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

TRABAJO DE GRADO

TEMA:

"SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS HERMANOS HERNANDEZ "INPROLAC´H" DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI"

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA - CPA.

AUTORA: CASTRO H. Betty M.

DIRECTORA: ESTÉVEZ Myrian. Dra.

IBARRA ENERO 2013

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto de tesis se desarrolla en la Industria de Productos Lácteos Hermanos Hernández “INPROLAC´H”, ubicada en la Provincia del Carchi en la Parroquia de Santa Martha de Cuba su actividad es la producción de quesos entre estos, el queso prensado con sal, amasado con sal y cuajada sin sal, la Industria empieza sus actividades hace 8 años con herramientas manuales y con la producción única de queso amasado, con el paso del tiempo fue adquiriendo las herramientas adecuadas que necesitaba para producción de otros quesos.

La Industria más tarde se convierte en artesanal ya que es de tipo familiar y su propietario obtiene la certificación de artesano calificado con lo cual tiene algunos beneficios.

El problema de la Industria radica en que no cuenta con la información contable de los costos incurridos en la producción de quesos, de igual manera no tiene un registro diario de las compras o ventas que se realizan, esto ha provocado el desconocimiento de su situación, es decir no conocen si existe ganancia o pérdida en cada período.

Con la finalidad de remediar estos inconvenientes se diseñarán y se implantará un Sistema de Contabilidad de Costos que se encargará de proporcionar la información necesaria para conocer el estado de la Industria y poder tomar decisiones de acuerdo a los resultados.

La situación de la Industria:

1. No se registra la compra de materiales.
2. No se registra la venta de productos.
3. No existe un registro de los materiales que se utilizan en la producción.

4. El precio de venta de los productos se establece de forma empírica y de acuerdo a la competencia.
5. No se conoce si existe utilidad o pérdida.

Con la finalidad de disminuir estas debilidades se diseñará e implantará un sistema de contabilidad de costos para el manejo financiero de la Industria.

La persona encargada de ingresar la información al sistema sobre las actividades diarias que se presentan en la Industria podrá entregar los reportes a sus propietarios, el estado de resultados, balance general, estado de costos y conocer la situación de la Industria para tomar decisiones oportunas.

El objetivo principal de este proyecto de tesis es ser una herramienta de apoyo para el manejo de la Industria en su administración y contablemente con la finalidad de organizar controlar los recursos económicos-financieros y humanos.

EXECUTIVE SUMMARY

The thesis project is developed in the Dairy Industry Hermanos Hernández "INPROLAC'H", located in the province of Carchi in the Parish of St. Martha of Cuba its activity is the production of cheese between them, pressed cheese with salt, kneaded with salt and unsalted curd, Industry begins activity eight years ago with hand tools and the production of cheese only amassed, over time acquired the right tools needed for production of other cheeses.

Industry later becomes craft as are family and the owner gets the certification of skilled craftsman thus have benefits.

The problem is that the industry does not have the accounting of costs incurred in the production of cheese, not just as a daily record of the purchases or sales made, this has led to ignorance of their situation, is not known whether there is profit or loss in each period.

In order to overcome these drawbacks will design and implement a Cost Accounting System that will provide the information necessary to know the state of the industry and make decisions based on the results.

The State of the Industry:

1. No records the purchase of materials.
2. No records the sale of products.
3. There is no record of the materials used in production.
4. The selling price of the products is determined empirically and according to competition.
5. It is not known whether there is profit or loss.

In order to reduce these weaknesses will design and implement a cost accounting system for financial management Industry.

The person responsible for entering information into the system on daily activities that occur in the industry to deliver the reports to its owners, the income statement, balance sheet, statement of costs and the location of the industry to make timely decisions.

The main objective of this thesis is to be a support tool for the management of the industry in its administration and accounting in order to organize control economic resources-financial and human.

AUTORÍA

Yo, Betty Castro portadora de la cédula de identidad Nro:100301774-7, declaro bajo juramento que el presente Trabajo de Grado “SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁTEOS HERMANOS HERNÁNDEZ INPROLAC´H DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI”, es de mi autoría y los resultados de la investigación son de mi exclusiva responsabilidad, además que no ha sido presentado previamente para ningún grado ni calificación profesional y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Betty Castro

CI: 100301774-4

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Directora de Trabajo de Grado presentado por la egresada, Betty Castro, para optar por el Título con el tema “SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁTEOS HERMANOS HERNÁNDEZ INPROLAC´H DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI”, considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 22 días del mes de Febrero 2013.

Dra. Myrian Estévez

DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO

A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, Betty Castro, con cédula de identidad Nro.: 100301774-4, 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 GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁTEOS HERMANOS HERNÁNDEZ INPROLAC´H DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI", que ha sido desarrollado para optar por el Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Betty Castro

100301774-4

Ibarra, a los 22 días del mes de Febrero de 2013

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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.

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100301774-4
APELLIDOS Y NOMBRES:	Castro Hernández Betty Margoth
DIRECCIÓN:	Alfredo Gómez Jaime 6-145 y Luis Felipe Borja
EMAIL:	bemati_mat@yahoo.es

TELÉFONO FIJO:	2957739	**TELÉFONO MOVIL:**	0980796445

DATOS DE LA OBRA	
TITULO:	"SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁTEOS HERMANOS HERNÁNDEZ INPROLAC´H DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI"
AUTORA:	Betty Margoth Castro Hernández
FECHA:	2013-02-22
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	☐ **PREGRADO** ☐ **POSGRADO**
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
ASESOR/DIRECTOR:	Dra. Myrian Estévez

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Betty Castro con cédula de identidad Nro. 100301774-4 en calidad de autora y titular 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 144

3. **CONSTANCIAS**

La autora manifiesta 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 es titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra a los 22 días del mes de Febrero de 2013

LA AUTORA:	**ACEPTACIÓN:**
(Firma)……..	(Firma)…….
Nombre:……..	Nombre……..
C.C: 100301774-4	Cargo: JEFE DE BIBLIOTECA

Facultado por resolución de Consejo Universitario……..

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a Dios quien me acompaña siempre, ha estado conmigo en todo momento y en todo lugar dándome la fortaleza y la sabiduría para continuar, saber enfrentar los obstáculos en mi camino y a no darme por vencida en situaciones adversas.

A mi Madre que con su gran ejemplo de lucha incesante, gracias a su apoyo, amor y consejos sabios a logrado formar en mi una persona honrada, con valores, principios y dispuesta a cumplir con mis sueños.

A mi hermana por estar siempre presente en todo momento apoyándome y acompañándome en mi realización personal y profesional, a mi precioso sobrino Mateo que se ha convertido en mi más grande inspiración para seguir esforzándome y alcanzar mis metas.

"El ser humano posee una inteligencia infinita, se caracteriza por ser el único que decide alcanzar lo que desea para su vida".

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo se lo agradezco a Dios por guiarme siempre y bendecirme, por hacer posible la culminación de mis estudios.

A la Universidad Técnica del Norte por darme la oportunidad de estudiar y ser un profesional.

A mi asesora de tesis la Dra. Myrian Estévez por compartir sus conocimientos y experiencia, por brindarme su paciencia para lograr terminar mis estudios con éxito.

También agradezco a todos mis profesores que día a día me brindaron sus enseñanzas y aportaron de forma directa para mi formación profesional.

Un agradecimiento a mis compañeros de lucha en las aulas de clase que con su apoyo incondicional, todos estamos logrando cumplir nuestros sueños, especialmente: Alicia Huera, Jaqueline Suárez, Paola Quinteros.

A todos ellos muchas gracias porque han formado parte de mi vida en momentos buenos y malos, y han colaborado de alguna manera a mi logro profesional.

Muchas Gracias

PRESENTACIÓN

El presente proyecto de investigación, está diseñado con la finalidad de desarrollar un sistema de contabilidad general y de costos para implementar en la Industria de Productos Lácteos Hermanos Hernández Inprolac´h de la parroquia de Santa Martha de Cuba Provincia del Carchi, el mismo que permita conocer la situación económica de la Industria por lo que la realización del proyecto es favorable.

El primer capítulo se desarrolla un diagnóstico situacional con el cual se conoce la producción, los aspectos positivos y negativos que ayudan a determinar la problemática sus causas y consecuencias para plantear una solución.

En el segundo capítulo se despliega el marco teórico, para el cual se toma en cuenta las diferentes fuentes de información como son libros, revistas, internet.

El tercer capítulo contiene el diseño de la propuesta de la creación e implementación del sistema en la Industria para obtener resultados reales de la situación actual de la Industria y poder tomar decisiones apropiadas.

En el último capítulo se determina los posibles impactos que se generarán con la aplicación del sistema como son, tecnológico, económico, social, educativo.

Por último se determina las conclusiones y recomendaciones de la investigación realizada.

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO II

BASES TEÓRICO CIENTÍFICAS

CAPÍTULO III

DISEÑO DE LA PROPUESTA

CAPÍTULO IV

IMPACTOS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

ÍNDICE DE CUADROS

CAPÍTULO I
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.

ANTECEDENTES

La Parroquia de Santa Martha de Cuba, situada en la región Sierra, provincia del Carchi, desde hace varios años atrás se ha convertido en una importante zona de producción de leche, lo cual a incentivado la producción de quesos de una forma manual, y luego de una forma más técnica llegando a crear así una industria que transforma la leche en quesos, la industria es de tipo artesanal y debido a ello también tiene algunos beneficios.

Con la producción industrial de quesos se han formado pequeñas empresas que en algún momento pueden convertirse en grandes industrias que contribuirán con el desarrollo de la economía del sector y creación de fuentes de trabajo para las familias de la parroquia.

La problemática de la Industria radica en la falta de un sistema contable adecuado que permita conocer resultados verídicos de su situación, se carece de un registro diario de movimientos existentes, y procedimientos para determinar el costo de cada producto, es por ello la necesidad de implementar un sistema eficiente que permita cubrir las necesidades de información oportuna que brinde confiabilidad para la toma de decisiones y realizar correctivos.

Para la realización del diagnóstico situacional se aplicará la matriz FODA, que consiste en hacer un análisis interno y externo de la Industria, se obtendrá los parámetros necesarios para buscar las mejores estrategias de solución del problema.

JUSTIFICACIÓN

Con éste trabajo se pretende tener una orientación práctica que facilite la aplicación a la realidad.
El proyecto tiene la finalidad de implantar un Sistema de Contabilidad General y de Costos que sirva como herramienta y que proporcione al productor la posibilidad de controlar sus costos y gastos, conocer una aproximación de la utilidad que se ha obtenido y así poder analizar futuras reinversiones.

La importancia de éste proyecto radica en llevar un registro contable de los hechos que se generan a diario y una contabilidad de costos, para de allí determinar lo incurrido en la producción y la cantidad de materia prima necesaria evitando así su desperdicio, para finalmente establecer un precio justo a cada producto con un porcentaje de ganancia que permitirá competir en el mercado.

La implantación del sistema de contabilidad general y de costos será de gran beneficio para la empresa y para todo aquel que la integre, logrando tomar decisiones preventivas y correctivas de acuerdo a los resultados.
Con el desarrollo de éste proyecto también se beneficiará la comunidad ya que son los pequeños proveedores del principal recurso necesario para la producción, la leche, y a la vez los consumidores del producto ya terminado, el queso.

Solucionado este problema se obtendrá resultados positivos, se establecerá la situación económica en que se encuentra la industria, se podría ampliar el espacio para la producción, generar fuentes de trabajo, obtener nueva maquinaria y un desarrollo productivo más eficiente, ampliar su mercado y hacer que su producto sea reconocido a nivel local y regional.

La autora de éste proyecto es la más interesada en que se ejecuté para beneficio del propietario, sus trabajadores y de la comunidad.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un Sistema de Contabilidad General y de Costos en la Industria el cual permita obtener información financiera actualizada y confiable para la toma de decisiones.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar un diagnóstico situacional para establecer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tiene la Industria a través de la investigación.
- Establecer lineamientos cimentados en las bases teóricas científicas mediante una investigación documental que servirán de soporte para el proyecto.
- Diseñar un sistema de contabilidad para implementar en la Industria y obtener resultados reales de la situación.
- Analizar los posibles impactos que se generarán con la implementación del sistema en la Industria.

VARIABLES DIAGNÓSTICAS

Contable – Financiero

Producción

Cuadro Nro. 1

INDICADORES DE LAS VARIABLES DIAGNÓSTICAS

Variable: Contable – Financiero

INDICADORES	PREGUNTAS
▪ Control de inventarios (Kardex). ▪ Pago de la mano de obra. ▪ Pago de materiales. ▪ Determinación de precio de ventas. ▪ Sistema contable. ▪ Documentos contables ▪ Utilidad o pérdida	▪ ¿Lleva un control de inventarios. ▪ ¿Cómo realiza el pago de la mano de obra? ▪ ¿Cómo realiza el pago de los materiales? ▪ ¿Cómo determina el precio de ventas? ▪ ¿Utiliza algún sistema contable? ▪ ¿Cuáles son los documentos contables que utiliza? ▪ ¿Cómo determina su utilidad o pérdida?

Variable: Producción

INDICADORES	PREGUNTAS
▪ Tipo de producto. ▪ Materia prima e insumos ▪ Mano de obra ▪ Proceso de producción ▪ Costos indirectos de fabricación ▪ Tecnología para producción	▪ ¿Qué tipo de productos realiza? ▪ ¿Cuál es la materia prima e insumos que utiliza en la producción? ▪ ¿Cuál es la mano de obra que utiliza? ▪ ¿Cuál es el proceso de producción? ▪ ¿Cuáles son los costos indirectos de fabricación? ▪ ¿Qué tecnología utiliza para la producción?

Cuadro Nro. 2

MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

OBJETIVOS	**VARIABLES**	**INDICADORES**	**TÉCNICAS**	**FUENTE DE INFORMACIÓN**
Determinar el manejo contable financiero de la industria**.**	Contable Financiero	Control de inventarios kardex	Entrevista	Trabajador de Inprolac´h
		Pago de la mano de obra	Entrevista.	Propietario de Inprolac´h
		Pago de materiales	Entrevista	Propietario de Inprolac´h
		Determinación del precio de venta.	Entrevista	Propietario de Inprolac´h
		Sistema contable	Entrevista	Propietario de Inprolac´h
		Documentos contables.	Entrevista	Propietario de Inprolac´h
		Utilidad o pérdida	Entrevista	Propietario de Inprolac´h
Conocer el proceso de producción de los productos.	Producción.	Tipo de producto	Entrevista Observación	Propietario de Inprolac´h
		Materia prima e insumos	Entrevista Observación	Trabajador de Inprolac´h
		Mano de obra	Entrevista Observación	Propietario de Inprolac´h
		Proceso de producción	Entrevista Observación	Trabajador de Inprolac´h
		Costos indirectos de fabricación	Entrevista	Propietario de Inprolac´h
		Tecnología para producción.	Entrevista, Observación.	Propietario de Inprolac´h

IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

En la presente investigación la población que será entrevistada es el propietario y un trabajador de la industria INPROLAC´H. En consecuencia de las circunstancias encontradas para la obtención de la información se realizará de la siguiente manera:

Entrevista dirigida al propietario.

Entrevista dirigida al trabajador.

Observación a la producción.

DISEÑO DE INSTRUMENTOS

En la presente investigación se utilizará instrumentos que permitan recolectar información necesaria para su desarrollo.

Información Primaria

Para la recolección de la información primaria se realizó una observación y entrevista en el área de influencia:

La observación fue dirigida a:

- ✓ Mano de obra utilizada.
- ✓ Materiales y herramientas que utilizan, control de calidad, organización, espacios.
- ✓ Entrevista dirigida al propietario de la Industria de productos lácteos INPROLAC´H de la parroquia de Santa Martha de Cuba.
- ✓ Entrevista dirigida al trabajador de la Industria de productos lácteos INPROLAC´H de la parroquia de Santa Martha de Cuba.

Información Secundaria

Para la recolección de información secundaria utilizará la revisión de documentación bibliográfica especializada como:

- ✓ Libros de contabilidad general.
- ✓ Libros de contabilidad de costos
- ✓ Tesis de sistemas contables

- ✓ Internet

TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

INFORME DE LA ENTREVISTA DIRIGIDA AL PROPIETARIO DE LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS HERNÁNDEZ HERMANOS "INPROLAC'H" DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI.

¿En que año inicio la actividad de la industria?
La actividad de la producción de quesos nace desde hace 8 años como una industria tipo familiar, donde los primeros años se realiza la producción de queso amasado y más tarde se adquiere la tecnología necesaria para una producción más técnica y se adecuan las instalaciones.

¿Usted cuenta con el RUC?
Si, soy artesano calificado y tengo ruc.

¿La industria cuenta con la documentación requerida para su debido funcionamiento?
La Industria cuenta con todos los requerimientos necesarios para su buen funcionamiento.

¿El lugar donde se encuentra ubicada la Industria es favorable? ¿Porque?
La industria esta ubicada en un lugar muy favorable ya que el sector es apropiado para la crianza de ganado de leche, y por estar al alcance de la materia prima.

¿De donde se recolecta la materia prima (leche) para la producción?
La leche se recolecta de la zona rural de la Parroquia lo cual es de gran ventaja ya que se cuenta con un vehículo apropiado para la recolección

de la misma, y en otros casos los proveedores entregan la leche en la Industria debido a su cercanía.

¿De qué forma realiza los pagos de la materia prima?
Cuando se adquiere cuajo se compra por litros y en efectivo, cuando se compra sal igual en efectivo, mientras que a los proveedores de la leche que se recibe a diario se les cancela de forma quincenal por la totalidad de los litros de leche entregados hasta el dia 15 y 31 de cada mes.

¿Que tipo de productos ofrece su Industria?
Al momento se producen tres tipos de quesos, el prensado con sal, amasado con sal y la cuajada sin sal.

¿El producto es comercializado a través de intermediarios?
El producto es comercializado a través de intermediarios que son personas que poseen pequeños negocio de abastos o tiendas y ellos lo entregan al consumidor final.

¿Cuenta con la tecnología apropiada para la producción de quesos?
La maquinaria que se utiliza para la producción es adecuada y tiene todo lo necesario para seguir los procesos de producción.

¿La industria cuenta con el recurso humano necesario para la producción de quesos y para su manejo administrativo?
Si cuenta con el personal suficiente para la producción que son dos personas porque se realiza pocos quesos, y el encargado del manejo administrativo es el propietario.

¿Sus trabajadores están afiliados al seguro?
Si, los dos trabajadores son afiliados.

¿Cómo se realiza el pago de la mano de obra?
Se cancela cada fin de mes de manera cumplida y se paga el sueldo básico.

¿El lugar donde se encuentra la Industria es propio o arrendado?
Afortunadamente la Industria es propia lo que favorece a realizar las adecuaciones pertinentes.

¿Considera que la infraestructura y el espacio destinado para la producción de quesos son adecuados?
Si cuenta con tres cuartos grandes adecuados para la producción y son suficientes de acuerdo a la producción actual, pero en el caso que necesite expandirse también hay la posibilidad de ampliarla ya que cuenta con un espacio de terreno.

¿Lleva un control de ingresos y gastos?
En la industria se lleva un registro de ingresos y gastos de forma manual en un cuaderno, cabe indicar que algunos de estos se omiten por descuido.

¿Que documentos contables toma en cuenta para llevar sus ingresos y gastos?
Facturas, notas de venta de lo que compro y lo que vendo, que estén autorizadas por el SRI.

¿Quién esta encargado de llevar la contabilidad?
Una persona contadora que cada mes se entrega la documentación las facturas de compras y ventas para que realice su trabajo y presente las declaraciones correspondientes.

¿Conoce cuanto le cuesta la producción de cada queso que realiza?
No, solamente se calcula por los litros de leche que entra en cada queso para tener una idea de su costo.

¿De qué manera se plantea el precio de venta de cada queso y porque?
Para el precio del producto se toma en cuenta los litros de leche que entra en cada queso de forma aproximada, más no por conocer la cantidad exacta de los ingredientes, y también se considera el precio de la

competencia, se determina de esta manera porque no hay un sistema que nos permita conocer su costo exacto. Cabe indicar que también la calidad de la leche influye, ya que si la leche es de buena calidad entra menos cantidad en el producto y si es de menos calidad entra más en el producto.

¿Conoce su rentabilidad por producto y como la determina?
Exactamente no, pero se asume que existe ganancia en cada producto.

¿Conoce si la Industria tiene pérdidas o ganancias en las actividades que se realizan?
Se conoce que existe ganancia relacionando las compras con las ventas pero no existe un valor exacto de la ganancia, es por ello que se requiere de un mecanismo que permita saber el estado de la misma.

¿Considera que hace falta un sistema que le permita conocer la información financiera de su empresa?
Si hace falta implantar un sistema de contabilidad que permita saber la situación de la Industria y poder tomar decisiones para mejorar.

INFORME DE LA ENTREVISTA DIRIGIDA AL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS HERNÁNDEZ HERMANOS "INPROLAC'H" DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI.

¿Está usted asegurado en el IESS?
Si.

¿Cuál es la materia prima que se utiliza en la producción de quesos?
La principal materia prima es leche, cuajo y sal.

¿Cuál es el proceso de producción de los quesos?
Los pasos para iniciar el proceso de producción son:

- Cernir la leche de impurezas.
- En la tina de doble fondo hervir hasta los 65 grados (pasteurización).
- Añadir el cuajo líquido Marshall (10mll en 100 litros de leche)
- Batir y dejar reposar hasta que cuaje de 10 a 15 minutos.
- Cortar con lira.
- Sacar el suero
- Pasar la cuajada a la mesa inoxidable, dejar que termine de escurrir el suero.

Hasta aquí es el proceso para todos los quesos de aquí se divide la cuajada de acuerdo a lo que quiera producir.
Continúa el proceso de la cuajada:

- Una vez que queda la cuajada maciza se coloca en los moldes de queso y obtenemos la cuajada.
- Desmoldar y empacar.

Continúa el proceso del queso prensado:

- Colocar la cuajada en los moldes hasta que de forma.
- Sacar del molde y envolver una delgada malla de cuadros pequeños y vuelve al molde.
- Colocar otra malla en una superficie plana, encima de ésta los quesos en sus moldes, y encima de cada queso se coloca una última malla y

tacos de plástico para escurrir en cada queso, una tabla encima de todos los quesos y se deja prensado de 2 a 3 horas.

- Pasar al recipiente de sal muera 1 hora.
- Desmoldar y empacar.

Continúa el proceso del queso amasado:

- Prensar la cuajada y escurre el suero.
- Desmenuzar la cuajada con las manos.
- Añadir sal de acuerdo a la cantidad de cuajada.
- Moler en el molino a luz.
- Hacer bolas de queso.
- Colocar en el molde
- Desmoldar y empacar.

¿Usted conoce las cantidades que se requieren de materia prima para una cierto número de producción?

Si, a diario se calcula cuanto se requiere de leche para un número de quesos pero no es tan exacto ya que a veces no se logra la producción requerida porque tal vez se realiza mal los cálculos de materia prima.

¿Recibe capacitación por parte de la industria?

Si, para aprender otros tipos de quesos se visita a otra fábrica que explica y enseña el proceso para luego ponerlo en práctica.

¿Existe un control de inventarios de los materiales que utiliza para la producción?

Existe un registro diario de leche que se recibe de los proveedores, de allí se aparta los litros de leche para la producción y el resto que sobra es para la venta.

¿Cuenta con las herramientas necesarias para realizar su trabajo?

Afortunadamente la industria cuneta con todos los utensilios que se requieren en la producción de quesos.

¿Existe en la industria una persona que supervise sus tareas de producción?

No existe personal de supervisión, y en la parte administrativa el propietario.

Cuadro Nro. 3

MATRIZ FODA

FORTALEZAS (Internas) 1. Infraestructura propia y adecuada. 2. Productos de calidad y de consumo masivo. 3. Recursos propios. 4. Maquinaria necesaria para la producción de quesos y para su distribución. 5. Personal capacitado que permite innovar y mejorar los productos. 6. Capacitación continua. 7. Posee espacio para una ampliación.	**DEBILIDADES (Internas)** 1. No existe un registro de las actividades diarias y no se conoce el beneficio obtenido por la venta de los productos. 2. No cuenta con un sistema contable adecuado para conocer la situación actual. 3. No tiene un sistema de costos que permita fijar un precio justo. 4. No existe una estructura administrativa financiera. 5. Los precios de los productos son determinados de acuerdo a los existentes en el mercado de productos similares. 6. No existe un control sobre el uso de los materiales y herramientas de trabajo.
OPORTUNIDADES (Externas) 1. Acceso a créditos del Sistema Financiero que le permita su fortalecimiento. 2. Mercado favorable a través de los medios de comunicación para lograr expandirse en diversos lugares del país. 3. Producción de nuevos productos. 4. Materia prima disponible cerca del sector.	**AMENAZAS (Externas)** 1. Competencia que por su producción a gran escala pueden abaratar los costos y bajar su precio de ventas. 2. La inestabilidad económica del país. 3. Cambio climático es un factor que amenaza para los pastos y por ende para el alimento de las vacas, y así afecta directamente a la escases o abundancia de leche.

Fuente: Diagnóstico
Elaborado: Betty Castro.

Cuadro Nro. 4

CRUCES ESTRATEGICOS

ESTRATEGIA DEFENSIVA FA

F2, F5, F6	A1
○ Seguir capacitando al personal de producción logrando en el mercado la diferencia de nuestros productos por su sabor, calidad y precio justo.	

ESTRATEGIA OFENSIVA FO

F1, F4, F2	O1, O4
○ Acceder a una inversión para la Industria a través de un crédito, para realizar otros productos como yogurt, leche en funda, y otra variedad de quesos con el fin de ampliar su mercado y atraer nuevos clientes. ○ Crear nuevos productos aprovechando la capacidad e innovación de sus trabajadores y lanzarlos al mercado conservando la misma calidad que los hace diferentes.	

ESTRATEGIA DE SUPERVIVENCIA DA

D3	A1
○ Implementar con un sistema de costos que permita conocer las cantidades y precios de materia prima que se requieren en un lote de producción, para poder determinar el precio de ventas justo y logrando una utilidad adecuada. ○ Llevar a cabo acciones que logren producir y vender al menor costo, controlando el proceso productivo y estar al día en innovaciones.	

ESTRATEGIA DE REORIENTACIÓN DO

D1, D2	O1
○ Realizar la contabilidad general y de costos para obtener resultados reales y poder acceder a un crédito en las diferentes Instituciones financieras, ya que contará con la información requerida por la IFI para otorgar un crédito y conocer el ingreso mensual y si la Industria está en condiciones de pago de dicha cuota.	

IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO

Mediante la evaluación de la información y el análisis FODA se ha logrado determinar el problema diagnóstico, habiendo identificado algunas falencias en la estructura contable administrativa de la Industria de productos lácteos INPROLAC´H de la Parroquia de Santa Marta de Cuba, provincia del Carchi.

Uno de los principales problemas es la falta de un sistema contable financiero y de costos, además de la insuficiente información sobre la Industria, lo que conlleva a que su propietario no pueda tomar decisiones oportunas para el buen funcionamiento de la misma.

Además tiene un alto índice de quiebra empresarial por el uso de mecanismos inadecuados en la determinación de costos de los productos, otra de sus debilidades es la falta de control en el manejo de materiales y herramientas de trabajo lo que ha provocado que la industria vaya perdiendo sus activos y a la vez disminuyendo sus beneficios ya que el propietario vuelve a reponer la herramienta perdida.

Los problemas que se suscitan en las industrias de lácteos deben apoyarse hasta cierto punto en los dotes emprendedores de quien las dirige, en su capacidad de desarrollar nuevas estrategias, si no que además debería establecerse fundamentos científicos, técnicos que

ayuden a proporcionar soluciones, que optimicen los recursos disponibles, por lo que es imprescindible implantar UN SISTEMA CONTABLE óptimo que permita proporcionar información actualizada, suministrar información histórica, establecer control sobre los recursos financieros, humanos y materiales, informar sobre resultados de las operaciones y situaciones financieras, lo que contribuirá a la Industria a conducirse con mayor productividad eficiencia y medir los resultados de sus operaciones e incremento de sus utilidades.

El sistema a implantarse no solamente es de beneficio para la industria de productos lácteos INPROLAC´H, sino que servirá también para que las demás industrias del mismo tipo lo puedan aplicar y trabajar de una manera efectiva con resultados reales.

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO

LA EMPRESA

SARMIENTO Rubén (2008) pag.1 dice: "Es la entidad u organización que se establece en un lugar determinado con el propósito de desarrollar actividades relacionadas con la producción y comercialización de bienes y/o servicios en general, para satisfacer las diversas necesidades de la sociedad".

