42
<b>COSTO MP TOTAL</b>		\$ 7.206,12
<b>Requerimiento de materia prima por línea de producto</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE (lt)</b>	<b>TOTAL</b>
QUESO AMASADO	12.959,10	\$ 5.442,82
QUESO DE MESA	2.562,12	\$ 1.076,09
QUESO PICADO	1.636,20	\$ 687,20
<b>TOTAL</b>	<b>17.157,42</b>	<b>\$ 7.206,12</b>

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

En la cédula nro. 2 se detalla en primera instancia, la cantidad de materia prima que cada unidad requiere para su elaboración, la segunda parte muestra la totalidad de materia prima que el proceso productivo requiere en el periodo establecido, al multiplicarlo por el costo unitario, se obtiene la totalidad del costo de materia prima.

La parte final de esta cédula, revela el costo de materia prima de cada línea de producto que se elabora.

### Cédula N° 3 - Requerimiento de mano de obra directa

**TABLA 45**

#### *Requerimiento de mano de obra directa*

CEDULA N° 3 - REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA				
<b>Numero total de horas al mes</b>				
DIAS LABORABLES		21		
HORAS DIARIAS		8		
NUMERO DE TRABAJADORES		4		
<b>TOTAL HORAS</b>		<b>672</b>		
<b>Costo de cada hora</b>				
COSTO TOTAL DE NOMINA	\$	1.344,77		
NRO. DE HORAS AL MES		672		
<b>COSTO DE CADA HORA</b>	<b>\$</b>	<b>2,0011</b>		
<b>DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA POR LÍNEA DE PRODUCTO</b>				
PRODUCTO	%	NRO DE HORAS	VALOR / HORA	COSTO TOTAL
QUESO AMASADO	79%	527,78	\$ 2,0011	\$ 1.056,16
QUESO DE MESA	14%	94,86	\$ 2,0011	\$ 189,83
QUESO PICADO	7%	49,36	\$ 2,0011	\$ 98,78
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>672,00</b>		<b>\$ 1.344,77</b>

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

La cédula Nro. 3 demuestra la totalidad de horas que van a intervenir en el proceso productivo.

El costo total de la mano de obra que se obtiene del rol de pagos se ha dividido para la totalidad de las horas requeridas con el fin de determinar el costo monetario de cada hora laboral.

Al momento de distribuir el tiempo para cada artículo, se ha establecido un porcentaje respectivo (79%, 14%, 7%) que conlleva la producción de cada línea de producto para obtener

la porción de horas que corresponde a las mismas. Con estos datos, al multiplicar por el valor hora antes establecido, se obtiene el costo monetario total por concepto de mano de obra correspondiente a cada línea de producto.

#### Cédula N° 4 – Asignación de CIF

**TABLA 46**

#### *Asignación de los costos indirectos de fabricación*

CEDULA N° 4 - ASIGNACIÓN DE LOS CIF			
<b>TOTAL DE CIF PRESUPUESTADO (MES DE JULIO)</b>		Tasa predeterminada = \$ 1.054,67 17157	
<b>MATERIAL</b>	<b>VALOR</b>	Tasa predeterminada = 6,15%	
Material indirecto	\$ 280,54		
Mano de obra indirecto	\$ 680,00		
Otros costos indirectos	\$ 94,13		
<b>TOTAL CIF</b>	<b>\$ 1.054,67</b>		
<b>ARTICULO</b>	<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>TP</b>	<b>CIF</b>
QUESO AMASADO	12959	6,15%	\$ 796,60
QUESO DE MESA	2562	6,15%	\$ 157,49
QUESO PICADO	1636	6,15%	\$ 100,58
<b>TOTAL</b>	<b>17157</b>		<b>\$ 1.054,67</b>

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

Con la obtención de la tasa predeterminada en base al total de la materia prima que se requiere, se ha podido distribuir la porción de CIF para cada línea de producto. Con la información de los tres elementos del costo, materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF) ya determinados, se procede a resumir la información en la hoja principal resumen:

TABLA 47

*Hoja resumen de costos*

HOJA RESUMEN DE COSTOS TOTAL						
		Cédula 1	Cédula 2	Cédula 3	Cédula 4	
ARTICULO	UNIDADES A PRODUCIR	MPD	MOD	CIF	COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO
QUESO AMASADO	6480	\$ 5.442,82	\$ 1.056,16	\$ 796,60	\$ 7.295,58	\$ 1,13
QUESO DE MESA	1165	\$ 1.076,09	\$ 189,83	\$ 157,49	\$ 1.423,41	\$ 1,22
QUESO PICADO	606	\$ 687,20	\$ 98,78	\$ 100,58	\$ 886,56	\$ 1,46
<b>TOTAL</b>	<b>8250</b>	<b>\$ 7.206,12</b>	<b>\$ 1.344,77</b>	<b>\$ 1.054,67</b>	<b>\$ 9.605,55</b>	

HOJA RESUMEN DE COSTOS POR UNIDAD					
ARTICULO	CANTIDAD	MPD	MOD	CIF	COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO
QUESO AMASADO	1	\$ 0,84	\$ 0,16	\$ 0,12	\$ 1,13
QUESO DE MESA	1	\$ 0,92	\$ 0,16	\$ 0,14	\$ 1,22
QUESO PICADO	1	\$ 1,13	\$ 0,16	\$ 0,17	\$ 1,46

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

En esta tabla resumen se puede establecer la sumatoria de los tres elementos del costo en que incurre cada tipo de producto que se elabora en la industria. Al dividir esta sumatoria para la cantidad de producción, se obtiene el costo unitario de cada línea de producto.

Adicionalmente, se detalla el rubro de cada elemento del costo que interviene en una unidad de producto es decir, del costo de producción unitario, que porción pertenece a cada elemento del costo.

En conclusión, se puede afirmar que la hoja resumen de costos aparte de ser la base para el sistema de costos por órdenes de producción, permite ejecutar un análisis tanto general como particular de los costos. Esto permite identificar el valor de cada elemento del costo y tomar decisiones acertadas para el eficiente manejo de los recursos.



### **3.4.9. Sistema de costos por órdenes de producción**

Este sistema recolecta los costos para cada orden o lote físicamente identificables en su paso a través de los centros productivos de la planta. Los costos que intervienen en el proceso de transformación de una cantidad específica de productos, equipo, reparaciones u otros servicios, se recopilan sucesivamente por los elementos identificables: Materia prima aplicable, mano de obra directa y cargos indirectos, los cuales se acumulan en una orden de trabajo.

El sistema de costo por órdenes lleva dos controles: El de órdenes y el de hojas de costo, de cada una de las órdenes que están en proceso de fabricación. Este sistema de costos se aplica en los casos en que la producción depende básicamente de pedidos u órdenes que realizan los clientes, o bien, de las órdenes dictadas por la gerencia de producción, para mantener una existencia en el almacén de productos terminados de artículos para su venta, en estas condiciones existen dos documentos de control: La orden. Que lleva un número progresivo con las indicaciones y las especificaciones de la clase de trabajo que va a desarrollarse. Por cada orden de producción se abrirá registros en la llamada hoja de costos, que resumirá los tres elementos del costo de producción referentes a las unidades fabricadas en una orden dada.

Las órdenes de producción y las hojas de costos son formulario indispensables en una empresa industrial. Ambos formularios tienen íntima dependencia entre sí, al punto que hay empresas que los elaboran en un solo documento.

### **3.4.10. Orden de producción**

Es el inicio del proceso productivo, la orden de producción activa las siguientes fases no solo del ciclo de los materiales sino de todo el proceso productivo.

Dentro de la orden de producción se detalla el artículo (producto terminado) y la cantidad que el cliente necesita adquirir de dicho producto, adicionalmente se establece la fecha de entrega y si es necesario, especificaciones adicionales como el nivel de grasa, salificación o nivel de maduración etc.

