



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**  
**ECONÓMICAS**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y**  
**AUDITORÍA**

**TRABAJO DE GRADO**

**Tema:**

**“SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA  
MICROEMPRESA SUMAK MIKUY DEL CANTON  
COTACACHI”**

**Previo a la obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y  
Auditoría CPA.**

**AUTORA: VILLA P. María B.**  
**DIRECTORA: Dra. ESTEVEZ, Miryan**

**Ibarra, Julio, 2012**

## **RESUMEN EJECUTIVO**

SUMAKMIKUY es una organización Microempresarial localizada en la parroquia de Quiroga en el cantón de Santa Ana de Cotacachi, provincia de Imbabura. Su actividad principal es la agroindustria elabora productos como: pepa de zambo, uvilla deshidratada, mermelada de mora y uvilla y pasta de ají en cuatro presentaciones. Del Diagnostico Situacional realizado a la microempresa se determina que carece de un sistema de contabilidad de costos lo que ha ocasionado que no se ejerza un control integral, analítico para computar los ingresos y egresos y obtener resultados financieros que permitan mejor toma de decisiones. Para fundamentar la parte científica del sistema de contabilidad de costos se estructuró el marco teórico con proposiciones científicas que fortalecen los componentes técnicos del sistema. El sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción se debe considerar como un sistema adaptado a la situación organizativa y económica de la microempresa SUMAKMIKUY, con la finalidad de fundamentar en forma técnica los costos de producción, administración y comercialización determinando los costos y precios finales de los productos que elabora la microempresa. Mediante el sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción, permitirá una planificación integral de cada orden de producción efectuadas en un periodo de tiempo o periodo contable; configurando estados financieros que reflejen los resultados significativos, para la toma de decisiones económicas financieras de la microempresa. Al medir los impactos del proyecto se establece una valoración cualitativa de impacto positivo “alto”.

## **EXECUTIVE SUMMARY**

SUMAK MILKUY is a microenterprise organization located in the Quiroga parish in Santa Ana de Cotacachi canton, Imbabura province. Its main activity is agribusiness, they manufacture products such as: nugget pumpkin, dehydrated uvilla, blackberry and uvilla jam, also chili paste in four presentations. From the Situational Diagnosis carried out in the microenterprise is determined that the company doesn't have a cost accounting system, this has a lack of integral and analytic control to compute the incomes and expenses in order to obtain financial results that allow take better decisions. To base the scientific part of the cost accounting the theoretical framework was structured with scientific proposal that fortify the technical components of the system. The costs accounting system for production orders should be considered as an adapted system to the organization and economic situation of the microenterprise SUMAK MUKUY, with the goal of basing in a technical way the production cost, administration and commercialization determining by this way the cost and final prices of products which are manufactured by the enterprise. Through the cost accounting system for production orders willallow get an integral planning of each production or order done in a time period or accounting period; making financial states that reflect the significant results to take economic financial of the microenterprise. By measuring the impacts of the project a qualitative valuation is established of "high" positive impact.

# AUTORÍA

Yo, María Belén Villa Piedra, portadora de la cédula de ciudadanía N° 100293185-3, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría: **SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA SUMAKMIKUYDEL CANTON COTACACHI**, que no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y, se han respetado las diferentes fuentes y referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

---

Firma

María Belén Villa Piedra

1002943185-3

## **CERTIFICACIÓN DEL ASESOR**

En mi calidad de Director de Trabajo de Grado presentado por la egresada, **María Belén Villa Piedra**, para optar por el Título de **Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A.**, cuyo tema es: “SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA SUMAKMIKUY DEL CANTONCOTACACHI”. Considero que el presente trabajo reúne todos los 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 23 días del mes de julio del 2012.

**Dra. Miryan Estévez**  
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO**

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO**

### **A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, MARIABELEN VILLA PIEDRA, con cédula de identidad N° 100293185-3, 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 autora del trabajo de grado denominado: **“SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA MICROEMPRESA SUMAKMIKUY DEL CANTONCOTACACHI”**, que ha sido desarrollado para optar el título de **Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A.**, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

f).....

AUTORA: María Belén Villa Piedra

C.I.: 1002943185-3

Ibarra, a los 23 días del mes de julio de 2012

## AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL 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>	1002943185-3		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	VILLA PIEDRA MARIABELEN		
<b>DIRECCIÓN:</b>	IBARRA, MIGUELSANCHEZ 2-126 Y TOBIAS MENA		
<b>EMAIL:</b>	<a href="mailto:belenvillapiedra@yahoo.com">belenvillapiedra@yahoo.com</a>		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	062607121	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	092050523

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	“Sistema De Contabilidad Para La Microempresa Sumak Mikuy Del Cantón Cotacachi”.
<b>AUTOR (ES):</b>	VILLA PIEDRA MARIABELEN
<b>FECHA: AAAAMMDD</b>	23/07/2012
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA:</b>	<input type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>	Contabilidad y Auditoría
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	Dra. Miryan Estévez

## 2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, **MARIABELEN VILLA PIEDRA**, con cédula de ciudadanía Nro.**1002943185-3**, en calidad de autor (a) (es) y titular (es) de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago 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 143.

## 3. CONSTANCIAS

El (La) autor (a) (es) manifiesta (n) 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 que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 23 días del mes de julio de 2012

### EL AUTOR:

(Firma).....  
Nombre: .....  
C.C.: .....

### ACEPTACIÓN:

(Firma) .....  
Nombre: Lic. Ximena Vallejos  
Cargo: JEFE DE BIBLIOTECA

## **DEDICATORIA**

*A Dios por brindarme la oportunidad y la dicha de la vida, al facilitarme los medios necesarios para culminar mi formación universitaria.*

*A mis padres quienes permanentemente me apoyaron con su espíritu alentador, contribuyendo incondicionalmente a lograr mis metas y objetivos propuestos con su ejemplo de perseverancia y darme la fuerza que me impulsó a conseguirlo.*

*Belén Villa*

## *AGRADECIMIENTO*

*Mi gratitud, principal a Dios por haberme dado la existencia y permitirme culminar la carrera.*

*A los docentes que me han acompañado durante el largo camino, brindándome siempre su orientación con profesionalismo ético en la adquisición de conocimientos y afianzando mi formación.*

*Igualmente a mi directora de tesis Dra. Miryan Estévez quien me ha orientado en todo momento en la realización de este proyecto que enmarca el último escalón hacia un futuro mejor.*

*Belén Villa*

# PRESENTACIÓN

El objetivo principal del presente trabajo es la elaboración de un Sistema de Contabilidad de Costos para la Microempresa Sumak Mikuy del Cantón Cotacachi, para su ejecución se dividirá en varios capítulos, con la finalidad de estructurar de manera ordenada el cuerpo normativo desarrollado en el presente trabajo.

Como primer punto tenemos la introducción en la que se incluye los antecedentes, justificación y objetivos de la presente investigación; a continuación se describen cada uno de los capítulos que integran la elaboración del presente trabajo:

**CAPÍTULO I: DIAGNÓSTICO.-** Se realizó un análisis técnico de la situación en que se encuentra la empresa, se utilizó herramientas de recopilación de información como encuestas que fueron aplicadas a los directivos, permitiéndole establecer fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas de las diferentes áreas de la MICROEMPRESA SUMAK MIKUY.

**CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.-** En el desarrollo del presente trabajo también se realizó una investigación bibliográfica, lo cual sustentará de manera adecuada con bases teóricas y científicas el tema que será de gran importancia para la presentación de este Sistema Contable.

**CAPÍTULO III: PROPUESTA.-** Este es el capítulo más importante, ya que en él se diseña el Sistema de Contabilidad de Costos para la microempresa, determinando el adecuado tratamiento de los elementos del costo (Materia Prima, Mano de Obra y CIF), para la determinación de costos unitarios y precio de venta de los productos elaborados en la microempresa.

**CAPÍTULO IV: IMPACTOS.-** Se analiza cada uno de los impactos que origina el presente trabajo a través de la Matriz de Impactos en el aspecto empresarial, organizacional, económico, social – cultural y educativo.

## ÍNDICE GENERAL

<b>CONTENIDOS</b>	<b>PÁG</b>
Portada	i
Resumen Ejecutivo	ii
ExecutiveSummary	iii
Autoría	iv
Certificación de Asesor	v
Cesión de Derechos a la UTN	vi
Autorización del uso y publicación a favor de la UTN	vii
Dedicatoria	ix
Agradecimiento	x
Presentación	xi
Índice de Contenidos	xii
Índice de Cuadros	xv
Índice de Tablas	xvii
Índice de Gráficos	xvii
Índice de Figuras	xix

### CAPÍTULO I

#### DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Descripción de la Empresa	21
Objetivos	22
Objetivo General	22
Objetivos Específicos	22
Matriz de Relación Diagnóstica	23
Mecánica Operativa	25
Identificación de la Población	25
Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información	25
Información Primaria	25
Información Secundaria	25
Tabulación y Análisis de la Información	26
Entrevista aplicada a la Sra. Gerente y Sra. Contadora de la Microempresa	26
Información Técnica Bibliográfica	28
Matriz FODA	28
Cruces Estratégicos FO, FA, DO, DA	29
Determinación del Problema Diagnóstico	30

### CAPÍTULO II

#### FUNDAMNETACIÓN TEÓRICA Y CIENTÍFICA

Microempresa	32
Clasificación de la Agroindustria	34
Contabilidad de Costos	35
Importancia de la Contabilidad de Costos	35
Propósitos Principales de la Contabilidad de Costos	35
Concepto de Costos	36
Concepto de Gastos	36

Elementos del Costo de Producción	37
Materia Prima Directa	38
Mano de Obra Directa	38
Costos Indirectos de Fabricación	38
Sistema de Costos	38
Sistema de Costos por Ordenes de Producción	39
Definición de Sistema	93
Objetivos del Sistema	40
Hoja de Costos	40
Materia Prima Directos	40
Materia Prima Indirectos	41
Contabilización de Materiales	41
Contabilización de Inventarios y su Clasificación	41
Costos por Órdenes de Producción: Mano de Obra Directa	42
Mano de Obra Directa	42
Mano de Obra Indirecta	44
Costos Indirectos de Fabricación	44
Depreciación	45
Elementos de Contabilidad	46
La Partida Doble	46
Ecuación Contable	46
Cuenta Contable	46
Asiento Contable	46
Registro Contable	47
El Proceso Contable	47
Plan General de Cuentas	48
Estados Financieros	50

### **CAPÍTULO III**

#### **PROPUESTA**

Antecedentes	55
Propósito	55
Objetivos de la Propuesta	56
Objetivo General	56
Objetivos Específicos	56
Descripción de la Propuesta	56
Beneficiarios	56
Diseño de la Propuesta	57
Estructura Organizacional	57
Misión	57
Visión	57
Ejes Estratégicos	57
Organigrama Estructural	57
Manual de Funciones	58
Estudio Técnico del Producto	62
Características Técnicas del Producto	62
Proceso de Elaboración de Mermelada de Mora	63

Descripción del Proceso de Producción de Mermelada de Mora	64
Manual de Procedimientos (Sistema de Costos por Órdenes de Producción)	67
Plan de Cuentas	67
Costos de Producción	69
Materia Prima Directa	69
Manejo de Materiales	69
Control de Materiales	69
Ciclo de Materiales	70
Cuadro de Ofertas	72
Procedimiento de Compras	72
Informe de Recepción de Materiales	74
Orden de Requisición de Materiales	76
Manejo de Inventarios	77
Pago a Proveedores	78
Contabilización de Materiales	78
Mano de Obra Directa	81
Contabilización de la Mano de Obra Directa	81
Costos Indirectos de Fabricación	85
Informe de Producción	88
Registro de Productos Terminados	93
Gastos Administrativos	93
Gastos de Comercialización	95
Costos de Operación	96
Análisis de Costos Unitarios	97
Ingresos	100
Estados Financieros	101
Estado de Costos (de Producción) de Productos Elaborados	101
Estado de Pérdidas y Ganancias	102
Balance General	102
Punto de Equilibrio	103

## **CAPÍTULO IV**

### **IMPACTOS DE LA PROPUESTA**

Impactos de la Propuesta	104
Impacto Empresarial	104
Impacto Organizacional	106
Impacto Económico	107
Impacto Social – Cultural	107
Impacto Educativo	108

### **CONCLUSIONES**

### **RECOMENDACIONES**

### **BIBLIOGRAFÍA**

### **ANEXOS**

## INDICE DE CUADROS

CUADRO No	TÍTULO	PÁG
Cuadro No.1.1.	Matriz de Relación Diagnóstica	23
Cuadro No.1.2.	Tabulación de la Entrevista Dirigida a la Gerente y Contadora de la Microempresa SUMAK MIKUY	26
Cuadro No.1.3.	Matriz FODA	29
Cuadro No.1.4.	Cruces Estratégicos: FO, FA, DO, DA	29
Cuadro No.3.5.	Perfil Profesional: Gerente	59
Cuadro No.3.6.	Perfil Profesional: Responsable de Producción	59
Cuadro No.3.7.	Perfil Profesional: Responsable de Bodega	60
Cuadro No.3.8.	Perfil Profesional: Responsable de Mantenimiento	60
Cuadro No.3.9.	Perfil Profesional: Área de Distribución y Ventas	61
Cuadro No.3.10.	Perfil Profesional: Contador	61
Cuadro No.3.11.	Valor Nutricional	63
Cuadro No.3.12.	Plan General de Cuentas	68
Cuadro No.3.13.	Pedido de Materiales (Mermelada de Mora)	70
Cuadro No.3.14.	Pedido de Materiales (Mermelada de Uvilla)	71
Cuadro No.3.15.	Pedido de Materiales (Uvilla Deshidrata)	71
Cuadro No.3.16.	Pedido de Materiales Indirectos	71
Cuadro No.3.17.	Cuadro de Ofertas	72
Cuadro No.3.18.	Orden de Compra (Materia Prima Mermelada de Mora)	72
Cuadro No.3.19.	Orden de Compra (Materia P. D. Mermelada de Uvilla)	73
Cuadro No.3.20.	Orden de Compra (Materia Prima Uvilla Deshidratada)	73
Cuadro No.3.21.	Orden de Compra (Materia Prima Indirecta)	73
Cuadro No.3.22.	Factura de Compra (Materia Prima Mermelada de Mora)	74
Cuadro No.3.23.	Factura de Compra (Materia Prima Uvilla Deshidratada)	74
Cuadro No.3.24.	Factura de Compra (Materia Prima Mermelada de Uvilla)	75
Cuadro No.3.25.	Informe de Recepción M. P. D. (Mermelada de Mora)	75
Cuadro No.3.26.	Informe de Recepción M. P. D. (Mermelada de Uvilla)	75
Cuadro No.3.27.	Informe de Recepción M. P. D. (Uvilla Deshidratada)	76
Cuadro No.3.28.	Salida de Bodega M. P. D. (Mermelada de Mora)	76
Cuadro No.3.29.	Salida de Bodega M. P. D. (Mermelada de la Uvilla)	76
Cuadro No.3.30.	Salida de Bodega M. P. D. (Uvilla Deshidratada)	77
Cuadro No.3.31.	KARDEK	77
Cuadro No.3.32.	Adquisición de Materia Prima Directa e Indirecta	78
Cuadro No.3.33.	Envió Materiales a Inventario de Producción en Proceso	79
Cuadro No.3.34.	Hoja de Costos M. P. Directa Mermelada de Mora	79
Cuadro No.3.35.	Hoja de Costos M. P. Directa Mermelada de Uvilla	80
Cuadro No.3.36.	Hoja de Costos M. P. Directa Uvilla Deshidratada	80
Cuadro No.3.37.	Calculo del Salario Mes	81
Cuadro No.3.38.	Calculo Costo de la Mano de Obra Directa	81
Cuadro No.3.39.	Contabilización de la Mano de obra Directa	82
Cuadro No.3.40.	Hoja de Costos M.O.D. (Mermelada de Mora)	83
Cuadro No.3.41.	Hoja de Costos M.O.D. (Mermelada de Uvilla)	84
Cuadro No.3.42.	Hoja de Costos M.O.D. (Uvilla Deshidratada)	84
Cuadro No.3.43.	Materia Prima Indirecta	85
Cuadro No.3.44.	Mano de Obra Indirecta	85
Cuadro No.3.45.	Calculo de la Mano de Obra Indirecta	86

Cuadro No.3.46.	Servicios Básicos	86
Cuadro No.3.47.	Cuadro de Depreciaciones	86
Cuadro No.3.48.	Costos Indirectos de Producción Consolidados	87
Cuadro No.3.49.	Contabilización de los Costos Indirectos de Producción	87
Cuadro No.3.50.	Contabilización a Productos en Proceso de los CIF	87
Cuadro No.3.51.	Costos de Producción Consolidados	88
Cuadro No.3.52.	Costos de Producción	88
Cuadro No.3.53.	Costo de Producción Unitarios	88
Cuadro No.3.54.	Hoja de Costos Mermelada de Mora	89
Cuadro No.3.55.	Hoja de Costos Mermelada de Uvilla	90
Cuadro No.3.56.	Hoja de Costos Uvilla Deshidratada	91
Cuadro No.3.57.	Hoja de Costos Consolidada Mermelada de Mora	92
Cuadro No.3.58.	Hoja de Costos Consolidada Mermelada de Uvilla	92
Cuadro No.3.59.	Hoja de Costos Consolidada Uvilla Deshidratada	92
Cuadro No.3.60.	Contabilización Consolidada de Costos de Producción	93
Cuadro No.3.61.	Registro de Productos Terminados	93
Cuadro No.3.62.	Salario de Personal Administrativo	94
Cuadro No.3.63.	Calculo de Sueldos Gastos Administrativos	94
Cuadro No.3.64.	Contabilización Sueldos Personal Administrativo	94
Cuadro No.3.65.	Contabilización a Productos Terminados de los Sueldos del Personal Administrativo	95
Cuadro No.3.66.	Salario del Personal de Comercialización	95
Cuadro No.3.67.	Calculo del Gasto de Sueldos de Comercialización	95
Cuadro No.3.68.	Contabilización Salarios Personal de Comercialización	96
Cuadro No.3.69.	Contabilización Productos Terminados los Sueldos de Comercialización	96
Cuadro No.3.70.	Costos de Operación	96
Cuadro No.3.71.	Costo Total (Orden de Producción)	97
Cuadro No.3.72.	Costo Total Unitario (Orden de Producción)	97
Cuadro No.3.73.	Análisis de Costos Unitarios de Mermelada de Mora	97
Cuadro No.3.74.	Análisis de Costos Unitarios de Uvilla Deshidratada	98
Cuadro No.3.75.	Análisis de Costos Unitarios de Mermelada de Uvilla	99
Cuadro No.3.76.	Ingresos	100
Cuadro No.3.77.	Contabilización de Ventas	100
Cuadro No.3.78.	Contabilización del Costo de Ventas	100
Cuadro No.3.79.	Estado de Costos (de Producción ) Productos Elaborados	101
Cuadro No.3.80.	Estado de Resultados	102
Cuadro No.3.81.	Estado de Pérdidas y Ganancias	102
Cuadro No.3.82.	Balance de Situación Financiera	103
Cuadro No.3.83.	Punto de Equilibrio	104
Cuadro No.3.84.	Estado de Resultados Bajo el Enfoque del Margen de Contribución	104
Cuadro No.4.85.	Valoración Cualitativa	105
Cuadro No.4.86.	Impacto Empresarial	105
Cuadro No.4.87.	Impacto Organizacional	106
Cuadro No.4.88.	Impacto Económico	107
Cuadro No.4.89.	Impacto Social – Cultural	107
Cuadro No.4.90.	Impacto Educativo	108



## INDICE DE TABLAS

<b>TABLA No</b>	<b>TITULO</b>	<b>PÁG</b>
Tabla No. 2.1.	Clasificación de la Microempresa	32
Tabla No. 2.2.	Clasificación de los Costos	36
Tabla No. 2.3	Depreciaciones	45

<b>GRÁFICO No</b>	<b>INDICE DE GRÁFICOS TÍTULO</b>	<b>PÁG</b>
Gráfico No. 2.1.	Características de la Microempresa	34
Gráfico No. 2.2.	Diferencias entre Costos y Gastos	37
Gráfico No. 2.3.	Elementos del Costo de Producción	37

<b>FIGURA No</b>	<b>INDICE DE FIGURAS</b> <b>TÍTULO</b>	<b>PÁG</b>
Figura No.3.1.	Estructura Orgánica	58
FiguraNo.3.2.	Diagrama de Bloques para la Elaboración de Mermelada de Mora	63
Figura No. 3.3.	Diagrama de Flujo de Mermelada de Mora	66

# CAPÍTULO I

## 1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

### 1.1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Sumak Mikuy; fue creada mediante un proyecto de La UNORCAC (Unión de Organizaciones Campesinas de Cotacachi); se encuentra localizada en las calles González Suárez 20-83 y Quiroga en el cantón Santa Ana de Cotacachi.

Sumak Mikuy que en español significa excelente comida, fue legalmente constituida en el año 2007, es una microempresa agroindustrial creada con el fin de procesar alimentos a partir de productos nativos, cultivados en base a técnicas agro-ecológicas, y que busca posicionarse en el mercado de productos, actualmente trabaja en la industrialización de: pepa de zambo, uvilla deshidratada, mermelada de mora y uvilla, pasta de ají en cuatro presentaciones; bajo el principio de dar un valor agregado a los cultivos nativos andinos del sector, que son producidos en las diferentes comunidades del cantón Cotacachi.

La creciente demanda por parte de los consumidores permitió el desarrollo gradual y sostenible de esta microempresa, toda esta evolución por la que atravesó fue lo que llevó a buscar nuevos mecanismos para mejorar sus procesos de producción.

La falta de un sistema de contabilidad de costos ha ocasionado los siguientes problemas en las actividades de los procesos de producción como son:

- La necesidad de controlar los recursos y utilizarlos de forma eficiente.

- La falta de comprensión de aspectos técnicos de los factores de producción en relación a los costos con el propósito de obtener precios razonables y beneficios aceptables para la empresa.
- Proporcionar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de los productos que elabora la organización, determinando los costos unitarios reales o estándar.

Si se considera que el sistema de costos tiene el principio de ser un instrumento para optimizar, reducir los costos, controlar, se establece como una necesidad en la fijación de políticas y planeación de corto, mediano y largo plazo para la empresa, se hace necesario realizar un análisis situacional con la finalidad de establecer las posibles fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que fundamenten, sustenten la realización de un sistema de contabilidad de costos para la microempresa SUMAK MIKUY del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura.

## **1.2. OBJETIVOS DIAGNÓSTICOS**

### **1.2.1. GENERAL**

Establecer la factibilidad de estructurar un sistema de contabilidad de costos, para la microempresa SUMAK MIKUY del cantón Cotacachi.

