

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
“SAN GABRIEL”



ÁREA: CONTABILIDAD

CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN CONTABILIDAD

TEMA:

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL QUESO DE 750 GRAMOS DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS PUEBLO VIEJO CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO, EN EL PRIMER SEMESTRE 2022”.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO:

“TECNÓLOGO SUPERIOR EN CONTABILIDAD”

AUTOR:

JAIME NOE NAULA YUNGA

TUTOR:

ING. WALTER CAMINOS MANJARREZ MSC

RIOBAMBA- ECUADOR

JUNIO 2023

CERTIFICADO

Certifico que el Señor. Naula Yunga Jaime Noé; Con el número de cédula 0605015239 ha elaborado bajo mi Asesoría el Proyecto de Investigación: “Implementación de un sistema de costos por procesos para establecer el precio de venta al público del queso de 750 gramos de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos Pueblo Viejo cantón Alausí, provincia de Chimborazo, en el primer semestre 2022”.

Por lo tanto, autorizo la presentación para la calificación respectiva.

Ing. Walter Caminos Manjarrez Msc.
ASESOR DEL PROYECTO

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Jaime Noé Naula Yunga soy responsable de las ideas y los resultados expuestos en esta tesis, y el patrimonio intelectual de la misma le pertenece al Instituto Superior Tecnológico "San Gabriel"

Jaime Noé Naula Yunga

FIRMA DE TRIBUNAL DE GRADO

“Implementación de un sistema de costos por procesos para establecer el precio de venta al público del queso de 750 gramos de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo” cantón Alausí, provincia de Chimborazo, en el primer semestre 2022”.

APROBADO:

INTEGRANTES DEL TRIBUNAL	NOMBRES	FIRMA
Presidente del Tribunal		
Primer Vocal		
Segundo Vocal		
Secretaria		

DEDICATORIA

Dedico a Dios por ser mi mayor protector en cada uno de mis pasos dados; a mi madre por su apoyo moral y espiritual y sobre todo por ser mi guía en el sendero de cada día; a mi padre que está en el cielo porque sé que fue mi mayor inspiración, a mi tutor de tesis el Ingeniero Walter Caminos por entregarme sus conocimientos para realizar los propósitos que tengo en mente.

Jaime

AGRADECIMIENTO

Mi tesis la dedico con mucho cariño y amor a mi madre que puso su confianza en mí, ya que con sus palabras de aliento no me dejo caer he hizo que la lucha continuara.

A mis queridos hermanos que supieron darme aliento y que estuvieron conmigo en las buenas y malas.

A mis maestros y amigos que estuvieron durante este proceso compartiendo: alegrías, conocimientos, tristezas y a todas aquellas personas que estuvieron a mi lado para lograr que este sueño se haga realidad.

Jaime

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICADO	II
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	III
FIRMA DE TRIBUNAL DE GRADO	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
RESUMEN.....	XV
SUMMARY	XVI
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1 MARCO REFERENCIAL.....	3
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
1.2 JUSTIFICACIÓN.....	5
1.3 OBJETIVOS	6
1.3.1 Objetivo General	6
1.3.2 Objetivos Específicos	6
1.4 ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	7
1.5 RESEÑA HISTÓRICA DE LA EMPRESA	7
1.6 UBICACIÓN.....	8
1.7 INSTALACIONES	9
1.8 FILOSOFÍA INSTITUCIONAL	9
1.8.1 Misión.....	9
1.8.2 Visión	9
1.9 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	9
CAPÍTULO II.....	12
2 MARCO TEÓRICO.....	12

2.1	ESTADO DEL ARTE.....	13
2.2	ENFOQUE	14
2.2.1	Enfoque legal	14
2.2.2	Enfoque documental	14
2.2.3	Enfoque económico.....	15
2.3	EMPRESA	15
2.3.1	Tipos de empresas.....	16
2.4	EMPRESA DE LÁCTEOS.....	17
2.4.1	Alcance de la industria láctea.....	17
2.4.2	Ventajas del consumo de los productos lácteos	18
2.5	CONTABILIDAD	19
2.5.1	Objetivos de la contabilidad.....	19
2.5.2	Importancia de la contabilidad.....	20
2.5.3	Clasificación de la contabilidad:	21
2.6	CONTABILIDAD DE COSTOS	22
2.6.1	Objetivos de la contabilidad de costos.....	22
2.6.2	Importancia de la contabilidad de costos.....	23
2.6.3	Finalidad primordial de la contabilidad de costos	24
2.6.4	Propósito de la contabilidad de costos	24
2.6.5	Clasificación de la contabilidad de costos	24
2.7	DIFERENCIA ENTRE LA CONTABILIDAD DE COSTOS Y CONTABILIDAD GENERAL.....	25
2.8	ESTADOS FINANCIEROS	26
2.8.1	Estado de Costos de Productos Vendidos	26
2.8.2	Estado de Resultados	26
2.8.3	Estado de Situación Financiera o Balance General.....	27
2.9	SISTEMA DE COSTEO	27

2.9.1	Sistema	28
2.9.2	El costo	28
2.9.3	Importancia del costo	29
2.9.4	Clasificación de costos	30
2.9.5	Elementos del costo	31
2.10	TRATAMIENTO DE LOS MATERIALES O MATERIAS PRIMAS (MP)	32
2.10.1	Establecer necesidades de la materia prima	32
2.10.2	Compra o adquisición de materia prima	33
2.10.3	Inspección y recepción de materia prima	33
2.10.4	Almacenamiento de la materia prima	34
2.10.5	Salida de materiales de bodega	34
2.10.6	Orden de producción.....	34
2.10.7	Orden de compra	35
2.10.8.	Informe de recepción de la materia prima	35
2.10.9.	Tarjetas de Kardex.....	36
2.10.10.	Control de la materia prima	36
2.10.11.	Orden de requisición de la materia prima	36
2.11.	DETERMINACIÓN DEL COSTO Y DEL GASTO	37
2.11.1.	Tratamiento de la mano de obra (MO).....	37
2.11.2.	Administración de la mano de obra	38
2.11.3.	Tarjetas de reloj	38
2.11.4.	Rol de pagos	38
2.11.5.	La carga fabril	39
2.11.6.	El punto de equilibrio.....	39
2.12.	COSTEO POR PROCESOS	40
2.12.1.	Características de costeo por procesos.....	40

2.12.2.	Objetivos del sistema de costos por procesos.....	41
2.12.3.	Diseño de un sistema de costos por procesos	41
2.12.4.	Naturaleza del costeo por procesos	41
2.12.5.	Actividades Estructurales Iniciales	42
2.12.6.	Actividades Operacionales antes de los períodos (Mensuales y Anuales) ...	42
2.12.7.	Actividades durante el período	42
2.12.8.	Actividades al final del período.....	43
2.13.	LA HOJA DE COSTOS.....	43
CAPÍTULO III.....		44
3.	MARCO METODOLÓGICO E HIPOTÉTICO (TENTATIVO)	44
3.1.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	45
3.1.1	Investigación descriptiva	45
3.1.2	Investigación de Campo.....	45
3.1.3	Investigación cuantitativa	45
3.2	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	45
3.2.1	No experimental	45
3.3	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	45
3.3.1	Método cuantitativo	45
3.3.2	Método científico	46
3.3.3	Método inductivo	46
3.3.4	Método deductivo	46
3.4	TÉNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	46
3.4.1	La entrevista.....	46
CAPÍTULO IV		47
4	SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS.....	47
4.1	DIAGNÓSTICO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES “PUEBLO VIEJO”48	

4.2	“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL QUESO DE 750 GRAMOS DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS PUEBLO VIEJO CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO, EN EL PRIMER SEMESTRE 2022”	49
4.2.1	Introducción.....	49
4.2.2	Objetivos del sistema	50
4.3	DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	50
4.4	ACTIVIDAD PRODUCTIVA Y COMERCIAL	50
4.5	JUSTIFICACIÓN.....	50
4.6	DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA.....	51
4.6.1	Elaboración del queso fresco	51
4.7	LECHE	52
4.7.1	Recepción de la leche	52
4.7.2	Filtrado de la leche	52
4.7.3	Pasteurización.....	53
4.8	CALCIO	53
4.9	CUAJO	54
4.9.1	Corte de la cuajada	54
4.9.2	Batido de la cuajada.....	54
4.9.3	Reposo y desuerado de la cuajada	55
4.9.4	Salado de la cuajada.....	56
4.9.5	Moldeo de la cuajada	56
4.9.6	Enmallado y Prensado de queso.....	57
4.9.7	Salado del queso	57
4.10.	EMPACADO	58
4.11.	REFRIGERACIÓN.....	59

4.12.	DESARROLLO DEL SISTEMA.....	59
4.12.1.	Materia prima	59
4.12.2.	Mano de obra	60
4.12.3.	Costos indirectos de fabricación.....	62
4.12.4.	Acumulación de costos	62
4.13.	DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESO DE PRODUCCIÓN	63
4.13.1.	Cálculo de la materia prima.....	70
4.13.2.	Cálculo de la Mano de Obra.....	71
4.13.3.	Costos indirectos de fabricación.....	73
4.14.	CARGA FABRIL	74
4.15.	HOJA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CALCULADOS POR EL SISTEMA UNIFICADO.....	75
4.16.	COSTOS DE PRODUCCIÓN QUE EL SISTEMA EMITE	78
4.17.	ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCION Y VENTA QUE EL SISTEMA EMITE	78
	CONCLUSIONES	80
	RECOMENDACIONES.....	81
	BIBLIOGRAFÍA.....	82
	ANEXOS.....	89
	ANEXO 1.- Proyecto de investigación.....	90
	ANEXO 2.- Carta de aceptación del tema de Tesis.....	132
	ANEXO 3: Carta de aceptación de tema de Tesis por parte de la Microempresa “Pueblo Viejo”.....	133
	Anexo 4: RUC de la Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo.	134

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Diferencia entre la contabilidad de costos y contabilidad general.	25
Tabla 2: Diseño de la propuesta.....	50
Tabla 3: Datos técnicos para la elaboración de un queso.....	60
Tabla 4: Cálculo de la mano de obra.....	61
Tabla 5: Matriz de costos indirectos de fabricación	62
Tabla 6: Hoja de datos técnicos del sistema.....	63
Tabla 7: Matriz de requisición de materiales para la producción de queso	64
Tabla 8: Kardex de leche.....	65
Tabla 9: Kardex de calcio	66
Tabla 10: Kardex de Sal.....	67
Tabla 11: kardex de cuajo	68
Tabla 12: kardex de envases	69
Tabla 13: Cálculo de la materia prima	70
Tabla 14: Cálculo de la Mano de Obra utilizada	71
Tabla 15: Cálculos de los costos indirectos de fabricación	72
Tabla 16: Costos indirectos de fabricación	73
Tabla 17: Carga fabril.....	74
Tabla 18: Hoja de costos.....	75
Tabla 19: Costo de producción.....	78
Tabla 20: Estado de producción y venta.....	79

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Ubicación geográfica.....	8
Ilustración 2 Instalaciones	9
Ilustración 3: Organigrama institucional de lácteos "Pueblo Viejo"	9
Ilustración 4: Formato de recepción de la materia prima	35
Ilustración 5: Hoja de costos	43
Ilustración 6: Recepción de la leche.....	52
Ilustración 7: Filtrado de la leche.....	53
Ilustración 8: Pasteurización de la leche	53
Ilustración 9: Corte de la cuajada.....	54
Ilustración 10: Batido de la cuajada.....	55
Ilustración 11: Reposo y desuerado de la cuajada	55
Ilustración 12: Salado de la cuajada.....	56
Ilustración 13: Moldeo de la cuajada	57
Ilustración 14: Enmallado y prensado del queso	57
Ilustración 15: Salado del queso	58
Ilustración 16: Empacado del queso	58
Ilustración 17: Refrigeración.....	59
Ilustración 18 Ubicación geográfica.....	95

RESUMEN

El estudio titulado “Implementación de un sistema de costos por procesos para establecer el precio de venta al público del queso de 750 gramos de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo” del cantón Alausí provincia de Chimborazo, en el primer semestre 2022”. La metodología utilizada para la implementación de un sistema de costos por procesos fue: elaborar el inventario general de los equipos y materiales que serán utilizados en el estado de producción y ventas; se diseñó un formato para la requisición de la materia prima, la misma que es utilizada para saber la cantidad exacta de pedidos para la producción; se levantaron Kardex para tener organizada los inventarios de la materia prima directa e indirecta; se elaboró el cálculo unitario y global de los costos de producción de: materia prima, mano de obra directa e indirecta y los costos directos e indirectos de fabricación. Realizó el formato de sistema de costos con lo que se obtuvo los resultados del cálculo de producción unitario del queso de 750 gr. Aplicando el sistema de costos se obtiene el precio unitario producido de 2.10 y el precio de venta al público es de 2.40, demostrando una utilidad de 0.30 centavos, correspondiente a un porcentaje de 29.65% por cada unidad de queso de 750gr.

SUMMARY

The study entitled "Implementation of a system of costs by processes to establish the sale price to the public of the 750-gram cheese of the Association of Producers and Marketer of Dairy Products Old Town of the Alausí canton, province of Chimborazo, in the first half of 2022". The methodology used in the state of production and sales; a format was designed for the requisition of the raw material, the same one that is used to know the exact quantity of the orders for the production; kardex were created to organize the inventories of direct and indirect raw materials; the unitary and global calculation of the production costs was elaborated. He made the costs system format with which the results of the calculation of unitary production of cheese of 750 gr were obtained. Applying the costs system, the produced unit price of 2.10 is obtained and the retail price is 2.40, desmonstrating a profit of 0.30 cents, corresponding to a percentage of 29.65% for each 750 gr. unit of cheese.

INTRODUCCIÓN

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”, es una microempresa artesanal, dedicada a la elaboración del queso de 750 gr; esta producción se ve afectada al no contar con un sistema de costos por procesos lo que presenta problemas, puesto que no calcula con precisión los costos de producción mediante una herramienta informática lo que está ocasionando que la información sea sustentada de forma empírica, la cual no proporciona una información exacta, por lo cual existe pérdidas económicas y materiales en la microempresa.

Ante esta problemática se plantea el desarrollo e implementación de un sistema de costos por procesos, lo que permitirá conocer a la empresa el costo real del queso de 750 gr; en él, se describirá cuantitativamente los elementos del costo de producción (materia prima directa e indirecta; Trabajo directo e indirecto y los costos generales de fabricación), el análisis de los tiempos de producción y dar a conocer el costo unitario, la inversión en los procesos de producción y la obtención de la utilidad.

La motivación para la elaboración de este proyecto de investigación fue la aplicación de los conocimientos adquiridos durante la formación profesional en las aulas del Instituto Superior Tecnológico “San Gabriel”, además de la estrecha amistad que se mantiene con los directivos de la microempresa.

El objetivo general de esta investigación es implementar un sistema de costos por procesos para determinar el precio de venta al público de queso de 750 gr en la asociación de productores y comercializadores Pueblo Viejo cantón Alausí, provincia de Chimborazo en primer semestre 2022.

El proyecto de investigación contiene cuatro capítulos que se describen a continuación:

El capítulo I se desarrolla el MARCO REFERENCIAL, contiene un diagnóstico de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo” que abarca: objetivos, ubicación, misión, visión, organigrama, lo que permitió conocer la problemática de la investigación y las generalidades de la microempresa para el desarrollo de la investigación.

En el capítulo II conformado por el MARCO TEÓRICO, contiene conceptos esenciales como la empresa; tipos de empresa, empresa láctea; alcance, ventajas del consumo de productos lácteos, contabilidad; concepto, objetivos, importancia, clasificación, contabilidad de costos; concepto, objetivos, importancia, finalidad,

clasificación, diferencia entre contabilidad de costos y general, estados financieros, sistema de costos; concepto, sistema; costo, importancia, clasificación, elementos de costos de producción; materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, tratamiento, necesidades de la materia prima, compra y adquisición de materia prima, almacenamiento, salida de bodega; Orden de producción, orden de compra, informe de recepción, orden de requisición, costo y gasto, tarjetas de reloj, rol de pagos, carga fabril; costos por procesos, características, objetivos, naturaleza de costos, actividades antes, durante y después del periodo, hoja de costos donde se expone el resultado de una búsqueda bibliográfica, absoluta y actualizada que se construye en el fundamento teórico de la investigación.

Capítulo III contiene MARCO DE METODOS DE INVESTIGACIÓN donde se detalla el trabajo de campo realizado, los tipos de investigación, método de investigación, técnicas e instrumentos de la investigación bases generales con lo que se direcciona el trabajo de investigación.

El capítulo IV se muestra la IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL QUESO DE 750 GRAMOS DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS PUEBLO VIEJO CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO, EN EL PRIMER SEMESTRE 2022, que están compuestos por la entrevista, diagnostico mediante la técnica del árbol de problema, justificación, desarrollo del proceso técnico de producción, diseño de la documentación contable necesaria para el sistema de costos llegando a establecer los resultados.

Finalmente se describe las conclusiones y recomendaciones relacionadas al desarrollo e implementación de la parte teórica y práctica, teniendo en cuenta el beneficio que la presente investigación aporta a la asociación y mejoras que se muestran mediante este estudio. Se encuentra la bibliografía que es la referencia del documento que se utilizó como fuente de investigación y los anexos que servirán como información de soporte.

CAPÍTULO I

1 MARCO REFERENCIAL

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El desarrollo económico comunitario es un enfoque estratégico para el progreso regional basado en los principios de autonomía y participación comunitaria, creando áreas de crecimiento socioeconómico conocidas como "emprendimiento comunitario". Este modelo incluye a las empresas familiares y diversas organizaciones basadas en la economía para organizar sus procesos de comercialización con sus recursos, trabajo, producción natural y reproducción de la vida y el trabajo en mejores condiciones. Además, las empresas conjuntas pequeñas y micro también deben tener un método de acumulación de costos y herramientas de toma de decisiones que puedan controlar completamente el precio de los productos.

En el cantón Alausí la producción de la leche es una de las actividades que más genera los ingresos económicos, los productos derivados de la actividad se refleja en un alto consumo, ya que, es un producto de primera necesidad, así demostrando un futuro de crecimiento para la Asociación de lácteos "Pueblo Viejo".

Los costos de producción están inminentes relacionados con estándares de producción que determina la eficiencia del sistema de producción de queso de 750 gr, sin embargo, una pequeña microempresa no cuenta con un sistema de costeo que le permita controlar e integrar cada recurso que invierte en el proceso de producción para finalmente determinar el costo exacto de producir queso fresco de 750 gr. La microempresa láctea pertenece a los socios de la colectividad de Pueblo Viejo, por lo que la administración no es estable, esta pequeña empresa no cuenta con personal especializado responsable de los costos de las operaciones de producción, consideran que es un gasto innecesario la contratación de un experto en área de costos; en términos de costos, las pequeñas empresas no tienen base para fijar el precio de venta al público y el porcentaje de ganancia; Esto conduce a los siguientes efectos: no existe un sentido de control sobre los recursos a través de la gestión de costos; la determinación de costos es empírica y se basa en la experiencia de los administradores; y los costos de producción (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) no se calculan con precisión en el proceso de elaboración del queso de 750 gramos.

La investigación fue factible ya que sus administradores consideran este trabajo como una herramienta de administración con el fin de lograr excelentes efectos en la optimización de sus recursos.

1.2 JUSTIFICACIÓN

El sistema de costos ayuda a controlar los insumos de la producción, también permite determinar el costo o sacrificio económico en el que incurre la microempresa para la fabricación de un producto, el cual permite fijar precios de venta ajustados a las condiciones reales.

La microempresa comunitaria “Pueblo Viejo”, el cálculo el precio de fabricación del queso de 750 gr, se basa en precios de mercado y por lo tanto se desconoce la utilidad en la producción y esto genera pérdidas para la microempresa. Este estudio destaca los lineamientos propuestos para la implementación de un procedimiento de coste racional bajo las características específicas de esta microempresa, los beneficios que se obtienen a través de la metodología de costos por procesos en base a la competitividad en el mercado, describe los controles e informes que lo posibilitan. El sistema de costos describe los procesos que sigue desde la recepción de la materia prima; mano de obra que se utiliza en cada uno de los procesos; los costos generales de fabricación; la hoja de costos; resultados de la utilidad. Lo que permite manejar el costo de manera profesional con un alto grado de confiabilidad con el fin de ir estableciendo el costo unitario, así como también el precio de venta al público que esté acorde al costo invertido y que propicie un crecimiento sostenible de la microempresa.

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos Pueblo Viejo se benefician de este trabajo de investigación ya que se utiliza como una herramienta de la administración para el control de la producción de queso de 750 gr.

La búsqueda fue posible porque la Junta Directiva de la Asociación me facilitó el acceso a la información que necesitaba. Creen que los resultados de sus investigaciones servirán como herramienta de gestión en las microempresas.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

“Implementar un sistema de costos por procesos para establecer el precio de venta al público del queso de 750 gramos de la asociación de productores y comercializadores de productos lácteos “Pueblo Viejo”, cantón Alausí, provincia de Chimborazo, en el primer semestre 2022”.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar las causas y efectos del problema que ocasiona la falta de un sistema de costeo en la producción del queso fresco de 750g.
- Elaborar un marco teórico que sirve de soporte a la investigación propuesta.
- Elaborar un sistema de costos por procesos de la producción en la Asociación de productores y comercializadores “Pueblo Viejo” para determinar el costo real del queso de 750 gr. y fijar el precio de venta al público.

1.4 ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

Esta creación de las microempresas comunitarias actualmente, se pone en la mira de buscar nuevos mercados para aprovechar la producción de la materia prima que posee el sector agrícola y ganadera. Las comunidades y organizaciones son negocios que se organizan colectivamente para producir y comercializar productos y servicios.

La Asociación de Pueblo Viejo se localiza a 10 km del pueblo de Alausí, debido a su ubicación geográfica es considerado como el sector agrícola y ganadera; y más recientemente, ha estimulado el turismo. En esta zona hay lotes de pastos y lotes de alfalfa para el ganado. Debido al clima y tipo de suelo, existe una gran cantidad de vacas lecheras como: Brown, Holstein, Jersey.

Este potencial fue aprovechado por los emprendedores cuando establecieron la Asociación de productores y comercializadores de Productos Lácteos de “Pueblo Viejo” para producir quesos frescos de 750 gr.

1.5 RESEÑA HISTÓRICA DE LA EMPRESA

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos de “Pueblo Viejo”, es una microempresa especializada en la elaboración de quesos frescos, ubicada en la comunidad Pueblo Viejo del cantón Alausí, parroquia Tixán, provincia de Chimborazo; inició sus operaciones el 3 de septiembre de 2010 con el apoyo y cooperación del GAD municipal de la localidad de Alausí, donde la organización busca apoyar a diferentes segmentos de la población, en busca de la prosperidad de los más necesitados, con el fin de evitar la migración. y promover proyectos sostenibles, socialmente beneficiosos, y surgió la necesidad de instalar una fábrica de productos lácteos en la colectividad de Pueblo Viejo, para que se pueda aprovechar la materia prima disponible y, como resultado, todos puedan obtener un precio razonable en su producción.

Se inició con una producción de 100 litros de leche diarios luego alcanzó a los 200 ltrs., y a partir de aquí se empieza a elaborar queso. Es necesario destacar que en sector de Pueblo Viejo cuenta con la producción de leche necesaria para la puesta en marcha este proyecto tomando en cuenta que sus habitantes se dedican a la producción ganadera lechera.

La Sociedad de Fabricantes y Comercializadores de mercancías lácticos “Pueblo Viejo”, incursiona en los mercados locales con la venta de queso, llegando a un acuerdo

para formar parte del Consorcio de Queseras del Ecuador gracias a ello el producto se lo vende en diferentes ciudades del país a través de envíos a las peticiones de los compradores.

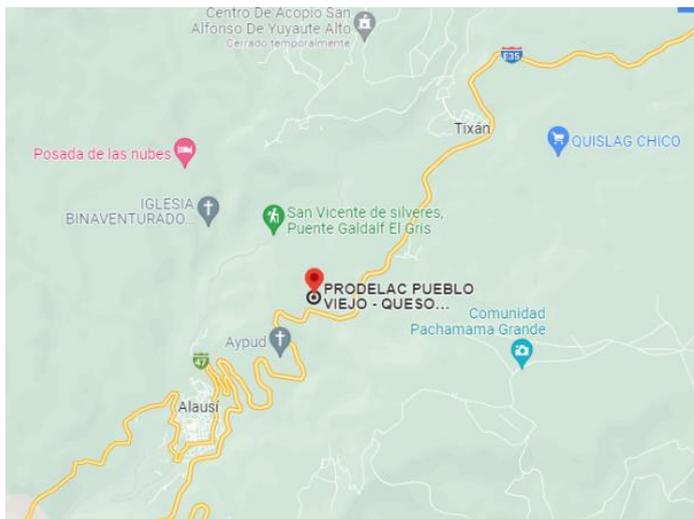
La producción se incrementa de 200 a 500 litros de leche diario provenientes de los productores pecuarios de la colectividad de Pueblo Viejo, y en la actualidad por día un promedio de 600 litros de leche que son utilizados para la elaboración de queso fresco de 750 gr. La planta consta con una infraestructura adecuada para la elaboración de productos lácteos con la participación activa de 80 socios aproximadamente, del mismo sector.

Considerando la mayor parte de las comunidades de la parroquia Tixán se dedica a la crianza de animales, es fundamental partir de los procesos industriales de la materia prima (leche), para facilitar y promover el desarrollo integral de sus comunidades, para contribuir con la reducción de la pobreza, es por eso que la ilustre ciudad de Cantón Alausí propuso el establecimiento de una fábrica de productos lácticos en la sociedad de “Pueblo Viejo” para que los miembros de la comunidad de esta zona puedan desarrollar procesos productivos y con ello mejorar la situación económica de ingresos y lograr elevar el nivel de vida de las personas.

1.6 UBICACIÓN

Comunidad de “Pueblo Viejo”, Parroquia Tixán, cantón Alausí, Provincia de Chimborazo.

Ilustración 1 Ubicación geográfica



Fuente: Google maps

1.7 INSTALACIONES

Ilustración 2 Instalaciones



Fuente: Instalaciones de la asociación

Autor: Jaime Noé Naula Yunga

1.8 FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

1.8.1 Misión

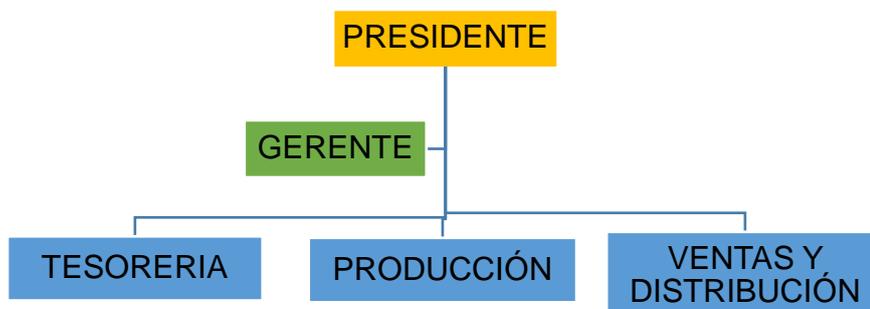
Elaborar y comercializar productos lácteos de la más alta calidad, que apoyen a la nutrición y al sano crecimiento humano, manteniendo compromisos permanentes en los ámbitos social, económico y ambiental.