Todas las órdenes de producción deben imprimirse con dos copias adicionales con la finalidad de sustentar el registro contable y el manejo de inventarios.

**TABLA 48**

***Formato orden de producción***

NOMBRE		DIRECCIÓN	TELÉFONO:

ARTICULO	X	CANTIDAD	FECHA ENTREGA
QUESO AMASADO	<input type="checkbox"/>	_____	_____
QUESO DE MESA	<input type="checkbox"/>	_____	_____
QUESO PICADO	<input type="checkbox"/>	_____	_____

_____	_____
JEFE DE PRODUCCIÓN	CLIENTE


**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

### 3.4.11. Hoja de costos

En la Hoja de Costos se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra y CIF de cada una de las distintas órdenes con el fin de establecer el costo total de la orden de producción además del costo unitario y el precio de venta.

**TABLA 49**

#### *Formato de hoja de costos*

 <b>EL GRAN QUESO</b> HOJA DE COSTOS		H.C. N°			
		FECHA:			
NOMBRE		DIRECCIÓN		TELÉFONO:	
N° ORDEN DE PRODUCCIÓN		ARTICULO			
FECHA INICIO		CANTIDAD			
FECHA TERMINACIÓN		PRECIO DE VENTA			
<b>DETALLE</b>					
<b>MATERIA PRIMA</b>					
CODIGO	DETALLE	UM	CANT	CU	TOTAL
					\$ -
<b>TOTAL</b>					\$ -
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ -
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ -
<b>MATERIA PRIMA</b>		\$	-		
<b>MANO DE OBRA</b>		\$	-		
<b>CIF</b>		\$	-		
<b>COSTO TOTAL</b>		\$	-		
<b>COSTO UNITARIO</b>					

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

### 3.4.12. Costos de distribución

Dentro del costo total se considera la sumatoria del costo total de producción y los costos de distribución. Los costos de distribución están compuestos por los gastos administrativos, de ventas y los gastos de financiamiento.

### 3.4.13. Gastos administrativos

Son aquellos gastos que tiene que ver directamente con la administración general del negocio, y no con sus actividades operativas. Contienen los salarios del Gerente General, secretarias, contadores, alquileres de oficinas, papelería de oficinas, suministros y equipo de oficinas, etc. No se incluyen en esta categoría los gastos que tienen que ver propiamente con la operación del giro del negocio.

Para el período de estudio se prevé que la industria va a incurrir en los siguientes gastos administrativos:

**TABLA 50**

#### *Gastos administrativos proyectados*

<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	
Salario gerente general	\$ 340,00
Salario contador (a)	\$ 340,00
Salario jefe de compras	\$ 340,00
Suministros de oficina	\$ 340,00
Arriendo de oficina	\$ -
Servicios básicos oficina	\$ 5,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.365,00</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

### 3.4.14. Gastos de comercialización

Los gastos de comercialización es el valor del conjunto de bienes o esfuerzos en que ha incurrido o va a incurrir una empresa industrial desde el momento en que los productos terminados ingresan en el almacén, hasta que salen con destino al cliente o llegan a su poder.

**TABLA 51**

#### *Gastos de ventas proyectados*

<b>GASTOS DE VENTAS</b>	
Salario jefe de ventas	\$ 340,00
Salario vendedor	\$ 340,00
Suministros para la venta	\$ 60,00
Transporte	\$ 300,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.040,00</b>

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

### 3.4.15. Gastos de financiamiento

Son los gastos cobrados por las entidades financieras por motivo de prestaciones de efectivo tales como intereses, comisiones de apertura, multas etc.

Actualmente, la industria no cuenta con un préstamo a largo plazo y las cuentas que mantiene por pagar no implican el pago de ningún tipo de interés.

Para determinar el costo de distribución unitario se ha dividido la totalidad de los costos de distribución (gastos administrativos + gasto de ventas) para el nivel de producción total que se tiene presupuestado.

**TABLA 52****Costo de distribución unitario**

<b>COSTO DE DISTRIBUCIÓN UNITARIO</b>	
TOTAL COSTO DE DISTRIBUCION	\$ 2.405,00
NIVEL DE PRODUCCIÓN	8250
<b>COSTO DE DISTRIBUCIÓN UNITARIO</b>	<b>\$ 0,29</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**3.4.16. Costo total**

El costo total es la sumatoria del costo de producción y el costo de distribución. El definir el costo total permite determinar el costo total unitario de cada unidad de producto al dividir el valor total para el nivel de producción. El siguiente paso es determinar el precio de venta.

**TABLA 53****Costo total y costos total unitario**

<b>CONCEPTO/PRODUCTO</b>	<b>QUESO AMASADO</b>	<b>QUESO DE MESA</b>	<b>QUESO PICADO</b>
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 7.295,58	\$ 1.423,41	\$ 886,56
COSTO DE DISTRIBUCIÓN	\$ 1.888,85	\$ 339,49	\$ 176,65
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 9.184,43</b>	<b>\$ 1.762,91</b>	<b>\$ 1.063,21</b>
NIVEL DE PRODUCCIÓN	6480	1165	606
<b>COSTO TOTAL UNITARIO</b>	<b>\$ 1,42</b>	<b>\$ 1,51</b>	<b>\$ 1,75</b>

Fuente: Investigación directa  
Elaborado por: El investigador

**3.4.17. Precio de venta**

Los ingresos que la industria mantiene son por la venta de las unidades producidas. Al momento de determinar el precio de venta, se debe tener en cuenta adicional al costo total de cada unidad, un cierto porcentaje de utilidad o margen de rentabilidad.

**TABLA 54**

***Precio de venta = Costo total unitario + % utilidad***

	Costo total Unitario	rentabilidad	Precio de venta	UTILIDAD
QUESO AMASADO	\$ 1,42	23,5%	\$ 1,75	\$ 0,33
QUESO DE MESA	\$ 1,51	22,0%	\$ 1,85	\$ 0,33
QUESO PICADO	\$ 1,75	14,0%	\$ 2,00	\$ 0,25

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

### **3.5. Estados financieros**

Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y del rendimiento financiero de la entidad. El objetivo de los estados financieros con propósitos de información general es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de la entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas.

Para la presentación de los estados financieros se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Nombre de la empresa o razón social, sea persona natural o jurídica
- Número de identificación tributaria (RUC)
- Nombre del estado financiero
- Moneda en que se expresa el estado financiero
- Fecha o período al cual pertenece la información
- Márgenes individuales que debe conservar cada grupo y clasificación
- Cortes de subtotales y totales claramente indicados
- Debe ser claro, comprensible y resumido






### 3.5.2. Estado de costos de productos vendidos

Este estado de costos suministra información respecto al costo total del proceso productivo. El propósito del estado del costo de productos vendidos consiste en apoyar el Estado de Resultados resumiendo todos los costos de producción correspondientes a un periodo contable.

**TABLA 56**

*Formato del estado de costos*

	
<b>EL GRAN QUESO</b> RUC: 0401082151001	
<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS</b> AL: 31 DE JUNIO DEL 2014	
MATERIALES DIRECTOS USADOS	
MANO DE OBRA DIRECTA	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (ANEXO 2)	
= COSTOS DEL PRODUCTO	_____
+ MAS INVENTARIO INICIAL PRODUCTO EN PROCESO	
COSTOS DEL PRODUCTO EN PROCESO	
- MENOS INVENTARIO FINAL PRODUCTO EN PROCESO	
COSTO DEL PRODUCTO MANUFACTURADO/TERMINADO	_____
+ MAS INVENTARIO INICIAL PRODUCTO TERMINADO	
COSTOS DEL PRODUCTO DISPONIBLE PARA LA VENTA	
- MENOS INVENTARIO FINAL PRODUCTO TERMINADO	
TOTAL COSTO DE VENTAS	=====

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador


### 3.5.3. Estado de resultados

El estado de resultados muestra ordenada y detalladamente la forma de cómo se obtuvo el resultado del ejercicio durante un periodo determinado.

