



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Trabajo de Investigación
Previo a la obtención del título
de Ingeniera en Contabilidad y
Auditoría

TEMA

“LOS COSTOS Y SU RELACION CON EL ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE QUESO FRESCO EN LA EMPRESA NOVILLO DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI, AÑO 2013”

AUTORA:

DAISY MIRELLA CUNALATA GUATO

DIRECTORA:

C.P.A. ROSA MARJORIE TORRES BRIONES Msc.

QUEVEDO – LOS RIOS – ECUADOR

2014

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Daisy Mirella Cunalata Guato declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

f.....

Daisy Mirella Cunalata Guato

CI. 1205757634

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

La suscrita, CPA. **Rosa Marjorie Torres Briones Msc.** Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la Egresada **Cunalata Guato Daisy Mirella**, realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad Y Auditoría (CPA) de grado titulada “**LOS COSTOS Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE QUESO FRESCO EN LA EMPRESA NOVILLO DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI, AÑO 2013**” , bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

f.....

C.P.A. ROSA MARJORIE TORRES BRIONES Msc.

DIRECTORA DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Tema Presentado al Honorable Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de:

Ingeniera en Contabilidad y Auditoría

Aprobado:

Dra. Fresia Rizo Zamora M.Sc.

PRESIDENTA DEL TRIBUNAL

Dra. Badie Cerezo Segovia M.Sc

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Vanessa Quinaluisa M. M.Sc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

QUEVEDO – LOS RIOS – ECUADOR

AÑO 2014

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a dios porque me ha dado la fortaleza y vida para poder continuar cuando he estado a punto de caer, quien me ha indicado el camino para poder llegar hasta este momento de mi vida.

A mi familia por el apoyo moral que me han dado durante todo mi trayecto de estudio, ya que con aquel aliento me han ayudado a ser una persona perseverante y luchadora en la búsqueda de una de mis metas.

A mi directora de tesis quien gracias a su apoyo y conocimientos he podido culminar mi trabajo de investigación.

DEDICATORIA

A mi esposo Christian, quien con tu paciencia y comprensión, sacrificaste tu tiempo para que yo pudiera cumplir con el mío. Por tu bondad y sacrificio me inspiraste día a día para alcanzar nuevas metas, tanto profesionales como personales, ahora puedo decir que esta tesis lleva mucho de ti, gracias por estar siempre a mi lado.

A mi madre Blanca Graciela, a pesar de nuestra distancia física, siento que estás conmigo siempre y aunque no estemos juntas, sé que este momento hubiera sido tan especial para ti como lo es para mí.

(DUBLING CORE)ESQUEMA DE CODIFICACIONES			
1	Título/ Title	M	“Los costos y su relación con el estado de producción y ventas de queso fresco en la empresa novillo del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi, año 2013”
2	Creador / Creator	M	Cunalata Guato Daisy Mirella
3	Materia / Subjec	M	Ciencias Empresariales Carrera de Ingeniería de Contabilidad y Auditoría.
4	Descripción / Description	M	La presente investigación se realizó en el cantón Pujilí, avenida Velasco Ibarra km 1 vía a La Maná, provincia de Cotopaxi, el objetivo de la misma consistió en realizar la clasificación de “los costos y su relación con el estado de producción y ventas de queso fresco en la empresa novillo del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi, año 2013”
5	Editor / Publisher	M	FCE: Carrera Contabilidad y Auditoría (CPA), Daisy Mirella Cunalata Guato.
6	Colaborador / Contributor	O	C.P.A Rosa Torres Msc.
7	Fecha / Data	M	11/08/2014
8	Tipo / Type	M	Proyecto de Investigación
9	Formato / Format	R	Microsoft Office Word 2010
10	Identificador / Identifier	M	http://biblioteca.uteg.edu.ec
11	Fuente / Source	O	Bravo Mercedes; 2009, Contabilidad de Costos. Berrio Deysi; 2008; Costos para gerenciar Organizaciones Manufactureras.Castrillón Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. Eslava José de Jaime; 2013, Finanzas para el Marketing y las ventas. (http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/535/5/CAPITULO%2011.pdf)
12	Lenguaje / Language	M	Español
13	Relación / Relation	O	Ninguno
14	Cobertura / Coverage	M	La empresa “Novillo” se encuentra ubicada en el cantón Pujilí en la avenida Velasco Ibarra km 1 vía a La Maná.
15	Derechos / Rights	O	Ninguno
16	Audiencia / Audience	O	Proyecto de Investigación

ÍNDICE

CONTENIDO	Páginas
PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	ii
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS	iii
MIEMBROS DEL TRIBUNAL	iv
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
DUBLING CORE	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO	viii
ÍNDICE DE CUADROS	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
RESUMEN EJECUTIVO	xvi
ABSTRAC	xvii
Capítulo I Marco Contextual de la Investigación	1
1.1 Introducción	2
1.2 Problematización	3
1.2.1 Planteamiento del problema	3
1.2.1.1 Diagnóstico (Causas, efectos)	4
1.2.1.2 Pronóstico	4
1.2.1.3 Control del Pronóstico	5
1.2.2 Formulación del Problema	5
1.2.3 Sistematización del Problema	5
1.3 Justificación	6
1.4 Objetivos	6
1.4.1 General	6
1.4.2 Específicos	7

1.5 Hipótesis	7
1.5.1 General	7
1.5.2 Específicas	7
1.6 Variables	8
1.6.1 Independientes	8
1.6.2 Dependientes	8
Capítulo II Marco Teórico	9
2.1 Fundamentación Conceptual	10
2.1.1 Contabilidad de Costos	10
2.1.1.1 Objetivos de la Contabilidad de Costos	10
2.1.2 Importancia de la Contabilidad de Costos	10
2.1.3 La empresa Industrial	11
2.1.4 Costos y Gastos	11
2.1.4.1 Costos	11
2.1.4.2 Gastos	11
2.1.4.3 Diferencia (Costos y Gastos)	11
2.1.4.4 Clasificación de los Costos	12
2.1.4.4.1 De acuerdo con la función en la que se incurre	12
2.1.4.4.2 De acuerdo con la identificación con el producto.	12
2.1.4.4.3 De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados	13
2.1.4.4.4 De acuerdo con su comportamiento	13
2.1.5 Elementos del Costo de Producción	13
2.1.6 Estados Financieros de una empresa manufacturera	14
2.1.7 Inventarios	15
2.1.7.1 Tipos de Inventarios	15
2.1.7.2 Control de los inventarios	16
2.1.7.3 Flujo de inventarios dentro del costo de producción	16
2.2 Fundamentación Teórica	18
2.2.1 Análisis de los elementos que conforman el costo.	18
2.2.1.1 Materia Prima	18

2.2.1.2 Mano de Obra	18
2.2.1.3 Costos Indirectos de Fabricación	19
2.2.2 Fórmulas para el cálculo de costos y gastos totales	19
2.2.3 Costeo Directo o Costeo Variable	21
2.2.4 Relación Costo – Volumen – Utilidad	21
2.2.5 Punto de Equilibrio	22
2.2.5.1 Método de la ecuación	22
2.2.5.2 Método del Margen de Contribución	22
2.2.5.3 Método Grafico	23
2.3 Fundamentación Legal	24
2.3.1 Código de trabajo	24
2.3.2 Ley de Seguridad Social	25
2.3.3 Código de Salud	26
2.3.4 Reglamento de Alimentos	26
2.3.5 Reglamento Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno	27
2.3.6 Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2 INVENTARIOS)	27
2.3.7 Norma Internacional de Contabilidad (NIC 1)	28
2.3.8 Base Legal de la Empresa	29
Capítulo III Metodología de la Investigación	30
3. Metodología de la Investigación	31
3.1 Materiales y Métodos	31
3.1.1 Materiales	31
3.1.2 Métodos	31
3.2 Tipos de Investigación	32
3.3 Diseño de la Investigación	33
3.4 Población y Muestra	33
Capítulo IV Resultados y Discusión	34
4.1 Resultados	35
4.1.1 Técnica empleada para la recolección de datos (Entrevista)	35

4.1.2 Estructura de la Planta	40
4.1.3 Organización de la Planta	40
4.1.4 Proceso Productivo para la elaboración de queso fresco	42
4.1.4.1 Recepción de la leche	42
4.1.4.2 Pasteurizado de la leche	42
4.1.4.3 Enfriamiento	43
4.1.4.4 Coagulación de la leche	44
4.1.4.5 Corte de Cuajada	45
4.1.4.6 Desuerado	46
4.1.4.7 Moldeado	47
4.1.4.8 Prensado del queso	48
4.1.4.9 Salmuera o salado del queso	49
4.1.4.10 Enfundado del queso	50
4.1.5 Clasificación del proceso de elaboración de queso fresco	51
4.1.6 Determinación de los Costos para la elaboración de queso fresco pasteurizado.	53
4.1.6.1 Materia prima directa	53
4.1.6.1.1 Receta para elaborar una libra de queso	53
4.1.6.1.2 MP requerida para elaborar 18.000 libras de queso	54
4.1.6.2 Mano de Obra Directa	55
4.1.6.3 Costo Indirectos de Fabricación	57
4.1.6.4 El producto terminado y su margen de utilidad	59
4.1.6.5 Resumen aplicando la representación del flujo de inventarios	60
4.1.6.6 Libro Diario del resumen del flujo de inventarios	61
4.1.6.7 Control de Existencias de materiales (KARDEX)	62
4.1.6.7.1 Kardex de Materia Prima (Leche)	62
4.1.6.7.2 Kardex de Materia Prima (sal)	63
4.1.6.7.3 Kardex de Materia Prima (cuajo)	64
4.1.6.8 Estado de Costos de Producción y Ventas	65
4.1.6.9 Estado de Resultados utilizando la NIC N° 1	66
4.1.7 Cálculo de los costos y gastos totales de los elementos del costo de producción	67