1.8.2 Visión

Ser la empresa láctea líder en los mercados local, provincial e interprovincial, satisfaciendo las necesidades nutricionales de la población y brindándoles a la comunidad su confiabilidad.

1.9 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

Ilustración 3: Organigrama institucional de lácteos "Pueblo Viejo"



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noé Naula Yunga

1.9.1.1 *Funciones de presidente*

- Inspeccionar en las ocupaciones encomendadas de cada espacio de trabajo.
- Tomar las mejores decisiones en bienestar de la asociación y sus socios.
- Realizar capacitaciones del personal administrativo, producción y ventas.

1.9.1.2 *Funciones de área de gerencia*

- Crear acuerdos con los productores de la leche para la provisión de la materia prima
- Proyectar y dar seguimiento a un plan de mercadeo para identificar nuevos plazas de mercado
- Diseñar un sistema de contratación de trabajo directa e indirecta.
- Elaborar un plan de mantenimiento de los equipos de producción, para cumplir con las normas de IEN y AGROCALIDAD.
- Elaborar un plan estrategico institucional para 5 años.
- Control de talento humano.

1.9.1.3 *Funciones de área de tesorería*

- Recibir todas las facturas de compra y venta de materia prima, para su pago semanal.
- Realizar facturas de ventas.
- Realizar el pago de remuneraciones.
- Realizar el control diario de los bienes en la planta de producción
- Preparar la información para la declaración semestral y anual al SRI.

1.9.1.4 *Funciones del area de producción*

- Recepción de orden de producción.
- Recepción y cernido de la leche.
- Revisión de la calidad de la leche.
- Revisión de los stocks de materiales como: cuajo, calcio, sal, fundas y grapas.
- Revisión de ropa de trabajo del personal de producción.
- Inicio y terminación del proceso de transformación de la materia prima en producto terminado.
- Aseo y limpieza de los desagües y cañerías, por donde salen los desechos.
- Informe de novedades al gerente.

1.9.1.5 *Funciones de área de ventas y distribución*

- Coordinación con agrocalidad, periódicamente para la revisión de la planta y los estándares de calidad.
- Visitas a nuestros clientes
- Tomar pedidos
- Despachar pedidos
- Realizar cobros de ventas a crédito.

CAPÍTULO II

2 MARCO TEÓRICO

2.1 ESTADO DEL ARTE

La siguiente investigación titulada “PROPUESTA METODOLÓGICA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE NUEVA LÍNEA DE PRODUCTO PARA LA EMPRESA DE LÁCTEOS “MONTAÑEZ” EN EL AÑO 2018”, su aporte ha sido importante para la leche como materia prima de esta industria y se la considera como un costo variable, pues la producción está en función de la cantidad de leche destinada al proceso y los costos indirectos de fabricación son los pagos por los elementos que forman parte de los productos elaborados por la empresa dando así como variables el Diseño de la implementación de costos de producción a través de los instrumentos de recolección de información, describiendo e identificando las actividades en el proceso de fabricación, realizar un estudio de tiempos para establecer tasas de producción y determinar el costo de la materia prima directo e indirecto; Dando como resultado Identificar los costos de producción existentes en la microempresa; Esta investigación fue realizado por la Tnlga. María Carmen Chicaiza Paltán en el año 2018.

La siguiente investigación titulada “DISEÑO DEL PLAN ESTRATÉGICO PARA LA MICROEMPRESA DE LÁCTEOS “PRODELAC” EN EL AÑO 2022 Y 2023, ha sido importante el aporte para diseñar un plan estratégico con el fin de mejorar la rentabilidad en la microempresa dado las variables en los presupuestos, acciones y políticas, planes y proyectos a través de instrumentos de recolección de información como es la entrevista y documentación física para fundamentar teóricamente a la gestión, realizando diagnóstico de las condiciones de la microempresa así obteniendo los resultados en la mejora de la rentabilidad, calidad del producto terminado para los consumidores y aumentar nuevas plazas del mercado, esta investigación fue realizado por la Lcda. Myriam Maribel Naula Anasicha en el año 2022.

Como siguiente investigación titulado “IMPLEMENTACION DE SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DEL QUESO DE 750 GR EN LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LACTEOS “PUEBLO VIEJO” EN EL PRIMER SEMESTRE 2022” ha sido un aporte importante con el objetivo de desarrollar un modelo de sistema de costos por procesos en Excel adaptado al sistema de producción de la Asociación de Lácteos “Pueblo Viejo”. Esto le permitirá optimizar sus recursos para una mejor toma de decisiones, como variables de esta investigación: Sistema de costos por procesos y el Costo unitario del producto; Los instrumentos de recolección de información han facilitado a determinar el precio efectivo del queso

fresco de 750 gr, ayudar a la toma de decisiones dentro del área administrativa y económica, reducir los márgenes de pérdida de inversión en los costos, mejorar los márgenes de ganancia de la asociación dando como resultado un mejor diseño de costos de producción y determinar costos de producción para un mejor manejo de la empresa. Esta investigación fue realizada por Jaime Noé Naula Yunga, en el año 2023.

Las investigaciones anteriores permitieron caracterizar el área de intervención, después de la proximidad al lugar de estudio. Se analizaron artículos, informe de actividades y notas de clase mostrando la diversidad de autores dedicados al análisis del tema.

La comparación de los recursos y la información analizados. A partir de los antecedentes del campo de análisis se puede sintetizar los conocimientos existentes. Se llega al estado de arte sobre el tema investigado, el cual sirve de orientación para el alcance de la investigación; los resultados obtenidos permitan identificar algunos vacíos efectivos para la reconstrucción de nuevos conocimientos.

2.2 ENFOQUE

2.2.1 Enfoque legal

Marco legal para la promoción de las PYMES Ecuador según Artículo 276 de la Constitución ecuatoriana Aprobado en 2008, apartado 2 Como objetivo del sistema de desarrollo nacional: "construir un sistema económico equitativa, democrática, productiva, cooperativa, sostenible basado en una distribución justa Ventajas, medios de desarrollo, en la producción y la creación de trabajo decente estable" (Asamblea Constituyente, 2008).

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos "Pueblo Viejo" es una microempresa afiliada al economía popular y solidario. Este organismo da las directrices para que actúe como microempresa. El GAD de Alausí exige que trabajen con la patente municipal; Agro calidad organismo de gobierno exige el cumplimiento de parámetros técnicos; el servicio de rentas internas exige las declaraciones mensuales del impuesto al valor agregado y la declaración anual del tributo a la renta.

2.2.2 Enfoque documental

La Revista Bibliográfica incluye fuentes primarias y secundarias de libros, artículos científicos y otros documentos de carácter científico, sustentando la realidad teórica y

empírica. Se utilizan diversos tipos de documentos para obtener información sobre los temas de investigación dando así un resultado científico y verdadero es la realidad del contexto investigado.

La parte de Operaciones y Documentación se procesa mediante procesamiento de datos digitales, tecnología de la información y la comunicación (TIC) y documentación física. Algunas de las materias primas en varias etapas deben gestionarse en un sistema especial que tenga en cuenta la gestión de materias primas directas e indirectas que intervienen en el transcurso de la producción.

2.2.3 Enfoque económico

Por sus peculiaridades, las microempresas realizan un gran aporte a la generación de empleos, que contribuyen al desarrollo del equipamiento productivo nacional del país y cambios en la matriz productiva. Las Pymes ecuatorianas contribuyen en gran orden a la productividad del país. Teniendo en cuenta la estructura del país, las PYMES enfrentan diversas desventajas, que en su generalidad de las cuestiones son la razón de su fracaso (Universidad Internacional del Ecuador – UIDE, Quito – Ecuador).

El análisis preciso de la información recibida en la microempresa ayudará a determinar con precisión los costos directos e indirectos de intervención en el proceso de producción, se establecerá el precio unitario del producto y su afectación en caso de existir una variación monetaria del material primo, mano de obra y costos generales de fabricación.

2.3 EMPRESA

Es la operación mercantil constituida para la realización, innovación, comercialización, dirección o resguardo de riquezas, o para la entrega de servicios; para un buen desempeño se basan en planificaciones previamente definidas, estrategias determinadas por el equipo de trabajo (Equipo editorial E. D., 2021).

Es una organización social y económica cuyo fin es generar ganancias mediante la participación en mercados de bienes y servicios y que combina elementos humanos, materiales y técnicos. Dependiendo de los parámetros seleccionados, se pueden dividir de diferentes maneras. Por tanto, podemos denominar a una empresa de una forma u otra dependiendo de su forma jurídica, tamaño y fuente de financiación. (Sánchez, J, 2015).

De acuerdo al criterio del autor una empresa es la que genera recursos y presta servicios con la sociedad buscando un desempeño eficaz para el buen funcionamiento.

2.3.1 Tipos de empresas

Se determinan de acuerdo a las siguientes características:

1. Según su tamaño

- Pequeña empresa
- Mediana empresa
- Gran empresa

2. Según su actividad económica

- Sector primario (agricultura, minería y pesca).
- Sector secundario (manufactura)
- Sector terciario (comercio y servicios)
- Sector cuaternario (información y comunicación)

3. Según su objeto social.

- Manufacturas
- Comerciales
- De servicios
- Financieras

4. Según la pertenencia del capital

- Privadas
- Públicas
- Mixtas

5. Según su constitución jurídica

- Individuales
- Sociales

6. De personas

- Responsabilidad limitada
- Colectivas
- Comandita simple

7. De capital

- Anónimas (cerradas y abiertas)
- Comandita por acciones
- Cooperativas (Cariun, J 2017).

2.4 EMPRESA DE LÁCTEOS

Esta es una industria con la materia prima de la leche de ganado (vaca). La leche es uno de los alimentos más básicos de la humanidad. Los subproductos que produce esta industria se clasifican como productos lácteos y van desde productos efervescentes, como el leche fermentada y la cuajada, incluso productos no fermentados: mantequilla, helados y entre otros (colaboradores de Wikipedia, 2021).

La ganadería lechera es un sector industrial en el que la materia prima es la leche animal (normalmente de vaca); esta industria se dedica a procesar este producto para llevarlo al mercado con todas las características y requisitos de un código postal de alimentos moderno (Fussen, 2022).

Según el criterio del autor las empresas o industrias lácteas son las que se dedican a la producción de productos procedentes de la leche, con ello aportan al desarrollo y el fortalecimiento de los sectores agrícolas en la mejora de la situación económica de la clase media y baja de los habitantes del campo.

2.4.1 Alcance de la industria láctea

La industria láctea engloba aquellas industrias del sector agroalimentario que utilizan como materia prima la leche de origen animal, ya sea para procesos de almacenamiento, tratamiento o transformación. El subsector lácteo presenta un gran interés social y económico. Los productos lácteos son los más consumidos por los hogares de la región, y a su vez repercuten el sector productor, estableciendo el equilibrio entre oferta y demanda (Mendoza, M, 2019).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) (datos de 2020), Ecuador produce aproximadamente 6,15 millones de litros de leche cruda al día. La producción láctea es una fuente de ingresos para casi 1,2 millones de personas. La industria láctea creció un 10,92 % en septiembre de 2021 en comparación con el mismo mes de 2020, lo que representa alrededor del 4 % del PIB agroalimentario del

país. También tiene una gran marca de capital y un alto potencial de remesas, según el IRS (Veterinaria Digital S.A, 2022)

Los aspectos específicos del diseño de la fábrica se relacionan con la petición del mercado, el aseo, creación de instalaciones que puedan crear y cumplir con la seguridad absoluta tanto de los empleados como de los bienes, y la diligencia de nuevas tecnologías en esta área. El enfoque está en minimizar la contaminación ambiental y maximizar las ayudas para la colectividad y las empresas (Mendoza, M, 2019).

Según los estándares del autor, el alcance de las empresas lácteas a nivel general es muy importante porque contribuye al desarrollo y fortalecimiento de la sociedad para mejorar y posibilitar la armonía entre las economías sectoriales y regionales. Coexistencia.

2.4.2 Ventajas del consumo de los productos lácteos

Estas sustancias se transforman a partir de materias primas de la industria de quesos, como lo es el suero dulce, otros subproductos lácteos y componentes de origen vegetal, compuesto obtenido con altas propiedades higiénicas, al proceder de un rebaño libre de enfermedades infecciosas y con una composición nutritiva variados. Los mercados lácticos se consideran alimentos de alto valor biológico por la gran variedad de nutrientes en su composición y su equilibrio en proteínas, grasas e hidratos de carbono. Aunque todavía es objeto de diversos estudios, estos datos muestran algunos de los beneficios de los productos lácteos y su gran importancia en la nutrición humana (Fen2014, 2016).

La leche y los derivados lácteos constituyen uno de los conjuntos nutricionales más significativos en cualesquiera de las fases de la vida, especialmente en la infancia, ya que son alimentos completos y equilibrados. Están repletos de una serie de diferentes nutrientes, incluyendo calcio y vitaminas, que apoyan el desarrollo óptimo de su bebé. La alimentación de la juventud suele ser más variada a medida que crecen, pero se recomienda seguir consumiendo lácteos durante el resto del año por los beneficios para la salud (CuídatePlus, R, 2016).

Según el autor dice que los productos elaborados de la leche tienen algunas sustancias que le benefician ya que estos son elaborados bajo las medidas de bioseguridad e higiene para el bienestar del consumo.

2.5 CONTABILIDAD

Es un instrumento crucial para estar al tanto en qué realidad y estado se halla una asociación y, en base a este documento, desarrollar las estrategias necesarias para mejorar su desempeño económico. Por ejemplo, si compras madera para hacer una silla, debes describir la compra, saber cuánto costó, quién la vendió, cuándo la compró, etc. La contabilidad es un recurso que puede utilizar para controlar los gastos y entradas de efectivo de su negocio. Una empresa que realiza actividades económicas, realiza operaciones de adquisición, comercio y financiamiento como resultado de estas actividades, sus activos cambian y obtiene una ganancia o una pérdida (Gil, S, 2021).

La contabilidad es el sistema de información que mide las actividades de las empresas, procesa esa información en estados (informes) y comunica los resultados a los tomadores de decisiones. La contabilidad no equivale a la teneduría de libros, que es un procedimiento contable, de igual modo que la aritmética en un procedimiento matemático, es frecuente que se llame lenguaje de los negocios a la contabilidad. Cuanto mejor entienda tanto mejor determinará sus decisiones comerciales y los aspectos monetarios de su vida privada. Planificación financiera personal, costos de educación, préstamos, impuestos sobre la renta e inversiones (Flores, E, 2019)

Según los autores dice que la contabilidad es la que se encarga de dar a conocer a través de la información midiendo las actividades mediante estados, la situación actual y futura de una empresa o sociedad que se dedica a la actividad económica con el fin de llevar un registro y control de los entradas y salidas de cualquier tipo de negocio.

2.5.1 Objetivos de la contabilidad

Específicamente, está diseñado para identificar todo el efectivo y los flujos de efectivo que entran y salen del negocio, como ingresos y gastos. Para este propósito, todas las transacciones financieras se registran en libros de contabilidad conocidos como libros de diarios. También se debe tener en cuenta que la contabilidad se basa en varios principios contables importantes, como el principio de empresa en funcionamiento, el principio de plena competencia y el principio de precaución (Aguirre, F, 2021).

La contabilidad proporciona una imagen completa de la dinámica de la actividad dentro de la organización y sus datos de activos. Estos datos no solo son

necesarios para presentar hechos y preparar estados financieros, sino que también pueden usarse para hacer pronósticos futuros. Con base en esto, la contabilidad ayuda a lograr los siguientes objetivos para los gerentes y propietarios de empresas (Cortés, D, 2022).

Según los autores proporcionan que los objetivos de la contabilidad están diseñados para identificar los flujos de efectivo mediante los registros de acuerdo al proceso contable para establecer la situación en la que se encuentra un negocio o empresa y pronosticar la toma decisiones para el futuro.

2.5.2 Importancia de la contabilidad

La implementación de la contabilidad es fundamental para poder regir de la mejor forma viable nuestro dinero. En varios sentidos, la labor de contabilidad es bastante concreta mientras pueda hacerlo, para evitar errores, es fundamental tener conocimientos o recurrir a profesionales. El estudio de la contabilidad también es crucial para el funcionamiento eficiente de las finanzas en muchas empresas. Esto permite determinar si una inversión es financieramente viable, un control intensivo de las Deudas y, más que nada, un desempeño preciso de los Pagos (Bravo, T, 2019).

Actualmente es innegable la relevancia e jerarquía de las PYMES en la economía mundial, ya que juegan un papel sumamente importante en la creación de empleo, crecimiento económico, beneficios socioeconómicos, etc.; pero a diferencia de las grandes empresas, tiene muchos temas de desarrollo, crecimiento y supervivencia, por lo que este proyecto pretende aprender de una manera más educativa a través de la investigación documentada, de manera que lleguemos al eje central de este proyecto para comprender la categoría de la contabilidad en las pequeñas y medianas empresas (PYMES) Opinión elocuente y relevante (Delgado Cih, G. I., & Gómez Chi, S. V, 2019).

Según el autor dice que la contabilidad es importante ya que con ella facilita el acarreo y una inspección de los registros económicos de una organización o empresa para obtener resultados de ganancia o pérdida.

2.5.3 Clasificación de la contabilidad:

2.5.3.1 *En función de la procedencia de los recursos*

- **Contabilidad pública.** Este tipo de control contable controla y procesa las actividades que realizan las instituciones enfocadas en ofrecer servicios en los distintos niveles de gobierno, ya sea federal, estatal o local (organismos públicos).
- **Contabilidad personal.** Tiene a su cargo la búsqueda y revisión de las transacciones que realizan las empresas privadas, que pueden ser personas naturales o jurídicas.

2.5.3.2 *Según la actividad desempeñada*

- **Contabilidad de una empresa de recursos.** - Tipo de contabilidad destinada a la gestión de las actividades de las unidades económicas especializadas en el desarrollo de materias primas que se encuentran en la naturaleza.
- **Contabilidad Comercial.** - Maneja las operaciones contables realizadas por entidades económicas que se especializan en la producción y venta de bienes y productos.
- **Contabilidad industrial.** La contabilidad se aplica a las empresas procesadoras, es decir, empresas que transforman elementos primos en productos hechos a partir de artes manufactureros.
- **Servicios.**- Tipo de contabilidad enfocada a registrar las operaciones de una empresa que se especializa en la prestación de servicios. (Contabilidad, Clasificación , 2022)

2.5.3.3 *Por el tipo de información que procesa*

- **Contabilidad financiera.** - Este tipo de contabilidad muestra la información financiera de la empresa a la gerencia, los propietarios y los socios. Esto incluye la preparación y presentación de cuentas para uso interno y externo.
- **Contabilidad Administrativa.** - Está especializado en aspectos de la gestión empresarial, y su principal objetivo es examinar si se cumplieron los objetivos previamente fijados, sus desviaciones y la mejora del proceso de evaluación.
- **Contabilidad de Costos.** – Ésta se enfoca mayormente en el sector de la industria y permite conocer el costo de producción de bienes y productos y todos los conceptos relacionados con su realización y proceso productivo.

- **Fiscal.** – La preparación de la información y el proceso de registro relacionado con la presentación y pago de impuestos a las autoridades fiscales (Contabilidad, Clasificación , 2022).

2.6 CONTABILIDAD DE COSTOS

El costeo es el sitio de la contabilidad que se conquista la planificación, tipificación, recolección, vigilancia y retribución de los precios. También conocida como contabilidad analítica, junto con la contabilidad de gestión y la contabilidad financiera, forma la contabilidad de una organización. Luego, respondiendo preguntas como: ¿Qué es la cálculo de costos?, ¿cuál es su propósito?, ¿cómo se puede aplicar?, ¿cuáles son sus significados y características? (Gestiopolis, 2022).

Es una rama técnica de la contabilidad general con elementos y operaciones contables que se utilizan en el campo de la producción para asignar o determinar el precio de los productos terminados. Por lo tanto, el costeo es adecuado para todo tipo de empresas, especialmente aquellas que trabajan para transformar materias primas en productos terminados, como empresas manufactureras o industriales. Es una herramienta eficaz en las empresas del sector industrial que pueden ofrecer la información necesaria para ayudar directamente a los gerentes de estas empresas a tomar decisiones relacionadas con la producción, la estructura de la empresa o, por el contrario, permitir que los administradores elijan nuevas estrategias que permitan la optimización. recursos propios (Cedeño, A, 2019).

Según al criterio de los autores, esta contabilidad de costos consiste en técnicas y métodos que se emplea para obtener un trabajo eficiente en la elaboración de un producto o servicio, este tipo de contabilidad es usada en las empresas de producción con el fin de asignar o determinar el precio de los productos terminados, con ello tener control de los recursos y materiales a utilizar en la producción.

2.6.1 Objetivos de la contabilidad de costos

- Valoración de materias primas, productos semielaborados, productos terminados y otros activos derivados de la producción.
- Calcular el precio de productos intermedios, incluyendo diversos centros de producción y apartamentos, así como servicios y productos terminados.
- Planeación de la administración económica por medio de la definición de fines, tácticas y estrategias para alcanzarlos.

- Decidir los recursos financieros y presupuestarios de que dispone la organización para consumir dichos fines empresariales.
- Contribuir a los gerentes a tomar elecciones críticas, a partir de la fijación de costos de productos hasta la interrupción de líneas de productos no rentables (Castellnou, R, 2021)

Según el criterio del autor los objetivos de la contabilidad de costos buscan optimizar los recursos económicos, teniendo un control de costos y gastos en la elaboración de la producción con el fin de computar la ganancia o pérdida en el período respectivo.

2.6.2 Importancia de la contabilidad de costos

Es el proceso de determinar el monto a pagar para lograr los objetivos establecidos por la organización. Dentro de la organización es muy importante porque permite un cálculo rápido de los precios que se invertirán en la preparación de productos y prestación de servicios necesarios para la operación continua de la empresa.

Asimismo, implementar una estrategia de reconocimiento de precios puede permitir a las empresas adaptarse más rápidamente a situaciones estresantes. Es importante comprender que las composiciones de los precios han cambiado a la luz de la pandemia y algunos productos o servicios han cambiado en estas nuevas condiciones en formas que no lo hacen actualmente. Sabiendo esto, las organizaciones podrán ajustar sus políticas de costos, reformular portafolios de bienes y negocios, determinar procesos productivos y revisar diseños de productos y/o servicios. Sin una comprensión descriptiva y realista de los precios, estas empresas corren el riesgo de navegar a ciegas en un mar lleno de diversos obstáculos. Un rápido escaneo les permitirá ver campo y evitar el riesgo (Esan, C, 2020).

Según el criterio del autor, la contabilidad de costos es necesario ya que se determina los precios a pagar ya sea de un producto o servicio. Es una técnica para el registro y detalle de la información clara y precisa acerca de los valores invertidos en la producción o prestación de un servicio.

2.6.3 Finalidad primordial de la contabilidad de costos

Solo es necesario registrar, clasificar, agregar y mostrar actividades pasadas o futuras para determinar el costo de compra, uso, producción y venta de un bien o servicio.

Representa una combinación de varios elementos: materias primas, mano de obra directa y costos de producción. Determinar el costo de los materiales utilizados por varios departamentos, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias (Chang, L. Alba M., González N. Nora, López P. Ma. Elvira, Moreno, M. Myurna, s.f.).

2.6.4 Propósito de la contabilidad de costos

Entre los propósitos más relevantes tenemos:

- Generar información para medir la utilidad.
- Valuar los inventarios.
- Proporciona informes para ayudar con los controles administrativos.
- Proporcionar averiguación necesaria para tomar decisiones.
- Generar información para ayudar a la gestión o informar la planificación operativa (Castellnou, R, 2021).

2.6.5 Clasificación de la contabilidad de costos

- **Costos de Producción:** son costos incurridos en la conversión de materias primas en productos terminados: se clasifican como
 - Material Directo.
 - Mano de Obra Directa.
 - Costos Indirectos de Fabricación.
- **Costos de Distribución:** son los que se crean por llevar el producto o servicio hasta el comprador final
- **Costos de Administración:** son los generados en las áreas funcionarias de la empresa, se denominan gastos.
- **Costos de financiamiento:** Son gastos relacionados con el uso de capital extranjero, que permiten costear el incremento y progreso de las sociedades (Gómez, G, 2001)

2.7 DIFERENCIA ENTRE LA CONTABILIDAD DE COSTOS Y CONTABILIDAD GENERAL

La diferencia es que la contabilidad financiera se basa en cuentas (balance, cuenta de resultados, etc.) y la contabilidad de costos involucra materia prima, mano de obra, todo lo relacionado con la elaboración de un producto.

Tabla 1: Diferencia entre la contabilidad de costos y contabilidad general.

<p>El libro mayor incluye principalmente cuentas para uso externo de quienes suministran fondos a la empresa y otros que pueden tener un interés especial en las operaciones financieras de la empresa. Finanzas incluye accionistas (dueños de negocios) y acreedores (aquellos que hacen préstamos). Los inversores y las personas que les ayudan a digerir la información, los analistas financieros, también están interesados en los estados financieros. El desarrollo de los estados financieros se basa en datos históricos. La información financiera se refiere únicamente al desempeño general de la empresa, con poca mención de las líneas y divisiones de productos individuales (Gasbarrino, 2023).</p>	<p>La contabilidad de costos es principalmente responsable de la acumulación y el análisis de información relevante que los gerentes utilizan internamente para la planificación, el control y la toma de decisiones. La contabilidad de costes proporciona inquisición minuciosa a la alta dirección y se diferencia de la contabilidad financiera en que no sigue el principio generalmente aceptado de adaptarse a las insuficiencias de la búsqueda de los dirigentes. El término contabilidad de costos, definido por el Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados, se considera el proceso de: identificar, medir, acumular, analizar, preparar e interpretar y comunicar a la gerencia y otros para uso interno y externo. La gerencia usa en planificar, estimar, controlar y mantener registros (Gasbarrino, 2023).</p>
--	--

Elaborado por: Jaime Noé Naula Yunga

Dado que cada uno investiga y se enfoca en los fines de la existencia, existe una diferencia entre la contabilidad general y la contabilidad de costos, según los estándares del autor, en esto la contabilidad general es utilizada en los negocios o empresas comerciales ya que su fin es conocer la existencia si la empresa o negocio genera utilidad o pérdida en la actividad económica que desempeñan, por otra parte, es utilizada en las empresas o industrias de producción y

su fin es establecer los costos y gastos incurridos cuando se crea un bien o servicio terminado.