Abarca un período durante el cual deben identificarse perfectamente los costos y gastos que dieron origen al ingreso del mismo. Por lo tanto debe aplicarse perfectamente al principio del periodo contable para que la información que presenta sea útil y confiable para la toma de decisiones.

#### **TABLA 57**

##### ***Formato del estado de resultados***

	
<b>EL GRAN QUESO</b> RUC: 0401082151001 <b>ESTADO DE RESULTADOS</b> DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014	
<b>VENTAS</b> <b>COSTO DE VENTAS</b>	
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	
<b>GASTOS ADMINISTRATIVO</b> <b>GASTOS DE VENTAS</b> <b>GASTOS DE FINANCIAMIENTO</b>	
<b>UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION TRABAJADORES</b>	
<b>15% PARTICIPACION TRABAJADORES</b>	
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA</b>	
<b>22% IMPUESTO A LA RENTA</b>	
<b>UTILIDAD NETA</b>	

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

### 3.6. Aspectos tributarios

#### 3.6.1. La obligación tributaria

Es la relación jurídica personal existente entre el estado y los contribuyentes o responsables del pago de los tributos, en virtud de la cual se debe satisfacer el pago de un tributo, ya sea en efectivo, especies o servicios.

#### 3.6.2. Registro único del contribuyente (RUC)

Es el sistema de identificación, el cual asigna un número a las personas naturales y sociedades que realizan actividades económicas, que generan obligaciones tributarias.

**TABLA 58**

#### *Registro único del contribuyente (RUC)*



**Fuente:** Servicio de rentas internas  
**Elaborado por:** El investigador

#### 3.6.3. Impuestos

Los impuestos a los cuales está sujeto un contribuyente son:

#### **3.6.4. Impuesto al valor agregado (IVA)**

El impuesto al valor agregado (IVA) grava al valor de la transferencia de dominio o la importación de bienes muebles de naturaleza corporal, en todas sus etapas de comercialización, y al valor de los servicios prestados.

#### **3.6.5. Base imponible**

La base imponible del IVA es el valor total de los bienes que se transfieren o de los servicios que se prestan, calculado con base en sus precios de venta o de prestación de servicio, incluyendo impuestos, tasas por servicios y otro gasto legalmente imputable al precio.

#### **3.6.6. Hecho generador**

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

#### **3.6.7. Tarifas del impuesto**

El IVA se agrega al precio de los productos o servicios y las tarifas establecidas son 12% y 0%.

En el caso de artesanos, la ley del régimen tributario interno declara que la tarifa para la comercialización del producto es del 0%.

### 3.6.8. Liquidación del impuesto

Para conocer los valores que se incluirán en la declaración del IVA, debemos calcular la diferencia entre el IVA cobrado (ventas) y el IVA pagado (compras) cuando el IVA cobrado es mayor que el IVA pagado, la diferencia es el impuesto que se debe pagar al momento de presentar la declaración.

### 3.6.9. Crédito tributario

No siempre el IVA en ventas es mayor que el IVA en compras. En este caso debemos analizar si la diferencia que queda a favor constituye crédito tributario o debe ser imputada al costo o gasto.

El artesano no tiene derecho a crédito tributario a razón de que sus productos no gravan IVA 12%.

**TABLA 59**

#### *Crédito tributario*

CRÉDITO TRIBUTARIO			
Crédito Total	Tributario	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comercialización</li> <li>▪ Prestación de Servicios</li> </ul>	Bienes/Servicios (IVA 12%)
Crédito Parcial	Tributario	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producción</li> <li>▪ Comercialización</li> <li>▪ Prestación de Servicios</li> </ul>	Bienes/Servicios (IVA 12% y 0%)
Crédito Tributario Cero		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producción</li> <li>▪ Comercialización</li> <li>▪ Prestación de Servicios</li> </ul>	Bienes/Servicios (IVA 0%)

**Fuente:** Servicio de rentas internas

**Elaborado por:** El investigador

Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano no tienen derecho a crédito tributario ya que producen bienes o servicios gravados con tarifa 0% de IVA. (Según Artículo 144 del Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno)

**TABLA 60**

***Retención en la fuente del IVA***

AGENTES DE RETENCIÓN	SOCIEDADES Y PERSONAS OBLIGADAS A LLEVAR CONTABILIDAD	PERSONAS NATURALES	PERSONAS NATURALES POR LIQUIDACIÓN DE COMPRAS
Sector Público	30% Bienes	30% Bienes	100% Bienes y Servicios
	70% Servicios	70% Servicios	
		100% Profesionales y Arriendo Inmuebles	
Contribuyentes Especiales	30% Bienes	30% Bienes	100% Bienes y Servicios
	70% Servicios	70% Servicios	
		100% Profesionales y Arriendo Inmuebles	
Sociedades y Personas Obligadas a llevar Contabilidad	NO	30% Bienes	100% Bienes y Servicios
		70% Servicios	
		100% Profesionales y Arriendo Inmuebles	
Exportadores: Personas Naturales y Sociedades	100% Bienes o servicios empleados en exportaciones	100% Bienes o Servicios empleados en exportaciones	100% Bienes o Servicios empleados en exportaciones

**Fuente:** Servicio de rentas internas

**Elaborado por:** El investigador

### **3.6.10. Declaración del impuesto**

Todas las personas y empresas están en la obligación de presentar declaraciones de IVA por las operaciones que realizan. Si los productos que venden o los servicios que prestan están gravados con tarifa 12%, la declaración se la debe presentar mensualmente por las operaciones gravadas con el impuesto realizado dentro del mes calendario inmediatamente anterior. Quienes exclusivamente transfieren bienes o prestan servicios gravados con tarifa cero, deben presentar una declaración semestral. La declaración se realiza en el formulario 104.

### **3.6.11. Impuesto a la renta**

El impuesto a la renta grava la renta obtenida por las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades nacionales o extranjeras.

### **3.6.12. Renta global**

La suma de todos los ingresos que recibe una persona o sociedad, sean éstos de fuente ecuatoriana o de fuente extranjera, se denomina renta global.

### **3.6.13. Gastos deducibles**

Para establecer la base imponible del impuesto a la renta son deducibles los gastos que se efectúen para obtener, mantener o mejorar los ingresos que se encuentren gravados.

### **3.6.14. Base imponible**

En general, la base imponible está constituida por la totalidad de ingresos ordinarios y extraordinarios gravados con el impuesto, menos las devoluciones, descuentos, costos y gastos.

En otras palabras, el impuesto a la renta no se paga sobre los ingresos totales, sino que se deben restar los costos y gastos relacionados con esos ingresos.

### 3.6.15. Renta global – Gastos deducibles = Base imponible

**TABLA 61**

*Renta global – Gastos deducibles = Base imponible*

## B.I. = I. Gravables - Costos y Gastos deducibles

### Renta Gravable

- ⊙ Servicios
- ⊙ Ventas
- ⊙ Comisiones
- ⊙ Intereses Ganados

### Gastos Deducibles


- ⊙ Remuneraciones pagadas
- ⊙ Servicios.
- ⊙ Suministros y materiales
- ⊙ Reparaciones y mantenimiento
- ⊙ Depreciaciones
- ⊙ Arriendos

### Gastos Deducibles personales


- ⊙ Gastos Personales

### 3.7. Ejercicio de aplicación

- El día martes, 1 de julio del 2014, ingresan las siguientes órdenes de producción.