4.1.7.1 Costo Primo	67
4.1.7.2 Costo de Conversión	67
4.1.7.3 Costo de Producción	67
4.1.7.4 Gastos o Costos de Distribución o comercialización	67
4.1.7.5 Costo Total	68
4.1.7.6 Precio de Venta	68
4.1.7.7 Costo Unitario	69
4.1.7.8 Precio de venta unitario	69
4.1.8 Análisis del Costeo Directo	69
4.1.8.1 Relación Costo Volumen Utilidad (Resultados)	71
4.1.9 Cálculo del volumen de ventas para igualar los costos totales (PE)	72
4.1.9.1 Cálculo con el método de la ecuación	72
4.1.9.2 Método del Margen de Contribución	73
4.1.9.3 Valores para proyectar el PE(Método Gráfico)	74
4.2 Comprobación de las Hipótesis	76
4.3 Discusión	78
Capítulo V Conclusiones y Recomendaciones	79
5.1 Conclusiones	80
5.2 Recomendaciones	81
Capítulo VI Bibliografía	82
6.1 Literatura Citada	83
6.2 Linkografía	83
Capítulo VII Anexos	84

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro Nº 1	Representación del Flujo de Inventarios	17
Cuadro Nº 2	Muestra de Personas que trabajan en la Empresa Novillo	33
Cuadro Nº 3	Entrevista realizada al Gerente propietario y trabajadores de la empresa “Novillo”.	35
Cuadro Nº 4	Receta para elaborar una libra de queso fresco	54
Cuadro Nº 5	Materia Prima utilizada para elaborar 18000 libras de queso fresco pasteurizado al mes.	54
Cuadro Nº 6	Compra de Materia Prima durante el año 2013	55
Cuadro Nº 7	Mano de Obra Directa requerida para la producción de queso fresco	56
Cuadro Nº 8	Bienes necesarios para la producción	57
Cuadro Nº 9	Insumos utilizados en la producción	58
Cuadro Nº 10	Modelo de flujo de inventarios para la producción de queso fresco durante el año 2013	60
Cuadro Nº 11	Clasificación de los costos de producción en fijos – variables (Costeo Directo)	70
Cuadro Nº 12	Comprobación del punto de equilibrio	74
Cuadro Nº 13	Aprobación y desaprobación de hipótesis	76

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1	Representación grafica del punto de equilibrio	23
Gráfico N° 2	Diseño de la fábrica de queso	40
Gráfico N° 3	Organigrama funcional	41
Gráfico N° 4	Recepción de la leche	42
Gráfico N° 5	Pasteurización de la leche	43
Gráfico N° 6	Enfriamiento de la leche	44
Gráfico N° 7	Coagulación de la leche	45
Gráfico N° 8	Corte de Cuajada	46
Gráfico N° 9	Desuerado del queso	47
Gráfico N° 10	Moldeado del queso	48
Gráfico N° 11	Prensado del queso	49
Gráfico N° 12	Salado del queso o salmuera	50
Gráfico N° 13	Enfundado del queso	51
Gráfico N° 14	Resumen del proceso productivo para la elaboración de queso fresco	52
Gráfico N° 15	Representación gráfica del punto de equilibrio de la producción de queso de la empresa “novillo” año 2013	75

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos 1	Preguntas utilizadas en la entrevista	85
Anexos 2	Documentos legales de la empresa	88
Anexos 3	Fotografías de visita a la empresa	95

RESUMEN EJECUTIVO

Para toda empresa industrial es importante que su proceso productivo sea óptimo, para ello se necesita que estos sean claros y sean manejados adecuadamente basada en esa necesidad se realizó este trabajo de investigación donde se determinó los costos de producción y su relación con el Estado de Costos de Producción y ventas de queso fresco en la empresa NOVILLO del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi, año 2013, para aquella determinación o clasificación fue necesario aplicar diferentes métodos tanto de investigación como de costos.

Entre los métodos que se utilizó esta la observación directa porque fue necesario acudir al lugar donde se dan los hechos para conseguir la información necesaria y poder continuar con el tema planteado, otros de los métodos utilizados son el inductivo, analítico y demás necesarios ya que nuestro trabajo está basado más en el cálculo. Estos cálculos están realizados bajo métodos de la teoría de costos propuestos por autores de libros.

En cuanto a la empresa se puede identificar que aun existen entidades que controlan sus actividades de forma empírica y que se sigue manteniendo la creencia que si se recupera la inversión el negocio marcha bien, que no se considera la capacitación y la actualización en cuanto a tecnología como temas importantes para poder fortalecer la empresa.

A más de ello se pudo identificar que la empresa NOVILLO invirtió en capital de trabajo un total de \$ 292.123,24 dólares durante el año 2013 para poder elaborar 216000 libras de queso fresco pasteurizado, en este valor está incluido la Materia Prima, la Mano de Obra, los Costos Indirectos de Fabricación y los Costo de Distribución los mismo que fueron necesarios para poder vender su producto. En cuanto a la venta del producto esto se realizó en los Cantones La Maná y Quevedo, el precio de venta fue de \$ 1.60 dólares la libra de queso, obteniendo una utilidad de operación de \$ 53.476,76 dólares, la misma que se ha llegado a determinar en base al cálculo y a la aplicación de la teoría del Costo.

ABSTRAC

For all industrial company it is important that their productive process is good, for it is needed it that these they are clear and be managed appropriately based that necessity was carried out this investigation work where it was determined the production costs and its relationship with the State of Costs of Production and sales of fresh cheese in the company "NOVILLO" of the Canton Pujilí, County of Cotopaxi, year 2013, for that determination or classification was necessary to apply so much different methods of investigation like of costs.

Among the methods that this the direct observation was used because he went necessary to go to the place where the facts are given to get the necessary information and to be able to continue with the outlined topic, others of the used methods are the inductive, analytic and other necessary since our work is based more on the calculation. These calculations are carried out low methods of the theory of costs proposed by authors of books.

As for the company you can identify that entities that control their activities in an empiric way even exist and that it continues staying the belief that if he/she recovers the investment the business it goes well that is not considered the training and the upgrade as for technology like important topics to be able to strengthen the company.

To more than it you could identify that the company NOVILLO invested in work capital a total of \$292.123, 24 dollars during the year 2013 to be able to elaborate 216000 pounds of pasteurized fresh cheese, in this value the Matter is included it Prevails, the Manpower, the Indirect Costs of Production and the Cost of Distribution the same one that you/they were necessary to be able to sell its product. As for the sale of the product this was carried out in the Cantons The Mana and Quevedo, the sale price was of \$1.60 dollars the pound of cheese, obtaining an operation utility of \$53.476, 76 dollars, the same one that you has ended up determining based on the calculation and to the application of the theory of the Cost.

CAPITULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 INTRODUCCIÓN

En el país existen muchas empresas industriales dedicadas a la compra de materia prima sobre las cuales luego de un riguroso procedimiento se llega a obtener un producto terminado, a esta práctica se la conoce como proceso productivo o de producción.

Al hablar de producción hacemos referencia a varios conceptos necesarios que son claves a la hora de determinar el costo de un producto, dentro de esto podemos distinguir la mano de obra, la materia prima y los costos indirectos.

Para las empresas dedicadas a la manufactura determinar este tipo de costos no es tarea fácil, sin embargo para la empresa “NOVILLO” obtener esta información es muy importante y necesaria para administrar eficientemente sus recursos debido a que en el ambiente competitivo que se vive actualmente las entidades deben orientarse a un enfoque estratégico, es decir producir a menor costo y con la mayor calidad posible.

Pero no solo calidad y reducción de costos es lo que busca esta empresa, si no también saber o conocer de cuánto debe producir y vender para generar utilidades y no caer en el círculo vicioso de las pérdidas como han caído algunas microempresas del sector dedicadas a la elaboración de quesos, el no generar utilidades no quiere decir que la empresa esté en crisis o que debe ser cerrada si no que tal vez ha igualado su volumen de ventas con sus costos totales.

Y es por eso que con la presente investigación de elaboración de queso fresco en la empresa Novillo, se busca conocer cuáles son los costos que están involucrados en el proceso productivo. El cual está compuesto de los siguientes capítulos:

El capítulo I está compuesto por el Marco Contextual de la Investigación integrando lo siguiente, Introducción, problematización, planteamiento del problema, formulación del problema, sistematización del problema, justificación, objetivos general y específicos, hipótesis general y específicas, variables dependientes e independientes.

El capítulo II se encuentra el marco teórico el cual contiene la fundamentación teórica, conceptual y legal en la cual se apoya la investigación.

El capítulo III se compone de la metodología de la investigación utilizada para la obtención de la información y compone lo siguiente, materiales y métodos, tipo de investigación, diseño de la investigación, población y muestra.

En el capítulo IV se encuentra los resultados y discusión del proceso productivo, sistema de costeo utilizado, costos que se involucran directa e indirectamente en la elaboración de queso, cuales son los costos fijos y variables, relación costo volumen utilidad y punto de equilibrio.

En el capítulo V se encuentra las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

El capítulo VI está compuesto por la bibliografía utilizada.