2.8 ESTADOS FINANCIEROS

2.8.1 Estado de Costos de Productos Vendidos

Es una herramienta contable que consiente a la empresa definir el costo de los productos entregados en un tiempo fijo. Es la plataforma fundamental para la realización del Estado de Situación Económica, se presenta apartado por cuanto su comprendido es muy amplio. Se utiliza para comparar el desarrollo contable y tener una primera vista del informe de costos. Costos de maquinaria de producción asociados con los costos de venta.

El informe de costo de ventas nos permite considerar el costo de ventas, las cuentas de ventas y gastos, también se toman en cuenta los saldos de las cuentas anteriores, así como los movimientos en la cuenta de trabajos en curso. El avance y el producto final, que además permite comprobar estas dos últimas cuentas, el motivo de alguna modificación o el destino de la obra en curso o finalizada (Guerrero, E, 2016).

El estado de los costos de fabricación y ventas, ya que con este informe se puede realizar un análisis preliminar de los costos, ventas y áreas contables de la empresa para tomar decisiones a favor de la empresa y los consumidores (Euroinnova Formación, 2023).

Según el criterio de los autores en el estado de costos de los bienes vendidos permite establecer los costos que se genera al momento de la venta y distribución de los productos terminados, también es utilizada para comparar el desarrollo contable de los informes de costos para proceder a tomar mejores decisiones a favor de la asociación y los compradores.

2.8.2 Estado de Resultados

Un estado de resultados, también conocido como cuenta de resultados o cuenta de pérdidas y ganancias, resume los ingresos y gastos de una empresa durante un período de tiempo.

Es uno de los cinco estados financieros. En su forma más simple se puede visualizar:

$$\text{Ingresos} - \text{Gastos} = \text{Utilidad Neta}$$

Después de deducir los gastos, puede ver cómo los ingresos se traducen en ganancias. Le ayuda a obtener una visión general rápida de los costos más necesarios para su negocio. Esto le mostrará dónde puede tomar atajos fácilmente para ahorrar costos innecesarios. Da igual lo que antes se llamara impuesto de la Renta y ahora se llame Declaración de la Renta es completamente irrelevante, depende del analista o persona. Algunos lo llaman así, otros lo llaman de otra manera (Arias, 2022).

Según los estándares del autor, un estado de resultados es la cuenta final de un proceso productivo o comercial que identifica todos los ingresos, costos y gastos asociados a la producción o comercialización de un bien o servicio y aclara la ganancia o pérdida del ejercicio contable.

2.8.3 Estado de Situación Financiera o Balance General.

Es un estado financiero que desglosa la información económico-financiera de una empresa en tres elementos patrimoniales: activos, pasivos y aumentos de patrimonio. También se conoce como balance general o estado de patrimonio.

Se requieren actualizaciones de saldos al menos una vez al año. Este es un registro público para todos los negocios y es crucial para los aspirantes a inversionistas en esos negocios. Una herramienta crucial que brinda una visión general rápida de la información fundamental de la empresa es la balanza. La eficacia, la reducción de la deuda o los activos de la empresa son algunos ejemplos. Para resolverlo, se requiere una gran variedad de información (Sevilla, 2022).

2.9 SISTEMA DE COSTEO

Un sistema de costos es un conjunto de métodos u ordenamientos formales, técnicos y de gestión utilizados por una empresa para controlar los costos. Esto, en los diferentes procesos organizacionales, significa en cada campo o departamento, ser utilizados a efectos de información contable y control de gestión y como plataforma para su uso en la toma de decisiones (Westreicher, G, 2021).

Utilice el sistema de costeo ABC para aplicar una estrategia que le permita tomar decisiones óptimas. El estudio tiene en cuenta elementos de costo como materias primas directas, trabajo directo y gastos generales

de fabricación, también de los factores que originan la actividad de medición (Verónica, F, s.f.).

Según los criterios de los autores el sistema de costeo es muy necesario y útil en las empresas industriales ya que nos ayuda a mantener un control de todos los recursos y materiales que se maneja en la creación o producción de un elemento o servicio con el fin de utilizar para efectos de control contable y gestión como base para las disposiciones generales.

2.9.1 Sistema

Es la agrupación de elementos interconectados que actúan como un todo. Aunque cada elemento del sistema puede operar de forma autónoma, siempre va ser parte de algo más grande. De la misma manera, un sistema, a su vez, puede ser componente de otro sistema, también es un conjunto de funciones o componentes interrelacionados que conforman un todo, es decir, recolecta, procesa, almacena y distribuye información para apoyar la toma de decisiones, haciendo el control dentro de la organización (Sistema,Significados.com, 2022)

Se sigue redefiniendo, no porque sea una realidad cambiante sino porque el término posee diferentes connotaciones según el contexto que se esté en razón y es uno de las técnicas más manejados con desemejantes significados. Aun así, se asume una representación general e intuitiva de qué es un sistema. Solo mira alrededor y date cuenta que el mundo está formado por ellos: colecciones complejas de elementos altamente relacionados, en los que todo va más allá de la suma de las partes que lo componen (Herrero, A, 2012).

Según los autores lo define al sistema como una suma de elementos relacionados que son automatizados todas las funciones necesarias para su funcionamiento con la finalidad de optimizar el tiempo y los recursos utilizados en la producción o cualquier actividad económica.

2.9.2 El costo

El costo, también llamado coste son gastos financieros incurridos en la elaboración de un bien en particular o en la asistencia de un servicio en particular. Los costos incluyen la compra de materias primas, el pago de la mano de obra, la fabricación y los

gastos generales, y otras actividades, mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. (Equipo editorial E. , 2020)

Se definen como costos o gastos que agregan valor al consumo de factores de producción en el proceso de realización de un bien o asistencia como actividad económica. Esta degradación o uso de los costos, pago a los trabajadores, servicio de marketing, actividades económicas y el costo de comprar productos. De hecho, al establecer un proyecto comercial y una ejecución futura, la cuenta de costo correcto es básicamente. Por lo tanto, hablar de costos, es sinónimo de hablar sobre los esfuerzos de la sociedad en la implementación de proyectos y seguir fines económicos en este sentido estamos hablando de costos sociales que afectan el medio ambiente. Por ejemplo, no se explica el sistematización del precio monetario para ser de la comunidad o la sociedad (Galán, J, 2022).

Según los autores lo definen al costo, como el gasto monetario que representa la fabricación de un bien o los gastos por la prestación de un determinado servicio valor que se sacrifica para obtener o tener beneficio; también el costo se lo define a los esfuerzos de una sociedad quienes implementan proyectos con fines económicas.

2.9.3 Importancia del costo

La estimación de costos permite tasar el precio de los recursos económicos que una empresa ha destinado a desarrollar el proceso de producción, permitiendo la construcción de un producto o prestación para ser llevado al mercado. Es importante reconocer la adecuación de la gestión de los gastos de operación; Además, se deben tener en cuenta los gastos, para que la empresa tenga un conocimiento preciso de los percepciones y acciones que generan costos que afectan los resultados de las operaciones. Este conocimiento se convierte en una herramienta imprescindible para la establecer disposiciones, entre las que podemos destacar:

- Optimar el proceso de producción.
- Variedad de materias primas.
- Ejecución de estrategias de mercado.
- La introducción de diferentes productos (Actualicese, 2022)

De acuerdo al criterio del autor los costos son indispensable para cualquier acto de comercio ya que nos ayuda a tener un control de las actividades que se realiza en la vida cotidiana.

2.9.4 Clasificación de costos

2.9.4.1 *Por el Alcance*

- **Costos de Producción:** son los gastos incurridos durante el proceso de convertir las materias primas en productos terminados: Material Directo, Mano de Obra Directa, CIF.
- **Costos de Distribución:** son los que se forjan por llevar el producto o servicio hasta el interesado final
- **Costos de Administración:** son los generados en las áreas administrativas de la empresa. Se denominan Gastos.
- **Costos de financiamiento:** son los que se fundan por el uso de recursos de capital.

2.9.4.2 *Por Identificación*

- **Directos:** son los costos que se pueden identificar fácilmente con un producto, servicio, proceso o departamento. Los materiales directos y la mano de obra directa son costos directos.
- **Indirectos:** Para todo el negocio o una colección de productos, se conoce su monto global. Son difíciles de vincular a un bien o servicio en particular. Para su misión se requiere una instalación de distribución (en metros cuadrados, número de personas, etc.).

2.9.4.3 *Tiempo*

- **Históricos:** son costos pasados, que se generaron en un periodo anterior.
- **Predeterminados:** Estos costes se determinan mediante técnicas estadísticas y se utilizan para la preparación del presupuesto.

2.9.4.4 *Por Resultados*

- **Costos del período:** son los costos que se equilibran con períodos de tiempo y no con el producto, deben estar vinculados a los ingresos del período en que se incurrió en los costos.

- **Costos del producto:** También conocidos como el costo de los bienes vendidos, solo están conectados a los ingresos cuando contribuyeron directamente a su generación este tipo de costo solo se asocia con el ingreso cuando han contribuido a generarlos en forma directa, es el costo de la mercancía vendida.

2.9.4.5 *Por el Grado de control*

- **Costos Controlables:** Estos son los gastos que la gerencia de la organización (ya sea un supervisor, subgerente, gerente, etc.) tiene el poder de crear. Por ejemplo, un aumento porcentual en los salarios de los empleados que ganan más del salario mínimo es un costo manejable para la empresa.
- **Costos no Controlables:** Son que aquellos están fuera de nuestro control. Por ejemplo, el monto de las rentas a pagar es un gasto que no se puede controlar, porque depende del arrendador.

2.9.4.6 *Por el Método*

- **Costos Relevantes:** son costos relevantes aquellos que se modifican al tomar una u otra decisión. En ocasiones combinan con los costos inconstantes.
- **Costos no Relevantes:** son aquellos costos que independiente de la decisión que se tome en la empresa permanecerán constantes. En momentos concuerdan con los costos fijos.

2.9.4.7 *Por el Sistema de acumulación*

- **Costos desembolsables:** son aquellos que forman una escapatoria real de efectivo.
- **Costos de oportunidad:** es el costo que se compone a disponer una determinación que sobrelleva la resignación de otro dilema (Blog, C., 2022).

2.9.5 Elementos del costo

Para facilitar el cálculo contable se los ha identificado en tres elementos:

- Materia Prima
- Mano Obra
- Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

El total de los tres elementos llamada como costo de producción (Fernandez, E, 2021).

2.10 TRATAMIENTO DE LOS MATERIALES O MATERIAS PRIMAS (MP)

Son los materiales que precisamente se traerán directamente para las etapas de fabricación o procesos relacionados: Las materias primas son necesarias en la elaboración de cualquier producto alimenticio, si además se produce queso. La leche es el ingrediente principal para producir queso, yogur, helado y muchos más. Para producir queso de alta calidad, se debe utilizar leche de alta calidad. La incapacidad para avalar la buena calidad de la leche cruda, es uno de los principales problemas que enfrenta la industria láctea en nuestro país. Por lo tanto, es importante que participes activamente en su calidad, ya sea que obtengas leche de tu propio rebaño o de otros criadores.

En primer lugar, una calidad sanitaria satisfactoria se preocupa por minimizar la contaminación con microorganismos, lo que se consigue asegurando el máximo nivel de higiene en todo momento durante el ordeño, especialmente si el proceso es de ordeño manual. La leche que surge del busto contiene una pequeña cantidad de bacterias (invisibles a simple vista), necesarias para el proceso de solidificación. Sin embargo, estas bacterias inician a reproducir dos o tres horas después de la extracción, y si la leche no está protegida en este momento, la cantidad de bacterias aumentará drásticamente y reducirá la propiedad de la leche.

La adquisición de materias primas debe cumplir con un plan realista y alcanzable. Los comprobantes de compra son las correspondientes facturas y recibos. Las facilidades deberán ser diferentes y justificadas por un crédito comercial emitido por el mismo vendedor. El IVA debe reconocerse como una deducción fiscal cuando los elementos anteriores se incorporan a productos sobre los que se incurre en impuestos cuando se venden (Herrera, K, 2022).

2.10.1 Establecer necesidades de la materia prima

La cantidad de producto o servicio producido debe considerarse en función de las ventas esperadas analizando los siguientes puntos.

- **Programa de producción** (1er año, 2do año...)
- **Inversión Requerida:** Proporciona información relacionada con bienes raíces (área requerida, compra/alquiler, costo) para los primeros años de actividad.

Materiales necesarios: calcular las materias primas y otros componentes que se consumirán: Cantidad de materiales consumidos = Cantidad de producto x Cantidad requerida por unidad de producto.

$$\text{Formula: CMPC} = N^{\circ} P * \text{CNUP}$$

En cuestión de que mantenga niveles de stock en almacén para la cuenta anual, hay que estar pendiente del stock inicial y final para que: Materiales Consumibles = stock inicial – stock final.

$$\text{Formula: MC} = \text{SI} - \text{SF}$$

Suministro externo: el consumo estimado de maquinaria, edificios, energía, gas, y entre otros (Nostrum, 2011).

2.10.2 Compra o adquisición de materia prima

Es la adquisición de las cosas básicas necesarias para la producción del producto final, ya sean bienes o servicios, reduciendo así el costo del capital adquirido en la empresa.

La adquisición de materiales primas es la compra de bienes que se incorporan al proceso de fabricación para fabricar los bienes que fabrica la empresa. A discrepancia de la compra de bienes, aquí se adquieren productos listos para la venta (Zamora, E, 2021).

Según el criterio del autor, una compra o adquisición de la materia prima es básicamente la obtención del material principal a utilizar en la fabricación de un producto terminado para la comercialización o consumo.

2.10.3 Inspección y recepción de materia prima

En las empresas industriales, la auditoría es un procedimiento de especificaciones de materiales y productos terminados, así como modos de operación, parámetros de proceso y entre otras.

En las primeras etapas del control de característica, se basaba en la fiscalización de los productos terminados, pero de esta forma el reconocimiento se encontró con el hecho de la no conformidad, la división de productos buenos y defectuosos. Se debe hacer especial hincapié en la automatización de las actividades de diseño y fabricación de productos, incluida la automatización relacionada con el

control de procesos, lo que da como efecto la reubicación del personal de control de calidad y la inspección de productos y procesos terminados en etapas anteriores (@dm1n, 2020,).

Según el autor la inspección y recepción se refiere al transcurso mediante el cual se verifica la calidad y conformidad de los materiales recibidos por una empresa antes de ser utilizada para garantizar la calidad de producción y la seguridad del consumo.

2.10.4 Almacenamiento de la materia prima

Un almacén de mercancías es un almacén que protege todos los suministros y otros elementos importantes necesarios para fabricar o comercializar un producto. Específicamente, estos tienen tres objetivos principales.

- Almacenamiento de materiales en lugar seguro de acuerdo a los requerimientos de los bienes fabricados
- Almacenamiento o vigilancia constante para evitar pérdidas de inventario o accidentes dañinos.
- Gestión de almacenes (Staff, B. E., 2022)

2.10.5 Salida de materiales de bodega

Este es el inicio del proceso productivo, que consiste en utilizar las materias primas almacenadas en el depósito o bodega de la organización, y el departamento de producción debe solicitar los materiales al depósito.

2.10.6 Orden de producción

Los trabajos son controles individuales que se realizan por pedido o en creación de un pedido, y son un sistema que pueden utilizar las empresas que fabrican bienes o se dedican a la asistencia de negocios.

Antes de comenzar la creación, las generalidades de las empresas suelen ejecutar su organización de compras una vez a la semana para calcular el número de solicitudes de producción y compra que deben completar para satisfacer sus necesidades de ventas de la semana. Solicitudes de bienes requeridos para la producción del producto final con base en el recibo de producción. Instauración de decisiones de fabricación. Las órdenes de producción se logran crear individualmente

en la página Trabajo o en la página Planificación de órdenes u Organización de requisitos (Business Central, 2022).

Según el autor dice, una orden de producción nos ayuda establecer la cantidad necesaria de los productos a fabricar según la orden mediante los estudios y la demanda requerida, de este modo evitar desperdicios y pérdida a la empresa.

2.10.7 Orden de compra

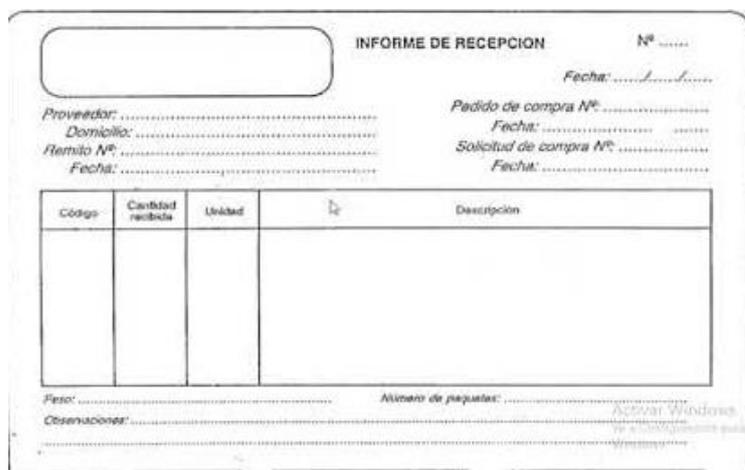
También conocida orden de pedido, es un escrito por el cual, un comprador solicita bienes a un vendedor, específicamente la cantidad a comprar, el tipo de bienes, el precio, las condiciones de pago, y el método de entrega. El vendedor debe conservar los originales de los documentos y el comprador las copias (Arias, E, 2020).

Según el autor dice que un orden de compra es cuando la persona quien compra el bien o servicio detalla la cantidad determinada para la preparación de un producto terminado.

2.10.8. Informe de recepción de la materia prima

Un documento creado por el departamento de recepción al recibir un producto físico, incluida la descripción del producto, la cantidad recibida, la fecha de recepción y otros datos relevantes. Esto es parte del papeleo requerido para hacer un pago (Glosario de Términos, Informe de recepción., s.f.)

Ilustración 4: Formato de recepción de la materia prima



INFORME DE RECEPCION N°

Fecha:/...../.....

Proveedor: Pedido de compra N°:

Domicilio: Fecha:

Remito N°: Solicitud de compra N°:

Fecha: Fecha:

Código	Cantidad recibida	Unidad	Descripción

Peso: Almacén de depósito:

Observaciones:

Activar Windows

Fuente: Google imágenes

2.10.9. Tarjetas de Kardex

Una vez que comentamos lo cual es tarjeta de kardex u hoja kardex se encuentre se refiere a la conformación general de inventario, material o digital, para conservar el registro de las ingresos y salidas de activos y materias de una organización u organización.

Este formato de lo cual es tarjeta de kardex posibilita tener entendimiento tanto de las stocks, la circulación y el reparto de materiales, sin embargo, además posibilita calcular los precios inseparables, sin tener que hacer descripción en físico (Euroinova Business School, 2022).

Según el criterio del autor nos ayuda a tener un control de inventario para conocer en detalles la existencia real de los productos en stock, así poder identificar la carencia o suficiencia en los inventarios de una empresa.

2.10.10. Control de la materia prima

La ingestión y el cuidado de las materias primas es el primer paso en las provisiones antes de que comience su procesamiento. Ya sea en la industria, en el hogar o en la restauración local, de estos primeros pasos depende la calidad y seguridad del producto final (Cartujano, S., 2017).

Según el autor expresa que se debe mantener un control del elemento principal para obtener mayor porcentaje de producción y no haya desperdicio del material.

2.10.11. Orden de requisición de la materia prima

Una solicitud de compra es una solicitud por escrito que generalmente se envía para notificar al departamento de compras sobre la necesidad de materias primas o suministros.

- Nombre del área o persona que solicita
- Descripción del artículo
- Costo total de requisición (Songor, Y, 2022).

Según el autor dice que la orden de requisición es la cantidad entregada al departamento de producción especificando la cantidad de productos de dicha entrega.

2.11. DETERMINACIÓN DEL COSTO Y DEL GASTO

Necesitas empezar con la idea de tu propia empresa y lidiar con la factibilidad del producto o servicio, el costo, respondamos la siguiente pregunta.

¿Cuánto cuesta fabricar este producto?

Costos fijos y variables totales / creación total considerada = costo por unidad de producción. Pero por el procedimiento, es aconsejable fijar el precio. Los consumibles son productos de bajo precio que satisfacen necesidades básicas y urgentes y se consumen rápidamente. Esto requiere cuantificar los costos fijos en los que se debe incurrir cada mes para llevar el producto al mercado.

Ejemplos de estos costos incluyen electricidad, salarios, teléfonos y alquiler.

Los costos inestables son los que están completamente relacionados con el volumen de producción. Con las materias primas de las que está hecho tu producto. Una vez que haya tomado una decisión el costo de su producto, en consecutivo es fácil.

¿Cuánto quieres hacer o cuánto calificas el producto?

Recomendamos asignar como un porcentaje, ya que hará que su negocio sea más fácil de administrar. Defínalo como "Cada producto que vende requiere una tasa de retorno del 25%".

¿Qué valor les da su producto o servicio para satisfacer sus necesidades?

Los productos y servicios existen siempre que puedan satisfacer las necesidades existentes y relacionadas con el mercado. En este punto, las actividades de venta se basan en la capacidad de aprovechar esta realidad para completar actividades comerciales. Hay varios métodos de venta, pero todos orientan en el mismo punto. Se compone de necesidades y problemas del cliente, como si fuera el amplio estuario de un río. Es en esta área donde los vendedores pueden sacar el máximo provecho (Mass, A, 2021)

2.11.1. Tratamiento de la mano de obra (MO)

Mano de obra o recursos humanos, toda empresa necesita recursos humanos (mano de obra) para realizar actividades comerciales, financieras e industriales, ya cambio debe reconocer una compensación razonable, que es el costo, no lo será. En la industria, la mano de obra se concreta como el costo del esfuerzo físico y mental de un

ser humano cuyo oficio es utilizar sus conocimientos, habilidades, capacidades y experiencia para convertir en productos terminados a partir de la materia prima y luego venderlos. Facilita su trabajo mediante el uso de máquinas y herramientas preparadas para tal fin (Library, 2022)

Según el autor indica que el tratamiento de la materia prima es muy esencial ya que de eso depende la calidad de producto para su fabricación hasta tener un producto terminado.

2.11.2. Administración de la mano de obra

El éxito de nuestro negocio viene de la administración efectiva de las personas que proporcionan los servicios que ofrecemos a los negocios de nuestros clientes. La dirección de servir a nuestros clientes previendo sus necesidades es uno de los estándares comerciales específicos con los que comenzamos.

Estos estándares forman las bases para determinar la cantidad indicada de personas requeridas para cubrir el servicio y para crear planes de trabajo documentados que promueven la responsabilidad personal (Etecé, Editorial, 2021).

2.11.3. Tarjetas de reloj

Controla la presencia diaria del trabajador registrando el momento del ingreso y salida del empleado, para calcular el número de horas trabajadas en una jornada normal o extraordinaria del trabajo, horas suplementarias y extraordinarias. Las tarjetas de reloj son importantes para llevar el control de los trabajadores en la asistencia a la labor diaria (Issuu, 2014).

2.11.4. Rol de pagos

Nómina es un término utilizado como sinónimo de nómina en algunos países. Es un bono nominal de las personas que reciben un salario en un determinado cargo o cargo y firman para justificar recibirlo.

El papel de pagos, por consiguiente, es un registro que lleva la empresa del detalle de los pagos y transferencias que debe realizar cada mes a sus empleados. Más allá de este papel de pagos general, cada trabajador tiene su papel de pagos personal.

Estas por lo general, aparecen en las nóminas de los empleados, en promedio o en las nóminas de un medio comercial, y son un porcentaje de lo que perciben como porcentaje de las ventas que han realizado.

De la misma forma, no tenemos la posibilidad de pasar por elevado que dado lo relevantes que son los papeles de pagos y que necesitan una preparación compleja, son muchas las organizaciones que deciden contratar a consultorías o gestorías ajenas para que se encarguen de dicha tarea (Perez, J & Merino, M, 2016).

Según el autor el rol de pago son los valores del sueldo de los trabajadores tomando en cuenta las horas extras, comisiones y entre otras.

2.11.5. La carga fabril

Una carga de fabricación son todos los costes, los cuales deben ser apoyados por un centro de producción particular para lograr un objetivo previamente acordado. Estos costos son costos indirectos ya que dependen del volumen planificado de producción.

La carga fabril, en otros términos, son todos esos costes que debería hacer frente una organización o una sede de elaboración para, de esta forma, poder conseguir las metas de fabricación trazados por la misma. O sea, hablamos de un coste indirecto, debido a que el volumen de esta carga es dependiente de cómo se hayan propuesto las metas, así como del grado de producción al que esté sometida la compañía.

El trabajo directo, así como los propios materiales directos, no se consideran costos de producción, ya que no pueden asignarse a unidades de producción específicas. (Morales F, 2021).

Según el autor la carga fabril incurre en la producción para ayudar a cumplir los objetivos trazados en un tiempo determinado.

2.11.6. El punto de equilibrio

El punto de equilibrio o punto de equilibrio es la venta mínima en la que los costos totales son igual a las ventas totales.

Por lo tanto, el puesto de moderación es simplemente el mínimo requerido para que no haya pérdidas ni ganancias. A partir de ahora, la empresa comenzará a generar beneficios. Este concepto es fundamental conocer el mínimo necesario para sobrevivir

en el mercado. Pero más que eso, hay una manera simple de calcularlo, como se muestra a continuación.

Primero, hay una cantidad de equilibrio (Q_e) para calcular. Los costos fijos (C_f), por otro lado, son lo que una empresa debe o no debe fabricar y vender. Por ejemplo, alquiler, depreciación, seguro, etc. Además, el valor de venta unitario del producto y el precio unitario variable dependiente de la producción (C_{vu}). Este último se refiere a materias primas o mano de obra directa (Arias E, 2021).

2.12. COSTEO POR PROCESOS

En un sistema de costos de proceso, los costos de bienes comparables que se producen de forma continua en grandes cantidades se adjuntan a ellos a través de una serie de procesos de producción. Estos procesos a menudo se organizan en secciones separadas, no obstante, un departamento puede contener varios procesos. Es un departamento funcional importante dentro de la fábrica que lleva a cabo el proceso de fabricación relacionado. Los centros de costos se asignan a cada proceso y los centros se acumulan los costos en término de que los departamentos se concentren en un solo centro de costos (Morales F, 2021).