	<h2 style="margin: 0;">EL GRAN QUESO</h2> <h3 style="margin: 0;">ORDEN DE PRODUCCIÓN</h3>	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 2px;">OP. N°</td> <td style="padding: 2px;">OP1-001</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">FECHA:</td> <td style="padding: 2px;">01/07/2014</td> </tr> </table>	OP. N°	OP1-001	FECHA:	01/07/2014
OP. N°	OP1-001					
FECHA:	01/07/2014					
<b>DATOS DEL CLIENTE:</b>						
CI/RUC	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO:			
400930921	Hernández Delgado Amparo	El Playón	2348054			
<b>DETALLE DE LA ORDEN</b>						
ARTICULO	X	CANTIDAD	FECHA ENTREGA			
QUESO AMASADO	<input type="checkbox"/>	45	02/07/2014			
QUESO DE MESA	<input type="checkbox"/>	24	02/07/2014			
QUESO PICADO	<input type="checkbox"/>	15	02/07/2014			
<b>ESPECIFICACIONES ADICIONALES</b>						
_____ JEFE DE PRODUCCIÓN	_____ CLIENTE					



	<b>EL GRAN QUESO</b> ORDEN DE PRODUCCIÓN	<b>OP. N°</b>	OP1-002
		<b>FECHA:</b>	01/07/2014

**DATOS DEL CLIENTE:**

CI/RUC	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO:
401234109001	Montenegro Yaqueline	Julio Andrade	22056012


**DETALLE DE LA ORDEN**

ARTICULO	X	CANTIDAD	FECHA ENTREGA
QUESO AMASADO	<input type="checkbox" value="x"/>	100	02/07/2014
QUESO DE MESA	<input type="checkbox"/>		
QUESO PICADO	<input type="checkbox"/>		

**ESPECIFICACIONES ADICIONALES**

\_\_\_\_\_  
**JEFE DE PRODUCCIÓN**

\_\_\_\_\_  
**CLIENTE**

	<b>EL GRAN QUESO</b> ORDEN DE PRODUCCIÓN	<b>OP. N°</b>	OP1-003
		<b>FECHA:</b>	01/07/2014

**DATOS DEL CLIENTE:**

CI/RUC	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO:
400369088	Aldaz Manuel	San Gabriel	

**DETALLE DE LA ORDEN:**

ARTICULO	X	CANTIDAD	FECHA ENTREGA
QUESO AMASADO	<input type="checkbox" value="x"/>	120	02/07/2014
QUESO DE MESA	<input type="checkbox" value="x"/>	22	02/07/2014
QUESO PICADO	<input type="checkbox" value="x"/>	15	02/07/2014

**ESPECIFICACIONES ADICIONALES**

\_\_\_\_\_  
**JEFE DE PRODUCCIÓN**

\_\_\_\_\_  
**CLIENTE**

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	<b>OP. N°</b>	OP1-004
	<b>FECHA:</b>	01/07/2014

**DATOS DEL CLIENTE:**

CI/RUC	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO:
401055371001	Abastos Frontera	Tulcán	

**DETALLE DE LA ORDEN**

ARTICULO	X	CANTIDAD	FECHA ENTREGA
QUESO AMASADO	<input type="checkbox"/>	60	03/06/2014
QUESO DE MESA	<input type="checkbox"/>	12	03/06/2014
QUESO PICADO	<input type="checkbox"/>	5	03/06/2014

**ESPECIFICACIONES ADICIONALES**



\_\_\_\_\_  
**JEFE DE PRODUCCIÓN**

\_\_\_\_\_  
**CLIENTE**

Las órdenes de producción nos detallan los datos del cliente, el tipo y cantidad de producto que adquiere y las especificaciones adicionales.

- De cada orden de producción se genera la hoja de costos para determinar los costos incurridos y los precios de venta:

### Hoja de costos N°. 1

 <b>EL GRAN QUESO</b> HOJA DE COSTOS	H.C. N°	HC1-001
	FECHA:	01/07/2014
	OP. N°:	OP1-001
	FECHA INICIO	01/07/2014
	FECHA FINAL	01/07/2014

DATOS DEL CLIENTE		
NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO:
Hernández Delgado Amparo	El playón	2348054

QUESO AMASADO						
CANTIDAD			45	PRECIO DE VENTA		\$ 1,75
MATERIA PRIMA						
CODIGO	DETALLE	UM	CANT	CU	TOTAL	
MP001	LECHE	LT	90	\$ 0,42	\$ 37,80	MATERIA PRIMA \$ 37,80
						MANO DE OBRA \$ 7,33
TOTAL					\$ 37,80	CIF \$ 5,53
MANO DE OBRA					\$ 7,33	COSTO TOTAL \$ 50,67
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					\$ 5,53	COSTO UNITARIO \$ 1,13

QUESO DE MESA						
CANTIDAD			24	PRECIO DE VENTA		\$ 1,85
MATERIA PRIMA						
CODIGO	DETALLE	UM	CANT	CU	TOTAL	
MP001	LECHE	LT	52,8	\$ 0,42	\$ 22,18	MATERIA PRIMA \$ 22,18
						MANO DE OBRA \$ 3,91
TOTAL					\$ 22,18	CIF \$ 3,25
MANO DE OBRA					\$ 3,91	COSTO TOTAL \$ 29,33
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					\$ 3,25	COSTO UNITARIO \$ 1,22

QUESO PICADO						
CANTIDAD			15	PRECIO DE VENTA		\$ 2,00
MATERIA PRIMA						
CODIGO	DETALLE	UM	CANT	CU	TOTAL	
MP001	LECHE	LT	40,5	\$ 0,42	\$ 17,01	MATERIA PRIMA \$ 17,01
						MANO DE OBRA \$ 2,44
TOTAL					\$ 17,01	CIF \$ 2,49
MANO DE OBRA					\$ 2,44	COSTO TOTAL \$ 21,94
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					\$ 2,49	COSTO UNITARIO \$ 1,46

TOTAL INGRESO	\$ 153,10
TOTAL GASTO	\$ 101,95
UTILIDAD	\$ 51,15

## Hoja de costos N°. 2


**EL GRAN QUESO**  
 HOJA DE COSTOS

H.C. N°	HCI-002
FECHA:	01/07/2014
OP. N°:	OP1-002
FECHA INICIO	01/07/2014
FECHA FINAL	01/07/2014

## DATOS DEL CLIENTE

<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO:</b>
Montenegro Yaqueline	Julio Andrade	22056012

## QUESO AMASADO

<b>CANTIDAD</b>	<input type="text" value="100"/>				<b>PRECIO DE VENTA</b>	<input type="text" value="\$ 1,75"/>
<b>MATERIA PRIMA</b>						
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>	
MPO01	LECHE	LT	200	\$ 0,42	\$ 84,00	
<b>TOTAL</b>					\$ 84,00	
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ 16,30	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ 12,29	
<b>MATERIA PRIMA</b>						\$ 84,00
<b>MANO DE OBRA</b>						\$ 16,30
<b>CIF</b>						\$ 12,29
<b>COSTO TOTAL</b>						\$ 112,59
<b>COSTO UNITARIO</b>						\$ 1,13

## QUESO DE MESA

<b>CANTIDAD</b>	<input type="text" value="0"/>				<b>PRECIO DE VENTA</b>	<input type="text"/>
<b>MATERIA PRIMA</b>						
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>	
					\$ -	
<b>TOTAL</b>					\$ -	
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ -	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ -	
<b>MATERIA PRIMA</b>						\$ -
<b>MANO DE OBRA</b>						\$ -
<b>CIF</b>						\$ -
<b>COSTO TOTAL</b>						\$ -
<b>COSTO UNITARIO</b>						

## QUESO PICADO

<b>CANTIDAD</b>	<input type="text" value="0"/>				<b>PRECIO DE VENTA</b>	<input type="text"/>
<b>MATERIA PRIMA</b>						
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>	
					\$ -	
<b>TOTAL</b>					\$ -	
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ -	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ -	
<b>MATERIA PRIMA</b>						\$ -
<b>MANO DE OBRA</b>						\$ -
<b>CIF</b>						\$ -
<b>COSTO TOTAL</b>						\$ -
<b>COSTO UNITARIO</b>						