El capítulo VII se ubica los anexos

1.2 PROBLEMATIZACIÓN

1.2.1 Planteamiento del problema

Es importante para una empresa saber con exactitud cuánto le cuesta producir y vender su producto para poder determinar con precisión su utilidad o pérdida obtenida en un periodo, por lo que en la empresa Novillo no se está identificando cuales son los costos que se involucran para la producción de quesos, debido a esta situación también no se elabora ningún documento financiero ni siquiera el Estado de Costos de Producción y Ventas ya que el mismo es necesario para el correcto funcionamiento de la planta productora, abstenidos a esto gran parte de las empresas no logran mantener su poder competitivo y mucho menos niveles de crecimiento económico favorable debido al poco control que realizan.

La empresa Queso Fresco "NOVILLO", ubicada en el cantón Pujilí, se dedica a la producción y comercialización de unos de los derivados de la leche como lo es el queso fresco pasteurizado.

1.2.1.1 Diagnóstico (Causas, efectos)

Dificultad para reconocer y clasificar los costos en la elaboración de quesos, y No se realiza un análisis sobre el nivel mínimo de unidades producidas y vendidas para comenzar a obtener utilidades.

El no tener conocimiento sobre los métodos para costear un producto implicaría que no se cumpla con los pedidos, que no se fije un precio adecuado, que las utilidades no sean calculadas correctamente, etc.

Si no se clasifica los costos de forma correcta no se sabrá cuales están asociados o no al producto de elaboración y ese error podría ocasionar que el precio se infle o eleve, no sería competitivo y eso ocasionaría pérdidas, y;

Al no realizar un análisis de unidades producidas y vendidas hace que el trabajo productivo sea empírico y eso ocasiona que la utilidad esperada sea incierta.

1.2.1.2 Pronóstico

Si no se establece un método de costeo adecuado y si no se obtiene el conocimiento necesario el proceso productivo podría fracasar en cualquier momento por la falta de control en la planta.

Para trabajar en la producción o elaboración de un producto primero se debe tener conocimiento claro de cuáles son los costos que se necesita incurrir para su fabricación, si se sigue trabajando como se ha estado haciendo la empresa empezará a tener pérdidas porque no se vendería el artículo ya sea por su alto costo o porque su costo calculado es menor al de producción. Es importante saber cuánto se debe producir y vender para que una empresa no entre en crisis si este cálculo no se realiza no se podrá saber cuándo se empieza a recuperar la inversión y no se sabrá si el nivel de ventas alcanzaría para cubrir los costos.

1.2.1.3 Control del Pronóstico

Para todo problema siempre existe una solución o por lo menos una forma de controlarlo, en el caso de la empresa Novillo se puede comenzar con una capacitación básica sobre costos de producción,

Se puede separar la producción en pasos y estableciendo los documentos adecuados que ayuden a controlar los movimientos y costos del área de producción,

Una clasificación adecuada técnica y eficiente de costos se puede manejar mediante la Hoja de Costos ya que con esto se puede calcular el precio unitario adecuado de un artículo o producto.

Para saber si no se está perdiendo o ganando solo se puede ir controlando con la igualdad de los ingresos totales que se obtiene luego de vender el producto con los costos totales que se aplicó para elaborar el mismo.

1.2.2 Formulación del Problema

Se plantea como pregunta general de investigación lo siguiente:

¿Cuáles son los Costos en la elaboración de queso fresco de la empresa NOVILLO del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi, año 2013?

1.2.3 Sistematización del Problema

Referente a los costos de elaboración de queso fresco en la empresa Novillo del Cantón Pujilí, pretende comprobar cuáles son los costos que se involucran en la producción: tales como costos directos e indirectos y otros aspectos que puedan integrarse en el presente estudio, lo que me lleva a plantear las siguientes sub preguntas de investigación:

¿Como es el proceso de elaboración de queso fresco?

¿Qué resultados se obtendrá al aplicar las fórmulas del Costo de producción?

¿Cuál es la utilidad si se aplica el costeo directo o variable en la elaboración de queso fresco?

¿Cuál será el punto de equilibrio en producción y venta para que la empresa iguale sus costos totales?

1.3 JUSTIFICACIÓN

El presente tema de Tesis de Grado se lo realiza basado en las nuevas tendencias de costos debido al crecimiento a pasos agigantados en el sector productivo y con ello el aumento de nuevas empresas, las mismas que tienen como objetivo vender su producto para sustentar su economía, pero la forma de manejar sus operaciones han llevado a muchas a obtener grandes pérdidas.

El manejo de una actividad productiva es fundamental ya que se puede conocer cuál es el valor económico que tiene; es decir, la inversión requerida para obtenerlo y para la fijación de precios, por lo tanto a partir de esta información se podrán tomar decisiones en procura de mejores oportunidades para ser competitivos y además su accionar debe estar basado en teorías que avalen su funcionamiento para que se puedan concretar los propósitos y objetivos de la empresa en un corto, mediano, o largo plazo.

El establecer un estado de costos de producción y ventas es para determinar con claridad el costo de las unidades terminadas y vendidas. Pero para llegar a esto es necesario saber cuáles son esos costos que están involucrados para poder clasificarlos de forma adecuada.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 General

Determinar los Costos y su relación con el Estado de Producción y Ventas de queso fresco en la empresa NOVILLO del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi, año 2013.

1.4.2 Específicos

- ✓ Identificar el proceso productivo en la elaboración de queso fresco
- ✓ Calcular los costos y gastos totales mediante fórmulas de la producción de queso fresco.
- ✓ Analizar mediante el Costeo Directo la relación Costo - Volumen - Utilidad en la elaboración del queso fresco.
- ✓ Determinar el punto de equilibrio tanto en producción como en venta.

1.5 HIPÓTESIS

1.5.1 General

La determinación de los costos de producción ayuda a identificar cual será el costo total incurrido al finalizar la producción en un periodo determinado.

1.5.2 Específicas

- ✓ Conocer el proceso de producción facilita que se pueda identificar cuales son los costos de producción para la elaboración de queso fresco.
- ✓ Al aplicar las formulas del costo permitirá conocer cuáles son los costos y gastos totales generales incurridos en la producción de queso fresco.
- ✓ Al utilizar el Costeo Directo se logra determinar la utilidad de operación.
- ✓ Al calcular el punto de equilibrio se logra conocer el número de unidades que la empresa deberá producir y vender para igualar sus costos totales.

1.6 VARIABLES

1.6.1 Independientes

- ✓ El detalle del proceso productivo paso a paso ayuda a que la empresa tenga un orden al momento de la elaboración de los quesos.
- ✓ La aplicación de ecuaciones permite a la empresa llevar un mejor control de la producción.
- ✓ La clasificación de los elementos del costo de producción mediante la aplicación del Costeo Directo ayuda y facilita a la empresa a separar los mismos de una forma clara y sencilla.
- ✓ El punto de equilibrio ayudara a la empresa a conocer la estabilidad de la producción con los costos de inversión para elaborar un producto.

1.6.2 Dependientes

- ✓ Identificación de los elementos del Costo de Producción.
- ✓ Estudio del tratamiento que se le da a los costos de producción.
- ✓ El costeo Directo permite a que la empresa clasifique sus costos de modo que les ayude a determinar con objetividad su utilidad.
- ✓ Determinación mediante métodos las unidades a producir y vender.

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO

2.1 FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL

2.1.1 Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos es un arte una técnica de recopilar, organizar, codificar toda la información que tenga que ver con los costos, con el propósito de tener una información oportuna, clara y pertinente de los costos en que se incurren en la fabricación de un producto, en su comercialización o en la prestación de un servicio.¹

La contabilidad de costos es una parte especializada de la contabilidad general de una empresa.

2.1.1.1 Objetivos de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos tiene como objetivos lo siguiente:

- Proporcionar información para determinar el costo de ventas y poder calcular la utilidad o pérdida del periodo.
- Determinar el costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.
- Suministrar información para ejercer un adecuado control administrativo y facilitar la toma de decisiones.
- Facilitar el desarrollo e implementación de la estrategia del negocio.²

2.1.2 Importancia de la Contabilidad de costos

La Contabilidad de Costos en una empresa es de gran importancia para la planificación y control de las actividades dentro de la misma.³

¹ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador.P:2

² Berrio, Deysi; 2008; Costos para gerenciar Organizaciones Manufactureras, Comerciales y de Servicio. Segunda Edición. Barranquilla Colombia. P:3

³ Castrillón Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. Tercera Edición. Barranquilla Colombia. P: 2

2.1.3 La Empresa Industrial

Las empresas industriales elaboran sus productos a partir de determinados materiales, utilizan máquinas y sistemas técnicos diversos para desarrollar sus actividades productivas, consumen energía para llevarlas a cabo y establecen diferentes procedimientos de fabricación.

Estas empresas generan empleo producen bienes o productos para obtener utilidades.

2.1.4 Costos Y Gastos

2.1.4.1 Costos

Se puede decir que los costos son aquellos desembolsos en que las empresas tienen que incurrir para poder elaborar un producto o prestar un servicio.

El costo es visto como una inversión que se puede recuperar una vez que se venda el bien, producto o servicio.