BRAVO Mercedes (2009) pag.2 afirma: "Es una entidad compuesta por capital y trabajo que se dedica a actividades de producción, comercialización y prestación de bienes y servicios a la colectividad".

La empresa es una organización que posee recurso humano, tecnológico, económico y material, que de acuerdo a su naturaleza puede dedicarse a la producción de bienes para la venta, o simplemente a la compra y venta de productos y prestación de servicios, estas actividades bajo una buena administración y distribución de los recursos disponibles logra su objetivo de obtener utilidades y de esta manera crecer en el mercado y ser competitiva.

CLASIFICACIÓN

La clasificación de las empresas se realiza bajo los siguientes criterios:

Según su naturaleza:

- ✓ **Industriales,** aquellas que se dedican a la transformación de materias primas en nuevos productos.
- ✓ **Comerciales,** aquellas que se dedican a la compra y venta de productos, convirtiéndose en intermediarias entre productores y consumidores.

- ✓ **Servicios,** aquellas que se dedican a la generación y venta de productos intangibles destinados a satisfacer necesidades complementarias de seguridad, protección, desarrollo, tecnificación, mantenimiento, custodia de valores, etc.

Según el sector al cual pertenecen:

- ✓ **Públicas,** aquellas cuyo capital pertenece al sector público. (Estado)
- ✓ **Privadas,** aquellas cuyo capital pertenece al sector privado. (Personas naturales o jurídicas)
- ✓ **Mixtas,** aquellas cuyo capital pertenece tanto al sector público como al privado. (Personas jurídicas)

Según la integración del capital:

- ✓ **Unipersonales,** aquellas en las cuales el capital se conforma con el aporte de una sola persona.
- ✓ **Sociedades o compañías,** aquellas en las cuales el capital se conforma mediante el aporte de varias personas naturales o jurídicas. A la vez se subdividen en:

Sociedad de personas, en comandita simple y nombre colectivo.

Sociedad de capital, sociedad anónima, economía mixta, compañía limitada y en comandita por acciones.

LA INDUSTRIA

> ***SARMIENTO Rubén, (2010) pag.1 afirma: "son las que se dedican a producir uno o varios artículos, en base a la combinación de los tres elementos del costo: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación, que mediante el proceso de producción se logra su transformación de materia prima en otro u otros productos".***

CHILIQUINGA Manuel (2007) pag.2 dice: "Empresas industriales son aquellas que utilizando los factores de la producción (dinero, maquinaria, materiales, mano de obra y tecnología) se dedican a la transformación de forma o de fondo de materias primas en productos terminados o semielaborados, los mismos que posteriormente son comercializados generando un margen de utilidad".

La Industria es una actividad económica encargada de transformar materia prima, para lo cual se requiere de dinero, maquinaria, materiales, mano de obra y conocimientos técnicos para lograr un producto terminado destinado a la venta y obtener utilidades, que es el fin de las empresas industriales.

OPERACIONES DE LAS EMPRESAS INDUSTRIALES

La Industria requiere de algunas operaciones relacionadas con:

- ✓ La preparación de los elementos de producción.
- ✓ El proceso de transformación propiamente dicho.
- ✓ Las transferencias de productos semielaborados, entre fases productivas.
- ✓ El envío de los artículos terminados a la bodega.
- ✓ Otras como reproceso, ajustes, reclasificaciones.

Estas operaciones deben ser registradas, resumidas, tabuladas y evaluadas de manera oportuna y sistemática, por la denominada contabilidad de costos. Otras actividades relacionadas con el control y la obtención de datos sobre la producción también le corresponden a esta especialidad de costos. Así en una empresa industrial funcionan simultáneamente la contabilidad financiera y su complemento perfecto, la contabilidad de costos.

LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS

Ventajas

- Aprovechar el recuso leche que abunda en el sector.
- Es un producto de consumo masivo por las proteínas que contiene.
- El costo de la materia prima no es alto.
- Obtener ganancia a través de la venta del producto terminado.
- Ubicación apropiada de la industria.

Desventajas

- La materia prima, leche, es susceptible de descomposición en poco tiempo.
- El producto si no es vendido pronto puede descomponerse.
- Debe salir al mercado lo más pronto posible.
- No se puede almacenar por largo tiempo.

EL ARTESANO

> ***www.elcontador.com.ec*** ***"Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria.***
>
> ***Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios."***

APORTES AL IESS

(De acuerdo a la ley del Artesano)

El maestro de taller o patrono debe aportar el	11.15%
Los operarios y aprendices deben aportar el	9.35%
TOTAL	20.50%

CALIFICACIÓN ARTESANAL

La calificación artesanal es la certificación conferida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano establecido la calidad de maestro de taller para que se haga acreedor a los beneficios determinados en la ley de defensa del artesano, la calificación tiene vigencia de 3 años.

BENEFICIOS DEL ARTESANO

La Ley de Defensa del Artesano concede a los artesanos calificados los siguientes beneficios:

- **Laborales**
  - Exoneración de pago de decimotercero, decimocuarto sueldo y utilidades a los operarios y aprendices.
  - Exoneración del pago bonificación complementaria a los operarios y aprendices.
  - Protección del trabajo del artesano frente a los contratistas.

- **Sociales**
  - Afiliación al seguro obligatorio para maestros de taller, operarios y aprendices.
  - Acceso a las prestaciones del seguro social.
  - Extensión del seguro social al grupo familiar.
  - No pago de fondos de reserva.

- **Tributarios**
  - Facturación con tarifa 0% IVA.
  - Declaración semestral del IVA.
  - Exoneración de impuesto a la exportación de artesanías.
  - Exoneración del pago de los impuestos de patente municipal y activos totales.
  - Exoneración del impuesto a la transferencia de dominio de bienes inmuebles destinados a centros y talleres de capacitación artesanal.

EL QUESO

> **Manual de Industrias Lácteas 2003, "*El queso es un concentrado lácteo, que consta principalmente de sólidos como proteínas, caseína sobre todo, y grasa. El líquido residual se denomina lactosuero".***

El queso se prepara de la mezcla de leche y otros ingredientes, una vez que se cuaja se separa la parte líquida quedando la parte cuajada para fabricar el queso, que es uno de los alimentos mas nutritivos para el buen desarrollo de los niños y de todas las personas ya que es muy rico en vitaminas y minerales.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL QUESO

(Anónimo, Manual de Industrias Lácteas)

El hombre comenzó a domesticar a los animales prácticamente en todas las zonas de la tierra, empezó domesticando a herbívoros, eligiendo aquellas especies animales que pudieran satisfacer sus necesidades de leche, carne y vestido.

El animal productor de leche más extendido en todo el mundo es la vaca que puede encontrarse en todos los continentes y prácticamente en todos los países, de allí sus derivados como el queso que tienen un alto grado de proteínas y minerales para el crecimiento.

El queso se elabora desde tiempos prehistóricos a partir de la leche de diferentes mamíferos, incluidos los camellos y los alces. Hoy en día, sin embargo, la mayoría de los quesos son de leche de vaca, a pesar del incremento que ha experimentado en los últimos años la producción de quesos de cabra y oveja. Es un elemento importante en la dieta de casi todas las sociedades porque es nutritivo, natural, fácil de producir en cualquier entorno, desde el desierto hasta el polo, y permite el consumo de leche en momentos en que no se puede obtener.

CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE EL QUESO

- El queso se ha fabricado en muchas culturas desde la antigüedad.
- El queso es un concentrado lácteo, que consta principalmente de sólidos como proteínas, caseína y grasa, el líquido residual de denomina lactosuero.
- Como regla fundamental, la ceseina y la grasa de la leche se concentran aproximadamente 10 veces en la producción de queso duro y en algunos quesos semiduros.

CLASES DE QUESOS

✓ **Quesos Procesados.**

Producidos a partir de uno o más tipos de quesos naturales, añadiendo emulsionantes, agua, nata y aromas de jamón, frutas, nueces o especias. Se conservan más tiempo que los quesos naturales y su valor nutritivo es casi el mismo. No obstante, se pierde el carácter único del queso original.

✓ **Quesos Naturales.**

Hay miles de variedades de quesos naturales, aunque pueden clasificarse en siete categorías básicas según su textura o grado de humedad y el tipo de corteza.

- ✓ **Quesos Frescos Jóvenes.**

Carecen de corteza. Muchos se emplean más para cocinar que para servirlos en una tabla de quesos.

- ✓ **Con Corteza Natural.**

Son envueltos en una corteza con un moho grisáceo azulado y son ideales para tablas de quesos o para fundir.

- ✓ **De Corteza Blanda y Blanca.**

Estos quesos desarrollan una corteza blanquecina cubierta de una especie de pelusa.

- ✓ **Quesos Semicurados o Semiblandos.**

Tienen cortezas que varían desde pegajosas, de color naranja o tostado, hasta gruesas y de color gris.

- ✓ **Otros Quesos Semiblandos.**

Los quesos de este grupo han sido ligeramente prensados para extraerles más humedad antes de lavarlos y generan una corteza de color rosa anaranjado.

- ✓ **De Textura Firme o Dura.**

La característica más típica de este grupo es una corteza firme con una textura dura y correosa.

- ✓ **Queso Azul.**

Estos quesos se caracterizan por su corteza blanca, con pelusa, pegajosa o dura, y por las venas azules que los atraviesan.

- ✓ **Quesos Aromatizados.**

Estos quesos tienen diversos tipos de cortezas.

Cuadro Nro. 5

CARACTERÍSTICAS DEL QUESO

PRODUCTO	MINERALES Y FUNCIÓN		VITAMINAS Y FUNCIÓN	
	MINERAL	**FUNCIÓN**	**VITAMINA**	**FUNCIÓN**
QUESO	CALCIO	Formación huesos, dientes. Y más	A	Componente de pigmentos sensibles a la luz.
	FÓSFORO	Formación huesos, dientes.	D	Absorción de calcio, formación de huesos.
	POTACIO	Mantenimiento de equilibrio y fluidos.		

PRODUCTO	COMPOSICIÓN				
QUESO	**Calorías c/100g**	**Proteínas**	**Hidratos**	**% Grasa c/100g**	**% Agua c/100g**
Queso fresco	121	8.2	3.1	8	77.9
Queso Cottage	96	13.6	1.4	4	78.8
Philadelphia	313	8.4	_	31.0	58.0
Brie	318	18.9	_	26.9	48.6
Queso Cheddar	412	25.5	0.08	34.4	37.5
Parmesano	449	38.6	_	32.7	18.4

Fuente: Manual de Industrias Lácteas

Elaborado por: La Autora

PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO

En la Industria láctea la leche cruda pasa a través de varias etapas de tratamiento de distintos tipos de equipo de proceso antes de llegar al consumidor como producto acabado. La producción normalmente tiene lugar de forma continua en un proceso cerrado, donde los componentes principales están interconectados mediante un sistema de tuberías. El tipo de tratamiento implicado y el diseño del proceso dependen del tipo de producto final que se va a obtener.

El proceso de pasteurización general de la leche es el más importante para la fabricación de quesos y otros productos lácteos fermentados.

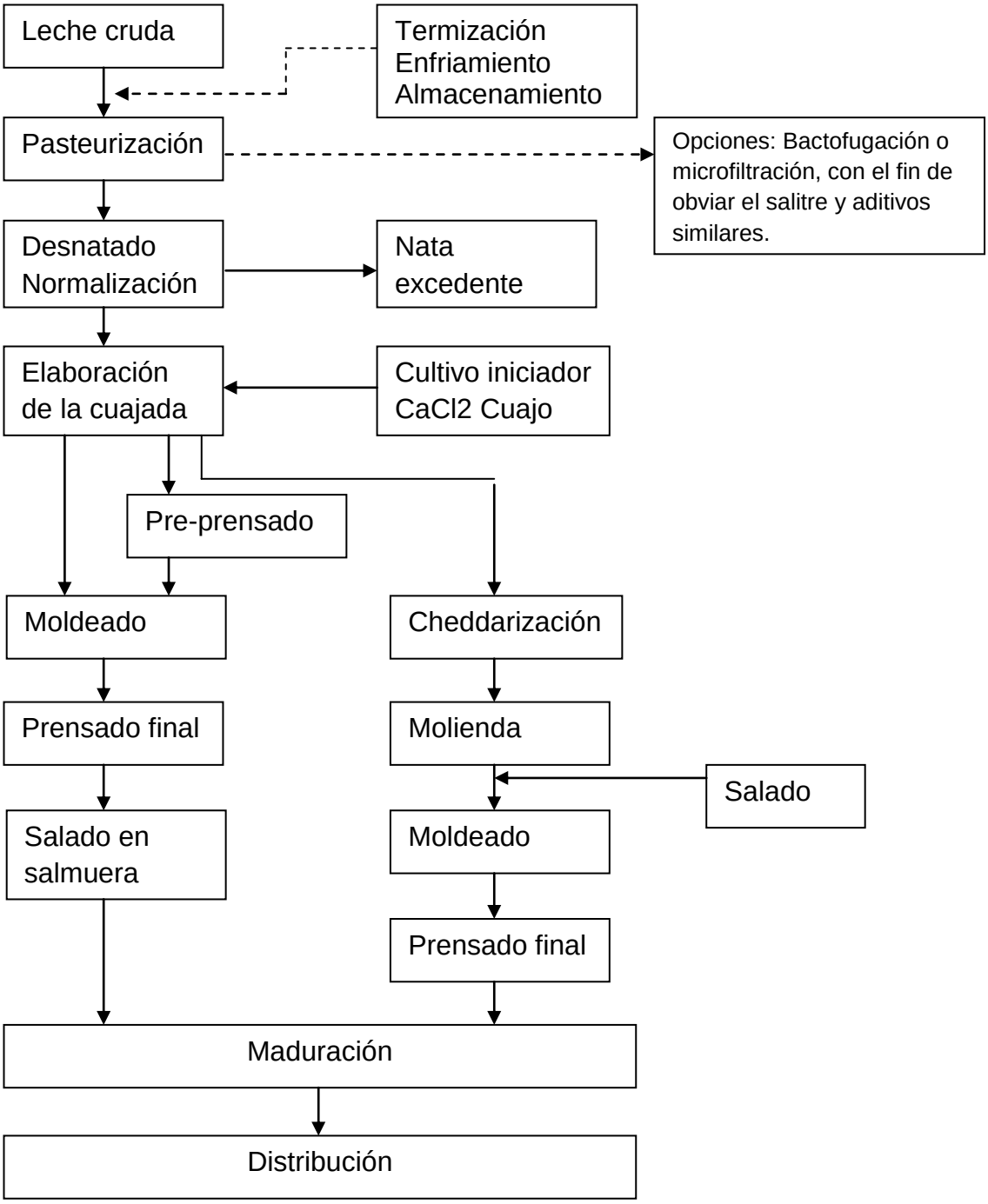
La producción es un proceso que consiste en utilizar la materia prima conjuntamente con otros factores para la transformación de productos, bienes o servicios y poder comercializarlos con la finalidad de obtener beneficios económicos.

✓ CONSIDERACIONES SOBRE EL DISEÑO DE PROCESOS

Se deben considerar las necesidades de:

- *Relativas al producto*; se refieren a la materia prima, su tratamiento y la calidad de producto final.
- *Relativas al proceso*; se refieren a la capacidad de la planta de proceso, selección de sus componentes y su compatibilidad, grado de control del proceso, disponibilidad de fluidos de calentamiento y enfriamiento, limpieza de los equipos de proceso, etc.
- *Económicas*; se refieren a que el coste total de producción, consiguiendo los niveles de calidad estipulados, sea el más bajo posible.
- *Legales*; se refieren a que la legislación establece muchas veces los parámetros de proceso así como la elección de los componentes y las soluciones del sistema.

- ✓ **PASOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE QUESO DURO Y SEMIDURO.** Para la producción de los diferentes tipos de quesos se hace necesario de algunos pasos para obtener los quesos ya terminados como son: Gráfico Nro. 1 Proceso de producción de queso.



Fuente: Manual de Industrias Lácteas

Elaborado por: La Autora

El queso obtenido se lo puede consumir en estado fresco o en diversas etapas de maduración o añejamiento.

CONTABILIDAD

> **VALDIVIESO Mercedes (2009) pag.6 dice: "*Es la ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o período contable".***
>
> ***ZAPATA Pedro (2008) pag.5 manifiesta: "es el sistema de información que permite identificar, clasificar, registrar, resumir, interpretar y analizar los hechos económicos en términos monetarios y de resultados para tomar buenas decisiones en la empresa."***

La contabilidad es un sistema indispensable en toda empresa, permite medir las actividades del negocio, a través de un registro oportuno de los movimientos financieros existentes, proporciona reportes de información financiera confiable del estado de la empresa, información importante que es sometida al análisis y toma de decisiones por parte de los directivos.

OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD

El objetivo de la contabilidad es proporcionar información a los dueños, accionistas, socios, gerentes de una entidad con relación a la naturaleza del valor de las cosas que posee la empresa y de las que se adeudan, ésta información debe ser razonable con base en registros técnicos de las operaciones realizadas. Para ello se debe realizar:

- Registros con bases en procedimientos técnicos.
- Clasificar operaciones registradas para obtener objetivos propuestos.

- Interpretar los resultados para obtener información detallada y razonable. La información suministrada debe tener un objetivo administrativo y financiero:

➢ **Objetivo administrativo**

Se debe proporcionar la información a los usuarios internos para facilitar a la administración la planificación, toma de decisiones y control de operaciones, la cual debe ser histórica, presente y futura de cada departamento.

➢ **Objetivo Financiero.**

Se debe proporcionar la información a los usuarios externos de las operaciones realizadas en la empresa ya sea para el cumplimiento con las diferentes leyes como la declaración de impuestos al SRI.

IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD

Permite conocer la real situación económica – financiera de una empresa; la inexistencia de la contabilidad en un negocio conlleva a un desconocimiento de: activo, cuentas por cobrar y pagar, volumen de compras, ventas, gastos; en definitiva sin la contabilidad se posee una idea inexacta de la situación económica de la empresa.

FUNCIÓN DE LA CONTABIIDAD

En la contabilidad se deben cumplir con las funciones de:

➢ **Controlar.**

Las operaciones que se realizan en una empresa deben ser controladas plenamente y continua para ser administradas en forma eficaz, se debe establecer el proceso contable y cumplir con las fases de sistematización, valuación y registro.

- **Informar.**

Se informa de la situación de la empresa a través de los Estados financieros que reflejan el resultado de las operaciones realizadas y deben dar a conocer:

- ✓ Cuanto ascienden sus deudas, patrimonio, ingresos y gastos.
- ✓ Observar y evaluar el comportamiento de la entidad.
- ✓ Comparar los resultados con los de otros períodos.
- ✓ Evaluar los resultados obtenidos previamente determinados.
- ✓ Planear sus operaciones futuras en base a los resultados.

LA ECUACIÓN CONTABLE

La ecuación contable esta compuesta por los siguientes elementos:

ACTIVO = PASIVO + CAPITAL

500.000 = 300.000 + 200.000

Despejando esta ecuación:

PASIVO = ACTIVO – CAPITAL

CAPITAL = ACTIVO – PASIVO

Conceptos de acuerdo al Marco Conceptual de las NIIF para la preparación y presentación de los estados Financieros.

- **ACTIVO.**

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

- **PASIVO**

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

- **PATRIMONIO**

El patrimonio equivale al importe residual de los activos de la entidad tras deducir todos sus pasivos. Puede subclasificarse a efectos de su presentación en el balance.

LOS ELEMENTOS ECONÓMICOS

En los negocios se realizan actividades que dan lugar a la generación de ganancias y gastos, los cuales son conocidos como elementos económicos porque son el fruto de una actividad económica.

Ganancias.

Son conocidas también como rentas, ingresos, utilidades, réditos; es lo que persigue toda actividad económica para el desarrollo de la empresa, incrementando el patrimonio y cumpliendo el objetivo de la inversión el de obtener utilidades.

Gastos

Son conocidos también como egresos y constituyen los desembolsos necesarios para cumplir con los objetivos de la empresa durante un período contable.

Costo.

Es aquel que constituye una inversión, es recuperable, trae consigo ganancia y tiene vigencia en la empresa industrial.

ESTRUCTURA DEL CICLO CONTABLE

Es llamado también Ciclo Contable el cual indica la serie de pasos o la secuencia que sigue la información contable desde el origen de la transacción hasta la presentación de los Estados Financieros.

Reconocimiento de la operación.
➢ Documento fuente
○ Prueba evidente con soportes
○ Requiere análisis
○ Se archiva cronológicamente

Jornalización
➢ Libro Diario
○ Registro inicial
○ Requiere criterio y orden
○ Se presenta como asiento

Mayorización
➢ Libro Mayor
○ Clasifica valores y obtiene saldos de cuentas
○ Requiere criterio y orden
○ Brinda idea del estado de cada cuenta

Comprobación
➢ Ajustes
○ Actualiza y depura saldos
○ Permite presentar saldos razonables
➢ Balance
○ Resumen significativo

○ Valida el cumplimiento de normas y conceptos de general aceptación.

Estructuración de Informes
- Financieros (miden situación financiera)
○ Estado de Situación Financiera
○ Estado de flujo del efectivo
- Económicos (miden situación económica)
○ Estado de resultados
○ Estado de ganancias retenidas o superávit

Fuente: Contabilidad de General
Elaborado por: La Autora

SISTEMA CONTABLE

VALDIVIESO Mercedes (2009) pag.16 dice: ***"El sistema de información contable es la combinación del personal, los registros y los procedimientos que se usan en un negocio para cumplir con las necesidades de información financiera".***

Este sistema suministra información cuantitativa y cualitativa con los propósitos de informar de forma interna a la gerencia para la planeación de la estrategia, toma de decisiones, formulación de políticas y planes de largo plazo, e información externa a los accionistas, el gobierno y terceras personas.

El sistema contiene la clasificación de las cuentas y de los libros de contabilidad, formas, procedimientos y controles, que sirven para contabilizar y controlar el activo, pasivo, patrimonio, ingresos, gastos, y los resultados de las transacciones.

CONTABILIDAD DE COSTOS

MOLINA Antonio (2007) pag.27 afirma: ***"La contabilidad de costos es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados en la obtención de un producto terminado o en la prestación de un servicio".***

CHILIQUINGA Manuel (2007) pag.6 dice***: "es un sistema contable especial que permite conocer el valor de todos los elementos del costo de producción de un bien y/o servicio y que se encarga de la acumulación y del análisis de la información para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones".***

La contabilidad de costos busca recopilar la información de egresos y costos que han sido incurridos para obtener un bien, poder determinar la cantidad económica de recursos que fueron utilizados para obtener el producto final. En el campo industrial la contabilidad de costos se preocupa básicamente de los costos industriales por lo que se denomina contabilidad industrial.

FINES PRINCIPALES DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos tiene fines principales como:

a). Determinar el costo unitario y global de los productos terminados.

b). Valorar activos como, materiales, trabajos en proceso, producto terminado, maquinaria.

c). Conocer la importancia relativa de cada una de los elementos constitutivos del costo. Tomar decisiones.

d). Analizar y comparar productos con el fin de ampliar o reducir la línea de fabricación.

e). Determinar el costo de productos vendidos, con el fin de calcular la utilidad o pérdida del período.

OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos tiene como objetivos aquellos que facilitan una oportuna y eficaz servicio de información y control de todo lo que se relaciona con la producción y son:

- **Reducción de costos**

a) Utilizando materiales sustitutos de menor valor, sin perder la calidad del producto.

b) Cambiando el diseño de los productos.

c) Modificando los sistemas salariales, con el fin de evitar la mano de obra ociosa.

d) Controlando las compras y entregas de materiales.

e) Instalando máquinas que mejoren el rendimiento.

- **Determinar los precios de ventas**

a) Con la utilización de presupuestos, para evitar precios inconvenientes.

b) Con los informes de desperdicios, desechos y trabajos defectuosos.

c) Con los informes de gastos de ventas y de administración.

- **Controlar los inventarios**

a) Para facilitar la elaboración de los estados contables.

b) Para determinar las existencias máximas, mínimas y críticas

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Existen algunas formas de clasificar a los costos industriales, así:

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

- Por la función en que incurren.
  - Costos de manufactura
  - Costos de mercadeo
- Por la naturaleza de las operaciones
  - Por órdenes de producción
  - Por procesos
- Por la forma como Se expresan los datos
  - Costos históricos
  - Costos predeterminados
    - Estimados
    - Estándar
- Por su variabilidad
  - Fijos
  - Variables
  - Mixtos
    - Semivariables
    - Escalonados
- Por el aspecto económico involucrado en las decisiones de índole administrativa
  - Costos futuros
  - Costos incurridos
  - Costos pertinentes
  - Costos de oportunidad
- Por su identificación con el producto
  - Directos
  - Indirectos
- Por su inclusión en el inventario
  - De costeo total o de absorción
  - De costeo variable o directo

Fuente: Costos, Chiliquinga Manuel

Elaborado por: La Autora

ELEMENTOS DEL COSTO

Con el fin de facilitar el control administrativo y el manejo contable de aquellas partidas que conforman el costo total de un artículo fabricado, se ha adoptado un criterio para agruparlos así:

- COSTO TOTAL
  - Costo de Producción
    - Materiales Directos
    - Mano de obra directa
    - GGF
      - Materiales indirectos
      - Mano de obra indirecta
      - Luz eléctrica
      - Arriendo de fábrica
      - Mantenimiento de fábrica
  - Costos de Distribución (gasto)
    - Administración
      - Sueldos
      - Materiales de oficina
      - Arriendo oficina
      - Dep act fijos adm
      - Teléfono
    - Ventas
      - Promoción
      - Propaganda
      - Dep act fijo de ventas
      - Gto viajes vendedores
    - Financieros
      - Intereses
      - Comisiones

Fuente: Costos, Chiliquinga Manuel
Elaborado por: La Autora

Costo

Es el conjunto de valores incurridos en un período perfectamente identificado con el producto que se fabrica. El costo es recuperable.

- **Gasto.**

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

a) Gasto de administración

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

b) Gasto de ventas

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

c) Gasto financiero

   Llamadas también cargas financieras. Son pagos (intereses y comisiones) que se realizan a instituciones bancarias y financieras.

Señala (Chiliquinga, 2007); Fórmulas derivadas de la combinación parcial de los elementos del costo total.

a) Costo total (CT)

CT= CP+CD

CT= CP+GA+GV+GF

b) Costo de distribución (CD)

CD=GA+GV+GF

c) Costo primo (CPr)

CPr =MD+MOD

d) **Costos directos (CDi)**

CDi= MD+MOD

e) **Costo de conversión (CC)**

CC=MOD+GGF

f) **Costo de producción (CP)**

CP=MD+MOD+GGF

g) **Costo de producción unitario (CPu)**

CPu=CP/Q

h) **Costo total unitario (CTu)**

CTu=CT/Q

i) **Ventas (V)**

V= CT+Utilidad

j) **Precio de venta unitario (PVu)**

PVu=CTu+Un

MATERIA PRIMA

SARMIENTO Rubén (2009) pag.11 afirma: ***"es considerada como elemento básico del costo; es decir el incorporado en el producto, siendo éste en muchos casos el más importante para la transformación en el artículo terminado".***

BRAVO Mercedes (2007) pag.186 manifiesta: ***"Es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación, se identifican plenamente con el producto elaborado".***

En base a los conceptos analizados se concluye que la materia prima es el elemento principal con el cual se elabora un producto y es de fácil identificación, por ejemplo en el queso la materia prima principal es la leche ya que está compuesto por un 99% de leche. En cada producto terminado se determina cual es la materia prima utilizada con una simple mirada del material que lo compone.

CLASIFICACIÓN

Según (Bravo Valdivieso, 2009)**;** Los materiales se clasifican en:

- Materia Prima Directa

Constituyen el primer elemento del costo de producción, son aquellos materiales que se identifican plenamente con el producto, por lo tanto son fácilmente medibles y cuantificables.

- Materia Prima Indirecta

Forman parte del tercer elemento del costo de producción (CIF), son aquellos materiales que no se pueden identificar plenamente con el producto, pero que son necesarios para su elaboración; no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo tanto requieren ser calculados de acuerdo a una base de distribución específica.

- Materiales Consumibles

No forman parte del producto terminado, pero son necesarios para que el proceso productivo se lleve a cabo con toda normalidad. Ejemplo: combustibles.

CONTROL DE MATERIALES

Para controlar la materia prima es necesario realizar los siguientes procedimientos.

- Establecer las necesidades de Materia Prima.

Consiste en dar aviso al responsable para que realice la compra de acuerdo a las necesidades.

- Requisición de los materiales

La persona responsable solicita la compra de los materiales de forma escrita a través de una requisición detallando el material, la cantidad del material requerido.