<b>TOTAL INGRESO</b>	\$	175,06
<b>TOTAL GASTO</b>	\$	112,59
<b>UTILIDAD</b>	\$	62,46

## Hoja de costos N° 3


**EL GRAN QUESO**  
 HOJA DE COSTOS

H.C. N°	HC1-003
FECHA:	01/07/2014
OP. N°:	OP1-003
FECHA INICIO	01/07/2014
FECHA FINAL	01/07/2014

**DATOS DEL CLIENTE**

<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO:</b>
Manuel Aldaz	San Gabriel	

**QUESO AMASADO**

<b>CANTIDAD</b>	<b>120</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>\$ 1,75</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>
MP001	LECHE	LT	240	\$ 0,42	\$ 100,80
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 100,80</b>
<b>MANO DE OBRA</b>					<b>\$ 19,56</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					<b>\$ 14,75</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>\$</b>		<b>100,80</b>	
<b>MANO DE OBRA</b>		<b>\$</b>		<b>19,56</b>	
<b>CIF</b>		<b>\$</b>		<b>14,75</b>	
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>\$</b>		<b>135,11</b>	
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$</b>		<b>1,13</b>	

**QUESO DE MESA**


<b>CANTIDAD</b>	<b>22</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>\$ 1,85</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>
MP001	LECHE	LT	48,4	\$ 0,42	\$ 20,33
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 20,33</b>
<b>MANO DE OBRA</b>					<b>\$ 3,59</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					<b>\$ 2,98</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>\$</b>		<b>20,33</b>	
<b>MANO DE OBRA</b>		<b>\$</b>		<b>3,59</b>	
<b>CIF</b>		<b>\$</b>		<b>2,98</b>	
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>\$</b>		<b>26,89</b>	
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$</b>		<b>1,22</b>	

**QUESO PICADO**

<b>CANTIDAD</b>	<b>15</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>\$ 2,00</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>
MP001	LECHE	LT	40,5	\$ 0,42	\$ 17,01
<b>TOTAL</b>					<b>\$ 17,01</b>
<b>MANO DE OBRA</b>					<b>\$ 2,44</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					<b>\$ 2,49</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>\$</b>		<b>17,01</b>	
<b>MANO DE OBRA</b>		<b>\$</b>		<b>2,44</b>	
<b>CIF</b>		<b>\$</b>		<b>2,49</b>	
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>\$</b>		<b>21,94</b>	
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$</b>		<b>1,46</b>	

<b>TOTAL INGRESO</b>	<b>\$</b>	<b>280,70</b>
<b>TOTAL GASTO</b>	<b>\$</b>	<b>183,95</b>
<b>UTILIDAD</b>	<b>\$</b>	<b>96,75</b>

## Hoja de costos N°. 4

		<b>EL GRAN QUESO</b>	
		HOJA DE COSTOS	
		H.C. N°	HC1-004
		FECHA:	01/07/2014
		OP. N°:	OP1-004
		FECHA INICIO	01/07/2014
		FECHA FINAL	01/07/2014

<b>DATOS DEL CLIENTE</b>		
<b>NOMBRE</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO:</b>
Abastos Frontera{	Tulcán	

<b>QUESO AMASADO</b>					
<b>CANTIDAD</b>	60		<b>PRECIO DE VENTA</b>	\$ 1,75	
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>
MP001	LECHE	LT	120	\$ 0,42	\$ 50,40
<b>TOTAL</b>					\$ 50,40
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ 9,78
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ 7,38
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>MANO DE OBRA</b>					
<b>CIF</b>					
<b>COSTO TOTAL</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>					
\$ 50,40					
\$ 9,78					
\$ 7,38					
\$ 67,56					
\$ 1,13					

<b>QUESO DE MESA</b>					
<b>CANTIDAD</b>	12		<b>PRECIO DE VENTA</b>	\$ 1,85	
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>
MP001	LECHE	LT	26,4	\$ 0,42	\$ 11,09
<b>TOTAL</b>					\$ 11,09
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ 1,96
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ 1,62
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>MANO DE OBRA</b>					
<b>CIF</b>					
<b>COSTO TOTAL</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>					
\$ 11,09					
\$ 1,96					
\$ 1,62					
\$ 14,67					
\$ 1,22					


<b>QUESO PICADO</b>					
<b>CANTIDAD</b>	5		<b>PRECIO DE VENTA</b>	\$ 2,00	
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>CODIGO</b>	<b>DETALLE</b>	<b>UM</b>	<b>CANT</b>	<b>CU</b>	<b>TOTAL</b>
MP001	LECHE	LT	13,5	\$ 0,42	\$ 5,67
<b>TOTAL</b>					\$ 5,67
<b>MANO DE OBRA</b>					\$ 0,81
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					\$ 0,83
<b>MATERIA PRIMA</b>					
<b>MANO DE OBRA</b>					
<b>CIF</b>					
<b>COSTO TOTAL</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>					
\$ 5,67					
\$ 0,81					
\$ 0,83					
\$ 7,31					
\$ 1,46					

<b>TOTAL INGRESO</b>	\$ 137,19
<b>TOTAL GASTO</b>	\$ 89,54
<b>UTILIDAD</b>	\$ 47,66


La hoja de costos nos permite determinar el precio de venta de cada artículo elaborado, los costos incurridos y por ende, la utilidad que se va a obtener.

- El jefe de producción solicita a bodega la transferencia de material para el procesamiento de las órdenes de producción.

	<h1>EL GRAN QUESO</h1>		<table border="1"> <tr> <td><b>PEDIDO N°</b></td> <td>OR1-001</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA:</b></td> <td>02/06/2014</td> </tr> <tr> <td><b>O.P. N°</b></td> <td>OP1-001</td> </tr> </table>		<b>PEDIDO N°</b>	OR1-001	<b>FECHA:</b>	02/06/2014	<b>O.P. N°</b>	OP1-001																	
	<b>PEDIDO N°</b>	OR1-001																									
	<b>FECHA:</b>	02/06/2014																									
<b>O.P. N°</b>	OP1-001																										
<h2>REQUISICIÓN DE MATERIALES</h2>																											
<b>DETALLE DEL PEDIDO</b>																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODIGO</th> <th>UM</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MPD001</td> <td>LT</td> <td>LECHE</td> <td>872</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				CODIGO	UM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MPD001	LT	LECHE	872																
CODIGO	UM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD																								
MPD001	LT	LECHE	872																								
<hr/> <b>JEFE DE PRODUCCIÓN</b>		<hr/> <b>JEFE DE BODEGA</b>																									

La orden de requisición de materiales sirve para solicitar la transferencia de materia prima o material indirecto desde bodega hacia el centro de producción.


- El bodeguero solicita la compra del material requerido.

	<h1>EL GRAN QUESO</h1>																										
	<h2>SOLICITUD DE COMPRA</h2>																										
	<table border="1"> <tr> <td><b>SOLICITUD N°</b></td> <td>S1-001</td> </tr> <tr> <td><b>FECHA:</b></td> <td>02/06/2014</td> </tr> <tr> <td><b>O.R. N°:</b></td> <td>OR1-001</td> </tr> </table>	<b>SOLICITUD N°</b>	S1-001	<b>FECHA:</b>	02/06/2014	<b>O.R. N°:</b>	OR1-001																				
<b>SOLICITUD N°</b>	S1-001																										
<b>FECHA:</b>	02/06/2014																										
<b>O.R. N°:</b>	OR1-001																										
<b>DETALLE DE LA SOLICITUD</b>																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CODIGO</th> <th>UM</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MPD001</td> <td>LT</td> <td>LECHE</td> <td>872</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				CODIGO	UM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MPD001	LT	LECHE	872																
CODIGO	UM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD																								
MPD001	LT	LECHE	872																								
<hr/> <b>BODEGA</b>		<hr/> <b>COMPRAS</b>																									

La solicitud de compra interviene cuando los materiales solicitados no están en stock en la bodega, por tal motivo, es necesario la compra de los mismos.