### **1.2.2. ESPECÍFICOS**

- Analizar la estructura organizativa, funcional que tiene la empresa SUMAY MIKUY.
- Determinar los controles básicos para las cuentas contables que actualmente aplica o no aplica la empresa.
- Establecer los sistemas de producción y su relación de costos de la empresa aplicadas.
- Determinar las normas legales contables vigentes que deben considerarse para la estructuración de un sistema de contabilidad de costos.

### 1.3. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

**Cuadro # 1. 1**  
**MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA**

<b>OBJETIVO</b>	<b>VARIABLE</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>FUENTE DE INFORMACIÓN</b>	<b>TÉCNICA</b>	<b>POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO</b>
Analizar la estructura organizativa, funcional que tiene la empresa SUMAY MIKUY.	Administración	Política de costos	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Planeación	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Registro	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Importancia	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
Determinar los controles básicos para las cuentas contables que actualmente aplica o no aplica la empresa.	Controles básicos contables	Reportes financieros	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Registro de gastos	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Costos por producto	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Tipo de registro	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Forma de registro	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
Establecer los sistemas de producción y su relación de costos de la empresa.	Ingeniería	Identificación de costos	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Costos estándar	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
		Precio de venta	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY

		Control de inventarios	Primaria	Entrevista	Gerente y contadora de SUMAK MIKUY
Determinar las normas legales contables vigentes que deben considerarse para la estructuración de un sistema de contabilidad de costos	Normas contables	Sistema de costos	Secundaria	Documental	Manuales técnicos de contabilidad de costos
		Sistema de costos por órdenes de producción	Secundaria	Documental	Manuales técnicos de contabilidad de costos
		Costos de producción	Secundaria	Documental	Manuales técnicos de contabilidad de costos
		Gastos de administración	Secundaria	Documental	Manuales técnicos de contabilidad de costos
		Gastos de ventas y distribución	Secundaria	Documental	Manuales técnicos de contabilidad de costos
		Procedimientos contables y registros	Secundaria	Documental	Manuales técnicos de contabilidad de costos

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

## **1.4. Mecánica Operativa**

### **1.4.1. Identificación de la población**

La población o universo de la presente investigación son la gerente y la contadora de la microempresa SUMAK MIKUY. La entrevista aplicada a esta población permitió encontrar los niveles de aceptación del sistema de contabilidad de costos y establecer las posibles fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que puede tener la factibilidad de implementar el sistema de contabilidad de costos en la organización.

### **1.4.2. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información**

Las técnicas de investigación que se utilizaron son las siguientes:

#### **1.4.2.1. Información Primaria**

Mediante esta técnica permitió recolectar los datos de las fuentes de origen, es decir de la gerencia y del departamento contable de la microempresa SUMAK MIKUY, utilizando como mecanismo la entrevista.

**a. Entrevista:** Se diseñó una entrevista estructurada a base de un cuestionario (anexo 1) aplicada al gerente y contadora de la microempresa SUMAK MIKUY, con la finalidad de determinar la estructura organizativa, funcional que tiene la empresa, identificar los controles básicos para las cuentas contables que actualmente aplica o no aplica, establecer los sistemas de producción y su relación de costos, el grado de aceptación del sistema de contabilidad de costos para la microempresa.

#### **1.4.2.2. Información Secundaria**

La información secundaria se fundamentó en los datos de bases técnicas aplicables a la contabilidad de costos como son: las Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC), Normas Internacionales de Contabilidad (NIC) y Principios Generalmente Aceptados, que regulan los procedimientos de sistemas de costos.

Con esta técnica permitió tener sistematicidad y un ordenamiento lógico de las proposiciones científicas del contexto del proyecto.

Se diseñó un instrumento de recolección de datos (cuestionario anexo 1), para la entrevista basándose en las variables e indicadores de la matriz diagnóstica, con la finalidad de tener argumentos explicativos, descriptivos que permita tener un análisis sistemático y relevante de lo investigado.

## **1.5. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN**

### **1.5.1. Entrevista Aplicada a la Gerente y Contadora de la Microempresa SUMAK MIKUY.**

Se aplicó la entrevista a la gerente Ing. Verónica Acosta y contadora la Dra. Rocío Vallejos de la microempresa SUMAK MIKUY la cual fue estructurada con 13 preguntas (anexo 1), con el objetivo de determinar la estructura organizativa, funcional que tiene la empresa, identificar los controles básicos para las cuentas contables que actualmente aplica o no aplica, establecer los sistemas de producción y su relación de costos, el grado de aceptación del sistema de contabilidad de costos para la microempresa. De esta manera fundamentar y sustentar la propuesta.

**Cuadro # 1. 2.**  
**TABULACIÓN DE LA ENTREVISTA DIRIGIDA A LA GERENTE Y CONTADORA DE LA MICROEMPRESA SUMAK MIKUY**

<b>No.</b>	<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA NARRATIVA</b>
1	¿La empresa dispone de una política de costos (control de costos)?	No porque la empresa no dispone de un plan estratégico que tenga un enfoque de gestión financiera, específicamente del manejo de costos.
2	¿Dispone la empresa de una persona o área especializada en la planeación de costos?	No porque no se ha implementado aun un sistema de contabilidad de costos.
3	¿Efectúan algún tipo de registro que determinen los costos de los productos que se elaboran)?	No se aplica ningún tipo de registros a nivel de costos.
4	¿Considera importante que la empresa disponga de un sistema de costos?	Si es importante ya que contribuirá como un instrumento operativo, administrativo de vital importancia para establecer los costos reales.

5	¿La gerencia actualmente recibe reportes financieros?	Solo reportes desde el punto de vista contables, mas no desde el criterio de sistema de costos y resultados de estos.
6	¿Se registran los gastos incurridos de materia prima, mano de obra, procesos de producción de los productos que elabora la empresa?	Si se registran actualmente los gastos de materiales directos, para determinar el consumo de estos por volumen de producción, los de mano de obra directa o indirecta no se registran, tampoco los CIF.
7	¿Se dispone actualmente de los costos que se incurren por cada producto que elabora la empresa?	Se tiene los costos en forma de registros de la cantidad que se requiere para cada producto, pero no técnicamente por costos, es decir sin establecer los costos según el diagrama de producción.
8	¿La empresa dispone de algún tipo de registro?	No se lleva ningún tipo de documentación que tenga relación a órdenes de producción u hoja de costos.
9	¿De qué forma realiza los registros?	Los registros se llevan manualmente en cuaderno.
10	¿Se han identificado los costos de los subprocesos del proceso de producción?	No porque no se tiene identificado en forma técnica los diagramas de flujo de los productos que elabora la empresa y los costos de los subprocesos.
11	¿Se dispone de costos referenciales o estándar de los productos que elabora la empresa?	No se dispone de costos estándar en vista de que no se cuenta con un sistema de costos.
12	Para determinar el precio de venta de los productos se hace en base a:	Los costos de venta de los productos que elabora la empresa se los realiza en base a la experiencia de comercialización.
13	¿La empresa dispone de algún sistema de inventarios?	No se lleva ningún tipo de sistema de inventarios, ya que se lo hace con el control tradicional

**Fuente:** SUMAK MIKUY

**Elaborado por:** La Autora

## ANÁLISIS

- De la entrevista realizada se determina que la empresa no dispone de una planeación estratégica con políticas especialmente financieras – decostos, lo que ha determinado que no se implemente un sistema de costos.
- En relación a la preparación de estados financieros que sirvan como punto de convergencia de la operatividad de la organización no se han diseñado

procedimientos de costos que conduzcan al registro y la consolidación de la información para coordinar y preparar los estados de resultados desde el punto de vista de costos. Con este marco de referencia es impredecible que la empresa implemente un sistema de costos con la finalidad de mejorar sus niveles de productividad, competitividad, aportando a mejorar los rendimientos de indicadores de liquidez, rotación, rentabilidades, costo de capital, fijación de precios unitarios.

- Los problemas que tiene relación con la producción son: no se ha diseñado los diagramas de flujo, diagramas de bloques de los procesos de producción de la elaboración de sus productos, lo que dificulta mejorar la eficacia y eficiencia en la producción.

#### **1.5.2. Información Técnica Bibliográfica**

Se levantó información de los textos de contabilidad de costos de la bibliografía que se adjunta en el documento.

#### **1.6. CONSTRUCCIÓN DE LA MATRIZ FODA**

Con la construcción de la matriz FODA como una herramienta estratégica permitió conocer la situación presente de la microempresa SUMAK MIKUY, estableciéndose las fortalezas y debilidades que surgen del ambiente interno operativo y las oportunidades, amenazas del ambiente externo. El propósito de la matriz FODA es tener el fundamento, para seleccionar las estrategias fundamentales, para los cruces FO, FA, DO, DA, de esta manera potencializar las fortalezas y oportunidades y minimizar las debilidades y amenazas. El análisis FODA se realizó utilizando la información primaria obtenida a través de la entrevista dirigida al gerente y contadora de la microempresa.

**Cuadro # 1.3  
MATRIZ FODA**

<p><b><u>Fortalezas</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imagen empresarial.</li> <li>• Infraestructura adecuada y maquinaria necesaria.</li> <li>• Productos fuertemente diferenciados.</li> <li>• Capacidad de producción.</li> <li>• Talento humano capaz de aplicar nuevos procesos.</li> </ul>	<p><b><u>Debilidades</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No dispone de un sistema de costos</li> <li>• No realiza planeación de costos</li> <li>• Débil registro de costos de los productos.</li> <li>• No se lleva un control de costos de los productos que elabora.</li> <li>• No se determinan costos estándar de los productos.</li> </ul>
<p><b><u>Oportunidades.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clientes potenciales</li> <li>• Aceptación del producto por el mercado</li> <li>• Facilidad de adquisición de tecnología para mejorar los procesos de producción.</li> <li>• Expansión a nuevos mercados tanto nacionales como internacionales.</li> </ul>	<p><b><u>Amenazas</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La competencia emplea sistemas de costos que les permita manejar precios altamente competitivos.</li> <li>• Inestabilidad en el mercado nacional de precios de insumos y materia prima.</li> </ul>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**1.7. CRUCES ESTRATÉGICOS: FO, FA, DO, DA**

**Cuadro # 1.4  
Matriz FO, FA, DO, DA**

<b>ESTRATEGIAS FO</b>	<b>ESTRATEGIAS DO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La imagen empresarial que mantiene SUMAK MIKUY se debe a la aceptación del producto en el mercado, además el contar con permisos sanitarios y registros pertinentes ayudara a fortalecer su imagen empresarial</li> <li>• Al ofertar productos fuertemente diferenciados dentro del mercado competitivo es importante la satisfacción de clientes potenciales quienes buscan la calidad orgánica de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al disponer de un sistema de costos se podrán manejar precios reales que contribuyan a la expansión a nuevos mercados tanto nacionales como internacionales</li> <li>• Al determinar costos estándar de los productos y al emplear tecnología permitirá que los procesos de producción den como resultado productos de calidad y precios reales.</li> </ul>

<p>los productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacidad de producción con la dispone la microempresa permitirá que expandirse a nuevos mercados tanto nacionales como internacionales logrando un crecimiento institucional.</li> <li>• El contar con el talento humano capacitado facilitará la aplicación de nuevas tecnologías que mejoren los procesos de producción de cada uno de sus productos.</li> </ul>	
<b>ESTRATEGIAS FA</b>	<b>ESTRATEGIAS DA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La competencia emplea sistemas de costos que les permita manejar precios altamente competitivos.</li> <li>• Inestabilidad en el mercado nacional de precios de insumos y materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La competencia emplea sistemas de costos que les permita manejar precios altamente competitivos.</li> <li>• Inestabilidad en el mercado nacional de precios de insumos y materia prima.</li> </ul>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

### **1.8. DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO**

La empresa SUMAK MIKUY actualmente elabora los productos: Pepa de zambo, mermelada de mora, mermelada de uvilla, uvilla deshidratada y pasta de ají. Para la elaboración de estos productos no se han definido diagramas de producción con un enfoque de costos lo que no les permite identificar los costos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de producción y obtener sus costos reales de producción y venta. Al no disponer de un sistema de costos por órdenes de producción la empresa tiene dificultades en implementar el precio de venta de los productos que elabora, es decir que no se tiene un costo de precios unitarios de cada producto. Desde el punto de vista contable no se realizan los asientos respectivos de materiales directos, mano de obra directa y CIF, lo que dificulta la interrelación de los costos y su registro respectivo de tal forma que se pueda establecer estados de resultados reales, flujos netos de efectivo, flujos de caja e indicadores operativos y financieros de la empresa. Ante este problema se hace

necesario la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción con la utilización de procedimientos técnicos, para recoger, registrar y reportar información relacionada con los costos de producción y que le permita un mejoramiento en la toma de decisiones, para la planeación, presupuestación de los costos que incurre en la elaboración de sus productos de tal forma que obtenga niveles de productividad y competitividad.

## CAPÍTULO II

### 2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y CIENTÍFICA

#### 2.1. ASPECTOS GENERALES

##### 2.1.1. Microempresa

Según (MIPYMES, 2010, pág. 85), “Microempresa es un negocio personal o familiar en el área de comercio, producción o servicio que tiene menos de 10 empleados, el cual es poseído y operado por una persona individual, una familia, o un grupo de personas individuales de ingresos relativamente bajos, cuyo propietario ejerce un criterio independiente sobre productos, mercados y precios y además constituye una importante fuente de ingresos para el hogar”.

Microempresas son unidades económicas que tienen uno o varios propietarios, con fines económicos o comerciales para satisfacer las necesidades de bienes y servicios de los demandantes.

##### 2.1.2. Clasificación de la Microempresa

Tabla # 2. 1  
Clasificación de la Microempresa

EMPRESA	CLASIFICACIÓN
Por la finalidad	<p><b>Empresas Públicas:</b> Son las que pertenecen al Estado y que por la naturaleza de su actividad, el Estado crea, financia y explota generalmente en forma monopolista con la finalidad de operarlas eficientemente y a bajo costo, beneficiando con esto a la colectividad.</p> <p><b>Empresas Privadas:</b> El capital económico es aportado por la iniciativa privada, son operadas en cualquiera de las formas que adopte, y se organicen, ya sea como empresa individual o como sociedades.</p> <p><b>Empresas Mixtas:</b> Son sociedades, con participación pública y privada, en el aporte de capital y de gestión. Por lo general el Estado es el socio mayoritario, porque posee la mayoría del capital y, por consiguiente, el control administrativo. Generalmente prestan servicios de utilidad pública.</p>

<p><b>Por la actividad</b></p>	<p><b>Empresas de servicios:</b> Son las organizaciones que entregan o venden un servicio. Ejemplo: lavadoras de ropa, salas de belleza, mantenimiento de oficinas, guarderías, transporte, seguridad, hoteles.</p> <p><b>Empresas Comerciales:</b> Son las organizaciones que se encargan de la compra y venta de productos. Es decir compran los productos a las fábricas y lo venden sin cambiar sus características, pero a un precio superior al costo, puesto que, deben cubrir los gastos que realizan desde el lugar de expedido al sitio donde se comercializa, más la utilidad.</p> <p><b>Manufactura:</b> Según “Se denomina también fábricas y son las organizaciones que compran la materia prima, para transformarlos en productos terminados y luego venderlos al público.</p>
<p><b>Por su tamaño</b></p>	<p>Se dividen a su vez en:</p> <p><b>Pequeña:</b> Su capital, número de trabajadores y sus ingresos son muy reducidos, el número de trabajadores no excede de 20 personas.</p> <p><b>Micro:</b> Su capital, número de trabajadores y sus ingresos solo se establecen en cuantías muy personales, el número de trabajadores no excede de 10 (trabajadores y empleados).</p> <p><b>Farmiempresa:</b> Es un nuevo tipo de explotación en donde la familia es el motor del negocio convirtiéndose en una unidad productiva.</p>
<p><b>Por el régimen común de tratamiento a los capitales extranjeros.</b></p>	<p>Nacional Internacional</p>
<p><b>Por la constitución legal (Ley de compañías)</b></p>	<p>Sociedad colectiva comercial Sociedades Familiares Sociedad Comercial de Responsabilidad limitada Sociedad en Comandita Sociedad Anónima Cooperativas</p>
<p><b>Por el Estado de desarrollo en que se encuentran</b></p>	<p>En operación Creación</p>

Fuente:(CHILQUINGA Jaramillo, 2001, pág. 1)

Elaborado por: La Autora.

En base a los criterios de la clasificación de empresas, la microempresa del proyecto tiene la siguiente clasificación.

### 2.1.2.1. Clasificación de las Agroindustrias

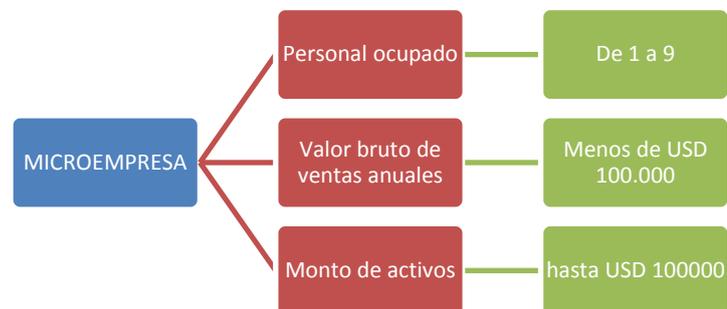
Las agroindustrias pueden clasificarse según el destino que tendrán sus productos:

- Orientadas al mercado interno: productos básicos y productos no básicos.
- Orientadas a la exportación: productos tradicionales y productos no tradicionales.

### 2.1.3. Características de la Microempresa

**Gráfico # 2. 1.**

#### **Características de la microempresas**



**Fuente:**(MIPYMES, 2010)

**Elaborado por:** La Autora.

La agroindustria agrupa a todos los participantes en la industria agraria, que no sólo son los proveedores de tierra, capital y trabajo, sino también a las instituciones del mercado para la comunicación y movimiento de los artículos, así como a las instituciones y mecanismos de coordinación entre sus componentes.

## **2.2. CONTABILIDAD DE COSTOS**

### **2.2.1. Contabilidad de Costos**

Según (HARGADON, 2005, pág. 5), *“La contabilidad de costos es un sistema de información para predeterminar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento”*.

La Contabilidad de costos es un instrumento que permite obtener información relacionada con los procesos de producción o elaboración de productos; en un determinado período, obteniendo valores reales que se emplearon en cada uno de los elementos del costo para obtener el producto final.

### **2.2.2. Importancia de la Contabilidad de Costos**

La contabilidad de costos posee una gran relevancia en todas las empresas ya que forma parte importante durante la planificación estratégica de los negocios a concretar.

### **2.2.3. Propósitos Principales de la Contabilidad de Costos**

- Dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.
- Determinar el costo de los inventarios de productos fabricados tanto unitario como global.
- Determinar el costo de los productos vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el periodo respectivo y poder preparar el Estado de Rentas y Gastos.
- Servir de fuente de información de costo para estudios económicos y decisiones especiales relacionados principales con inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinaria, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta, entre otros”.

#### 2.2.4. Clasificación de los Costos

**Tabla # 2. 2.**  
**Clasificación de los Costos**

De acuerdo con la función en la que se incurre	Costos de manufactura Costos de mercado
Según la naturaleza de las operaciones de fabricación	Por órdenes de producción Por procesos
De acuerdo en cómo se expresan los datos	Costo histórico Costo predeterminado
De acuerdo con las variables	Fijos Variables Mixtos
Por su identificación con el producto.	Directo Indirecto
Por su inclusión en el inventario	De costo Total De costo Variable

**Fuente:**(CHILQUINGA Jaramillo, 2001, pág. 7)

**Elaborado por:** La Autora.

#### 2.2.5. Diferencia Costos y Gastos

##### 2.2.5.1. Concepto de Costos

Según (SARMIENTOS, 2003, pág. 12), “*Son los desembolsos causados por el proceso de fabricación de un producto, o por la prestación de un servicio*”.

##### 2.2.5.2. Concepto de Gastos

Según (SARMIENTOS, 2003, pág. 12), “*Son los desembolsos causados por la administración de la empresa*”.

Una empresa industrial efectúa tres funciones básicas: producción, ventas, administración. Para lo cual se realizan ciertos desembolsos, estas erogaciones reciben respectivamente el nombre de costos de producción, gastos de administración y gastos de venta, según la función que pertenezcan, a continuación se realiza una diferenciación entre costos y gastos:

**Gráfico # 2. 2.**

**Diferencia entre Costos y Gastos**

COSTOS	GASTOS
<p>Costo del producto o costos inventariables.</p> <p>El valor monetario de los recursos inherentes a la función de producción; es decir, materia prima directa, mano de obra directa y los cargos indirectos.</p> <p>Estos costos se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y artículos terminados, y se reflejan dentro del Balance General.</p> <p>Los costos totales del producto se llevan al Estado de Resultados cuando y a medida que los productos elaborados se venden, afectando el renglón de costo de los artículos vendidos.</p>	<p>Gastos del periodo o gastos no inventariables.</p> <p>Son los que se identifican con intervalos de tiempo y no con los productos elaborados.</p> <p>Se relacionan con las funciones de distribución, administración y financiamiento de la empresa.</p> <p>Estos costos no se incorporan a los inventarios y se llevan al Estado de Resultados a través del renglón de gastos de ventas, gastos de administración y gastos financieros, en el periodo en el cual se incurren</p>

**Fuente:** HARGADON, 2005, pág. 3

**Elaboración:** La Autora

**2.2.6. Elementos de Costos de Producción**

Los costos de producción son los que se capitalizan para conformar el costo de los productos fabricados, el costo de un producto lo integran tres elementos que a continuación se detallan.

**Gráfico # 2. 3.**

**Elementos de costos de producción**



**Fuente:** ORTIZ, 2005, pág. 45

**Elaboración:** La Autora

#### **2.2.6.1. Materia Prima Directa**

Estos reciben el nombre de materiales directos y su costo constituye el primer elemento integral del costo total del producto terminado.

#### **2.2.6.2. Mano de Obra Directa**

Según(CULTURAL, 2001, pág. 25), *“Se conoce como mano de obra directa al esfuerzo físico y mental que se encuentra en contacto directo con la fabricación de un determinado producto que tiene que producir la empresa”*.

#### **2.2.6.3. Costos Indirectos de Fabricación**

La serie de costos generales de producción tales como servicio público (agua, luz, teléfonos), arrendamientos de plantas y equipos, seguros de planta entre otros.

Según (CHILQUINGA Jaramillo, 2001, pág. 14), *“Es el conjunto de costos de materiales indirecto, mas los costos de mano de obra indirecta y más costos administrativos”*.

### **2.3. SISTEMA DE COSTOS**

Según (HARGADON, 2005, pág. 12), *“El sistema de costos es un conjunto de normas y procedimientos contables de que permiten determinar los costos unitarios de los productos fabricados y otros fines administrativos como la planeación y el control de los costos de los precios de venta”*.

#### **2.3.1. Clases de Sistemas de Costos**

Constituye dos clases de sistemas de costos, caracterizados por la unidad d costo (unidad para la cual se va acumular los costos) y por la modalidad de la producción (producción por lotes o producción en serie).