“El costo constituye una inversión, es recuperable, trae consigo ganancias, es un concepto que tiene vigencia en la empresa industrial.”⁴

2.1.4.2 Gastos

Son desembolso que se realiza en función del financiamiento, administración y ventas para cumplir con los objetivos de la empresa.⁵

2.1.4.3 Diferencia (COSTO - GASTO)

Se diferencian en su asignación con la función, es decir; los costos se encuentran en la función de producción, mientras los gastos están en las diferentes áreas de la empresa como distribución, administración y ventas.⁶

En su tratamiento contable, los costos se incorporan a los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados y se reflejan como

⁴ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 3

⁵ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 14

⁶ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 14

activo en el Estado de Situación Financiera, los costos de producción se lleva al Estado de Situación Económica mediana y paulatinamente; es decir, cuando y a medida que los productos elaborados se venden.⁷

Los gastos de distribución, administración y financiamiento no corresponden al proceso productivo se los considera como costos del periodo.⁸

2.1.4.4 Clasificación de los Costos

2.1.4.4.1 De acuerdo con la función en la que se incurre:

- **Costos de Producción.-** son los que se genera en el proceso de manufactura. Por ejemplo, la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.⁹
- **Costos de distribución o venta.-** son aquellos en los que se incurre cuando se ofrece y se lleva el producto o el servicio al cliente, ejemplo: los costos de publicidad.
- **Costos de administración:** son aquellos en los que se incurre en la gestión de la logística que garantiza la actividad de la producción, de la comercialización, de la prestación de un servicio. Ejemplo: la papelería consumida en la oficina de recursos humanos, los salario de los directivos.

2.1.4.4.2 De acuerdo con la identificación con el producto o servicio:

Costos directos.- son los que se identifican con una actividad o con un producto o división, ejemplo: la materia prima.

- **Costos indirectos.-** son los que no se pueden identificar con una actividad, producto, división, departamento, pero tiene relación con estos, ejemplo: el salario del Director de la empresa.¹⁰

⁷ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 14

⁸ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 14

⁹ Castrillón, Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. 3ª Edición. Barranquilla Colombia. P:8

¹⁰ Castrillón, Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. 3ª Edición. Barranquilla Colombia. P:8

2.1.4.4.3 De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados:

- **Históricos.-** son los que ya ocurrieron.
- **Predeterminados.-** se determinan antes de su ocurrencia. Los costos que se usan en la elaboración de los presupuestos pertenecen a esta clasificación.¹¹

2.1.4.4.4 De acuerdo con su comportamiento:

- **Costos fijos.-** es aquel que no varía aunque los niveles de la actividad cambie, dentro de cierto rango de volumen de actividad y de tiempo, ejemplo sueldo de un funcionario.
- **Costos variables.-** son aquellos que varían de acuerdo con los cambios en los niveles de la actividad, dentro de cierto rango de volumen de actividad y de tiempo.
- **Costos semivariantes o semifijos.-** son aquellos que están conformados por una parte fija y una variable. La forma como este tipo de costo se manifiesta es muy diversa, ejemplo: el consumo de agua.¹²

2.1.5. Elementos del costo de Producción.

Para llevar a cabo una producción es necesario de tres factores importantes siendo los siguientes:

- Materia Prima. MP
- Mano de obra. MO
- Costos indirectos de fabricación. CIF

Materia Prima.- es el elemento sujeto a un proceso o transformación, para llegar a obtener un producto final.

¹¹ Castrillón, Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. 3ª Edición. Barranquilla Colombia. P:8

¹² Castrillón, Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. 3ª Edición. Barranquilla Colombia. P:10-12

Mano de Obra.- el esfuerzo humano requerido para transformar la materia prima.

Costos Indirectos de Fabricación.- agrupa las erogaciones necesarias para lograr esta transformación, tales como, las herramientas, agua, energía eléctrica, etc. ¹³

2.1.6 Estados financieros de una empresa manufacturera.

Para toda empresa es importante elaborar sus Estados Financieros para poder conocer cuál es su posición financiera y que resultado se ha obtenido durante un periodo, en el caso de las entidades dedicadas a la elaboración de productos es importante porque podrán conocer como se llevaron los procesos productivo y que resultados ha generado, además ayudara en la toma de decisiones para el futuro de la empresa.

Estos estados financieros son:

- Estado de posición financiera (Balance General)
- Estado de resultados o resultado integral (perdida y ganancias)
- Estado de costo de producción y ventas.

El Balance General.- en este estado los costos de manufactura son reflejados, en la cuenta de inventarios que contienen los productos en procesos y los productos terminados; a estos costos son los que llamamos costos inventariables.¹⁴

El Estado de Resultados.- en este estado los costos de manufactura aparecen reflejados a través del costo de ventas o costo de los productos vendidos, dicho valor es obtenido del estado de costo de producción y ventas.¹⁵

El Estado de costo de producción y ventas.- es el resultado final del proceso de control y acumulación de los costos incurridos, durante el proceso

¹³ Reyes Ruiz, Javier; 2013, Modulo Autoformativo 21 "Contabilidad de Costos I". Nicaragua. P:13

¹⁴ Reyes Ruiz, Javier; 2013, Modulo Autoformativo 21 "Contabilidad de Costos I". Nicaragua. P:15

¹⁵ Reyes Ruiz, Javier; 2013, Modulo Autoformativo 21 "Contabilidad de Costos I". Nicaragua. P:15

de elaboración de los productos. Es un documento interno destinado para la toma de decisiones, pues a través de él conocemos el costo unitario de producción tan necesario para el establecimiento de precios de ventas de los artículos.¹⁶

2.1.7 Inventarios

“El inventario es el conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comerciar con aquello, permitiendo la compra y venta o la fabricación primero antes de venderlos, en un periodo económico determinado”¹⁷

2.1.7.1 Tipos de inventario

Los inventarios son importantes para los fabricantes en general, ampliamente entre los distintos grupos de industrias o empresas entre los tipos de inventarios se determina:

Inventario de Materia Prima

Comprende los elementos básicos o principales que entra en la elaboración del producto. En toda actividad concurren una variedad de artículos (materia prima) y materiales, los que serán sometidos a un proceso para obtener al final un artículo terminado o acabado.¹⁸

Inventario de Productos en Proceso

El inventario de productos en proceso consiste en todos los artículos o elementos que se utilizan en el actual proceso de producción. Es decir, son productos parcialmente terminados que se encuentran en un grado intermedio de producción y a los cuales se les aplico la labor directa y gastos indirectos al proceso de producción en un momento dado.¹⁹

Inventario de Productos Terminados

¹⁶ Reyes Ruiz, Javier; 2013, Modulo Autoformativo 21 “Contabilidad de Costos I”. Nicaragua. P:22

¹⁷ (<http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/535/5/CAPITULO%2011.pdf>).p:5

¹⁸ (<http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/535/5/CAPITULO%2011.pdf>).p:5

¹⁹ (<http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/535/5/CAPITULO%2011.pdf>).p:6

Comprende los artículos transferidos por el departamento de producción al almacén de productos terminados por haber estos alcanzados su grado de terminación total y que a la hora de la toma física de inventarios se encuentren aun en los almacenes, es decir; los que todavía no han sido vendidos.²⁰

2.1.7.2 El control de los Inventarios

Los sistemas de inventarios para poder controlar las existencias son dos: el sistema de inventarios permanente y el sistema de inventario periódico.

Sistema de inventario permanente

A través de este sistema de inventario permanente, se pretende reflejar constantemente el valor de las existencias almacenadas. Para ello es preciso cargar y abonar, respectivamente, cuando se produzca entradas y salidas de un artículo, en su correspondiente cuenta de existencias, utilizando el mismo criterio de valoración para ambos movimientos, esto es, el costo histórico o precio de adquisición en ambos casos.²¹

Sistema de inventario periódico

Se cargan las adquisiciones en la cuenta de existencias correspondientes, como en el primer sistema, pero sin embargo, las ventas, se abonan también en dicha cuenta valoradas al precio de venta. El saldo de la cuenta, por tanto, no tiene significado alguno, puesto que en la valoración de los flujos de entrada y salida se han seguido criterios distintos.²²

2.1.7.2 Flujo de inventarios dentro del costo de producción

Para elaborar el Estado de producción y ventas es necesario conocer el flujo de inventarios de una empresa manufacturera siendo el siguiente:

²⁰ <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/535/5/CAPITULO%2011.pdf>.p:6

²¹ Eslava, José de Jaime; 2013, Finanzas para el Marketing y las ventas. Como planificar y controlar la gestión comercial. Primera Edición. Madrid España. P: 28

²² Eslava, José de Jaime; 2013, Finanzas para el Marketing y las ventas. Como planificar y controlar la gestión comercial. Primera Edición. Madrid España. P: 29

CUADRO N º1.

REPRESENTACION DEL FLUJO DE INVENTARIOS

INV. DE MATERIALES	IN. DE PRODUCTOS EN PROCESO	INV. DE PRODUCTOS TERMINADOS
Inv. Inicial de materiales o MP	Inv. Inicial de productos en proceso	Inv. Inicial de productos terminados
+	+	+
Compras de Materiales	MP directa usada MO directa usada GIF	Costos de producción
=	=	=
Materiales disponibles para la producción	Costos totales de la producción en proceso	Mercancía disponible para la venta
-	-	-
Inv. Final de materiales	Inv. Final de productos en proceso	Inv. Final de productos terminados
=	=	=
Materiales usados o requeridos para la producción (transferidos al almacén de productos en proceso)	Productos fabricados (terminados y transferidos al almacén de productos terminados)	Costos de ventas (costos de los artículos vendidos)

Fuente: Manual de Contabilidad de costos, Año 2008

2.2 FUNDAMENTACION TEÒRICA

2.2.1 Anàlisis de los elementos que conforman el costo de producción

2.2.1.1 Materia Prima.- es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación para obtener el producto terminado; se clasifica en:²³

- Materia Prima Directa o Materiales Directos
- Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos

Materia Prima Directa o Materiales Indirectos.- constituye el primer elemento del costo de producción, son aquellos materiales que se identifiquen plenamente con el producto, por lo tanto son fácilmente medibles y cuantificables.

Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos o Suministros y Materiales.

forman parte del tercer elemento del Costo de Producción (Costos Indirectos de Fabricación), son aquellos materiales que no se pueden identificar plenamente con el producto, pero que son necesario para su elaboración; no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo tanto requieren ser calculados de acuerdo a una base de distribución específica.

Su valoración se lo realiza a través de tarjetas kardex, mediante cualquier método de valoración pudiendo ser FIFO o Promedio Ponderado, debido a que el método LIFO queda descartado por la Norma Internacional de Contabilidad numero 2 Inventarios, ya que este método considera a los inventarios mas nuevos como los primeros en ser vendidos y los que quedan en los registros se consideran los más viejos.²⁴

2.2.1.2 Mano de Obra.- es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen en la elaboración del producto.

La Mano de Obra se clasifica en:

²³ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 37,38

²⁴ Norma Internacional de Contabilidad N° 2 Inventarios; 2009. Párrafo: 27

- Mano de Obra Directa
- Mano de Obra Indirecta²⁵

Mano de Obra Directa.- es el segundo elemento del Costo de Fabricación. Es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación del producto. Se identifica plenamente con el producto y es fácilmente medible y cuantificable. Ejemplo el costo del trabajo de un obrero de planta.

Mano de Obra Indirecta.- forma parte del tercer elemento del costo (Costo Indirecto de Fabricación). Es el esfuerzo físico mental que realiza los trabajadores que no intervienen directamente en la fabricación del producto, pero que sirve de apoyo indispensable en el proceso productivo. También se considera como Mano de Obra Indirecta el costo de trabajo indirecto realizado por los trabajadores de planta (mantenimiento, reparación de maquinaria).

2.2.1.3 Costos Indirectos de Fabricación.- (Costos Generales de Fabricación o Carga Fabril), constituye el tercer elemento del costo de producción, se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica plenamente con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo que requieren ser calculados de acuerdo con una base de distribución específica.²⁶

Los Costos Indirectos de Fabricación incluyen:

- Materia Prima Indirecta o Materiales y Suministros Indirectos
- Mano de Obra Indirecta
- Otros Costos Indirectos

2.2.2 Formulas para el cálculo de costos y gastos totales²⁷

Costo Primo.- se obtiene sumando la Materia Prima Directa más la Mano de Obra Directa. El costo primo también se denomina costo directo.

²⁵ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 63

²⁶ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 91

²⁷ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 20

$$C_{pr} = MPD + MOD$$

Costo de Conversión.- se obtiene de la suma de Mano de Obra Directa más Costos Indirectos de Fabricación.

$$CC = MOD + CIF$$

Costo de Producción.- se obtiene de la suma de la Materia Prima Directa más Mano de Obra Directa más Costos Indirectos de Fabricación.

$$CPrd = MPD + MOD + CIF$$

Gasto o Costo de Distribución o Comercialización.- se obtiene de la suma de Gastos de Administración más Gastos de Venta y Gastos Financieros.

$$CD \text{ o } C = GA + GV + GF$$

Costo Total.- se obtiene de la suma del Costo de Producción más el Costo de Distribución o Comercialización.

$$CT = CPrd + CD \text{ o } C$$

Precio de Venta.- se obtiene de la suma del Costo Total más el Porcentaje de Utilidad.

$$PV = CT + \% \text{ Utilidad}$$

Costo Unitario.- se obtiene de dividir el costo total para el número de unidades producidas.

$$CTU = \frac{CT}{\# \text{ de unidades producidas}}$$

Precio de venta.- se obtiene dividiendo el precio de venta total para el número de unidades producidas

$$PVU = \frac{PVT}{\# \text{ de unidades producidas}}$$

Ventas Valor total de ventas (Bienes, Servicios)

Margen de Contribución = Ventas – Costos y Gastos Variables.

2.2.5 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es aquel instante donde el volumen de las ventas iguala a los costos totales por lo que no se estaría generando ni una utilidad ni pérdida.

El punto de equilibrio se puede calcular mediante tres métodos que son:³⁰

- Método de la Ecuación
- Método del Margen de Contribución
- Método gráfico

2.2.5.1 Método de la ecuación.- en este método se puede calcular el punto de equilibrio tanto en volumen como en valores y sus formulas son:

- **En volumen. (Cantidades)**

$$PEQ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Precio de Venta} - \text{Costos Variables Unitarios}}$$

- **En Valores \$**

$$PE\$ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{1 - \frac{\text{Costo Variable Total}}{\text{Venta Total}}}$$

2.2.5.2 Método del Margen de Contribución.- se lo puede calcular con las formulas siguientes en cantidades y valores.

³⁰ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador. P: 291

- **En Volumen (Cantidades)**

$$PEQ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Margen de Contribuci3n Unitario}}$$

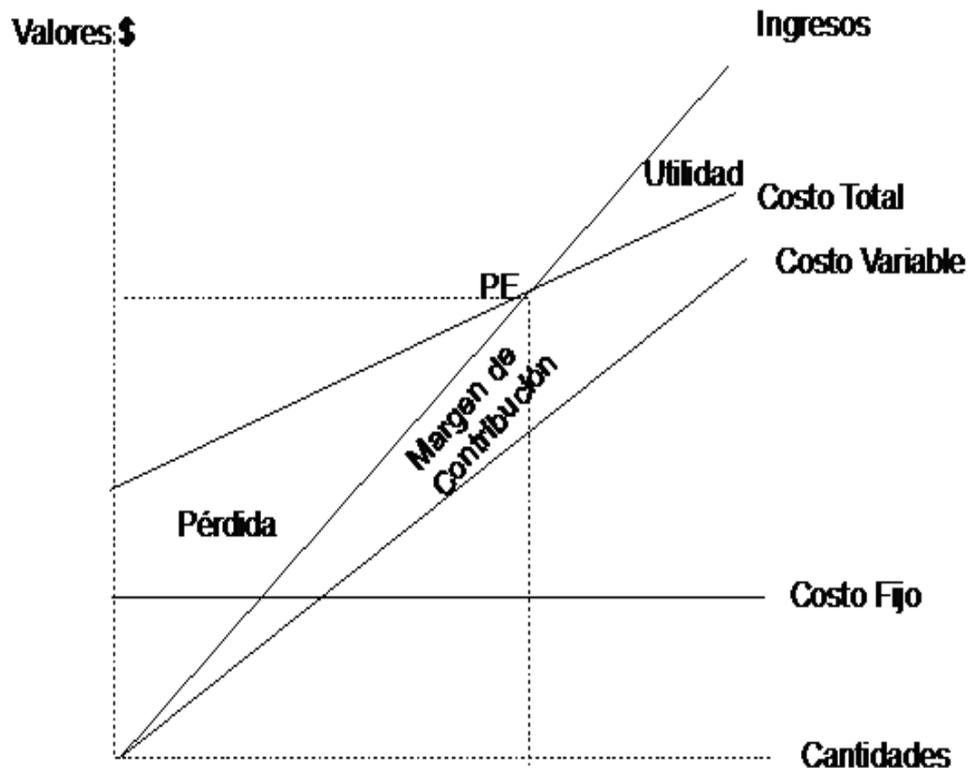
- **En valores \$**

$$PE\$ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Porcentaje de Margen de Contribuci3n}}$$

2.2.5.3 M3todo gr3fico.- se lo dibuja sobre el plano cartesiano ah3 se divide claramente el nivel de igualdad, perdida o utilidad.³¹

CRAFICO N3 1.

REPRESENTACI3N GRAFICA DEL PUNTO DE EQUILIBRIO



³¹ Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edici3n. Quito Ecuador. P: 293

2.3 FUNDAMENTACION LEGAL

2.3.1 Código de trabajo

Del código de trabajo se tomara las disposiciones más importantes para dar cumplimiento en la contratación y mantención de la Mano de obra los mismos que facilitaran la determinación del Costo de la Mano de obra directa e indirecta siendo los siguientes artículos:

Libertad de Trabajo y contratación de este código se señala que un trabajador es libre de dedicar su esfuerzo la labor lícita, pero nadie la puede obligar a trabajar de manera gratuita sino mediante un contrato y una remuneración correspondiente.³²

Jornada máxima de trabajo es de ocho horas diarias, por lo que no debe exceder las cuarenta horas semanales este artículo facilitara la determinación del costo de mano obra empleada o utilizada en la producción.³³

Estipulación de sueldos y salarios.- Los sueldos y salarios se estipularán libremente, pero en ningún caso podrán ser inferiores a los mínimos legales, de conformidad con lo prescrito en el artículo 117 de este Código.³⁴

De las remuneraciones adicionales

Derecho a la decimotercera remuneración o bono navideño.- Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario.³⁵

Derecho a la decimocuarta remuneración.- Los trabajadores percibirán, además, sin perjuicio de todas las remuneraciones a las que actualmente

³² Ministerio de Relaciones Laborales; Código de trabajo, Disposiciones fundamentales. Ecuador. Art.3

³³ Ministerio de Relaciones Laborales; Código de trabajo, Capítulo V De la duración máxima de la jornada de trabajo de los descansos obligatorios y de las vacaciones. Ecuador. 2013. Art. 47

³⁴ Ministerio de Relaciones Laborales; Código de trabajo, Capítulo V De los salarios, de los sueldos, de las utilidades y de las bonificaciones y remuneraciones adicionales. Ecuador. 2013, Art. 81