- Compra de materiales

Cuadro Nro 6

EMPRESA ABC REQUISICIÓN DE MATERIALES Feha de pedido: _____ Nro de pedido: _____			
CODIGO	DESCRPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
SOLICITADO POR: _____		RECIBIDO POR: _____	

Fuente: Costos, Chiliquinga 2007
Elaborado por: La Autora

El jefe de almacén recibe solicitudes de compra, pide cotizaciones a proveedores y elegir la mejor oferta, elabora y emite órdenes de compra, verifica y aprueba facturas de proveedores y envía las facturas aprobadas al departamento de contabilidad.

- Recepción e inspección de los materiales

Cuadro Nro. 7

EMPRESA ABC			
ORDEN DE COMPRA		Nro:	
PROVEEDOR:		Dirección:	
Fecha de pedido:			
Fecha de entrega:			
Lugar de entrega:			
CODIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
APROBADO POR:		FIRMA:	

Fuente: Contabilidad de Costos, Sarmiento 2009
Elaborado por: La Autora

Una vez ingresado el material el responsable de recepción verifica la cantidad, peso, calidad y otras especificaciones de los materiales, se ordena el traslado de materiales al almacén, envía copias de guías al almacén y al departamento de compras.

- Almacenamiento y despacho de los materiales

Cuadro Nro.8

EMPRESA ABC INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES Fecha de recepción: _____ Orden de compra Nro: _____				
PROVEEDOR	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES
RECIBIDO POR: _____				

Fuente: Contabilidad de Costos, Sarmiento 2009

Elaborado por: La Autora

Bodega recibe y firma documentos de recepción, verifica cantidad, peso, calidad etc. de los materiales, ubica en un lugar adecuado para evitar su deterioro, entrega materiales al departamento que lo solicite, realiza un control de entrada, salida y existencias de los materiales, la persona encargada (bodeguero) de recibir y despachar los materiales debe cuidar y justificar las existencias bajo su responsabilidad.

- Valoración y control de materiales

Cuadro Nro. 9

EMPRESA ABC TARJETA DE CONTROL DE BODEGA						
Código:						
Artículo:		Unidad de medida:				
			CANTIDADES			
FECHA	OR PROD	DETALLE	ENTRADAS	SALIDAS	SALDOS	RESPONSABLE

Fuente: Contabilidad de costos, Sarmiento 2009

Elaborado por: La Autora

La valoración de la entrada, salida y existencia de los materiales que se utilizan en el proceso productivo se realiza a través de las tarjetas kardex.

Métodos de valoración:

a) PEPS, primeras en entrar, primeras en salir.
b) UEPS, últimas en entrar, primeras en salir.
c) Promedio ponderado
d) Ultima compra o costo actual

Cuadro Nro. 10

EMPRESA ABC

KARDEX

Artículo: _____ Unidad de medida: _____

Método:

		ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
FECHA	DETALLE	CANT.	PU.	PT.	CANT.	PU.	PT.	CANT.	PU.	PT.

Fuente: Contabilidad de costos, Zapata 2007

Elaborado por: La Autora

Según (Sarmiento, 2009), señala lo siguiente:

- Contabilización de los materiales

a) Compra de materiales

----------x----------

Inventario de materiales	xxxx	
IVA en compras	xxxx	
Caja – Bancos		xxxx
Cuentas o documentos por pagar		xxxx
Retención en la fuente por pagar		xxxx
IVA retenido por pagar		xxxx

V/R Compras según factura……

b) Devolución de materiales

----------x----------

Caja - Bancos	xxxx	
Cuentas o documentos por pagar	xxxx	
Retención en la fuente por pagar	xxxx	
IVA retenido por pagar	xxxx	
Inventario de materiales		xxxx
IVA en compras		xxxx

V/R devolución de la compra factura…..

c) Utilización de materiales

----------x----------

Inventario de Productos en Proceso	xxxx	
Inventario de materiales		xxxx

V/R Utilización de materiales en la fabricación..

d) Devolución de materiales no utilizados en el proceso de fabricación.

----------x----------

Inventario de materiales	xxxx	
Inventario de productos en proceso		xxxx

V/R Devolución de materiales no utilizados.

MANO DE OBRA

> ***BRAVO Mercedes (2009) pag.63 dice: "Es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen en la elaboración del producto".***
>
> ***CHILIQUINGA Manuel (2007) pag.126 manifiesta: "Constituye el segundo elemento del costo de producción y representa el esfuerzo físico e intelectual del hombre o la fuerza de trabajo aplicada a la transformación de materia prima en producto terminado o semielaborado".***

Una vez analizados los conceptos de dos autores reconocidos por su experiencia se concluir que: la Mano de Obra es el esfuerzo físico e intelectual que aporta el trabajador para obtener un determinado producto o servicio.

CLASIFICACIÓN

Las empresas Industriales suelen clasificar a su personal de acuerdo con la función que prestan.

MANO DE OBRA	MANO DE OBRA DIRECTA	Es aquella fuerza de trabajo que se identifica con la producción de una orden específica, es decir interviene directamente e en la transformación de los materiales en productos terminados. Ejemplo: trabajo que realiza un obrero.
	MANO DE OBRA INDIRECTA	Fuerza de trabajo que interviene indirectamente en la e elaboración del producto, pertenece a la cuenta gastos generales de fabricación. Ejemplo: Personal de supervisión.

Fuente: Costos, Chiliquinga 2007

Elaborado por: La Autora

CONTROL DE LA MANO DE OBRA

El control de la mano de obra se efectúa a través de:

- Tarjeta individual de asistencia

Se la conoce también como tarjeta de reloj, con la cual se controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de las entradas y salidas, esta información permite computar el número de horas trabajadas en la jornada normal y extraordinaria de trabajo.

Cuadro Nro. 11

EMPRESA INDUSTRIA ABC

TARJETA RELOJ

Nombre del trabajador: _____ Código: _____

Jornada: _____

Semana: _____

Mes: _____

			HORAS			TOTAL
FECHA	ENTRADA	SALIDA	JORNADA	SUPLEMENTARIAS	EXTRAORDINARIAS	

Resumen:

Total jornada	_____
Total horas suplementarias	_____
Total horas extraordinarias	_____
Total horas	_____

Fuente: Contabilidad de Costos; Bravo 2007
Elaborado por: la Autora

- Tarjeta de tiempo o boleta de trabajo

En esta tarjeta se controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador; se señala la naturaleza del trabajo, el valor por hora y valor total correspondiente.

Cuadro Nro.12

EMPRESA INDUSTRIA ABC

TARJETA DE TIEMPO

Fecha: _____

Nombre del trabajador. _____ Código: _____

Departamento: _____

Salario por hora: _____

Orden de producción Nro.	Detalle	Hora de inicio	Hora de término	Horas empleadas	Valor por hora	Valor total
Total						

f) _____

Jefe de Producción

Fuente: Contabilidad de Costos, Bravo 2007
Elaborado por: La Autora

- Nómina, Planilla o Rol de Pagos

Se elabora con base en las tarjetas de reloj. Es el resumen de los ingresos. Salario básico, horas suplementarias, horas extraordinarias y otros beneficios; menos las deducciones correspondientes, tales como: aporte personal o individual al IESS, impuesto a la renta y otras obligaciones adquiridas por el trabajador (anticipos, préstamos quirografarios, hipotecarios, cuotas sindicales, etc.)

La nómina, planilla o rol de pagos se puede elaborar en forma semanal, quincenal o mensual, de acuerdo a las necesidades de cada empresa.

Cuadro Nro. 13

EMPRESA ABC

NÓMINA DE PAGOS

Mes: _____

Semana del: _____ al _____ del 2012

Nro.	Nombre	Cargo	INGRESOS				DEDUCCIONES					Líquido a pagar	Firma
			Salario	Horas extras	Fondos de Reserva	Total de ingresos	Apore personal	Préstamos IESS	Impuesto a la Renta	Otras deducciones	Total de deducciones		

Fuente: Contabilidad de Costos, Zapata 2007
Elaborado por: La Autora

- Contabilización de la nómina

La contabilización de la nómina de fábrica o mano de obra se realiza de la siguiente manera.

a) Para registrar el pago de la nómina

----------x----------

Nómina de Fábrica o Mano de Obra		**xxxx**
Salarios	xxxx	
Horas extraordinarias	xxxx	
Aporte patronal	xxxx	
Décimo tercer sueldo	xxxx	
Décimo cuarto sueldo	xxxx	
Fondos de reserva	xxxx	
Vacaciones	xxxx	
IESS por pagar		**xxxx**
Aporte personal por pagar	xxxx	
Aporte patronal por pagar	xxxx	
Préstamos quirografarios	xxxx	
Cuentas por pagar varios		**xxxx**
Prov. Patrona. Por pagar		**xxxx**
Décimo tercer sueldo	xxxx	
Décimo cuarto sueldo	xxxx	
Vacaciones	xxxx	
Caja Bancos		**xxxx**

V/R de la planilla……

b) Para registrar la desagregación de la mano de obra directa.

----------x----------

Mano de Obra Directa	xxxx	
Costos indirectos de fabricación	xxxx	
Mano de obra indirecta	xxxx	
Mano de Obra		xxxx

V/R desagregación de la mano de obra directa e indirecta.

c) Para registrar la transferencia de la Mano de Obra Directa a Inventario de Productos en Proceso

----------x----------

Inventario de Productos en Proceso	xxxx	
Mano de obra directa		xxxx

V/R transferencia de MOD a IPP

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

> **BRAVO Mercedes (2009) pág. 91 manifiesta:** ***"Constituye el tercer elemento del costo de producción, se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica plenamente con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo que requieren ser calculados de acuerdo con una base de distribución específica*****".**
>
> **CHILIQUINGA Manuel (2007) pag. 154 afirma:** ***"Son aquellos costos necesarios para la producción que no se identifican con el producto que se está elaborando, por tanto no son ni directa ni fácilmente asignable a las órdenes de producción".***

De acuerdo a los conceptos de estos autores se determina que; los costos indirectos de fabricación son necesarios para la elaboración de un producto pero no intervienen de forma directa y son difíciles de medir, asignar y cuantificar.

Costos indirectos de fabricación incluyen:

- Materia Prima Indirecta

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

- Mano de Obra Indirecta

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

- Otros Costos Indirectos

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

Objetivos del Control de los Costos Indirectos de Fabricación

(Bravo Valdivieso, Contabilida de Costos , 2007), señala que objetivos del control de los costos indirectos de fabricación son:

- Evitar el desperdicio de los materiales indirectos
- Evitar el exceso de la mano de obra indirecta
- Procurar el mejor aprovechamiento de los servicios que se emplean
- Facilitar la elaboración y el control de los presupuestos de la fábrica
- Procurar la correcta aplicación de los costos indirectos a la producción efectuada.
- Buscar la reducción de los costos excesivos mediante el análisis sistemático y permanente.

Clases de Costos Indirectos de Fabricación

C I F

Por su Naturaleza

- Materiales indirectos; no conforman la estructura básica del producto: lubricantes, aceites, útiles etc.
- Mano de obra indirecta; trabajadores que no manipulan directamente el producto: supervisores, personal de oficina.
- Costos indirectos de fabricación diversos; depreciación, impuestos, alquiler, prestaciones de MOI, energía, etc.

Por su Variación

- Fijos; existen con o sin producción: alquiler, depreciación, impuestos, vigilancia, etc.
- Variables; aumentan o disminuyen con la producción, energía, reparaciones, desechos, etc.
- Semivariables; varían con la producción: mano de obra indirecta, supervisión, etc.

Por su Departamentalización

- Costos Generales indirectos; afectan a toda la fábrica.
- Costos Departamentales; afectan a dptos. productivos incluidos en el proceso de transformación, y no a dptos de servicios en los cuales no se realiza trabajo alguno relacionado con los artículos que se fabrica.

Por el Control

- Costos estimados; costos presupuestados para uno o varios departamentos (productivos y de servicios) en un período definido. Un presupuesto flexible permite cubrir todos los gastos posibles.
- Costos Reales; ocurren durante el período de fabricación (históricos). Se registran en la hoja de costos y se transfieren después del cálculo de la distribución de costos a cada orden.
- Costos Aplicados; son los que resultan de la aplicación de la tasa predeterminada por el número de unidades de costos indirectos (horas, casto de materiales, etc.)

Fuente: Costos, Chiliquinga, 2007

Elaborado por: La Autora

Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación

(Bravo Valdivieso, Contabilida de Costos , 2007), determina:
Las cuotas de reparto de los costos indirectos de fabricación se determinan tomando en cuenta la base de distribución que más convenga a las necesidades de la empresa. (Tasa predeterminada o cuota de reparto).

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos indirectos de fabricación}}{\textit{Base de distribución utilizada}}$$

✓ Base de distribución de los CIF

Las bases de distribución más utilizadas son:

a) Base unidades producidas

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de Fabricación}}{\textit{Número de unidades producidas}}$$

b) Base Materia Prima Directa

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de Fabricación}}{\textit{Materia Prima Directa}}$$

c) Base Mano de Obra Directa

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de Fabricación}}{\textit{Mano de Obra Directa}}$$

d) Base Costo Primo

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de Fabricación}}{\textit{Materia Prima Directa + Mano de Obra Directa}}$$

e)Base Horas Hombre

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de Fabricación}}{\textit{Número de horas hombre}}$$

f) Base Horas Máquina

$$\textit{Tasa predeterminada} = \frac{\textit{Costos Indirectos de Fabricación}}{\textit{Número de horas máquina}}$$

Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación

La asignación de los costos indirectos de fabricación se realiza sobre una base predeterminada.

✓ *Costos estimados o presupuestados*

Se determina al iniciar el período de costos, mediante la preparación de un presupuesto de los CIF, ya sea en base a costos anteriores o estimaciones basadas en estudios técnicos. Se determina la tasa predeterminada y se registran los cif aplicados.

Se registra:

----------x----------

Inventario de Productos en Proceso	xxxx	
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados		xxxx

V/R aplicación de los CIF

✓ *Costos reales históricos*

Se determinan una vez concluido el proceso productivo, se caracteriza por ser costos que se pueden comprobar.

Se registra:

----------x----------

Costos Indirectos de Fabricación (real)	xxxx	
Inventario de Materiales Indirectos		xxxx
Mano de Obra Indirecta		xxxx
Otros Costos Indirectos		xxxx

V/R acumulación de los CIF reales.

Al final de período contable se cierran las cuentas de gastos generales de fabricación aplicados y de control utilizando una cuenta temporal llamada variación neta de gastos generales de fabricación, misma cuenta que luego se cierra con el costo de ventas:

(Chiliquinga, 2007) Señala los siguientes asientos:

a) Sobreaplicación

Cuando los gastos de fabricación aplicados son mayores a los gastos de fabricación control.

----------x----------

Gastos generales de fabricación aplicados	xxx	
Gastos generales de fabricación control		xxx
Variación neta de Gastos generales de fab.		xxx

----------x----------

Variación neta de gastos generales de fabricación	xxx	
Costo de ventas		xxx

b) *Subaplicación*

Cuando los gastos de fabricación aplicados son menores a los gastos de fabricación control.

----------x----------

Gastos generales de fabricación aplicados xxx

Variación neta de gastos generales de fab. xxx

Gastos generales de fabricación control xxx

----------x----------

Costo de ventas xxx

Variación neta de gastos generales de fab. xxx

c) *Iguales*

En caso de que los gastos generales de fabricación aplicados sean iguales a los de control.

----------x----------

Gastos generales de fabricación aplicados xxx

Gastos generales de fabricación control xxx

✓ *Transferencia de productos en proceso a productos terminados*

----------x----------

Inventario de Productos Terminados xxxx

Inventario de productos en proceso xxxx

V/R producto terminado para la venta

SISTEMA DE COSTOS

BRAVO Mercedes (2009) pág.123 afirma: "*Es el procedimiento que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial*."

Un sistema de costos es la serie de normas y procedimientos contables que se siguen para obtener o lograr las finalidades propuestas por la contabilidad de costos.

Hay dos clases de sistemas de costos caracterizadas por la unidad de costeo y por la modalidad de la producción.

- Sistema de costos por órdenes de producción
- Sistema de costos por procesos

Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

> **CHILIQUINGA Manuel (2007) pág. 83 manifiesta:** *"Este sistema conocido también con los nombres de costos por órdenes de fabricación, por lotes de trabajo o por pedido de clientes, básicamente funciona así: La fabricación de un lote productos iguales tiene su origen normalmente en una orden de producción. En algunos casos un pedido puede originar varias órdenes de producción, por tanto los costos se acumularán por cada orden de producción por separado".*

Este sistema se utiliza generalmente en un a empresa donde se realizan un lote de productos iguales, la fabricación se ejecuta por orden de producción que puede existir algunas y el costo se acumula por cada una de ellas, se obtiene el costo unitario de la división del total de costos para las unidades producidas.

Sistema de Costos por Procesos

> **BRAVO Mercedes (2007) pág. 185 señala:**"*Este sistema se aplica en las empresas industriales cuya producción es continua, ininterrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y constante, a través de varias etapas o*

procesos de producción (textiles, plásticos, acero, azúcar, petróleo, vidrio, minería, industrias químicas, etc.)

Los costos se acumulan en cada uno de los procesos o centros de costo, durante un período de costos (semanal, mensual, etc.) para determinar el costo unitario en cada proceso y el costo unitario del producto terminado."

- Objetivos.

a) Averiguar en un tiempo determinado, los costos de producción de un proceso particular que puede realizarse en un solo departamento de producción o en varios.

b) Ayudar a la gerencia de la empresa en el control de los costos de producción a través de los datos que debe rendir el departamento o centro de costos, con estos informes la gerencia puede mantener un adecuado control de la producción aunque solo sea después de que ésta se haya terminado, exigiendo una mayor eficiencia cuando así se requiera. Además dispone de la herramienta esencial para determinar nuevas políticas de precios teniendo en cuenta las necesidades de los consumidores y los precios que ofrecen las firmas competidoras.

Este sistema de producción en proceso se aplica en las empresas donde la producción se realiza de un a forma continua sin ningún tipo de interrupción y se requiere de algunas etapas para obtener el producto terminado, el costo se determina en forma unitario por cada proceso para al final obtener el costo unitario del producto.

ESTADOS FINANCIEROS

De acuerdo al marco conceptual de las NIIF.

Los estados financieros se preparan en base al principio de empresa en marcha (funcionamiento), a no ser que la dirección pretenda liquidar la entidad o cesar en su actividad, o que no exista una alternativa realista de

continuidad. Cualquier incertidumbre significativa sobre la viabilidad de la entidad debe ser revelada.

Los Estados Financieros se preparan para ser utilizados por personas externas e internas de la Institución con la finalidad de brindar una visión general del estado económica en que se encuentra la empresa, y a través de ello poder tomar decisiones y correctivos de acuerdo a sus necesidades.

El propósito de los Estados Financieros es proveer de información general a fin de asegurar que los mismos sean comparables presentando de forma razonable la situación, el desempeño financiero y los flujos de efectivo de la entidad.

Objetivos de los Estados Financieros

- Proveer información sobre la entidad que sea útil para un amplio rango de usuarios en la toma de decisiones económicas de:

a) Posición financiera
b) Desempeño (Resultados)
c) Flujo de efectivo

- Presentar los resultados de la capacidad de la gerencia en la administración de los recursos que se le confían.

Estado de Costos de Producción

Es la base principal para la elaboración del Estado de Situación Financiera de la empresa, se lo realiza en las empresas industriales y de servicios, contribuyendo como una herramienta contable que le permite a la entidad establecer el costo de los productos vendidos en un período determinado.

EMPRESA INDUSTRIAL "ABC"

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

AL 31 DE DICIEMBRE 20XX

MATERIA PRIMA DIRECTA			xxx	
Inventario inicial				
(+) Compras		xxx		
(+) transporte en compras		xxx		
		xxx		
(-)Desc en compras	xxx			
(-)Dev en compras	xxx	(xxx)	xxx	
MATERIA PRIMA DIRECTA DISPONIBLE PARA LA PRODUCCIÓN			xxx	
(-) Inventario final			(xxx)	
(=) MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA				xxx
MANO DE OBRA DIRECTA				xxx
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Materia prima indirecta				
Inventario inicial			xxx	
(+) Compras		xxx		
(+) Transporte en compras		xxx		
		xxx		
(-) Descuento en compras	xxx			
(-) Devolución en compras	xxx	(xxx)	xxx	
MATERIA PRIMA INDIRECTA DISP. PARA LA PRODUC.			xxx	
(-) Inventario final			(xxx)	
MATERIA PRIMA INDIRECTA UTILIZADA				xxx
MANO DE OBRA INDIRECTA				xxx
GASTOS DE FABRICACIÓN				xxx
Arriendo local de fábrica		xxx		
Servicios públicos		xxx		
Combustibles y Lubricantes		xxx		
Mant y repar equipo y maquinaria de fábrica		xxx		
Deprec equipo y maquinaria de fábrica		xxx		
Otros costos indirectos de fabricación		xxx		
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN				xxx
(+) INV INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO				xxx
COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO				xxx
(-) INV FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO				(xxx)
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS				xxx
(+) INV INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS				xxx
COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA				xxx
(-) INV FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS				(xxx)
(=) COSTO DE VENTAS				xxx

CANTADOR GERENTE

Fuente: Contabilidad de Costos, Sarmiento 2009

Elaborado por: La Autora

Estado de Resultados

Este Estado mide la situación económica de una entidad en un período de tiempo determinado, tiene la finalidad de establecer la pérdida o ganancia del ejercicio, su estructura es la siguiente:

EMPRESA "ABC"

ESTADO DE RESULTADOS

DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2012

VENTAS		**XXXX**
Ventas	xxxx	
(-) Devolución en ventas	xxxx	
(-) Descuento en ventas	xxxx	
(-) Transporte en ventas	xxxx	
(=) Ventas netas	**xxxx**	
(-) COSTO DE VENTAS		**XXXX**
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		**XXXX**
(-) GASTOS OPERACIONALES		
Gastos Administrativos	**xxxx**	
Sueldos	xxxx	
Arriendo de oficina	xxxx	
Servicios Básicos	xxxx	
Suministros de oficina	xxxx	
Gastos Ventas	**xxxx**	
Sueldo vendedores	xxxx	
Publicidad	xxxx	
TOTAL GASTOS OPERACIONALES		**XXXX**
(=) UTILIDAD OPERACIONAL		**XXXX**
(-) Otros gastos		xxxx
(+) Otros ingresos		xxxx
(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO		**XXXX**
(-) Participación trabajadores (si amerita)		xxxx
(-) Impuesto a la renta		xxxx
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		**XXXX**

Fuente: Contabilidad de Costos, Sarmiento 2009

Elaborado por: La Autora

Balance de Situación Financiera

Este Balance integra la situación económica y financiera de la empresa de una fecha dada.

Con este balance se pueden analizar los índices financieros como la liquidez de la empresa, el endeudamiento y otros de beneficio para información y evaluación con períodos anteriores y sacar conclusiones si ha mejorado. Se estructura de la siguiente manera:

EMPRESA ABC
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
AL……

ACTIVOS			**PASIVOS**		
Activo Corriente		xxx	**Pasivo Corriente**		xxx
Caja	xxx		Remuneraciones por pagar	xxx	
Banco	xxx		Documentos por pagar	xxx	
Inventario de productos	xxx		Cuentas por pagar	xxx	
Inventario de productos en proceso	xxx		Iess por pagar	xxx	
Inventario de materia prima	xxx				
Cuentas por cobrar	xxx		**Pasivo no Corriente**		xxx
			Hipoteca por pagar	xxx	
Activo no Corriente		xxx			
Terreno	xxx		**Patrimonio**		xxx
Edificio	xxx		Capital Pagado	xxx	
(-) Dep Acum Edificio	xxx		Utilidad del ejercicio	xxx	
Vehículo	xxx				
(-) Dep acumulada vehículo	xxx				
TOTAL ACTIVO		xxx	**TOTAL PAS + PAT**		xxx

Fuente: Contabilidad de Costos, Sarmiento 2010

Elaborado por: La Autora

SISTEMA

> ***http://www.alegsa.com.ar/Dic/sistema.php*** ***afirma "Es un conjunto de partes o elementos organizadas y relacionadas que interactúan entre sí para lograr un objetivo. Los sistemas reciben (entrada) datos, energía o materia del ambiente y proveen (salida) información, energía o materia.***

Un sistema es un conjunto de varios elementos que interactúan entre si formando un todo para obtener resultados, en el caso de la contabilidad se ingresa la información de una empresa a un sistema contable y en un cierto período de tiempo se obtiene el resultado en balances, aportando así la información necesaria para identificar la situación actual de la empresa, aportando al desarrollo de la misma y a la toma de decisiones oportunas.

Módulos del Sistema

El Sistema de Mónica contiene los siguientes módulos mas utilizados:

- Inventario

Registramos el ingreso de productos y la salida de los mismos.

- Facturación

Se realiza la factura de acuerdo a la venta realizada.

- Contabilidad

Permite el ingreso de la información, registros diarios de producción, ventas y compras en el diario general y al finalizar de un cierto período de tiempo se obtiene los reportes necesarios para identificar la situación actual de la industria.

- Cuentas por Cobrar

Se registra los clientes que adeudan a la industria.

- Cuentas por pagar

Se registra los proveedores que están pendientes de pago.

CAPÍTULO III
DISEÑO DE LA PROPUESTA

SISTEMA DE CONTABILIDAD GENERAL Y DE COSTOS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS HERMANOS HERNÁNDEZ INPROLAC´H DE LA PARROQUIA DE SANTA MARTHA DE CUBA, PROVINCIA DEL CARCHI.

INTRODUCCIÓN

De acuerdo al estudio realizado se deduce que, la industria necesita un sistema que apoye al control de cada proceso productivo que permita normar las actividades del trabajo diario, permitiendo la recolección, registro, reporte y evaluación de la información de manera oportuna y precisa.

La industria ha crecido en todos los aspectos, razón por la que hoy se siente la necesidad de utilizar un sistema que permita la adopción de normas que regulen la actividad productiva y permita a la gerencia la correcta toma de decisiones en base a resultados reales y confiables.

El desarrollo del sistema contable propone constituirse en un instrumento que deberá ser aplicado en la Industria INPROLAC´H, con el propósito de lograr un adecuado control sobre las actividades relacionadas con la producción de quesos y una secuencia de los sucesos diarios, para lograr una idea global de la situación actual, poder tomar decisiones correctivas.

Mediante este sistema se busca superar los problemas detectados en el diagnóstico realizado a la institución, donde el principal es la carencia de un sistema adecuado que le permita conocer su situación, la finalidad de la implantación del sistema es tener una herramienta que dote de información oportuna en el momento que se requiera.

La presente guía comprende la contabilización de los costos de la producción, la determinación del precio de venta estableciendo ganancia en cada uno de los productos, el registro de todas las transacciones

diarias en el orden que se presentan, y obtener la información contable a través de un sistema que facilita el manejo y la comprensión de los resultados obtenidos.

PROPÓSITO

El principal objetivo de cualquier sistema de costos constituye la determinación de los precios unitarios de los productos que se fabrican, y con un adecuado sistema de contabilidad general. Toda la teoría debe ser llevada a la práctica de tal manera que al finalizar el período contable, los resultados puedan reflejar la situación económica real de la empresa de acuerdo a las actividades realizadas.

El primer propósito tiene como fin determinar el costo real de cada uno de los quesos que se realizan con el apoyo de la teoría de la contabilidad de costos, a través de los procesos de transformación a los que son sometidos con procedimientos de control y registro que permitan una correcta aplicación de los diferentes costos para cada producto terminado.

El segundo propósito es aprender a utilizar el programa de Mónica 8.5 un sistema de contabilidad computarizado donde se ira registrando la información de acuerdo a los procesos que se vayan desarrollando, obteniendo al final de un período los resultados de las actividades y así poder tomar decisiones conociendo la situación actual de la industria.

Se optó por el Sistema de Mónica 8.5 por algunos beneficios, es un programa que permite entenderlo fácilmente, ingresar los asientos diarios, introducir el plan de cuentas de acuerdo a la necesidad de cada empresa, es flexible de realizar correctivos en los asientos en caso de cometer errores, mantener la información actualizada, y sobre todo se accede a los reportes en cualquier fecha y mantiene la información histórica.

El tercer propósito pretende definir a través de un ejercicio práctico la asignación de los precios de venta unitaria, y el debido registro de las transacciones dadas, por último conocer los estados financieros.

El cumplimiento de cada uno de estos propósitos permitirá una administración más eficiente, flexible y de mejores resultados.