##### **2.3.1.1. Sistemas de Costos por Órdenes de Producción**

Según(HARGADON, 2005, pág. 12 ), *“Es un grupo o lote de productos iguales y de que la fabricación de cada lote se emprende mediante una*

*orden de producción. Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los costos totales de cada orden, por el número de unidades producidas en dicha orden”.*

La orden de producción no cubre un lote de productos iguales, si no un solo producto. Está condicionado por las características de la producción. Las distintas órdenes de producción empiezan y terminan en cualquier fecha dentro de un periodo contable y los equipos se emplean promiscuamente para la fabricación de las diversas órdenes.

Lo que hace que se trabaje con órdenes de producción, es el hecho de que reducido volumen de artículos producidos no justifica una producción en serie, en donde los equipos se pueden destinar a cumplir tan solo una tarea específica dentro de la cadena productiva.

#### **2.3.1.2. Sistema de Costos por Proceso de Producción**

Según (GORDON, HILTON, & WELSCH, 2008, pág. 102), *“Los costos se acumulan para cada proceso durante un tiempo dado. El total de costos de cada proceso dividiendo para el total de unidades obtenidas en el periodo respectivo, da el costo unitario en cada uno de los procesos”.*

El costo total unitario del producto terminado es la suma de los costos unitarios, obtenidos en los procesos por donde haya pasado el artículo. Este sistema es apto para la producción en serie de unidades homogéneas cuya fabricación se cumple en etapas sucesivas (procesos) hasta su terminación final.

### **2.4. SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN**

#### **2.4.1. Definición del Sistema**

Según (ROJAS Medina, 2007, pág. 21), *“El sistema de costos por ordenes de producción son los costos que se pueden identificar con el producto o el lote, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en ese orden específico”.*

#### **2.4.2. Objetivos del Sistema**

- Calcular el costo de producción de cada pedido o lote de bienes que se elabora, mediante el registro adecuado de los tres elementos en las denominadas hojas de trabajo;
- Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufacturas de cada artículo. Así es posible, bajo este sistema, seguir en todo momento el proceso de fabricación, que se puede interrumpir sin perjuicio del producto;
- Mantener un control de la producción, aunque sea después de que haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos productos.

#### **2.4.3. Hoja de Costos**

Según(CULTURAL, 2001, pág. 35), *“Documento que se utiliza en industrias que controlan la fabricación por el sistema de costeo denominado ordenes de fabricación”*.

Su diseño consiste en que incluya además de los datos generales tales como: número de orden, fecha de inicio, fecha de terminación, nombre del producto, etc. debe de contener los materiales en unidades y valores que se emplearon y su importe total. De tal manera que se totalice el importe de los tres elementos para dividir su importe entre el número de unidades terminadas y con ello determinar el costo unitario, que servirá para dar entrada al almacén de productos terminados para su control.

#### **2.4.4. Costos por Órdenes de Producción: Materiales**

##### **2.4.4.1. Materia Prima Directa (MPD)**

Los materiales directos constituyen el primer elemento de costos de producción. Estos son los materiales que realmente entran en el producto que se están fabricando. A veces un material puede entrar en el producto terminado pero puede tener un valor insignificante y de difícil asignación en cuyo caso puede resultar más conveniente contabilizarlo como material indirecto.

#### **2.4.4.2. Materia Prima Indirecta (MPI)**

Según (ZAPATA Sanchez, 2002, pág. 84) "*Materiales indirectos son todos aquellos materiales en la producción, excepción hecha de los materiales directos*".

#### **2.4.4.3. Contabilización de Materiales**

La contabilización de los materiales se divide en dos secciones:

**a. Compra de Materiales:** Las materias primas y los suministros empleados en la producción se solicitan mediante el departamento de compras. Estos materiales se guardan en la bodega de materiales, bajo el control de un empleado y se entregan en el momento de presentar una solicitud aprobada de manera apropiada.

**b. Uso de Materiales:** El siguiente paso en el proceso de manufacturación consiste en obtener las materias primas necesarias, de la bodega de materiales. Existe un documento fuente para el consumo de materiales en un sistema de órdenes de trabajo: "La requisición de materiales". Cualquier entrega de materiales por el empleado encargado debe ser respaldada por una requisición de materiales aprobada por el gerente de producción o por el supervisor del departamento. Cada requisición de materiales, muestra el número de orden de trabajo, el número del departamento, las cantidades y las descripciones de los materiales solicitados, también se muestra el costo unitario y el costo total.

Cuando los materiales son directos, se realiza un asiento en el libro diario para registrar la adicción de materiales a inventario de trabajo en proceso.

Cuando hay materiales indirectos, se cargan a una cuenta de control de costos indirectos de fabricación.

#### **2.4.4.4. Contabilidad de Inventarios y su Clasificación**

Por inventario se define al registro total de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.

Las empresas manufactureras: las empresas manufactureras son aquellas que a través de un proceso de producción transforman unas materias primas en un producto terminado con valor agregado. Desde el punto de vista contable, en una empresa manufacturera, los elementos del costo de producción lo constituyen: el costo de materia prima, el costo de mano de obra y los costos indirectos de fabricación. En una empresa manufacturera hay tres clases de inventarios:

**a. Inventario de Materias Primas:** son aquellos materiales que son directamente utilizados en la fabricación del producto.

**b. Inventario de Productos en Proceso:** son productos parcialmente elaborados a los que les faltan algunas etapas o procesos para convertirse en producto terminado. También se denominan producción en proceso.

**c. Inventario de Productos Terminados:** son productos totalmente acabados disponibles para la venta. Los costos relevantes involucrados en la administración de inventarios son:

- **Costo de Pedido:** Se le llama costo de pedido al costo generado por las actividades efectuadas en una solicitud de reaprovisionamiento de existencias, que pueden comprender por ejemplo el costo del papel, costo del teléfono, costo de preparación, etc.

- **Costo de Almacenaje de Inventario:** Se le llama costo de almacenaje a todos los procesos y actividades efectuadas para mantener el orden, buen estado y existencia del inventario dentro de la planta, incluyendo el costo de inmovilizado del producto, costo de limpieza, costo de espacio.

- **Costo Total del Inventario:** El costo Total de inventario es la suma de los dos costos anteriores: Costo anual de almacenaje y Costo anual de pedido.

#### **2.4.5. Costos por Órdenes de Producción: Mano de Obra**

##### **2.4.5.1. Mano de Obra Directa (MOD)**

Valor remunerado por cualquier concepto a los operarios de la empresa; incluye el auxilio de transporte. La mano de obra directa se carga en la

hoja de costos como parte de la cuenta inventarios productos en proceso IPP (MOD).

#### **2.4.5.2. Mano de Obra Indirecta (MOI)**

Según (ROJAS Medina, 2007, pág. 48), *“Es el valor remunerado a todas aquellas personas que participan en el proceso productivo en forma indirecta; no transforman absolutamente nada”*.

La mano de obra indirecta cuenta con varios componentes a saber:

##### **a. Tiempo Ocioso o Tiempo no Productivo**

Valor remunerado a los operarios por estar improductivos o inactivos debido a la falta de materias primas, daños eléctricos, daños mecánicos, tiempo de reuniones sindicales, tiempo dedicado al restaurante. El tiempo ocioso se carga en la hoja de costos como un costo indirecto de fabricación (CIF).

**b. Tiempo Indirecto:** Valor devengado por los operarios cuando están laborando en actividades diferentes a las de producción o a las labores que no son de transformación, tales como: labores de mantenimiento, reparación de máquinas etc. Este tipo de tiempo se carga en la hoja de costos como un costo indirecto de fabricación (CIF).

**c. Recargo por Trabajo Extra:** Cuando los operarios trabajan en horas adicionales a las de su jornada ordinaria, o trabajan en días no laborables (dominicales, festivos), reciben un recargo o porcentaje adicional sobre el costo básico normal de cada hora trabajada. Este recargo se excluye del costo normal de mano de obra directa y se lleva a la hoja de costos como un costo indirecto de fabricación (CIF).

**d. Controles a la Mano de Obra:** La mano de obra en cualquier tipo de empresa de producción tiene los siguientes controles:

- **Tarjetas de Reloj:** Son utilizadas generalmente por la mayoría del personal de producción; sirven para controlar las horas de entrada y salida; contienen, por lo general, información semanal y permiten conocer el salario básico.

- **Tarjetas de Tiempo:** Son utilizadas únicamente por los operarios y sirven para controlar las labores o actividades realizadas durante la jornada laboral. Contienen información diaria y permiten conocer el valor dedicado a las órdenes de producción, tiempo ocioso, tiempo indirecto y la diferencia en la liquidación de la nómina.

Planillas resumen o planillas de trabajo: son utilizadas por el departamento de contabilidad, para resumir la información de las tarjetas de tiempo. Contienen información semanal, quincenal o mensual y permiten conocer todos y cada uno de los operarios y, para un período de tiempo determinado, el valor dedicado a las órdenes de producción, tiempo ocioso, tiempo indirecto y la diferencia en la liquidación.

- **Diferencia en la liquidación de la nómina (DLN):** es el valor que los operarios no justifican de su salario básico a través de las tarjetas de tiempo. Se puede calcular de la siguiente manera:

Salario básico de todos los operarios en el período \$ xxx

- Planilla resumen. Básico justificado \$ xxx

= Diferencia en liquidación de la nómina

#### **2.4.6. Costos por Órdenes de Producción: Costos Indirectos de Fabricación**

##### **2.4.6.1. Definición Costos Indirectos de Fabricación (CIF)**

Según (BESLEY & BRIGHAM, 2000, pág. 492), *“Los costos indirectos de fabricación – CIF - comprenden todos los desembolsos de dinero, necesarios en la producción, que no están catalogados ni como materiales directos ni como mano de obra directa”*.

Algunos CIF son los siguientes: arriendo, material indirecto, mano de obra indirecta, depreciación, pólizas de seguros, repuestos, impuestos municipales, servicios públicos, fletes de poco valor en compra de materiales, fletes de poco valor en la compra de repuestos, mantenimiento.

### 2.4.6.2. Depreciación

Según (SARMIENTOS, 2003, pág. 36), “La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste que sufre un bien por el uso que se haga de él”.

Cuando un activo es utilizado para generar ingresos, este sufre un desgaste normal durante su vida útil que el final lo lleva a ser inutilizable. El ingreso generado por el activo usado, se le debe incorporar el gasto, correspondiente al desgaste que ha sufrido para poder generar el ingreso.

**Tabla # 2. 3.**  
**Método de Cálculo de Depreciación**

MÉTODO	DESCRIPCIÓN	FORMULA
Línea recta.	Consiste en dividir el valor del activo entre la vida útil del mismo.	$= \frac{\text{Valor del activo}}{\text{Vida util}}$
Suma de los dígitos del año	Determinar una mayor cuota de depreciación en los primeros años de vida útil del activo.	$= \frac{\text{Vida util}}{\text{Suma de digitos}} \times \text{Valor activo}$
Reducción de saldos	Permite la depreciación acelerada. Para su implementación, exige necesariamente la utilización de un valor de salvamento, de lo contrario en el primer año se depreciaría el 100% del activo, por lo que perdería validez este método.	$\text{Tasa de depreciacion} = \left( \frac{\text{Valor de salvamento}}{\text{Valor Activo}} \right)^{1/n}$
Unidades de producción	Para determinar la depreciación por este método, se divide el valor del activo por el número de unidades que puede producir durante toda su vida útil. Luego, en cada periodo se multiplica el número de unidades producidas en el periodo por el costo de depreciación correspondiente a cada unidad.	$= \left( \frac{\text{Valor del activo}}{\# \text{ de unid. producidas}} \right)$
Lineal	La depreciación se considera como función del tiempo y no del uso.	Costo Histórico Original menos valor de desecho, todo eso entre la vida útil (tiempo dado de vida del activo) = Cargo por depreciación vida estimada de servicio

Decrecientes	Los métodos decrecientes permiten hacer cargos por depreciación más altos en los primeros años y más bajos en los últimos periodos.	Suma de números dígitos Doble cuota sobre valor en libros
--------------	---	--

**Fuente:** (ROJAS Medina, 2007, pág. 63)

**Elaboración:** La Autora

## **2.4.7. Elementos de Contabilidad**

### **2.4.7.1. La Partida Doble**

Según(CHILQUINGA Jaramillo, 2001, pág. 24) *“En la contabilidad se aplica el principio de “partida doble” mediante el cual se recibe o se entrega: dinero, mercancía, bienes y servicios en general, por igual valor”.*

### **2.4.7.2. Ecuación Contable**

La ecuación de contabilidad, o ecuación contable, es uno de los conceptos fundamentales en contabilidad, siendo la base sobre la que se sustenta el sistema contable por partida doble; se define, bajo los principios de contabilidad generalmente aceptados, de la siguiente forma:

$$\text{Activo} = \text{Pasivo} + \text{Capital (o Patrimonio, o Fondos propios).}$$

### **2.4.7.3. Cuenta Contable**

Según (SARMIENTOS, 2003, pág. 53), *“Cuenta contable es un término que se utiliza en la Contabilidad para distinguir, precisar y diferenciar la naturaleza y la propiedad de los registros contables, según características específicas de las transacciones. La cuenta permite la aplicación de conceptos y valores con criterio uniforme”.*

### **2.4.7.4. Asiento Contable**

Según (BESLEY & BRIGHAM, 2000, pág. 234), *“Es la concepción mental o escrita mediante la cual se deja constancia de la transacción realizada.*

*Los asientos contables tendrán un orden secuencial cronológico en la medida que se vayan presentando las transacciones”.*

#### **2.4.7.5. Registro Contable**

Registro contable es un conjunto de documentos y libros donde se recoge la actividad mercantil de una empresa.

#### **2.4.7.6. El Proceso Contable**

El proceso contable se refiere a todas las operaciones y transacciones que registran la contabilidad en un periodo determinado, regularmente el del año calendario o ejercicio económico, desde la apertura de libros hasta la preparación y elaboración del Estados Financieros

##### **a. Documentos Fuente**

El Documento Fuente captura los datos clave de cada transacción comercial que se produce. Incluye los hechos básicos del movimiento, su fecha, el propósito y su cuantía. Además, durante las auditorías los documentos fuente se utilizan como pruebas de cada transacción que se produjo.

##### **b. Libro Diario General**

Según (CULTURAL, 2001, pág. 69), *“El libro Diario General es un libro foliado (numerado) que permite el registro cronológico de todas las transacciones que realiza la empresa “día a día”.*”

##### **c. Libro Mayor General**

Los asientos contables registrados en el Diario General se trasladan al Libro Mayor General.

Según (ORTÍZ, 2005, pág. 90), *“Es un libro regularmente empastado y foliado que agrupa las cuentas que utiliza la contabilidad de la empresa, llamadas justamente “Cuentas de Mayor”, para registrar las transacciones que tienen relaciones con cada cuenta, por lo tanto, en cada cuenta del mayor se reconocerá*

su movimiento cronológico, valores de debito (DEBE), de crédito (HABER) y sus saldos”.

**d. Balance de comprobación**

Este balance de sumas y saldos recoge todos los saldos de las cuentas en un momento determinado. Se realiza a lo largo del periodo contable en cualquier momento, pues nos da una idea exacta de la situación financiera de la sociedad en ese instante, y sirve de base para la presentación de las cuentas anuales.

**e. Ajustes**

Según(MALDONADO, 2004, pág. 58)“Tienen como finalidad alcanzar los saldos reales para determinadas cuentas que tienen características especiales que ameriten regulación al final del periodo. Los ajustes se realizan al final del periodo contable cuando se ha decidido cerrar este periodo y obtener los estados financieros”.

**2.4.7.7. Plan General de Cuentas**

La empresa para iniciar su contabilidad de costos estructurará un plan de cuentas, con la finalidad de facilitar el manejo de las Cuentas mediante el Código de identificación, especialmente en la actualidad que se utiliza en el sistema computarizado para poder ingresar los datos.

**PLAN GENERAL DE CUENTAS**

<b>CÓDIGOS</b>	<b>CUENTAS</b>
<b>1.</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>1.1.</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>
<b>1.1.1.</b>	<b>DISPONIBLE</b>
1.1.1.01	Caja
1.1.1.02	Caja Chica
1.1.1.03	Bancos
<b>1.1.2.</b>	<b>EXIGIBLE</b>
1.1.2.01	Cuentas por cobrar
1.1.2.02	(-)Prov. Cuentas Incobrables

1.1.2.03	Clientes por Cobrar
1.1.2.04	Préstamo empleados
1.1.2.05	Crédito tributario a favor de la empresa (IVA)
1.1.2.06	Crédito tributario a favor de la empresa (I.R.)
<b>1.1.3.</b>	<b>REALIZABLE</b>
1.1.3.01	Inventario de Materia Prima
1.1.3.03	Inventarios de Suministros y Accesorios
1.1.3.04	Inventario de Productos terminados
1.1.3.05	Inventarios de repuestos, herramientas y accesorios
1.1.3.06	Otros activos corrientes
<b>1.2.</b>	<b>ACTIVO FIJO</b>
<b>1.2.1.</b>	<b>TANGIBLE</b>
1.2.1.01	Instalaciones, maquinarias, equipos y equipos
1.2.1.02	Depreciación acumulada Instal. Maq., equipo-mueble
1.2.1.03	Equipos de computación y software
1.2.1.04	Depreciación acumulada Equipos de Comp./software
1.2.1.05	Vehículo, Equipo de transporte y caminero móvil
1.2.1.06	Depreciación acumulada Vehículo, Transp. y móvil
1.3	Otros Activos
1.3.1	Patentes y Marcas
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>2.1.</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>
<b>2.1.1.</b>	<b>A CORTO PLAZO</b>
2.1.1.01	Proveedores por pagar
2.1.1.02	Cuentas por Pagar
2.1.1.03	Prestamos por pagar
2.1.1.04	IVA en Ventas
2.1.1.05	IR por pagar
2.1.1.06	IESS por pagar
2.1.1.07	Sueldos por pagar
2.1.1.08	Participación trabajadores por pagar
<b>2.2.</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>
<b>2.2.1.</b>	<b>A LARGO PLAZO</b>
2.2.1.01	Prestamos por pagar
2.2.1.02	Provisiones para jubilación patronal
<b>2.3.</b>	<b>OTROS PASIVOS</b>
<b>2.3.1.</b>	<b>OTROS PASIVOS</b>
2.3.1.01	Arriendos cobrados por adelantado
2.3.1.02	Utilidades por realizar
<b>3.</b>	<b>PATRIMONIO</b>
3.1	Capital Social
3.2	Utilidades del Ejercicio
<b>4.</b>	<b>INGRESOS</b>

4.1	Ventas
4.2	Costo de Ventas (-)
<b>5.</b>	<b>GASTOS</b>
5.1	Sueldos de personal
5.2	Beneficios de ley
5.3	Suministros de oficina
5.4	Publicidad
5.5	Arriendo
5.6	Mantenimiento
5.7	Depreciación activos fijos
5.8	Transporte
5.9	Intereses bancarios
5.10	Gastos de Constitución

**Elaborado por:** La Autora

## **2.4.8. Estados Financieros**

Los estados financieros reflejan los efectos financieros de las transacciones y de otros hechos, agrupándolos en grandes categorías, de acuerdo con sus características económicas. Estas grandes categorías son denominadas los elementos de los estados financieros. Los elementos relacionados directamente con la medición de la situación financiera en el balance general son los activos, los pasivos y el patrimonio. Los elementos directamente relacionados con la medición del desempeño en el estado de resultados son los ingresos y los gastos. El estado de flujos de efectivo generalmente refleja elementos del estado de resultados y cambios en los elementos del balance general.

### **2.4.8.1. El Balance General**

Los elementos relacionados directamente con la medición de la situación financiera son los activos, los pasivos y el patrimonio. Según el Marco conceptual de las NIIF se define a

- a) Un activo es un recurso controlado por la empresa como resultado de hechos pasados, del cual la empresa espera obtener, en el futuro, beneficios económicos.
- b) Un pasivo es una obligación presente de la empresa, surgida a raíz de hechos pasados, al vencimiento de la cual y para pagarla, la empresa espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos.

c) Patrimonio es la parte residual en los activos de la empresa, una vez deducidos todos sus pasivos. (NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD: Marco Conceptual)

#### **2.4.8.2. El Estado de Resultados**

Se entiende por Estado de Resultados a todos aquellos cambios en el patrimonio durante el periodo resultantes de transacciones y otros eventos distintos de los cambios derivados de transacciones con los accionistas o propietarios en su calidad de dueños. Resultados integrales incluyen, por lo tanto las pérdidas y ganancias.

##### **Partidas que deben presentarse en el Estado de Resultados.**

Como mínimo deberán figurar en el estado de resultados las siguientes partidas:

- Resultados:
- Ingresos de la operación.
- Gastos Financieros.
- Participación del resultado del ejercicio de relacionadas y negocios conjuntos que se contabilicen según el método de la participación (o VPP).
- Gastos por impuesto a la renta: el resultado después de impuestos procedente de las actividades en discontinuación.
- Resultado después de impuestos que se haya reconocido por medir a valor justo menos costos de venta de los activos o grupos enajenables de elementos que constituyan la actividad en discontinuación; y el resultado del ejercicio.
- Cada uno de los componentes de otros resultados integrales clasificados por naturaleza (cambios en descomposición de activos fijos.
- Resultados actuariales de planes de beneficios definidos en aquellos casos que no debe imputarse a resultados
- Conversión de Estados Financieros de Organizaciones que llevan contabilidad en una moneda distinta.
- Pérdidas o Ganancias por remediación de activos financieros clasificados como disponibles para la venta, etc.
- Participación en los otros resultados integrales de coligadas y negocios conjuntos; y el total de resultados integrales.

Adicionalmente se revelara como distribución de Resultados:

- a) el importe de resultados atribuible a los intereses minoritarios y a los tenedores de instrumentos de patrimonio neto de la matriz (accionistas o propietarios de la matriz).
- b) el importe de otros resultados integrales atribuibles a cada uno de ellos. La Organización presentara ítems o líneas adicionales o subtotales cuando tal presentación sea relevante para la comprensión de los resultados integrales de la Organización.

Se deberá revelar el monto de impuesto a la renta relacionado con cada componente de los otros resultados integrales y también las reclasificaciones correspondientes a los mismos (por ejemplo su realización con cargo o abono a resultados durante el periodo).

#### **2.4.8.3. El Estado de Cambios en el Patrimonio**

El estado de cambios en el patrimonio presenta el resultado del **periodo sobre el que se informa** de una entidad, las partidas de ingresos y gastos reconocidas en el **otro resultado integral** para el periodo, los efectos de los cambios en **políticas contables**, durante el periodo por los inversores en patrimonio.

Para cada componente del patrimonio, una conciliación entre los importes en libros, al comienzo y al final del periodo, revelando por separado los cambios procedentes de:

El resultado del periodo.