2.12.1. Características de costeo por procesos

- Los costos se amontonan e inspeccionan por área o sede de costos.
- Cada área tiene su ajustada cuenta corriente en el libro mayor.
- Esta cuenta se debita por los costos de proceso incurridos por el departamento.
- Las unidades equivalentes se utilizan para determinar el trabajo en proceso relacionado con las unidades completadas al final del período.
- El costo unitario se determina por departamento para cada período.
- Los elementos terminados y sus costos correspondientes se transfieren al siguiente departamento o productos terminados.
- A medida que la unidad sale del último departamento del proceso, el costo total de ese período se acumula y se puede utilizar para establecer el costo unitario del producto terminado.
- El coste total y el precio unitario de cada departamento se recopilan, analizan y calculan periódicamente mediante informes de producción (Morales F, 2021).

2.12.2. Objetivos del sistema de costos por procesos

Sistema de recolección de costos por procesos debe cumplir dos objetivos esenciales:

- Calcular el costo de producción para un proceso determinado que puede ser ejecutado por un solo departamento o varios departamentos en un momento dado.
- Socorrer a la sociedad a administrar la manufactura mediante reportes que cada centro de costo necesita generar. Estos informes permiten a los gerentes administrar mejor la producción (Gómez B, 2005).

Además, dispone de la herramienta esencial: los costos de producción, para determinar nuevas políticas de precios, teniendo en cuenta las insuficiencias de los consumidores y los precios de la competencia.

2.12.3. Diseño de un sistema de costos por procesos

Para implementar y mantener un sistema de costeo por procesos, se deben llevar a cabo una serie de actividades estructurales y operativas, las cuales se describen a continuación: identificar el objeto de costos, diseñar métodos de clasificación, asignar una denominación de las cuentas de control y diseñar formularios y la hoja de control.

2.12.4. Naturaleza del costeo por procesos

Comenzaremos por darnos cuenta de que cada tipo de sistema de costeo tiene un entorno particular en el que opera.

En primer lugar, diremos que el concepto principal del sistema en cuestión es la palabra "costo". Se entiende por "costo" el importe de los recursos de personas, materiales y financieros consumidos o utilizados para desarrollar productos o prestar servicios y forma el valor de la eficiencia económica de la producción.

El concepto de "costo" es la incompatibilidad de gastos, ya que involucra no solo el consumo realizado en la producción de un producto o la asistencia de un servicio, sino también todos los demás valores consumidos en la empresa durante un ejercicio contable.

Teniendo el concepto de "coste" muy claro, podemos hablar de diferentes tipos de costes: costes de producción, costes unitarios, costes totales, etc. Es el origen de un conjunto de procedimientos, métodos y técnicas nacidos para el análisis y

determinación de costos. Este estudio se llama el sistema de costos (Gerencie.com, 2022).

2.12.5. Actividades Estructurales Iniciales

- Definir y organizar unidades de servicios de producción y unidades de consumo como electricidad, teléfono, seguros, consumo, etc.
- Identificar y organizar unidades de producción que requieran materiales, mano de obra y gastos generales como: electricidad, teléfono, seguros, depreciación, etc.
- Asignar responsabilidades y delimitar la acción de los centros productivos mediante el reconocimiento de los espacios de costos.

2.12.6. Actividades Operacionales antes de los períodos (Mensuales y Anuales)

- Definir programas de producción en los que se deben incluir: Productos a fabricar
- Identificar unidades de servicios a la producción.
- Asignar responsabilidades
- Determinar la función de los centros producción

Para distribuir los elementos comunes como: energía, arriendos, seguros, servicio telefónico, útiles de limpieza, entre los departamentos de servicios y los centros productivos y reasignar los precios de los áreas de ayuda entre los centros productivos (Gerencie.com, 2022)

2.12.7. Actividades durante el período

- ❖ Centros o procesos productivos
 - Llevar control de unidades comenzadas o recibidas, perdidas y añadidas.
 - Llevar registro de unidades que se transfieren al siguiente proceso.
 - Informar el porcentaje de avance de unidades que se quedan al fin de mes en proceso.
 - El contador de costos debe:
 - Registrar los despachos, materiales e insumos en cada proceso o centro de costo, con base en notas de egreso
 - Computar el precio del trabajo directo y cargar a cada proceso o centro de costo
 - Computar los costos generales y distribuir según el cuadro de asignaciones

- Preparar o ratificar (si cada proceso lo prepara) el informe de cantidades.
- Preparar la información de costos de elaboración por cada proceso
- Obtener la información relevante e informar especialmente sobre:
 - Costos totales y unitarios por cada proceso
 - Inventarios finales excesivos
 - Costos irregulares excesivos

2.12.8. Actividades al final del período

- ❖ Valorar los costos, lograr soluciones y pedir tareas como:
 - Revisión de procesos productivos
 - Rediseño del producto
 - Sustitución de materiales o corrección o sustitución de máquinas y hombres (Gerencie.com, 2022).

2.13. LA HOJA DE COSTOS

El documento utilizado en las industrias que controlan la realización mediante un sistema de costeo se conoce como orden de trabajo. Este formato se realiza en múltiples copias para informar el proceso de producción de principio a fin. Su diseño incluye datos generales como: número de pedido, fecha de inicio, fecha de finalización, nombre del producto, etc. Debe contener los materiales en unidades y valores utilizados y sus cantidades totales. Por lo tanto, se suma el total de los tres artículos para dividir su total por el cantidad de unidades en producto terminado y así determinar el costo por unidad., el cual se utilizará para el inventario de productos terminados para el control (Herirar L, 2010).

Según el autor menciona que la hoja de costos es el detalle de los valores que se invirtió en la producción o servicio para obtener un costo total del producto.

Ilustración 5: Hoja de costos

HOJA DE COSTOS				
PRODUCTO:		COSTO TOTAL		
CANTIDAD:		COSTO UNITARIO		
FECHA	REQUISICION	M.P	M.O.D	C.I.F
TOTAL				

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO E HIPOTÉTICO (TENTATIVO)

3.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 Investigación descriptiva

Esta investigación se utilizó para ir describiendo los procesos para la elaboración del queso fresco de 750gr, y los elementos de costos de producción que intervienen en cada proceso de producción hasta llegar a los resultados según los objetivos planteados.

3.1.2 Investigación de Campo

La investigación es de campo, por lo que el trabajo se ejecutó en las instalaciones de la Asociación de Productores y Comercializadores “Pueblo Viejo”, donde mediante el uso de observaciones y entrevistas se recolectaron datos empíricos, lo cual es importante para el desarrollo de un Sistema de Costeo por Procesos.

3.1.3 Investigación cuantitativa

Esta investigación proporcionó toda la información contable y numérica requerida para la investigación actual, la cual faculta el desarrollo de la misma con el fin de implementar nuevas herramientas para el impulso de la microempresa.

3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1 No experimental

No es experimental porque se revisaron varios documentos de prueba para cada factor de costo de producción del que se extrajeron los datos, pero los documentos originales no se alteraron a ningún cambio.

3.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

3.3.1 Método cuantitativo

Se empleó este método porque nos permitió llegar a fijar el costo de producción unitario y total del queso fresco de 750 gr en la microempresa de lácteos “Pueblo Viejo”, para obtener mayor porcentaje de rentabilidad.

3.3.2 Método científico

Se manejó este método científico porque guía y apoya el desarrollo del presente proyecto de investigación en la producción de queso de 750 gr, a través del sistema de costeo por procesos.

3.3.3 Método inductivo

De esta forma, cada uno de los procesos fue sometido a un análisis específico, que sigue en la producción de queso como; la recepción, calentamiento de la leche, añadir calcio, enfriamiento de la leche, añadir el cuajo, añadir sal, corte de cuajo, reposo y desuerado, moldeo y enmallado, prensado de queso, salado de queso finalmente empacado y refrigeración, para llegar a decretar el precio unitario del queso de 750 gr.

3.3.4 Método deductivo

Mediante este método se pudo obtener el cálculo de la materia prima para luego determinar el valor de queso de 750 gr, a su vez determinar el precio de venta al público.

3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

3.4.1 La entrevista

A través de la entrevista nos permitió determinar que la microempresa láctea “Pueblo Viejo” no tiene el control total de los recursos que utiliza para producir el queso fresco, por tal motivo, no se sabe la rentabilidad o pérdida.

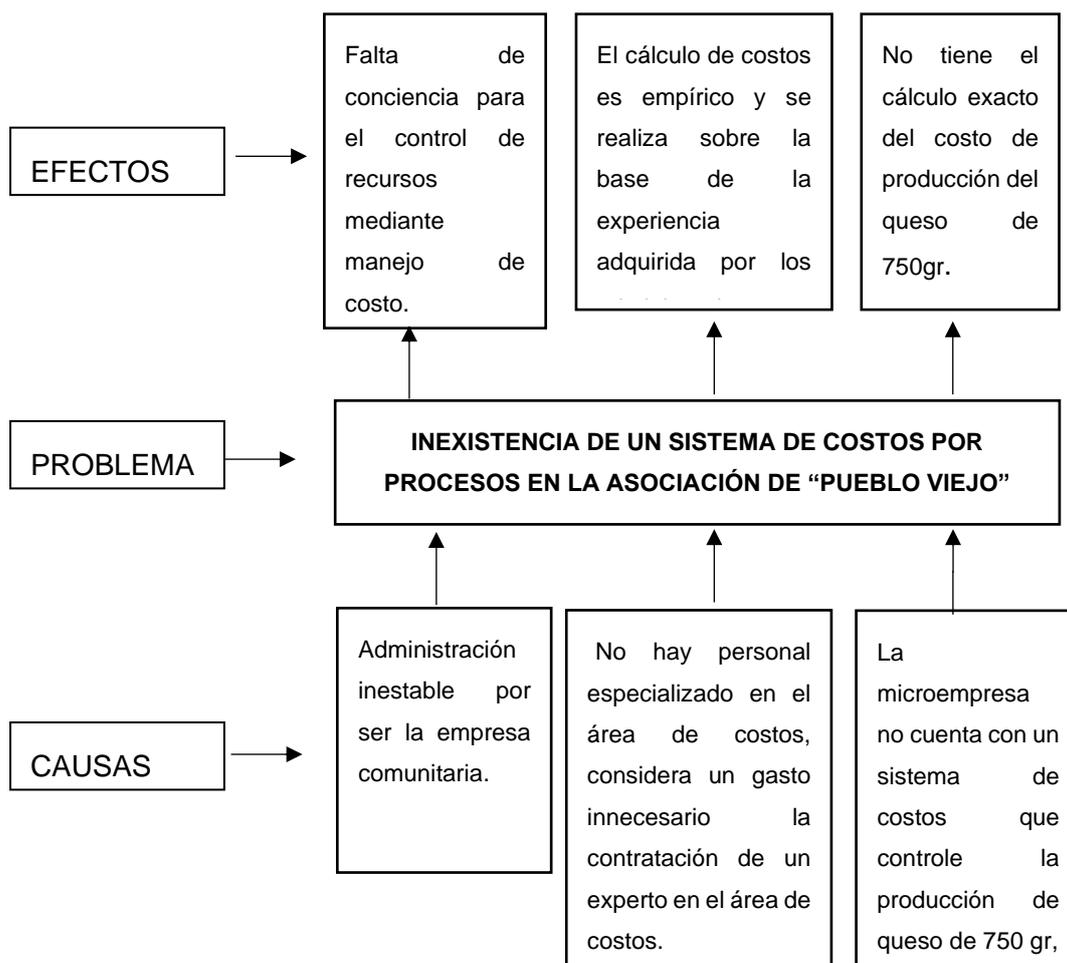
CAPÍTULO IV

4 SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

4.1 DIAGNÓSTICO DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES “PUEBLO VIEJO”

Se empleó un sistema de árbol de problemas y soluciones para realizar el diagnóstico del sistema de costos por proceso utilizado por la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”. Este sistema incluía el desarrollo de un estudio del contexto del problema y así llegar a una solución mediante el análisis del problema.

ilustración 6: Diagnóstico de la Asociación de Productores “Pueblo Viejo”



Fuente: Asociación de productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

La falta de un sistema de costeo de los procesos productivos en la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de Lácteos de Pueblo Viejo fue la causa de la inestabilidad de la administración por ser la empresa comunitaria. La designación de un personal especializado en materia de costos es considerada un gasto innecesario; la Microempresa no cuenta con un sistema de costeo que controle la

producción del queso de 750 gramos, esto conduce a una falta de conciencia sobre el control de los recursos a través de la comisión de costos, y el costeo es empírico por lo que se basan en la experiencia de los administradores y no en el cálculo exacto de la producción de queso de 750gr.

Todas las dificultades anteriores han permitido que el cálculo de precio para la venta al público de quesos frescos de 750 gr sea inexacto, debido a que no se ha implementado un proceso adecuado como es el sistema de costo por proceso, que permite realizar costos directos e indirectos. cálculo para lograr el precio de fabricación y así lograr un uso preciso y eficiente.

4.2 “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL QUESO DE 750 GRAMOS DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS PUEBLO VIEJO CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO, EN EL PRIMER SEMESTRE 2022”.

4.2.1 Introducción

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos lácteos “Pueblo Viejo” es una microempresa artesanal dedicada a la transformación del queso de 750 gr. Esta producción se ve afectada por la inexistencia de un sistema de costos por procesos que le permita obtener correctamente las partidas para su desembolso en producción; por lo que la información está respaldada por la experiencia, no brindando información veraz, generando pérdida económica para la empresa.

Dada esta necesidad, se planea implementar un sistema especial de costeo por actividades que le permitirá a la empresa conocer el costo real del queso de 750g. Esto nos permite analizar los elementos de los costos de producción (materias primas directas e indirectas, mano de obra directa e indirecta y costos generales de fabricación), análisis del tiempo de producción y divulgación de precios unitarios, inversión y utilidad en el proceso productivo.

En base a lo anterior, con el fin de conocer el conocimiento y estudio de la contabilidad de costos en el proceso productivo, entrevistamos al Sr. Vicente Naula, gerente encargado de la microempresa.

El sistema de costos por procesos se desarrolló en 2022 utilizando información proporcionada por la asociación de productores y distribuidores de lácteos “Pueblo Viejo” en el primer semestre de 2022, dando como resultado dificultades de precisión laboral.

4.2.2 Objetivos del sistema

- Establecer el costo real del queso fresco de 750 gr.
- Ayudar a tomar de decisiones internamente del área administrativa y económica
- Reducir los márgenes de pérdida de inversión en los costos.
- Mejorar los márgenes de ganancia de la asociación.

4.3 DISEÑO DE LA PROPUESTA

Tabla 2: Diseño de la propuesta

Razón social	Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Representante legal	Sr. Guamán Yunga Jorge
RUC	0691730239001
Localización	Barrio comunidad Pueblo Viejo, catón Alausí, parroquia Tixán
Obligaciones	Obligado de llevar Contabilidad Declaración mensual del IVA Anexos accionistas, socios, anexo Relación de dependencia ATS Declaración de IR

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.4 ACTIVIDAD PRODUCTIVA Y COMERCIAL

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo” se dedica a la elaboración del queso fresco de 750 gr y cuajada.

4.5 JUSTIFICACIÓN

Actualmente, la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos Pueblo Viejo se dedican a actividades productivas encaminadas a la generación de ingresos, pero su conocimiento es empírico porque se basa en la experiencia laboral acumulada.

Esta situación conduce a un inadecuado y deficiente manejo de los registros de sus actividades productivas, para determinar con precisión los importes de los productos y obtener información oportuna, lo más importante para determinar el desempeño real de la empresa, le impide contar con una herramienta que le permita hacer comparaciones, es decir, no tener un conocimiento claro de las ganancias y recompensas que generan las empresas.

En este capítulo, desarrollaremos un sistema de costeo basado en diligencias para fijar el costo de la creación del queso de 750 gramos. Al aplicar un sistema de costeo basado en procesos, puede identificar con precisión los costos incurridos en cada etapa del proceso de producción y optimizar el uso de los recursos. Esto asegura el éxito de su negocio al evaluar la productividad y la rentabilidad de acuerdo con los estándares. en un mercado altamente competitivo. Es decir, gracias a la adecuada y eficiente gestión de los administradores, se garantizan importantes mejoras tanto en el ambiente de la productividad como en el de la gestión.

4.6 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El sistema de costos por procesos se desarrolló con base en los resultados de las entrevistas con el gerente responsable de la microempresa. El sistema consta de hojas de cálculo en Excel que reflejan información clara y precisa cuando se realizan una serie de pasos denominados costos de fabricación, tales como datos técnicos, materias primas requeridas para los trabajos, costos de mano de obra e inventario de depreciación, está organizado de manera lógica y ordenada. Utilización de productos, requisición de materiales, tarjetas Kardex, conclusiones de hojas de costos. Aquí encontrará el costo total y el precio unitario, así como el recibo de producción y estado de ventas.

4.6.1 Elaboración del queso fresco

Se receta la leche entera cernida a una olla de aluminio bien limpia, luego se pasteuriza a 70°C de temperatura, y añadimos el calcio, la sal de acuerdo a la cantidad requerida, se revuelve la leche hasta alcanzar el enfriamiento a 40°C, aquí se añade el cuajo para tener la forma la cuajada, después de un lapso de tiempo se procede al corte de la cuajada en tiras hasta llegar a tener pequeños moros de quesos, una vez ahí se procede al desuerado cubriendo con una malla como filtro y toda la cuajada se envía a los moldes en la mesa de trabajo, luego viene el proceso de elaboración en

donde llenamos los moldes hasta alcanzar la forma, retiramos los moldes para enmallar los lados y volver a colocar esta vez ya en las latas cuadradas, luego empieza el proceso de escurrir el suero en la prensadora colocando ordenadamente los quesos, mallas y tacos de fierro por un tiempo de 1 hora, de ahí pasa al área de saldo de queso para tener un sabor armónico y dejar un tiempo de 1 hora, finalmente interviene el proceso de empackado y refrigeración de los quesos.

4.7 LECHE

Es la material principal directa en la producción de quesos , sobre su forma de conservación el tratamiento y los procesos que debe seguir hasta el momento de utilización, proceso que se resume en tres etapas:

4.7.1 Recepción de la leche

El productor es responsable de llevar la materia prima en botellas a la planta de lácteos, para ser evaluado la calidad del producto, filtrado a través de telas finas luego envasar en la olla de aluminio y continuar con el proceso de elaboración del queso.

La Inspección de Leche. - El pesaje de la leche se realiza de acuerdo con las normas de materia prima para asegurar la calidad e ingresar al proceso de elaboración.

Ilustración 6: Recepción de la leche



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.7.2 Filtrado de la leche

Este proceso es importante para la elaboración del queso y consiste en crear filtros para eliminar el pelo, el polvo, los insectos, la suciedad y las bacterias que inevitablemente se introducen durante el ordeño, especialmente cuando el ordeño se

realiza a mano. Se emplea telas finas especializado para este proceso del filtrado de la leche, que garantice la higiene y el manejo adecuado de la misma.

Ilustración 7: Filtrado de la leche



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.7.3 Pasteurización

Se utiliza para descubrir los microorganismos patógenos, es decir aquellos que causan enfermedades al hombre, mediante la aplicación de calor a una temperatura de 70°C para aniquilar solo este tipo de microorganismos, sin alterar los contenidos de la leche.

Ilustración 8: Pasteurización de la leche



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga.

4.8 CALCIO

Se debe agregar a 70°C el cloruro de calcio para restaurar el calcio perdido cuando se calienta la leche. En función de la cantidad de materia prima procesada, se calcula

la cantidad necesaria para lograr un mejor desempeño de elaboración. De cada 100 litros de leche agregamos 40 ml y se remueve hasta alcanzar una mezcla homogénea.

4.9 CUAJO

Es intervenida cuando la leche ya esta libre de patógenos, con la adición del cuajo permite la formación de cuábulos que regulan el proceso de desuerado y la humedad de los quesos, la leche se cuaja a una temperatura de 40 grados centigrados, a esta temperatura el corte facilita su contenido de humedad. La dosis de este producto se lo aplica 15 ml por cada 100 ltrs de leche.

4.9.1 Corte de la cuajada

Fundamenta en el corte del coágulo de caseína a través de la lira que tiene como objeto transformar la masa cuajada en granos de tamaño de una uva pequeña para dejar escapar el suero.

Ilustración 9: Corte de la cuajada



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.9.2 Batido de la cuajada

Consiste en la agitación lentamente de los granitos de la cuajada dentro del suero caliente, para que salga el suero que contiene en el interior, conforme el envase del batido el grano disminuye de volumen y aumenta su densidad por la pérdida paulatina del suero,

Ilustración 10: Batido de la cuajada



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.9.3 Reposo y desuerado de la cuajada

Luego de batido, los granos de la cuajada se sumergen rapidamente en el fondo de la paila procediendo a sacar el suero de la paila, ayudado con una malla para el filtrado del suero.

Ilustración 11: Reposo y desuerado de la cuajada



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.9.4 Salado de la cuajada

Primero se mezcla los gránulos de la sal en una olla con agua caliente haciendo una mezcla homogénea y es procesada para medir el PH de agua, envasamos en la paila donde se encuentran los granitos de quesos que se forman después del corte de la cuajada y se deja por 3 minutos, para conservar una consistencia blanca en el futuro queso. Se aprovecha el lavado para agregar un poco de sal a la cuajada, permite obstaculizar el desarrollo de los microbios de la putrefacción aumentando el período de conservación del queso. Asumiendo que hay que sacar 80% del suero, reemplazando con 5 litros de agua caliente por cada 100 litros de leche originales.

Ilustración 12: Salado de la cuajada



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.9.5 Moldeo de la cuajada

Es la colocación de los granos de cuajada dentro de un molde, es necesario que permanezca en un ambiente de 20 grados centígrados, porque si los granos se enfrían entre sí, es imposible compactar la cuajada en un solo queso. Sobre la mesa de trabajo se colocan todos los moldes que son rellenos con los gránulos de la cuajada. En este proceso también sale el suero por las perforaciones laterales de los moldes ya que se comprime los gránulos hasta tener una forma exacta de queso en el moldeo, una vez escurrido el suero visible se deja pasar 5 minutos para realizar el primer volteo y en el segundo volteo colocamos las mallas en los lados de los quesos formando su textura y consistencia.

Ilustración 13: Moldeo de la cuajada



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.9.6 Enmallado y Prensado de queso

Una vez obtenido la forma de la presentación del queso procedemos a enmallar todos los lados para ubicar en los moldes respectivos sobre las latas cuadradas de aluminio que se ubica con los tacos para prensar y tener un mayor grado de firmeza y consistencia al queso, también a través de esto el desuerado completo para una mejor presentación al momento de la venta.

Ilustración 14: Enmallado y prensado del queso



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.9.7 Salado del queso

Luego de sacar los queso de la prensadora se pasa al tanque de salado de queso sacando los moldes y las mallas durante 1 hora. Este proceso se lo realiza por medio

de la sal en grano y agua. Esta se prepara disolviendo 2 sacos de sal en grano cada 100 litros de agua a una temperatura de 70° es fundamental para que el producto tenga un sabor especial y único.

Ilustración 15: Salado del queso



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.10. EMPACADO

Se realiza el empacado en fundas de polietileno antes de la comercialización, de acuerdo a lo que dispone el INEN en denominación del producto y tipo: queso fresco.

- Marca comercial
- Identificación de lote
- Contenido neto por unidad
- Número de registro sanitario
- Tiempo máximo de consumo
- Lista de ingredientes
- Precio de venta al público
- Lugar, origen, forma de conservación norma INEN.

Ilustración 16: Empacado del queso



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.11. REFRIGERACIÓN

El producto envasado es colocado en percha y transportado hacia la cámara de enfriamiento, en donde permanecerá a temperaturas entre 2 - 4 grados centígrados por su conservación y maduración hasta su comercialización.

Ilustración 17: Refrigeración



Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.12. DESARROLLO DEL SISTEMA

4.12.1. Materia prima

La leche como materia prima principal para la elaboración del queso, y aquellos insumos que se le agreguen a la leche durante la elaboración del producto así también el envase del producto para la comercialización del mismo. Para poder computarizar los costos de materia prima en los que se incurren para la fabricación de quesos, fue necesario elaborar la lista básica para cada producto.

Según datos técnicos recopilados en área productiva de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”, la producción de un queso requiere de los siguientes materiales.

Tabla 3: Datos técnicos para la elaboración de un queso

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"			
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO			
DATOS TÉCNICOS			
MATERIALES NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN			
ELABORACIÓN DE UN QUESO	CANT NECESARIA	U/MEDIDA	MATERIAL
1	4,50	LTRS	LECHE
1	10,26	ML	CALCIO
1	9,000	GR	SAL
1	0,300	ML	CUAJO

Fuente: Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.12.2. Mano de obra

Segundo elemento de costo, está conformado por el talento humano, este elemento debe ser controlado diariamente a través de la asistencia del personal que labora en la planta, actividad que representa problema, puesto que se debe implementar un reloj que marque la hora de ingreso y la salida de los trabajadores y por lo tanto, registre las horas extras y/o suplementarias que laboran los mismos.

La cancelación de sus servicios se las realiza a través de su rol de pagos, para el caso del personal de producción, ventas y distribución se cancela en efectivo sin utilización del sistema financiero.

Según la información técnica recopilados en área productiva de la Asociación de Productos Lácteos "Pueblo Viejo". La producción de un queso requiere de los siguientes tiempos:

Tabla 4: Cálculo de la mano de obra

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"					
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO					
RUC: 0691730239001		CANT. DE QUESOS A PRODUCIR		85	15300
MANO DE OBRA DIRECTA	MINUTOS UTILIZADOS	COSTO/ MINUTO	COSTO CALCULADO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CALENTAR LECHE A 70°C	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
ENFRIAR LA LECHE HASTA 40°C	20	0,0347	0,69	0,0082	125,00
AÑADIR EL CALCIO	0,3	0,0347	0,01	0,0001	1,88
ENFRIAR LA LECHE HASTA 37°C	5	0,0347	0,17	0,0020	31,25
AÑADIR EL CUAJO	0,3	0,0347	0,01	0,0001	1,88
CORTAR LA CUAJADA	10	0,0347	0,35	0,0041	62,50
COLOCACIÓN EN LOS MOLDES RECTANGULARES LA CUAJADA	40	0,0347	1,39	0,0163	250,00
ENMALLADO Y COLOCACIÓN EN LA PRENSA	20	0,0347	0,69	0,0082	125,00
COLOCACIÓN EN SALERO POR DOS LADOS	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
SEQUEDAD	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
ENFUNDADO	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
TOTAL			11,65	0,14	2097,50

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”.

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En esta tabla se detalla el tiempo utilizado para la elaboración del producto, el costo por minuto, costo calculado en total y costos unitario en cada proceso.

4.12.3. Costos indirectos de fabricación

Debido a que los C.I.F. no pueden asignarse directamente al producto, se hace la asignación de manera indirecta utilizando una base, que se considere más conveniente.

Siendo así describimos los materiales y equipos que se manejan en la fabricación del queso fresco de 750 gr.