³⁵ Ministerio de Relaciones Laborales; Código de trabajo, Capítulo V De los salarios, de los sueldos, de las utilidades y de las bonificaciones y remuneraciones adicionales. Ecuador. 2013, Art. 111

tienen derecho, una bonificación anual equivalente a una remuneración básica mínima unificada para los trabajadores en general y una remuneración básica mínima unificada de los trabajadores del servicio doméstico, respectivamente, vigentes a la fecha de pago, que será pagada hasta el 15 de marzo en las regiones de la Costa e Insular, y hasta el 15 de agosto en las regiones de la Sierra y Amazónica. Para el pago de esta bonificación se observará el régimen escolar adoptado en cada una de las circunscripciones territoriales.³⁶

De la política de salarios

Remuneración Unificada.- Se entenderá por tal la suma de las remuneraciones sectoriales aplicables a partir del 1 de Enero del 2000 para los distintos sectores o actividad es de trabajo, así como a las remuneraciones superiores a las sectoriales que perciban los trabajadores, más los componentes salariales incorporados a partir de la fecha de vigencia de la Ley para la Transformación Económica del Ecuador.³⁷

2.3.2 Ley de seguridad social

Recursos del seguro general obligatorio: Las prestaciones del Seguro General Obligatorio se financiarán con los siguientes recursos:

- a) La aportación individual obligatoria de los afiliados, para cada seguro;
- b) La aportación patronal obligatoria de los empleadores, privados y públicos, para cada seguro, cuando los afiliados sean trabajadores sujetos al Código del Trabajo³⁸

Definiciones.- Para los efectos de la protección del Seguro General Obligatorio:

- a) Es trabajador en relación de dependencia el empleado, obrero, servidor público, y toda persona que presta un servicio o ejecuta una obra, mediante un

³⁶Ministerio de Relaciones Laborales; Código de trabajo, Capítulo V De los salarios, de los sueldos, de las utilidades y de las bonificaciones y remuneraciones adicionales. Ecuador. 2013, Art. 113

³⁷ Ministerio de Relaciones Laborales; Código de trabajo, Capítulo V De los salarios, de los sueldos, de las utilidades y de las bonificaciones y remuneraciones adicionales. Ecuador. 2013, Art. 117

³⁸ IESS; 2009, Ley de Seguridad Social, libro primero del seguro general obligatorio, capítulo 1. Normas generales. Ecuador. Art 4

contrato de trabajo o un poder especial o en virtud de un nombramiento extendido legalmente, y percibe un sueldo o salario, cualquiera sea la naturaleza del servicio o la obra, el lugar de trabajo, la duración de la jornada laboral y el plazo del contrato o poder especial o nombramiento.³⁹

2.3.3 Código de Salud

El código de salud en el capítulo I define los alimentos como

Alimento Procesado es toda materia alimenticia natural o artificial, que ha sido sometida a las operaciones tecnológicas necesarias, que la transforma, modifica y conserva, para el consumo humano, que es puesto a la venta en envases rotulados, bajo marca de fábrica determinada.⁴⁰

2.3.4 Reglamento de Alimentos

El objetivo de utilizar este reglamento es para conocer o tener una idea mas clara los conceptos de Materia prima, producto terminado y en proceso, ya que la correcta interpretación servirá para realizar el control del inventario de cada una ellos y poder elabora el Estado de Producción y ventas.

Las consideraciones sobre lo mencionado anteriormente se detallan en los siguientes artículos.

Materia prima, sustancia natural o artificial procesada o no; apta para el consumo humano, empleada en la elaboración de un alimento.⁴¹

Producto intermedio o semi - elaborado, es la sustancia o mezcla de Sustancias sometidas a un proceso parcial de fabricación.⁴²

Producto terminado, es aquel producto apto para el consumo humano, en su forma de presentación definitiva que se obtiene como resultado del procesamiento de materias primas.⁴³

³⁹ IESS; 2009, Ley de Seguridad Social, libro primero del seguro general obligatorio, capítulo 1. Normas generales. Ecuador. Art 9

⁴⁰ Ministerio de Salud Publica; Código de Salud, ⁴⁰ Ministerio de Salud Publica; Código de Salud, Título V De los Alimentos, Capítulo I Definiciones. Ecuador. Art. 113

⁴¹ Ministerio de Salud Publica; Reglamento de Alimentos, Título I, Capítulo ii Definiciones. Ecuador Art. 16

⁴³ Ministerio de Salud Publica; Reglamento de Alimentos, Título I, Capítulo ii Definiciones. Ecuador Art. 18

2.3.5 Reglamento Ley Orgánica de Régimen Tributaria Interna (LORTI)

Es importante conocer cuáles son los gastos generales necesarios para poder llevar a cabo la producción, conocido como Costo de distribución o de Comercialización, pero sin embargo estos costos o gastos deben ser los aceptados o deducidos de acuerdo a la ley considerando lo siguiente.

Son deducibles los costos y gastos incurridos en el ejercicio fiscal, directamente vinculados con la actividad económica, que se efectúen para obtener, mantener y mejorar los ingresos gravados y que se encuentren sustentados en comprobantes de venta.⁴⁴

Los costos y gastos de producción o de fabricación.⁴⁵

El costo neto de las mercaderías o servicios adquiridos o utilizados.⁴⁶

Los costos generales, entendiéndose por tales los de administración y los de ventas; y,⁴⁷

2.3.6 Norma Internacional de Contabilidad (NIC N^o2) Inventarios

En esta norma se considera los Inventarios como Activos que son:

- (a) poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- (c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

También considera como inventarios los productos terminados o en curso de fabricación mantenidos por la entidad, así como los materiales y suministros para ser usados en el proceso productivo.⁴⁸

⁴⁴ Servicio de Rentas Interna, LORTI, Capítulo V, Sección Primera de las Deduciones Art. 10

⁴⁵ Servicio de Rentas Interna, RLORTI, Gastos deducibles Generales Art. 27 numeral 1

⁴⁶ Servicio de Rentas Interna, RLORTI, Gastos deducibles Generales Art. 27 numeral 3

⁴⁷ Servicio de Rentas Interna, RLORTI, Gastos deducibles Generales Art. 27 numeral 4

⁴⁸ Norma Internacional de Contabilidad, NIC 2 Inventarios, Párrafo, 6 y 8

Costos de transformación

Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la amortización y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de la planta.⁴⁹

El costo de los inventarios, se asignará utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado. La entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo también diferentes.⁵⁰

2.3.7 Norma Internacional de Contabilidad (NIC N° 1) Presentación de los Estados Financieros.

Una entidad presentará un desglose de los gastos reconocidos en el resultado, utilizando una clasificación basada en la naturaleza o en la función de ellos dentro de la entidad, lo que proporcione una información que sea fiable y más relevante. **(NIC 1, párrafo 99)**

Método “función del gasto” o del costo de venta, se clasifica los gastos de acuerdo con su función como parte del costo de las ventas o, por ejemplo de los costos de actividades de distribución o administración. Las entidades revelaran los costos de ventas separadas de otros gastos. **(NIC 1, párrafo 103)**

⁴⁹ Norma Internacional de Contabilidad, NIC 2 Inventarios, Párrafo, 12

⁵⁰ Norma Internacional de Contabilidad, NIC 2 Inventarios, Párrafo, 25

2.3.8 Base Legal de la empresa

La empresa “Novillo” fue creada el 15 de Noviembre del año 1996 siendo su propietario el señor Novillo Rosero Jorge Alberto, la misma que hasta el año 2013 se encontraba en funcionamiento con patente municipal número 0030146, permiso de funcionamiento número 0744 otorgado por el Ministerio de Salud Pública, registrado en el Servicio de Rentas Internas con el siguiente RUC: 0600937882001, el producto que la empresa produce y vende cuenta con registro sanitario número 012378 INHQAN 0311 válido hasta el 09 de marzo del 2016, a demás cuenta con un Acuerdo Interministerial concedido por El Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización y Pesca y El Ministerio de Economía y Finanzas informe 424/07-2000, para otorgarle todos los beneficios y exoneración de carácter general.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Materiales y métodos

Para la realización de la presente investigación se utilizó los siguientes métodos de investigación:

3.1.1 Materiales

Los materiales que se utilizó para desarrollar el tema de investigación son:

MATERIALES	CANTIDAD unidad
Computadora	U
Libros y revistas	Varios
Fotocopias	Varias
Impresiones	Varias
Internet	Indeterminada
CD	6 U
Flash Memory	U
Anillados/Empastados	6 U
Hojas A4	Varias
Esferográficos	2 U
Calculadora	U
Cámara fotográfica	U
Lápiz y Borrador	U

3.1.2 Métodos

Método Científico

Se empleó este método de investigación porque se basa en la observación y recolección de datos mediante la explicación y el cálculo. Ya que a través de procedimientos ordenados se pudo formar y fortalecer los conocimientos teóricos y prácticos.

Método Inductivo

Se utilizó este método debido a que está acompañado de la observación para analizar casos particulares y cuyos resultados servirá para llegar a conclusiones de carácter general.

Método de Análisis

La aplicación de este método fue necesario debido a que en el tema planteado se requiere que los costos sean clasificados o separados y por ende ser analizados.

Método de Observación

Sirvió para buscar y elaborar explicaciones a las situaciones encontradas mediante un trabajo de campo para un conocimiento más amplio sobre el costo de producción.