Cada partida de otro resultado integral.

Los importes de las inversiones por los propietarios y de los dividendos y otras distribuciones hechas a éstos, mostrando por separado las emisiones de acciones, las transacciones de acciones propias en cartera, los dividendos y otras distribuciones a los propietarios, y los cambios en las participaciones en la propiedad en subsidiarias que no den lugar a una pérdida de control.

Un estado de cambios en el patrimonio refleja todos los cambios en el patrimonio producidos entre el comienzo y el final del periodo sobre el que se informa que surgen de transacciones con los propietarios en su carácter de propietarios (es decir, cambios procedentes de transacciones con los propietarios en su condición de tales) que reflejen un incremento o una disminución en los activos netos del periodo. Este estado suministra una conexión entre el estado de situación financiera de la entidad y su estado del resultado integral.

#### **2.4.8.4. Estado de Flujo de Efectivo.**

El estado de flujos de efectivo informa de la generación y utilización del efectivo por categorías (operaciones, inversiones y financiación) durante un periodo de tiempo determinado. Proporciona a los interesados una base para evaluar la capacidad de la Organización para generar y utilizar su efectivo.

Las actividades de inversión son de adquisición, enajenación o abandono de activos no corrientes (combinaciones de negocios incluidas), así como de otras inversiones no incluidas en el efectivo y los equivalentes al efectivo. Las actividades de financiación son aquellas que producen cambios en el patrimonio neto y en los préstamos tomados por parte de la Organización.

Las actividades de operación constituyen la principal fuente de ingresos.

Los flujos de efectivo de las actividades de inversión y financiación deben presentarse por separado en términos brutos (es decir; cobros y pagos brutos), salvo que cumplan determinados requisitos específicos.

Deben revelarse por separado los movimientos de las partidas equivalentes al efectivo, así como las transacciones no monetarias significativas (tales como la emisión de acciones para la adquisición de una filial).

#### **2.4.8.5. Flujo Neto de Efectivo**

El estado de flujos de efectivo debe informar acerca de los flujos de efectivo habidos durante el ejercicio, clasificándolos en actividades de explotación, de inversión o de financiación.

Cada entidad presenta sus flujos de efectivo procedentes de las actividades de explotación, de inversión o de financiación de la manera que resulte más

apropiada según la naturaleza de sus actividades. La clasificación de los flujos según las actividades citadas suministra información que permite a los usuarios evaluar el impacto de las mismas en la posición financiera de la entidad, así como sobre el importe final de su efectivo y equivalentes al efectivo. Esta estructura de la información puede ser útil también al evaluar las relaciones entre dichas actividades.

#### **2.4.8.6. Punto de Equilibrio-**

Según (ORTÍZ, 2005, pág. 399) *“Es la interacción de las ventas totales con los costos totales, para esto la organización requiere un mínimo de ventas para poder cubrir los ingresos y gastos y no reportan ni pérdida ni ganancia”*.

## **CAPÍTULO III**

### **3. PROPUESTA**

#### **3.1. ANTECEDENTES**

La microempresa SUMAK MIKUY no dispone de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción por lo que no se realiza el proceso de análisis, registro, control, información e interpretación de los costos con el fin de evaluar la gestión administrativa y proporcionar informes para la toma de decisiones que propenda el mejoramiento de los procesos de producción con sus correspondientes actividades y optimizar en forma productiva los recursos disponibles. Con este antecedente se hace necesario el diseño de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción, para la microempresa SUMAK MIKUY.

#### **3.2. PROPÓSITO**

En la actualidad las empresas de carácter industrial buscan mejorar sus sistemas de producción minimizando riesgos y maximizando beneficios, es por ello que buscan un sistema de costeo adecuado para su tipo de producción, en el caso de la microempresa Sumak Mikuy; se plantea implementar un sistema de costeo por órdenes de producción el cual es el más adecuado para su línea de producción ya que esta no es uniforme puesto que varía según las especificaciones de cada cliente. El sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción permitirá suministrar información relevante, pertinente, oportuna en base a registros técnicos adaptados a las necesidades de las operaciones de producción con la finalidad de interpretar sus resultados y determinar los costos unitarios, precios de venta de los mismo.

### **3.3. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA**

#### **3.3.1. Objetivo General**

Diseñar un Sistema de Contabilidad de Costos para la microempresa SUMAK MIKUY del cantón Cotacachi, que permita controlar de una manera adecuada las operaciones que realiza la empresa.

#### **3.3.2. Objetivos Específicos**

- Establecer una estructura orgánica funcional que interrelacione la contabilidad de costos con las otras funciones de la organización.
- Estructurar los principales procesos de producción a fin de interpretar sus costos.
- Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción como herramienta financiera contable que coadyuve a la toma de decisiones a los directivos de la organización.

### **3.4. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

La propuesta está diseñada de acuerdo al proceso contable que se fundamenta en los principios generalmente aceptados para la contabilidad de costos y normas internacional de información financiera de tal forma que proporcione información relevante para optimizar los recursos institucionales.

### **3.5. BENEFICIARIOS**

Los beneficiarios directos se consideran los socios y trabajadores de la microempresa SUMAK MIKUY ya que dispondrán de un sistema de costos que les permitirá una mejor capacidad de generar un mayor control de costos y gastos y prevé obtener rendimientos que permitan un crecimiento empresarial.

Otro grupo de beneficiarios son los clientes de los productos que elabora la empresa ya que dispondrán de mejores precios desde el punto de vista de valor agregado y de la competencia.

### **3.6. DISEÑO TÉCNICO DE LA PROPUESTA**

El diseño técnico de la propuesta del sistema de costos por órdenes de producción se fundamente en los siguientes componentes lógicos: estructura organizativa, estudio técnico de los productos, elementos de costos de producción, gastos de administración, procesos de registros y Estados de Situación Económica Financiera Formando la estructura básica del sistema de costos.

#### **3.6.1. Estructura Organizacional**

##### **3.6.1.1. Misión**

Ser una microempresa líder en la producción, transformación y comercialización de cultivos nativos naturales de calidad dirigidos al mercado interno y externo; auto sostenible, competitiva con equidad de género y creando ventajas para nuestros clientes, socios, empleados y proveedores.

##### **3.6.1.2. Visión**

Consolidar la agroindustria incrementando la productividad, posicionando la marca SUMAK MIKUY por medio de sus productos de alta calidad, y constituyendo la red de productores de cultivos nativos del valle interandino de Cotacachi, con capacidad de negociación, constituidas alianzas estratégicas con instituciones de apoyo y/o empresas que faciliten el acceso a servicios y a mercados.

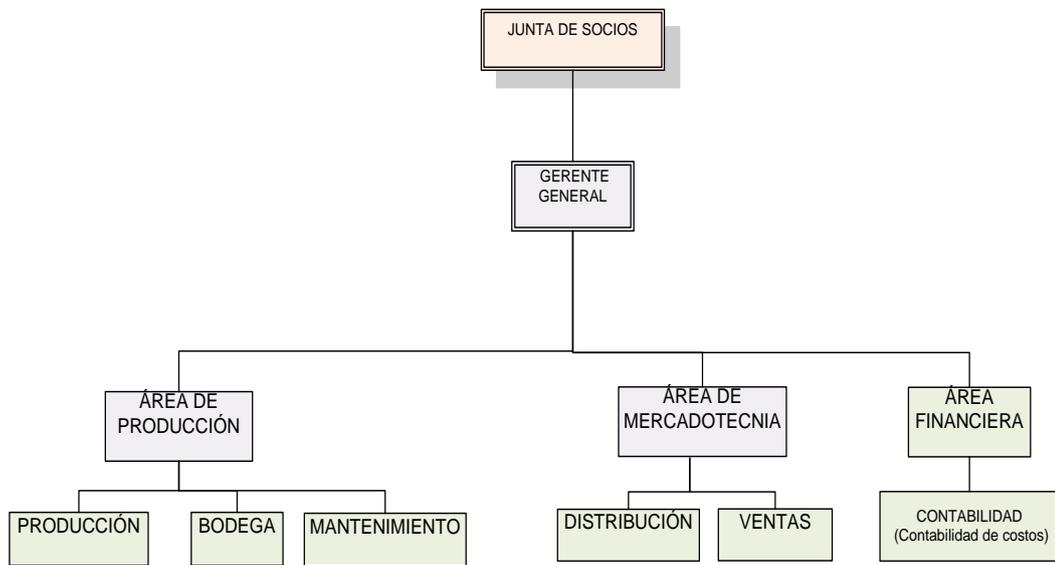
##### **3.6.1.3. Ejes estratégicos**

- Fortalecimiento organizativo, participación ciudadana y electoral
- Producción agropecuaria a otras alternativas productivas
- Identidad, justicia, educación y gestión del conocimiento
- Salud intercultural.

##### **3.6.1.4. Organigrama Estructural**

El propósito de este organigrama es que articule los objetivos y las metas que persigue el sistema de costos con las funciones que tiene los niveles jerárquicos de la estructura orgánica propuesta.

**Figura 3. 1.**  
**ESTRUCTURA ORGÁNICA**



**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

### 3.6.2. Manual de Funciones

Las funciones relevantes que se encuentran en las áreas del organigrama propuesto son las siguientes:

#### **JUNTA DE SOCIOS**

##### **Perfil Profesional: Presidente de los Socios**

- Hacer las convocatorias a la junta de socios y presidir la misma.
- Elaborar los Planes Operativos anuales de la empresa, determinando sus políticas objetivos y meta.
- Vigilar la presentación de informes operativos, económicos y financieros.
- Controlar las operaciones desde el punto de vista técnica y económica financiera de la organización.
- Asumir conjuntamente con la gerencia general la responsabilidad de la marcha eficiente de la organización

**Cuadro # 3.5.  
Perfil Profesional: Gerente**

<b>CARGO</b>	<b>GERENTE</b>
<b>PERFIL</b>	Título de tercer nivel en Administración de Empresas o carreras afines Experiencia mínima de 2 años en cargos similares Disponibilidad de tiempo completo Capacidad de dirección. Aptitud de trabajo en equipo.
<b>FUNCIONES</b>	Elaborar reportes de acuerdo a las exigencias de la junta de socios. Estructurar la gestión (Planifica, Organizar, Direccionar y Evaluar), para cumplimiento de objetivos y metas de los planes operativos. Vigilar el correcto desarrollo de los departamentos de producción y comercialización. Hacer cumplir con las políticas, normativas y reglamentos al talento humano de la organización. Tomar decisiones pertinentes en los procedimientos de producción, administración, comercialización y de términos contables financieros en general.

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3.6.  
Perfil Profesional: Responsable de Producción**

<b>CARGO</b>	<b>RESPONSABLE DE PRODUCCION</b>
<b>PERFIL</b>	Título de tercer nivel en Agroindustrial Experiencia mínima de 2 años en cargos similares Disponibilidad para trabajar bajo presión.
<b>FUNCIONES</b>	Ajustarse a las planificaciones del área de producción con la finalidad de dirigir en forma técnica los procesos para la elaboración de los productos que actualmente elabora y comercializa la empresa. Planificar organizar y dirigir las órdenes de producción y sus correspondientes diagramas que desarrolla la empresa para obtener rendimientos pertinentes. Cumplir y hacer cumplir al talento humano a su responsabilidad con las normas y reglamentos de la empresa. Elaborar informes de producción en forma semanal, mensual y ajustarse a los requerimientos técnicos de la organización.

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3.7.**  
**Perfil profesional: Responsable de Bodega**

<b>CARGO</b>	<b>RESPONSABLE DE BODEGA</b>
<b>PERFIL</b>	<p>Titulo mínimo de bachiller</p> <p>Experiencia mínima de 1 año en el puesto de bodeguero de empresas agroindustriales</p> <p>Disponibilidad de tiempo completo</p>
<b>FUNCIONES</b>	<p>Elaborar los informes de ingreso y salida de materias primas, insumos y otros artículos que requiere la empresa y que comercializa.</p> <p>Manejar los inventarios de materias primas insumos y de producto terminados.</p> <p>Elaborar reportes al responsable de producción y otros clientes internos de la organización de acuerdo a las políticas y procedimientos.</p> <p>Coordinar con el área de producción el ingreso y salida de materias primas de productos terminados.</p> <p>Efectuar controles sobre los stocks de inventarios.</p> <p>Revisión y conciliación de Kardex con el sistema de costos propuesto.</p> <p>Llevar los formatos pertinentes de acuerdo a. los instructivos de control de costos.</p>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3.8.**  
**Perfil Profesional: Responsable de Mantenimiento**

<b>CARGO</b>	<b>RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO</b>
<b>PERFIL</b>	<p>Formación profesional en Manejo de equipos industriales</p> <p>Experiencia mínima en 2 años</p> <p>Disponibilidad de tiempo</p>
<b>FUNCIONES</b>	<p>Gestionar el mantenimiento respectivo de los equipos, maquinaria e infraestructura de la organización.</p> <p>Elaborar presupuestos conjuntamente con el responsable de producción respecto a lineamientos de mantenimiento en general.</p> <p>Realizar informes de mantenimiento de los equipos e infraestructura.</p> <p>Llenar los instructivos de revisión control y mantenimiento respectivo.</p>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3.9.**  
**Perfil Profesional: Área de Distribución y Ventas**

<b>CARGO</b>	<b>AREA DE DISTRIBUCION Y VENTAS</b>
<b>PERFIL</b>	Título de tercer nivel en Marketing. Experiencia mínima de 2 años Disponibilidad de tiempo completo
<b>FUNCIONES</b>	Elaborar planes de marketing que sustenten los volúmenes de ventas planificados. Coordinar con el responsable de producción las unidades de los productos que se están elabora y que son sujetos de comercialización. Coordinar la logística general con los clientes para la entrega despacho de los productos de acuerdo a los requerimientos y niveles de satisfacción de los clientes. Coordinar con bodega el control de stock de inventarios. Efectuar controles de los despachos de los productos a los clientes.

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3.10.**  
**Perfil Profesional: Contador**

<b>CARGO</b>	<b>CONTADOR</b>
<b>PERFIL</b>	Título de tercer nivel en Contabilidad y Auditoria Experiencia mínima de 2 años en cargos similares Disponibilidad de tiempo
<b>FUNCIONES</b>	Llevar el sistema contable y de costos de acuerdo a los principios generalmente aceptados y las normativas pertinentes. Efectuar el control de la documentación concerniente al área contable y de costos. Realizar los respectivos ingresos y egresos en términos económicos con sus correspondientes respaldos, contables financieros. Elaborar las liquidaciones de impuestos (IVA, Retenciones en la Fuente, Provisión de aportaciones al IESS). Estructura y manejo de estados financieros (Estado de pérdidas y Ganancias, Balance General, Flujo Neto de Efectivo, Estado de evolución del patrimonio) Control, contable y de costos con sus respectivos respaldos, asientos respectivos. Revisión periódica de todas las cuentas del balance y de los Estados de Resultados de la organización. Cumplir con los procedimientos estructurados en el

	<p>sistema de costos por órdenes de producción.  Asesorar al departamento de producción sobre mecanismos en materia de minimización de costos, mejoramiento del volumen de producción y obtención del precio de venta que sea competitivo.  Efectuar una gestión general del sistema de costos de la empresa.</p>
--	---

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

### 3.7. ESTUDIO TÉCNICO DEL PRODUCTO

Los productos que elabora actualmente la empresa son: Pepa de zambo, mermelada demora, mermelada de uvilla, uvilla deshidratada y pasta de ají. Por estrategia didáctica se formula en el Sistema de Costos por Órdenes de Producción propuesto un solo producto que es la mermelada de mora.

#### 3.7.1. Características Técnicas de la Mermelada de la Mora

Los productos son elaborados con fruta (mora) de excelente calidad, recolectados de las mismas fincas de la región.

- **Nombre.** Mermelada de mora es un producto de consistencia gelatinosa que se obtiene de la cocción y posterior evaporización de la mezcla de pulpa de mora fresca y seleccionada con el azúcar.
- **Composición.** Compuesto por pulpa de mora, azúcar, pectina y ácido cítrico.
- **Empaque y presentación.** Envasada en frascos de vidrio, de 500gr, con un tapa metálica.
- **Embalaje.** En cajas de cartón por 24 unidades en presentación de 500gr.
- **Vida útil del producto.** 1 año.
- **Condiciones de manejo y conservación.** Almacenar los lugares frescos, Una vez abierto el producto manténgase refrigerado.
- **Valor nutricional.** Por 100gr.

**Cuadro # 3. 11.  
Valor Nutricional**

<b>Alimento</b>	<b>Energía (Kcal)</b>	<b>Proteínas (g)</b>	<b>Hidratos de carbono (g)</b>	<b>Grasas (g)</b>
Azúcar	170.52	0.00	42.63	0.00
Mora	39.20	0.96	6.43	1.07
Total	209.72	0.96	49.06	1.07

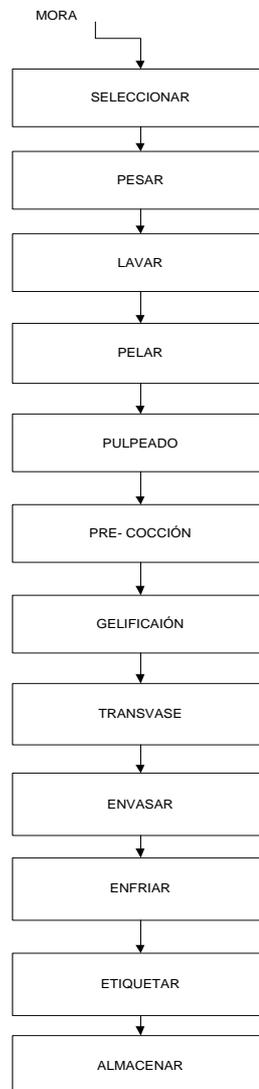
**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

### 3.7.2. Procesos de Elaboración de Mermelada de Mora

#### 3.7.2.1. Diagrama de Bloques

**Figura 3.2.  
Diagrama de Bloques para la Elaboración de Mermelada a base de Mora**



**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

### 3.7.2.2. Descripción del Proceso de Producción de Mermelada de Mora

- **Selección:** En esta etapa de operación se eliminan aquellas frutas en mal estado. El fruto recolectado debe ser sometido a procesos de selección, de acuerdo a los parámetros técnicos como grado de maduración y estado de la fruta que se encuentre sana y sin ningún tipo de contaminación.
- **Pesado:** Es importante para determinar rendimientos y calcular la cantidad de otros ingredientes que se añadirán posteriormente.
- **Lavado:** Se realiza con la finalidad de eliminar partículas extrañas que puedan estar adheridas a la fruta (mora). Esta operación se puede realizar por inmersión, agitación o aspersion para luego utilizar un desinfectante. La solución de desinfectantes está compuestas de hipoclorito de sodio (lejía) en una concentración 0.05 a 0.2%.

El tiempo de la inmersión en estas soluciones desinfectantes no debe ser menor a 15 minutos. Finalmente la fruta deberá ser enjuagada con abundante agua.

- **Pulpeado:** Consiste en obtener la pulpa o jugo, libre de cáscaras y pepas. En esta parte se pesa la pulpa ya que de ello va a depender el cálculo del resto de los insumos que se empleen en el proceso de elaboración de la mermelada.

Una vez obtenida la pulpa se procede al pesaje de la misma, donde pasa a ser tamizada y refinada en la que se elimina pequeñas cantidades de residuos de cáscaras y semillas.

- **Pre – cocción de la fruta (mora):** La fruta (mora) se cuece lento hasta antes de añadir el azúcar. Este proceso de cocción es importante para romper las membranas celulares de la fruta (mora) y extraer toda la pectina. Si fuera necesario se añade agua para evitar sobre cocción y la sobrevivencia de los microorganismos termófilos. La cantidad de agua que se añade dependerá de la cantidad de jugo de la fruta, cantidad de fruta colocada y la fuente de calor, en el cual la pulpa se somete a 85°C por un tiempo aproximado de 10 -15 minutos con el objetivo de inhibir las reacciones enzimáticas causantes de sabores y olores desagradables, impedir la gelificación y detener el crecimiento de ciertos microorganismos peligrosos; en dichos pasos se le añade el antioxidante.

- **Cocción:** La cocción puede ser realizada a presión atmosférica o el proceso de cocción al vacío que se emplea pailas herméticamente cerradas que trabajan a presión de vacío entre 700 a 740mm Hg. El producto se concentra a temperatura entre 60 a 70°C, conservándose mejor las características organolépticas de la fruta. Admisión de azúcares y ácidos cítricos. Una vez que el producto está en procesos de cocción y el volumen se ha reducido en un tercio, se procede a añadir el ácido cítrico y mitad de azúcar en forma directa.

La cantidad total de azúcar a añadir en la formulación se calcula teniendo en cuenta la cantidad de pulpa de fruta se agrega entre 800 a 1000gr de azúcar.

La mermelada debe removerse hasta que se haya disuelto todo el azúcar. Una vez disuelta, la mezcla será removido de lo menos posible y después será llevada hasta el punto de ebullición rápidamente.

- **Punto de gelificación:** Finalmente la adición de la pectina se realiza mezclando con azúcar que falta añadir, evitando de esta manera la formulación de grumos. Durante esta etapa la masa debe ser removida lo menos posible.

La cocción debe finalizarse cuando se hay obtenido el porcentaje de sólidos solubles deseados, comprendido entre 65-68%. Para la determinación del punto final de cocino deben tomar muestra periódicas hasta alcanzar la concentración correcta de azúcar y de esta manera obtener una buena gelificación.