- El jefe de compras autoriza la compra y se elabora la orden de compra:

 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>ORDEN DE COMPRA</b>	<b>O.C. N°</b>	OC1-001
	<b>FECHA:</b>	02/06/2014
	<b>OR N°:</b>	OR1-001

DATOS DEL PROVEEDOR			
CI/RUC	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO:
	WILLIAM CARAPAZ	El Carmelo	

FECHA DE ENTREGA: 02/06/2014  
 LUGAR DE ENTREGA: Intalaciones Gran queso


DETALLE DEL PEDIDO			
CODIGO	Unidad de medida	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
MP001	LI	LECHE	872

\_\_\_\_\_  
**JEFE DE COMPRAS**

La orden de compra es un documento que permite ejecutar la adquisición del material solicitado desde el centro de producción y que no se encuentra en stock en bodega.

- Se efectúa la compra, se concilia factura y se elabora el informe de recepción. La compra se realiza a crédito.


 <b>EL GRAN QUESO</b> <b>INFORME DE RECEPCIÓN</b>	<b>I.REC. N°</b>	IR1-001		
	<b>FECHA:</b>	02/07/2014		
<b>SEGÚN ORDEN DE COMPRA N°:</b> OC1-001 <b>SEGÚN FACTURA N°:</b> 4895 <b>PROVEEDOR:</b> WILLIAM CARAPAZ				
<b>DETALLE DE ENTREGA</b>				
<b>CODIGO</b>	<b>UM</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
MP001	LT	LECHE	872	
_____ <b>PROVEEDOR</b>		_____ <b>JEFE DE COMPRAS</b>		_____ <b>BODEGA</b>

El informe de recepción interviene al momento de la entrega del material adquirido, se detalla la cantidad de material ingresado, el lugar y los datos del proveedor adicional a las firmas de responsabilidad.

### 3.7.1. Registro contable de la compra:

<b>FECHA</b>	<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
01/07/2014	10105	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		\$ 366,24	
	1010501	LECHE	\$ 366,24		
	2010101	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES			\$ 366,24
		V/R. compra de 872 litro de leche, crédito.			

- El material comprado se transfiere al centro de producción para la elaboración del producto, este movimiento se registra en la tarjeta de bodega.



## EL GRAN QUESO

TARJETA CONTROL DE BODEGA

T.C.B. N° tb1-0001

**CODIGO:** MPD001

**ARTICULO:** LECHE

**U.M.:** LITROS

FECHA	ORDEN DE PRODUCCION	DETALLE	CANTIDADES			RESPONSABLE
			ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIA	
01/07/2014	OP1-001- OP1004	Compra	872		872	Jefe de compras
01/07/2014	OP1-001- OP1004	Transferencia a producción		872	0	Bodega
<b>TOTAL</b>			872	872	0	

\_\_\_\_\_

JEFE DE BODEGA

La tarjeta de control de bodega es un documento que respalda el movimiento del material que interviene en el proceso productivo desde la adquisición, hasta la transferencia hacia el centro de producción.

En este caso se ha registrado la compra de 872 litros de leche y la transferencia de dicho material al centro de producción.

- Se elabora el producto, es decir, se transforma la materia prima en producto terminado.
- Los registros que se deben elaborar durante el proceso productivo son los siguientes:

**a) Paso de la materia prima a productos en proceso**

FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
01/07/2014	10107	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 366,29	
	1010701	Queso amasado	\$ 273,00		
	1010702	Queso de mesa	\$ 53,60		
	1010703	Queso picado	\$ 39,69		
	10105	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA			\$ 366,29
	1010501	Leche	\$ 366,29		
		V/R. paso de materia prima a producción			

**b) Registro de la mano de obra**

FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
01/07/2014	50104	MANO DE OBRA		\$ 68,12	
	2010102	SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR			\$ 68,12
		V/R. registro de la mano de obra			

**c) Paso de la mano de obra a productos en proceso**


FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
01/07/2014	10107	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 68,12	
	1010701	Queso amasado	\$ 52,97		
	1010702	Queso de mesa	\$ 9,46		
	1010703	Queso picado	\$ 5,69		
	50104	MANO DE OBRA			\$ 68,12
		V/R. paso de la mano de obra a producción			

**d) Paso de costos indirectos de fabricación a productos en proceso**

FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
01/07/2014	10107	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 53,61	
	1010701	Queso amasado	\$ 39,95		
	1010702	Queso de mesa	\$ 7,85		
	1010703	Queso picado	\$ 5,81		
	5010501	CIF APLICADOS			\$ 53,61
		V/R. Costos indirectos aplicados a la producción			



## 3.7.4. Queso picado

		<b>MÉTODO:</b> PEPS								
		<b>FECHA DE INICIO:</b> 01/07/2014								
		<b>FECHA DE CIERRE:</b> 05/07/2014								
<b>CODIGO:</b> _____ <b>ARTICULO:</b> QUESO PICADO										
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.
01/07/2014	Transferencia desde centro de costos	35	\$ 2,00	\$ 70,00				35	\$ 2,00	\$ 70,00
	<b>TOTAL</b>									
	_____	<b>JEFE DE BODEGA</b>								

La tarjeta kardex registra el movimiento de los productos terminados (transferencia desde el centro de costos). El encargado de bodega es el personal indicado para el correcto manejo de este tipo de registro.

### 3.8. Registro contable de la transferencia de productos en proceso a productos terminados:

**TABLA 62**

*Registro contable de la transferencia de productos en proceso a productos terminados:*

FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
	10108	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ 488,03	
	1010801	QUESO AMASADO	\$ 365,93		
	1010802	QUESO DE MESA	\$ 70,91		
	1010803	QUESO PICADO	\$ 51,19		
	10107	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO			\$ 488,03
	1010701	Queso amasado	\$ 365,93		
	1010702	Queso de mesa	\$ 70,91		
	1010703	Queso picado	\$ 51,19		
		V/R. Paso de producción a productos terminados			

- Para la venta, se debe registrar en la tarjeta kardex la salida del producto.

#### 3.8.1. Queso amasado


FECHA		DETALLE		ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
				CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.
01/07/2014		Transferencia desde centro de costos		325	\$ 1,75	\$ 568,75				325	\$ 1,75	\$ 568,75
01/07/2014		Venta					325	\$ 1,75	\$ 568,75	0	0	0
		<b>TOTAL</b>										

CODIGO: \_\_\_\_\_  
 ARTICULO: QUESO AMASADO


MÉTODO: PEPS  
 FECHA DE INICIO: 01/07/2014  
 FECHA DE CIERRE: 05/07/2014

\_\_\_\_\_  
 JEFE DE BODEGA

3.8.2. Queso de mesa

		<table border="1"> <tr> <td>MÉTODO:</td> <td>PEPS</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE INICIO:</td> <td>01/07/2014</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE CIERRE:</td> <td>05/07/2014</td> </tr> </table>		MÉTODO:	PEPS	FECHA DE INICIO:	01/07/2014	FECHA DE CIERRE:	05/07/2014	
MÉTODO:	PEPS									
FECHA DE INICIO:	01/07/2014									
FECHA DE CIERRE:	05/07/2014									
CODIGO: _____ ARTICULO: <u>QUESO AMASADO</u>										
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.
01/07/2014	Transferencia desde centro de costos	58	\$ 1,85	\$ 107,30				58	\$ 1,85	\$ 107,30
01/07/2014	Venta				58	\$ 1,85	\$ 107,30	0	0	0
	<b>TOTAL</b>									
_____ JEFE DE BODEGA										