Tabla 5: Matriz de costos indirectos de fabricación

DESCRIPCIÓN
AROS RECTANGULARES DE 750 GR
BATIDOR DE LECHE METALICO REDONDO DE 800 LT
LIRA DE CUAJADA
MESA DESUERADA DE PARA 800 QUESOS
OLLA DE ACERO INOXIDABLE PARA CALENTAR LECHE DE 800 LTS
PESA LECHE
PLANCHAS METÁLICAS CUADRADAS DE PRENSA
PRENSA 300 QUESOS
TACOS DE FIERRO
TANQUE DE SALADO HORIZONTAL
TERMO PARA LA TEMPERATURA
CALDERO
MALLAS

Fuente: Asociación de productores y comercializadores de productos “Pueblo Viejo”

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.12.4. Acumulación de costos

Se va a contabilizar el valor de la materia prima, mano de obra y los gastos generales de fabricación, hasta obtener el costo unitario de producir un queso de diferentes características, para una demostración se va hacer todo el proceso de un producto, que nos va a dar la producción diaria y de un mes continuo, pero para mayor eficiencia y eficacia de la información es necesario ir contabilizando progresivamente cuando se realizan pedidos de mano de obra, suministros y materias primas, lo que representa un costo continuo. Una vez concluido el proceso deberá presentar:

- Kardex tanto de materia prima, como los insumos necesarios para la producción.
- Rol de pago mensual del personal de la organización
- Requisición de materia prima e insumos de producción que respalde el descargo del kardex.

- Cálculo de depreciaciones
- Hojas de costos, obtenido con el precio unitario de cada queso producido, estandarizada por sus características.
- Estado de costo de producción.

4.13. DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESO DE PRODUCCIÓN

La Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo”, produce 85 quesos diarios de 750 gr; la producción mensual es de 2550 y la producción semestral es de 15300 quesos frescos.

En la hoja de datos técnicos del sistema, aquí esta un detalle de materia prima necesaria, y una columna de unidades a producir. El sistema calcula automáticamente la cantidad de material necesario.

Tabla 6: Hoja de datos técnicos del sistema

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"					
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO					
DATOS TÉCNICOS					
MATERIALES NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN					
ELABORACIÓN DE UN QUESO	CANT NECESARIA	U/MEDIDA	MATERIAL	UNIDADES A PRODUCIR POR SEMESTRE	MATERIALES CALCULADOS
1	4,50	LTRS	LECHE	15.300	68850
1	10,26	ML	CALCIO	15.300	156978
1	9,000	GR	SAL	15.300	137700
1	0,300	GL	CUAJO	15.300	4590

Fuente: Asociación de productores y comercializadores de productos “Pueblo Viejo”

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

Al haber ingresado la cantidad a producir, el sistema, emite una requisición automáticamente de los materiales necesarios para la producción.

Tabla 7: Matriz de requisición de materiales para la producción de queso

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"				
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ - CHIMBORAZO				
REQUISICIÓN DE MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO DE 750 GR				N° 001
Fecha: Pueblo Viejo, 01 de enero 2022				
Cantidad a producir:		15.300		
Queso fresco de:		750 gr		
CANTIDAD	UNIDAD/ MEDIDA	PRODUCTO	COSTO/ UNITARIO	COSTO TOTAL
68.850,00	LTRS.	LECHE	0,35	24.097,50
156.978,00	ML.	CALCIO	0,00	219,77
137.700,00	GR.	SAL	0,009	1.239,30
4.590,00	ML.	CUAJO	0,07	312,12
15.300,00	U.	ENVASES/ FUNDAS	0,03	382,50
TOTAL				26.251,19
Elaborado por jefe de producción		Aprobado por jefe técnico de producción		Despachado por bodeguero

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

Al haber ingresado la cantidad a producir, el sistema, emite automáticamente las tarjetas kardex con la requisición de los materiales a utilizar.

Tabla 8: Kardex de leche

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"											
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ - CHIMBORAZO											
CONTROL DE INVENTARIOS											
MÉTODO:		PROMEDIO PONDERADO									
PRODUCTO:		LECHE				STOCK MÍNIMO:					
UNIDAD DE MEDIDA:		LITRO				STOCK MÁXIMO:					
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	
1/1/2022	COMPRA DE LECHE	68850,00	\$ 0,35	\$ 4.097,50				68850,00	\$ 0,35	\$ 24.097,50	
1/1/2022	ENTREGA A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN REQUISICIÓN N° 1				68850,00	\$ 0,35	\$ 4.097,50	0,00	\$ 0,35	\$ -	

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

La cantidad de materia prima existente (leche) emitida por la requisición para la producción del producto se detalla en esta hoja de Kardex, lo que permite el control de costos de los materiales utilizados en cada producción y facilita la contabilidad.

Tabla 9: Kardex de calcio

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"											
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ - CHIMBORAZO											
CONTROL DE INVENTARIOS											
MÉTODO:		PROMEDIO PONDERADO									
PRODUCTO:		CALCIO				STOCK MINIMO:					
UNIDAD DE MEDIDA:		ML				STOCK MÁXIMO:					
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	
1/1/2022	COMPRA DE CALCIO	306234,12	\$ 0,0014	428,73				306234,12	\$ 0,0014	\$ 428,73	
1/1/2022	ENTREGA A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN REQUISICIÓN N° 1				156978,00	\$ 0,00	\$ 219,77	149256,12	\$ 0,0014	\$ 208,96	

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En esta hoja de Kardex se detalla la cantidad de material (calcio) existente que emite la requisición para elaboración del producto y esta permite llevar un control de gasto del material utilizado en cada producción facilitando así la contabilidad.

Tabla 10: Kardex de Sal

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"											
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ - CHIMBORAZO											
CONTROL DE INVENTARIOS											
MÉTODO:		PROMEDIO PONDERADO									
PRODUCTO:		SAL			STOCK MÍNIMO:						
UNIDAD DE MEDIDA:		GR			STOCK MÁXIMO:						
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	
1/1/2022	INVENTARIO INICIAL							140776,00	\$ 0,009	\$ 1.266,98	
1/1/2022	ENTREGA A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN				137700,00	\$ 0,01	\$ 1.239,30	3076,00	\$ 0,009	\$ 27,68	

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En esta hoja de Kardex se detalla la cantidad de material (sal) existente que emite la requisición para elaboración del producto y esta permite llevar un control de gasto del material utilizado en cada producción facilitando así la contabilidad.

Tabla 11: kardex de cuajo

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"											
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ - CHIMBORAZO											
CONTROL DE INVENTARIOS											
MÉTODO:		PROMEDIO PONDERADO									
PRODUCTO:		CUAJO				STOCK MINIMO:					
UNIDAD DE MEDIDA:		ML				STOCK MÁXIMO:					
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	
1/1/2022	INVENTARIO INICIAL							8451,00	\$ 0,07	\$ 574,67	
1/1/2022	ENTREGA A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN				4590,00	\$ 0,07	\$ 312,12	3861,00	\$ 0,07	\$ 301,63	

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En esta hoja de Kardex se detalla la cantidad material (cuajo) existente que emite la requisición para elaboración del producto y esta permite llevar un control del gasto del material utilizado en cada producción facilitando así la contabilidad.

Tabla 12: kardex de envases

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"											
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ - CHIMBORAZO											
CONTROL DE INVENTARIOS											
MÉTODO:		PROMEDIO PONDERADO									
PRODUCTO:		ENVASES				STOCK MÍNIMO:					
UNIDAD DE MEDIDA:		UNIDADES				STOCK MÁXIMO:					
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	Cantidad	cost/ unit	cost/ total	
18/4/2022	INVENTARIO INICIAL							30000,00	\$ 0,03	\$ 750,00	
19/4/2022	ENTREGA A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN				15300,00	\$ 0,03	\$ 382,50	14700,00	\$ 0,03	\$ 367,50	

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En esta hoja de Kardex se detalla la cantidad material (envases/fundas) existente que emite la requisición para empaquetamiento y esta permite llevar un control del gasto del material utilizados en cada producción facilitando así la contabilidad.

4.13.1. Cálculo de la materia prima

Tabla 13: Cálculo de la materia prima

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"					
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO				CANTIDAD A PRODUCIR	15300
INFORME DE MATERIA PRIMA					
MATERIA PRIMA DIRECTA					
CANTIDAD	UNIDAD/MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	C.U/C QUESO
68.850,00	LTRS	LECHE	\$ 0,35	\$ 24.097,50	\$ 1,58
156.978,00	ML	CALCIO	\$ 0,0014	\$ 219,77	\$ 0,01
137.700,00	GR	SAL	\$ 0,009	\$ 1.239,30	\$ 0,08
4.590,00	ML	CUAJO	\$ 0,07	\$ 312,12	\$ 0,02
TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA				\$ 25.868,69	\$ 1,69
MATERIA PRIMA INDIRECTA					
15.300,00	U	ENVASADO/ FUNDAS	\$ 0,03	\$ 382,50	\$ 0,03
TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA				\$ 382,50	\$ 0,03
TOTAL DE MATERIA PRIMA				\$ 26.251,19	\$ 1,72

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En la hoja de excel está desarrollado el sistema de costos por procesos de producción manualmente, en lo cual desarrollamos el cálculo de la materia prima directa e indirecta y así conocer el costo unitario y total de los materiales que se utilizan para la elaboración del queso de 750 gr.

4.13.2. Cálculo de la Mano de Obra

En la hoja de excel esta desarrollado el sistema de costos por procesos de producción manualmente desarrollamos el cálculo de costos por minuto para el pago del personal de producción y venta. Aquí el investigador calculó el costo diario, mensual, por hora y por minuto. Al ingresar la cantidad a producir, el sistema, automáticamente el costo incurrido en la mano de obra de acuerdo a los tiempos utilizados en cada proceso.

Tabla 14: Cálculo de la Mano de Obra utilizada

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"						
CÁLCULO DE COSTOS POR MINUTO PARA PAGO DE MANO DE OBRA						
PRIMER SEMESTRE DEL 2022						
APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	TOTAL INGRESO MENSUAL	TOTAL COSTO SEMESTRAL	TOTAL COSTOS DIARIOS	TOTAL COSTOS /HORAS	TOTAL DE COSTO/MINUTO
MANO DE OBRA DIRECTA						
GUIÑAN NAULA SEGUNDO ARNULFO	PRODUCTOR	\$ 400,00	\$ 2.400,00	\$ 13,33	\$ 1,67	\$ 0,03
SUMAN SUELDO DEL MES		\$ 400,00	\$ 2.400,00	\$ 13,33	\$ 1,67	\$ 0,03
MANO DE OBRA INDIRECTA						
APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	TOTAL COSTOS DEL MES	TOTAL COSTO SEMESTRAL	TOTAL COSTOS DIARIOS	TOTAL COSTOS /HORAS	TOTAL DE COSTO/MINUTO
NAULA YUNGA MANUEL TORIBIO	VENDEDOR	\$ 50,00	\$ 300,00	\$ 1,67	\$ 0,21	\$ 0,00
GUAMÁN NAULA MARIA DOLORES	VENDEDOR	\$ 50,00	\$ 300,00	\$ 1,67	\$ 0,21	\$ 0,00
SUMAS		\$ 100,00	\$ 600,00	\$ 3,33	\$ 0,42	\$ 0,01
TOTAL DE MANO DE OBRA		\$ 500,00	\$ 3.000,00	\$ 16,67	\$ 2,08	\$ 0,03

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

Cálculos que el sistema automáticamente realiza dependiendo si la producción es diaria, mensual, y les va ubicando en el proceso que correspondan.

Tabla 15: Cálculos de los costos indirectos de fabricación

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"					
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO					
RUC: 0691730239001			CANT. DE QUESOS A PRODUCIR		
			85	15.300	
MANO DE OBRA DIRECTA	MINUTOS UTILIZADOS	COSTO/ MINUTO	COSTO CALCULADO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
RECEPCIÓN Y CERNIDA DE LECHE	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
CALENTAR LECHE A 70°C	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
ENFRIAR LA LECHE HASTA 40°C	20	0,0347	0,69	0,0082	125,00
AÑADIR EL CALCIO	0,3	0,0347	0,01	0,0001	1,88
ENFRIAR LA LECHE HASTA 37°C	5	0,0347	0,17	0,0020	31,25
AÑADIR EL CUAJO	0,3	0,0347	0,01	0,0001	1,88
CORTAR LA CUAJADA	10	0,0347	0,35	0,0041	62,50
COLOCACIÓN EN LOS MOLDES RECTANGULARES LA CUAJADA	40	0,0347	1,39	0,0163	250,00
ENMALLADO Y COLOCACIÓN EN LA PRENSA	20	0,0347	0,69	0,0082	125,00
COLOCACIÓN EN SALERO POR DOS LADOS	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
SEQUEDAD	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
ENFUNDADO	60	0,0347	2,08	0,0245	375,00
TOTAL			11,65	0,14	2.097,50

Fuente: Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos “Pueblo Viejo”

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En esta hoja de excel se detalló las actividades o procesos que siguen para la elaboración del queso de 750 gr, el tiempo utilizado para cada proceso, los costos totales diario y por cada unidad producida.

4.13.3. Costos indirectos de fabricación

El investigador manualmente desarrolló el cuadro de depreciaciones y los costos de carga fabril.

Luego de ingresado la cantidad a producir, el sistema automáticamente calcula los costos indirectos de las depreciaciones de fabricación, sea por hora, diario, mensual, semestral y anual.

Tabla 16: Costos indirectos de fabricación

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES							
PUEBLO VIEJO							
RUC: 0691730239001							
MAQUINARIA Y EQUIPO							
DESCRIPCIÓN	V. TOTAL	VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACIÓN SEMESTRAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN/HORA
AROS RECTANGULARES DE 750 GR	\$ 240,00	10	\$ 24,00	\$ 12,00	\$ 2,00	\$ 0,07	\$ 0,01
BATIDOR DE LECHE METALICO REDONDO DE 800 LT	\$ 15,00	10	\$ 1,50	\$ 0,75	\$ 0,13	\$ 0,00	\$ 0,00
LIRA DE CUAJADA	\$ 70,00	10	\$ 7,00	\$ 3,50	\$ 0,58	\$ 0,02	\$ 0,00
MESA DESUERADA DE PARA 800 QUESOS	\$ 700,00	10	\$ 70,00	\$ 35,00	\$ 5,83	\$ 0,19	\$ 0,02
OLLA DE ACERO INOXIDABLE PARA CALENTAR LECHE DE 800 LTS	\$ 1.100,00	10	\$ 110,00	\$ 55,00	\$ 9,17	\$ 0,31	\$ 0,04
PESA LECHE	\$ 15,00	10	\$ 1,50	\$ 0,75	\$ 0,13	\$ 0,00	\$ 0,00
PLANCHAS METÁLICAS CUADARADAS DE PRENSA	\$ 230,00	10	\$ 23,00	\$ 11,50	\$ 1,92	\$ 0,06	\$ 0,01
PRENSA 300 QUESOS	\$ 450,00	10	\$ 45,00	\$ 22,50	\$ 3,75	\$ 0,13	\$ 0,02
TACOS DE FIERRO	\$ 250,00	10	\$ 25,00	\$ 12,50	\$ 2,08	\$ 0,07	\$ 0,01
TANQUE DE SALADO HORIZONTAL	\$ 450,00	10	\$ 45,00	\$ 22,50	\$ 3,75	\$ 0,13	\$ 0,02
TERMO PARA LA TEMPERATURA	\$ 18,00	10	\$ 1,80	\$ 0,90	\$ 0,15	\$ 0,01	\$ 0,00
CALDERO	\$ 8.000,00	10	\$ 800,00	\$ 400,00	\$ 66,67	\$ 2,22	\$ 0,28
CUARTO FRIO/REFRIGERADOR	\$ 7.000,00	10	\$ 700,00	\$ 350,00	\$ 58,33	\$ 1,94	\$ 0,24
MALLAS	\$ 50,00	10	\$ 5,00	\$ 2,50	\$ 0,42	\$ 0,01	\$ 0,00
TOTAL				\$ 929,40	\$ 154,90	\$ 5,16	\$ 0,65

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.14. CARGA FABRIL

En la carga fabril se desarrolló el cálculo de todos los costos indirectos necesarios para complementar la producción hasta llegar a un producto final terminado, se detalla el costo anual, semestral, mensual, diario, por horas y por cada minuto.

Tabla 17: Carga fabril

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES PUEBLO VIEJO						
CARGA FABRIL						
RUC: 0691730239001						
CARGA FABRIL	C/ANUAL	C/ SEMESTRAL	C/MENSUAL	C/ DIARIO	C/HORAS	C/UNITARIO
MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA	\$ 1.500,00	\$ 750,00	\$ 125,00	\$ 4,17	\$ 0,52	\$ 0,05
LUZ ELÉCTRICA	\$ 200,00	\$ 100,00	\$ 16,67	\$ 0,56	\$ 0,07	\$ 0,01
COMBUSTIBLE	\$ 2.040,00	\$ 1.020,00	\$ 170,00	\$ 5,67	\$ 0,71	\$ 0,07
TRANSPORTE	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 20,00	\$ 0,67	\$ 0,08	\$ 0,01
TOTAL	\$ 3.980,00	\$ 1.990,00	\$ 331,67	\$ 11,06	\$ 1,38	\$ 0,13

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

4.1.5. HOJA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CALCULADOS POR EL SISTEMA UNIFICADO

Seguidamente al ingresar la cantidad a producir el sistema, automáticamente calcula la hoja de costos por procesos 1,2,3, de producción optimizando así el tiempo y los recursos.

Tabla 18: Hoja de costos

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"								
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO								
HOJA DE COSTOS								
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE JUNIO 2022								
MATERIA PRIMA DIRECTA	PROCESO 1		PROCESO 2		PROCESO 3		COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO		
		25.868,689	1,691					
LECHE	24.097,500	1,575					24.097,50	1,575
CALCIO	219,769	0,014					219,77	0,014
SAL	1.239,300	0,081					1.239,30	0,081
CUAJO	312,120	0,020					312,12	0,020
MATERIA PRIMA INDIRECTA	382,500	0,03					382,50	0,025
FUNDAS	382,500	0,025					382,50	0,025
MANO DE OBRA DIRECTA	597,500	0,039	750,000	0,049	375,000	0,025	1.722,50	0,113
CALENTAR LECHE A 70°C	375,000	0,025					375,00	0,025
ENFRIAR LA LECHE HASTA 40°C	125,000	0,008					125,00	0,008
AÑADIR EL CALCIO	1,875	0,000					1,88	0,000
ENFRIAR LA LECHE HASTA 37°C	31,250	0,002					31,25	0,002

AÑADIR EL CUAJO	1,875	0,000					1,88	0,000
CORTAR LA CUAJADA	62,500	0,004					62,50	0,004
COLOCACIÓN EN LOS MOLDES RECTANGULARES LA CUAJADA			250,000	0,016			250,00	0,016
ENMALLADO Y COLOCACIÓN EN LA PRENSA			125,000	0,008			125,00	0,008
COLOCACIÓN EN SALERO POR DOS LADOS			375,000	0,025			375,00	0,025
SEQUEDAD					375,000	0,025	375,00	0,025
MANO DE OBRA INDIRECTA	375,000	0,025			375,000	0,025	750,00	0,049
RECEPCION Y CERNIDA DE LECHE	375,000	0,025					375,00	0,025
ENFUNDADO					375,000	0,025	375,00	0,025
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	118,500	0,008	69,900	0,005	352,500	0,023	540,90	0,035
AROS RECTANGULARES DE 750 GR	12,000	0,000784					12,00	0,001
BATIDOR DE LECHE METALICO REDONDO DE 800 LT	0,750	0,000049					0,75	0,000
LIRA DE CUAJADA	3,500	0,000229					3,50	0,000
MESA DESUERADA DE PARA 800 QUESOS	35,000	0,002288					35,00	0,002
OLLA DE ACERO INOXIDABLE PARA CALENTAR LECHE DE 800 LTS	55,000	0,003595					55,00	0,004
PESA LECHE	0,750	0,000049					0,75	0,000
CALDERO	11,500	0,000752					11,50	0,001
PLANCHAS METÁLICAS CUADARADAS DE PRENSA			11,500	0,001			11,50	0,001
MALLAS			22,500	0,001			22,50	0,001
PRENSA 300 QUESOS			12,500	0,001			12,50	0,001
TACOS DE FIERRO			22,500	0,001			22,50	0,001
TANQUE DE SALADO HORIZONTAL			0,900	0,000			0,90	0,000

TERMO PARA LA TEMPERATURA					350,000	0,0229	350,00	0,023
CUARTO FRIO/REFRIGERADOR					2,500	0,000	2,50	0,000
CARGA FABRIL	1.029,40	0,07			1.890,00	0,12	2.919,40	0,191
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA	929,40	0,061					929,40	0,06
MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA					750,000	0,049	750,00	0,049
LUZ ELÉCTRICA	100,00	0,007					100,00	0,007
COMBUSTIBLE					1.020,000	0,067	1.020,00	0,067
TRANSPORTE					120,000	0,008	120,00	0,008

Fuente: Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yung

4.16. COSTOS DE PRODUCCIÓN QUE EL SISTEMA EMITE

El sistema emite el costo de producción automáticamente en donde se detallan el costo unitario y costo total de: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, identificando así la utilidad que obtiene al producir cada queso. Efectivizando el tiempo y los recursos de la microempresa.

Tabla 19: Costo de producción

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"			
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO			
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE JUNIO 2022			
COSTO DE PRODUCCIÓN			
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 1,69	\$	25.868,69
MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 0,03	\$	382,50
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 0,11	\$	1.722,50
MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 0,05	\$	750,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 0,23	\$	3.460,30
TOTAL	\$ 2,10	\$	32.183,99
PRECIO/UNITARIO	P.V.P	UTILIDAD	PORCENTAJE DE UTILIDAD
\$ 2,10	\$ 2,40	\$ 0,30	29,65%

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

En la tabla anterior tenemos detalles de costo unitario por cada unidad de queso producido que es 2,10, también el costo total de los elementos de producción (materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación), el precio de venta al público se detalla de acuerdo a lo que están manejando en el mercado su valor es de 2,40, en la cual demostrando el porcentaje de utilidad del 29,65% permitiendo así conocer la información planteada en los objetivos.

4.17. ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCION Y VENTA QUE EL SISTEMA EMITE

Luego de haber realizado todos los cálculos respectivos al costo de producción se dan los siguientes resultados del costo de manufactura y comercialización que emite el sistema.

Tabla 20: Estado de producción y venta

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS "PUEBLO VIEJO"			
PUEBLO VIEJO - TIXÁN - ALAUSÍ – CHIMBORAZO			
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE JUNIO 2022			
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA			
1) MATERIALES DIRECTOS UTILIZADOS			\$ 25.868,69
INV. INICIAL			
(+) COMPRAS MPD	\$ 25.868,69		
(-) DEVOLUCIONES MPD			
(-) COMPRAS NETAS		\$ 25.868,69	
(=)MATERIALES DISPONIBLES PARA LA VENTA		\$ 25.868,69	
(-) INVENTARIO FINAL MPD		\$ -	
2) MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 1.722,50
(=) COSTO PRIMO			\$ 27.591,19
3) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 540,90		\$ 4.592,80
MATERIA PRIMA INDIRECTA UTILIZADA	\$ 382,50		
INVENTARIO INICIAL MPI	\$ -		
(+) COMPRA DE MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 750,00		
(-) MATERIALES INDIRECTOS DISPONIBLES	\$ 750,00		
(-) INVENTARIO FINAL	\$ 367,50		
MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 750,00		
CARGA FABRIL	\$ 2.919,40		
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA	\$ 929,40		
MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA	\$ 750,00		
COMBUSTIBLE	\$ 1.020,00		
LUZ ELÉCTRICA	\$ 100,00		
(=) COTO DE FABRICACIÓN DEL PERIODO			\$ 32.183,99
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO			
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO DISPONIBLE			\$ 32.183,99
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCCIÓN EN PROCESO			
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN EN PRODUCTO TERMINADO			\$ 32.183,99
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS			
(=) COSTO DE PRODUCCION DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA			\$ 32.183,99
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS			
(=) COSTO DE PRODUCCION Y VENTAS			\$ 32.183,99
UNIDADES PRODUCIDAS			15300
COSTO UNITARIO			\$ 2,10

Fuente: Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos "Pueblo Viejo"

Autor: Jaime Noe Naula Yunga

CONCLUSIONES

- Al conocer las causas y efectos de la problemática que ocasionaba la falta de un sistema de costeo se desarrolló este trabajo de investigación para que la microempresa sea el beneficiario y tenga una herramienta más para una eficiente administración.
- El marco teórico nos ayudó como soporte de esta investigación a desarrollar la literatura de manera muy óptima para el impulso a la presente investigación.
- Se implementó el sistema de costos por procesos de producción en la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos “Pueblo Viejo” a fin de optimizar sus recursos y sacar el máximo provecho determinando el valor unitario y total del producto terminado que finalmente determina el costo final de ventas.

RECOMENDACIONES

- Los resultados devueltos por el sistema son costo total y costo unitario. Las decisiones deben tomarse con base en los costos de producción.
- Es necesario que la información del sistema de costeo por procesos debe actualizarse semestralmente para obtener datos contables reales y objetivas.
- El sistema está abierto para continuar con el diseño y obtener estado de resultados.

BIBLIOGRAFÍA

- @dm1n. (31 de julio de 2020,). *¿En qué consiste la inspección de un producto? -*.
Obtenido de Metrics. Metrics.: <https://metricsmexico.com/en-que-consiste-la-inspeccion-de-un-producto/#:~:text=En%20una%20empresa%20industrial%20la,los%20par%C3%A1metros%20del%20proceso%2C%20etc>
- Actualicese. (25 de Febrero de 2022). *Actualicese*. <https://actualicese.com/los-costos-y-la-importancia-en-la-toma-de-decisiones-empresariales/#:~:text=Los%20costos%20permiten%20la%20estimaci%C3%B3n,o%20servicio%20que%20se%20comercializar%C3%A1>.
- Aguirre, F. (2021). *Objetivos de la contabilidad: definición y tipos*. *appvizer.es*. .
Obtenido de <https://www.appvizer.es/revista/contabilidad-finanzas/contabilidad/que-es-la-contabilidad>
- Arias E. (12 de marzo de 2021). *Economipedia*. Obtenido de Punto de equilibrio:
<https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>
- Arias, A. (27 de Mayo de 2022). *Estado de resultados*. Obtenido de Economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/cuenta-de-resultados.html>
- Arias, E. (5 de Mayo de 2020). *Enciclopedia*. Obtenido de Orden de compra:
<https://economipedia.com/definiciones/orden-de-compra.html>
- Blog, C. (11 de Abril de 2022). *Blog Certus*. *Certus Blog*. Obtenido de Descubre los tipos de costo en una empresa: <https://www.certus.edu.pe/blog/tipos-costo-empresa/>
- Bravo, T. (5 de Noviembre de 2019). *ICEI Formación*. <https://icei-formacion.com/blog/la-importancia-de-la-contabilidad>

Business Central. (14 de ABRIL de 2022). *Business Central. Microsoft Docs*. Obtenido de Sobre los pedidos de producción: <https://docs.microsoft.com/es-mx/dynamics365/business-central/production-about-production-orders>

Cartujano, S. (2017).