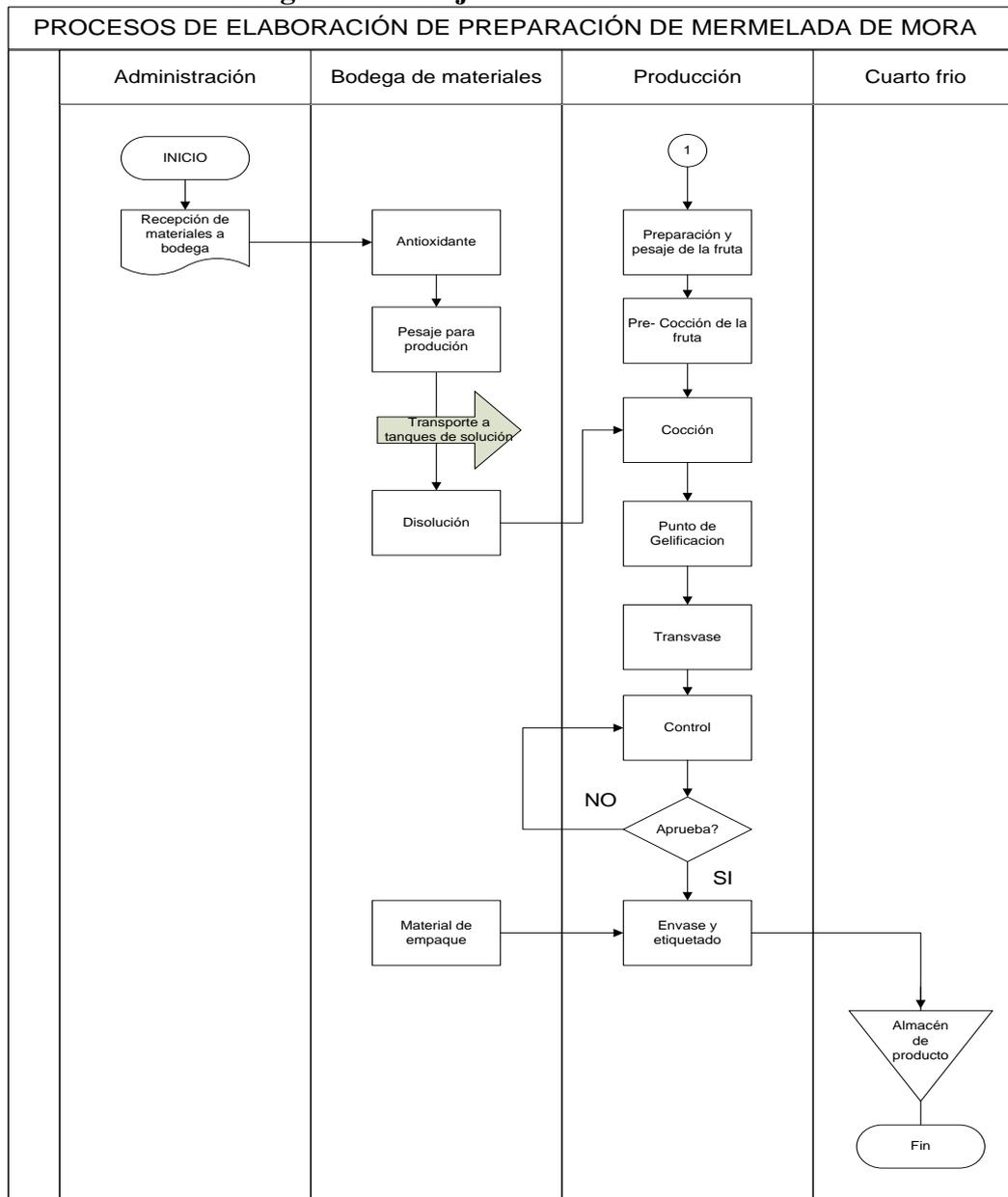
- **Transvase:** Una vez llegado al punto final de cocción se retira la mermelada de fuente de calor, y se introduce una espumadera para eliminar la espuma formada en las superficies de la mermelada. Inmediatamente después, la mermelada debe ser transvasada a otro recipiente con la finalidad de evitar sobre cocción.

- **Envasado:** Se realiza en caliente a una temperatura no menor a los 85°C, esta temperatura mejora la fluidez del producto durante el llenado y a la vez permite la formación de un vacío adecuado dentro del envase por efectos contracción de la mermelada una vez que ha enfriado, se coloca inmediatamente la tapa y se procede a voltear el envase con la finalidad de esterilizar la tapa, en esta posición permanece por espacios de 3 min y luego se voltea cuidadosamente.

- **Enfriado:** El producto envasado debe ser enfriado rápidamente para conservar su calidad y asegurar la formación del vacío dentro del envase.

- **Etiquetado:** El etiquetado constituye la etapa final del proceso de elaboración de mermeladas. En la etiqueta se debe incluir toda la información sobre el producto.
- **Almacenado:** El producto debe ser almacenado un lugar fresco, limpio y seco; con suficiente ventilación a fin de garantizar la conservación del producto hasta el momento de su comercialización.

**Figura 3. 3.**  
**Diagrama de Flujo de Mermelada de Mora**



**Fuente:** Investigación Directa  
**Elaborado por:** La Autora

### **3.8. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (SISTEMA DE COSTOS)**

El diseño de costos propuesto se fundamentará en el Sistema de Costos por Órdenes de Producción para los productos que elaboran la empresa y en este caso específico como ejemplo para la mermelada de mora. El sistema de costos por órdenes de producción es el más indicado para este tipo de organización, con la finalidad de determinar los costos en la fase del proceso fabril o de producción así, como los gastos administrativos y de comercialización. Este sistema es importante ya que permitirá definir la imputación de los costos en una producción determinada (órdenes de producción) y en un periodo de tiempo establecido, que puede ser una semana, mes, u otro periodo de tiempo. El sistema permitirá determinar todas las fases previas al cálculo de los costos de producción (materiales directos, mano de obra directa, gastos generales de producción), gastos de administración, gastos de comercialización, localizando en cada centro de costos con la finalidad de obtener el costo total del producto (costo unitario) y el precio final de venta y disponer de los registros pertinentes.

#### **3.8.1. Plan de Cuentas**

Como todo sistema contable, el sistema de costos por órdenes de producción requiere de un plan o catálogo de cuentas, el mismo que tiene por finalidad codificar (numerar) los sectores financieros, grupos de cuentas, cuentas, subcuentas que se relacionen con el sistema de contabilidad de costos de la organización. Con el plan de cuentas facilitará la aplicación de los registros contables respectivos. El plan de cuentas en sentido general está estructurado en los siguientes sectores:

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

**Cuadro # 3.12.**  
**Plan General de Cuentas - Sistema Numérico Decimal**

<b>CÓDIGO DE CUENTA</b>	<b>NOMBRE DE CUENTA</b>
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>1.1</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>
<b>1.1.1</b>	<b>EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO</b>
1.1.1.1	Caja
1.1.1.2	Caja Chica
1.1.1.3	Bancos
<b>1.1.2</b>	<b>CORRIENTE EXIGIBLE</b>
1.1.2.1	Cuentas por Cobrar
1.1.2.3	Anticipo a Empleados
1.1.2.4	Otras Cuentas por Cobrar
<b>1.1.3</b>	<b>CORRIENTE REALIZABLE</b>
1.1.3.1	Inventario de materias primas
1.1.3.2	Inventario de materiales indirectos (insumos)
1.1.3.3	Inventario de productos en proceso
1.1.3.4	Inventario de productos terminados
<b>1.1.4</b>	<b>GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>
<b>1.2</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>
<b>1.2.1</b>	Fijo no Depreciable
<b>1.2.2</b>	Fijo Depreciable
<b>1.2.3</b>	Depreciación Acumulada
<b>1.3</b>	<b>OTROS ACTIVOS</b>
1.3.1	Cargos Diferidos
<b>2.</b>	<b>PASIVOS</b>
<b>2.1</b>	<b>PASIVO CORRIENTE A CORTO PLAZO</b>
2.1.1	Proveedores
2.1.2	Préstamos Bancarios
2.1.3	Interés por Pagar
2.1.4	Impuestos por Pagar
2.1.5	IESS por Pagar
2.1.6	Participación Trabajadores
2.1.7	Sueldos por Pagar
2.1.8	Beneficios Sociales
2.1.9	Otras Cuentas por Pagar
<b>2.2</b>	<b>PASIVO NO CORRIENTE A LARGO PLAZO</b>
2.2.1	Préstamos Bancarios a Largo Plazo
<b>3.</b>	<b>PATRIMONIO</b>
3.1	Capital Social
3.2	Utilidades no repartidas
<b>4.</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.1</b>	<b>INGRESOS OPERACIONALES</b>
4.1.1	Ventas
<b>4.2</b>	<b>INGRESOS NO OPERACIONALES</b>
<b>5.</b>	<b>COSTOS y GASTOS</b>
<b>5.1</b>	<b>Costo de producción</b>
5.1.1	Costo de ventas
<b>5.2</b>	<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>
5.2.1	Gastos de Personal
<b>5.2.2</b>	Gastos de Depreciación
<b>5.2.3</b>	Gastos Generales
<b>5.3</b>	<b>GASTOS DE COMERCIALIZACIÓN</b>
5.3.1	Gastos de personal

5.3.2	Gastos de depreciación
5.3.3	Gastos generales
<b>5.4</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
5.4.1	Instituciones Bancarias

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

### **3.8.2. Costos de producción, Gastos de Administración, Gastos de Comercialización**

Se procedió a estructurar los costos que tiene la empresa por la función que estos desempeñan; determinados los costos de producción con los elementos Materiales Directos, Mano de Obra Directa y los Costos Generales de Producción; se estableció los gastos administrativos en forma prorrateada según su incidencia en la orden de producción de igual forma se contabilizaron los costos de contabilización.

#### **3.8.2.1. Costos de Producción**

##### **a. Materia Prima Directa**

**i. Manejo de Materiales:** En el sistema de costos por órdenes de producción se contabilizan los materiales directos y los materiales indirectos. Los materiales directos que se consideran para el ejemplo de elaboración de mermelada de mora son: mora fresca, azúcar, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio.

De esta forma se establece el ciclo completo de materiales desde el momento de su planificación, adquisición, recepción, ingreso a bodega, manejo de inventario, salida de materiales a producción y los asientos contables correspondientes, con la finalidad de cargar los costos de materiales directos a la orden de producción.

**ii. Control de materiales:** Para determinar el control de materiales se siguió las siguientes etapas:

- En el periodo comprendido entre la compra de materias primas al proveedor hasta su entrada al área de bodega.

- Es el periodo comprendido al proceso de salida de las materias primas, para su incorporación a la producción es decir salida de materiales de bodega hacia producción.

Para un control de costos de los materiales será necesario realizar una planificación adecuada del volumen de producción con la finalidad que permita establecer los requerimientos de las materias primas y de los materiales indirectos que son necesarios para cubrir la orden de producción, de esta forma se obtendrá los rendimientos según la capacidad operativa de la empresa, a la vez que permitirá un manejo adecuado de inventarios.

**iii. Ciclo de los materiales:** Una vez que se ha determinado las necesidades de materiales directos e indirectos, será necesaria la implementación de medidas de control con la finalidad de facilitar una correcta contabilización. Los procedimientos que se aplicara son los siguientes:

- **Planificación previa a la producción:** Se efectuará una reunión técnica entre el responsable del departamento de producción y Gerente, con la finalidad de elaborar un presupuesto de la orden de producción a ser ejecutada.
- **Pedido de materiales:** Para el pedido de materiales directos y materiales indirectos se estructuró el siguiente formato:

**Cuadro # 3.13.  
Pedido de Materiales**

**SUMAK MIKUY S.A.  
PEDIDO DE MATERIALES (MERMELADA DE MORA)**

<b>Departamento:</b> Producción		<b>Fecha de pedido:</b> 27/03/2012	
<b>Producto:</b> Mermelada de Mora		Número asignación:03	
<b>MATERIALES A SER UTILIZADOS EN:</b> La Orden de Producción No. 1			
<b>ARTÍCULO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>REFERENCIAS</b>
MORA FRESCA	KG	960	
AZÚCAR	KG	1.207,5	
PECTINA	KG	1.10	
ACIDO CÍTRICO	KG	0.68	
BENZOATO DE SODIO	KG	0.48	
_____ <b>JEFE PRODUCCIÓN</b>		_____ <b>GERENTE</b>	
		SUMAK MIKUY	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3. 14.**  
**Pedido de Materiales**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**PEDIDO DE MATERIALES (MERMELADA DE UVILLA)**

<b>Departamento:</b> Producción		<b>Fecha de pedido:</b> 27/03/2012	
<b>Producto:</b> Mermelada Uvilla		<b>Número asignación:</b> 04	
<b>MATERIALES A SER UTILIZADOS EN:</b> La Orden de Producción No. 2 para elaborar			
<b>ARTÍCULO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>REFERENCIAS</b>
UVILLA	KG	996	
AZÚCAR	KG	1.252.78	
PECTINA	KG	1.14	
ACIDO CÍTRICO	KG	0.70	
BENZOATO DE SODIO	KG	0.49	
_____ <b>JEFE PRODUCCIÓN</b>		_____ <b>GERENTE</b>	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3. 15.**  
**Pedido de Materiales**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**PEDIDO DE MATERIALES (UVILLA DESHIDRATADA)**

<b>MATERIALES A SER UTILIZADOS EN:</b> La Orden de Producción No. 3			
<b>Departamento:</b> Producción		<b>Fecha de pedido:</b> 27/03/2012	
<b>Producto:</b> Uvilla Deshidratada		<b>Número asignación:</b> 03	
<b>ARTÍCULO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>REFERENCIAS</b>
UVILLA	KG	1000	
ACIDO CITRICO	KG	0.04	
SULFITO DE SODIO	KG	0.01	
_____ <b>JEFE PRODUCCIÓN</b>		_____ <b>GERENTE</b>	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3. 16.**  
**Pedido de Materiales**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**PEDIDO DE MATERIALES INDIRECTOS**

<b>MATERIALES A SER UTILIZADOS EN:</b> La Orden de Producción No. 1, 2, 3			
<b>Departamento:</b> Producción		<b>Fecha de pedido:</b> 27/03/2012	
		<b>Número asignación:</b> 03	
<b>ARTÍCULO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>REFERENCIAS</b>
ENVASES DE VIDRIO	U	5912	500gr
ETIQUETAS	U	5912	
CAJAS	U	246	24 unidades x caja
_____ <b>JEFE PRODUCCIÓN</b>		_____ <b>GERENTE</b>	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

iv. **Cuadro de ofertas:** En este cuadro se seleccionan proveedores, mediante el cual se calificará las ofertas de los proveedores en base al presupuesto y consideraciones técnicas.

**Cuadro # 3.17.**  
**CUADRO DE OFERTAS**  
**SUMAK MIKUY S.A.**

ORDEN DE PRODUCCIÓN: No. 1				FECHA: 29/03/2012
DESCRIPCIÓN	PROVEEDORES			OBSERVACIONES
	1	2	3	
MORA FRESCA	AGROQUIMICOS LA GRANJA	AGRICOLA LA MAGDALENA	ASOCIACIÓN SANTA ANA	ADJUDICADO AGROQUIMICOS LA GRANJA
AZÚCAR	AGROQUIMICOS LA GRANJA	AGRICOLA LA MAGDALENA	ASOCIACIÓN SANTA ANA	ADJUDICADO AGROQUIMICOS LA GRANJA
PECTINA	AGROQUIMICOS LA GRANJA	AGRICOLA LA MAGDALENA	ASOCIACIÓN SANTA ANA	ADJUDICADO AGROQUIMICOS LA GRANJA
ACIDO CITRICO	AGROQUIMICOS LA GRANJA	AGRICOLA LA MAGDALENA	ASOCIACIÓN SANTA ANA	ADJUDICADO AGROQUIMICOS LA GRANJA
BENZOATO DE SODIO	AGROQUIMICOS LA GRANJA	AGRICOLA LA MAGDALENA	ASOCIACIÓN SANTA ANA	ADJUDICADO AGROQUIMICOS LA GRANJA
ELABORADO POR: APROBADO POR:			ADJUNTO: PROFORMAS RESPECTIVAS	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

v. **Procedimiento de compra:** Se empezará por elaborar la orden de compra respectiva de acuerdo a las especificaciones de las materias primas o insumos a adquirir. La orden de compra será responsabilidad del responsable de producción con la autorización del gerente general y el área de contabilidad.

**Cuadro # 3. 18.**  
**Orden de Compra (Materia Prima Mermelada de Mora)**  
**SUMAK MIKUY S.A.**

ORDEN DE COMPRA No.33

PROVEEDOR: AGROQUÍMICOS LA GRANJA R.U.C:100100148001			DIRECCIÓN: IBARRA TELÉFONO: 958-091 FECHA: 28/03/2012	
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
MORA FRESCA	KG	960	1.40	1344.00
AZÚCAR	KG	1.207.5	0.94	1.135.05
PECTINA	KG	1.10	20.10	22.11
ACIDO CÍTRICO	KG	0.68	3.50	2.38
BENZOATO DE SODIO	KG	0.48	3.60	1.73
JEFE DE PRODUCCIÓN GERENTE			<b>SUB TOTAL</b>	2.505.27
			<b>I.V.A. 12%</b>	3.15
			<b>VALOR TOTAL</b>	2.508.42

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora



vi. **Informe de Recepción de Materiales:** El informe de recepción de materiales tanto directos como indirectos se propone en el siguiente formato. Este procedimiento tendrá que ser cumplido una vez que llegue la mercadería a la bodega. El responsable de bodega será el encargado de la verificación de las materias primas en base a la orden de compra y la factura del proveedor.

**Cuadro # 3.22**  
**FACTURA DE COMPRA (Materia Prima Mermelada de Mora)**

<b>AGROQUÍMICOS LA GRANJA</b> Venta de productos químicos y mas Dirección: Av. Pedro Moncayo 1-89 <b>Teléfono: 2958-091 FACTURA 001-001-30 RUC. 100100148001</b>				
<b>CLIENTE: SUMAK MIKUY</b>		<b>DIRECC: COTACACHI</b>		
<b>RUC: 0400568976001 TELEF: 916-013 FECHA: 29/03/2012</b>				
ARTICULO	UNIDAD	CANT	P. UNITARIO	P. TOTAL
MORA FRESCA	KG	960	1.40	1.344.00
AZÚCAR	KG	1.207.5	0.94	1.135.05
PECTINA	KG	1.10	20.10	22.11
ACIDO CÍTRICO	KG	0.68	3.50	2.38
BENZOATO DE SODIO	KG	0.48	3.60	1.73
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">           _____            RECIBÍ CONFORME         </div>			<b>SUB TOTAL</b>	2.505.27
			<b>I.V.A. 12%</b>	3.15
			<b>VALOR TOTAL</b>	2.508.42

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3.23.**  
**FACTURA DE COMPRA (Materia Prima Uvilla Deshidratada)**

<b>AGROQUÍMICOS LA GRANJA</b> Venta de productos químicos y mas Dirección: Av. Pedro Moncayo 1-89 <b>Teléfono: 2958-091 FACTURA 001-001-32 RUC. 100100148001</b>				
<b>CLIENTE: SUMAK MIKUY</b>		<b>DIRECC: COTACACHI</b>		
<b>RUC: 0400568976001</b>		<b>TELEF: 916-013 FECHA: 29/03/2012</b>		
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
UVILLA	KG	1000	1.80	1.800.00
ACIDO CÍTRICO	KG	0.04	3.50	0.14
SULFITO DE SODIO	KG	0.01	2.	0.02
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">             _____              RECIBÍ CONFORME           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">             _____              ENTREGUE CONFORME           </div> </div>			<b>SUB TOTAL</b>	1.800.16
			<b>I.V.A. 12%</b>	0.02
			<b>VALOR TOTAL</b>	1800.18

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3.24.**  
**FACTURA DE COMPRA (Materia Prima Mermelada de Uvilla)**

<b>AGROQUÍMICOS LA GRANJA</b> Venta de productos químicos y mas Dirección: Av. Pedro Moncayo 1-89 <b>Teléfono: 2958-091FACTURA 001-001-31RUC. 100100148001</b>				
<b>CLIENTE: SUMAK MIKUYDIRECC: COTACACHI</b>				
<b>RUC: 0400568976001TELEF: 916-013FECHA: 29/03/2012</b>				
ARTICULO	UNIDAD	CANT	P. UNITARIO	P. TOTAL
UVILLA	KG	996	1.80	1.792.80.
AZÚCAR	KG	1.252.78	0.94	1.177.54
PECTINA	KG	1.14	20.10	22.91
ACIDO CÍTRICO	KG	0.70	3.50	2.45
BENZOATO DE SODIO	KG	0.49	3.60	1.76
			<b>SUB TOTAL</b>	2.997.53
			<b>I.V.A. 12%</b>	3.25
			<b>VALOR TOTAL</b>	3.000.78
_____ RECIBÍ CONFORME		_____ ENTREGUE CONFORME		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3. 25.**  
**Informe de Recepción Materia Prima Directa (Mermelada de Mora)**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES**

<b>Proveedor:</b> AGROQUÍMICO LA GRANJA		<b>FacturaNo.:</b> 001-001-030		<b>Fecha:</b> 30/03/2012
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
MORA FRESCA	KG	960	1.40	1.344.00
AZÚCAR	KG	1.207.5	0.94	1.135.05
PECTINA	KG	1.10	20.10	22.11
ACIDO CÍTRICO	KG	0.68	3.50	2.38
BENZOATO DE SODIO	KG	0.48	3.60	1.73
			<b>SUB TOTAL</b>	2.505.27
			<b>I.V.A. 12%</b>	3.15
			<b>VALOR TOTAL</b>	2.508.42
_____ APROVADO POR		_____ REVISADO POR		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3. 26.**  
**Informe de Recepción Materia Prima Directa (Mermelada de Uvilla)**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES**

<b>Proveedor:</b> AGROQUÍMICOS LA GRANJA		<b>Factura No.:</b> 001-001-030		<b>Fecha:</b> 30/03/2012
ARTICULO	UNIDAD	CANT	P. UNITARIO	P. TOTAL
UVILLA	KG	996	1.80	1.792.80.
AZÚCAR	KG	1.252.78	0.94	1.177.61
PECTINA	KG	1.14	20.10	22.91
ACIDO CÍTRICO	KG	0.70	3.50	2.45
BENZOATO DE SODIO	KG	0.49	3.60	1.76
			<b>SUB TOTAL</b>	2.997.53
			<b>I.V.A. 12%</b>	3.25
			<b>VALOR TOTAL</b>	3.000.78
_____ APROBADO POR		_____ REVISADO POR		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3. 27.**  
**Informe de Recepción de Materia Prima (Uvilla Deshidratada)**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES**

<b>Proveedor:</b> AGROQUÍMICOS LA GRANJA		<b>Factura No.:</b> 001-001-030		<b>Fecha:</b> 30/03/2012	
ARTICULO	UNIDAD	CANT	P. UNITARIO	P. TOTAL	
UVILLA	KG	1000	1.80	1.800.00	
ACIDO CÍTRICO	KG	0.04	3.50	0.14	
SULFITO DE SODIO	KG	0.01	2.00	0.02	
			<b>SUB TOTAL</b>	1800,16	
			<b>I.V.A. 12%</b>	0,02	
APROBADO POR _____			<b>VALOR TOTAL</b>	1.800,18	
REVISADO POR _____					

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

vii. **Orden de Requisición de Materiales:** Se efectuará de acuerdo a las características técnicas del proceso de producción.