SISTEMA CONTABLE

El sistema de contabilidad se desarrolla para servir de forma eficiente a las necesidades de información de la industria. Es necesario contar con un sistema de contabilidad con mayores detalles y registros, los cuales servirán para los objetivos básicos:

- Medir y comparar la gestión financiera y el progreso de un periodo a otro ya sea en meses o años.
- Obtener créditos en los bancos y otras fuentes de financiación.
- Cumplir con requisitos legales, el cumplimiento de impuestas con el Estado.
- Suministrar una fuente continua de datos financieros que ayude a la toma de decisiones.

En un sistema contable los datos se transforman en estados financieros en cinco etapas:

Análisis de documentos fuente de la información, estos documentos son las facturas de compra y venta, comprobantes de ingreso y de egreso.

Asiento de las transacciones en el libro diario, una vez analizado el documento se precede a ingresar al sistema el asiento correspondiente de acuerdo a su naturaleza.

Asiento de las transacciones en el libro mayor, automáticamente una vez ingresado el asiento pasa a formar parte del libro mayor de cada cuenta afectada.

Preparación de los balances, de igual manera los datos ingresados al sistema se transforman en información financiera a disposición de quien la requiera.

Notas a los estados financieros, se ejecutan al final del período contable.

SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS

Los factores de la producción son todos los elementos que utilizados y combinados de una manera eficaz dan origen al producto.

Estos pueden determinarse en tierra o recurso físico, trabajo o recurso humano, capital o recurso financiero, la administración y el recurso no renovable, tiempo.

En una empresa industrial es de gran importancia conocer la estructura de costos en los que se incurre al dedicarse a una actividad productiva. En base a los costos de producción y al precio del producto en el mercado se puede determinar el margen de ganancia o pérdida, si la actividad es rentable o no.

DISEÑO DEL PLAN DE CUENTAS

La empresa debe estructurar un plan de cuentas para facilitar el manejo de las mismas; y lo más importante debe desarrollarse en un sistema computarizado para acelerar el proceso.

El plan de cuentas será desarrollado de manera que se pueda identificar fácilmente las cuentas, el presente plan de cuentas se ha elaborado de acuerdo a las necesidades de registro de la Industria tomando en cuenta las características básicas que un plan de cuentas debe poseer.

Las actividades deben ser controladas, para tal efecto se utilizará un libro en el que se debe registrar todas las transacciones al momento que ocurran, este libro se conoce como DIARIO GENERAL.

Todas las cuentas que aparecen en el diario general se llevarán de forma individual en un LIBRO MAYOR, para controlar el movimiento deudor o acreedor de cada una de las cuentas, para determinar saldos que servirán para elaborar los estados financieros.

PLAN DE CUENTAS INPROLAC´H

CODIGO	CUENTA
1	**Activo**
1.1	**Activo corriente**
1.1.01	Caja
1.1.02	Bancos
1.1.03	Cuentas por cobrar
1.1.04	Documentos por cobrar
1.1.05	Inventario de materia prima
1.1.05.01	Leche
1.1.05.02	Cuajo
1.1.05.03	Sal
1.1.06	Inventario de materiales indirectos
1.1.07	Inventario de productos en proceso
1.1.07.01	Queso prensado
1.1.07.02	Queso amasado
1.1.07.03	Cuajada
1.1.08	Inventario de productos terminados
1.1.08.01	Queso prensado
1.1.08.02	Queso amasado
1.1.08.03	Cuajada
1.1.09	Suministros de oficina
1.1.10	IVA compras
1.2	**Activos no corrientes (fijos)**
1.2.01	Terreno
1.2.02	Edificio
1.2.03	(-) Dep acum edificio
1.2.04	Vehículo
1.2.05	(-) Dep acum vehículo
1.2.06	Muebles de oficina
1.2.07	(-) Dep acum muebles de oficina

1.2.08	Equipo de computación
1.2.09	(-) Dep acumulada equipo de computación
1.2.10	Maquinaria y equipo industrial
1.2.10.01	Caldero mediano a diesel
1.2.10.02	Tinas de doble fondo
1.2.10.03	Mesa de acero inoxidable
1.2.10.04	Yogutera
1.2.10.05	Descremadora
1.2.10.06	Molino con motor a luz
1.2.10.07	Paila de bronce para fundir queso
1.2.10.08	Cuarto frío
1.2.11	(-) Dep acum maquinaria y equipo industrial
1.2.12	Herramientas y utensilios
1.2.12.01	Termómetro de temperatura
1.2.12.02	Agitador de acero inoxidable
1.2.12.03	Tarros de aluminio recolector
1.2.12.04	Gavetas plásticas
1.2.12.05	Jarras de aluminio
1.2.12.06	Aros de aluminio
1.2.12.07	Aros plásticos
1.2.13	(-) Dep acum herramientas y utensilios
2	**Pasivo**
2.1	**Pasivo corriente (corto plazo)**
2.1.01	Cuentas por pagar proveedores
2.1.01.01	Cuaspud Polivio
2.1.01.02	Ojeda Alejandro
2.1.01.03	Pantoja Blanca
2.1.01.04	Pantoja Isidro
2.1.01.05	Puetate Jacinto
2.1.01.06	Revelo miguel
2.1.01.07	Tonguino Rodrigo
2.1.01.08	Velasco Raúl

2.1.01.09	Vizcaino Nelson
2.1.01.10	Yépez José
2.1.02	Cuentas por pagar personal
2.1.03	Documentos por pagar
2.1.04	IESS por pagar
2.1.05	Préstamo bancario por pagar
2.2	**Pasivo no corriente**
2.2.01	Préstamo bancario por pagar
2.2.02	Hipoteca por pagar
3	**Patrimonio**
3.1	Capital social
3.1.01	Capital
3.2	Resultados
3.2.01	Utilidad del ejercicio
3.2.02	Perdida del ejercicio
3.2.03	Utilidad del ejercicio anterior
4	**Ingresos**
4.1	Ingresos operacionales
4.1.01	Ventas queso prensado
4.1.02	Ventas queso amasado
4.1.03	Ventas queso cuajada
4.1.04	Ventas leche
4.1.02	(-) Descuento en ventas
4.1.03	(-) Devolución en ventas
4.1.04	Utilidad bruta en ventas
5	**Costos y gastos**
5.1	Costos de producción
5.1.01	Materia prima prensado
5.1.02	Materia prima amasado
5.1.03	Materia prima cuajada
5.1.04	Nomina de fabrica

5.1.05	Costos indirectos de fabricación
5.1.06	CIF aplicados
5.1.07	CIF reales
5.1.08	Variación CIF
5.2	Costo de ventas
5.2.01	Costo ventas prensado
5.2.02	Costo de ventas amasado
5.2.03	Costo de ventas cuajada
5.2.04	Costo de ventas leche
5.3	Gastos
5.3.01	Gastos de administración y ventas
5.3.02	Gasto suministros de oficina
5.3.03	Gasto servicios básicos de oficina
5.3.04	Gasto combustible
5.3.05	Gto dep edificio de oficina
5.3.06	Gto dep vehículo
5.3.07	Gto dep muebles de oficina
5.3.08	Gto dep equipo de computación
5.3.09	Gto dep maquinaria y eq industrial
5.3.10	Gto dep herramientas y utensilios
5.4	Gastos de ventas
5.4.01	Gasto combustible
5.4.02	Gasto publicidad
5.5	Gastos Interés financiero

SISTEMA DE COSTOS

En este cuadro se detalla información histórica de la producción en un mes, se detalla los litros de leche que se necesitó para producir los diferentes tipos de queso, como también se determino el desperdicio de leche.

Cuadro Nro. 14

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS HERMANOS HERNÁNDEZ INPROLAC´H"
CÁLCULO DE COSTO DE CADA PRODUCTO
DATOS HISTORICOS DE LA PRODUCCIÓN

LECHE

TIPO QUESO	QUESOS MES	LITRO EN QUESO	TOTAL LITROS	LIT. DESPER.	% DESPER.	CONSUMO REAL EN LIT	LITRO REAL EN QUESO
PRENSADO	640	3,3	2112	147,84	0,25	2259,841	3,531
AMASADO	1345	3	4035	282,45	0,47	4317,452	3,210
CUAJADA	715	3,3	2359,5	165,17	0,28	2524,666	3,531
TOTALES	2700		8506,50	595,46	1,00	9101,960	10,272

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Se detalla el costo total de leche en un mes.

Cuadro Nro. 15

COSTO DE LECHE EN UN MES

LITROS DE LECHE MES	9101,96
COSTO LITRO EN USD	0,40
COSTO LITRO LECHE MES	3640,782

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Con estos datos históricos del año 2011 que corresponden a un mes se determina una cierta cantidad de leche que se desperdicia aproximadamente en litro leche, se realiza el cálculo correspondiente.

Cuadro Nro. 16

CÁLCULO DEL DESPERDICIO DE LECHE EN LITROS

SI EN	100	LIT. LECHE	7	DESPERDICIO
	8506,50	LIT. LECHE	595,455	DESPERDICIO

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

De igual manera en base a los datos históricos para determinar el cuajo que se utiliza en la producción, se realiza el cálculo correspondiente.

Cuadro Nro. 17

COSTO TOTAL DE CUAJO EN MLL

LIT LECHE	MLL CUAJO	CUAJO
100	10	0,018
9101,955	910,1955	16,383519

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

La sal se calcula por separado en los quesos prensados y amasado.

De acuerdo con los datos históricos para un queso prensado es necesario 20.83 gramos de sal.

Cuadro Nro. 18

SAL EN QUESO PRENSADO

QUESO MES	TOTAL SAL gr	gr EN C/QUESO	CTO gr	CTO gr TOTAL
640	13333,3333	20,8333	0,00043	5,66667

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

De igual manera para la producción de un queso amasado se requiere 10 gramos de sal.

Cuadro Nro. 19

SAL EN QUESO AMASADO EN GR

QUESO MES	TOTAL SAL gr	gr EN C/QUESO	CTO gr	CTO gr TOTAL
1345	13450	10	0,00043	5,71625

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Entonces el costo total de la sal en el mes por los dos tipos de queso:

Cuadro Nro. 20

COSTO TOTAL DE SAL

PRENSADO	5,66667	
AMASADO	5,71625	
TOTAL SAL	11,38292	EN DÓLARES

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Para el cálculo del costo de mano de obra se tomó en cuenta el sueldo básico por dos trabajadores, mas el valor de las vacaciones y más el aporte patronal que en este caso es el 11.15% ya que es artesano calificado.

Cuadro Nro. 21

COSTO DE MANO DE OBRA

	VALORES	%
SUELDO BASICO	584,00	86,72
VACACIONES	24,33	3,61
APORTE PATRONAL	65,12	9,67
CTO TOTAL MO	673,45	100,00

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Para el cálculo de los costos indirectos de fabricación se tomo en cuenta:

Cuadro Nro. 22

CIF

LUZ	30
AGUA	18
TELEFONO	15
SERVICIOS CONTABLES	30
PRODUCTOS CADUCADOS	0
PRODUCTOS DE LIMPIEZA	20
ROPA TRABAJADORES	30
MANTENIMIENTO MAQUINARIA	15
DEP EDIFICO	40
DEP MAQUINARIA	150
DEP HERRAMIENTA	33,33
DIESEL	70
FUNDAS	81
CTO TOTAL CIF	532,33

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Con la información obtenida de los datos históricos se realiza un cuadro informativo que detalla lo que se requiere de materia prima, mano de obra

y costos indirectos, estas requisiciones son por cada litro de leche que ingresa a producción.

Se obtiene el costo total de cada producto para imponer el precio de venta y la utilidad.

CUADRO Nro. 23

REQUISICIÓN DE MP, MO Y CIF POR LITRO DE LECHE

				TIPO DE QUESO			
MAT PRIMA	**LIT LEHCHE**	**CTO TOTAL**	**CTO EST**	**PRENSADO**	**AMASADO**	**CUAJADA**	
LECHE	9101,955	3640,78200	0,40	0,40	0,40	0,40	Valor de c/lit leche
CUAJO	9101,955	16,38352	0,00180	0,00180	0,00180	0,00180	Valor del cuajo por mll
SAL PRENSADO	2259,840	5,66667	0,00250755	0,00251			Valor de sal en el queso prensado por c/lit leche
SAL AMASADO	4317,450	5,71625	0,00132		0,0013		Valor de sal en el queso amasado por c/lit leche
SAL CUAJADA	0	0	0			0	
CTO T/MP/1lit/lec				0,40431	0,40312	0,40180	Costo total de materia prima en un litro de leche
MO	9101,96	673,45	0,07	0,07399	0,07399	0,07399	Costo de MO en un litro leche.
CIF	9101,96	532,33	0,05849	0,05849	0,05849	0,05849	Costo de CIF en un de leche.
CTO EST C/LIT				0,53678	0,53560	0,53428	Costo que entra en un litro de leche de MP+MO+CIF
LIT C/PRODUCTO				3,53100	3,21000	3,53100	Litros de leche que requiere cada queso para su producción
CTO EST C/PRO				1,89537965	1,71927317	1,88652548	Costo de cada producto
PRECIO DE VENTA				2,00000	2,00000	2,00000	Precio de venta
UTILIDAD C/Q				0,10462	0,28073	0,11347	Utilidad

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

En base a estos datos históricos se elabora un cuadro de costos que permitirá realizar los cálculos pertinentes de acuerdo a la producción diaria.

Este cuadro de datos se lo utilizará a diario digitando de forma manual la cantidad de quesos a producir y automáticamente calculará los valores requeridos en la producción a través de las formulas enlazadas, resultados que se tomará para realizar el diario general, se ingresará el número de quesos que a producir cada día y se obtiene los valores de la producción de la siguiente manera.

En este caso se ingresó a producción de 10 quesos prensados, 65 amasados y 40 cuajadas datos que se ingresó manualmente y automáticamente se obtiene el requerimiento para esta producción en costo y cantidad de leche, sal, cuajo.

Para la tasa predeterminada se tomó como base la materia prima, es decir los litros de leche que se utilizaron en el mes, dando como resultado 0.06 de CIF en cada litro de leche.

Cuadro Nro. 24

CALCULO DE COSTOS

TIPO QUESO	PRODUCCION	LIT LECHE	CTO ESTA LITRO LECHE	CTO EST CUAJO	COSTO ESTANDAR SAL PRENSADO	COSTO ESTANDAR SAL AMASADO	COSTO EST MO	COSTO EST CIF
PRENSADO	10	35,31	0,40	0,00180	0,00250755	0,00132	0,07	0,06
AMASADO	65	208,65						
CUAJADA	40	141,24						
TOTAL	115	385,20			0,088541667	0,27625		
TOTAL REDONDEO		386,00						
COSTOS EN USD			154,08	0,69	0,36		28,50	22,53
SE REQUIERE	CANTIDADES							
LECHE	386,00	LITROS	COSTO TOTAL DE IMP					
CUAJO	39,00	MILILITROS		155,14				
SAL	869,00	GRAMOS						

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Para visualizar de una mejor manera los costos de cada queso también el sistema indica en forma detallada los costos incurridos en cada tipo de queso en forma de resumen, de la siguiente manera:

Cuadro resumen de costos en la producción de queso prensado.

CUADRO Nro. 25
COSTO QUESO PRENSADO

VALOR	DESCRIP.	CANTIDAD
14,124	LECHE	
0,063558	CUAJO	
0,088542	SAL	
2,61257	MO	
2,065127	CIF	
18,9538	COSTO TOTAL EN	10
1,89538	COSTO UNITARIO	

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

CUADRO Nro. 26
MP EN QUESO PRENSADO

VALOR	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
14,12	LECHE	
0,06	CUAJO	
0,09	SAL	
14,28	TOTAL MP EN	10

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Cuadro resumen de costos en la producción de queso amasado.

CUADRO Nro. 27
COSTO QUESO AMASADO

VALOR	DESCRIP.	CANTIDAD
83,46	LECHE	
0,37557	CUAJO	
0,27625	SAL	
15,43791	MO	
12,20302	CIF	
111,7528	COSTO TOTAL EN	65
1,719273	COSTO UNITARIO	

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

CUADRO Nro. 28
MP EN QUESO AMASADO

VALOR	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
83,46	LECHE	
0,38	CUAJO	
0,28	SAL	
84,11	TOTAL MP EN	65

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Cuadro resumen de costos en la producción de cuajada.

CUADRO Nro. 29
RESUMEN DE COSTO EN CUAJADA

VALOR	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
56,496	LECHE	
0,254232	CUAJO	
10,45028	MO	
8,260507	CIF	
75,46102	COSTO TOTAL EN	40
1,886525	COSTO UNITARIO	

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

CUADRO Nro. 30
MATERIA PRIMA EN CUAJADA

VALOR	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
56,50	LECHE	
0,25	CUAJO	
56,75	TOTAL MP EN	40

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Estos datos son los resultados que se obtiene del sistema de costos de forma automática solamente ingresando la cantidad de quesos a producir, con los cuales se procederá a ingresar la información al diario general para luego obtener los balances correspondientes.

SISTEMA MÓNICA 8.5

Gráfico Nro.2

Presentación Mónica 8.5

Mónica 8.5 es un sistema de contabilidad que posee beneficios, es de fácil entendimiento, permite el ingreso de información a través de datos para entregar como resultado los reportes necesarios que requiere la empresa en cualquier período de tiempo, a excepción del estado de costos.

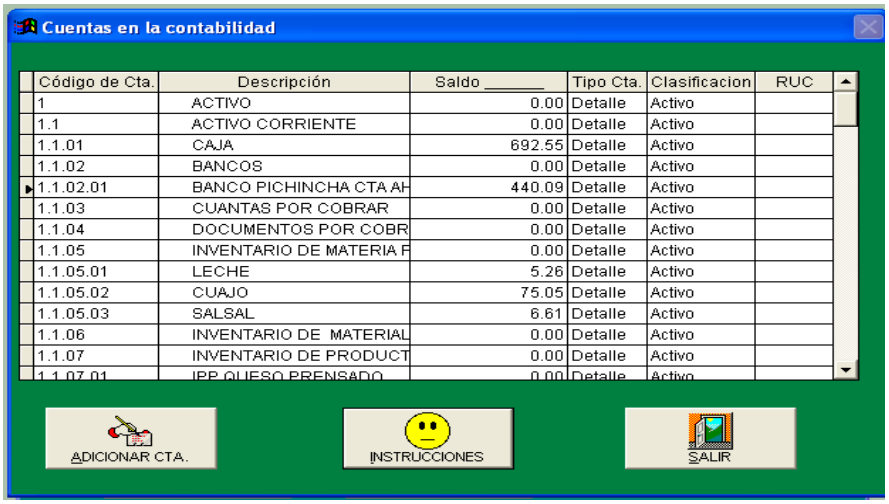
Una de las desventajas de este programa es que con el avance de la tecnología aparecen en el mercado otros sistemas con el mismo propósito de conceder información financiera, con nuevas utilidades más avanzadas dando paso a la actualización del sistema.

Para ingresar el Plan de Cuentas

Comenzar, contabilidad, plan de cuentas, adicionar cuenta, código, descripción de la cuenta y adicionar, se realiza este proceso hasta ingresar todo el plan de cuentas.

Gráfico Nro. 3

Plan de Cuentas



Código de Cta.	Descripción	Saldo _____	Tipo Cta.	Clasificacion	RUC
1	ACTIVO	0.00	Detalle	Activo	
1.1	ACTIVO CORRIENTE	0.00	Detalle	Activo	
1.1.01	CAJA	692.55	Detalle	Activo	
1.1.02	BANCOS	0.00	Detalle	Activo	
1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AH	440.09	Detalle	Activo	
1.1.03	CUANTAS POR COBRAR	0.00	Detalle	Activo	
1.1.04	DOCUMENTOS POR COBR	0.00	Detalle	Activo	
1.1.05	INVENTARIO DE MATERIA F	0.00	Detalle	Activo	
1.1.05.01	LECHE	5.26	Detalle	Activo	
1.1.05.02	CUAJO	75.05	Detalle	Activo	
1.1.05.03	SALSAL	6.61	Detalle	Activo	
1.1.06	INVENTARIO DE MATERIAL	0.00	Detalle	Activo	
1.1.07	INVENTARIO DE PRODUCT	0.00	Detalle	Activo	
1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0.00	Detalle	Activo	

PASOS PARA INGRESAR LA INFORMACIÓN

En la pantalla de Mónica8.5 se ingresa por el menú comenzar, luego aparece una pantalla con varias opciones, se escoge contabilidad para empezar a ingresar la información diría.

Gráfico Nro.4

Ingreso de Información

Una vez que se ingresó a contabilidad, se escoge la opción asientos contables, y crear modificar asiento.

Gráfico Nro.5

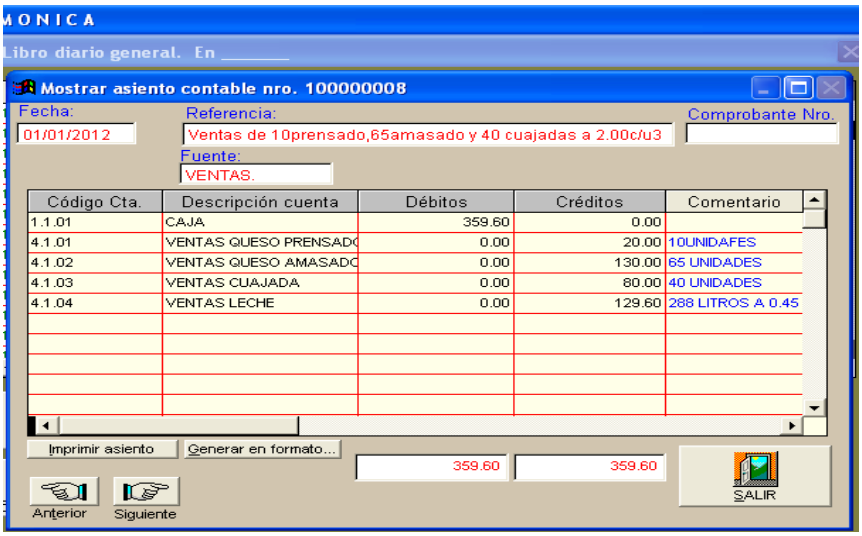
Opciones Varias

Escoger crear asiento y se obtiene la pantalla para realizar el asiento contable, donde se especifica la fecha, referencia, comprobante, fuente y hay la opción de escribir un comentario, en la columna código se ubica con el cursor y presiona F2, aparece el plan de cuentas para escoger la cuenta que se necesita, se coloca los valores y luego la opción, al diario,

y está grabado el asiento, de esta manera sigue ingresando la información.

Gráfico Nro. 6

Asientos Contables



Una vez ingresada toda la información se puede verificar los estados financieros ingresando a contabilidad, reportes contables, estado ganancias y pérdidas, se indica las fechas del estado que se necesita y se obtiene el informe.

Gráfico Nro. 7

Reportes

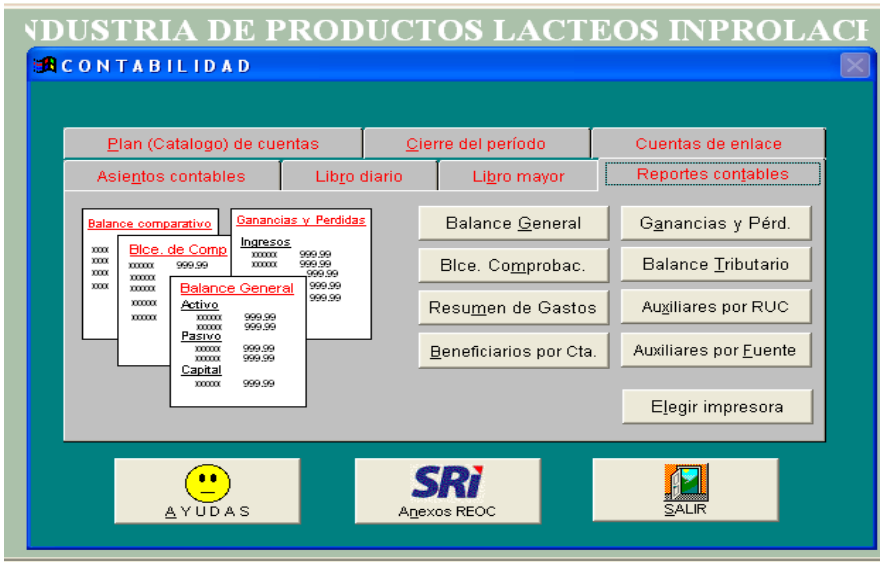
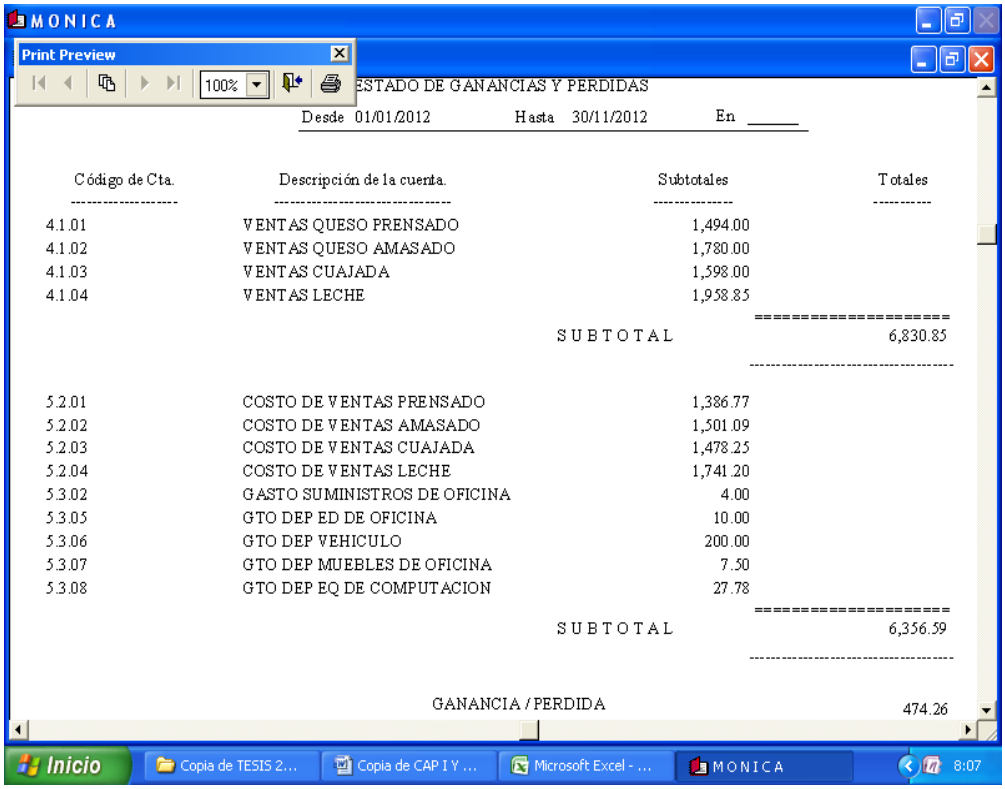


Gráfico Nro. 8

Estado de Resultados



MONICA

Print Preview

ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS

Desde 01/01/2012 Hasta 30/11/2012 En _____

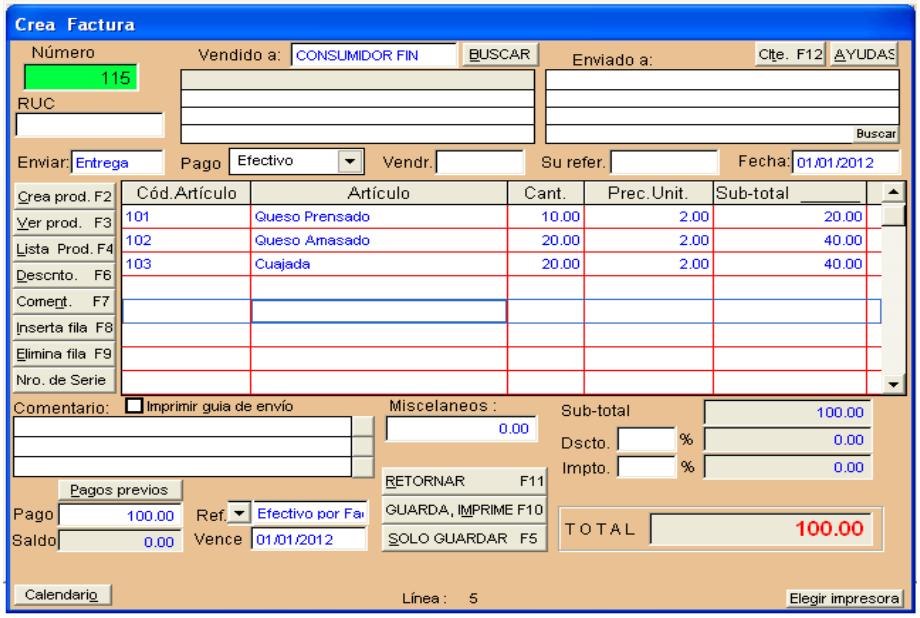
Código de Cta.	Descripción de la cuenta.	Subtotales	Totales
4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	1,494.00	
4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	1,780.00	
4.1.03	VENTAS CUAJADA	1,598.00	
4.1.04	VENTAS LECHE	1,958.85	
	SUBTOTAL		6,830.85
5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	1,386.77	
5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	1,501.09	
5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	1,478.25	
5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	1,741.20	
5.3.02	GASTO SUMINISTROS DE OFICINA	4.00	
5.3.05	GTO DEP ED DE OFICINA	10.00	
5.3.06	GTO DEP VEHICULO	200.00	
5.3.07	GTO DEP MUEBLES DE OFICINA	7.50	
5.3.08	GTO DEP EQ DE COMPUTACION	27.78	
	SUBTOTAL		6,356.59
	GANANCIA / PERDIDA		474.26

PASOS PARA FACTURACIÓN

En la pantalla principal facturación y luego crear, aparece una pantalla donde se ingresa la información del cliente, en lista de productos se selecciona y coloca la cantidad y precio de esta manera se totaliza y guardar e imprimir.