Castellnou, R. (8 de Noviembre de 2021). Obtenido de <https://www.captio.net/blog/definicion-y-objetivos-de-la-contabilidad-de-costes#:~:text=Hablando%20de%20objetivos%2C%20los%20de,activos%20derivados%20de%20la%20producci%C3%B3n>.

Cedeño, A. (2019). *La contabilidad de costes y su relación en el ámbito de las unidades industriales o de fabricación*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7358705>

Chang, L. Alba M., González N. Nora, López P. Ma. Elvira, Moreno, M. Myurna. (s.f.). *Pacioli Documentos costos*. Obtenido de <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no60/costos.pdf>

colaboradores de Wikipedia. (9 de diciembre de 2021). *Industria láctea*. Obtenido de Wikipedia, la enciclopedia libre.: https://es.wikipedia.org/wiki/Industria_l%C3%A1ctea

Contabilidad, Clasificación . (02 de Agosto de 2022). *ALU*. Obtenido de <https://alusolsc.com/blog/clasificacion-de-la-contabilidad/#:%7E:text=1.1%20Contabilidad%20p%C3%ABblica.,1.2%20Contabilidad%20privada.&text=2.1%20Contabilidad%20de%20entida>

Cortés, D. (29 de septiembre de 2022). *Conceptos básicos y objetivos de la contabilidad*. . Obtenido de <https://www.cesuma.mx/blog/conceptos-basicos-y-objetivos-de-la-contabilidad.html>

CuídatePlus, R. (14 de octubre de 2016). *Beneficios de los lácteos en la salud infantil*. .

Obtenido de CuidatePlus. :

[https://cuidateplus.marca.com/familia/nino/2015/12/13/beneficios-lacteos-](https://cuidateplus.marca.com/familia/nino/2015/12/13/beneficios-lacteos-salud-infantil-97373.html#:~:text=Protegen%20y%20fortalecen%20los%20huesos,la%20dieta)

[salud-infantil-](https://cuidateplus.marca.com/familia/nino/2015/12/13/beneficios-lacteos-salud-infantil-97373.html#:~:text=Protegen%20y%20fortalecen%20los%20huesos,la%20dieta)

[97373.html#:~:text=Protegen%20y%20fortalecen%20los%20huesos,la%20dieta](https://cuidateplus.marca.com/familia/nino/2015/12/13/beneficios-lacteos-salud-infantil-97373.html#:~:text=Protegen%20y%20fortalecen%20los%20huesos,la%20dieta)

[a](https://cuidateplus.marca.com/familia/nino/2015/12/13/beneficios-lacteos-salud-infantil-97373.html#:~:text=Protegen%20y%20fortalecen%20los%20huesos,la%20dieta)

Delgado Cih, G. I., & Gómez Chi, S. V. (julio de 2019). *Importancia de la contabilidad dentro de las PYMES*. Obtenido de Contribuciones a la economía.

Equipo editorial, E. (25 de septiembre de 2020). *Concepto*. Obtenido de <https://concepto.de/costo/>.

Equipo editorial, E. D. (5 de agosto de 2021). Obtenido de <https://concepto.de/empresa/>.

Esan, C. (25 de Agosto de 2020). *ESAN BUSINESS*. Obtenido de ¿Porqué es importante la contabilidad de costos?: <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/por-que-es-importante-la-contabilidad-de-costos-en-las-organizaciones>

Etecé, Editorial. (16 de Julio de 2021). *Concepto*. Obtenido de Mano de Obra: <https://concepto.de/mano-de-obra/>

Euroinnova Business School. (17 de Mayo de 2022). Obtenido de funciones de un encargado de almacén.: <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-tarjeta-de-kardex>

Euroinnova Formación. (2023). *blog/sistemas aumentativos alternativos comunicacion*.

Obtenido de Euroinnova Business School.:

[https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-el-estado-de-costo-de-produccion-y-](https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-el-estado-de-costo-de-produccion-y-ventas)

[ventas](https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-el-estado-de-costo-de-produccion-y-ventas)

Fen2014. (15 de septiembre de 2016).

Fernandez, E. (14 de febrero de 2021).

Flores, E. (2019). *Contabilidad gerencial*.

Fussen. (2022). *LA INDUSTRIA LÁCTEA. CIRCUITO Y PROCESOS*. . Obtenido de Fussen.: <https://fussen.us/la-industria-lactea-circuito-y-procesos/#:~:text=La%20industria%20l%C3%A1ctea%20es%20el,requisitos%20de%20posc%C3%B3digos%20alimentarios%20modernos>.

Galán, J. (2022). *Coste – Costo*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/coste-costo.html>

Gasbarrino, S. (20 de enero de 2023). *¿Qué es la contabilidad de costos?* . Obtenido de Objetivos, importancia y ejemplos. : <https://blog.hubspot.es/sales/contabilidad-cost>

Gerencie.com, N. y. (02 de Agosto de 2022). *Ggerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/naturaleza-y-caracteristicas-de-un-sistema-de-costos.html>

Gestiopolis. (02 de Agosto de 2022). *Gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/que-es-contabilidad-de-costos/>

Gil, S. (18 de Enero de 2021). *Contabilidad*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/contabilidad.html>

Glosario de Términos, Informe de recepción. (s.f.). Obtenido de informe de recepción: <https://www.auditool.org/glosario/informe-de-recepcion>

Gómez B. (2005). *Contabilidad de Costos* .

Gómez, G. (11 de Abril de 2001). *Contabilidad de costos*. Obtenido de conceptos, importancia y clasificación: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>

- Guerrero, E. (3 de Mayo de 2016). *Prezi*. Obtenido de El estado de productos vendidos: <https://prezi.com/im60emf03f3w/estado-de-costo-de-productos-vendidos/#:~:text=SIRVE%20PARA%20COMPARAR%20EL%20DESARROLLO,CON%20EL%20COSTO%20DE%20VENTAS>.
- Herirar L. (6 de Octubre de 2010). *contabilidad de costos*. Obtenido de Hoja de costos: <http://contadecostos-itssmt.blogspot.com/2010/10/311-hoja-de-costos.html>
- Herrera, K. (28 de 07 de 2022). *Prezi.Com*. Obtenido de TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA: <https://prezi.com/qtcuod0ufoqf/tratamiento-de-la-materia-prima/>
- Herrero, A. (2012). *Concepto de sistema | Introducción a la Automatización Industrial*. . Obtenido de https://bookdown.org/alberto_brunete/intro_automatica/concepto-de-sistema.html
- Issuu. (17 de diciembre de 2014). *Formatos de tarjeta reloj, roles de pago*. Obtenido de Issuu. : https://issuu.com/vivitelenchana/docs/formatos_de_tarjeta_reloj_sin_mapas
- Library. (2022 de Julio de 2022). *Library*. Obtenido de Tratamiento de la mano de la mano de obra en el sistema de costos: <https://1library.co/article/tratamiento-de-la-mano-de-obra-sistema-costos.z3dl1k7y>
- Mass, A. (19 de Agosto de 2021). *Mi Propio Jefe*. Obtenido de pasos para determinar el precio de tu producto.: <https://mipropiojefe.com/6-pasos-para-determinar-el-precio-de-tu-producto/>
- Mendoza, M. (2019).
- Morales F. (11 de Febrero de 2021). *Economipedia*. Obtenido de Carga fabril: <https://economipedia.com/definiciones/carga->

fabril.html#:~:text=La%20carga%20fabril%20son%20todos,del%20volumen%20de%20producci%C3%B3n%20planteado.

Nostrum, B. (22 de Marzo de 2011). *Nostrum*. Obtenido de Cómo establecer las necesidades de materiales y recursos humanos: <http://www.nostrum.es/blog/2011/03/22/como-establecer-las-necesidades-de-materiales-y-recursos-humanos/>

Perez, J & Merino, M. (2016). *DEFINICIONES*. Obtenido de <https://definicion.de/rol-de-pagos/#:~:text=Rol%20de%20pagos%20es%20un,justificar%20que%20lo%20han%20recibido.>

Sánchez, J. (2015). *Empresa*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/empresa.html>.

Sevilla, A. (27 de mayo de 2022). *Economipedia*. Obtenido de Balance general.: <https://economipedia.com/definiciones/balance-de-situacion.html>

Sistema,Significados.com. (28 de Julio de 2022). *Significados.com*. Obtenido de significado de sistema: <https://www.significados.com/sistema/>

Songor, Y. (29 de Julio de 2022). Obtenido de ORDEN DE COMPRA O REQUISICION DE MATERIALES: <http://yajaira-songor.blogspot.com/2011/11/orden-de-compra-orequisicion.html>

Staff, B. E. (28 de 7 de 2022). *Almacenes de materia prima: ¿cómo se clasifican?* Obtenido de Bind erp: <https://blog.bind.com.mx/almacenes-de-materia-prima>

Verónica, F. (s.f.). *El sistema de costos ABC como estrategia para la toma de decisiones empresarial*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000200178

Veterinaria Digital S.A. (13 de junio de 2022). *La producción de leche en Ecuador. Veterinaria Digital - Avicultura, Porcicultura, Rumiantes y Acuicultura.* . Obtenido de <https://www.veterinariadigital.com/articulos/la-produccion-de-leche-en-ecuador/#:~:text=La%20industria%2>

Westreicher, G. (16 de Julio de 2021). *Economipedia.* Obtenido de Sistema de Costeo: <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>

Zamora, E. (05 de Mayo de 2021). *Asiento de Compra de Materias Primas.* Obtenido de Como se Contabiliza: <https://www.comosecontabiliza.com/asiento-de-compra-de-materias-primas/#:%7E:text=La%20compra%20de%20materias%20primas%20es%20la%20adq>

ANEXOS

ANEXO 1.- Proyecto de investigación

INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO

“SAN GABRIEL”



AREA: CONTABILIDAD

TÍTULO DE PROYECTO:

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL QUESO DE 750 GRAMOS DE LA ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LACTEOS PUEBLO VIEJO CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO, EN EL PRIMER SEMESTRE 2022”.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

“TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD SUPERIOR”

AUTOR:

JAIME NOÉ NAULA YUNGA

TUTOR:

ABRIL / 2022

RIOBAMBA -ECUADOR

CAPÍTULO I

MARCO REFERENCIAL

1.1 ANTECEDENTES GENERALES DEL PROBLEMA

Desde su introducción hace más de 50 años, los sistemas de contabilidad han sido un componente común de las herramientas de trabajo de muchas empresas. Como resultado, muchos de ellos ahora dependen en gran medida de ellos como la columna vertebral de sus operaciones, lo que ofrece información oportuna y reduce tanto el tiempo como el costo.

La contabilidad de costos es el proceso que cuantifica los desembolsos de dinero que se realizarán para alcanzar las metas dentro de una organización. El uso de esta herramienta permite a las empresas estimar las pérdidas financieras en las que incurrirán debido al consumo de productos, la depreciación de activos y las deducciones.

Es fundamental realizar este trámite dentro de una empresa porque facilita el cálculo rápido de los costos involucrados en el desarrollo del producto y la prestación del servicio, ambos necesarios para que la empresa continúe operando. Esto permite a la empresa comprender a fondo la cuenta de resultados sin tener que esperar hasta el final del período en el que se calcula la contabilidad general.

La comunidad de Pueblo Viejo está ubicada a 10 km de la ciudad de Alausí, debido a su ubicación geográfica es eminentemente agrícola y ganadero; y últimamente fomenta la actividad turística. En el cantón existen varios lotes de pastizales y potreros para ganado vacuno. Debido a su clima y al tipo de suelo, aquí encontramos grandes cantidades de ganado de raza lechera como: Brown Swiss, Holstein, Jersey.

Este potencial fue aprovechado por los emprendedores para la instalación de la Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo en la producción del queso.

Dicha investigación se realizará exclusivamente dentro del área de tesorería de la Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo, la presente investigación ayudará a solucionar los siguientes problemas detectados:

- Desperdicio de la materia prima
- Imposible determinar los gastos

- Falta de capacitación en el uso de maquinaria, por lo tanto, eso ocasiona mantenimiento constantemente.
- Capacitación en la elaboración de producto
- Desconocimiento del proceso contable

1.2 JUSTIFICACIÓN

La Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo es una microempresa que está contribuyendo al desarrollo económico del sector, cuenta con instalaciones modernas, adecuadas para la producción; cuenta con equipo informático; su talento humano requiere de la especialización en la elaboración del queso fresco.

En esta investigación se utilizará una orden de producción de 750 gramos de queso fresco. aplicar el Sistema de Costos por Procesos, teniendo en cuenta que la Asociación no cuenta con un sistema de costos. Antes de crear el Estado de Costos de Producción y Ventas, nos concentraremos en los componentes del costo de producción: Materia Prima Directa Utilizada, Mano de Obra Utilizada y Costos Indirectos de Fabricación.

Con la implementación de este sistema de costos por procesos la microempresa tendrá un mejor beneficio que permitirá contar con información real y objetiva sobre su desempeño de acuerdo al cumplimiento de los objetivos y metas.

En mi calidad de estudiante, me ha inspirado a encontrar soluciones a los problemas relacionados con la contabilidad para lo cual cuento con el respaldo de las autoridades de la Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo en la persona del Ing. Vicente Naula Gerente de la empresa, y en la persona del sr. Alfonso Huiñán quien lleva registros económicos y de esta manera poner en práctica los conocimientos recibidos en las aulas mediante el desarrollo primero del presente anteproyecto para luego elevar a tesis, la misma que sirva de aporte para empresas de similares características.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Implementar un sistema de costos por procesos para establecer el precio de venta al público del queso de 750 gr. de la asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo, Cantón Alausí, provincia de Chimborazo en el primer semestre del periodo 2022.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar el actual sistema de costos que utiliza la empresa para conocer las causas, efectos del problema de investigación.
- Elaborar el marco teórico de tal forma que sirva de sustento para la investigación planteada.
- Establecer el marco metodológico que ayuden en el desarrollo del sistema de costos por procesos.
- Implementar un sistema de costos por procesos de producción en la Asociación de productores y comercializadores para determinar el costo real del queso de 750 gr. y fijar el precio de venta al público.

1.4 GENERALIDADES DE LA EMPRESA INVESTIGADA

1.4.1 Reseña Histórica

La Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo, es una microempresa dedicada a la producción de queso andino y fresco, se encuentra ubicada en la Comunidad Pueblo Viejo del Cantón Alausí, parroquia Tixán, Provincia de Chimborazo; inició sus operaciones el 3 septiembre del año 2010 gracias al apoyo y la colaboración del GAD Municipal del cantón Alausí en donde busca dar apoyo a los diversos sectores de la población, en la búsqueda de prosperidad de quienes lo necesitan, a fin de evitar la migración y promover proyectos sustentables, sostenibles, en bien de la sociedad, y se ha visto la necesidad de, que en la comunidad de pueblo viejo implementar la planta de lácteos, para que se utilice la materia prima disponible y por medio de ello las personas puedan obtener un precio justo en su producción.

Se inició con una producción de 100 litros de leche diarios luego alcanzó a los 200 ltrs., y a partir de aquí se empieza a elaborar queso. Es necesario destacar que en la Comunidad de Pueblo Viejo cuenta con la producción de leche necesaria para la puesta

en marcha este proyecto tomando en cuenta que sus habitantes se dedican a la producción ganadera lechera.

La Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo, incursiona en los mercados locales con la venta de queso, llegando a un acuerdo para formar parte del Consorcio de Queseras del Ecuador gracias a ello el producto se lo vende en diferentes ciudades del país a través de envíos a los pedidos de los clientes.

La producción se incrementa de 200 a 600 litros de leche diario provenientes de los productores pecuarios de la comunidad de Pueblo Viejo, Parroquia la Tixán, Cantón Alausí y en la actualidad por día un promedio de 800 litros de leche que son utilizados para la elaboración de queso fresco.

La planta consta con una infraestructura adecuada para la elaboración de productos lácteos con la participación activa de 100 socios aproximadamente del mismo sector.

Considerando que las comunidades de la parroquia Tixán en un 80% se dedican a la ganadería, es indispensable iniciar con los procesos industriales de la materia prima (leche), para facilitar y promover el desarrollo integral de sus comunidades, a fin de contribuir en la disminución de niveles de pobreza, motivo por el cual, el ilustre municipio de Cantón Alausí propone, la creación de la planta de lácteos en la comunidad de Pueblo Viejo para que los residentes locales de este sector puedan desarrollar procesos de producción y de esta manera puedan mejorar los ingresos económicos y elevar con éxito el nivel de vida de la población.

1.4.2. Filosofía Institucional

Misión propuesta

Con un compromiso de largo plazo con la responsabilidad social, económica y ambiental, elaborar y comercializar productos lácteos de la más alta calidad que ayuden al crecimiento poblacional y la nutrición.

Visión propuesta

Ser la empresa de industria láctea líder en el mercado a nivel local, provincial e interprovincial proporcionando constantemente a la población productos que satisfagan sus necesidades nutricionales de buena calidad manteniendo un enfoque en el apoyo de la sociedad, dando confianza y credibilidad de la misma.

Ubicación

En la comunidad de Pueblo Viejo, Parroquia Tixán, cantón Alausí, Provincia de Chimborazo.

Ilustración 18 Ubicación geográfica



Fuente: Google Maps

1.4.4 Instalaciones

Ilustración 19 Instalaciones



Fuente: Instalaciones de la asociación
Autor: Jaime Noe Naula Yunga

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 EMPRESA

Es una actividad comercial creada para realizar, innovar, comercializar, administrar o proteger patrimonios o prestar servicios. (López, 2017, pág. 28).

De acuerdo al criterio del autor una empresa es la que genera recursos y presta servicios con la sociedad.

2.1.1 Tipos de empresas

Se determinan de acuerdo a las siguientes características:

1. Según su tamaño

- Pequeña empresa
- Mediana empresa
- Gran empresa

2. Según su actividad económica

- Sector primario (agricultura, minería y pesca).
- Sector secundario (manufactura)
- Sector terciario (comercio y servicios)
- Sector cuaternario (información y comunicación)

3. Según su objeto social.

- Manufacturas
- Comerciales
- De servicios

Financieras

4. Según la propiedad del capital

- Privadas
- Públicas
- Mixtas

5. Según su constitución jurídica

- Individuales

- Sociales

6. De personas

- Responsabilidad limitada
- Colectivas
- Comandita simple

7. De capital

- Anónimas (cerradas y abiertas)
- Comandita por acciones
- Cooperativas (Juanna,C. 2017).

2.2 EMPRESA DE LÁCTEOS

Una empresa láctea que trabaja con productos diarios elaborados con leche. Esto es muy importante porque es una necesidad nutricional humana básica. En un mundo cada vez más competitivo donde es imperativo optimizar los recursos y aumentar el uso de materias primas, este sector manufacturero no puede permitirse quedarse atrás. Las tecnologías específicamente diseñadas para optimizar los recursos son centrales en esta actividad, que requiere cada vez más la integración entre las nuevas tecnologías y el desarrollo productivo. (Herrera, J. pg.2).

Podemos decir que el proceso de elaboración de productos lácteos forma parte de la actividad económica, consumo y aprovechamiento de la materia prima que produce el sector agrícola, con fines comerciales.

2.2.1 Definición

Esta es una industria basada en la leche bovina (generalmente de vaca). Para los humanos, la leche es uno de los alimentos más esenciales. Los productos lácteos son los subproductos de la industria, que incluyen productos fermentados como el yogur y el queso hasta productos no fermentados como la mantequilla y el helado. (Herrera, J. pg.2).

Según el criterio del autor las empresas o industrias lácteas son las que producen productos lácteos como negocio, con ello aportan también al desarrollo de los sectores agrícolas para mejorar la situación económica de la M8 clase media y baja de los habitantes del campo.

2.2.2 Alcance

El sector lácteo incluye la industria agroalimentaria que utiliza la leche animal como materia prima para procesos de almacenamiento, transbordo o procesamiento. La industria láctea tiene enormes beneficios sociales y económicos. Los lácteos son el producto más consumido en los hogares de la región, lo que a su vez incide en el sector productivo y equilibra la acogida y la petición. El objetivo del proyecto de la fábrica de queso es estabilizar el mercado de la leche, disminuir y posiblemente aumentar el precio de la leche pura en la zona las oportunidades de empleo en la región y entregar un producto confiable y de alta calidad a los mercados locales y nacionales (Mendoza, M. 2019).

Los aspectos especiales del diseño de fábrica se refieren a la creación de equipos capaces de producir y adherirse a los estándares del mercado para la higiene, la seguridad general del producto y del trabajador, y el cumplimiento, así como la aplicación de nuevas tecnologías en esta área, con énfasis en la reducción de la contaminación ambiental y social y contaminación corporativa. se maximizan los intereses (Mendoza, M. 2019).

Según el criterio del autor, el alcance de la empresa láctea a nivel general es de mucha importancia ya que con ello contribuyen al desarrollo y fortalecimiento de la sociedad a mejorar la economía del sector y región para tener una convivencia armónica.

2.2.3 Ventajas

Estas sustancias se crean utilizando materias primas de la industria quesera, como suero dulce, otros productos lácteos e ingredientes de origen vegetal, dando como resultado un compuesto con un alto perfil higiénico, ya que proviene de rebaños libres de enfermedades infecciosas y tiene un valor nutricional diferente. perfil.

Según el autor dice que los productos elaborados de la leche tienen algunas sustancias que le benefician ya que estos son elaborados bajo las medidas de bioseguridad e higiene para el bienestar del consumo.

2.3 CONTABILIDAD

La contabilidad implica hacer un seguimiento de cada transacción financiera para saber de dónde viene todo en la empresa, a dónde va y cuánto queda. Así, con la ayuda de los registros contables, se registran todas las actividades económicas que realiza la

empresa para poder obtener toda la información organizada y agrupada (Fernández, E. 2021).

Según el autor dice que la contabilidad es la encargada de dar a conocer las circunstancias presentes y futuras de una empresa o sociedad que se encuentra enfocada a la actividad económica.

2.3.1 Objetivos de la contabilidad

Cálculo de resultados sobre datos homogéneos en las operaciones financieras de la empresa.

Determinación de las obligaciones y derechos adquiridos en el desarrollo de la actividad económica.

Según el autor dice que la contabilidad tiene como objetivo principal dar a conocer en detalle las cifras o valores de una actividad económica cumpliendo con las obligaciones dentro del régimen tributario.

Importancia de la contabilidad

Como ya mencionamos, la contabilidad implica documentar todas las transacciones comerciales para crear estados financieros. Por lo tanto, podemos decir que sirve para dos propósitos.

- Proporcionar una imagen precisa del estado del negocio a las partes internas y externas que tienen interés en el negocio (por ejemplo, socios, bancos acreedores, tesoreros, inversores, etc.).
- Como base para el cálculo del impuesto correspondiente. En otras palabras, cualquiera puede probar que su negocio va bien, pero solo los estados financieros pueden decir si es cierto (Fernández, E. 2021).

Según el autor dice que la contabilidad es importante ya que con ella facilita a llevar un control económico de una organización o empresa.

2.3.3. Clasificación de la contabilidad:

Según el lugar de procedencia del capital:

Privado o Especial: Se trata del registro y reporte de transacciones para empresas privadas.

Gobierno u oficial: Se trata del registro de datos por parte del estado, una agencia y varias organizaciones.

Según la clase de actividad:

- **Mercantil:** registro de la actividad de sociedades o empresas especializadas en la compraventa de bienes o materias primas sin mayor proceso de conversión.
- **Industria o costeo:** documenta las acciones de las compañías involucradas en la producción o elaboración de productos mediante la transformación de materias primas para determinar el costo de una unidad de producción o elaboración.
- **Servicios:** operaciones de compañía discográfica dedicadas a la venta de capacidad profesional para la venta y servicios o para la venta. Este grupo incluye: unidades crediticias, instituciones formativas, hospitales, clínicas, servicios, empresas de turismo, servicios de transporte, empresas de consultoría profesional, etc.
- **Agricultura:** registro de empresas agrícolas o ganadería” (Díaz, H y Montilla, O. 2005).

2.4. CONTABILIDAD DE COSTOS

Es una técnica contable profesional que utiliza métodos y procedimientos apropiados para registrar, resumir y explicar actividades relacionadas con los gastos involucrados en la fabricación de un producto, prestar un servicio, o los procesos y actividades inherentes a su producción (Zapata, P. 2015).

Según al criterio del autor esta contabilidad consiste en técnicas y métodos que se emplea para obtener un trabajo eficiente en la elaboración de un producto o servicio.

2.4.1 Objetivos

Determinar el precio de los productos terminados al cual se calculan las pérdidas y ganancias del período correspondiente y poder preparar cuentas de pérdidas y ganancias, controlar y evaluar las existencias individuales y globales para la presentación del balance; preparar el presupuesto y dotar a la dirección de los elementos necesarios para planificar y tomar las decisiones estratégicas adecuadas. Además, la información de costos se puede utilizar como una fuente específica de decisiones principalmente relacionadas con inversiones de capital a largo plazo, como los precios de venta. (Bravo, V. 2009).

Según el criterio del autor establece que los objetivos de la contabilidad de costos son maximizar los recursos económicos mientras se mantiene el control sobre

los costos y gastos durante el proceso de producción para determinar la ganancia o pérdida del período en particular.

2.4.2 Importancia de costos

La importancia del costeo radica en la relación que puede existir en información específica verídica sobre todos los costos y gastos que tiene una empresa durante la producción para determinar los costos de productos que ésta controla en la producción, venta, manejo y financiamiento de productos (Mesa, N. 2017).

Según el criterio del autor los costos son técnicas para registrar y reportar la información clara y precisa acerca de los valores invertidos en la producción.

2.4.3 Finalidad primordial de la contabilidad de costos

Sólo deben registrarse, clasificarse, recopilarse y presentarse aquellas actividades pasadas o presentes necesarias para calcular el precio de compra, uso, producción y venta de un bien o servicio. En él se incluyen las materias primas, la mano de obra directa y los costos de producción. Averigüe cuánto cuesta el inventario de cada departamento, así como el costo de los materiales y bienes vendidos. (Mesa, N. 2017).

2.4.4 Propósito de la contabilidad de costos

Entre los propósitos más relevantes tenemos:

- Generar información para medir la utilidad.
- Almacén de valor.
- Proporcionar revisiones para ayudar con el control administrativo.
- Proporcionar información sobre la decisión
- Formar averiguación para apoyar el liderazgo o informar la planificación operativa (Fernández, A.2021).

2.4.5 Clasificación de la contabilidad de costos

Según el método y la finalidad que se les asigne, los costes tienen distintas clasificaciones, siendo la clasificación más utilizada.