**Cuadro # 3. 28.**  
**Salida de Bodega Materia Prima Directa (Mermelada de Mora)**

**SALIDA DE BODEGA**

<b>Departamento:</b> Producción			<b>Solicitado por:</b> Juan Armendáriz		
<b>Fecha:</b> 02/04/2012			<b>Orden de producción No.:</b> 1		
ARTICULO	UNIDAD	CANT	P. UNITARIO	P. TOTAL	
MORA FRESCA	KG	960	1.40	1.344.00	
AZÚCAR	KG	1.207.5	0.94	1.135.05	
PECTINA	KG	1.10	20.10	22.11	
ACIDO CÍTRICO	KG	0.68	3.50	2.38	
BENZOATO DE SODIO	KG	0.48	3.60	1.73	
RECIBÍ CONFORME _____			<b>SUB TOTAL</b>	2.505.27	
ENTREGUE CONFORME _____			<b>I.V.A. 12%</b>	3.15	
			<b>VALOR TOTAL</b>	2.508.42	

**Fuente:** Investigación Directa.

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3. 29.**  
**Salida de Bodega Materia Prima Directa (Mermelada de Uvilla)**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**SALIDA DE BODEGA**

<b>Departamento:</b> de producción			<b>Solicitado por:</b> Juan Armendáriz responsable de producción		
<b>Fecha:</b> 02/04/2012			<b>Orden de producción No.:</b> 1		
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL	
UVILLA	KG	996	1.80	1.792.80.	
AZÚCAR	KG	1.252.78	0.94	1.177.61	
PECTINA	KG	1.14	20.10	22.91	
ACIDO CÍTRICO	KG	0.70	3.50	2.45	
BENZOATO DE SODIO	KG	0.49	3.60	1.76	
RECIBÍ CONFORME _____			<b>SUB TOTAL</b>	2.997,53	
ENTREGUE CONFORME _____			<b>I.V.A. 12%</b>	3,25	
			<b>VALOR TOTAL</b>	3.000.78	

**Fuente:** Investigación Directa.

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3. 30.**  
**Salida de Bodega Materia Prima Directa (Uvilla Deshidratada)**

**SUMAK MIKUY S.A.**  
**SALIDA DE BODEGA**

<b>Departamento:</b> de producción		<b>Solicitado por:</b> Juan Armendáriz responsable de producción		
<b>Fecha:</b> 02/04/2012		<b>Orden de producción No.:</b> 1		
<b>ARTICULO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>P. UNITARIO</b>	<b>P. TOTAL</b>
UVILLA	KG	1000	1.80	1.800.00
ACIDO CÍTRICO	KG	0.04	3.50	0.14
SULFITO DE SODIO	KG	0.01	2.	0.02
			<b>SUB TOTAL</b>	1.800.16
			<b>I.V.A. 12%</b>	0.02
			<b>VALOR TOTAL</b>	1.800.18

**Fuente:** Investigación Directa.

**Elaborado:** La Autora.

viii. **Manejo de Inventarios:** Para el control de inventarios de materias primas en cuanto a ingresos y egresos se efectuará por medio del kardex, de tal forma que se tenga un control en el costo de las materias primas así, como las existencias físicas existentes y el registro contable respectivo.

El método que utilizará para la valoración es el sistema promedio se escogió este sistema ya que a través de este método se establece una relación más clara entre los precios de adquisición ya q se efectúa un promedio entre los precios anteriores y actuales.

**Cuadro # 3. 31.**

**KARDEX**

**CONTROL DE EXISTENCIA**

<b>SUMAK MIKUY</b> <b>KARDEX</b> <b>CONTROL DE EXISTENCIAS</b>										
<b>Producto:</b> Mora Fresca (kg)					<b>Fecha de Recepción:</b> 01/04/2012					
<b>Código:</b> MD 1					<b>Número de Asignación:</b> No 23					
Fecha	Concepto	Entradas			Salidas			Existencias		
		Q	PU	PT	Q	PU	PT	Q	PU	PT
01/04/2012	Mora Fresca	960	1.4	1344				960	1.4	1344
02/04/2012	Mora Fresca				240	1.4	336	720	1.4	1008
09/04/2012	Mora Fresca				240	1.4	336	480	1.4	672
16/04/2012	Mora Fresca				240	1.4	336	240	1.4	336
23/04/2012	Mora Fresca				240	1.4	336	0	1.4	0
	<b>TOTAL</b>				<b>960</b>	<b>1.4</b>	<b>1344</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

ix. **Pago a Proveedores:** Con este proceso de cancelación de facturas y retención de impuestos en la fuente se concluye el ciclo de materiales.

x. **Contabilización de los Materiales:** Los registros contables o asientos contables de los movimientos serán:

**Cuadro # 3.32.**

**ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA DIRECTA Y MATERIA PRIMA INDIRECTA**

<b>SUMAK MIKUY S.A.</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
02/04/2012	-x- Materia Prima Directa MORA FRESCA AZÚCAR PECTINA ACIDO CÍTRICO BENZOATO DE SODIO IVA en compras M.P.D. Bancos <b>R/C Compra de M.P. Directa.</b>	1.344.00 1.135.05 22.11 2.38 1.73	2.505.27      3.15	       2.508.42
02/04/2012	-x- Materia Prima Directa UVILLA AZÚCAR PECTINA ACIDO CÍTRICO BENZOATO DE SODIO IVA en compras M.P.D Bancos <b>R/C Compra de M.P. Directa.</b>	1.792.80 1.177.60 22.91 2.45 1.76	2997.46      3.25	       3.000.71
02/04/2012	-x- Materia Prima Directa UVILLA ACIDO CÍTRICO SULFITO DE SODIO IVA en compras M.P.D. Bancos <b>R/C Compra de M.P. Directa.</b>	1.800.00 0.14 1.02	1.800.16     0.02	      1.800.18
02/04/2012	-x- Materia Prima Indirecta FRASCOS DE VIDRIO ETIQUETAS CAJAS IVA en compras M.D.I Bancos <b>R/C Compra de Materia Prima Indirecta.</b>	2.375.36 263.93 83.46	2.722.75    326.73	      3.049.48

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3. 33.**

**ENVÍO DE MATERIALES A INVENTARIO DE PRODUCTOS EN  
PROCESO**

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
02/04/2012	Inv. De productos en Proceso		7.309.31	
	Materia Prima Directa O. P. No 1	2.508.42		
	Materia Prima Directa O. P. No 2	3.000.71		
	Materia Prima Directa O. P. No 3	1.800.18		
	Materia Prima Directa			7.309.31
	<b>Orden de producción No. 1, No 2 y No 3</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**xi. HOJA DE COSTOS MATERIA PRIMA DIRECTA**

**Cuadro # 3.34.**

**HOJA DE COSTOS MATERIA PRIMA DIRECTA  
MERMELADA DE MORA**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 1				
<b>PRODUCTO:</b> MERMELADA DE MORA			<b>FECHA DE INICIACIÓN:</b> 02/04/2012	
<b>COSTO TOTAL:</b>			<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b> 02/04/2012	
<b>COSTO UNITARIO:</b>				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
FECHA	MATERIA PRIMA DIRECTA	C. U	CANT	TOTAL
<b>02/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77
	PECTINA	22.51	0,275	6,19
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,66
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
<b>09/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77
	PECTINA	22.51	0,275	6,19
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,66
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
<b>16/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77
	PECTINA	22.51	0,275	6,19
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,67
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
<b>23/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77
	PECTINA	22.51	0,275	6,19
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,67
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
	<b>TOTAL</b>			<b>2.508,42</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3.35.**  
**HOJA DE COSTOS MATERIA PRIMA DIRECTA**  
**MERMELADA DE UVILLA**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 2				
PRODUCTO: MERMELADA DE UVILLA			FECHA DE INICIACIÓN: 02/04/2012	
COSTO TOTAL: COSTO UNITARIO:			FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/04/2012	
MATERIA PRIMERA DIRECTA				
FECHA	MATERIA PRIMA DIRECTA	C. U	CANT	TOTAL
02/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40
	PECTINA	22.51	0,287	6,53
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,71
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
09/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40
	PECTINA	22.51	0,287	6,53
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,71
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
16/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40
	PECTINA	22.51	0,287	6,32
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,67
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
23/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40
	PECTINA	22.51	0,287	6,32
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,67
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48
	<b>Total</b>			<b>3.000.78</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3. 36.**  
**HOJA DE COSTOS MATERIALES DIRECTOS UVILLA**  
**DESHIDRATADA**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 3				
PRODUCTO: UVILLA DESHIDRATADA			COSTO TOTAL:	
FECHA DE INICIACIÓN: 02/04/2012			COSTO UNITARIO:	
FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/04/2012				
MATERIA PRIMA DIRECTA				
FECHA	MATERIA PRIMA DIRECTA	C. U	CANT	TOTAL
02/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0030	0,0056
09/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0030	0,0056
16/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0029	0,0056
23/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0029	0,0056
	<b>Total</b>			<b>1.800.18</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**b. MANO DE OBRA DIRECTA**

Para el volumen de producción que tiene programado la empresa se requiere del empleo de la siguiente mano de obra directa: 3 operarios, de los cuales se calculó el salario respectivo mensual y el costo de la mano de obra que se aplica en la orden de producción como se detalla en los siguientes cuadros:

**Cuadro # 3. 37.  
Calculo del Salario Mes**

CARGO	REMUNERACIÓN BÁSICA UNIFICAD					TOTAL
	INGRESOS	13mo SUELDO	14to SUELDO	VACACIONES	APORTE 12.15%	
OPERARIO A	292.00	24.33	24.33	12.17	35.48	388.31
OPERARIO B	292.00	24.33	24.33	12.17	35.48	388.31
OPERARIO C	292.00	24.33	24.33	12.17	35.48	388.31
<b>TOTAL</b>	<b>876.00</b>	<b>73.00</b>	<b>73.00</b>	<b>36.50</b>	<b>106.43</b>	<b>1164.93</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La autora.

En el caso de la propuesta no se realizó el cálculo de los Fondos de Reserva vasado en el Art. 196 del Código de Trabajo, en el que se establece que tienen derecho a los Fondos de Reserva todo trabajador que preste servicios por más de un año tiene derecho a que el empleador le abone una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios.

**Cuadro # 3.38.  
Calculo de Costo de la Mano de Obra**

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO HORA	No. HORAS DE RENDIMIENTO	PRECIO TOTAL
Operarios	3	2.4269375	160	388.31
<b>Total</b>				<b>388.31</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**i. Contabilización de la Mano de Obra Directa**

Para la contabilización de la mano de obra directa a la orden de producción respectiva se sustenta en las horas de rendimiento de 160 horas que son las que se requiere para la elaboración de cada orden de producción. Una vez efectuado los correspondientes asientos se trasladan los valores a la hoja de costos.

El asiento contable es el siguiente:

**Cuadro # 3. 39.**  
**CONTABILIZACIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA**

<b>DIARIO GENERAL</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>-x-</b>			
	Nómina Mano de obra directa		364,04	
	SUELDOS	273,75		
	DECIMO TERCERO	22,81		
	DECIMO CUARTO	22,81		
	VACACIONES	11,41		
	IESS 12,15	33,26		
	IESS x Pagar			58,85
	APORTE 9.35	25,59		
	APORTE 12,15	33,26		
	Beneficios Sociales x Pagar			57,03
	DECIMO TERCERO	22,81		
	DECIMO CUARTO	22,81		
	VACACIONES	11,41		
	Bancos			248,16
	<b>R/C Pago de salarios Orden de Producción No 1</b>			
	<b>-x-</b>			
	Inv. de Producción en Proceso		364,04	
	Nómina Mano de Obra Directa			364,04
	<b>R/C Productos en proceso el costo de mano de obra Orden de Producción No 1</b>			
	<b>-x-</b>			
	Nómina Mano de obra directa		364,04	
	SUELDOS	273,75		
	DECIMO TERCERO	22,81		
	DECIMO CUARTO	22,81		
	VACACIONES	11,41		
	IESS 12,15	33,26		
	IESS x Pagar			58,85
	APORTE 9.35	25,59		
	APORTE 12,15	33,26		
	Beneficios Sociales x Pagar			57,03
	DECIMO TERCERO	22,81		
	DECIMO CUARTO	22,81		
	VACACIONES	11,41		
	Bancos			248,16
	<b>R/C Pago de salarios Orden de Producción No 2</b>			
	<b>-x-</b>			
	Inv. de Producción en Proceso		364,04	
	Nómina Mano de Obra Directa			364,04
	<b>R/C Productos en proceso el costo de mano de obra Orden de Producción No 2</b>			
	<b>-x-</b>			
	Nómina Mano de obra directa		436,85	
	SUELDOS	328,50		
	DECIMO TERCERO	27,38		
	DECIMO CUARTO	27,38		
	VACACIONES	13,68		
	IESS 12,15	39,91		70,62

IESS x Pagar			
APORTE 9.35	30,71		
APORTE 12,15	39,91		68,64
Beneficios Sociales x Pagar			
DECIMO TERCERO	27,38		
DECIMO CUARTO	27,38		
VACACIONES	13,68		297,59
Bancos			
<b>R/C Pago de salarios Orden de Producción No 3</b>			
<b>-x-</b>			
Inv. de Producción en Proceso		436.85	
Nómina Mano de Obra Directa			436,85
<b>R/C Productos en proceso el costo de mano de obra</b>			
<b>Orden de Producción N 3</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.40.**  
**HOJA DE COSTOS (Mermelada de Mora)**  
**Mano de Obra Directa**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 1							
<b>PRODUCTO:</b> MERMELADA DE MORA				<b>FECHA DE INICIO:</b> 02/04/2012			
<b>COSTO TOTAL:</b>				<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b> 27/04/2012			
<b>COSTO UNITARIO:</b>							
MATERIA PRIMA DIRECTA					MANO DE OBRA DIRECTA		
FECHA	MATERIA PRIMA DIRECTA	C. U	CANT	TOTAL	TIEMPO	C/HORA.	TOTAL
<b>02/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00	37.50	2.43	91,13
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77			
	PECTINA	22.51	0,275	6,19			
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,66			
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48			
<b>09/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00	37.50	2.43	91.13
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77			
	PECTINA	22.51	0,275	6,19			
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,66			
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48			
<b>16/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00	37.50	2.43	91.13
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77			
	PECTINA	22.51	0,275	6,19			
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,67			
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,47			
<b>23/04/2012</b>	MORA	1.40	240.00	336.00	37.50	2.43	91.13
	AZÚCAR	0.94	301,88	283,77			
	PECTINA	22.51	0,275	6,19			
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17	0,67			
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,47			
	<b>Total</b>			<b>2.508,42</b>	<b>150</b>		<b>364.52</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.41.**  
**HOJA DE COSTOS (Mermelada de Uvilla)**  
**Mano de Obra Directa**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 2							
PRODUCTO: MERMELADA DE UVILLA				FECHA DE INICIACIÓN: 02/04/2012			
COSTO TOTAL:				FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/04/2012			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			
FECHA	MATERI PRIMA DIRECTA	C. U	CANT	TOTAL	TIEMPO	C/HORA.	TOTAL
02/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37,50	2,43	91,13
	AZÚCAR	0,94	313,195	294,40			
	PECTINA	22,51	0,287	6,32			
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,175	0,67			
	BENZ. DE SODIO	4,03	0,12	0,48			
09/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37,50	2,43	91,13
	AZÚCAR	0,94	313,195	294,40			
	PECTINA	22,51	0,287	6,32			
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,175	0,67			
	BENZ. DE SODIO	4,03	0,12	0,48			
16/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37,50	2,43	91,13
	AZÚCAR	0,94	313,195	294,40			
	PECTINA	22,51	0,287	6,32			
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,175	0,67			
	BENZ. DE SODIO	4,03	0,12	0,48			
23/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37,50	2,43	91,13
	AZÚCAR	0,94	313,195	294,40			
	PECTINA	22,51	0,287	6,32			
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,175	0,67			
	BENZ. DE SODIO	4,03	0,12	0,48			
	<b>Total</b>			<b>3000,78</b>	<b>150</b>		<b>364,52</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.42.**  
**HOJA DE COSTOS (Uvilla Deshidratada)**  
**Mano de Obra Directa**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 3							
PRODUCTO: UVILLA DESHIDRATADA				COSTO TOTAL:			
FECHA DE INICIACIÓN: 02/04/2012				COSTO UNITARIO:			
FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/04/2012							
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			
FECHA	MATERIALES	C. U	CANT	TOTAL	TIEMPO	C/HORA.	TOTAL
02/04/2012	UVILLA	1,80	250	450,00	45,00	2,43	109,35
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,01	0,04			
	SULF. DE SODIO	2,24	0,0030	0,0056			
09/04/2012	UVILLA	1,80	250	450,00	45,00	2,43	109,35
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,01	0,04			
	SULF. DE SODIO	2,24	0,0030	0,0056			
16/04/2012	UVILLA	1,80	250	450,00	45,00	2,43	109,35
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,01	0,04			
	SULF. DE SODIO	2,24	0,0029	0,0056			
23/04/2012	UVILLA	1,80	250	450,00	45,00	2,43	109,35
	ACIDO CÍTRICO	3,92	0,01	0,04			
	SULF. DE SODIO	2,24	0,0029	0,0056			
	<b>Total</b>			<b>1.800,18</b>	<b>180</b>		<b>437,4</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**c. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

Los costos indirectos de fabricación o producción corresponden a:

- Mano de obra indirecta, que está representada por el jefe de producción y bodeguero.
- Materiales indirectos: envases de vidrio, etiquetas y cajas, servicios básicos como: luz, agua, teléfono.
- Los costos indirectos de fabricación no efectivo son las depreciaciones de: infraestructura civil, maquinaria y equipos que forman parte del área de producción.

Estos costos se identificaron de tal manera que se contabilice en forma real y proporcional para cada orden de producción. Se aplicó los costos indirectos de fabricación en función a:

- Unidades de producción: 5.912 unidades en envases de 500gr
- Costos unitarios de materiales indirectos
- Costo unitario de mano de obra indirecta en relación a las horas realmente aplicadas a la orden de producción.
- Horas de maquina (depreciación)

A continuación se determina el respectivo tratamiento que se efectuó a los respectivos costos indirectos de producción.

**Cuadro # 3.43.  
MATERIA PRIMA INDIRECTA**

CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P, UNITARIO	P. TOTAL
ENVASES DE VIDRIO DE 500gr	U	5.912	0,45	2.660,4
ETIQUETAS	U	5912	0,05	295,6
CAJAS	U	249	0,38	93,60
<b>COSTO TOTAL MENSUAL</b>				<b>3.049,48</b>

**Fuente:** Investigación directa

**Elaboración:** La Autora

**Cuadro # 3. 44.  
MANO DE OBRA INDIRECTA**

CARGO	REMUNERACIÓN BÁSICA UNIFICADA					TOTAL
	INGRESOS	13mo SUELDO	14to SUELDO	VACACIONES	APORTE 12.15%	
JEFE DE PRODUCCION	700,00	58,33	24,33	29,17	85,05	896,88
BODEGUERO	292,00	24,33	24,33	12,17	35,48	388,31
<b>TOTAL</b>	<b>992,00</b>	<b>82,66</b>	<b>48,66</b>	<b>41,34</b>	<b>120,53</b>	<b>1285,19</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

No se calculo Fondos de Reserva de acuerdo al Art. 196 del Código de Trabajo en el que expresa que tienen derecho a los Fondos de Reserva todo trabajador que preste servicios por más de un; empleador abonará una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios.

**Cuadro # 3. 45.  
Calculo de Costo de Mano de Obra Indirecta**

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO HORA	No. HORAS	PRECIO TOTAL
JEFE DE PRODUCCIÓN	1	5,61	160	896,88
BODEGUERO	1	2,43	160	388,31
<b>Total</b>				<b>1.285,19</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3. 46.  
SERVICIOS BÁSICOS**

CONCEPTO	UNID. CONSUMO	CANT. POR MES	\$ UNIT POR MES	\$ MENSUAL
Luz	Kilowats	590	0,09	53,1
Agua	m3	150,33	0,51	76,67
Teléfono	Minutos	150	0,1	15
<b>TOTAL</b>				<b>144,77</b>

**Fuente:** Investigación directa

**Elaboración:** La Autora

**Cuadro # 3.47.  
CUADRO DE DEPREDICACIÓN**

CONCEPTO	COSTO	%	VALOR RESIDUAL 10%	DEPRECIACIÓN	
				ANUAL	MENSUAL
<b>ACTIVO</b>					
<b>1. Construcción civil</b>	30000	0.05	3000	1350	112.50
Cuarto frio	4400	0.05	440	198	16.50
<b>2. Maquinaria</b>					
Báscula	210	0.1	21	19	1.58
Lavadora de banda	1610	0.1	161	145	12.08
Despulpadora	3124	0.1	312.4	281	23.43
Pasteurizadora	3090	0.1	309	278	23.18
Tamices de malla	315	0.1	31.5	28	2.36
Empaquetadora / etiquetadora	9620	0.1	962	866	72.15
Marmita	818	0.1	81.8	74	6.14
Tanque de mezclas	472	0.1	47.2	42	3.54
Autoclave esterilizador	1510	0.1	151	136	11.33
Des aireador	1215	0.1	121.5	109	9.08
Micro filtración tangencial	2060	0.1	206	185	15.45
<b>3. Equipos</b>					
Balanza de precisión	170	0.1	17	15	1.28
PH metro	82	0.1	8.2	7	0.62
Termómetro	85	0.1	8.5	8	0.64
Refractómetro	390	0.1	39	35	2.93
Mesa de trabajo	290	0.1	29	26	2.18
Equipos de seguridad	200	0.1	20	18	1.50
<b>TOTAL DEPRECIACIÓN</b>	<b>59661.00</b>		<b>5966.10</b>	<b>3821.49</b>	<b>318.47</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.48.**  
**COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN CONSOLIDADOS**

CONCEPTO	MENSUAL
<b>EFFECTIVOS</b>	
Materia Prima Indirecta	3049,21
Mano de Obra Indirecta	1285,19
Servicios Básicos	144,77
<b>Subtotal</b>	<b>4436,17</b>
<b>NO EFFECTIVOS</b>	
Depreciación Construcción Civil	129,00
Depreciación de Maquinaria	171,22
Depreciación de Equipos	9,13
<b>Subtotal</b>	<b>318,47</b>
<b>Total</b>	<b>4797,91</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autor

**Cuadro # 3.49.**  
**CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN**

DIARIO GENERAL				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	-x-			
27/04/2012	Costos indirectos de producción		4.797,91	
	Materia Prima Indirecta	3049,48		
	Mano de Obra Indirecta	1285,19		
	Servicios Básicos	144,77		
	Depreciación Maquinaria	318,47		
	Dep. Acum. Maquinaria			318,47
	Bancos			4.479,44
	<b>R/C planilla de Mano de Obra Indirecta</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.50.**  
**CONTABILIZACIÓN A PRODUCTOS EN PROCESO DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN**

DIARIO GENERAL				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	-x-			
27/04/2012	Inventario Productos en Proceso		4.797,91	
	Materia Prima Indirecta	3049,48		
	Mano de Obra Indirecta	1285,19		
	Servicios Básicos	144,77		
	Depreciación Maquinaria	318,47		
	Costos Ind. de Producción			4.797,91
	<b>R/C O. P. No 1, No 2 Y No 3</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

- i. **Informe de costos de producción:** Una vez calculado los elementos del costo de producción: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción se trasladan a la hoja de costos de la siguiente manera.