Gráfico Nro. 9

Facturación



En la pantalla de facturación se obtiene un resumen de las facturas por orden de fecha, cliente o número de factura.

Gráfico Nro. 10

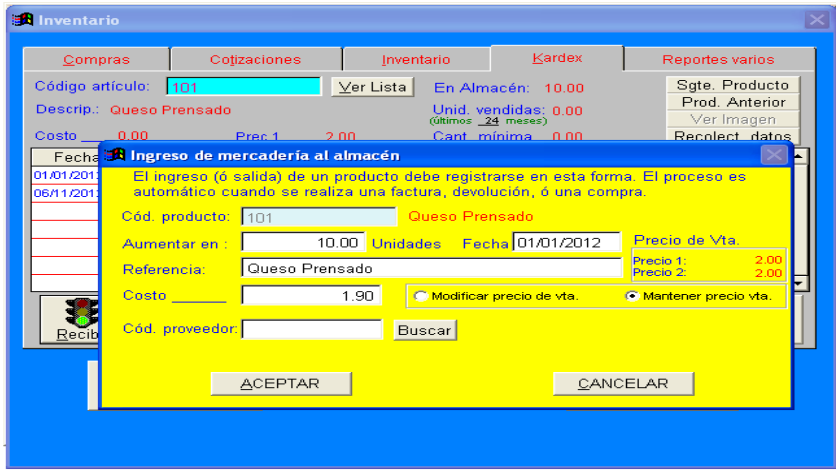
Introducción a la facturación

PASOS PARA MANEJO DE INVENTARIO

En la pantalla principal inventario, kardex, se ingresa código del producto, recibir, se completa datos de cuantos productos recibe, fecha, costo, aceptar.

Gráfico Nro. 11

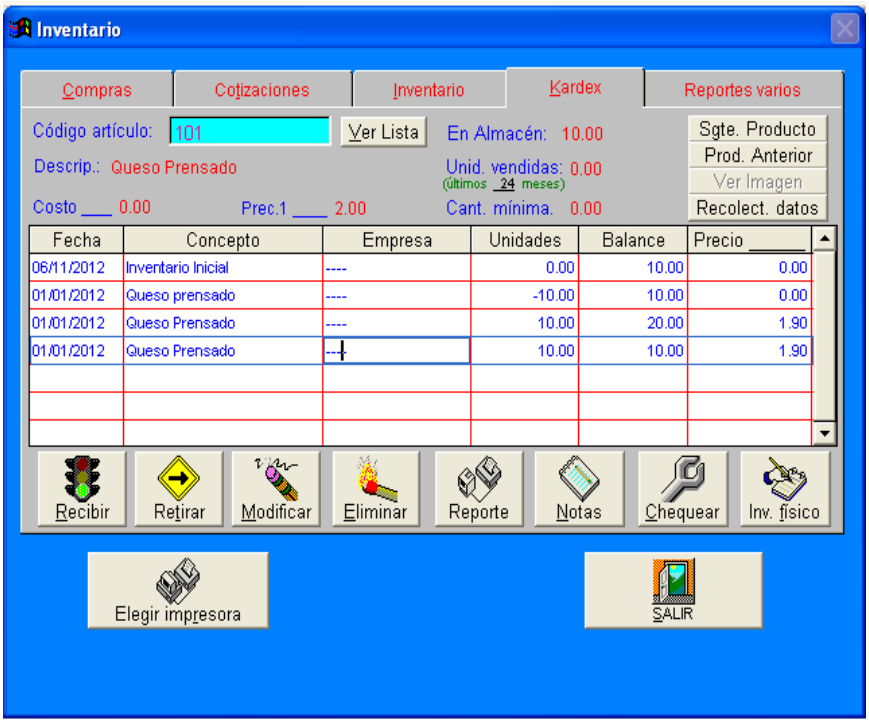
Ingreso Inventario



De igual forma cuando se realiza una venta existe la opción retirar, donde se ingresa datos del producto y se puede observar el movimiento del inventario.

Gráfico Nro. 12

Inventario



EJERCICIO PRÁCTICO

<u>Día 01/01/2012</u>

1.Se compra:

674 litros de leche a 0.40 ctv/lit. a crédito

Distribuidos de la siguiente manera:

200 al Sr Pantoja Isidro

100 al sr Puetate Jacinto

150 a la Sra Pantoja Blanca

50 al Sr Velasco Raul

174 al Sr Yépez Jose

5 litros de cuajo a $18.00 c/lit se paga en efectivo.

20 fundas de sal de 2000 gr a 0.85 ctv. c/u. se paga en efectivo

1. Se procede a la producción de, 10 quesos prensados, 65 amasados y 40 cuajadas.
2. Se vende toda la producción de quesos a 2.00 cada uno en efectivo fac #115,116,117,118
3. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 119

Día 02/01/2012

4. Se compra 727 litros de leche a 0. 40ctv. c/lit. a crédito hasta el 15 de enero.

   Proveedores
   Ojeda Alejandro 110
   Revelo Miguel 120
   Cuaspud Polivio 175
   Tonguino Rodrigo 130
   Vizcaino Nelson 192
5. Se procede a la producción de 20 quesos amasados y 10 cuajadas.
6. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 120,121
7. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 124

Día 03/01/2012

8. Se compra 683 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero.

   Ojeda Alejandro 120litros
   Revelo Miguel 150 litros
   Tonguino Rodrigo 90 litros
   Yépes Jose 115 litros
   Viscaino Nelson 140 litros
   Pantoja Isidro 68 litros
9. Se procede a la producción de 6 quesos prensados, 28 amasados y 13 cuajadas.

10. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 125,126,127,128
11. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 129

Día 04/01/2012

12. Se compra 707 litros de leche a 0.33 ctv. A crédito hasta el 15 de enero.

    Cuaspud Polivio 90 litros
    Ojeda Alejandro 110 litros
    Pantoja Blanca 85 litros
    Pantoja Isidro 120 litros
    Puetate Jacinto 59 litros
    Revelo miguel 116 litros
    Velasco Raul 127 litros
13. Se procede a la producción de 45 quesos amasados y 30 cuajadas.
14. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 130,131,132,133
15. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 134

Día 05/01/2012

16. Se compra 710 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero.

    Tonguino Rodrigo 122 litros
    Viscaino Nelson 140 litros
    Yépez José 170 litros
    Cuaspud Polivio 145 litros
    Ojeda Alejandro 133 litros
17. Se procede a la producción de 70 quesos prensados, 65 amasados y 20 cuajadas.
18. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 135,136,137,138
19. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 139

Día 06/01/2012

20. Se compra 600 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero.

    Pantoja Blanca 150 litros

    Pantoja Isidro 150 litros

    Puetate Jacinto 150 litros

    Revelo Miguel 150 litros

21. Se procede a la producción de 50 prensados, 50 amasados y 50 cuajadas.
22. Se vende 12 prensados , 15 amasados, 10 cuajadas a 2.00 cada uno en efectivo fac # 140,141
23. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 142
24. Se deposita en el Banco el dinero de las ventas de la semana 2118.7 usd.

Día 07/01/2012

25. Se vende 21 prensados, 20 amasados y 20cuajadas en efectivo fac 143,144

Día 08/01/2012

26. Se vende 17 prensados, 15 amasados y 20 cuajadas en efectivo fac 145,146

Día 09/01/2012

27. Se compra 400 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero.

    Tonguino Rodrigo 120 litros

    Velasco Raul 80 litros

    Vizcaino Nelson 90 litros

    Yépez José 110 litros

28. Se procede a la producción de 15prensados, 30 amasados y 45 cuajadas

29. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 147,148,149
30. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 150

Día 10/01/2012

31. Se compra 450 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero.

    Cuaspud Polivio 96 litros

    Ojeda Alejandro 100 litros

    Pantoja Blanca 73 litros

    Pantoja Isidro 115 litros

    Puetate Jacinto 66 litros
32. Se procede a la producción de 15 prensados, 30 amasados y 25 cuajadas
33. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 151,152,153
34. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 154

Día 11/01/2012

35. Se compra 500 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero

    Revelo Miguel 113 litros

    Tonguino Rodrigo 87 litros

    Velasco Raul 133 litros

    Vizcaino Nelson 99 litros

    Yépez José 68 litros
36. Se procede a la producción de 30 prensados, 30 amasados y 40 cuajadas.
37. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 155,156,157,158
38. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 159

Día 12/01/2012

39. Se compra 490 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero

    Cuaspud Polivio 110 litros
    Ojeda Alejandro 105 litros
    Pantoja Blanca 90 litros
    Pantoja Isidro 88 litros
    Puetate Jacinto 97 litros

40. Se procede a la producción de 35 prensados, 35 amasados y 35 cuajadas
41. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 160, 161, 162
42. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 163

<u>Día 13/01/2012</u>

Se compra 800 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 15 de enero

Revelo Miguel 85 litros
Tonguino Rodrigo 80 litros
Velasco Raul 100 litros
Vizcaino Nelson 77 litros
Yépez José 86 litros
Cuaspud Polivio 60 litros
Ojeda Alejandro 55 litros
Pantoja Blanca 74 litros
Pantoja Isidro 81 litros
Puetate Jacinto 102 litros

43. Se procede a la producción de 70prensados, 70 amasados y 70 cuajadas
44. Se vende 20 prensados, 25 amasados y 28 cuajadas a 2.00 cada queso en efectivo fac # 164,165
45. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 166
46. Se deposita en el banco las ventas de la semana.

Día 14/01/2012

47. Se vende 27 prensados, 25 amasados, 15 cuajadas en efectivo a 2.00usda c/u. fac 167, 168

Día 15/01/2012

48. Se vende 23 prensados, 20 amasados y 27 cuajadas en efectivo a 2.00usd c/u. fac 169, 170

Día 16/01/2012

49. Se compra 515 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 31 de enero

    Revelo Miguel 125 litros
    Tonguino Rodrigo 80 litros
    Velasco Raul 95 litros
    Vizcaino Nelson 130 litros
    Yépez José 85 litros

50. Se procede a la producción de 40 prensados, 35 amasados y 38 cuajadas
51. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 171, 172, 173, 174
52. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 175
53. Se cancela a los proveedores de la leche entregada del 01 al 13 de Enero.

Día 17/01/2012

54. Se compra 498 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 31 de enero

    Cuaspud Polivio 73 litros
    Ojeda Alejandro 130 litros
    Pantoja Blanca 70 litros
    Pantoja Isidro 105 litros
    Puetate Jacinto 120 litros

55. Se procede a la producción de25 prensados, 25 amasados y 20 cuajadas
56. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 176,177,178
57. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 179

Día 18/01/2012

58. Se compra 425 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 31 de enero

    Revelo Miguel 80 litros
    Tonguino Rodrigo 90 litros
    Velasco Raul 88 litros
    Vizcaino Nelson 77 litros
    Yépez José 90 litros
59. Se procede a la producción de 33 amasados,40 amasados y 31 cuajadas
60. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 180, 181, 182, 183
61. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 184

Día 19/01/2012

62. Se compra 477 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito hasta el 31 de enero

    Cuaspud Polivio 100 litros
    Ojeda Alejandro 78 litros
    Pantoja Blanca 98 litros
    Pantoja Isidro 81 litros
    Puetate Jacinto 120 litros
63. Se procede a la producción de 30 prensados, 30 amasados y 35 cuajadas
64. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 185, 186, 187, 188

65. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 189

Día 20/01/2012

66. Se compra 750 litros de leche a 0.40 ctv. a crédito.

    Revelo Miguel 80 litros

    Tonguino Rodrigo 75 litros

    Velasco Raul 60 litros

    Vizcaino Nelson 60 litros

    Yépez José 80 litros

    Cuaspud Polivio 80 litros

    Ojeda Alejandro 65 litros

    Pantoja Blanca 80 litros

    Pantoja Isidro 80 litros

    Puetate Jacinto 90 litros

67. Se procede a la producción de 65 prensados, 65 amasados y 65 cuajadas
68. Se vende 30 prensados, 23 amasados y 20 cuajadas a 2.00 cada queso en efectivo fac # 190, 191, 192
69. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 193
70. Se deposita en el banco las ventas de la semana.

Día 21/01/2012

71. Se vende 15 prensados, 20 amasados y 20 cuajadas a 2.00 cada queso en efectivo fac 194, 195, 196

Día 22/01/2012

72. Se vende 20 prensados, 22 amasados y 25 cuajadas en efectivo fac 197

Día 23/01/2012

73. Se compra 400 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito.

    Revelo Miguel 65 litros

Tonguino Rodrigo 80 litros

Velasco Raul 75 litros

Vizcaino Nelson 99 litros

Yépez José 81 litros

74. Se procede a la producción de 35 prensados , 28 amasados y 28 cuajadas
75. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 198, 199, 200, 201
76. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 202

Día 24/01/2012

77. Se compra 390 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito

    Cuaspud Polivio 66 litros

    Ojeda Alejandro 96 litros

    Pantoja Blanca 90 litros

    Pantoja Isidro 88 litros

    Puetate Jacinto 50 litros
78. Se procede a la producción de 30 prensados, 30 amasados y 30 cuajadas
79. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 203, 204, 205
80. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 206

Día 25/01/2012

81. Se compra 411 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito

    Revelo Miguel 78 litros

    Tonguino Rodrigo 63 litros

    Velasco Raul 84 litros

    Vizcaino Nelson 88 litros

    Yépez José 98 litros
82. Se procede a la producción de 33 prensados, 27 amasados y 23 cuajadas

83. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 207, 208, 209
84. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 210

Día 26/01/2012

85. Se compra 425 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito
    Cuaspud Polivio 73 litros
    Ojeda Alejandro 89 litros
    Pantoja Blanca 76 litros
    Pantoja Isidro 77 litros
    Puetate Jacinto 110 litros
86. Se procede a la producción de 38 prensados, 35 amasados y 34 cuajadas.
87. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 211, 212, 213, 214
88. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 215

Día 27/01/2012

89. Se compra 800 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito
    Revelo Miguel 73 litros
    Tonguino Rodrigo 90 litros
    Velasco Raul 75 litros
    Vizcaino Nelson 55 litros
    Yépez José 69 litros
    Cuaspud Polivio 83 litros
    Ojeda Alejandro 69 litros
    Pantoja Blanca 78 litros
    Pantoja Isidro 110 litros
    Puetate Jacinto 98 litros
90. Se procede a la producción de 70 prensados, 70 amasados y 70 cuajadas.

91. Se vende 15prensados, 20amasados, 21cuajadas en efectivo fac # 216, 217, 218
92. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 219
93. Se deposita al banco las ventas de la semana

Día 28/01/2012

94. Se vende 30 prensados, 24 amasados y 26 cuajadas en efectivo fac 220, 221, 222

Día 29/01/2012

95. Se vende 25 prensados, 26 amasados y 23 cuajadas fac 223, 224, 225

Día 30/01/2012

96. Se compra 470 litros de leche a 0.40 ctv. A crédito
    Revelo Miguel 88 litros
    Tonguino Rodrigo 102 litros
    Velasco Raul 75 litros
    Vizcaino Nelson 100 litros
    Yépez José 105 litros
97. Se procede a la producción de 27 prensados, 27 amasados y 27 cuajadas.
98. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 226, 227, 228
99. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 229

Día 31/01/2012

100. Se compra 380 litros de leche a 0.40 ctv.
    Cuaspud Polivio 70 litros
    Ojeda Alejandro 65 litros
    Pantoja Blanca 67 litros
    Pantoja Isidro 88 litros

Puetate Jacinto 90 litros

101. Se procede a la producción de 20 prensados, 20 amasados y 20 cuajadas.
102. Se vende toda la producción a 2.00 cada queso en efectivo fac # 230, 231, 232
103. Se vende la leche sobrante de producción a 0.45 ctv. el litro fac # 233
104. Se cancela a los proveedores de la leche.
105. Los cif reales son de 399.15

Luz 20, agua 15, teléfono 20, productos de limpieza 19, mantenimiento maquina 60, diesel 50, fundas 25.15, ropa trabajadores 40, dep maquinaria 150

106. Se cancela $ 4.00 por suministros de oficina
107. Se realizan las depreciaciones correspondientes por el mes.
108. Se cancela a los trabajadores.

DESARROLLO

Cuadro Nro. 31

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS HERNANDEZ HERMANOS

SANTA MARTHA DE CUBA

Registro de Ingreso de leche diario **001**

Fecha: 01/01/2012

Nombre:	**Litros leche**	**Valor**	**Total**
Pantoja Isidro	200	0,4	80
Puetate Jacinto	100	0,4	40
Pantoja Blanca	150	0,4	60
Velasco Raul	50	0,4	20
Yépez Jose	174	0,4	69,6
TOTALES	**674**		**269,6**

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La Autora

Cuadro Nro. 32

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS HERNANDEZ HERMANOS

SANTA MARTHA DE CUBA

Paso de MP a Producción 001

Fecha: 01/01/2012

A PRODUCCIÓN

LECHE EN LIT	**COSTO LIT**	**TOTAL**
386	0,4	154,08

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La Autora

Cuadro Nro. 33

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS HERNANDEZ HERMANOS

HOJA DE COSTOS

Fecha de producción: 01/01/2012

	Tipo Queso	**Unidades**	**Cto Tot.**	**Costo Unit.**
	Prensado	10	18,95	1,9
	Amasado	65	111,75	1,72
Producción:	Cuajada	40	75,46	1,89
Materia Prima	**Mano Obra**	**Cif**		
155,14	28,5	22,53		
		Costo Total	***206,16***	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La Autora

Cuadro Nro. 34

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS HERNANDEZ HERMANOS

SANTA MARTHA DE CUBA

Registro de ingreso de leche diaria 2

Fecha: 02/02/2012

Nombre	**Litros leche**	**Valor**	**Total**
Ojeda Alejandro	110	0,4	44
Revelo Miguel	120	0,4	48
Cuaspud Polivio	175	0,4	70
Tonguino Rodrigo	130	0,4	52
Vizcaíno Nelson	192	0,4	76,8
TOTALES	727		290,8

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La Autora

Cuadro Nro. 35

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS HERNANDEZ HERMANOS
SANTA MARTHA DE CUBA

Paso de Materia Prima a Producción 002

Fecha: 02/01/2012

A PRODUCCIÓN

LECHE EN LITROS	COSTO LIT.	TOTAL
100	0,4	40

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La Autora

Cuadro Nro. 36

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS HERNANDEZ HERMANOS
HOJA DE COSTOS

Fecha de producción: 02/01/2012

	Tipo Queso	Unidades	Cto Tot.	Costo Unit.
	Prensado	0	0	0
	Amasado	20	34,39	1,72
Producción:	Cuajada	10	18,87	1,89
Materia Prima	**Mano Obra**	**CIF**		
40,07	7,36	5,82		
		Costo Total	***53,26***	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: La Autora

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS INPROLACH
SANTA MARTHA DE CUBA
PROVINCIA DEL CARCHI
TELEFONO 026967146

Libro Diario, desde 01/01/2012 hasta 31/01/2012

Asiento Nro.	Nro. Cuenta	Cuenta	Debito	Crédito	Comentario
100000000	1.1.01	CAJA	300,00	0,00	
100000000	1.1.02.01	BCO PICHINCHA AHORROS	200,00	0,00	
100000000	1.2.01	TERRENO	10.000,00	0,00	
100000000	1.2.02	EDIFICIO	30.000,00	0,00	
100000000	1.2.03	DEP. ACUMULADA EDIFICIO	0,00	2.400,00	
100000000	1.2.04	VEHICULO	12.000,00	0,00	
100000000	1.2.05	DEP. ACUMULADA VEHICULO	0,00	4.800,00	
100000000	1.2.06	MUEBLES DE OFICINA	900,00	0,00	
100000000	1.2.07	DEP. ACU. MUEBLES DE OFICINA	0,00	270,00	
100000000	1.2.08	EQUIPO DE COMPUTACION	1.000,00	0,00	
100000000	1.2.09	DEP. ACU. EQ DE COMPUTACION	0,00	666,67	
100000000	1.2.10	MAQ. Y EQUIPO INDUSTRIAL	18.000,00	0,00	
100000000	1.2.11	DEP. ACU. MAQ. Y EQ INDUSTRIA	0,00	3.600,00	
100000000	1.2.12	HERRAMIENTAS Y UTENCILLOS	2.000,00	0,00	
100000000	1.2.13	DEP. ACU. HERRA. Y UTENCILLOS	0,00	1.200,00	
100000000	3.1.01	CAPITAL	0,00	61.463,33	
1000000000	==========	01/01/2012. Estado de situación inicial ========	74.400,00	74.400,00	
			0,00	0,00	
100000001	1.1.05.01	LECHE	269,60	0,00	
100000001	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	80,00	200 LIT.
100000001	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	40,00	100 LIT.
100000001	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	60,00	150 LIT.
100000001	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	20,00	50 LIT.
100000001	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	69,60	174 LIT.
1000000010	==========	01/01/2012. Compra de 674 litros leche a 0.40ctv a crédito 15 días =	269,60	269,60	
			0,00	0,00	
100000002	1.1.05.02	CUAJO	90,00	0,00	5 LITROA A 18
100000002	1.1.05.03	SAL YODADA	17,00	0,00	20 FUNDAS A 0.85
100000002	1.1.01	CAJA	0,00	107,00	
1000000020	==========	01/01/2012. Compra5 lit. de cuajo a 18.00 c/u,20 fundas sal a 0.85c/	107,00	107,00	
			0,00	0,00	
100000003	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	14,29	0,00	10 UNIDADES
100000003	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	84,11	0,00	65 UNIDADES
100000003	1.1.07.03	IPP CUAJADA	56,76	0,00	40 UNIDADES
100000003	1.1.05.01	LECHE	0,00	154,08	385.20 LIT.
100000003	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,69	

100000003	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,39	
100000003	==========	01/01/2012. Paso de materia prima a producción ========	155,16	155,16	
0			0,00	0,00	
100000004	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	28,50	0,00	
100000004	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	28,50	
100000004	==========	01/01/2012. Registro de la mano de obra ========	28,50	28,50	
0			0,00	0,00	
100000005	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	2,62	0,00	
100000005	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	15,44	0,00	
100000005	1.1.07.03	IPP CUAJADA	10,45	0,00	
100000005	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	28,51	
100000005	==========	01/01/2012. Traspaso de nomina a producción ========	28,51	28,51	
0			0,00	0,00	
100000006	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	2,05	0,00	
100000006	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	12,20	0,00	
100000006	1.1.07.03	IPP CUAJADA	8,26	0,00	
100000006	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	22,51	
100000006	==========	01/01/2012. Costos indirectos aplicados a la producción ========	22,51	22,51	
0			0,00	0,00	
100000007	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	18,95	0,00	
100000007	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	111,75	0,00	
100000007	1.1.08.03	IPT CUAJADA	75,46	0,00	
100000007	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	18,95	
100000007	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	111,75	
100000007	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	75,46	
100000007	==========	01/01/2012. Paso de producción a producto terminado ========	206,16	206,16	
0			0,00	0,00	
100000008	1.1.01	CAJA	359,60	0,00	
100000008	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	20,00	10UNIDAFES
100000008	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	130,00	65 UNIDADES
100000008	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	80,00	40 UNIDADES
100000008	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	129,60	288 LITROS A 0.45 CTV
100000008	==========	01/01/2012. Ventas de 10prensado,65amasado y 40 cuajadas a 2.00c/u3	359,60	359,60	
0			0,00	0,00	
100000009	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	18,95	0,00	en 10 unid.
100000009	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	111,75	0,00	en 65 unid.
100000009	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	75,46	0,00	en 40 unid.
100000009	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	115,20	0,00	288 LIT
100000009	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	18,95	
100000009	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	111,75	
100000009	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	75,46	
100000009	1.1.05.01	LECHE	0,00	115,20	288 lit.
100000009	==========	01/01/2012. Registro al costo de ventas ========	321,36	321,36	
0			0,00	0,00	
100000010	1.1.05.01	LECHE	290,80	0,00	727 LIT.