Por área de consumo. - son los costos incurridos en el proceso de conversión de materias primas en productos terminados estos son: Material directo, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF), se refiere al costo de entregar un bien o servicio al consumidor final.

Costos Administrativos: Son los costos incurridos en el área administrativa del negocio denominados gastos.

2.5 DIFERENCIA ENTRE LA CONTABILIDAD DE COSTOS Y CONTABILIDAD GENERAL

La diferencia es que la contabilidad financiera se basa en cuentas (balance, cuenta de resultados, etc.) y la contabilidad de costos es un proceso que involucra mano de obra, materias primas y todos los aspectos de la producción de un producto (García, V.1999).

Es el sistema de información para predeterminedar, registrar, acumular, asignar, controlar, analizar, interpretar y reportar los gastos asociados a la financiación, administración, distribución y producción. Contabilidad general significa analizar todas las variables que afectan al campo de los diferentes sectores. Para ello es necesaria la contabilidad sistemática y cronológica de las operaciones financieras (Leyva, A. 2021).

Dado que cada una tiene sus propias funciones de cálculo y registro, la contabilidad general y la contabilidad de costos difieren según el criterio del autor.

2.6 ESTADOS FINANCIEROS

Estos son varios documentos que una empresa debe preparar al final del ejercicio para conocer la situación financiera y los resultados financieros de las actividades del negocio a lo largo del tiempo. La situación económico-financiera de la sociedad se refleja en las cuentas anuales. Por tanto, estos documentos son fundamentales para saber independientemente de si el negocio tiene éxito (Gómez, G.2011).

2.6.1 Importancia de los estados financieros

Radica en la información que brindan sobre la liquidez y flexibilidad financiera, ya que estos documentos constituyen la base para la proyección de eventos futuros, que se resumen a continuación:

- Cumplir con las expectativas de la gerencia para aprobar acciones y poder obtener créditos.
- Refleja cómo le está haciendo la empresa entre sus accionistas.
- Cumplir con los requisitos de las leyes y reglamentos fiscales gubernamentales.

- Cumplir con los requisitos de organismos tales como: asociaciones industriales, asambleas generales de accionistas, cámaras de comercio, etc. (Gómez, G.2011).

2.6.2 Estado de Costos de Productos Vendidos

Según Bravo, M. (2013) es una herramienta de contabilidad que permite a las empresas determinar el precio de los productos vendidos durante un período de tiempo específico. La cuenta de costo de los bienes es la base principal para conocer cómo se están desarrollando los estados financieros de la empresa (resultados, ingresos y gastos, pérdidas y ganancias), se presenta por separado por ser muy integral (pág. 15).

El informe de costo de ventas le permite tener en cuenta el costo de ventas, las cuentas de ventas y gastos y también los saldos de las cuentas mencionadas, así como los cambios e inventario para el trabajo en proceso y productos terminados, lo que también le permite consultar estos las dos últimas cuentas, el motivo de ciertos ajustes o el destino de obra inconclusa o productos terminados.

2.6.3 Estado de Resultados.

"La cuenta recauda los ingresos y los gastos de la Compañía por tiempo limitado. Puede ser una cuenta de actividad trimestral o anual. Si la Compañía tiene negocios o pérdidas públicas". Noble, T., Matison, B. Matsumura E., (2017, p. También se considera una declaración de la renta.

2.6.4 Estado de Situación Financiera o Balance General.

Debido al hecho de que la actividad contable de una empresa es una actividad destinada a preparar un balance, el balance puede considerarse como un componente crucial. Si el estado de los activos de la empresa en un momento determinado puede expresarse en términos monetarios, el balance es un documento contable que muestra ese estado. (Cartujano, S. 2017).

El documento contable conocido como "Estado de situación financiera" o "Balance general" resume los activos, pasivos y patrimonio de la entidad y describe la situación financiera de la empresa a una fecha determinada.

2.6.5 Estado de Flujo del Efectivo.

Es la muestra la cantidad de efectivo que entra y sale durante un período, incluidas solo aquellas transacciones que involucran flujos de efectivo, ya que los aumentos o disminuciones netos en efectivo se informan solo durante el período de observación, y

los saldos de efectivo son cuando ocurren las transacciones. no incluye efectivo, como con una hipoteca Un préstamo para la compra de un terreno no está incluido en el estado de cierre de flujo de efectivo (Davidson, S. 1990).

Es uno de los nuevos estados financieros incluidos en las reformas comerciales de 2007. Este informe brinda la oportunidad de brindar una descripción general del uso de los fondos que representan efectivo en las operaciones del año en curso.

2.7 SISTEMA DE COSTEO

Un sistema de costeo es un conjunto de procedimientos, tecnologías, administración y registros utilizados por una empresa para determinar sus costos operativos en varias etapas para su uso en información contable, controles de gestión y bases de datos. Toma de decisiones (Raffino, M. 2020).

2.7.1 Sistema

Su definición implica que consiste en una serie de componentes relacionados que trabajan juntos para formar un todo. Puede tener una variedad de componentes, como un conjunto de pautas o principios sobre una teoría, una ciencia o la estructura bien estructurada de una cosa. Algunos de estos ejemplos pueden ser sistemas de información, economía, política, sistema humano, etc. (Martínez A.2021).

Es un grupo de elementos, entidades o componentes que comparten ciertas características identificables que tienen relación entre sí, y que funcionan para lograr un objetivo común” (Martínez A.2021).

Los sistemas, que obtienen, procesan, almacenan y distribuyen información para respaldar la toma de decisiones y el control en una organización, se componen de varias tareas o partes interrelacionadas que trabajan juntas para formar un todo.

2.7.2 El costo

Costos también conocidos como el costo de los costos financieros utilizados para fabricar bienes o para proporcionar ciertos servicios. Los costos incluyen materiales de compra, pagos, gastos de producción y gastos administrativos y otras actividades (Raffino,M. 2020).

Según el autor, costo es el valor que se paga por un bien o servicio para obtener un determinado beneficio. El costo se define como el valor perdido cuando se obtiene un bien o servicio agotando un activo o creando un pasivo después de que se realizan los beneficios.

2.7.3 Importancia del costo

Es una parte esencial de cada producto fabricado y el control absoluto atribuibles al precio de cada bien manufacturado o vendido por la empresa es imperativo y este registro solo se puede mantener si se implementa un sistema de costos adecuado. (Raffino, M. 2020).

De acuerdo al criterio del autor los costos son indispensable para cualquier acto de comercio ya que nos ayuda a tener un control en las operaciones que se realizan en la vida cotidiana.

2.7.4 Clasificación

Los Costos se clasifican en diferentes categorías así:

- Por el alcance
- Por la identidad
- Por la relación con el nivel de producción
- Por el instante en el que se establecen
- Por el sistema de acumulación
- Por el método
- Por el grado de control (Raffino, M. 2020).

Por el alcance

Los costos y sus elementos y componentes se dividen en las siguientes categorías:

- **Total:** Todas las inversiones materiales se han sumado para crearlo, mano de obra y otros servicios e insumos realizados para producir un lote o grupo de bienes.
- **Unidades:** Se computariza partiendo el gasto total por la cantidad de unidades producidas.

Según el autor indica que en los costos detallan el costo unitario y total de la producción de bien o servicio que se genera.

Por la Identidad

Esta agrupación permite identificar elementos según su relación o grado de vinculación con el producto o servicio, relacionado con el costo en el sentido en que puede estarlo:

- **Directos:** aquellos que pueden asignarse o vincularse de forma fácil, precisa e inequívoca a los productos con los servicios o sus procesos o

actividades. Los costos directos se caracterizan por: Trazabilidad clara o inequívoca.

- **Implícitos:** Aquellos que no están asignados con precisión y por lo tanto deben ser tratados como implícitos para evitar confusiones.

Según el autor dice que se identifica los elementos según el grado de relación o vinculación que los costos asociados con el bien o servicio pueden ser directos o indirectos.

Por la relación con el nivel de producción

Esta clasificación permite comprender cómo se mantienen los costos o cómo reaccionan cuando cambian los niveles de producción, pueden ser:

- **Fijos:** Costos que se mantienen constantes durante un período determinado (tiempo o nivel de producción). Por ejemplo, el alquiler de los locales de la empresa y las primas de seguros.
- **Variable:** Una variable que aumenta o disminuye proporcionalmente instantáneamente a medida que aumenta o disminuye el nivel de producción.
- **Mixtas:** Las que tienen pocos o muchos elementos fijos y variables. como un teléfono tradicional (Zapata, P 2015).

El autor afirma que la relación entre producción y costos depende de si esos son variables o fijos en el momento de la producción.

Por el instante en que se establecen

Los elementos de costo se pueden calcular y registrar por: valores históricos o reales y valores estándar (Zapata, P.2015).

Según el autor dice que los costos se calculan a través de un registro histórico o real con los valores reales de cada insumo o elementos que interviene en la producción.

Por el sistema de acumulación

El acoplamiento del formulario de producción con el procedimiento de devengo de costos permite la creación de los dos únicos sistemas tradicionales, que son: El sistema de devengo de órdenes de producción utilizado por las empresas que fabrican por pedido o por lotes, un mecanismo de acumulación de procesos utilizado por empresas que producen en serie y por lo tanto a gran escala (Zapata, P. 2015).

Según el autor indica que los sistemas de los costos se relacionan de acuerdo al procedimiento los más usados son: el sistema por órdenes de producción y sistemas de acumulación.

Por el método

Le permite identificar métodos para determinar los costos de producción, que pueden ser:

- Después de la absorción. Todos los factores fijos y variables se tienen en cuenta al fijar el costo de producción.
- Con método variable. Al determinar los costos de producción, solo se tienen en cuenta las variables, dejando los costos fijos en un departamento separado. (Zapata, P. 2015).

2.7.5 Elementos del costo

- Materia Prima
- Mano Obra
- Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

En total los tres componentes se denomina costo de producción (Fernandez, A. 2021).

2.8 TRATAMIENTO DE LOS MATERIALES O MATERIAS PRIMAS (MP)

Como ya se mencionó, el material debe ser utilizado directamente en la fase o proceso de producción correspondiente:

Las materias primas son la base de cualquier procesamiento de alimentos, y esto también es cierto en el caso del procesamiento de queso. Para hacer queso, cuajada, crema, quesadillas y otros alimentos, la leche es un componente clave. La buena leche es necesaria para producir queso de alta calidad. La imposibilidad de asegurar la calidad de la materia prima de la leche es uno de los mayores problemas que enfrenta la industria láctea de mi país. Por eso es importante que desempeñe un papel activo para garantizar su calidad, ya sea que obtenga leche de su propio rebaño o de otro granjero. La calidad satisfactoria de la higiene depende principalmente de la minimización de la contaminación microbiana, lo que se logra manteniendo el más alto nivel de higiene en todo momento durante el ordeño, especialmente durante el ordeño y la manipulación. Cuando la leche sale de la ubre, ya contiene una pequeña cantidad (invisible a simple vista) de microorganismos que son necesarios para su solidificación. Sin embargo, estos microorganismos si la leche no se conserva entre dos y tres horas

después del ordeño, los microorganismos comienzan a multiplicarse, la cantidad de microorganismos aumentará significativamente y la calidad de la leche disminuirá. Se debe seguir un plan realista y factible al adquirir materias primas (Mesa, N. 2017).

Establecer necesidades de la materia prima

Conocer cuántos bienes o servicios se deben producir, con base en el volumen de ventas esperado, debe ser considerado al analizar los siguientes puntos:

Plan de producción (volumen de producción año 1, año 2...)

- **Inversiones requeridas:** indicar la información operativa del primer año relacionada con el terreno (área requerida, compra/alquiler, costos) Construcción (requerimientos de espacio, compra/alquiler, costos, distribución de plantas, sistema de depreciación) maquinaria, equipo, elementos de transporte (demanda de maquinaria y equipo en proceso productivo, compra/arrendamiento, costos, nuevos o usados, sistema de depreciación)
- **Materiales requeridos:** Calcular las materias primas y otros componentes que necesitan ser consumidos.

Consumo de materia prima = cantidad de producto x cantidad requerida por unidad de producto. Si mantiene niveles de stock en su almacén para cálculos anuales, debe registrar tanto el stock de apertura como el de cierre.

Materiales consumidos = Ei Comprados - Ef.

- **Suministros externos:** maquinaria, suelo, energía, gas, etc. estimaciones de consumo.
- **Personas necesarias:** cuántas personas se necesitan para elaborar un bien o servicio (Pantoja, F. 2018).

2.8.2 Compra o adquisición de materia prima

Es la compra de artículos de primera necesidad, ya sean bienes o servicios, para fabricar un producto terminado, reduciendo así el costo de capital por la empresa.

2.8.3 Inspección y recepción de materia prima

La recepción de materias primas es el primer paso en la línea de producción del producto de cualquier empresa, por lo que necesitamos recibirlas de manera segura y razonable para garantizar la seguridad alimentaria de nuestras formulaciones. Es

importante saber a quiénes compramos, las garantías que ofrecen o fabrican, y las cualidades y requisitos que deben cumplir los distintos productos o ingredientes alimentarios. Recibir alimentos crudos es diferente de recibir alimentos procesados, envasados, sueltos, refrigerados o congelados. Si no acertamos en este primer paso, empezaremos a perder el control de la higiene de los equipos y procesos.

Recuerde que la calidad no es igual a la seguridad alimentaria, los alimentos crudos implican una importante contaminación microbiana de "fuente" que debe "evitar" desde el principio. El objetivo principal de una buena gestión de proveedores y recepción de materia prima es aceptar solo bienes que no comprometan el estándar de higiene de los alimentos almacenados o procesados y, en consecuencia, la salud de los consumidores.

2.8.4 Almacenamiento de la materia prima

Es un almacén que proporciona todas las materias primas y otros elementos esenciales para la producción o comercialización de un producto. En concreto, tienen 3 propósitos principales.

- Almacenar los materiales en un lugar seguro y apropiado requerido para los bienes a fabricar.
- Almacenamiento o vigilancia constante para evitar pérdidas de stock, accidentes peligrosos.
- Control de inventario (Almant, O. 2004).

2.8.5 Salida de materiales de bodega

Es el inicio del proceso productivo, incluyendo el uso de materias primas almacenadas en el almacén o bodega de la empresa, para lo cual el departamento de producción debe realizar una solicitud de material en el almacén.

2.8.6 Orden de producción

Es el control individual de cada pedido o trabajo elaborado, y es un sistema que pueden utilizar las empresas que fabrican bienes o se especializan en la prestación de servicios. (Fronti de Gracia, L. 2011).

Según el autor dice una orden de producción nos ayuda a tener más control para producir un porcentaje determinado para dar buen uso de la materia prima.

2.8.7 Orden de compra

También conocida como orden de compra u orden de compra, es un documento emitido por un comprador para solicitar bienes a un vendedor. La cantidad que se debe comprar se indica en la orden de compra, el tipo de producto, el precio y las condiciones de pago, y la forma de entrega. El vendedor debe conservar los originales de los documentos y el comprador las copias. (Jiménez, A. 2013).

Según el autor dice que un orden de compra es cuando la persona quien compra el bien o servicio detalla la cantidad determinada para la producción.

2.8.8 Informe de recepción de la materia prima

Es una plantilla creada con la intención de describir la cantidad y tipo de materiales recibidos.

Ilustración 20 Forma de recepción de la materia prima

El formulario 'INFORME DE RECEPCION' incluye un espacio para el número de documento y la fecha. Contiene campos para el proveedor (Proveedor, Domicilio, Remito N°, Fecha) y el pedido de compra (Pedido de compra N°, Fecha, Solicitud de compra N°, Fecha). Incluye una tabla con columnas para Código, Cantidad recibida, Unidad y Descripción. Al final, hay campos para el peso, el número de paquetes, las observaciones y una línea para la firma y el nombre del responsable.

Código	Cantidad recibida	Unidad	Descripción

Fuente: Google imágenes

2.8.9 Tarjetas de Kardex

Es un registro que registra la cantidad y el precio de los materiales recibidos y se utiliza para informar sobre el inventario. Kardex se utiliza para un control eficiente y una separación sencilla.

2.8.10 Control de la materia prima

Recibir y mantener las materias primas es el primer paso antes de iniciar el procesamiento de alimentos. Ya sea en la industria, el hogar o la restauración empresarial, de estos primeros pasos depende la calidad y seguridad del producto final (Cartujano, S. 2017).

Según el autor expresa que se debe mantener un control de la materia prima para obtener mayor porcentaje de producción y no haya desperdicio del material.

2.8.11 Orden de requisición de la materia prima

Cuando el propietario de una tienda o el gerente de un almacén solicitan material para completar una tarea, están realizando una solicitud de material. Las solicitudes de material se generan automáticamente cuando se agrega un recurso de tipo stock a una orden de trabajo (consulte "Realización de transferencias de salida"). Por lo tanto, cuando se envía una solicitud de material a una orden de trabajo, el empleado debe verificar la solicitud de material desde la pestaña Solicitud de material (Jiménez, A. 2013).

Según el autor dice que la orden de requisición es la cantidad entregada al departamento de producción especificando la cantidad de productos de dicha entrega.

2.9 DETERMINACIÓN DEL COSTO Y DEL GASTO

Muestra la diferencia clave entre los términos costo y tarifa, como dicen en el mundo financiero, que es clave. Los costos están asociados con bienes o servicios, mientras que los gastos se enumeran en el estado de resultados. En otras palabras, el gasto desaparece con la mudanza y no desaparece hasta que se vende el artículo.

- Cuando hablamos de costo, nos referimos al dinero o su equivalente que se entrega para comprar bienes que se espera que produzcan beneficios futuros. Aparece en la cuenta de activo del balance.
- Los gastos se definen como gastos monetarios que generan ingresos y tienen características reflejadas en el período de resultados.
- Los gastos de recursos económicos incurridos y utilizados en la operación de un proceso, en la producción de un producto, o en la prestación de servicios se conocen como costos de producción y/o costos de los servicios prestados desde la perspectiva de los costos. es un servicio producción futura de ingresos o ganancias. Sirven como base para procesos como la planificación y el control, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones de gestión.
- Los precios de la fabricación para los ingresos futuros proyectados se reflejan como activos en el balance general en el inventario.
- Se entiende por pérdidas las cantidades pagadas que no generan los ingresos o beneficios esperados, como cuando se incendia una cuadrilla de reparto no asegurada.

- Gastos y pérdidas tienen el mismo efecto en la utilidad neta, ambos son reducciones. Sin embargo, las pérdidas se presentan por separado, directamente debajo de los ingresos operativos, para reflejar completamente el valor asociado con cada pérdida. (Fernández, A. 2021.).

2.9.1 Tratamiento de la mano de obra (MO)

Mano de obra o mano de obra, toda empresa necesita de recursos humanos (empleos) para realizar actividades comerciales, financieras e industriales, y a cambio de ello debe reconocerse una justa retribución, que es su costo. En esta industria, Se denomina trabajo de parto que requiere un esfuerzo físico excesivo y mental humano, cuya misión es utilizar sus conocimientos, habilidades, capacidades y experiencia para transformar las materias primas en productos terminados antes de ser comercializados. Facilitar su trabajo mediante el uso de equipos y herramientas diseñadas para este fin. (Mesa, N. 2017).

Según el autor menciona que el tratamiento de la materia prima es muy esencial ya que de eso depende la calidad de producto.

2.9.2 Administración de la mano de obra

El éxito de la empresa está asegurado por la gestión eficaz de las personas que atienden a las empresas de nuestros clientes. La mano de obra constituye la mayor parte del costo de prestación del servicio, razón por la cual, pone tanto énfasis en la gestión laboral. Nuestra eficiencia contribuye a nuestra capacidad para brindar con éxito servicios rentables y de calidad. Nuestro activo más importante es la gente nuestra gente representa nuestro núcleo: Partimos de estándares de trabajo precisos, incluyendo instrucciones para atender a los clientes anticipándonos a sus necesidades. Estos estándares forman la base para determinar el número de personas designadas requeridas para cubrir el beneficio y para crear un plan de trabajo escrito que promueva la responsabilidad individual (Mesa, N. 2017).

2.9.3 Tarjetas de reloj

Para determinar las horas de trabajo, verifique la asistencia diaria del empleado, las horas extra y las horas de emergencia para días laborales normales o de emergencia.

El autor afirma que las tarjetas de reloj son cruciales para controlar la asistencia de los empleados a los trabajos diarios.

2.9.4 Rol de pagos

La nómina para las pequeñas empresas puede manejarse internamente o por medio de contratistas. El salario puede variar según el período de pago, ya que sus componentes, como el pago de horas extras, bonos, descansos, etc. pueden variar (Corvo, H. 2021).

Según el autor el rol de pago son los valores del sueldo de los trabajadores tomando en cuenta las horas extras, comisiones y entre otras, si la empresa tiene empleados, debe asumir constantemente y con precisión el papel de pago, no hay forma de evitarlo

2.9.5 La carga fabril

Todos estos gastos deben ser asumidos por un centro de producción específico para cumplir con los objetivos preestablecidos. Estos costos son indirectos porque depende del volumen de producción producido (Morales, F. 2021).

Según el autor la carga fabril incurre en la producción para ayudar a cumplir los objetivos trazados en un tiempo determinado.

2.9.6. El punto de equilibrio

Este nivel mínimo de ventas, también denominado nivel de equilibrio, está determinado por la relación entre los costos totales y el ingreso total. Por lo tanto, el punto de equilibrio no es más que el mínimo requerido para que no haya pérdidas ni ganancias. La empresa comenzará a ganar dinero con ello. Para sobrevivir en el mercado, uno debe comprender el mínimo absoluto (Arias, E 2022).

2.10 COSTEO POR PROCESOS

En el marco de costeo por procesos, los costos se aplican a productos similares que se producen continuamente en grandes cantidades, generalmente a través de una serie de procesos de producción. Estos procesos suelen estar organizados en departamentos separados, aunque a veces hay más de un proceso en un departamento. Es el departamento funcional más importante de una fábrica que lleva a cabo procesos de fabricación relacionados. En lugar de agregar departamentos a los centros de costos, a cada proceso se le asigna su propio centro de costos, que se agrega a la lista de centros de costos (Morales, F. 2021).

2.10.1 Características de costeo por procesos

a) El flujo de producción es continuo.

- b) Se utilizan uno o más procesos para transformar el material.
- c) Los costos se devengan en sus respectivos procesos.
- d) El costo unitario se obtiene dividiendo el costo total de producción acumulado en cada proceso por las unidades equivalentes producidas para cada unidad del mismo tipo y expresado a continuación. Si hay trabajo en progreso al final del período, se promedian los costos unitarios y se debe conocer el progreso; es decir, se debe determinar su equivalencia a unidades terminadas.
- e) No es posible especificar los materiales directos y la trabajo involucrada en la conversión de cada unidad de producción.
- f) La cantidad de producción se cuantifica por las medidas habituales de la unidad de medida, por ejemplo: kilogramos, litros, metros, etc.

2.10.2 Objetivos del sistema por procesos

- Investigar costos totales y costos unitarios en cada nivel de factor de producción en un proceso dado en un momento dado: la acumulación de costos de producción utilizando centros de costos como áreas definidas de responsabilidad debe ser lo más precisa posible para que informar a la gerencia beneficie a la empresa. por una política sensata.
- Gestión de los costes de producción a través de informes de los responsables de cada etapa en base a los datos facilitados por el propio centro. Incluso después de que se termine la producción, la gerencia aún puede controlarla efectivamente con la ayuda de estos informes y se requiera más eficiencia si es necesario.
- Adicional a esto, existen las herramientas necesarias: costos de producción para determinar una nueva política de precios, teniendo en cuenta la demanda del consumidor y precios competitivos.

2.10.3 Diseño de un sistema de costos por procesos

La siguiente lista de tareas operativas y estructurales debe llevarse a cabo para implementar y mantener un sistema de costos por procesos:

2.10.4 Naturaleza del costeo por procesos

Es un procedimiento de ingreso de costos de manufactura a un proceso, sistema de costos de manufactura por departamento o centro de costo. Su objetivo principal es controlar los costos de producción mediante informes que deben tenerse en cuenta en cada etapa.

2.10.5. Actividades Estructurales Iniciales

- Determinar y organizar las unidades de producción de servicios, es decir, las unidades que consumen electricidad, teléfono, seguros, depreciación, etc.
- Determine y configure las unidades de producción que demandan recursos como mano de obra, materiales y gastos generales (por ejemplo, electricidad, teléfono, seguros, depreciación, etc.).
- Asignar responsabilidades y definir actividades a los centros de producción mediante la identificación de centros de costos.

Actividades Operacionales antes de los períodos (Mensuales y Anuales)

- Definir el programa de producción en el que deben constar: Productos a fabricar
Cantidades requeridas de productos
Tiempos y plazos
Personal calificado comprometido con el programa productivo
Plan de compras de materiales e insumos de fábrica Máquinas y equipos afinados y a punto.
- Elaboración de informes generales de distribución y redistribución de costes según criterios técnicos adecuados, tales como contadores, kW/h, consumos históricos, etc. Asignar elementos comunes como: energía, alquiler, seguros, servicio telefónico, suministros de limpieza entre los departamentos de servicio y los centros de producción y redistribuir los costos del departamento de servicio entre los centros de producción.

2.10.7. Actividades durante el período

- Centro o proceso de producción
- Seguimiento de dispositivos lanzados o recibidos, perdidos y conectados.
- Da de alta la entidad que pasó al siguiente proceso.
- Indica la participación de adelanto de los elementos que aún están en proceso al final del mes.
- El contador de costos debe:
 - Registrar envíos, materiales y suministros en cada proceso o centro de costo en base a la orden de cumplimiento
 - Calcular costos de mano de obra directa y facturar cada proceso o centro de costo

- Cálculo y distribución de los gastos de gestión según tabla de distribución
- Preparar o aprobar (si se prepara para cada proceso) informes de cantidad. Preparar informes de costos de producción para cada proceso.
- Recibir información relevante y un mensaje especial:
- Costo total y costo unitario de cada proceso
- Superávit de inventario de cierre
- Costos irregulares demasiado altos

2.10.8 Actividades al final del período

Evaluar costos, sacar conclusiones y recomendar acciones para:

- Revisar el proceso de producción.
- Rediseño de producto
- Sustitución de materiales o modificación o sustitución de equipos y personal (Casineli, H. 2010).

2.11 LA HOJA DE COSTOS

Los costos relacionados con cada orden de trabajo se compilan utilizando este método. costos administrativos y de venta, que se basan en un porcentaje del costo de manufactura, se especifican en la hoja de costos para determinar el costo total (Chiliquinga, J.2017).

Según el autor menciona que la hoja de costos es el detalle de los valores que se invirtió en la producción o servicio para obtener un costo total del producto.