3.8.3. Queso picado

		<table border="1"> <tr> <td>MÉTODO:</td> <td>PEPS</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE INICIO:</td> <td>01/07/2014</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE CIERRE:</td> <td>05/07/2014</td> </tr> </table>		MÉTODO:	PEPS	FECHA DE INICIO:	01/07/2014	FECHA DE CIERRE:	05/07/2014	
MÉTODO:	PEPS									
FECHA DE INICIO:	01/07/2014									
FECHA DE CIERRE:	05/07/2014									
CODIGO: _____ ARTICULO: <u>QUESO PICADO</u>										
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.	CANT.	PRECIO U.	PRECIO T.
01/07/2014	Transferencia desde centro de costos	35	\$ 2,00	\$ 70,00				35	\$ 2,00	\$ 70,00
01/07/2014	Venta				35	\$ 2,00	\$ 70,00	0	0	0
	<b>TOTAL</b>									
_____ JEFE DE BODEGA										



La tarjeta kardex registra el movimiento de los productos terminados (transferencia desde el centro de costos). El encargado de bodega es el personal indicado para el correcto manejo de este tipo de registro

Registro contable de la venta del producto terminado:

**a) Venta del producto**

**TABLA 63**

***Venta del producto***

FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
01/07/2014	10101	CAJA		\$ 746,04	
	40101	VENTA DE QUESO AMASADO			\$ 568,93
	40102	VENTA DE QUESO DE MESA			\$ 107,11
	40103	VENTA DE QUESO PICADO			\$ 70,00
		V/R. Venta de producto terminado			

**b) Registro al costo de ventas**

**TABLA 64**

***Registro al costo de ventas***

FECHA	CODIGO	CUENTA	PARCIAL	DEBE	HABER
01/07/2014	502	COSTO DE VENTAS		\$ 488,03	
	50201	COSTO DE VENTAS QUESO AMASADO	\$ 365,93		
	50202	COSTO DE VENTAS QUESO DE MESA	\$ 70,91		
	50203	COSTO DE VENTAS QUESO PICADO	\$ 51,19		
	10108	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			\$ 488,03
	1010801	QUESO AMASADO	\$ 365,93		
	1010802	QUESO DE MESA	\$ 70,91		
	1010803	QUESO PICADO	\$ 51,19		
		V/R. Registro al costo de ventas			

## CAPÍTULO IV

### 4. IMPACTOS

Los impactos que generará la implementación del sistema de contabilidad y de costos son económicos, sociales y educativos.

Se selecciona niveles de impacto sobre la base de la siguiente tabla:

**TABLA 65**

*Niveles de impacto*

NIVEL	IMPACTO
-3	ALTO NEGATIVO
-2	MEDIO NEGATIVO
-1	BAJO NEGATIVO
0	NO HAY IMPACTO
1	BAJO POSITIVO
2	MEDIO POSITIVO
3	ALTO POSITIVO

**Fuente:** Investigación directa  
**Elaborado por:** El investigador

Para cada indicador se asigna un nivel de impacto, para luego realizar una sumatoria de todos los indicadores, lo cual se dividirá para el número de indicadores obteniéndose de esta manera el nivel de impacto de área.

#### 4.1. Impacto económico

- Con el sistema contable y de costos se podrá tener información económica financiera actualizada.
- Con la información financiera que emite el sistema se podrá apreciar el rendimiento obtenido durante un determinado tiempo y poder realizar un análisis comparativo.
- Los estados financieros, permitirán evaluar la situación económica de la empresa, la producción y su comercialización.
- Ayudará a planificar las ventas, costos, gastos, y utilidades para un cierto tiempo.

**TABLA 66**

##### *Nivel de impacto económico*

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Información económica actualizada							X
Análisis financieros comparativos							X
Estados financieros							X
Planificación							X
<b>TOTAL</b>							<b>12</b>

**Fuente:** Investigación directa

**Elaborado por:** El investigador

Nivel de Impacto: 3

Impacto alto positivo

## Interpretación

El impacto económico es muy positivo debido a que la propuesta se dirige a mejorar el desarrollo económico – financiero de la industria de forma directa, esto quiere decir, que la base del desarrollo del trabajo de investigación es el movimiento económico - financiero de la industria y por tal motivo la influencia de la investigación sobre este aspecto es positiva.

### 4.2. Impacto social

- Con la implementación del sistema se requerirá de incorporación de nuevo personal, aportando así con la generación de empleo en la zona.
- Mejorará la calidad de vida de las personas que integren la industria ya que cuentan con trabajo estable y salarios justos.
- Con el sistema mejorará la comunicación interna de los trabajadores ya que deben estar intercambiando información de forma constante y se creará un agradable ambiente laboral.
- La incorporación de procesos tecnificados y controlados generará un aumento en la calidad del producto, por tal razón la sociedad estará proveída de producto de calidad.

**TABLA 67**

#### *Nivel de impacto social*

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Generación de nuevas plazas de trabajo							X
Trabajo estable y salario justo							X
Mejor comunicación interna y externa							X
Producto de calidad para la clientela							X
<b>TOTAL</b>							<b>12</b>

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

Nivel de Impacto: 3

Impacto alto positivo

### **Interpretación**

La implementación del sistema contable requerirá de la incorporación de personal adecuado para el manejo del mismo, adicionalmente el sistema contable sugiere la implementación de nuevos procesos administrativos y operativos, por ende, adicional al personal que se necesita para llevar los registros y la generación de informes económicos, se podrá contratar personal para dichos procesos que se sugiere se implementen en la industria.

#### **4.3. Impacto educativo**

- Con el sistema se enseñará a todos los integrantes de la industria que es importante seguir el proceso de producción con las cantidades de insumos necesarias de acuerdo al número de productos a elaborar para evitar desperdicios y posibles pérdidas.
- Se enseñará del funcionamiento del sistema de contabilidad a la persona encargada de su manejo y utilización de reportes.
- Con el sistema se enseña a los integrantes de la industria que hay que seguir una secuencia de las actividades que se realizan de una forma cronológica y ordenada.
- La estructura organizativa mostrará al público la carta de presentación de la industria y enseñará su nivel de organización.

**TABLA 68** *Tabla N°. 61***Nivel de impacto educativo**

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Evitar desperdicios y pérdidas							X
Manejo del sistema contable							X
Actividades sistemáticas y ordenadas							X
Estructura organizativa							X
<b>TOTAL</b>							<b>12</b>

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

Nivel de Impacto: 3

Impacto alto positivo

**Interpretación**

A través de la implementación de la propuesta se pretende que todos los procesos que se desarrollan en la industria mantengan un alto nivel de organización, sean sistemáticos y controlados. Los trabajadores deberán ser capacitados y educados para que se acoplen al nuevo sistema organizacional.

**4.4 Impacto ambiental**

- La implementación del sistema contable y costos para la industria de lácteos pretende tecnificar los procesos dentro de la empresa, esto también conlleva al proceso de control de las emisiones líquidas (materias primas, agua de lavado) utilizando la misma de manera eficiente y evitando al máximo el desperdicio.
- Se aplicará un control efectivo y un correcto manejo de los residuos sólidos que se generan dentro de la industria.
- Se mejorará las condiciones higiénicas- sanitarias de la industria

- La eficiencia en el manejo de energía alternativa (Vapor, combustible) será indispensable para obtener resultados económicos y ambientales favorables.

**TABLA 69*****Nivel de impacto ambiental***

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Control de emisiones líquidas							X
Manejo de residuos sólidos							X
Condiciones higiénicas - sanitarias							X
Uso de energía alternativa					X		
<b>TOTAL</b>							<b>10</b>

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: El investigador

Nivel de Impacto: 2.5

Impacto medio positivo

**Interpretación**

El impacto ambiental que se generará a través de la implementación del sistema contable y de costos será muy favorable para el medio ambiente ya que se pretende una mayor eficiencia en el uso de los recursos naturales mediante la aplicación de procesos más tecnificados y controlados.

El manejo de los desechos líquidos y sólidos serán controlados y su efecto será mínimo para el medio ambiente.