100000010	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	44,00	110 LIT.
100000010	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	48,00	120 LIT.
100000010	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	70,00	175 LIT.
100000010	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	52,00	130 LIT.
100000010	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	76,80	192 LIT.
100000010	==========	02/01/2012. Se compra 727 lit. leche a crédito a 0.40ctv c/lit. ======	290,80	290,80	
0			0,00	0,00	
100000011	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	25,88	0,00	20 UNID.
100000011	1.1.07.03	IPP CUAJADA	14,19	0,00	10 UNID.
100000011	1.1.05.01	LECHE	0,00	39,80	
100000011	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,18	
100000011	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,09	
100000011	==========	02/01/2012. Paso de MP a producción 20amasados y 10 cuajadas =======	40,07	40,07	
0			0,00	0,00	
100000012	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	7,36	0,00	
100000012	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	7,36	
100000012	==========	02/01/2012. Registro de mano de obra ========	7,36	7,36	
0			0,00	0,00	
100000013	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	4,75	0,00	
100000013	1.1.07.03	IPP CUAJADA	2,62	0,00	
100000013	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	7,37	
100000013	==========	02/01/2012. Traspaso de nómina a producción ========	7,37	7,37	
0			0,00	0,00	
100000014	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	3,75	0,00	
100000014	1.1.07.03	IPP CUAJADA	2,07	0,00	
100000014	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	5,82	
100000014	==========	02/01/2012. CIF aplicados a la producción ========	5,82	5,82	
0			0,00	0,00	
100000015	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	34,39	0,00	
100000015	1.1.08.03	IPT CUAJADA	18,87	0,00	
100000015	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000015	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	18,87	
100000015	==========	02/01/2012. Paso de producción a producto terminado 20amasados y 10 c	53,26	53,26	
0			0,00	0,00	
100000016	1.1.01	CAJA	342,15	0,00	
100000016	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 UNID.
100000016	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	20,00	10 UNID.
100000016	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	282,15	627lit.
100000016	==========	02/01/2012. Venta 20amasados 10cuajadas a 2.00 c/u, 627 lit. leche a 0	342,15	342,15	
0			0,00	0,00	
100000017	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20 UNID.
100000017	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	18,87	0,00	10 UNID.
100000017	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	250,80	0,00	627 LIT

100000017	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000017	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	18,87	
100000017	1.1.05.01	LECHE	0,00	250,80	
100000017	==========	02/01/2012. Registro del costo de ventas ========	304,06	304,06	
0			0,00	0,00	
100000018	1.1.05.01	LECHE	273,20	0,00	683 lit.
100000018	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	48,00	120 LIT
100000018	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	60,00	150 LIT
100000018	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	36,00	90 LIT
100000018	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	46,00	115 LIT
100000018	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	56,00	140 LIT
100000018	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	27,20	68 LIT
100000018	==========	03/01/2012. Compra de materia Prima 683 lit. leche a 0.40c/lit. a crédito	273,20	273,20	
0			0,00	0,00	
100000019	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	8,57	0,00	
100000019	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	36,23	0,00	
100000019	1.1.07.03	IPP CUAJADA	18,44	0,00	
100000019	1.1.05.01	LECHE	0,00	62,79	
100000019	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,28	
100000019	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,17	
100000019	==========	03/01/2012. Paso de MP a producción 6prensados,28amasados,13cuajadas	63,24	63,24	
0			0,00	0,00	
100000020	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	11,61	0,00	
100000020	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	11,61	
100000020	==========	03/01/2012. Registro de la MO ========	11,61	11,61	
0			0,00	0,00	
100000021	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	1,57	0,00	EN 6 Q PR.
100000021	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,65	0,00	EN 28 AM.
100000021	1.1.07.03	IPP CUAJADA	3,39	0,00	EN 13 CUA.
100000021	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	11,61	
100000021	==========	03/01/2012. traspaso de la nómina a la producción ========	11,61	11,61	
0			0,00	0,00	
100000022	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	1,24	0,00	EN 6 Q PR.
100000022	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,26	0,00	EN 28 Q AM.
100000022	1.1.07.03	IPP CUAJADA	2,69	0,00	EN 13 CUA.
100000022	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	9,19	
100000022	==========	03/01/2012. CIF Aplicados a la producción ========	9,19	9,19	
0			0,00	0,00	
100000023	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	11,37	0,00	6 UNID.
100000023	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	48,14	0,00	28 UNID.
100000023	1.1.08.03	IPT CUAJADA	24,52	0,00	13 UNID.
100000023	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	11,37	
100000023	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	48,14	
100000023	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	24,52	
100000023	==========	03/01/2012. paso de IPP a IPT	84,03	84,03	

		========			
0			0,00	0,00	
100000024	1.1.01	CAJA	330,70	0,00	
100000024	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	12,00	6 unid.
100000024	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	56,00	28 unid.
100000024	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	26,00	13 unid.
100000024	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	236,70	526 LIT
100000024	==========	03/01/2012. Venta de toda la producción a 2.00usd c/u y ========	330,70	330,70	
0			0,00	0,00	
100000025	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	11,37	0,00	EN 6 UNID.
100000025	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	48,14	0,00	En 28 UNID.
100000025	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	24,52	0,00	EN 13 UNID.
100000025	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	210,40	0,00	EN 526 LIT.
100000025	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	11,37	
100000025	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	48,14	
100000025	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	24,52	
100000025	1.1.05.01	LECHE	0,00	210,40	
100000025	==========	03/01/2012. Registro del Costo de Ventas ========	294,43	294,43	
0			0,00	0,00	
100000026	1.1.05.01	LECHE	282,80	0,00	
100000026	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	36,00	90 LIT.
100000026	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	44,00	110 .LIT.
100000026	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	34,00	85 LIT.
100000026	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	48,00	120 LIT.
100000026	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	23,60	59 LIT.
100000026	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	46,40	116 LIT.
100000026	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	50,80	127 LIT.
100000026	==========	04/01/2012. Compra de MP 707 lita 0.40ctv para producción 45 amasado	282,80	282,80	
0			0,00	0,00	
100000027	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	58,23	0,00	
100000027	1.1.07.03	IPP CUAJADA	42,56	0,00	
100000027	1.1.05.01	LECHE	0,00	100,15	
100000027	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,45	
100000027	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,19	
100000027	==========	04/01/2012. Paso de MP 251 litros para producción de 45 amasados y 30	100,79	100,79	
0			0,00	0,00	
100000028	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	18,53	0,00	
100000028	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	18,53	
100000028	==========	04/01/2012. Registro de la mano de obra en 45 amasados y 30cuajadas	18,53	18,53	
0			0,00	0,00	
100000029	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	10,69	0,00	EN 45 UNID.
100000029	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,84	0,00	EN 30 UNID.
100000029	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	18,53	
100000029	==========	04/01/2012. Traspaso de la nómina a producción ========	18,53	18,53	

0			0,00	0,00	
100000030	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	8,45	0,00	EN 45 AM.
100000030	1.1.07.03	IPP CUAJADA	6,20	0,00	EN 30 CUA.
100000030	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	14,65	
100000030	==========	04/01/2012. CIF Aplicados a la producción de 45 amasados y 30 cuajada	14,65	14,65	
0			0,00	0,00	
100000031	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	77,37	0,00	45 unid.
100000031	1.1.08.03	IPT CUAJADA	56,60	0,00	30 unid.
100000031	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	77,37	
100000031	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	56,60	
100000031	==========	04/01/2012. Paso de IPP a IPT 45 amasados y 30 cuajadas ========	133,97	133,97	
0			0,00	0,00	
100000032	1.1.01	CAJA	355,20	0,00	
100000032	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	90,00	45 unid.
100000032	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	60,00	30 unid.
100000032	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	205,20	456 lit.
100000032	==========	04/01/2012. Ventas de la producción a 2.00c7queso y de 456 litros de	355,20	355,20	
0			0,00	0,00	
100000033	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	77,37	0,00	45 UNID.
100000033	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	56,60	0,00	30 UNID.
100000033	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	182,40	0,00	456 LIT.
100000033	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	77,37	
100000033	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	56,60	
100000033	1.1.05.01	LECHE	0,00	182,40	
100000033	==========	04/01/2012. registro del costo de ventas de 45amasados, 30cuajadas y	316,37	316,37	
0			0,00	0,00	
100000034	1.1.05.01	LECHE	284,00	0,00	710 lit.
100000034	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	48,80	122 LIT.
100000034	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	56,00	140 LIT.
100000034	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	68,00	170 LIT.
100000034	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	58,00	145 LIT.
100000034	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	53,20	133 LIT.
100000034	==========	05/01/2012. Compra 710 litros leche a 0.40ctv para producción de 70 P	284,00	284,00	
0			0,00	0,00	
100000035	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	99,93	0,00	70 unid.
100000035	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	84,11	0,00	65 unid.
100000035	1.1.07.03	IPP CUAJADA	28,38	0,00	20 unid.
100000035	1.1.05.01	LECHE	0,00	210,58	
100000035	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,95	
100000035	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,89	
100000035	==========	05/01/2012. Paso de MP 527 litros a Producción de 70P, 65A y 20C ==	212,42	212,42	
0			0,00	0,00	
100000036	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	38,97	0,00	
100000036	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	38,97	
100000036	==========	05/01/2012. Registro de la MO	38,97	38,97	

		========			
0			0,00	0,00	
100000037	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	18,29	0,00	EN 70 UNID.
100000037	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	15,46	0,00	EN 65 UNID.
100000037	1.1.07.03	IPP CUAJADA	5,22	0,00	EN 20 UNID.
100000037	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	38,97	
100000037	==========	05/01/2012. Traspaso de nómina a producción ========	38,97	38,97	
0			0,00	0,00	
100000038	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	14,46	0,00	EN 70 UNID.
100000038	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	12,20	0,00	EN 65 UNID.
100000038	1.1.07.03	IPP CUAJADA	4,13	0,00	EN 20 UNID.
100000038	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	30,79	
100000038	==========	05/01/2012. CIF Aplicados a la producción ========	30,79	30,79	
0			0,00	0,00	
100000039	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	132,68	0,00	
100000039	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	111,75	0,00	
100000039	1.1.08.03	IPT CUAJADA	37,73	0,00	
100000039	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	132,68	
100000039	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	111,75	
100000039	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	37,73	
100000039	==========	05/01/2012. Paso de IPP a IPT 70P, 65A y 20C ========	282,16	282,16	
0			0,00	0,00	
100000040	1.1.01	CAJA	392,35	0,00	
100000040	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	140,00	70 Q.
100000040	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	130,00	65 Q.
100000040	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 Q.
100000040	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	82,35	183lit
100000040	==========	05/01/2012. Venta de la producción y 183 litros leche a 0.45ctv ===	392,35	392,35	
0			0,00	0,00	
100000041	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	132,68	0,00	en 70 unid.
100000041	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	111,75	0,00	en 65 unid.
100000041	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	en 20 unid.
100000041	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	73,20	0,00	183 lit.
100000041	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	132,68	
100000041	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	111,75	
100000041	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	
100000041	1.1.05.01	LECHE	0,00	73,20	
100000041	==========	05/01/2012. Registro del costo de ventas ========	355,36	355,36	
0			0,00	0,00	
100000042	1.1.05.01	LECHE	240,00	0,00	600 lit.
100000042	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	60,00	150 LIT.
100000042	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	60,00	150 LIT.
100000042	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	60,00	150 LIT.
100000042	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	60,00	150 LIT.
100000042	==========	06/01/2012. Compra de MP 600 lit. leche a 0.40ctv producción de 50A, 5	240,00	240,00	
0			0,00	0,00	
100000043	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	71,38	0,00	50 unid.

100000043	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	64,70	0,00	50 unid.
100000043	1.1.07.03	IPP CUAJADA	70,94	0,00	50 unid.
100000043	1.1.05.01	LECHE	0,00	205,44	
100000043	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,92	
100000043	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,66	
100000043	==========	06/01/2012. Paso de MP a producción 514 lit. leche para 50P 50A 50C =	207,02	207,02	
0			0,00	0,00	
100000044	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	38,00	0,00	
100000044	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	38,00	
100000044	==========	06/01/2012. Registro de la MO ========	38,00	38,00	
0			0,00	0,00	
100000045	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	13,06	0,00	en 50 unid.
100000045	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	11,88	0,00	en 50 unid.
100000045	1.1.07.03	IPP CUAJADA	13,06	0,00	en 50 unid.
100000045	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	38,00	
100000045	==========	06/01/2012. Traspaso de nómina a producción ========	38,00	38,00	
0			0,00	0,00	
100000046	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	10,33	0,00	en 50 unid.
100000046	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	9,39	0,00	en 50 unid.
100000046	1.1.07.03	IPP CUAJADA	10,32	0,00	en 50 unid.
100000046	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	30,04	
100000046	==========	06/01/2012. CIF Aplicados a la producción ========	30,04	30,04	
0			0,00	0,00	
100000047	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	94,77	0,00	50 unid.
100000047	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	85,96	0,00	50 unid.
100000047	1.1.08.03	IPT CUAJADA	94,33	0,00	50 unid.
100000047	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	94,77	
100000047	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	85,96	
100000047	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	94,33	
100000047	==========	06/01/2012. Paso de IPP a IPT 50A 50P 50C ========	275,06	275,06	
0			0,00	0,00	
100000048	1.1.01	CAJA	112,70	0,00	
100000048	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	24,00	12 unid.
100000048	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	30,00	15 unid.
100000048	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	20,00	10 unid.
100000048	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	38,70	86 lit.
100000048	==========	06/01/2012. Venta de 12P , 15A, 10C a 2.00 c/u; y 86 lit. leche a 0	112,70	112,70	
0			0,00	0,00	
100000049	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	22,74	0,00	12 unid.
100000049	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	25,79	0,00	15 unid.
100000049	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	18,87	0,00	10 unid.
100000049	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	34,40	0,00	86 lit.
100000049	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	22,74	
100000049	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	25,79	
100000049	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	18,87	
100000049	1.1.05.01	LECHE	0,00	34,40	

1000000490	==========	06/01/2012. Registro al costo de ventas de 12P, 15A, 10C y 86 litros	101,80 0,00	101,80 0,00	
100000050	1.1.01	CAJA	122,00	0,00	
100000050	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	42,00	21unid.
100000050	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 unid.
100000050	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 unid.
1000000500	==========	07/01/2012. Venta de 21P, 20A, 20C en efectivo ========	122,00 0,00	122,00 0,00	
100000051	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	39,80	0,00	21 unid.
100000051	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000051	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	20 unid.
100000051	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	39,80	
100000051	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000051	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	
1000000510	==========	07/01/2012. Registro del costo de ventas de 21P, 20A , 20C ========	111,92 0,00	111,92 0,00	
100000052	1.1.01	CAJA	104,00	0,00	
100000052	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	34,00	17 unid.
100000052	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	30,00	15 unid.
100000052	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 unid.
1000000520	==========	08/01/2012. Venta de 17P, 15A, 20C en efectivo ========	104,00 0,00	104,00 0,00	
100000053	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	32,22	0,00	
100000053	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	25,79	0,00	
100000053	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	
100000053	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	32,22	17 unid.
100000053	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	25,79	15 unid.
100000053	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	20 unid.
1000000530	==========	08/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas de 17P, 15A, 20C	95,74 0,00	95,74 0,00	
100000054	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	1.780,00	0,00	
100000054	1.1.01	CAJA	0,00	1.780,00	
1000000540	==========	06/01/2012. Se deposita al Banco el dineros de las ventas de la semana	1.780,00 0,00	1.780,00 0,00	
100000055	1.1.05.01	LECHE	160,00	0,00	400 LIT.
100000055	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	48,00	120 LIT.
100000055	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	32,00	80 LIT.
100000055	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	36,00	90 LIT.
100000055	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	44,00	110 LIT.
1000000550	==========	09/01/2012. Compra MP 400 litros leche producción de 15P, 30A, 45C =	160,00 0,00	160,00 0,00	
100000056	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	21,41	0,00	15 unid.
100000056	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	38,82	0,00	30 unid.
100000056	1.1.07.03	IPP CUAJADA	63,84	0,00	45 unid.
100000056	1.1.05.01	LECHE	0,00	123,26	

100000056	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,55	
100000056	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,26	
100000056 0	==========	09/01/2012. Paso de MP 309 litros leche a producción de 15P, 30A, 45C	124,07 0,00	124,07 0,00	
100000057	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	22,81	0,00	
100000057	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	22,81	
100000057 0	==========	09/01/2012. Registro de la MO ========	22,81 0,00	22,81 0,00	
100000058	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	3,92	0,00	en 15 unid.
100000058	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	7,12	0,00	en 30 unid.
100000058	1.1.07.03	IPP CUAJADA	11,76	0,00	en 45 unid.
100000058	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	22,80	
100000058 0	==========	09/01/2012. Traspaso de nómina a producción de 15P, 30A y 45C ======	22,80 0,00	22,80 0,00	
100000059	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	3,10	0,00	en 15 unid.
100000059	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,63	0,00	en 30 unid.
100000059	1.1.07.03	IPP CUAJADA	9,29	0,00	en 45 unid.
100000059	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	18,02	
100000059 0	==========	09/01/2012. CIF Aplicados a la producción de 15P, 30A y 45C ========	18,02 0,00	18,02 0,00	
100000060	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	28,43	0,00	15 unid.
100000060	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000060	1.1.08.03	IPT CUAJADA	84,89	0,00	45 unid.
100000060	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	28,43	
100000060	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000060	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	84,89	
100000060 0	==========	09/01/2012. Paso de IPP a IPT 15P, 30A y 45C ========	164,90 0,00	164,90 0,00	
100000061	1.1.01	CAJA	220,95	0,00	
100000061	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	30,00	15unid.
100000061	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	60,00	30 unid.
100000061	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	90,00	45 unid.
100000061	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	40,95	91 lit.
100000061 0	==========	09/01/2012. Venta de la producción 15P, 30A, 45C y 91 litros leche a	220,95 0,00	220,95 0,00	
100000062	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	28,43	0,00	15 unid.
100000062	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000062	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	84,89	0,00	45 unid.
100000062	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	36,40	0,00	91 lit.
100000062	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	28,43	
100000062	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000062	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	84,89	
100000062	1.1.05.01	LECHE	0,00	36,40	
100000062	==========	09/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 15P, 30A, 45C ==	201,30	201,30	

0			0,00	0,00	
100000063	1.1.05.01	LECHE	180,00	0,00	450 lit.
100000063	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	38,40	96 lit.
100000063	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	40,00	100 lit.
100000063	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	29,20	73 lit.
100000063	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	46,00	115 lit.
100000063	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	26,40	66 lit.
100000063	==========	10/01/2012. Compra de MP 450litros leche producción de 15P, 20A, 25C	180,00	180,00	
0			0,00	0,00	
100000064	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	21,41	0,00	15 unid.
100000064	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	25,88	0,00	20 unid.
100000064	1.1.07.03	IPP CUAJADA	35,47	0,00	25 unid.
100000064	1.1.05.01	LECHE	0,00	82,18	
100000064	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,37	
100000064	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,21	
100000064	==========	10/01/2012. Paso de MP a producción 206 litros leche producción 15P,	82,76	82,76	
0			0,00	0,00	
100000065	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	15,20	0,00	
100000065	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	15,20	
100000065	==========	10/01/2012. Registro de la MO producción de 15P, 20A, 25C ========	15,20	15,20	
0			0,00	0,00	
100000066	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	3,92	0,00	en 15 unid.
100000066	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	4,75	0,00	en 20 unid.
100000066	1.1.07.03	IPP CUAJADA	6,53	0,00	en 25 unid.
100000066	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	15,20	
100000066	==========	10/01/2012. Traspaso de nómina a producción de 15P, 20A, 25C =======	15,20	15,20	
0			0,00	0,00	
100000067	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	3,10	0,00	en 15 unid.
100000067	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	3,76	0,00	en 20 unid.
100000067	1.1.07.03	IPP CUAJADA	5,17	0,00	en 25 unid.
100000067	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	12,03	
100000067	==========	10/01/2012. CIF aplicados a la producción de 15P, 20A, 25C ========	12,03	12,03	
0			0,00	0,00	
100000068	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	28,43	0,00	15 unid.
100000068	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000068	1.1.08.03	IPT CUAJADA	47,16	0,00	25 unid.
100000068	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	28,43	
100000068	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000068	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	47,16	
100000068	==========	10/01/2012. Paso de IPP a IPT 15P, 20A, 25C ========	109,98	109,98	
0			0,00	0,00	
100000069	1.1.01	CAJA	229,80	0,00	
100000069	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	30,00	15 unid.

100000069	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 unid.
100000069	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	50,00	25 unid.
100000069	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	109,80	244 lit.
100000069	==========	10/01/2012. Venta de la producción 15P, 20A, 25C a 2.00 y 244 lit.	229,80	229,80	
0			0,00	0,00	
100000070	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	28,43	0,00	15 unid.
100000070	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000070	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	47,16	0,00	25 unid.
100000070	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	97,60	0,00	244 lit.
100000070	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	28,43	
100000070	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000070	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	47,16	
100000070	1.1.05.01	LECHE	0,00	97,60	
100000070	==========	10/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 15P, 20A, 25C y 2	207,58	207,58	
0			0,00	0,00	
100000071	1.1.05.01	LECHE	200,00	0,00	500 lit.
100000071	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	45,20	113 lit.
100000071	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	34,80	87 lit.
100000071	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	53,20	133 lit.
100000071	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	39,60	99 lit.
100000071	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	27,20	68 lit.
100000071	==========	11/01/2012. Compra de MP 500 litros leche producción de 30P, 30A, 40C	200,00	200,00	
0			0,00	0,00	
100000072	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	42,83	0,00	30 unid.
100000072	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	38,82	0,00	30 unid.
100000072	1.1.07.03	IPP CUAJADA	56,75	0,00	40 unid.
100000072	1.1.05.01	LECHE	0,00	137,39	
100000072	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,62	
100000072	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,39	
100000072	==========	11/01/2012. Paso de MP 344 litros leche a producción de 30A, 30P, 40	138,40	138,40	
0			0,00	0,00	
100000073	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	25,41	0,00	
100000073	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	25,41	
100000073	==========	11/01/2012. Registro de la MO en producción de 30P, 30A, 40C =======	25,41	25,41	
0			0,00	0,00	
100000074	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,84	0,00	en 30 unid.
100000074	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	7,12	0,00	en 30 unid.
100000074	1.1.07.03	IPP CUAJADA	10,45	0,00	en 40 unid.
100000074	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	25,41	
100000074	==========	11/01/2012. Traspaso de nómina a producción 30P, 30A, 40C ========	25,41	25,41	
0			0,00	0,00	
100000075	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	6,20	0,00	en 30 unid.
100000075	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,63	0,00	en 30 unid.
100000075	1.1.07.03	IPP CUAJADA	8,26	0,00	en 40 unid.

100000075	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	20,09	
100000075	==========	11/01/2012. CIF aplicados a la producción 30P, 30A, 40C ========	20,09	20,09	
0			0,00	0,00	
100000076	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	56,86	0,00	30 unid.
100000076	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000076	1.1.08.03	IPT CUAJADA	75,46	0,00	40 unid.
100000076	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000076	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000076	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	75,46	
100000076	==========	11/01/2012. Paso de IPP a IPT 30A,30P, 40C ========	183,90	183,90	
0			0,00	0,00	
100000077	1.1.01	CAJA	270,20	0,00	
100000077	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	60,00	30 unid.
100000077	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	60,00	30 unid.
100000077	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	80,00	40 unid.
100000077	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	70,20	156 lit.
100000077	==========	11/01/2012. Venta de la producción 30P, 30A,40C a 2.00 y 156 litros l	270,20	270,20	
0			0,00	0,00	
100000078	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	56,86	0,00	30 unid.
100000078	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000078	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	75,46	0,00	40 unid.
100000078	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	62,40	0,00	156 lit.
100000078	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000078	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000078	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	75,46	
100000078	1.1.05.01	LECHE	0,00	62,40	
100000078	==========	11/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 30P, 30A, 40C y 1	246,30	246,30	
0			0,00	0,00	
100000079	1.1.05.01	LECHE	196,00	0,00	490 lit.
100000079	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	44,00	110 lit.
100000079	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	42,00	105 lit.
100000079	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	36,00	90 lit.
100000079	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	35,20	88 lit.
100000079	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	38,80	97 lit.
100000079	==========	12/01/2012. Compra de MP 490litros leche producción de 35P, 35A,35C	196,00	196,00	
0			0,00	0,00	
100000080	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	49,97	0,00	35 unid.
100000080	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	45,29	0,00	35 unid.
100000080	1.1.07.03	IPP CUAJADA	49,66	0,00	35 unid.
100000080	1.1.05.01	LECHE	0,00	143,81	
100000080	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,65	
100000080	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,46	
100000080	==========	12/01/2012. Paso de MP 360 litros leche a producción de 35P, 35A, 35	144,92	144,92	
0			0,00	0,00	
100000081	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	26,60	0,00	
100000081	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	26,60	

1000000810	==========	12/01/2012. Registro de la Mo en producción de 35A,35P,35C ========	26,60 0,00	26,60 0,00	
100000082	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	9,14	0,00	en 35 unid.
100000082	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	8,31	0,00	en 35 unid.
100000082	1.1.07.03	IPP CUAJADA	9,15	0,00	en 35 unid.
100000082	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	26,60	
1000000820	==========	12/01/2012. Traspaso de nómina a producción 35P, 35A 35C ========	26,60 0,00	26,60 0,00	
100000083	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,23	0,00	en 35 unid.
100000083	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,57	0,00	en 35 unid.
100000083	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,23	0,00	en 35 unid.
100000083	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	21,03	
1000000830	==========	12/01/2012. CIF aplicados a la producción 35P, 35A,35C ========	21,03 0,00	21,03 0,00	
100000084	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	66,34	0,00	35 unid.
100000084	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	60,17	0,00	35 unid.
100000084	1.1.08.03	IPT CUAJADA	66,03	0,00	35 unid.
100000084	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	66,34	
100000084	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	60,17	
100000084	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	66,03	
1000000840	==========	12/01/2012. Paso de IPP a IPT 35P, 35A, 35C ========	192,54 0,00	192,54 0,00	
100000085	1.1.01	CAJA	268,50	0,00	
100000085	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	70,00	35 unid.
100000085	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	70,00	35 unid.
100000085	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	70,00	35 unid.
100000085	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	58,50	130 lit.
1000000850	==========	12/01/2012. Venta de la producción 35P, 35A, 35C y 130 litros leche a	268,50 0,00	268,50 0,00	
100000086	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	66,34	0,00	35 unid.
100000086	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	60,17	0,00	35 unid.
100000086	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	66,03	0,00	35 unid.
100000086	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	52,00	0,00	130 lit.
100000086	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	66,34	
100000086	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	60,17	
100000086	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	66,03	
100000086	1.1.05.01	LECHE	0,00	52,00	
1000000860	==========	12/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 35P, 35A 35C y 13	244,54 0,00	244,54 0,00	
100000087	1.1.05.01	LECHE	320,00	0,00	800 lit.
100000087	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	34,00	85 lit.
100000087	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	32,00	80 lit.
100000087	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	40,00	100 lit.
100000087	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	30,80	77 lit.
100000087	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	34,40	86 lit.
100000087	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	24,00	60 lit.

100000087	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	22,00	55 lit.
100000087	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	29,60	74 lit.
100000087	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	32,40	81 lit.
100000087	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	40,80	102 lit.
100000087	==========	13/01/2012. Compra de MP 800lit leche producción de 70P, 70A 70C ===	320,00	320,00	
0			0,00	0,00	
100000088	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	99,93	0,00	70 unid.
100000088	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	90,58	0,00	70 unid.
100000088	1.1.07.03	IPP CUAJADA	99,31	0,00	70 unid.
100000088	1.1.05.01	LECHE	0,00	287,62	
100000088	1.1.05.02	CUAJO	0,00	1,29	
100000088	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,91	
100000088	==========	13/01/2012. Paso de MP 720 litros leche a producción de 70P 70A 70C	289,82	289,82	
0			0,00	0,00	
100000089	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	53,21	0,00	
100000089	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	53,21	
100000089	==========	13/01/2012. Registro de MO en producción de 70P, 70A 70C ========	53,21	53,21	
0			0,00	0,00	
100000090	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	18,29	0,00	en 70 unid.
100000090	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	16,62	0,00	en 70 unid.
100000090	1.1.07.03	IPP CUAJADA	18,29	0,00	en 70 unid.
100000090	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	53,20	
100000090	==========	13/01/2012. Traspaso de nómina a producción 70P, 70A, 70C ========	53,20	53,20	
0			0,00	0,00	
100000091	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	14,46	0,00	en 70 unid.
100000091	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	13,14	0,00	en 70 unid.
100000091	1.1.07.03	IPP CUAJADA	14,45	0,00	en 70 unid.
100000091	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	42,05	
100000091	==========	13/01/2012. CIF aplicados a la producción 70P, 70A, 70C ========	42,05	42,05	
0			0,00	0,00	
100000092	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	132,68	0,00	70 unid.
100000092	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	120,36	0,00	70 unid.
100000092	1.1.08.03	IPT CUAJADA	132,06	0,00	70 unid.
100000092	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	132,68	
100000092	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	120,36	
100000092	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	132,06	
100000092	==========	13/01/2012. Paso de IPP a IPT 70P, 70A, 70C ========	385,10	385,10	
0			0,00	0,00	
100000093	1.1.01	CAJA	182,00	0,00	
100000093	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	40,00	20 unid.
100000093	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	50,00	25 unid.
100000093	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	56,00	28 unid.
100000093	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	36,00	80 lit.

1000000930	==========	13/01/2012. Venta de Producción 20P, 25A, 28C y 80 litros de leche =	182,00 0,00	182,00 0,00	
100000094	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	37,91	0,00	20 unid.
100000094	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	42,98	0,00	25 unid.
100000094	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	52,82	0,00	28 unid.
100000094	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	32,00	0,00	80 lit.
100000094	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	37,91	
100000094	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	42,98	
100000094	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	52,82	
100000094	1.1.05.01	LECHE	0,00	32,00	
1000000940	==========	13/01/2012. Registro de la venta al costo 20P, 25A, 28C y 80 litros d	165,71 0,00	165,71 0,00	
100000095	1.1.01	CAJA	134,00	0,00	
100000095	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	54,00	27 unid.
100000095	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	50,00	25 unid.
100000095	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	30,00	15 unid.
1000000950	==========	14/01/2012. Ventas de 27P, 25A, 15C a 2.00 c/u en efectivo ========	134,00 0,00	134,00 0,00	
100000096	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	51,18	0,00	27 unid.
100000096	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	42,98	0,00	25 unid.
100000096	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	28,30	0,00	15 unid.
100000096	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	51,18	
100000096	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	42,98	
100000096	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	28,30	
1000000960	==========	14/01/2012. Registro de la venta al costo 27P, 25A 15C ========	122,46 0,00	122,46 0,00	
100000097	1.1.01	CAJA	140,00	0,00	
100000097	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	46,00	23 unid.
100000097	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 unid.
100000097	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	54,00	27 unid.
1000000970	==========	15/01/2012. Ventas de producción 23P 20A 27C a 2.00 c/u ========	140,00 0,00	140,00 0,00	
100000098	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	43,59	0,00	23 unid.
100000098	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000098	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	50,94	0,00	27 unid.
100000098	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	43,59	
100000098	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000098	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	50,94	
1000000980	==========	15/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 23P, 20A, 27C ==	128,92 0,00	128,92 0,00	
100000099	1.1.05.01	LECHE	206,00	0,00	515 lit.
100000099	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	50,00	125 lit.
100000099	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	32,00	80 lit.
100000099	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	38,00	95 lit.
100000099	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	52,00	130 lit.
100000099	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	34,00	85 lit.