**Cuadro # 3.51.  
COSTOS DE PRODUCCIÓN CONSOLIDADO**

<b>DETALLE</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Materiales directos (materia prima)</b>		
Orden de Producción No 1	2.508,42	7.309,38
Orden de Producción No 2	3000,78	
Orden de Producción No 3	1.800,18	
<b>Mano de obra directa</b>		1.166,44
Orden de Producción No 1	364,52	
Orden de Producción No 2	364,52	
Orden de Producción No 3	437,40	
<b>Costos indirectos de producción</b>		4.789,04
Orden de Producción No 1	1.570,12	
Orden de Producción No 2	1.607,28	
Orden de Producción No 3	1.611,64	
<b>TOTAL</b>		<b>13.264,86</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

$$CP = MD + MOD + CIP$$

$$CP = 7.309,38 + 1.166,44 + 4.797,91$$

$$CP = \$13.273,73$$

**Cuadro # 3.52.  
COSTOS DE PRODUCCIÓN**

<b>ORDEN DE PRODUCCION</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>	2508.42	3000.78	1800.18
<b>MANO DE OBRA</b>	364.52	364.52	437.4
<b>COSTOS INDIRECTOS</b>	1.570,12	1.607,28	1.611,64
<b>TOTAL</b>	4.443,06	4.972,58	3.849,22

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

**Cuadro # 3.53.  
COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIOS**

$$CPu = CP/Vp$$

	<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>CPu \$</b>
<b>MERMELADA DE MORA</b>	4.443,06	1920	2,314
<b>MERMELADA DE UVILLA</b>	4.972,58	1992	2,496
<b>UVILLADESHIDRATADA</b>	3.849,22	2000	1,924

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

\* El costos de Producción unitario por unidad de 500gr en envase de vidrio

**Cuadro # 3.54.**  
**HOJA DE COSTOS (Mermelada de Mora)**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No. :1							FECHA DE INICIACIÓN: 02/04/2012	
PRODUCTO: MERMELADA DE MORA							FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/04/2012	
COSTO TOTAL:							COSTO UNITARIO:	
MATERIALES DIRECTOS				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
FECHA	MATERIALES	CANT	TOTAL	TIEMPO	COSTO /HORA	TOTAL	CONCEPTO	COSTO
02/04/2012	MORA	1.40	240.00	37.50	2.43	91,13	MATERIALES INDIRECTOS	247,60
06/04/2012	AZÚCAR	0.94	301,88				MANO DE OBRA INDIRECTA	107.09
	PECTINA	22.51	0,275				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,17				DEPRECIACIONES	26,54
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12					
09/04/2012	MORA	187,5	159,375	37.50	2.43	91,13	MATERIALES INDIRECTOS	247,60
13/04/2012	AZÚCAR	301,87	283,7578				MANO DE OBRA INDIRECTA	107.09
	PECTA	0,275	5,5275				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	0,17	0,595				DEPRECIACIONES	26,54
	BENZOATO DE SODIO	0,12	0,432					
16/04/2012	MORA	187,5	159,375	37.50	2.43	91,13	MATERIALES INDIRECTOS	247,60
20/04/2012	AZÚCAR	301,87	283,7578				MANO DE OBRA INDIRECTA	107.09
	PECTINA	0,275	5,5275				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	0,17	0,595				DEPRECIACIONES	26,54
	BENZOATO DE SODIO	0,12	0,432					
23/04/2012	MORA	187,5	159,375	37.50	2.43	91,13	MATERIALES INDIRECTOS	247,60
27/04/2012	AZÚCAR	301,87	283,7578				MANO DE OBRA INDIRECTA	107.09
	PECTINA	0,275	5,5275				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	0,17	0,595				DEPRECIACIONES	26,54
	BENZOATO DE SODIO	0,12	0,432					
	<b>Total</b>		<b>2.508,42</b>	150		364.52		1.570,12

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.55.**  
**HOJA DE COSTOS (Mermelada de Uvilla)**

ORDEN DE PRODUCCIÓN No.: 2								FECHA DE INICIACIÓN: 02/04/2012	
PRODUCTO: MERMELADA DE UVILLA								FECHA DE FINALIZACIÓN: 27/04/2012	
COSTO TOTAL:								COSTO UNITARIO:	
MATERIALES DIRECTOS				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
FECHA	MATERIALES	C. U	CANT	TOTAL	TIEMPO	C/HORA.	TOTAL	CONCEPTO	COSTO
02/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37.5	2.43	91,13	MATERIALES INDIRECTOS	256,89
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	PECTINA	22.51	0,287	6,32				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,67				DEPRECIACIONES	25,78
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48					
09/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37.50	2.43	91.13	MATERIALES INDIRECTOS	256,89
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	PECTINA	22.51	0,287	6,32				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,67				DEPRECIACIONES	25,78
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48					
16/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37.50	2.43	91.13	MATERIALES INDIRECTOS	256,89
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	PECTINA	22.51	0,287	6,32				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,67				DEPRECIACIONES	25,78
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48					
23/04/2012	UVILLA	1,80	249,00	448,20	37.50	2.43	91.13	MATERIALES INDIRECTOS	256,89
	AZÚCAR	0.94	313,195	294,40				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	PECTINA	22.51	0,287	6,32				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0,175	0,67				DEPRECIACIONES	25,78
	BENZOATO DE SODIO	4.03	0,12	0,48					
	<b>Total</b>			3000,78	150		364.52		1.607,28

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.56.**  
**HOJA DE COSTOS (Uvilla Deshidratada)**

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN No.:</b> 3				<b>FECHA DE INICIACIÓN:</b> 02/04/2012					
<b>PRODUCTO:</b> UVILLA DESHIDRATADA				<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b> 27/04/2012					
<b>COSTO TOTAL:</b>				<b>COSTO UNITARIO:</b>					
<b>MATERIALES DIRECTOS</b>				<b>M.O.D.</b>				<b>CIF</b>	
<b>FECHA</b>	<b>MATERIALES</b>	<b>C. U</b>	<b>CANT</b>	<b>TOTAL</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>C/HORA.</b>	<b>TOTAL</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO</b>
02/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00	45.00	2.43	109,35	MATERIALES INDIRECTOS	257,98
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0030	0,0056				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
								DEPRECIACIONES	25,78
09/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00	45.00	2.43	109,35	MATERIALES INDIRECTOS	257,98
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0030	0,0056				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
								DEPRECIACIONES	25,78
16/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00	45.00	2.43	109,35	MATERIALES INDIRECTOS	257,98
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0029	0,0056				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
								DEPRECIACIONES	25,78
23/04/2012	UVILLA	1.80	250	450.00	45.00	2.43	109,35	MATERIALES INDIRECTOS	257,98
	ACIDO CÍTRICO	3.92	0.01	0,04				MANO DE OBRA INDIRECTA	107,09
	SULFITO DE SODIO	2.24	0,0029	0,0056				SERVICIOS BÁSICOS	12,06
								DEPRECIACIONES	25,78
	<b>Total</b>			<b>1.800.18</b>			437, 4		1.611,64

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.57.**  
**HOJA DE COSTOS CONSOLIDADA MERMELADA DE MORA**

EMPRESA SUMAK MIKUY HOJA DE COSTOS			
<b>Cliente:</b> Supermercado el Dorado		<b>Fecha de inicio:</b> 02/04/2012	
<b>Producto:</b> mermelada de mora en envases de vidrio de 500gr		<b>Fecha de finalización:</b> 27/04/2012	
<b>Costo total:</b>		<b>Costo de producción unitario:</b>	
Semana que termina	M.P.D.	M.O.D.	C.I.F.
02/04/2012 – 06/04/2012	627,105	91,13	392,53
09/04/2012 – 13/04/2012	627,105	91,13	392,53
16/04/2012 – 20/04/2012	627,105	91,13	392,53
23/04/2012 – 27/04/2012	627,105	91,13	392,53
Total	2508.42	364.52	1.570,12

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.58.**  
**HOJA DE COSTOS CONSOLIDADA MERMELADA DE UVILLA**

EMPRESA SUMAK MIKUY HOJA DE COSTOS			
<b>Cliente:</b> Supermercado el Dorado		<b>Fecha de inicio:</b> 02/04/2012	
<b>Producto:</b> mermelada de uvilla en envases de vidrio de 500gr		<b>Fecha de finalización:</b> 27/04/2012	
<b>Costo total:</b>		<b>Costo de producción unitario:</b>	
Semana que termina	M.P.D.	M.O.D.	C.I.F.
02/04/2012 – 06/04/2012	750,195	91,13	401,82
09/04/2012 – 13/04/2012	750,195	91,13	401,82
16/04/2012 – 20/04/2012	750,195	91,13	401,82
23/04/2012 – 27/04/2012	750,195	91,13	401,82
Total	3.000,78	364,52	1.607,28

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.59.**  
**HOJA DE COSTOS CONSOLIDADA UVILLA DESHIDRATADA**

EMPRESA SUMAK MIKUY HOJA DE COSTOS			
<b>Cliente:</b> Supermercado el Dorado		<b>Fecha de iniciación:</b> 02/04/2012	
<b>Producto:</b> uvilla deshidratada en envases de vidrio de 500gr		<b>Fecha de finalización:</b> 27/04/2012	
<b>Costo total:</b>		<b>Costo de producción unitario:</b>	
Semana que termina	M.P.D.	M.O.D.	C.I.F.
02/04/2012 – 06/04/2012	450,045	109,35	402,91
09/04/2012 – 13/04/2012	450,045	109,35	402,91
16/04/2012 – 20/04/2012	450,045	109,35	402,91
23/04/2012 – 27/04/2012	450,045	109,35	402,91
Total	1.800,18	437,4	1.611,64

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.60.**  
**CONTABILIZACIÓN CONSOLIDADA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN**

DIARIO GENERAL				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
28/04/2012	-x-			
	Costos de productos terminados		13.264,86	
	Materia Prima Directa			7.309,38
	ORDEN PRODUCCIÓN No 1	2.508,42		
	ORDEN PRODUCCIÓN No 2	3000,78		
	ORDEN PRODUCCION No 3	1.800,18		
	Mano de obra directa			1.166,44
	ORDEN PRODUCCIÓN No 1			
	ORDEN PRODUCCIÓN No 2	364,52		
	ORDEN PRODUCCION No 3	364,52		
	Costos Indirectos de Fabric.	437,40		
	ORDEN PRODUCCIÓN No 1			4.789,04
	ORDEN PRODUCCIÓN No 2	1.570,12		
	ORDEN PRODUCCION No 3	1.607,28		
	<b>R/C Orden de producción No. 1, No 2 y No 3</b>	1.611,64		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**i. Registro de Productos Terminados**

Una vez realizado el cálculo de los costos de producción y su registro en la hoja de costos respectiva se realiza el registro de productos terminados, es decir de los 5912 frascos de 500gr, que se convierten en inventario de productos terminados y se efectúa los correspondientes asientos contables.

**Cuadro # 3.61.**  
**REGISTRO DE PRODUCTOS TERMINADOS**

DIARIO GENERAL				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
28/04/2012	-x-			
	Inventario de productos terminados		13.264,86	
	Materia Prima Directa O. P. No. 1, 2, 3	7309, 38		13.264,86
	Materia de Obra Directa O. P. No. 1, 2, 3	1166,44		
	Costos Indirecta de Fab. O. P. No. 1, 2, 3	4789,09		
	Costo de producción procesada			
	<b>Orden de Producción. No. 1, 2 y No 3</b>			
	<b>Para cerrar costo de producción</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**3.8.2.2. Gastos Administrativos**

Corresponden a los salarios del gerente general y de la contadora en relación a: Costo hora de salario administrativo y horas efectivas utilizadas, para su respectivo análisis se realizó los siguientes cuadros:

**Cuadro # 3.62.**  
**SALARIOS DE PERSONAL ADMINISTRATIVO**

CARGO	REMUNERACIÓN BÁSICA UNIFICADA					TOTAL
	INGRESOS	13mo SUELDO	14to SUELDO	VACACIONES	APORTE 12.15%	
GERENTE	700.00	58.33	24.33	29.17	85.05	896.88
CONTADOR	600.00	50.00	24.33	25.00	72.90	772.23
<b>TOTAL</b>		108.33	48.67	54.17	157.95	1669.12

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

No se calculo Fondos de Reserva de acuerdo al Art. 196 del Código de Trabajo en el que expresa que tienen derecho a los Fondos de Reserva todo trabajador que preste servicios por más de un; empleador abonará una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios.

**Cuadro # 3.63.**  
**CALCULO DE SUELDOS GASTOS ADMINISTRATIVOS**

CONCEPTO	CANT.	COSTO HORA	No. HORAS	PRECIO TOTAL
GERENTE GENERAL	1	5,6055	160	896,88
CONTADORA	1	4,8264	160	772,23
<b>Total</b>				<b>1.669,12</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

**Cuadro # 3.64.**  
**CONTABILIZACIÓN SUELDOS PERSONAL ADMINISTRATIVO**

DIARIO GENERAL				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
27/04/2012	<b>-x-</b>			
	Gastos Sueldos Administrativos		1669,12	
	SUELDOS	1300		
	DECIMO TERCERO	108,33		
	DECIMO CUARTO	48,67		
	VACACIONES	54,17		
	IESS 12,15	157,95		
	IESS x Pagar			223,40
	APORTE 9.35	65,45		
	APORTE 12,15	157,95		
	Beneficios Sociales x Pagar			211,17
	DECIMO TERCERO	108,33		
	DECIMO CUARTO	48,67		
	VACACIONES	54,17		
	Bancos			1234,55
	<b>R/C Pago de salarios Orden de Producción No 1, No 2, No3</b>			

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.65.**  
**CONTABILIZACIÓN A PRODUCTOS TERMINADOS DE LOS**  
**SUELDOS DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO**

DIARIO GENERAL			
Fecha	Detalle	Debe	Haber
27/04/2012	-x- Inventario de productos terminados Salarios de personal administrativo R/C Orden de producción No. 1, No 2, No 3	1.669,12	1.669,12

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**3.8.2.3. Gastos de Comercialización**

Los gastos de comercialización que tiene la empresa corresponden a los salarios del jefe de mercadeo y de igual manera elaborando un prorateo del número de horas que aporta este departamento en la comercialización de los productos elaborados en la orden de producción No. 1. Para su cálculo se estableció:

- Salario mensual
- Costo hora
- Número de horas del proceso

**Cuadro # 3.66.**  
**SALARIOS DEL PERSONAL DE COMERCIALIZACIÓN**

CONCEPTO	SUELDO	10mo CUARTO	10mo TERCERO	VACACIONES	APORTE PATRONA L 12.15%	TOTAL SALARIO MES
JEFE DE MERCADEO	700,00	24,33	58,33	29,17	85,05	896,88
TOTAL						<b>896,88</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

No se calculo Fondos de Reserva de acuerdo al Art. 196 del Código de Trabajo en el que expresa que tienen derecho a los Fondos de Reserva todo trabajador que preste servicios por más de un; empleador abonará una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios.

**Cuadro # 3.67.**  
**CALCULO DEL GASTO DE SUELDOS DE COMERCIALIZACIÓN**

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO HORA	No. HORAS	PRECIO TOTAL
JEFE DE MERCADEO	1	5.423	160	896,88
Total				<b>896,88</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.68.**  
**CONTABILIZACIÓN DE SALARIOS DE COMERCIALIZACIÓN**

DIARIO GENERAL				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	-x-			
	Gastos Sueldos Comercialización		896,88	
	SUELDOS	700,00		
	DECIMO TERCERO	58,33		
	DECIMO CUARTO	24,33		
	VACACIONES	29,17		
	IESS 12,15	85,05		
	IESS x Pagar			
	APORTE 9.35	65,45		149,50
	APORTE 12,15	85,05		
	Beneficios Sociales x Pagar			
	DECIMO TERCERO	58,33		118,83
	DECIMO CUARTO	24,33		
	VACACIONES	29,17		
	Bancos			
	<b>R/C Pago de salarios O. P. No 1, No 2, No3</b>			628,55

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3. 69.**  
**CONTABILIZACIÓN A PRODUCTOS TERMINADOS DE SUELDOS DEL PERSONAL DE COMERCIALIZACIÓN**

DIARIO GENERAL			
Fecha	Detalle	Debe	Haber
	-x-		
27/04/2012	Inventario de productos terminados	896,88	
	Salarios de personal de comercialización		896,88
	<b>Orden de producción No. 1, No 2, No 3</b>		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**3.8.3. Costos de Operación.**

Cto. Producción + Gtos Administrativos + Gtos de Comercialización

**Cuadro # 3. 70.**  
**COSTOS DE OPERACIÓN**

AÑO	O.P.1	O.P.2	O.P.3	TOTAL
NIVEL DE OPERACIÓN				
Materiales directos	2508.42	3000.78	1800.18	7.309,38
Mano de obra directa	364.52	364.52	437.4	1.166,44
CIF	1570.12	1607,28	1611,64	4.789,04
<b>1. Costo Directos</b>	<b>4.443,06</b>	<b>4.972,58</b>	<b>3.849,22</b>	<b>13.264,89</b>
Gastos de administración	556,373	556,373	556,373	1669,12
Gastos de comercialización	298,96	298,96	298,96	896,88
<b>2. Gastos Operativos</b>	<b>855,333</b>	<b>855,333</b>	<b>855,333</b>	<b>2.566,00</b>
<b>Total Gastos Operativos y No Operativos</b>	<b>5.298,393</b>	<b>5.827,913</b>	<b>4.704,53</b>	<b>15.830,89</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

Cuadro # 3. 71.

**COSTO TOTAL (ORDEN DE PRODUCCIÓN) CT= CP + GA + GC**

ORDEN DE PRODUCCION No 1	ORDEN DE PRODUCCION No 2	ORDEN DE PRODUCCION No 3
4.443,06+556,373+298,96	4.972,58+556,373+298,96	3.849,22+556,373+298,96
<b>5.298,393</b>	<b>5.827,913</b>	<b>4.704,53</b>

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: La Autora.

Cuadro # 3. 72.

**COSTO TOTAL UNITARIO (ORDEN DE PRODUCCIÓN) CTu = CT / VP**

ORDEN DE PRODUCCION No 1	ORDEN DE PRODUCCION No 2	ORDEN DE PRODUCCION No 3
5.298,393/1920	5.827,913/1992	4.704,53/2000
<b>2,759</b>	<b>2,926</b>	<b>2,352</b>

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: La Autora.

## 3.8.4. Análisis de Costos Unitarios

Cuadro # 3.73.

**Análisis de Costos Unitarios de Mermelada de Mora**

ANÁLISIS DE COSTOS UNITARIOS				
PRODUCTO: Mermelada de Mora 500gr				
<b>A. MATERIALES DIRECTOS</b>				
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	P. TOTAL
Mora fresca	Kg	0.50	1.40	0.7000
Azúcar	Kg	0.63	0.94	0.5912
Pectina	Kg	0.00057	22.51	0.0129
Ácido Cítrico	Kg	0.00035	3.92	0.0014
Benzoato de sodio	Kg	0.00025	4.03	0.0010
<b>SUBTOTAL A.</b>				<b>1.3065</b>
<b>A MATERIALES INDIRECTOS</b>				
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNIT.	P. TOTAL
Envases de vidrio de 500gr	U	1.00	0.45	0.4500
Etiqueta	U	1.00	0.05	0.0500
Caja	U	0.04	0.38	0.0158
Luz	Kw	0.10	0.09	0.009
Agua	Cc	0.025	0.51	0.0127
Teléfono	Minutos	0.03	0.10	0.0025
<b>SUBTOTAL A'</b>				<b>0.5625</b>
<b>B. MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
CONCEPTO	UNIDAD	Num. Min	Costo/hora	P. TOTAL
Operarios	3	0.026	2.43	0.1898
<b>SUBTOTAL B</b>				<b>0.1898</b>
<b>B' MANO DE O. INDIRECTA</b>				
CONCEPTO	UNIDAD	Num Min	Costo/hora	P. TOTAL
Jefe de Producción	u	0.027	5.42	0.1463
Bodeguero	u	0.027	2.35	0.0634
<b>SUBTOTAL B'</b>				<b>0.2097</b>
<b>C. EQUIPOS</b>				
CONCEPTO	UNIDAD	Num. Horas	Costo/hora	P. TOTAL
Maquinaria en general	u	0.027	2.21	0.0597
<b>TOTAL COSTO DIRECTO (A+B+C)</b>				<b>2.3282</b>
<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS</b>				<b>0.4340</b>
<b>COSTO TOTAL</b>				<b>2.7622</b>
GERENTE				

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: La Autora.