2.12 PROCESO CONTABLE

Según Zapata P., (2017) Desde el momento en que se incorpora la empresa, el contador debe adherirse a un conjunto de pasos lógicos y secuenciales. y durante toda su existencia, luego de lo cual el contador identificará las múltiples transacciones que afectan al menos parcialmente la economía y finanzas de la empresa. Este proceso y la identificación es posible debido a la forma en que se registra, evaluación y presentación de la información contable de cada actividad, así como en forma acumulada para cada período específico de tiempo, también facilita la evaluación y gestión de recursos financieros y económicos, así como proporciona a los usuarios un conocimiento constante del flujo de información contable. (pág. 63)

El registro cronológico de las transacciones la liquidación de cuentas se registra en los libros de contabilidad, el cierre de las cuentas de ingresos y la preparación de los estados financieros se conoce como ciclo contable. El proceso tiene lugar en las empresas para evaluar las consecuencias operativas de las decisiones. (Zapata P. 2017).

Todas las operaciones comerciales se rastrean y procesan a través del ciclo contable, que se ejecuta a lo largo de un año financiero. Se requiere la preparación de diversos documentos que se incluirán en los libros contables a lo largo del ejercicio fiscal.

2.12.1 Flujo del Proceso Contable

Tabla 21 flujo de proceso contable

Pasos	Detalla
1er paso	Reconocimiento de la operación Documento fuente Ensayo evidente con soportes Requiere análisis Se archiva cronológicamente
2do paso	Jornalización o registro inicial Libro diario Registro inicial Requiere criterio y orden Se presenta como asiento
3er paso	Mayorización Libro Mayor Clasifica valores y obtiene saldos de cuentas Requiere criterio y orden Brinda Idea del estado de cada cuenta
4to paso	Comprobación Ajustes Reestablece y depura saldos Accede mostrar de ventas moderados Balance Resumen significativo Confirma el cumplimiento de los requisitos y la idea de aceptación.
5to paso	Estructuración de Informes Estados Financieros Financieros Económicos

Fuente: (Zapata, P 2011), Contabilidad General

Elaborado por: Jaime Noé Naula Yunga

2.13 PLAN DE CUENTAS

Según Zapata P., (2017) el catálogo general de cuentas es una lista que organiza metódicamente cada cuenta creada específicamente para una empresa u otra entidad y constituye la base del sistema de procesamiento contable. El plan de cuentas es una herramienta de consulta que permite a la gerencia presentar estados

financieros y estadísticos; en base a estos datos, la empresa tomará decisiones importantes. (pág. 49)

Las cuentas necesarias se enumeran en el plan de cuentas para registrar los hechos contables. En pocas palabras, el plan de cuentas ofrece un marco fundamental para la ordenación de la recopilación de datos. sistema contable, lo que da cuenta de su aparición como un método fácil de

2.13.1. Características

Aunque el plan de cuentas tiene características distintivas, es recomendable personalizarlo para cada organización porque no todas las variables y hechos contables se aplican a todos los negocios.

Debido a las siguientes características generales del plan de cuentas, es imperativo que la información contable del documento sea estudiada y establecida de manera particular:

- La organización de la información debe ser sistematizada.
- La incorporación de nuevas cuentas proceda rápidamente, el registro debe ser flexible.
- La estrategia debe ser útil para los usuarios y tener funcionalidad.
- Los datos deben ser comprensibles para que sean efectivos.
- El documento tiene que mostrar la totalidad de la información, sin dejar datos por fuera.

2.13.2. Estructura de plan de cuentas

- Elementos o clases principales
- Grupo de esos elementos o clases principales
- Cuentas de los grupos
- Subcuentas de las cuentas
- Auxiliares de las subcuentas

2.13.3. Reconocimiento de la operación

El proceso por el cual los distintos componentes de las cuentas anuales se incluyen en el balance, la cuenta de pérdidas y ganancias o el estado de cambios en el patrimonio neto se conoce como registro o reconocimiento contable. Deben obtener o destinar recursos que incluyan beneficios o rendimientos económicos, poder ser

valorados con un nivel de fiabilidad suficiente y, en su caso, debe existir una relación entre gastos e ingresos devengados que se registre para poder realizarlos este.

Las normas para el reconocimiento de los componentes de las cuentas anuales son en consecuencia (Jaramillo, A. 2013).

Activos:

- Probable la obtención de rendimientos futuros.
- Son capaces de proporcionar una valoración precisa.
- Vinculado a: reconocimiento pasivo, disminución de activos, reconocimiento de ingresos o aumento del patrimonio neto.

Pasivos:

- Probable la necesidad de ceder recursos para su cancelación futura.
- Susceptibles de valoración fiable.
- Relacionados con lo siguiente: reconocimiento de activos, reducción de pasivos, reconocimiento de gastos o disminución del patrimonio.

Ingreso:

- Incremento de recursos de la empresa.
- Susceptibles de valoración fiable.
- Asociados a reconocimiento de activo, disminución de pasivo o reconocimiento de gastos.

Gasto:

- Disminución de recursos de la empresa
- Susceptibles de valoración fiable.
- Asociados a reconocimiento de pasivo, disminución de activo o reconocimiento de ingreso o partida de patrimonio neto.

2.14 DOCUMENTOS FUENTE

Facturas, cheques, recibos, pagarés, notas de venta, hojas de pago de papeles o salarios, etc., son todos ejemplos de medios escritos o digitales que incluyen, que se dan o reciben cuando se legaliza una transacción” (Zapata, P., 2015).

Los documentos fuente son aquellos que resultan de las operaciones comerciales y sirven como evidencia de las transacciones que ha realizado la empresa en un ejercicio económico, ya que permiten autenticar la transferencia del bien y servicios. También ayudan a mejorar los procesos de control interno.

2.14.1 Clasificación

Comprobantes internos

Con ellas se registran la distribución de costos y gastos, el movimiento de reservas, los pagos aplazados, las salidas de inventario y otras operaciones que no afectan directamente a terceros. y debe incluir la fecha, el número de serie, la descripción de la operación y el monto del pago.

Comprobantes externos

Documentos creados para registrar acciones realizadas en conjunto con terceros, tales como facturas de compra, recibos de caja, recibos de pago, recibos de devolución, etc., y deben, en su caso, incluir la fecha de emisión, número de serie, información, valor y método de pago (Jiménez, A.2013).

2.15 BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL

“Con los valores que componen el activo, pasivo y patrimonio de la empresa, se encuentra lista para iniciar operaciones comerciales” (Bravo, M., 2013).

El balance inicial, también conocido como balance o balance general, es un informe financiero o estado contable que describe el estado de los activos de una empresa en un momento específico. Tres conceptos de patrimonio, activos, pasivos y patrimonio neto, forman la estructura del estado de situación financiera.

2.16 LIBRO DIARIO

Todas las operaciones de la empresa se enumeran cronológicamente en este libro, que es miembro del grupo de libros principales (Bravo, M., 2013, pág. 50).

Se hará de acuerdo con las fechas en que se originen las operaciones en una empresa. El libro conocido como diario es aquel donde inicialmente se registran cronológicamente las operaciones. Mediante el uso de asientos, el libro será anotado.

2.17 LIBRO MAYOR

Es uno de los libros principales, y todas las entradas registradas previamente en el Diario se registran en este libro de manera clasificada (Bravo, M., 2013, pág. 52).

El libro mayor es el libro en el que se registran las operaciones de la entidad; ya no se hacen en orden cronológico como en el diario; en cambio, los datos de las operaciones se recopilan por concepto o cuenta afectada.

2.18 BALANCE DE COMPROBACIÓN

Permite resumir los datos de los registros realizados en el libro mayor y diario, al mismo tiempo que permite verificar la exactitud de los registros mencionados. Verifique y demuestre que el Débito y el Crédito son iguales en números (Bravo, M., 2013, pág. 53).

Consiste en una verificación matemática del registro realizada durante el tiempo en que tiene sentido suponer que el total de los saldos de las cuentas deudoras es igual al total de las cuentas de los acreedores. Es una herramienta financiera que se utiliza para mostrar una lista del total de débitos y créditos de las cuentas, junto con el saldo de cada cuenta (ya sea deudora o acreedora). Permite crear un resumen fundamental de un estado financiero de esta manera.

2.19 AJUSTES

Se crean al final de un período de tiempo o año fiscal. Los ajustes contables son estrictamente necesarios para las Cuentas que hayan intervenido en la contabilidad y muestren su verdadero valor, facilitando la preparación de los Estados Financieros (Bravo, M., 2013, pág. 55).

Antes de emitir los estados financieros, esta etapa se completa. Se deben realizar los ajustes necesarios para cumplir con la norma técnica de asignación, registrar los hechos económicos ocurridos, pero aún no reconocidos, corregir los asientos que se hayan realizado incorrectamente y reconocer el impacto de la pérdida de poder adquisitivo de la moneda funcional. Para poder emitir estados financieros que se ajusten a la realidad económica y financiera de la empresa, se requieren estos ajustes y correcciones. (Sevilla, A.2020).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

3.1.1. Investigación descriptiva

Un hecho, fenómeno, persona o grupo se describe en la investigación descriptiva para determinar su estructura o comportamiento. En términos de profundidad del conocimiento, los hallazgos de este tipo de investigación se consideran intermedios (Mendoza, T.2020).

La descripción del proceso de elaboración del queso de 750 gr se realizará utilizando la información de esta investigación. También se debe desarrollar un sistema de costos de los procesos productivos, así como el diseño de la documentación contable requerida para dicho desarrollo.

3.1.2. Investigación cualitativa

Es una situación o problema donde se investiga la efectividad de acciones, interacciones, preocupaciones, asuntos, medios, materiales o herramientas en una situación o problema particular (Vera, L. 2019).

La investigación verificará la calidad del queso producido y los materiales, herramientas y maquinaria utilizados en el proceso de producción.

3.1.3. Investigación cuantitativa

Es una forma metódica de recopilar datos de varias fuentes y analizarlos. El objetivo de este proceso, que utiliza herramientas estadísticas y matemáticas, es cuantificar el problema de investigación (Vera, L. 2019).

En esta investigación se realizará recopilación de datos para realizar análisis y cálculos respectivos a los costos de la producción.

3.1.4. Investigación Documental

El proceso de realizar una investigación documental implica buscar, recuperar, analizar, criticar e interpretar datos secundarios, es decir, información que ya ha sido recopilada y registrada por otros investigadores, en fuentes documentales impresas, audiovisuales o electrónicas. El objetivo de este diseño es aportar nuevos conocimientos, como ocurre con toda investigación (Arias F. G., 2012, pág. 27).

Se utilizará documentos de la asociación, donde se indique el proceso de producción del queso; así mismo se buscará documentos contables de investigaciones anteriores relacionadas con el costo de producción del queso fresco. Bajo el sistema de costos por proceso de producción.

Con los documentos fuente de la asociación ayudará a desarrollar los cálculos respectivos a los costos de producción por procesos del queso fresco.

3.1.5. Investigación de Campo

Al realizar una investigación de campo, toda la información se recopila directamente de los sujetos que se estudian o de la escena real del evento (datos primarios), sin que el investigador manipule o controle ninguna otra variable. En otras palabras, el investigador recopila los datos, pero no cambia la situación. Por lo tanto, es una investigación no experimental. Por supuesto, los datos secundarios también se utilizan en la investigación de campo, en particular los de fuentes bibliográficas, que se utilizan para desarrollar el marco teórico. Sin embargo, los datos primarios obtenidos a través del diseño de campo son los que son cruciales para lograr los objetivos y abordar el problema en cuestión (Arias F. G., 2012).

Es de importancia para la realización de la investigación en la Asociación de Productores y Comercializadores Lácteos Pueblo Viejo, ya que permitirá recolectar la información necesaria para la realización del presente trabajo investigativo.

Se utilizará las instalaciones de la planta de producción para ir redactando el proceso de producción. Y en el departamento de contabilidad se recopilará datos que ayuden en el desarrollo del sistema de costos por procesos.

2.10. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

3.2.1 No experimental

La investigación se realizará con los documentos de la asociación para la aplicación y cálculo de sistema de costos por procesos, pero estos documentos no sufrirán ningún cambio o modificaciones en sus valores iniciales (Casineli, H. 2010).

2.11. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

2.11.1. Método Inductivo

Referida también al razonamiento, donde las deducciones deberán ser sustentadas para poder aceptarlas, para lo cual requiere la realización de varios pasos como: la

observación, la formulación de la hipótesis, la comprobación de la misma y la ley a la que se llegará mediante la formulación de conclusiones particulares (Dávila,G.2006, págs. 180-205).

Se utilizará este método en la investigación para determinar los procesos que se va a poner en la práctica para resolver los problemas encontrados en la investigación, y de esta manera llegar a una acertada conclusión en sistema de costos por procesos.

2.11.2. Método Deductivo

“Razonamiento basado en la realización de deducciones a partir de procedimientos que unen los datos teóricos con la observación científica para de esta manera formular la hipótesis científica” (Maya, E. 2014).

Según el autor nos dice que es un argumento donde la conclusión se relaciona necesariamente de los antecedentes. Históricamente, la deducción ha sido, y en muchos casos todavía lo es, considerada como un tipo de razonamiento.

2.11.3. Método Analítico

“Método que permite examinar datos o elementos de forma individual necesarios para la investigación de un conjunto de información completa” (Maya,E.2014, págs. 13-14).

En este método se analizará las anomalías existentes en la asociación, iniciando su estudio por las partes más específicas que lo identifican (los efectos) y en base a esto llegar a una explicación total de los inconvenientes existentes para definir los costos de la producción y dar solución a las mismas.

2.12. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Durante el desarrollo de la investigación se utilizarán técnicas como: La observación directa y la entrevista.

3.4.1 Observación directa

El primer paso en un estudio de campo es la observación. El valor de este método radica en su capacidad para describir el comportamiento. La observación "no es meramente contemplación (sentarse para observar el mundo y tomar notas); implica participar activamente en situaciones sociales, profundizar en ellas y comprometerse en una reflexión continua. Prestar atención a las pequeñas cosas, eventos, interacciones y acontecimientos (Hernández S, Fernández C, & Batista L, 2014, pág. 399).

Es el examen y estudio principalmente descriptivo del investigador de los eventos significativos tal como son o como ocurren naturalmente en el momento en que ocurren, de acuerdo con los requisitos de la investigación.

3.4.2 Entrevista

Esto nos lleva a tener un encuentro y una conversación sobre aquellos temas que nos permitirán esclarecer las dudas sobre nuestro problema, por ejemplo, los directivos de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos Pueblo Viejo, la misma que se dirigirá al Ing. Vicente Naula quien es gerente de la empresa.

2.13. HIPÓTESIS

La implementación de sistema de costos por procesos contribuye en el establecimiento de la Asociación de Productores y Comercializadores de Productos Lácteos Pueblo Viejo- Alausí parroquia Tixán – Chimborazo a determinar el PVP del queso del 750 gr. durante el primer semestre de 2021.

2.14. VARIABLES

2.14.1. Independiente

Sistema de costos por procesos.

2.14.2. Dependiente

Precio de venta unitario

2.14.3. Operacionalización de las variables

Tabla 22 Operacionalización de las variables

VARIABLE INDEPENDIENTE	CONCEPTO	CATEGORÍAS	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Sistemas de costos por procesos	Se emplea para estimar los costos de fabricación de un producto durante un período de tiempo específico. Encontrar un costo unitario que se usa en contabilidad claramente se hace más fácil de esta manera (Morales, F. 2021).	Costo de producción	Control de materia prima Control mano de obra Control de costos indirectos de fabricación Hoja de costos	Observación directa, Entrevista
VARIABLE DEPENDIENTE				
Costo unitario	Es el costo típico por unidad del producto producido en un nivel dado de producción. Se calcula dividiendo el costo total de producción (la suma de los costos fijos y variables) por la cantidad total producida (Lopez, 2014).	Costos invertidos	Estado producción y ventas Punto de equilibrio Porcentaje de utilidad %	Hoja de cálculo Observación

Fuente: Economipedia.

Realizado por: Jaime Noé Naula Yunga

CAPÍTULO IV
MARCO ADMINISTRATIVO

4.1 RECURSOS HUMANOS

Tabla 23 Recursos humanos

RECURSOS HUMANOS	
Estudiante	Jaime Noé Naula Yunga
Gerente de la asociación	Ing. Vicente Naula
Tesorero de la asociación	Sr. Alfonso Huiñán
Empleado 1	Arnulfo Huiñán
Empleado 2	Vicente Guamán

Elaborado por: Jaime Noé Naula Yunga

4.2 RECURSOS MATERIALES

Tabla 24 Recursos materiales

RECURSOS MATERIALES	
MATERIAL	CANTIDAD
Resmas de papel Boom	4
Lápices	5
Esferos	4
Minas	5
Empastados	2

Elaborado por: Jaime Noé Naula Yunga

4.3 RECURSOS TECNOLÓGICOS

Tabla 25 Recursos tecnológicos

RECURSOS TECNOLÓGICOS	
Computadora laptop	1
Celular	1
USB	1
Cd	2

Elaborado por: Jaime Noé Naula Yung

4.4 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 26 Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO	■	■																						
REVISIÓN DEL PROYECTO			■																					
CORRECCIÓN DEL ANTEPROYECTO				■	■	■																		
PRIMERA TUTORÍA					■	■																		
SEGUNDA TUTORÍA						■	■		■	■														
TERCERA TUTORÍA									■	■			■	■										
CUARTA TUTORÍA											■	■	■	■										
QUINTA TUTORÍA													■	■			■	■						
SEXTA TUTORÍA															■	■	■	■						
SÉPTIMA TUTORÍA																	■	■						
OCTAVA TUTORÍA																			■	■				
PRESENTACIÓN DEL PRIMER BORRADOR																					■	■		
PRESENTACIÓN DEL SEGUNDO BORRADOR																						■	■	
PRESENTACIÓN DE TESIS																							■	■
PREDEFENSA																								■

Fuente: Jaime Noé Naula Yunga

4.5 PRESUPUESTO

Tabla 27: Costos operacionales para el desarrollo de la investigación

CANTIDAD	MATERIALES	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Materiales de Oficina (varios)	15.00	15.00
4	Anillado	5.00	20.00
3	Empastado	20.00	60.00
600	Copias	0.05	30.00
1	trasporte	20.00	20.00
1	Impresora	50.00	50.00
1	Flash Memory	10.00	10.00
1	Computadora Laptop	200.00	200.00
1	Calculadora	8.00	8.00
1	Internet	20.00	20.00
1	Imprevistos 15%	63.75	64.985
	TOTAL		497.95

Fuente: Jaime Noé Naula Yunga

4.6 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Este financiamiento del presente trabajo de investigación se hará por fondos propios de Jaime Noé Naula Yunga.

CAPÍTULO V

5. IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES PARA DETERMINAR EL COSTO REAL DE LAS UNIDADES PRODUCIDAS Y ASÍ FIJAR EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

5.1 JUSTIFICACIÓN

5.2 OBJETIVOS

5.2.1. Objetivo general

5.2.2. Objetivos específicos

5.3. EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO DE 750GR

5.3.1. Procedimiento de la propuesta

5.3.2. Transacciones

5.3.3 Plan de cuentas

5.3.4 Estado de situación inicial

5.3.5 Jornalización

5.3.6 Mayorización

5.3.7 Orden de requisición

5.3.8 Hoja de costos

5.3.9 Tarjeta Kardex

5.3.10 Balance de comprobación

5.3.11 Estado de producción y ventas

5.3.12 Estado de resultados

5.3.13 Balance general

5.4. SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

5.4.1. Orden compra de materia prima

5.4.2. Informe de recepción de la materia prima

5.4.3. Ingreso en el Kardex de la materia prima

5.4.4. Orden de requisición de materiales para producción

5.4.5. Informe de la materia prima directa e indirecta

5.4.5. Mano de Obra

5.4.5.1. *Tarjetas de reloj*

5.4.5.2. *Roles de pago*

5.4.5.3. *Mano de obra indirecta*

5.4.5.4. *Informe de mano de obra directa*

5.5. CARGA FABRIL

5.5.1. Depreciaciones

5.5.2. Mantenimiento de la planta

5.5.3. Otros costos

5.6. LA HOJA DE COSTOS

5.6.1. Costo de producción

5.6.2. Costo de producción unitario

5.6.3. Cálculo de la utilidad presuntiva

5.6.4. Precio de venta al público

5.7. ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

ANEXO 2.- Carta de aceptación del tema de Tesis



Instituto Tecnológico Superior
“SAN GABRIEL”

REGISTRO INSTITUCIONAL No. 224 SENESCYT
INSTITUTO ACREDITADO CON RESOLUCIÓN No. 447 CEAACES-SE-12-2016
RUC PERSONERÍA JURÍDICA: 0691731650001 (Obligados a llevar Contabilidad)

Teléfono:
Cel. 0984352071
0999868985
032 943100

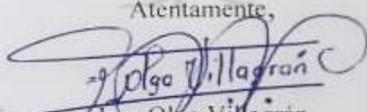
Riobamba, 23 de Junio de 2021

Ingeniero
Vicente Naula
GERENTE ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE
PRODUCTOS LÁCTEOS PUEBLO VIEJO
Presente.-

De mi consideración:

Por medio de la presente, reciba un cordial y atento saludo, por parte del Instituto Superior Tecnológico San Gabriel, me dirijo a usted para solicitarle de la manera más comedida se de las facilidades e información necesarias al Señor Jaime Noé Naula Yunga portador de la CI No. 060501523-9 alumno de Quinto Semestre de nuestro instituto para que realice el Trabajo de Investigación Final con el tema: “ Implementación de un sistema de costos por procesos para establecer el precio de venta al público del queso de 750 gramos de la asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo, cantón Alausí, provincia de Chimborazo en el primer semestre 2021.”, como requisito previo para que pueda optar por el título de Tecnólogo en Contabilidad.

Por la acogida que de a este pedido desde ya anticipo mi sincero agradecimiento.

Atentamente,

Ing. Olga Villagrán
SECRETARÍA GENERAL



Revisado
30-06-2021


Dirección: Loja entre Villarroel y Olmedo
Página web: www.sangabrielriobamba.edu.ec
Correo electrónico: sangabrielriobamba@hotmail.com

ANEXO 3: Carta de aceptación de tema de Tesis por parte de la Microempresa “Pueblo Viejo”

Pueblo Viejo 30 junio de 2021

Doctora.
Mirella Vera
DIRECTORA DE DEPARTAMENTO DE VINCULACIÓN, PRÁCTICAS Y TITULACIÓN
Presente.

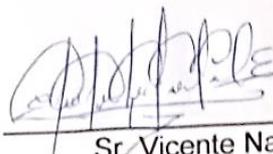
De mis consideraciones.

Reciba un cordial saludo, con el sincero deseo de éxito en sus funciones encomendada.

Luego de expresar un cordial saludo me dirijo a usted darle a conocer que el señor, **JAIME NOE NAULA YUNGA** con cédula de identificación N.º **0605015239** alumno de quinto semestre de la carrera de Contabilidad ha sido aceptado para que desarrolle su tema de tesis, **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA ESTABLECER EL PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL QUESO DE 750 GRAMOS DE LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS PUEBLO VIEJO, CANTÓN ALAUSÍ, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, EN EL PRIMER SEMESTRE 2022”** por lo cual se le dará toda la información necesaria para el desarrollo de su trabajo de investigación.

No me resta más que agradecerle el tiempo y sus finas atenciones, quedando atento para cualquier duda o comentario que pudiera surgir al respecto.

Atentamente



Sr. Vicente Naula
GERENTE

Celular: 0968001960

Correo: vicentenaula22@gmail.com



Anexo 4: RUC de la Asociación de productores y comercializadores de productos lácteos Pueblo Viejo.



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES



NUMERO RUC:	0691730239001		
RAZON SOCIAL:	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LACTEOS PUEBLO VIEJO		
NOMBRE COMERCIAL:			
CLASE CONTRIBUYENTE:	OTROS		
REPRESENTANTE LEGAL:	GUAMAN YUNGA JORGE		
CONTADOR:	MONTERO RAMOS MAYRA ELIZABETH		

FEC. INICIO ACTIVIDADES:	19/05/2010	FEC. CONSTITUCION:	19/05/2010
FEC. INSCRIPCION:	07/06/2010	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/11/2019

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

ELABORACIÓN DE QUESO Y CUAJADA.

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: CHIMBORAZO Cantón: ALAUSI Parroquia: TIXAN Barrio: COMUNIDAD PUEBLO VIEJO Referencia ubicación: A DOSCIENTOS METROS DE LA ESCUELA JUAN FRANCISCO YEROVI Email: vicentenaufa22@gmail.com Celular: 0990704686

DOMICILIO ESPECIAL:

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

- * ANEXO ACCIONISTAS, PARTICIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES
- * ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- * ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- * DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA_SOCIEDADES
- * DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales, para mayor información consulte en www.sri.gob.ec.
Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual.
Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% del IVA.

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:	del 001 al 001	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="margin: 0;">ABIERTOS</p> <p style="margin: 0;">CERRADOS</p> <p style="margin: 5px 0 0 0; font-size: 1.2em;">22 NOV 2019</p> <p style="margin: 0; font-size: 0.8em;">Servicio de Rentas Internas</p> </div>
JURISDICCION:	\\ ZONA J, CHIMBORAZO	

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE	SERVICIO DE RENTAS INTERNAS
-------------------------	-----------------------------

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

Usuario: LRO0130514	Lugar de emisión: RIOBAMBA A PRIMERA	Fecha y hora: 22/11/2019 11:04:22
----------------------------	---	--

Página 1 de 2



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES



NUMERO RUC: 0691730239001
RAZON SOCIAL: ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE PRODUCTOS LACTEOS PUEBLO VIEJO

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

Nº. ESTABLECIMIENTO: 001	ESTADO: ABIERTO MATRIZ	FEC. INICIO ACT.: 19/05/2010
NOMBRE COMERCIAL:		FEC. CIERRE:
		FEC. REINICIO:

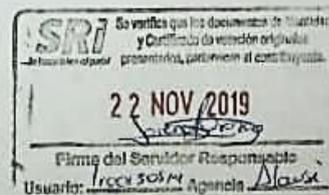
ACTIVIDADES ECONÓMICAS:

VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS.
 ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE, YOGURT, PASTEURIZADA, ESTERILIZADA, HOMOGENEIZADA Y/O TRATADA A ALTAS TEMPERATURAS.
 ELABORACIÓN DE QUESO Y CUAJADA.

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: CHIMBORAZO Cantón: ALAUSI Parroquia: TIXAN Barrio: COMUNIDAD PUEBLO VIEJO Referencia: A DOSCIENTOS METROS DE LA ESCUELA JUAN FRANCISCO YEROVI Email: vicentenaula22@gmail.com Celular: 0990704686 Email principal: vicentenaula22@gmail.com

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE



SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se derivan (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

Usuario: LROO130514 Lugar de emisión: RIOBAMBA/PRIMERA Fecha y hora: 22/11/2019 11:04:22