1000000990	==========	16/01/2012. Compra de MP515 litros producción de 40P,35A, 38C a 0.40c	206,00 0,00	206,00 0,00	
100000100	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	57,10	0,00	40 unid.
100000100	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	45,29	0,00	35 unid.
100000100	1.1.07.03	IPP CUAJADA	53,91	0,00	38 unid.
100000100	1.1.05.01	LECHE	0,00	155,11	
100000100	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,70	
100000100	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,49	
1000001000	==========	16/01/2012. Paso de MP 388 litros a producción de 40P, 35A, 38C ====	156,30 0,00	156,30 0,00	
100000101	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	28,69	0,00	
100000101	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	28,69	
1000001010	==========	16/01/2012. Registro de Mo en 40P, 35A, 38C ========	28,69 0,00	28,69 0,00	
100000102	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	10,45	0,00	en 40 unid.
100000102	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	8,31	0,00	en 35 unid.
100000102	1.1.07.03	IPP CUAJADA	9,93	0,00	en 38 unid.
100000102	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	28,69	
1000001020	==========	16/01/2012. Traspaso de nómina a producción 40P, 35A, 38C ========	28,69 0,00	28,69 0,00	
100000103	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	8,26	0,00	en 40 unid.
100000103	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,57	0,00	en 35 unid.
100000103	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,85	0,00	en 38 unid.
100000103	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	22,68	
1000001030	==========	16/01/2012. CIF aplicados a la producción 40P, 35A, 38C ========	22,68 0,00	22,68 0,00	
100000104	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	75,82	0,00	40 unid.
100000104	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	60,17	0,00	35 unid.
100000104	1.1.08.03	IPT CUAJADA	71,69	0,00	38 unid.
100000104	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	75,82	
100000104	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	60,17	
100000104	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	71,69	
1000001040	==========	16/01/2012. Paso de IPP a IPT 40P, 35A, 38C ========	207,68 0,00	207,68 0,00	
100000105	1.1.01	CAJA	283,15	0,00	
100000105	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	80,00	40 unid.
100000105	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	70,00	35 unid.
100000105	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	76,00	38 unid.
100000105	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	57,15	127 lit.
1000001050	==========	16/01/2012. Venta de la producción 40P,35A,38C a 2.0 y 127 litros	283,15 0,00	283,15 0,00	
100000106	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	75,82	0,00	40 unid.
100000106	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	60,17	0,00	35 unid.
100000106	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	71,69	0,00	38 unid.

100000106	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	50,80	0,00	127 lit.
100000106	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	75,82	
100000106	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	60,17	
100000106	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	71,69	
100000106	1.1.05.01	LECHE	0,00	50,80	
1000001060	==========	16/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 40P, 35A, 38C y 1	258,48 0,00	258,48 0,00	
100000107	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	270,40	0,00	de 686 lit.
100000107	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	293,20	0,00	de 733 lit.
100000107	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	248,80	0,00	de 622 lit.
100000107	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	328,80	0,00	de 822 lit.
100000107	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	229,60	0,00	de 574 lit.
100000107	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	293,60	0,00	de 734 lit.
100000107	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	251,60	0,00	de 629 lit.
100000107	2.1.01.08	VELASCO RAUL	196,00	0,00	de 490 lit.
100000107	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	295,20	0,00	de 738 lit.
100000107	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	289,20	0,00	de 723 lit.
100000107	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	0,00	2.696,40	
1000001070	==========	16/01/2012. Se cancela a los proveedores de la leche entregada de l1	2.696,40 0,00	2.696,40 0,00	
100000108	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	1.328,15	0,00	
100000108	1.1.01	CAJA	0,00	1.328,15	
1000001080	==========	13/01/2012. Se deposita al banco de las ventas de la semana ========	1.328,15 0,00	1.328,15 0,00	
100000109	1.1.05.01	LECHE	199,20	0,00	498 lit.
100000109	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	29,20	73 lit.
100000109	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	52,00	130 lit.
100000109	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	28,00	7 0 lit.
100000109	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	42,00	105 lit.
100000109	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	48,00	120 lit.
1000001090	==========	17/01/2012. Compra de MP 498litros leche a 0.40ctv producción de 25P	199,20 0,00	199,20 0,00	
100000110	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	35,69	0,00	25 unid.
100000110	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	32,35	0,00	25 unid.
100000110	1.1.07.03	IPP CUAJADA	28,38	0,00	20 unid.
100000110	1.1.05.01	LECHE	0,00	95,66	
100000110	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,43	
100000110	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,33	
1000001100	==========	17/01/2012. Paso de MP 240 lit. leche a producción de 25P, 25A, 20C =	96,42 0,00	96,42 0,00	
100000111	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	17,69	0,00	
100000111	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	17,69	
100000111	==========	17/01/2012. Registro de MO en 25P, 25A, 20C ========	17,69	17,69	

0			0,00	0,00	
100000112	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	6,53	0,00	en 25 unid.
100000112	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,95	0,00	en 25 unid.
100000112	1.1.07.03	IPP CUAJADA	5,22	0,00	en 20 unid.
100000112	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	17,70	
100000112	==========	17/01/2012. Traspaso de nómina a producción 25P, 25A, 20C ========	17,70	17,70	
0			0,00	0,00	
100000113	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	5,17	0,00	en 25 unid.
100000113	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	4,69	0,00	en 25 unid.
100000113	1.1.07.03	IPP CUAJADA	4,13	0,00	en 20 unid.
100000113	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	13,99	
100000113	==========	17/01/2012. CIF aplicados a la producción 25P, 25A, 20C ========	13,99	13,99	
0			0,00	0,00	
100000114	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	47,38	0,00	25 unid.
100000114	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	42,98	0,00	25 unid.
100000114	1.1.08.03	IPT CUAJADA	37,73	0,00	20 unid.
100000114	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	47,38	
100000114	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	42,98	
100000114	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	37,73	
100000114	==========	17/01/2012. Paso de IPP a IPT 25P, 25A, 25C ========	128,09	128,09	
0			0,00	0,00	
100000115	1.1.01	CAJA	256,10	0,00	
100000115	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	50,00	25 unid.
100000115	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	50,00	25 unid.
100000115	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 unid.
100000115	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	116,10	258 lit.
100000115	==========	17/01/2012. Venta de la producción 25P, 25A, 20C y 258 litros de leche	256,10	256,10	
0			0,00	0,00	
100000116	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	47,38	0,00	25 unid.
100000116	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	42,98	0,00	25 unid.
100000116	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	200 unid.
100000116	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	103,20	0,00	258 lit.
100000116	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	47,38	
100000116	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	42,98	
100000116	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	
100000116	1.1.05.01	LECHE	0,00	103,20	
100000116	==========	17/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 25P,25A 20C ====	231,29	231,29	
0			0,00	0,00	
100000117	1.1.05.01	LECHE	170,00	0,00	425 lit.
100000117	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	32,00	80 lit.
100000117	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	36,00	90 lit.
100000117	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	35,20	88 lit.
100000117	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	30,80	77 lit.
100000117	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	36,00	90 lit.
100000117	==========	18/01/2012. Compra MP 425 litros leche a 0.40ctv producción de 33P, 4	170,00	170,00	
0			0,00	0,00	

100000118	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	47,11	0,00	33 unid.
100000118	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	51,77	0,00	40 unid.
100000118	1.1.07.03	IPP CUAJADA	43,98	0,00	31 unid.
100000118	1.1.05.01	LECHE	0,00	141,75	
100000118	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,64	
100000118	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,47	
1000001180	==========	18/01/2012. Paso de MP a Producción 355litros leche para 33P, 40A, 31	142,86 0,00	142,86 0,00	
100000119	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	26,23	0,00	
100000119	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	26,23	
1000001190	==========	18/01/2012. Registro de MO para producción de 33P, 40A, 31C ========	26,23 0,00	26,23 0,00	
100000120	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	8,61	0,00	en 33 unid.
100000120	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	9,51	0,00	en 40 unid.
100000120	1.1.07.03	IPP CUAJADA	8,10	0,00	en 31 unid.
100000120	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	26,22	
1000001200	==========	18/01/2012. Traspaso de nómina a producción 33P, 40A, 31C ========	26,22 0,00	26,22 0,00	
100000121	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	6,82	0,00	en 33 unid.
100000121	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	7,51	0,00	en 40 unid.
100000121	1.1.07.03	IPP CUAJADA	6,40	0,00	en 31 unid.
100000121	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	20,73	
1000001210	==========	18/01/2012. CIF aplicados a la producción 33P, 40A, 31C ========	20,73 0,00	20,73 0,00	
100000122	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	62,55	0,00	33 unid.
100000122	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	68,77	0,00	40 unid.
100000122	1.1.08.03	IPT CUAJADA	58,48	0,00	31 unid.
100000122	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	62,55	
100000122	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	68,77	
100000122	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	58,48	
1000001220	==========	18/01/2012. Paso de IPP a IPT 33P, 40A, 31C ========	189,80 0,00	189,80 0,00	
100000123	1.1.01	CAJA	239,50	0,00	
100000123	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	66,00	33 unid.
100000123	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	80,00	40 unid.
100000123	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	62,00	31 unid.
100000123	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	31,50	70 lit.
1000001230	==========	18/01/2012. Ventas de la producción 33P, 40A, 31C a 2.00 y 70 lit.	239,50 0,00	239,50 0,00	
100000124	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	62,55	0,00	33 unid,
100000124	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	68,77	0,00	40 unid,
100000124	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	58,48	0,00	31 unid,
100000124	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	28,00	0,00	70 lit.

100000124	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	62,55	
100000124	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	68,77	
100000124	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	58,48	
100000124	1.1.05.01	LECHE	0,00	28,00	
100000124	==========	18/01/2012. Registro de la venta al costo de 33P, 40A, 31C 70 litros	217,80	217,80	
0			0,00	0,00	
100000125	1.1.05.01	LECHE	190,80	0,00	477 lit.
100000125	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	40,00	100 lit.
100000125	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	31,20	78 lit.
100000125	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	39,20	98 lit.
100000125	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	32,40	81 lit.
100000125	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	48,00	120 lit.
100000125	==========	19/01/2012. Compra de MP 477litros lecha a 0.40ctv producción de 30P,	190,80	190,80	
0			0,00	0,00	
100000126	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	42,83	0,00	30 unid.
100000126	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	38,82	0,00	30 unid.
100000126	1.1.07.03	IPP CUAJADA	49,66	0,00	35 unid.
100000126	1.1.05.01	LECHE	0,00	130,33	
100000126	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,59	
100000126	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,39	
100000126	==========	19/01/2012. Paso de MP 326 litros leche a producción 30P, 30A, 35C	131,31	131,31	
0			0,00	0,00	
100000127	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	24,11	0,00	
100000127	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	24,11	
100000127	==========	19/01/2012. Registro de MO en 30P, 30A 35C ========	24,11	24,11	
0			0,00	0,00	
100000128	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,84	0,00	en 30 unid.
100000128	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	7,13	0,00	en 30 unid.
100000128	1.1.07.03	IPP CUAJADA	9,14	0,00	en 35 unid.
100000128	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	24,11	
100000128	==========	19/01/2012. Traspaso de nómina a producción 30P, 30A, 35C ========	24,11	24,11	
0			0,00	0,00	
100000129	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	6,20	0,00	en 30 unid.
100000129	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,63	0,00	en 30 unid.
100000129	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,23	0,00	en 35 unid.
100000129	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	19,06	
100000129	==========	19/01/2012. CIF aplicados a la producción 30P, 30A, 35C ========	19,06	19,06	
0			0,00	0,00	
100000130	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	56,86	0,00	30 unid.
100000130	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000130	1.1.08.03	IPT CUAJADA	66,03	0,00	35 unid.
100000130	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000130	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000130	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	66,03	
100000130	==========	19/01/2012. Paso de IPP a IPT 30P,	174,47	174,47	

		30A, 35C ========			
0			0,00	0,00	
100000131	1.1.01	CAJA	257,95	0,00	
100000131	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	60,00	30unid.
100000131	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	60,00	30unid.
100000131	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	70,00	35unid.
100000131	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	67,95	151t.
100000131	==========	19/01/2012. Venta de la producción 30P, 30A, 35C ========	257,95	257,95	
0			0,00	0,00	
100000132	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	56,86	0,00	30nid.
100000132	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	51,58	0,00	30unid,
100000132	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	66,03	0,00	35unid.
100000132	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	60,40	0,00	151 lit.
100000132	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000132	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000132	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	66,03	
100000132	1.1.05.01	LECHE	0,00	60,40	
100000132	==========	19/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 30P, 30A, 35C ==	234,87	234,87	
0			0,00	0,00	
100000133	1.1.05.01	LECHE	300,00	0,00	750 lit.
100000133	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	32,00	80 lit.
100000133	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	30,00	75 lit.
100000133	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	24,00	60 lit.
100000133	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	24,00	60 lit.
100000133	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	32,00	80 lit.
100000133	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	32,00	80 lit.
100000133	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	26,00	65 lit.
100000133	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	32,00	80 lit.
100000133	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	32,00	80 lit.
100000133	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	36,00	90 lit.
100000133	==========	20/01/2012. Compra de MP 750lit leche a 0.40ctv; producción de 65P,6	300,00	300,00	
0			0,00	0,00	
100000134	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	92,79	0,00	65 unid.
100000134	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	84,11	0,00	65 unid.
100000134	1.1.07.03	IPP CUAJADA	92,22	0,00	65 unid.
100000134	1.1.05.01	LECHE	0,00	267,07	
100000134	1.1.05.02	CUAJO	0,00	1,20	
100000134	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,85	
100000134	==========	20/01/2012. Paso de MP 668 lit. leche a Producción de 65P, 65A, 65C	269,12	269,12	
0			0,00	0,00	
100000135	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	49,40	0,00	
100000135	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	49,40	
100000135	==========	20/01/2012. Registro de Mo en producción de 65P,65A,65C ========	49,40	49,40	
0			0,00	0,00	
100000136	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	16,98	0,00	en 65 unid.
100000136	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	15,44	0,00	en 65 unid.

100000136	1.1.07.03	IPP CUAJADA	16,98	0,00	en 65 unid.
100000136	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	49,40	
100000136	==========	20/01/2012. Traspaso de nómina a producción 65P,65A, 65C ========	49,40	49,40	
0			0,00	0,00	
100000137	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	13,42	0,00	en 65 unid.
100000137	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	12,20	0,00	en 65 unid.
100000137	1.1.07.03	IPP CUAJADA	13,42	0,00	en 65 unid.
100000137	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	39,04	
100000137	==========	20/01/2012. CIF aplicados a la producción 65P, 65A 65C ========	39,04	39,04	
0			0,00	0,00	
100000138	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	123,20	0,00	65 unid.
100000138	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	111,75	0,00	65 unid.
100000138	1.1.08.03	IPT CUAJADA	122,64	0,00	65 unid.
100000138	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	123,20	
100000138	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	111,75	
100000138	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	122,64	
100000138	==========	20/01/2012. paso de IPP a IPT 65P 65A 65C ========	357,59	357,59	
0			0,00	0,00	
100000139	1.1.01	CAJA	182,90	0,00	
100000139	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	60,00	30 unid.
100000139	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	46,00	23 unid.
100000139	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 unid.
100000139	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	36,90	82 lit.
100000139	==========	20/01/2012. Venta de 30P 23A 20C a 2.00cu y 82 lit. leche a 0.45ctv =	182,90	182,90	
0			0,00	0,00	
100000140	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	56,86	0,00	30unid.
100000140	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	39,54	0,00	23unid.
100000140	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	20unid.
100000140	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	32,80	0,00	82 lit.
100000140	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000140	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	39,54	
100000140	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	
100000140	1.1.05.01	LECHE	0,00	32,80	
100000140	==========	20/01/2012. Registro de costo de ventas de 30P, 23A, 20C y 82 lit.	166,93	166,93	
0			0,00	0,00	
100000141	1.1.01	CAJA	110,00	0,00	
100000141	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	30,00	15 unid.
100000141	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 unid.
100000141	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 unid.
100000141	==========	21/01/2012. Venta de 15P, 20A, 20C en efectivo a 2.00 c/u ========	110,00	110,00	
0			0,00	0,00	
100000142	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	28,43	0,00	15unid.
100000142	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20unid.
100000142	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	20unid.
100000142	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	28,43	
100000142	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000142	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	

1000001420	==========	21/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 15P, 20A, 20C ==	100,55 0,00	100,55 0,00	
100000143	1.1.01	CAJA	134,00	0,00	
100000143	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	40,00	20 unid.
100000143	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	44,00	22 unid.
100000143	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	50,00	25 unid.
1000001430	==========	22/01/2012. Venta de 20P, 22A, 25C a 2.00 c/u en efectivo ========	134,00 0,00	134,00 0,00	
100000144	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	37,91	0,00	20unid.
100000144	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	37,82	0,00	22unid.
100000144	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	47,16	0,00	25unid.
100000144	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	37,91	
100000144	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	37,82	
100000144	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	47,16	
1000001440	==========	22/01/2012. Registro de la venta al costo 20P, 22A 25C ========	122,89 0,00	122,89 0,00	
100000145	1.1.05.01	LECHE	160,00	0,00	400 lit.
100000145	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	26,00	65 lit.
100000145	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	32,00	80 lit.
100000145	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	30,00	75 lit.
100000145	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	39,60	99 lit.
100000145	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	32,40	81 lit.
1000001450	==========	23/01/2012. Compra de MP 400 lit. leche a crédito , producción de 35P,	160,00 0,00	160,00 0,00	
100000146	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	49,97	0,00	35 unid.
100000146	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	36,23	0,00	28 unid.
100000146	1.1.07.03	IPP CUAJADA	39,73	0,00	28 unid.
100000146	1.1.05.01	LECHE	0,00	124,93	
100000146	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,56	
100000146	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,44	
1000001460	==========	23/01/2012. Paso de MP 313 lit. lecha a producción 35P, 28A, 28C ====	125,93 0,00	125,93 0,00	
100000147	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	23,11	0,00	
100000147	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	23,11	
1000001470	==========	23/01/2012. Registro de MO, 35P, 28A, 28C ========	23,11 0,00	23,11 0,00	
100000148	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	9,14	0,00	en 35 unid.
100000148	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,65	0,00	en 28 unid.
100000148	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,32	0,00	en 28 unid.
100000148	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	23,11	
1000001480	==========	23/01/2012. traspaso de nómina a producción 35P, 28A, 28C ========	23,11 0,00	23,11 0,00	
100000149	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,23	0,00	en 35 unid.
100000149	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,26	0,00	en 28 unid.

100000149	1.1.07.03	IPP CUAJADA	5,78	0,00	en 28 unid.
100000149	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	18,27	
100000149	==========	23/01/2012. CIF aplicados a la producción 35P, 28A, 28C ========	18,27	18,27	
0			0,00	0,00	
100000150	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	66,34	0,00	35 unid.
100000150	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	48,14	0,00	28 unid.
100000150	1.1.08.03	IPT CUAJADA	52,82	0,00	28 unid.
100000150	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	66,34	
100000150	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	48,14	
100000150	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	52,82	
100000150	==========	23/01/2012. Paso de IPP a IPT, 35P, 28A, 28C ========	167,30	167,30	
0			0,00	0,00	
100000151	1.1.01	CAJA	221,15	0,00	
100000151	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	70,00	35 unid.
100000151	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	56,00	28 unid.
100000151	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	56,00	28 unid.
100000151	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	39,15	87 lit.
100000151	==========	23/01/2012. Venta de la producción a 2.00 35P, 28A, 28C 87 litros	221,15	221,15	
0			0,00	0,00	
100000152	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	66,34	0,00	35 unid.
100000152	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	48,14	0,00	28 unid.
100000152	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	52,82	0,00	28 unid.
100000152	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	34,80	0,00	87 lit.
100000152	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	66,34	
100000152	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	48,14	
100000152	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	52,82	
100000152	1.1.05.01	LECHE	0,00	34,80	
100000152	==========	23/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 35P, 28A, 28C ,87	202,10	202,10	
0			0,00	0,00	
100000153	1.1.05.01	LECHE	156,00	0,00	390 lit.
100000153	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	26,40	66 lit.
100000153	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	38,40	96 lit.
100000153	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	36,00	90 lit.
100000153	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	35,20	88 lit.
100000153	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	20,00	50 lit.
100000153	==========	24/01/2012. Compra de MP 390lit leche a 0.40ctv, 30P, 30A, 30C =====	156,00	156,00	
0			0,00	0,00	
100000154	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	42,83	0,00	30 unid.
100000154	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	38,82	0,00	30 unid.
100000154	1.1.07.03	IPP CUAJADA	42,56	0,00	30 unid.
100000154	1.1.05.01	LECHE	0,00	123,26	
100000154	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,55	
100000154	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,40	
100000154	==========	24/01/2012. Paso de MP 309 lit. leche a producción 30P, 30A, 30C ====	124,21	124,21	
0			0,00	0,00	

100000155	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	22,80	0,00	
100000155	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	22,80	
100000155	==========	24/01/2012. Registro de la MO; 30P, 30A, 30C ========	22,80	22,80	
0			0,00	0,00	
100000156	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,84	0,00	en 30 unid.
100000156	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	7,12	0,00	en 30 unid.
100000156	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,84	0,00	en 30 unid.
100000156	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	22,80	
100000156	==========	24/01/2012. Traspaso de nómina a producción 30P, 30A, 30C ========	22,80	22,80	
0			0,00	0,00	
100000157	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	6,19	0,00	en 30 unid.
100000157	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,64	0,00	en 30 unid.
100000157	1.1.07.03	IPP CUAJADA	6,19	0,00	en 30 unid.
100000157	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	18,02	
100000157	==========	24/01/2012. CIF aplicados a la producción 30P, 30A, 30C ========	18,02	18,02	
0			0,00	0,00	
100000158	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	56,86	0,00	30 unid.
100000158	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000158	1.1.08.03	IPT CUAJADA	56,60	0,00	30 unid.
100000158	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000158	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000158	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	56,60	
100000158	==========	24/01/2012. Paso IPP a IPT, 30P, 30A, 30C ========	165,04	165,04	
0			0,00	0,00	
100000159	1.1.01	CAJA	216,45	0,00	
100000159	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	60,00	30 unid.
100000159	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	60,00	30 unid.
100000159	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	60,00	30 unid.
100000159	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	36,45	81 lit.
100000159	==========	24/01/2012. Ventas 30P, 30A, 30C y 81 lit leche ========	216,45	216,45	
0			0,00	0,00	
100000160	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	56,86	0,00	30 unid.
100000160	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	51,58	0,00	30 unid.
100000160	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	56,60	0,00	30 unid.
100000160	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	32,40	0,00	81 lit.
100000160	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000160	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	51,58	
100000160	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	56,60	
100000160	1.1.05.01	LECHE	0,00	32,40	
100000160	==========	24/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 30P, 30A, 30C y 8	197,44	197,44	
0			0,00	0,00	
100000161	1.1.05.01	LECHE	164,40	0,00	411 lit.
100000161	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	31,20	78 lit.
100000161	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	25,20	63 lit.
100000161	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	33,60	84 lit.

100000161	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	35,20	88 lit.
100000161	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	39,20	98 lit.
1000001610	==========	25/01/2012. Compra de MP 411 lit. leche, producción de 33P, 27A, 23C	164,40 0,00	164,40 0,00	
100000162	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	47,11	0,00	33 unid.
100000162	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	34,94	0,00	27 unid.
100000162	1.1.07.03	IPP CUAJADA	32,63	0,00	23 unid.
100000162	1.1.05.01	LECHE	0,00	113,76	
100000162	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,51	
100000162	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,41	
1000001620	==========	25/01/2012. Paso de MP 285 lit leche a producción de 33P, 27A, 23C =	114,68 0,00	114,68 0,00	
100000163	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	21,04	0,00	
100000163	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	21,04	
1000001630	==========	25/01/2012. Registro de MO 33P, 27A, 23C ========	21,04 0,00	21,04 0,00	
100000164	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	8,62	0,00	en 33 unid.
100000164	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,41	0,00	en 27 unid.
100000164	1.1.07.03	IPP CUAJADA	6,01	0,00	en 23 unid.
100000164	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	21,04	
1000001640	==========	25/01/2012. Traspaso de nómina a producción 33P, 27A, 23C ========	21,04 0,00	21,04 0,00	
100000165	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	6,81	0,00	en 33 unid.
100000165	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,07	0,00	en 27 unid.
100000165	1.1.07.03	IPP CUAJADA	4,75	0,00	en 23 unid.
100000165	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	16,63	
1000001650	==========	25/01/2012. CIF aplicados a la producción 33P, 27A, 23C ========	16,63 0,00	16,63 0,00	
100000166	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	62,55	0,00	33 unid.
100000166	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	46,42	0,00	27 unid.
100000166	1.1.08.03	IPT CUAJADA	43,39	0,00	23 unid.
100000166	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	62,55	
100000166	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	46,42	
100000166	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	43,39	
1000001660	==========	25/01/2012. Paso de IPP a IPT 33P, 27A, 23C ========	152,36 0,00	152,36 0,00	
100000167	1.1.01	CAJA	222,70	0,00	
100000167	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	66,00	33 unid.
100000167	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	54,00	27 unid.
100000167	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	46,00	23 unid.
100000167	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	56,70	126 lit.
1000001670	==========	25/01/2012. Venta de 33P, 27A, 23C en efectivo y 126 lit. leche a 0.45	222,70 0,00	222,70 0,00	