**Cuadro # 3.74.**  
**Análisis de Costos Unitarios de Uvilla Deshidratada**

ANÁLISIS DE COSTOS UNITARIOS					
<b>PRODUCTO:</b> Uvilla deshidratada					
<b>DETALLE:</b> Uvilla deshidratada con saboragridulce en presentación de 500gr					
<b>A. MATERIALES DIRECTOS</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	
Uvilla	Kg	0.50	1.80	0.9000	
AcidoCítrico	G	0.000020	3.92	0.0001	
Sulfito de Sodio	G	0.00001	2.24	0.0000	
<b>SUBTOTAL A.</b>				<b>0.9001</b>	
<b>A' MATERIALES INDIRECTOS</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	
Envases de vidrio de 500gr	U	1.00	0.45	0.4500	
Etiqueta	U	1.00	0.05	0.0500	
Caja	U	0.04	0.38	0.0160	
Luz	Kw	0.10	0.09	0.0090	
Agua	Cc	0.025	0.51	0.0130	
Teléfono	Minutos	0.03	0.10	0.0025	
<b>SUBTOTAL A'</b>				<b>0.5404</b>	
<b>B. MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	Num. MIN	Costo/hora	PRECIO TOTAL	
Operarios	3	0.0300	2.43	0.2187	
<b>SUBTOTAL B</b>				<b>0.2187</b>	
<b>B' MANO DE OBRA INDIRECTA</b>					
Jefe de Producción	u	0.027	5.61	0.1518	
Bodeguero	u	0.027	2.43	0.0658	
<b>SUBTOTAL B'</b>				<b>0.2176</b>	
<b>C. EQUIPOS</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	Num. Horas	Costo/hora	PRECIO TOTAL	
Maquinaria en general	u	0.027	1.93	0.0523	
<b>SUBTOTAL C</b>				<b>0.0523</b>	
<b>TOTAL COSTO DIRECTO (A+B+C)</b>				<b>1.9292</b>	
<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS</b>				<b>0.4277</b>	
GERENTE				<b>COSTO TOTAL</b>	
				<b>2.3568</b>	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3. 75.**  
**Análisis de Costos Unitarios de Mermelada de Uvilla**

ANÁLISIS DE COSTOS UNITARIOS					
<b>PRODUCTO:</b> Mermelada de Uvilla					
<b>DETALLE:</b> Mermelada de uvilla con trozos de fruta. Frascos de 500gr					
<b>A. MATERIALES DIRECTOS</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	
Uvilla	Lb	0.50	1.8	0.9000	
Azúcar	Lb	0.61	0.94	0.5698	
Pectina	u	0.00055	22.51	0.0124	
ÁcidoCítrico		0.00034	3.92	0.0013	
Benzoato de Sodio		0.00024	4.03	0.0010	
<b>SUBTOTAL A.</b>				<b>1.5000</b>	
<b>A' MATERIALES INDIRECTOS</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	
Envases de vidrio de 500gr	U	1.00	0.45	0.4500	
Etiqueta	U	1.00	0.05	0.0500	
Caja	U	0.04	0.38	0.0158	
luz	Kw	0.10	0.25	0.0249	
Agua	Cc	0.025	0.30	0.0076	
Teléfono	Minutos	0.03	0.10	0.0025	
<b>SUBTOTAL A´</b>				<b>0.5484</b>	
CONCEPTO	UNIDAD	Num. Min	Costo/hora	PRECIO TOTAL	
Operarios	3	0.0251	2.43	0.1830	
<b>SUBTOTAL B</b>				<b>0.1830</b>	
<b>B' MANO DE OBRA INDIRECTA</b>					
Jefe de Producción	u	0.027	5.61	0.1518	
Bodeguero	u	0.027	2.43	0.0658	
<b>SUBTOTAL B´</b>				<b>0.2176</b>	
<b>C. EQUIPOS</b>					
CONCEPTO	UNIDAD	Num. Horas	Costo/hora	PRECIO TOTAL	
Maquinaria en general	u	0.027	1.93	0.0523	
<b>SUBTOTAL C</b>				<b>0.0523</b>	
				<b>TOTAL COSTO DIRECTO (A+B+C)</b>	
				<b>2.5013</b>	
				<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS</b>	
				<b>0.4294</b>	
<b>GERENTE</b>				<b>COSTO TOTAL</b>	
				<b>2.9307</b>	

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

### 3.8.5. Ingresos

Los ingresos que tiene la empresa como producto de cada orden de producción corresponden al precio de venta, dota a la empresa de los ingresos por ventas.

$$PV = CTu + MR\%$$

Donde:

PV = precio de venta por unidad

CTu= costo total unitario

MR= margen de rentabilidad

**Mermelada de mora**  
 PV = 2,76 + 20%  
 PV =3,31

**Mermelada de uvilla**  
 PV =2,93 + 20%  
 PV =3,52

**Uvilla deshidratada**  
 PV = 2,35 + 20%  
 PV =2,82

**Cuadro # 3.76.**  
**Ingresos**

Producto	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Precio total
MERMELADA DE MORA DE 500GR	U	1920	3,31	6.355,2
MERMELADA DE UVILLA DE 500GR	U	1992	3,52	7.011,84
UVILLA DESHIDRATADA DE 500GR	U	2000	2,82	5.640,00
<b>TOTAL</b>				<b>19.007,04</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3.77.**  
**CONTABILIZACIÓN DE VENTAS**

DIARIO GENERAL			
Fecha	Detalle	Debe	haber
30/04/2012	Bancos Ventas	19.007,04	19.007,04
	<b>Orden de producción No. 1, No. 2 y No. 3</b>		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

**Cuadro # 3. 78.**  
**CONTABILIZACIÓN DEL COSTO DE VENTAS**

DIARIO GENERAL			
Fecha	Detalle	Debe	Haber
30/04/2012	Costo de ventas Inventario de productos terminados	13.264,89	13.264,89
	<b>Orden de producción No. 1, No 2, No3</b>		

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

### 3.8.6. Estados Financieros

Los estados financieros se estructuraron con la finalidad de obtener informes de la orden de producción No. 1, No. 2, No. 3, es decir del período contable correspondiente.

De esta manera se proporcionará información sobre la situación económica y financiera de la microempresa y establecer una gerencia de costos apropiada y pertinente así, como cumplir con las disposiciones de ley de las empresas que tienen que llevar contabilidad.

Los estados financieros estructurados son los siguientes:

- Estado de costo de productos vendidos
- Estado de pérdidas y ganancias de la orden de producción
- Estado de pérdidas y ganancias anual
- Balance general

**3.8.6.1. Estado de Costo (de Producción) de Productos Elaborados:** Se expresa el comportamiento de los costos específicamente de producción, se determinan los inventarios iniciales y finales de productos en proceso y productos terminados, para determinar de una manera lógica el costo de productos terminados y vendidos.

**Cuadro # 3.79.**  
**ESTADO DE COSTO (DE PRODUCCIÓN) DE PRODUCTOS ELABORADOS**

CONCEPTO	1
Materiales directos	7.309,38
Mano de obra directa	1.166,44
Costos indirectos de producción	4.789,04
<b>Costos de producción</b>	<b>13.264,89</b>
+ Inventario de productos en proceso (02/04/2012)	0,00
<b>Costo de productos en proceso</b>	<b>13.264,89</b>
-Inventario de productos en proceso (27/04/2012)	0,00
<b>Costo de productos terminados</b>	<b>13.264,89</b>
+ Inventario de productos terminados (02/04/2012)	0,00
<b>Costo de productos disponibles para la venta</b>	<b>13.264,89</b>
- Inventario de productos terminados (27/04/2012)	0,00
<b>Costo de productos vendidos</b>	<b>13.264,89</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora.

### 3.8.6.2. Estado de Pérdidas y Ganancias

Se establecen los ingresos totales de las órdenes de producción en términos de ingresos por ventas y los costos y gastos relacionados con la producción de 5.912 unidades; estableciéndose las utilidades respectivas.

**Cuadro # 3.80.**  
**ESTADO DE RESULTADOS**  
**DEL 1 DE ENERO AL 31 DE ENERO DEL 2012**

CONCEPTO	1
Ingreso por ventas	19.007,04
Menos costo de Producción	13.264,89
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>5.742,15</b>
Menos Gastos de Administración	1669,12
Gastos de comercialización	896,88
<b>Utilidad Antes de Participación</b>	<b>3.176,15</b>
15% Participación de Utilidades	476,42
<b>Utilidad Antes de Impuesto a la Renta</b>	<b>2.699,73</b>
Impuesto a la Renta 23%	620,94
<b>Utilidad Neta</b>	<b>2.078,79</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora.

**Cuadro # 3.81.**  
**ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS**  
**DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012**

CONCEPTO	1
Ingreso por ventas	228.084,48
Menos costo de producción	159.178,68
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>68.905,80</b>
Menos Gastos de Administración	20.029,44
Gastos de comercialización	10.762,56
Gastos Pre operativos	2.000,00
<b>Utilidad Antes de Participación</b>	<b>36.113,8</b>
15% Participación de Utilidades	5.417,07
<b>Utilidad Antes de Impuesto a la Renta</b>	<b>30.696,73</b>
Impuesto a la Renta 23%	7.060,24
<b>Utilidad Neta</b>	<b>23.636,49</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora.

### 3.8.6.3. Balance General

Representa la situación financiera de la empresa al final del periodo contable.

**Cuadro # 3.82.**  
**BALANCE SITUACIÓN FINANCIERA**

DETALLE	INICIAL	1
<b>NIVEL DE OPERACIÓN</b>		
<b>ACTIVOS</b>		
<b>A. CORRIENTE</b>		
Caja		3.112.65
Bancos	5.429.66	15.196.98
Cuentas por Cobrar		452.47
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>5.429.66</b>	<b>18.762,10</b>
<b>A. FIJOS</b>		
Construcción civil	34.400	33.125
Maquinaria	24.044	21.639.6
Equipo	1.217	109.53
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>59.661</b>	<b>54.874.13</b>
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>65.090.66</b>	<b>54.874.13</b>
<b>PASIVOS</b>		
<b>P. CORRIENTE</b>		
Cuentas por Pagar	0.00	251.82
<b>Pasivo a Largo Plazo</b>		
Préstamo	0.00	0.00
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0.00</b>	<b>251.82</b>
<b>PATRIMONIO</b>		
Capital Social	65.090.66	41.785.56
Utilidad	0,00	22.297,5
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>65.090.66</b>	<b>54.622.31</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>65.090.66</b>	<b>54.874.13</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado:** La Autora

De acuerdo a la NIC 38, los Gastos de Constitución no se consideran como un Activo Diferido

**3.8.6.4. Punto de Equilibrio:** En base a las órdenes de producción y su proyección anual se consideró los presupuestos de ingresos por ventas y los egresos correspondientes a los costos variables y fijos.

Se estableció el punto de equilibrio aplicando las fórmulas que a continuación se detalla.

$$PE_s = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{V}}$$

CF = Costos Fijos  
CV = Costos Variable  
V= Ventas

PE = Punto de equilibrio \$

$$PE_{up} = \frac{PE}{Pu}$$

Pu = Precio unitario de venta  
(envase de 500gr)

PEup= Punto de equilibrio en unidades de producción.

**Cuadro # 3.83.  
PUNTO DE EQUILIBRIO**

CONCEPTO			
	Mermelada de mora	Mermelada de uvilla	Uvilla deshidratada
Ingreso por ventas	6.355,20	7.011,84	5.640,00
Costos Totales	5.298,39	5.827,91	4.704,53
Costos Variable	4.443,06	4.972,58	3.849,22
Costos fijos	855,33	855,33	855,33
<b>Punto de equilibrio \$</b>	<b>2.842,78</b>	<b>2.940,99</b>	<b>2.693,83</b>
Miles de unidades			
Precio de venta unitario	3,31	3,52	2,82
Punto de Equilibrio	859 unidades	836 unidades	256 unidades

**Fuente:** Investigación Directa.

**Elaborado por:** La Autora

El punto de equilibrio desde el punto de vista de costos se conoce como análisis de costo- volumen- utilidad y de contribución, que tiene como finalidad determinar el margen de contribución y evaluar los efectos sobre las utilidades de: los cambios en el volumen de producción y consecuentemente en las ventas, los precios de venta, los costos variables, los costos fijos.

Se enfoca en el margen de contribución, que es el ingreso por ventas menos los costos variables totales, este enfoque aportara al análisis financiero del sistema decostos y será prácticamente útil para los propósitos de planificación de los costos variables y fijos.

**Cuadro # 3. 84.  
ESTADO DE RESULTADOS BAJO EL ENFOQUE DEL MARGEN DE  
CONTRIBUCIÓN**

<b>INGRESOS POR VENTAS</b>	19.007,04
<b>MENOS COSTOS VARIABLES</b>	13.624,89
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	5.328,15
<b>MENOS COSTOS FIJOS</b>	2.566,00
<b>UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN E IMPUESTOS</b>	2.816,15

**Fuente:** Investigación Directa.

**Elaborado por:** La Autora

El análisis de costo-volumen- utilidad comprende tanto el análisis del margen de contribución como el de equilibrio

## CAPÍTULO IV

### 4. IMPACTOS DE LA PROPUESTA.

El diseño del sistema de costos por órdenes de producción tiene impactos altamente significativos si se considera que es una herramienta para la planificación y control integral de los costos y gastos. Para medir los impactos de la propuesta se estableció los siguientes parámetros:

**Cuadro # 4.85.  
VALORACIÓN CUALITATIVA**

PARÁMETROS	INDICADOR	CALIFICACIÓN
MAGNITUD (Intensidad)	Muy alto	5
	Alto	4
	Medio	3
	Bajo	2
	Muy bajo	1
	Indiferente	0

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

#### 4.1. Impacto Empresarial

Los indicadores de este impacto son fundamentales ya que un sistema de costos es una herramienta para establecer estrategias a nivel funcional que tienen como finalidad fortalecer la cadena de valor en una organización.

**Cuadro # 4. 86.  
MATRIZ DE IMPACTO EMPRESARIAL**

Indicadores	1	2	3	4	5
Mejoramiento de procesos				x	
Actividades sistémicas				x	
Uso adecuado de maquinaria y equipo				x	
Capacidad del talento humano				x	
Administración de materiales				x	
Investigación desarrollo					x
Desarrollo organizacional				x	
Eficacia y eficiencia					x
Cultura empresarial					x
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>15</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaborado por:** La Autora

El valor cuantitativo de este impacto es de 4.33 que significa impacto positivo “Alto”. Este impacto es beneficioso ya que a través del sistema de

contabilidad de costos la empresa podrá establecer un mejoramiento continuo en su proceso de producción, estructurando en forma sistémica las actividades, fortaleciendo las capacidades del talento humano en el área operativa y administrativa, de tal forma que se administre en forma óptima los recursos institucionales.

#### 4.2. Impacto Organizacional

El impacto organizacional que generalmente aporta un sistema de contabilidad de costos se fundamenta en los procesos y procedimientos contables, económicos y financieros que estructura el sistema, con la finalidad de registrar en forma cronológica las transacciones económicas – financieras de las órdenes de producción que realiza la empresa e informar sobre la situación financiera y de resultados en una fecha determinada a la gerencia.

**Cuadro # 4. 87.  
MATRIZ DE IMPACTO ORGANIZACIONAL**

<b>Indicadores</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Trabajo en equipo					X
Procesos y funciones adecuadas				x	
Gestión administrativa				x	
Auditorias en general				x	
Comunicación optima					X
Reportes financieros				x	
Toma de decisiones				x	
Control integral				x	
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>10</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaboración:** La Autora

Evaluando los indicadores de la matriz se obtiene una calificación cuantitativa de 4.25 que significa impacto positivo “Alto. Los indicadores medidos en la matriz tienen como finalidad el fortalecimiento y mejoramiento en general de la organización en términos de una mayor efectividad en el manejo de costos por órdenes de producción.

#### 4.3. Impacto Económico

El impacto económico del sistema de contabilidad de costos en la empresa se caracteriza principalmente a la orientación de mejorar los procesos de

producción con la finalidad de minimizar los costos y gastos, canalizar índices de productividad y competitividad de operaciones, lo que originará mejores niveles de rentabilidad de la empresa.

**Cuadro # 4.88.**  
**MATRIZ DE IMPACTO ECONÓMICO**

<b>Indicadores</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Mejoras en el proceso productivo y de comercialización de los productos que elabora la empresa.				X	
Minimizar los costos de producción y gastos en los procesos de elaboración de los productos.					x
Optimización de los recursos de la empresa.				X	
Productividad y competitividad					x
Mejora en los ingresos de la empresa				X	
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>10</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaboración:** La Autora

La calificación cuantitativa de este impacto es de 4.4 que significa un impacto positivo “Alto”.

#### **4.4. Impacto Social – Cultural.**

Este impacto tiene características de enfoque estratégico ya que tiene como visión el mejoramiento de la industrialización de los productos que se elaboran, de esta forma se da valor agregado a productos no tradicionales de comercialización en derivados que tienen óptima preferencia en el mercado. Este argumenta una interrelación con el mejoramiento de la calidad de vida de los pequeños agricultores que forman parte del grupo de proveedores de estas materias primas a la empresa.

**Cuadro # 4. 89.**  
**MATRIZ DE IMPACTO SOCIAL - CULTURAL**

<b>Indicadores</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Mejoramiento de la industrialización de productos andinos.				x	
Valor agregado a productos no tradicionales.					x
Mejorar la calidad de vida de los pequeños agricultores de uvilla, mora, ají y zambo.				x	
Fortalecimiento de la cultura micro empresarial.					x
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>8</b>	<b>10</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaboración:** La Autora

La calificación cuantitativa de este impacto es de 4.5 que significa impacto positivo “alto”.

#### 4.5. Impacto Educativo

El impacto educativo se relaciona con el talento humano de la empresa, la apertura a nuevos conocimientos técnicos respecto al manejo del sistema de costos por órdenes de producción, conllevando como un proceso formativo de aprendizaje continuo para el talento humano que tiene incidencia directa en el manejo del sistema, lo que establecerá mejores desempeños en la gestión de costos que serán el pilar fundamental de enfoques de mejoramiento continuo.

**Cuadro # 4. 90.  
MATRIZ DE IMPACTO EDUCATIVO**

<b>Indicadores</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Metodología del sistema de costos por órdenes de producción.			x		
Proceso formativo de aprendizaje				x	
Desempeño del talento humano			x		
Aplicación de gestión de costos				x	
Mejoramiento de las competencias del talento humano.				x	
Mejoramiento de la conducta en el manejo de costos					x
Creatividad técnica				x	
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>5</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaboración:** La Autora

El impacto empresarial es de 4.42 puntos que equivalen a impacto positivo alto.

**Cuadro # 4.91.  
MATRIZ GENERAL**

<b>NIVEL DE IMPACTO</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Empresarial				x	
Organizacional				x	
Económico				x	
Social - Cultural				x	
Educativo				x	
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>20</b>	<b>0</b>

**Fuente:** Investigación Directa

**Elaboración:** La Autora

Nivel de impacto del proyecto =  $20 / 5 = 4$  impacto positivo alto.

Al medir los impactos positivos que genera el proyecto con la matriz general, se establece que el sistema de contabilidad de costos generará en la microempresa SUMAK MIKUY un impacto positivo alto, por lo que se sustenta la elaboración de la propuesta desde este punto de vista.

## CONCLUSIONES

- Del diagnóstico situacional de la empresa SUMAK MIKUY se establece que no dispone un sistema de contabilidad de costos acorde a sus procesos de producción y características de la organización, lo que determina dificultades en determinar los costos reales de producción específicamente y establecer precios competitivos de los productos que elabora.
- La falta de un sistema de costos en esta organización dificulta una planificación y control integral de utilidades o actividad presupuestaria que permita tener metas de rentabilidad más significativa y obtener eficacia y eficiencia en los procesos operativos en término de logro de metas.
- El sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción se debe considerar como un sistema adaptado a la situación organizativa y económica de la empresa, con la finalidad de fundamentar en forma técnica los costos de producción, administración y comercialización permitiendo los costos y precios finales de los productos que elabora la empresa en este caso específico de la mermelada de mora.
- Mediante el sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción, permitirá una planificación integral de cada orden de producción efectuadas en un periodo de tiempo o periodo contable; configurando estados financieros que reflejen los resultados significativos, para la toma de decisiones económicas financieras de la empresa.
- Del análisis de impactos positivos del sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción se visualiza indicadores desde el punto de vista: empresarial, organizacional, social cultural, económico, educativo con calificación promedio alto, lo que ofrece sustentabilidad a la propuesta.

## RECOMENDACIONES

- Aplicar los cruces estratégicos estructurados en el diagnóstico situacional, con la finalidad de potencializar las fortalezas que tiene la organización, aprovechar las oportunidades de mercado que tienen los productos que elabora especialmente en el mercado nacional o exterior a través de productos con precios competitivos.
- El término descriptivo planificación y control de utilidades debe considerarse como un contexto de dirección gerencial con un enfoque sistémico y formalizado para el desempeño del sistema de costos por órdenes de producción articulado a las funciones de producir y administrar – comercializar los productos que actualmente elabora la empresa.
- El sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción permitirá un mejoramiento en la planeación de los flujos de entrada (elementos del costo) esenciales y salida de productos (mermelada de mora) así, como manipular en forma ordenada y sistémica los registros y documentación contable.
- Para el logro de los objetivos y metas de la organización a corto, mediano y largo plazo las decisiones de la gerencia deben enfocarse en los resultados del sistema de costos, para una administración eficaz y eficiente y así manipular las variables controladas pertinentes así, como las variables no controlables que puedan influir en el éxito operacional de la organización.
- Los factores internos y externos que tiene como visión de impactos positivos la propuesta son incentivos para sustentar la estructura de la misma fundamentada en las probabilidades de mejoramiento socio – cultural, económico, educativo para los actores directos e indirectos de la empresa SUMAK MIKUY.

## BIBLIOGRAFÍA

- BRAVO, Mercedes, 2009. **Contabilidad General**. Séptima edición. Editorial Nuevo Día. Quito Ecuador.
- CANTOS, Enriqueta (s.f.). **Diseño y Gestión de Microempresas**. S.I – CODEU.
- CHILQUINGA, Jaramillo, 2007. **Costos por órdenes de producción**. Quito. Offset El Cardón.
- GÓMEZ, Oscar, 2005. **Contabilidad de Costos**. McGRAW – HILL, 5ª Edición, México DF.
- GORDON, P., HILTON, R.W, & WELSCH, G., 2008. **Planificación y Control de Utilidades**. Maureen Wilson. México.
- HARGADON. B. (2005). **Contabilidad de Costos**. Editorial Norma .
- JÁCOME, Walter, 2005. **Bases teóricas y Prácticas para el Diseño y Evaluación de Proyectos Productivos y de Inversión**. Ibarra – Ecuador.
- MYPYMES. (25 de Enero de 2010). Recuperado el 24 de Diciembre de 2011, de [www.pequeñasempresas.com](http://www.pequeñasempresas.com)
- Ley de Compañías, (2008). Quito
- ORTÍZ, Alberto, 2005. **Gerencia Financiera un Enfoque Estratégico**. Bogotá - Colombia: Mc GrawHill.
- REYES, Ernesto; **Contabilidad de Costos**; Editorial Limusa, 4ª Edición, México D.F, 2006.
- ROJAS Medina, R. A., 2007. **Sistema de Costos un proceso para su implementación**. Colombia. Centro de Publicaciones.
- ZAPATA Sánchez, P. 2005. **Contabilidad General**. Adv. S.A.

# ANEXOS

**ANEXO 1**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA**

**FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE Y  
CONTADORA DE LA MICROEMPRESA SUMAK MIKUY**

**Objetivo:** Determinar la estructura organizativa, funcional que tiene la empresa, identificar los controles básicos para las cuentas contables que actualmente aplica o no aplica, establecer los sistemas de producción y su relación de costos y el grado de aceptación del sistema de contabilidad de costos para la microempresa

**1. ¿La empresa dispone de una política de costos (control de costos)?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**2. ¿Dispone la empresa de una persona o área especializada en la planeación de costos?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**3. ¿Efectúan algún tipo de registro que determinen los costos de los productos que se elaboran)?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**4. ¿Considera importante que la empresa disponga de un sistema de costos?**

Muy importante ( )

Importante ( )

Poco importante ( )

**5. ¿La gerencia actualmente recibe reportes financieros?**

Si ( )

No ( )

A veces ( )

**6. ¿Se registran los gastos incurridos de materia prima, mano de obra, procesos de producción de los productos que elabora la empresa?**

Materia prima ( )

Mano de obra directa ( )

Costos de producción ( )

**7. ¿Se dispone actualmente de los costos que se incurren por cada producto que elabora la empresa?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**8. La empresa dispone de algún tipo de registro como:**

Orden de producción ( )

Hoja de costos ( )

**9. ¿De qué forma realiza los registros?**

Hoja de Excel ( )

Hoja pre-impresa ( )

Cuaderno ( )

Otros.....  
.....

**10. ¿Se han identificado los costos de los subprocesos del proceso de producción?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**11. ¿Se dispone de costos referenciales o estándar de los productos que elabora la empresa?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**12. Para determinar el precio de venta de los productos se hace en base a:**

Experiencia ( )

Aproximaciones ( )

Otros.....  
.....

**13. ¿La empresa dispone de algún sistema de inventarios?**

Si ( )

No ( )

Porque.....  
.....

**GRACIAS**