No se utilizó el método estadístico porque la información que se requiere para desarrollar el tema propuesto se obtuvo mediante la observación del proceso productivo y se realizó una entrevista a los integrantes de la planta la cual consta de una sola área como es la de producción.

3.2 Tipo de Investigación

En el desarrollo del presente tema se utilizó los siguientes Tipos de Investigación, como son:

Investigación de Campo

Aplicar este tipo de investigación es necesario ya que se requiere acudir al lugar donde ocurren los hechos o sucesos a investigar, por lo que fue necesaria la observación directa.

Investigación Descriptiva

Se empleó este tipo de investigación porque describe los hechos como son observados es decir su realidad.

Investigación Bibliográfica

Fue necesario el empleo de este tipo de investigación para poder desarrollar el tema planteado, porque se requiere la búsqueda, recopilación, organización, valoración, crítica e información bibliográfica sobre el problema.

3.3 Diseño de la Investigación

El tema planteado se desarrolló bajo un diseño de investigación experimental ya que se busca describir de qué modo o porque causas se produce una situación o acontecimiento, basándose en un modelo que requiere que se plantee, identifique y defina un problema, también es necesario que se formule hipótesis y variables, para toda investigación es necesario que se compruebe la confiabilidad de los datos y que se llegue a un resultado sean estos positivos o negativos los cuales son importantes para poder dar conclusiones y recomendaciones adecuadas.

3.4 Población y muestra

Llamado también universo o colectivo lo cual para esta investigación nos encontramos con una población finita, siendo estos los trabajadores del área de producción y el Gerente propietario de la empresa.

**CUADRO 2. MUESTRA DEL PERSONAS QUE LABORA EN LA EMPRESA
“NOVILLO”**

Funciones	Cantidad
Gerente Propietario	1
Trabajadores - Producción	3

Fuente: Empresa “Novillo” Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 RESULTADOS

4.1.1 Técnica empleada para la recolección de datos (Entrevista)

Para poder obtener la información necesaria para realizar el trabajo de investigación fue preciso emplear una de las técnicas de la investigación como lo es la entrevista a mas de ello se realizo el trabajo de campo esto es asistiendo al momento de la producción.

CUADRO Nº 3 ENTREVISTA REALIZADA AL GERENTE PROPIETARIO Y TRABAJADORES DE LA EMPRESA

Nº	Preguntas	Respuestas			Análisis
		Si	No	Comentario	
1	¿Cómo empieza el proceso productivo?			Empieza con la llegada de la leche a la planta	
2	¿La leche es traída por su cuenta o por cuenta de los proveedores?			La leche es traída por cuenta de los proveedores.	
3	¿Cuántos litros de leche diarios se procesó durante el 2013?			Durante el 2013 se procesó 1800 litros de leche diarios.	
4	¿Durante el 2013 hubo variación en los litros de leche procesados?		X		Al año se procesaron 54.000 litros de leche.

5	¿Cuál es el tratamiento que da a la leche?			Se mide el peso de la leche con el pesímetro para luego ser pasteurizada a 65°C en un caldero doble fondo, tiene un costo de \$ 1500 dólares	Para poder pasteurizar se necesita un calentador industrial con un costo de \$ 600 dólares
6	¿Después de la pasteurización cuales son los siguientes pasos para procesar la leche hasta obtener el queso?			Se continua con el enfriamiento, el desuerado, moldeado, prensado, salado y enfundado	Pasos considerados como proceso productivo, los materiales que se necesita y sus costos están dados de acuerdo a la inversión realizada por el dueño de la empresa.
7	¿Cuántos litros de leche se necesita para elaborar una libra de queso?			Se necesita 3 litros para obtener una libra de queso.	Esto significa que en el 2013 se elaboraron 216000 libras de queso fresco pasteurizado
8	¿Cuál fue el costo del litro de leche durante el 2013			El litro se compró a \$ 0.40 centavos	
9	¿Cuántos gramos o mililitros de cuajo se aplican para una libra de queso?			Se utiliza 0.175 ml por libra o 35 cm de cuajo por cada 600 litros de leche	

10	¿Cuál fue el precio del cuajo?			El precio de \$ 16.00 dólares el lt	
11	¿Qué cantidad de sal se emplea en una libra de queso?			Se utiliza sal en grano aproximadamente una cucharada y media	
12	¿Cuál fue el precio de la sal?			Un saco de sal en grano tiene un precio de \$ 8.00 dólares.	
13	¿Cuánta Mano de obra se empleó en la producción?			Se utiliza tres trabajados	Se considera mano de obra directa
14	¿Cuál fue el sueldo de cada trabajador?			Cada uno ganaba el básico \$ 318	
15	¿Los trabajadores gozaron de todos los beneficios de ley?	Si		Tienen firmado un acuerdo interno por las vacaciones, tiene contrato de jornada parcial.	
16	¿Se capacita al personal?		No	Solo se capacita el dueño	Falta de capacitación.
17	¿Cómo realizó la comercialización del producto?			Se vendió fuera de la ciudad en los cantones La Mana y Quevedo, se hace dos viajes a la semana martes y sábado y los demás días se paga pasajes en la Cooperativa Cotopaxi	

18	¿Cómo están distribuidos los costos de comercialización?			Alimentación por viaje \$ 10.00 dólares, combustible \$ 15.00 por viaje, fletes o pasaje \$ 3.5 por envió	Estos costos serán considerados como Gastos de ventas.
19	¿Cuenta con vehículo propio para la comercialización del producto? ¿Cuál es su valor?	Si		El vehículo fue comprado en \$ 20.000.00	Se calculará su depreciación y se considera en el Gasto de ventas.
20	¿Ha realizado algún préstamo bancario para mejorar o adecuar la planta?		No		No se considerara los gastos financieros
21	¿La empresa cuenta con una área administrativa?		No		La empresa es manejada por el dueño y no tiene designado un sueldo.
22	¿Cuál es el porcentaje de utilidad asignado al costo del producto?			Se le agrega \$ 0.25 centavos por libra de queso.	
23	¿Cuál fue el precio de venta de la libra de queso?			Se vendió la libra a \$ 1.60 y se sigue manteniendo	
24	¿Cómo realiza la clasificación de sus			Solo se lleva un control de los	Si no se lleva un control de los

	costos de producción?			pagos a los trabajadores y los proveedores y los demás costos se basa solo con las facturas de compras.	costos de producción no se podrá saber con seguridad si el costo calculado del producto es el adecuado
25	¿Cree usted que si se planifica la obtención de la utilidad operativa puede ayudar a mejorar sus recursos tecnológicos y humanos?	Si			
26	¿Cuál fue el punto de equilibrio de la producción del año 2013?			No se ha calculado	Si no se calcula el punto de equilibrio de una producción no se sabrá en qué momento se está ganado o perdiendo.

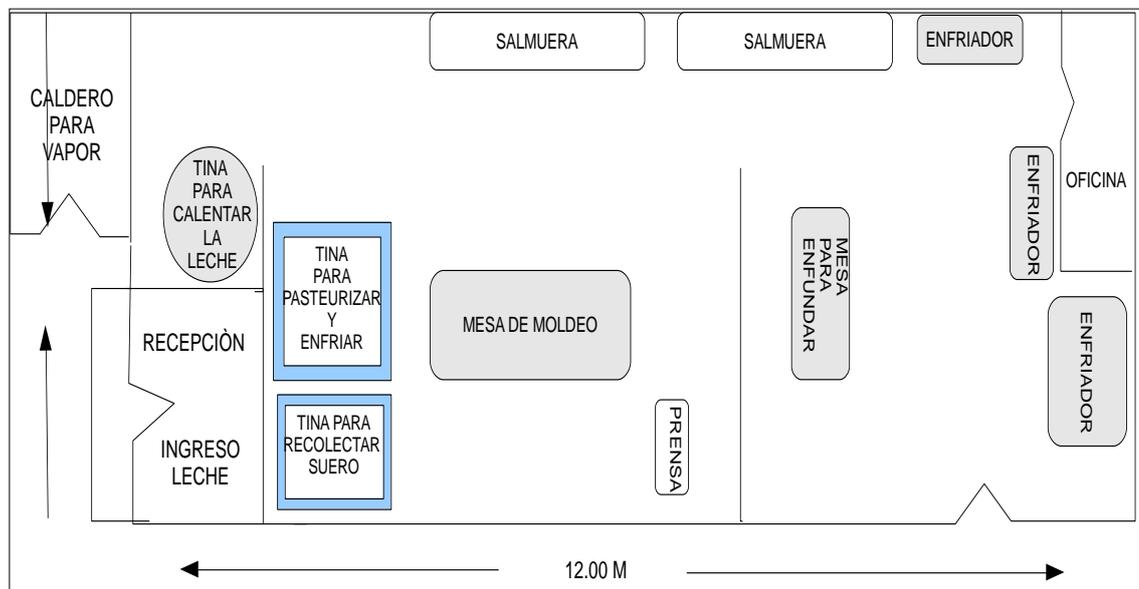
Ubicación Geográfica

La empresa “Queso Novillo” está ubicada en el Cantón Pujilí, en la avenida Velasco Ibarra, salida al Cantón La Maná en la Provincia de Cotopaxi.

4.1.2 Estructura de la Planta

La fábrica de quesos “Novillo” está diseñada y organizada de forma estratégica, la cual permite y facilita la movilidad para el trabajo dentro de la misma.