## CONCLUSIONES

- La industria de lácteos “El gran queso” mantiene un proceso administrativo muy simple y tradicional.
- La infraestructura es amplia pero la distribución permite el desaprovechamiento de varias zonas dentro de la industria.
- No se cuenta con organigramas generales ni departamentales, tampoco se aplican manuales de procedimientos y funcionales.
- Las transacciones o movimientos financieros (compras, ventas, pagos) no se manejan de acuerdo a lo legal y sus registros no sustentan dichos movimientos.
- Las relaciones laborales son poco formales, es decir, no se maneja nómina ni roles de pagos, el control de ingreso y egreso así como las actividades no son controladas.



## RECOMENDACIONES

- Seguir con una línea de desarrollo constante a través de procesos administrativos tecnificados y organizados.
- Implementar un sistema contable y de costos para mejorar el manejo y el control de los recursos humanos, materiales y económicos.
- Establecer manuales de procesos y funciones para que las actividades que se desarrollen dentro de la industria de lácteos vayan de acuerdo a estándares determinados
- Respetar la normativa legal, administrativa, ambiental y comercial para un desarrollo empresarial legalmente fundamentado.
- Mantener un ambiente laboral adecuado para que el trabajador se sienta a gusto y sus capacidades sean aprovechadas al máximo,

## BIBLIOGRAFÍA

- Bravo, M. (2009). *Contabilidad General. En Contabilidad General*. Quito- Ecuador
- Chilibingua, M. (2010). *Costos I. En Costos I*. Ibarra - Ecuador
- Orozco, J. (2010). *Contabilidad general*. En J. Orozco, Contabilidad general. Quito - Ecuador
- Salazar Bermúdez, N. L., & Vera Villamar, C. A. (2009). *Análisis de la producción y comercialización de los productos lácteos de INDULAC S.A y su participación en las ventas del cantón Portoviejo*. Portoviejo – Ecuador
- Zapata, P. (2011). *Contabilidad General*. Colombia.
- Hargadon, B. (2004). *Contabilidad de costos*. Segunda edición. Grupo editorial Norma, Bogotá – Colombia.
- Posso, M. (2006) *Metodología para el trabajo de grado (tesis y proyectos)* Tercera Edición, Ibarra - Ecuador
- Sarmiento, R. (2006). *Contabilidad General*, Editorial Voluntad, Quito – Ecuador.
- Leiva, F. (2006). *Investigación científica*, Quinta edición, Ibarra – Ecuador.
- Molina, A. (2007). *Contabilidad de Costos*, cuarta edición, Talleres gráficas de IMPRETEC, Quito-Ecuador
- TEUBNER C, (2009). *El gran libro del queso*, Primera edición, Editorial Forever.
- PRODUCCOOP. (2008). *“Manual de Procedimientos Técnicos de Queserías Rurales”*, Guaranda-Ecuador
- Chilibingua, Jaramillo, (2007). *Costos por órdenes de producción*. Quito. Offset El Cardón.
- LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO
- CÓDIGO DEL TRABAJO DEL ECUADOR
- LEY DE COMPAÑÍAS, (2014). QUITO

## FUENTES DE INTERNET

- Centro de la industria láctea del Ecuador. (04 de Mayo de 2014). Obtenido de Centro de la industria láctea del Ecuador: <http://www.cilecuador.org/joomla/>
- ITSON, B. (17 de Julio de 2014). Introducción a los sistemas de información. Obtenido de Introducción a los sistemas de información: [http://biblioteca.itson.mx/oa/dip\\_ago/introduccion\\_sistemas/p3.htm](http://biblioteca.itson.mx/oa/dip_ago/introduccion_sistemas/p3.htm)
- Thompson, I. (17 de Julio de 2014). Definición de organigrama. Obtenido de Definición de organigrama: <http://www.promonegocios.net/organigramas/definicion-organigramas.html>
- [www.sri.gob.ec/](http://www.sri.gob.ec/)
- Sánchez, E. M. (13 de Abril de 2009). *www.iess.gob.ec*. Recuperado el 16 de Enero de 2012

# ANEXOS

## ANEXO N° 1



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDA A LA PROPIETARIA DE LA  
INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO”**

**Nombre del entrevistado:** .....

**Lugar:** .....

**Fecha:**.....

**Objetivo:** .....

**1. ¿La industria se encuentra legalmente constituida?**

.....  
.....

**2. ¿Hace cuánto tiempo la empresa está en funcionamiento?**

.....  
.....

**3. ¿Existe planificación dentro de la industria?**

.....  
.....

**4. ¿La industria maneja presupuestos de ventas y compras?**

.....  
.....

**5. ¿Se lleva la contabilidad dentro de la industria?**

.....  
.....

**6. ¿Se tiene identificado y se controla cada uno de los costos incurridos en la producción?**  
.....  
.....

**7. ¿Existe controles efectivos sobre los empleados, sus horarios de trabajo y sus funciones?**  
.....  
.....

**8. ¿Cómo determina el precio de venta del producto?**  
.....  
.....

**9. ¿Sabe usted si la empresa genera utilidad o pérdida?**  
.....  
.....

**10. ¿Cree que a la industria le beneficiaría la implementación de un sistema de contabilidad y control de costos?**  
.....  
.....

## ANEXO N° 2



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍAFORMATO DE ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES DE LA  
INDUSTRIA DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO”

Lugar: ..... Fecha:.....

Objetivo: .....

**1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en la industria?**

- a) Entre 1 a 3 años
- b) Entre 4 a 5 años
- c) Más de 5 años

**2. ¿La instruí le ha otorgado algún tipo de seguro de vida o contra accidentes laborales?**

- a) Si
- b) No

**3. ¿Qué beneficios de ley le concede la industria?**

- a) 13° Sueldo
- b) 14° Sueldo
- c) Fondos de reserva
- e) Vacaciones
- f) Ninguno

**4. ¿Con que frecuencia recibe capacitaciones por parte de la empresa?**

- a) Mensualmente
- b) Trimestralmente
- c) Semestralmente
- d) Anualmente
- e) Nunca

**5. Las funciones que usted realiza le son asignadas por medio de:**

- a) Manual de funciones
- b) Por escrito
- c) De manera verbal
- d) Otro

**6. ¿Cuenta con un uniforme y accesorios de trabajo adecuados para realizar sus actividades?**

- a) Si
- b) No

**7. ¿Cree usted que la implementación de un sistema contable y manejo de costos ayudaría a la empresa a organizarse de mejor manera y lograr un desarrollo adecuado?**

- a) Si
- b) No

**8. ¿Cómo califica la dirección de la industria?**

- a) Excelente
- b) Buena
- c) Regular
- d) Mala



## ANEXO N°. 3



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

FORMATO DE FICHA DE OBSERVACIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA  
DE LÁCTEOS “EL GRAN QUESO”

<b>FICHA DE OBSERVACIÓN</b>	<b>N°</b>	
-----------------------------	-----------	--

<b>LOCALIDAD</b>		
<b>EMPRESA</b>		
<b>ÁREA:</b>	<b>FECHA</b>	

ACTIVOS/BIENES	1	2	3	4	5	OTRO
EDIFICIO						
TERRENO						
VEHÍCULO						
ENFRIADOR						
MOLINO						
CALDERO						
MESA DE ALUMINIO						
OLLAS DE ACERO INOXIDABLE						
COCINA INDUSTRIAL						
MOLDES						
GAVETAS						

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
AGUA		
LUZ		
TELÉFONO		
INTERNET		
ALCANTARILLADO		
SERVICIO DE RECOLECCIÓN DE BASURA		

<b>PROCESOS</b>		
<b>REGISTRA INFORMACIÓN CONTABLE</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA		
PRODUCCIÓN		
INVENTARIOS		
TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN		
<b>NOVEDADES</b>		
<b>ELABORADO POR:</b>		