100000168	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	62,55	0,00	33 unid.
100000168	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	46,42	0,00	27 unid.
100000168	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	43,39	0,00	23 unid.
100000168	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	50,40	0,00	126 lit.
100000168	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	62,55	
100000168	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	46,42	
100000168	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	43,39	
100000168	1.1.05.01	LECHE	0,00	50,40	
1000001680	==========	25/01/2012. Registro de la venta al costo 33P, 27A, 23C, 126 lit.	202,76 0,00	202,76 0,00	
100000169	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	1.492,70	0,00	
100000169	1.1.01	CAJA	0,00	1.492,70	
1000001690	==========	20/01/2012. Se deposita al banco de las ventas de la semana ========	1.492,70 0,00	1.492,70 0,00	
100000170	1.1.05.01	LECHE	170,00	0,00	425 lit.
100000170	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	29,20	73 lit.
100000170	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	35,60	89 lit.
100000170	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	30,40	76 lit.
100000170	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	30,80	77 lit.
100000170	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	44,00	110 lit.
1000001700	==========	26/01/2012. Compra de MP 425 lit. leche producción de 38P, 35A,34C ==	170,00 0,00	170,00 0,00	
100000171	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	54,25	0,00	38 unid.
100000171	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	45,29	0,00	35 unid.
100000171	1.1.07.03	IPP CUAJADA	48,24	0,00	34 unid.
100000171	1.1.05.01	LECHE	0,00	146,63	
100000171	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,66	
100000171	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,49	
1000001710	==========	26/01/2012. Paso de MP 367 lit. leche a producción de 38P, 35A, 34C	147,78 0,00	147,78 0,00	
100000172	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	27,12	0,00	
100000172	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	27,12	
1000001720	==========	26/01/2012. Registro de MO en 38P, 35A, 34C ========	27,12 0,00	27,12 0,00	
100000173	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	9,93	0,00	en 38 unid.
100000173	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	8,31	0,00	en 35 unid.
100000173	1.1.07.03	IPP CUAJADA	8,88	0,00	en 34 unid.
100000173	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	27,12	
1000001730	==========	26/01/2012. Traspaso de nómina a producción 38P 35A, 34C ========	27,12 0,00	27,12 0,00	
100000174	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,85	0,00	en 38 unid.
100000174	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,57	0,00	en 35 unid.
100000174	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,02	0,00	en 34 unid.
100000174	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	21,44	
100000174	==========	26/01/2012. CIF aplicados a la	21,44	21,44	

		producción 38P, 35A, 34C ========			
0			0,00	0,00	
100000175	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	72,02	0,00	38 unid.
100000175	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	60,17	0,00	35 unid.
100000175	1.1.08.03	IPT CUAJADA	64,14	0,00	34 unid.
100000175	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	72,02	
100000175	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	60,17	
100000175	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	64,14	
100000175	==========	26/01/2012. Paso de IPP a IPT 38P, 35A, 34C ========	196,33	196,33	
0			0,00	0,00	
100000176	1.1.01	CAJA	240,10	0,00	
100000176	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	76,00	38 unid.
100000176	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	70,00	35 unid.
100000176	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	68,00	34 unid.
100000176	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	26,10	58 lit.
100000176	==========	26/01/2012. Venta de la producción 38P, 35A, 34C y 58 lit. leche a 0.4	240,10	240,10	
0			0,00	0,00	
100000177	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	72,02	0,00	38 unid.
100000177	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	60,17	0,00	35 unid.
100000177	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	64,14	0,00	34 unid.
100000177	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	23,20	0,00	58 lit.
100000177	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	72,02	
100000177	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	60,17	
100000177	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	64,14	
100000177	1.1.05.01	LECHE	0,00	23,20	
100000177	==========	26/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas ========	219,53	219,53	
0			0,00	0,00	
100000178	1.1.05.01	LECHE	320,00	0,00	800 lit.
100000178	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	29,20	73 lit.
100000178	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	36,00	90 lit.
100000178	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	30,00	75 lit.
100000178	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	22,00	55 lit.
100000178	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	27,60	69 lit.
100000178	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	33,20	83 lit.
100000178	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	27,60	69 lit.
100000178	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	31,20	78 lit.
100000178	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	44,00	110 lit.
100000178	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	39,20	98 lit.
100000178	==========	27/01/2012. Compra de MP 800 Lit. lecha producción de 70P, 70A, 70C =	320,00	320,00	
0			0,00	0,00	
100000179	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	99,93	0,00	70 unid.
100000179	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	90,58	0,00	70 unid.
100000179	1.1.07.03	IPP CUAJADA	99,31	0,00	70 unid.
100000179	1.1.05.01	LECHE	0,00	287,62	
100000179	1.1.05.02	CUAJO	0,00	1,29	
100000179	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,91	
100000179	==========	27/01/2012. Paso de MP a	289,82	289,82	

		producción de 70P, 70A, 70C ========			
0			0,00	0,00	
100000180	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	53,20	0,00	
100000180	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	53,20	
100000180	==========	27/01/2012. Registro de la MO 70P, 70A, 70C ========	53,20	53,20	
0			0,00	0,00	
100000181	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	18,29	0,00	en 70 unid.
100000181	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	16,62	0,00	en 70 unid.
100000181	1.1.07.03	IPP CUAJADA	18,29	0,00	en 70 unid.
100000181	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	53,20	
100000181	==========	27/01/2012. Traspaso de nómina a producción 70P, 70A, 70C ========	53,20	53,20	
0			0,00	0,00	
100000182	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	14,45	0,00	en 70 unid.
100000182	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	13,14	0,00	en 70 unid.
100000182	1.1.07.03	IPP CUAJADA	14,46	0,00	en 70 unid.
100000182	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	42,05	
100000182	==========	27/01/2012. CIF aplicados a la producción 70P, 70A, 70C ========	42,05	42,05	
0			0,00	0,00	
100000183	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	132,68	0,00	70 unid.
100000183	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	120,35	0,00	70 unid.
100000183	1.1.08.03	IPT CUAJADA	132,06	0,00	70 unid.
100000183	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	132,68	
100000183	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	120,35	
100000183	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	132,06	
100000183	==========	27/01/2012. Paso de IPP a IPT 70P, 70A, 70C ========	385,09	385,09	
0			0,00	0,00	
100000184	1.1.01	CAJA	148,00	0,00	
100000184	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	30,00	15 unid.
100000184	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 unid.
100000184	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	42,00	21 unid.
100000184	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	36,00	80 lit.
100000184	==========	27/01/2012. Ventas de 15P, 20A, 21C a 2.00c/u y 80 lit. leche a 0.45ct	148,00	148,00	
0			0,00	0,00	
100000185	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	28,43	0,00	15 unid.
100000185	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000185	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	39,61	0,00	21 unid.
100000185	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	32,00	0,00	80 lit.
100000185	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	28,43	
100000185	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000185	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	39,61	
100000185	1.1.05.01	LECHE	0,00	32,00	
100000185	==========	27/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 15P, 20A, 21C , 8	134,43	134,43	
0			0,00	0,00	
100000186	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA	1.327,30	0,00	

		AHORROS			
100000186	1.1.01	CAJA	0,00	1.327,30	
1000001860	==========	27/01/2012. Se deposita al banco el dinero de las ventas de la semana	1.327,30 0,00	1.327,30 0,00	
100000187	1.1.01	CAJA	160,00	0,00	
100000187	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	60,00	30 unid.
100000187	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	48,00	24 unid.
100000187	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	52,00	26 unid.
1000001870	==========	28/01/2012. Venta de 30P, 24A, 26C en efectivo ========	160,00 0,00	160,00 0,00	
100000188	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	56,86	0,00	30 unid.
100000188	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	41,26	0,00	24 unid.
100000188	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	49,05	0,00	26 unid.
100000188	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	56,86	
100000188	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	41,26	
100000188	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	49,05	
1000001880	==========	28/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 30P, 24A, 26C ==	147,17 0,00	147,17 0,00	
100000189	1.1.01	CAJA	148,00	0,00	
100000189	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	50,00	25 unid.
100000189	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	52,00	26 unid.
100000189	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	46,00	23 unid.
1000001890	==========	29/01/2012. Venta de 25P, 26A, 23C ========	148,00 0,00	148,00 0,00	
100000190	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	47,38	0,00	25 unid.
100000190	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	44,70	0,00	26 unid.
100000190	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	43,39	0,00	23 unid.
100000190	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	47,38	
100000190	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	44,70	
100000190	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	43,39	
1000001900	==========	29/01/2012. Registro de la venta al costo 25P, 26A, 23C ========	135,47 0,00	135,47 0,00	
100000191	1.1.05.01	LECHE	188,00	0,00	470 lit.
100000191	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	0,00	35,20	88 lit.
100000191	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	0,00	40,80	102 lit.
100000191	2.1.01.08	VELASCO RAUL	0,00	30,00	75 lit.
100000191	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	0,00	40,00	100 lit.
100000191	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	0,00	42,00	105 lit.
1000001910	==========	30/01/2012. Compra de MP 470 Lit. leche producción de 27P, 27A, 27C =	188,00 0,00	188,00 0,00	
100000192	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	38,55	0,00	27 unid.
100000192	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	34,94	0,00	27 unid.
100000192	1.1.07.03	IPP CUAJADA	38,31	0,00	27 unid.
100000192	1.1.05.01	LECHE	0,00	110,94	
100000192	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,50	
100000192	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,36	

1000001920	==========	30/01/2012. Paso de MP 278 lit. leche a producción de 27P, 27A, 27C =	111,80 0,00	111,80 0,00	
100000193	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	20,52	0,00	
100000193	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	20,52	
1000001930	==========	30/01/2012. Registro de MO 27P, 27A, 27C ========	20,52 0,00	20,52 0,00	
100000194	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	7,05	0,00	en 27 unid.
100000194	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	6,42	0,00	en 27 unid.
100000194	1.1.07.03	IPP CUAJADA	7,05	0,00	en 27 unid.
100000194	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	20,52	
1000001940	==========	30/01/2012. Traspaso de nómina a producción 27P, 27A, 27C ========	20,52 0,00	20,52 0,00	
100000195	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	5,58	0,00	en 27 unid.
100000195	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	5,06	0,00	en 27 unid.
100000195	1.1.07.03	IPP CUAJADA	5,58	0,00	en 27 unid.
100000195	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	16,22	
1000001950	==========	30/01/2012. CIF aplicados a la producción 27P, 27A, 27C ========	16,22 0,00	16,22 0,00	
100000196	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	51,18	0,00	27 unid.
100000196	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	46,42	0,00	27 unid.
100000196	1.1.08.03	IPT CUAJADA	50,94	0,00	27 unid.
100000196	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	51,18	
100000196	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	46,42	
100000196	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	50,94	
1000001960	==========	30/01/2012. Paso de IPP a IPT de 27P, 27A, 27C ========	148,54 0,00	148,54 0,00	
100000197	1.1.01	CAJA	248,40	0,00	
100000197	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	54,00	27 unid.
100000197	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	54,00	27 unid.
100000197	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	54,00	27 unid.
100000197	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	86,40	192 lit.
1000001970	==========	30/01/2012. Ventas 27P, 27A, 27C ========	248,40 0,00	248,40 0,00	
100000198	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	51,18	0,00	27 unid.
100000198	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	46,42	0,00	27 unid.
100000198	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	50,94	0,00	27 unid.
100000198	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	76,80	0,00	192 lit.
100000198	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	51,18	
100000198	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	46,42	
100000198	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	50,94	
100000198	1.1.05.01	LECHE	0,00	76,80	
1000001980	==========	30/01/2012. Registro de la venta al costo 27P, 27A 27C 192 lit. leche	225,34 0,00	225,34 0,00	

100000199	1.1.05.01	LECHE	152,00	0,00	380 lit.
100000199	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	0,00	28,00	70 lit.
100000199	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	0,00	26,00	65 lit.
100000199	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	0,00	26,80	67 lit.
100000199	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	0,00	35,20	88 lit.
100000199	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	0,00	36,00	90 lit.
1000001990	==========	31/01/2012. Compra de MP 380Lit leche a 0.40ctv producción de 20P, 20	152,00 0,00	152,00 0,00	
100000200	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	28,55	0,00	20 unid.
100000200	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	25,88	0,00	20 unid.
100000200	1.1.07.03	IPP CUAJADA	28,38	0,00	20 unid.
100000200	1.1.05.01	LECHE	0,00	82,18	
100000200	1.1.05.02	CUAJO	0,00	0,37	
100000200	1.1.05.03	SAL YODADA	0,00	0,26	
1000002000	==========	31/01/2012. Paso de MP 206 lit. lecha producción de 20P, 20A, 20C ===	82,81 0,00	82,81 0,00	
100000201	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	15,20	0,00	
100000201	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	0,00	15,20	
1000002010	==========	31/01/2012. Registro de MO 20P, 20A, 20C ========	15,20 0,00	15,20 0,00	
100000202	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	5,22	0,00	en 20 unid.
100000202	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	4,75	0,00	en 20 unid.
100000202	1.1.07.03	IPP CUAJADA	5,23	0,00	en 20 unid.
100000202	5.1.04	NOMINA DE FABRICA	0,00	15,20	
1000002020	==========	31/01/2012. Traspaso de nómina a producción 20P, 20A, 20C ========	15,20 0,00	15,20 0,00	
100000203	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	4,13	0,00	en 20 unid.
100000203	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	3,76	0,00	en 20 unid.
100000203	1.1.07.03	IPP CUAJADA	4,13	0,00	en 20 unid.
100000203	5.1.06	CIF APLICADOS	0,00	12,02	
1000002030	==========	31/01/2012. CIF aplicados a la producción 20P, 20A, 20C ========	12,02 0,00	12,02 0,00	
100000204	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	37,91	0,00	20 unid.
100000204	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000204	1.1.08.03	IPT CUAJADA	37,73	0,00	20 unid.
100000204	1.1.07.01	IPP QUESO PRENSADO	0,00	37,91	
100000204	1.1.07.02	IPP QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000204	1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,00	37,73	
1000002040	==========	31/01/2012. Paso de IPP a IPT 20P, 20A, 20C ========	110,03 0,00	110,03 0,00	
100000205	1.1.01	CAJA	198,30	0,00	
100000205	4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	0,00	40,00	20 unid.
100000205	4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	0,00	40,00	20 unid.

100000205	4.1.03	VENTAS CUAJADA	0,00	40,00	20 unid.
100000205	4.1.04	VENTAS LECHE	0,00	78,30	174 lit.
100000205	==========	31/01/2012. Venta de la producción 20P, 20A, 20C ========	198,30	198,30	
0			0,00	0,00	
100000206	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	37,91	0,00	20 unid.
100000206	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	34,39	0,00	20 unid.
100000206	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	37,73	0,00	20 unid.
100000206	5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	69,60	0,00	174 lit.
100000206	1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,00	37,91	
100000206	1.1.08.02	IPT QUESO AMASADO	0,00	34,39	
100000206	1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,00	37,73	
100000206	1.1.05.01	LECHE	0,00	69,60	
100000206	==========	31/01/2012. Registro de la venta al costo de ventas 20P, 20A, 20C ==	179,63	179,63	
0			0,00	0,00	
100000207	2.1.01.01	CUASPUD POLIVIO	218,00	0,00	
100000207	2.1.01.02	OJEDA ALEJANDRO	236,80	0,00	
100000207	2.1.01.03	PANTOJA BLANCA	223,60	0,00	
100000207	2.1.01.04	PANTOJA ISIDRO	251,60	0,00	
100000207	2.1.01.05	PUETATE JACINTO	271,20	0,00	
100000207	2.1.01.06	REVELO MIGUEL	235,60	0,00	
100000207	2.1.01.07	TONGUINO RODRIGO	232,00	0,00	
100000207	2.1.01.08	VELASCO RAUL	220,80	0,00	
100000207	2.1.01.09	VIZCAINO NELSON	243,60	0,00	
100000207	2.1.01.10	YEPEZ JOSE	243,20	0,00	
100000207	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	0,00	2.376,40	
100000207	==========	31/01/2012. Pago a los proveedores de la leche ========	2.376,40	2.376,40	
0			0,00	0,00	
100000208	5.1.07	CIF REALES	399,15	0,00	
100000208	1.1.01	CAJA	0,00	399,15	
100000208	==========	31/01/2012. CIF reales aplicados a la producción ========	399,15	399,15	
0			0,00	0,00	
100000209	5.1.06	CIF APLICADOS	486,37	0,00	
100000209	5.1.07	CIF REALES	0,00	399,15	
100000209	5.1.08	VARACION DE CIF	0,00	87,22	
100000209	==========	31/01/2012. Subaplicación de CIF========	486,37	486,37	
0			0,00	0,00	
100000210	5.1.08	VARACION DE CIF	87,22	0,00	
100000210	5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	0,00	29,07	
100000210	5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	0,00	29,07	
100000210	5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	0,00	29,08	
100000210	==========	31/01/2012. Variación al costo de ventas ========	87,22	87,22	
0			0,00	0,00	
100000211	5.3.02	GASTO SUMINISTROS DE OFICINA	4,00	0,00	
100000211	1.1.01	CAJA	0,00	4,00	
100000211	==========	31/01/2012. Gasto suministros de oficina ========	4,00	4,00	

0			0,00	0,00
100000212	5.3.05	GTO DEP ED DE OFICINA	10,00	0,00
100000212	5.3.06	GTO DEP VEHICULO	200,00	0,00
100000212	5.3.07	GTO DEP MUEBLES DE OFICINA	7,50	0,00
100000212	5.3.08	GTO DEP EQ DE COMPUTACION	27,78	0,00
100000212	1.2.03	DEP. ACUMULADA EDIFICIO	0,00	10,00
100000212	1.2.05	DEP. ACUMULADA VEHICULO	0,00	200,00
100000212	1.2.07	DEP. ACUMULADA MUEBLES DE OFICINA	0,00	7,50
100000212	1.2.09	DEP. ACUMULADA EQ DE COMPUTACION	0,00	27,78
100000212	==========	31/01/2012. Gasto depreciación ========	245,28	245,28
0			0,00	0,00
100000213	2.1.02	CUENTAS POR PAGAR PERSONAL	615,31	0,00
100000213	1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	0,00	615,31
100000213	==========	31/01/2012. Pago al personal sueldos mes de Enero 2012 ========	615,31	615,31
0			0,00	0,00

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS INPROLACH
SANTA MARTHA DE CUBA
PROVINCIA DEL CARCHI
TELEFONO 026967146

BALANCE DE SITUACIÓN FINANCIERA
Hasta 31/01/2012

Nro. de Cuenta	Descripción de cuenta	Subtotal	Total
1.1.01	CAJA	692,55	
1.1.02.01	BANCO PICHINCHA CTA AHORROS	440,04	
1.1.05.01	LECHE	5,26	
1.1.05.02	CUAJO	75,05	
1.1.05.03	SAL YODADA	6,58	
1.1.07.03	IPP CUAJADA	0,01	
1.1.08.01	IPT QUESO PRENSADO	0,02	
1.1.08.03	IPT CUAJADA	0,03	
1.2.01	TERRENO	10.000,00	
1.2.02	EDIFICIO	30.000,00	
1.2.03	DEP. ACUMULADA EDIFICIO	-2.410,00	
1.2.04	VEHICULO	12.000,00	
1.2.05	DEP. ACUMULADA VEHICULO	-5.000,00	
1.2.06	MUEBLES DE OFICINA	900,00	
1.2.07	DEP. ACUMULADA MUEBLES DE OFICINA	-277,50	
1.2.08	EQUIPO DE COMPUTACION	1.000,00	
1.2.09	DEP. ACUMULADA EQ DE COMPUTACION	-694,45	
1.2.10	MAQUINARIA Y EQUIPO INDUSTRIAL	18.000,00	
1.2.11	DEP. ACUMULADA MAQUINARIA Y EQ INDUSTRI	-3.600,00	
1.2.12	HERRAMIENTAS Y UTENCILLOS	2.000,00	
1.2.13	DEP. ACUMULADA HERRAMINTA Y UTENCILLOS	-1.200,00	
			==========
			61.937,59
3.1.01	CAPITAL	61.463,33	
3.2.01	UTILIDAD DEL EJERCICIO -- Utilidad	474,26	
			==========
			61.937,59
	TOTAL PASIVO + CAPITAL		61.937,59

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LACTEOS INPROLACH
SANTA MARTHA DE CUBA
PROVINCIA DEL CARCHI
TELEFONO 026967146

ESTADO DE RESULTADOS
Hasta 31/01/2012

Nro. de Cuenta	**Descripción de cuenta**	**Subtotal**	**Total**
4.1.01	VENTAS QUESO PRENSADO	1.494,00	
4.1.02	VENTAS QUESO AMASADO	1.780,00	
4.1.03	VENTAS CUAJADA	1.598,00	
4.1.04	VENTAS LECHE	1.958,85	
			==========
			6.830,85
5.2.01	COSTO DE VENTAS PRENSADO	1.386,77	
5.2.02	COSTO DE VENTAS AMASADO	1.501,09	
5.2.03	COSTO DE VENTAS CUAJADA	1.478,25	
5.2.04	COSTO DE VENTAS LECHE	1.741,20	
5.3.02	GASTO SUMINISTROS DE OFICINA	4,00	
5.3.05	GTO DEP ED DE OFICINA	10,00	
5.3.06	GTO DEP VEHICULO	200,00	
5.3.07	GTO DEP MUEBLES DE OFICINA	7,50	
5.3.08	GTO DEP EQ DE COMPUTACION	27,78	
			==========
			6.356,59
	GANANCIA / PERDIDA		474,26

INDUSTRIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS INPROLAC´H
ESTADO DE COSTOS
DEL 01/01/2012 AL 31/01/2012

MPD	5092,88
(+) MOD	615,26
(+) CIF	399,15
(=) COSTO DE VENTAS	6107,29

CAPÍTULO IV
IMPACTOS

El análisis de impactos nos ayudará a tener una visión mas clara de los beneficios positivos y negativos que tendrá la ejecución del sistema.

Los impactos que se generarán con la implementación del sistema de contabilidad general y de costos en la Industria de productos lácteos Hermanos Hernández “INPROLAC´H” son carácter tecnológico, económico, social y educativo.

Niveles de impacto:

NIVEL	IMPACTO
3	Alto positivo
2	Medio positivo
1	Bajo positivo
0	No hay impacto
-1	Bajo negativo
-2	Medio negativo
-3	Alto negativo

Para cada indicador se asignara un nivel de impacto, para luego realizar una sumatoria de todos los indicadores, este resultado se dividirá para en número de indicadores y se obtendrá el nivel de impacto de área.

Impacto Tecnológico

- A través del sistema se obtendrá información valiosa de los costos, gastos, precio de venta del producto.
- Genera información financiera de la industria, como son estado de resultados, balance general con la finalidad de conocer la situación actual y poder tomar decisiones.
- Permite conocer el recurso necesario para un cierto número de producción para así evitar desperdicios de los insumos.

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
INFORMACIÓN VERÁZ Y ACTUALIZADA							X
INFORMACIÓN FINANCIERA							X
RECURSOS NECESARIOS							X
TOTAL							3

Fuente: Investigación propia

Elaborado por. La Autora

Nivel de impacto = 3 Impacto alto positivo

a) Interpretación

Se obtiene 3 puntos, que es un resultado favorable para la implementación del sistema de contabilidad a nivel tecnológico, porque se convertirá en una herramienta indispensable para la toma decisiones.

Impacto Económico – Financiero

- Con el sistema se podrá tener información económica financiera actualizada para evaluar las cuentas pendientes por cobrar y por pagar.
- Con la información financiera que emite el sistema se podrá apreciar el rendimiento obtenido durante un determinado tiempo y poder realizar un análisis comparativo.
- Los estados financieros, permitirán evaluar la situación económica de la empresa, la producción y su comercialización.
- Ayudará a realizar un análisis de los precios para verificar si está generando rentabilidad o este se encuentre bajo o alto en relación a la competencia.

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Evaluación de cuentas por pagar y cobrar.							X
Evaluación de la empresa.							X
Control y análisis de precios.							X
TOTAL							3

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Nivel de impacto = 3 Impacto alto positivo

a) Interpretación

Se obtiene 3 puntos, un resultado positivo para el diseño e implementación del sistema de contabilidad a nivel económico porque ayudará a la toma de decisiones para la fijación de precios de acuerdo a los resultados obtenidos.

Impacto Social

- Con la implementación del sistema se requerirá de una persona que se encargue de su manejo adecuado diariamente, aportando así con la generación de empleo.
- Mejorará la calidad de vida de las personas que integren la industria ya que cuentan con trabajo estable y un sueldo justo.
- Con el sistema mejorará la comunicación interna de los trabajadores ya que deben estar intercambiando información de forma constante y se creará un agradable ambiente laboral.

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Generación de empleo					X		
Calidad de vida						X	
Comunicación interna							X
TOTAL					1	2	3

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: la Autora

Nivel de Impacto = 2 Impacto medio positivo

a) Interpretación

Se obtiene 2 puntos, un resultado medio positivo para la implementación del sistema de contabilidad, porque se podrá contratar una persona para su debido manejo y se desarrollará una comunicación continua interna.

Impacto Educativo

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

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Conocimiento de proceso e insumos.							X
Conocimiento del sistema.							X
Secuencia de actividades							X
TOTAL							3

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

Nivel de impacto = 3 Impacto alto positivo

a) Interpretación

Se obtiene 3 puntos, un resultado alto positivo para la implementación del sistema de contabilidad, porque enseña a todos los integrantes a colaborar con la industria siguiendo todos los procesos de forma organizada y utilizando solo los materiales indispensables, evitando desperdicios.

Impacto General

De los resultados conseguidos de los impactos se obtiene como resultado general lo siguiente:

IMPACTOS	NIVEL DE IMPACTO						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Tecnológico							X
Económico							X
Social						X	
Educativo							X
TOTAL						2	9

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: la Autora

Nivel de impacto = 2.75 Impacto alto positivo

a) Interpretación

Con este resultado se reafirma que la implementación del sistema de contabilidad general y de costos para la Industria de productos lácteos INPROLAC´H será exitosa mediante el correcto uso del mismo, y sobre todo porque será una gran herramienta de apoyo para la toma de decisiones y las correcciones pertinentes, dando así como resultado final la mejora continua de la industria en su organización, el manejo económico financiero y su posicionamiento en el mercado.

CONCLUSIONES

1. Una de las fortalezas es la ubicación que tiene la industria es más que adecuada para la fabricación de quesos, ya que los proveedores de la leche están ubicados a sus alrededores y entregan la leche en la fábrica por su cercanía, de igual manera los clientes son del sector.

2. La Industria cuenta con el suficiente espacio para poder extender la fábrica en el caso que lo requiera, una vez que conozcan los resultados de sus actividades. La existencia de clientes fijos que adquieren el producto a diario reconocen que el producto tiene preferencia por la calidad, contextura, sabor y atención que se brinda a los clientes.

3. La implementación del sistema en la Industria proporcionó un resultado favorable ya que conocen cual es la situación económica en que se encuentran, de esta manera el propietario podrá controlar el ingreso y uso de materia prima para optimizar recursos, salvaguardar los activos, medir la eficiencia de su trabajo y de sus trabajadores, abrir nuevos mercados, implantar un precio justo para el cliente y sobre todo tener una visión general y proyectarse a futuro para extender su mercado.

4. Con la implementación del sistema se obtiene impactos positivos en el área tecnológica, financiero, social y educativa lo que indica ser un proyecto apto de su implementación y con beneficios favorables.

RECOMENDACIONES

1. Una empresa que posee fortalezas, la materia prima a su disposición, debe aprovechar y seguir incrementando su potencialidad, adaptándose a mejoras continuas tanto en su estructura, sin descuidar la producción y la calidad de los productos.

2. Mantener la calidad de los productos y brindar la confiabilidad a sus clientes ya que un cliente satisfecho es la mejor promoción que la Industria puede adoptar.

3. Es importante que la implementación del sistema se mantenga en la Industria, que se realicen los ingresos diarios de la información sin descuidar todos los movimientos, para obtener resultados reales al momento de solicitar algún reporte, información que brinda el sistema de una forma oportuna y adecuada para optimizar todos los recursos que posee la Industria y mejorar la situación de la misma.

4. Visto que este sistema es de una utilidad muy importante para la Industria se debe mantener y usar de una forma eficiente para lograr el objetivo de la información, que beneficia a todos quienes la integran y también al consumidor.

BIBLIOGAFÍA

BRAVO Mercedes; Contabilidad General; séptima edición. Editorial NUEVO DIA, Quito-Ecuador, 2007

BRAVO Mercedes; Contabilidad de Costos; segunda edición. Editorial NUEVODÍA, Quito-Ecuador 2009

BRAVO Mercede; Contabilidad de Costos; primera edición. Editorial NUEVODÍA; Quito-Ecuador, 2007

CHILIQUINGA Manuel; Costos. Editorial GRAFICACOLOR; Ibarra-Ecuador 2007

LEIVA Francisco (2006), Investigacion Científica, quinta Edición, Ibarra-Ecuador

ANONIMO; Manual de Contabilidad de Costos; primera edición; Editorial Mármol, SL; Barcelona-España 2010

MOLINA Antonio; Contabilidad de Costos; cuarta edición; Talleres gráficas de IMPRETEC; Quito-Ecuador 2007

SARMIENTO Rubén; Contabilidad de Costos; segunda edición. Impresos Andinos SA; 2010

SARMIENTO Rubén; Contabilidad General; décima edición. Editorial Voluntad Quito-Ecuador 2008

SARMIENTO Rubén; Contabilidad de Cotos; segunda edición. Impresos Andinos SA; 2009

TEUBNER Christian; El gran libro del queso; primera edición; Editorial Forever; 2009

ZAPATA Pedro; Contabilidad General; sexta edición. Editorial Mc Graw Hill; Bogotá-Colombia 2008

ZAPATA Pedro; Contabilidad de Costos; Editorial Mc Graw Hill; Bogotá-Colombia 2007

ZAPATA Pedro; Contabilidad General; Editorial Mc Graw Hill; Bogotá-Colombia 2011

ZAPATA Jorge; Análisis Práctico y Guía de Implementación de NIIF; primera edición. Editorial Abya-Yala; Quito-Ecuador 2011

LINCOGRAFÍA

www.alegsa.com.ar/Dic/Sisema.php

www.elcontador.com.ec

ANEXOS

ANEXO 1

FORMATO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

ENTREVISTA DIRIGIDA A: Propietario de la Industria “INPROLAC´H”

OBJETIVO:…….

FECHA: …….

LUGAR: …….

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: …….

CARGO: …….

1. ¿Considera que cuenta con el espacio suficiente en la Industria para la producción de quesos?

2. ¿Cuenta con la tecnología suficiente para la producción de productos lácteos?

3. ¿**E**l lugar donde se encuentra ubicada la Industria es favorable o no, y porque?

4. ¿La industria cuenta con el recurso humano suficiente, tanto para la producción de lácteos, como para su debido manejo administrativo financiero?

5. ¿Se capacita de forma constante a los trabajadores?

6. ¿Se lleva un debido control sobre los ingresos y los gastos de la Industria?

7. ¿Conoce si la Industria tiene pérdidas o ganancias en las actividades que se realizan?

8. ¿Considera que hace falta un sistema que le permita llevar su información de mejor manera?

9. ¿De qué manera se plantea el precio de cada producto lácteo y porque?

10. ¿La industria cuenta con toda la documentación requerida para su debido funcionamiento?

11. ¿De dónde se recolecta la materia prima, la leche para la producción?

ANEXO 2

FICHA DE OBSERVACION

LOCALIDAD:……..	COMUNIDAD……	FICHA Nro……...
INFORMANTE:……	CLASIFICACION……..	FECHA……..…
TITULO:…….		INVESTIGADOR……..

……

…….

……

……

……

…….

……

……

…….

…….

……..

ANEXO 3

Caldero

Tina de acero Inoxidable

Tina de acero inoxidable

Mesa Inoxidable

Caldero

Cuarto Frío

Yogutera

Lecheros

Molino

Queso amasado