GRÁFICO N° 2 DISEÑO DE LA FÁBRICA DE QUESO



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.3 Organización de la planta

Para toda empresa es importante tener un organigrama estructural, en la cual se detalla la forma de cómo está distribuida sus áreas de trabajo, en este caso la empresa Novillo no cuenta con esa estructura, ya que consta de una sola área que es la de producción, en la cual trabaja su propietario y tres obreros, los cuales tiene las siguientes funciones.

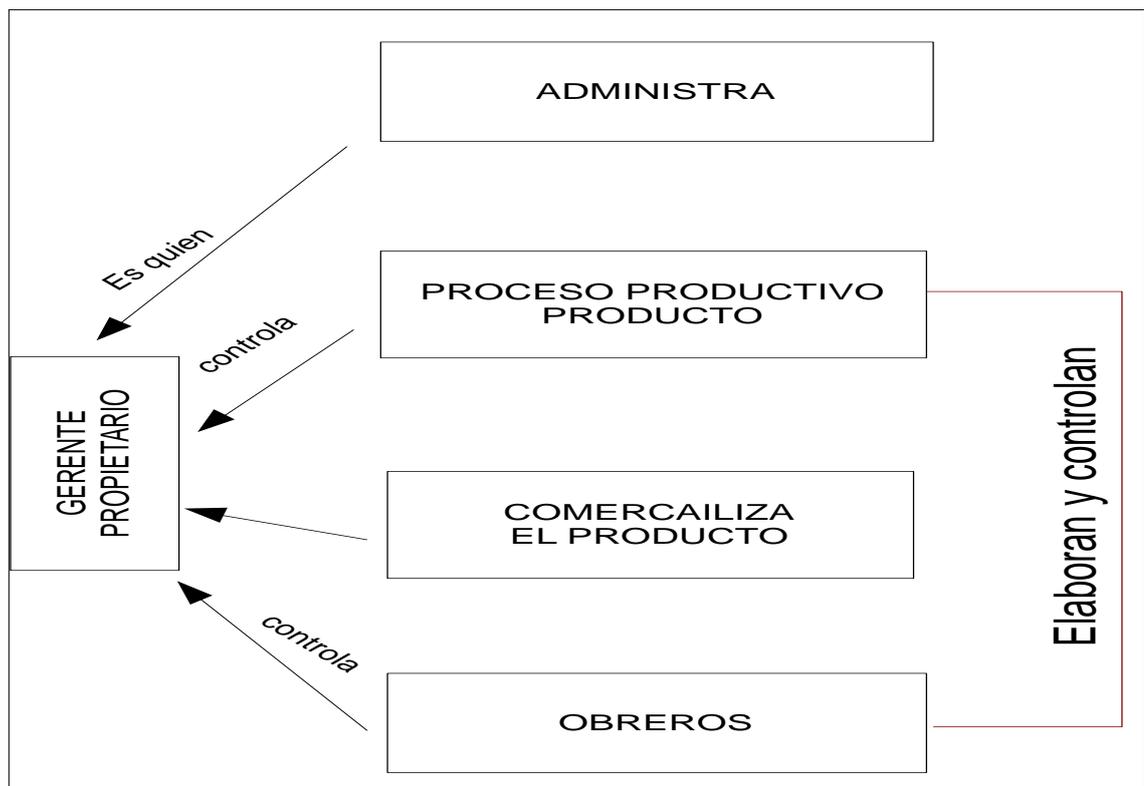
El Gerente propietario

- Es la persona encargada de controlar el proceso productivo,
- Toma contacto con los proveedores,
- Es el encargado de comercializar el producto; y,
- Toma las decisiones necesarias para el bien de la empresa.

Los Obreros

- Realizan la elaboración de queso,
- Reciben las ordenes del dueño de la empresa,
- Ayudan a que el proceso productivo sea de calidad,
- Mantienen las instalaciones y los materiales en buenas condiciones,
- Deben optimizar los recursos materiales, Materia prima y humano, etc.

GRÁFICO Nº 3 ORGANIGRAMA FUNCIONAL



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4 Proceso Productivo para la elaboración de queso fresco

4.1.4.1 Recepción de la Leche

El proceso productivo comienza con la recepción de la leche, la empresa cuenta con cuatro proveedores fijos, quienes traen la leche hasta la planta. La hora de llegada es en la cual se comienza trabajar 10:00 am.

GRÁFICO Nº 4 RECEPCIÓN DE LA LECHE



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.2 Pasteurizado de la leche

Luego de la recepción, la leche es cernida para ser liberada de impurezas, también se mide o se pesa su acides y el nivel de grasa con un pesímetro en forma de tubo de ensayo, a continuación de estos procesos la leche se pasteuriza en una olla de doble fondo de acero inoxidable con capacidad de

600 litros a unos 65⁰C, esto se realiza a través de un caldero a vapor, para matar todas las bacterias que normalmente posee la leche. La leche es la materia prima principal para la elaboración de queso fresco. Se realizó tres paradas ya que diariamente se procesó 1800 litros, de los cuales se obtuvo 600 libras de queso. El tiempo que se lleva en este proceso es de 20 a 30 minutos por parada.

GRÁFICO N° 5 PASTEURIZACIÓN DE LA LECHE



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.3 Enfriamiento

La leche se pasa a una tina de acero inoxidable a través de 2 mangueras por una pasa agua y por la otra la leche, el objetivo de este proceso es enfriar la misma hasta que obtenga una temperatura de 35⁰C momento en el cual esta

apta para agregar el cuajo y se pueda obtener un queso de calidad. Tiempo hasta llegar obtener los 35 grados de enfriamiento es de 10 minutos.

GRÁFICO Nº 6 ENFRIAMIENTO DE LA LECHE



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.4 Coagulación de la leche

Para cuajar se utiliza un coagulante con el nombre de Reniplus cuajo español el cual se aplica 35 cm de cuajo en cada 600 litros de leche, pero cuando esta haya alcanzado los 35 grados ya que si está muy caliente el coagúlate no actúa como es debido. A demás se le agrega un polvo llamado anti flato para limpiar impurezas, se aplica tres cucharadas en cada 600 litros. El tiempo que se lleva entre cuajar la leche y dejar en reposo la cuajada de es 15 minutos, luego de esto se procede a desaguar o desuerar, este el momento en que se comienza a tener consistencia; es decir, a formar una masa.

GRÀFICO Nº 7 COAGULACIÓN DE LA LECHE



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.5 Corte de Cuajada

Para cortar la cuajada se utiliza una lira la cual está constituida por hilos muy finos y cada uno están separados a un centímetro de distancia, los cortes se realiza en forma transversal y longitudinal para formar cortes en forma de cubos y para que todos sean homogéneos esto se hace de dos a tres pasadas, el fin que tiene este proceso es para que el queso se concentre en el fondo y pueda salir bien el suero a la superficie y aprovechar al máximo la cuajada. El tiempo que se utiliza hasta que se corte totalmente la cuajada es 5 minutos.

CRÀFICO Nº 8 CORTE DE CUAJADA



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.6 Desuerado

Para el desuerado es necesario de los tres trabajadores, los materiales que se utiliza son baldes y un cedazo de 75cm largo x 50 cm de ancho, luego se pasa a la mesa donde están colocados los moldes para continuar con el desuerado, es importante que en esta etapa se la realice con mayor agilidad debido a que si se deja mucho tiempo en reposo se perdería la consistencia y no saldrían las libras de queso planificadas para producir. El desuerado se lo realiza en 10 minutos.

GRÀFICO N° 9 DESUERADO DEL QUESO



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.7 Moldeado

Una vez cernido el suero, se coloca la cuajada en moldes de acero inoxidable de forma rectangular, la empresa posee 200 moldes para queso de una libra, luego es retirado de los moldes y el queso es envuelto en una tela malla para mejorar la apariencia o presentación y nuevamente se coloca el queso en los moldes para luego pasar a la prensa, este proceso tiene un tiempo de duración de 20 minutos. La finalidad de este paso es seguir desuerando el queso para obtener una consistencia semidura.

GRÀFICO N° 10 MOLDEADO DEL QUESO



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.8 Prensado del queso

Se coloca los moldes conteniendo el queso en la maquina prensa, primero se coloca un tablero de madera luego los moldes con el queso y encima se aplica moldes perforados de plástico para continuar con la liberación de suero, este proceso se realiza hasta colocar una fila de 12 para luego prensar colocando tacos de madera, el fin de prensar el queso es para que se compacte mejor y se endure el cuajo, el tiempo que se necesita para prensar las 600 libras de queso es de 20 minutos.

GRÁFICO Nº 11 PRENSADO DEL QUESO



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.9 Salmuera o salado del queso

Luego que el queso es prensado es desmoldado y se sumerge en unas tinas con una combinación de agua y sal con la finalidad que el queso se conserve y mejore su sabor. Se deja reposar los mismos durante 20 minutos aproximadamente. Para realizar esta acción se utiliza sal en grano la misma que se disuelve con agua.

GRÁFICO N° 12 SALADO DEL QUESO O SALMUERA



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.4.10 Enfundado del queso

Una vez retirado el queso de la salmuera se procede a su enfundado inmediatamente, siendo estos colocados en fundas de polietileno, los materiales que son utilizados en esta etapa son las fundas, una selladora y un rollo de cinta, el tiempo empleado es de 15 minutos, cuando todo está completo los quesos son pasados a los enfriadores para su conservación, y luego son comercializados.

El queso fresco “NOVILLO” sale a su venta con el respectivo registro sanitario con fecha de elaboración y fecha de caducidad del producto. Cumpliendo con lo dispuesto en la ley de alimentos.

GRÁFICO Nº 13 ENFUNDADO DEL QUESO



Fuente: Investigación de campo

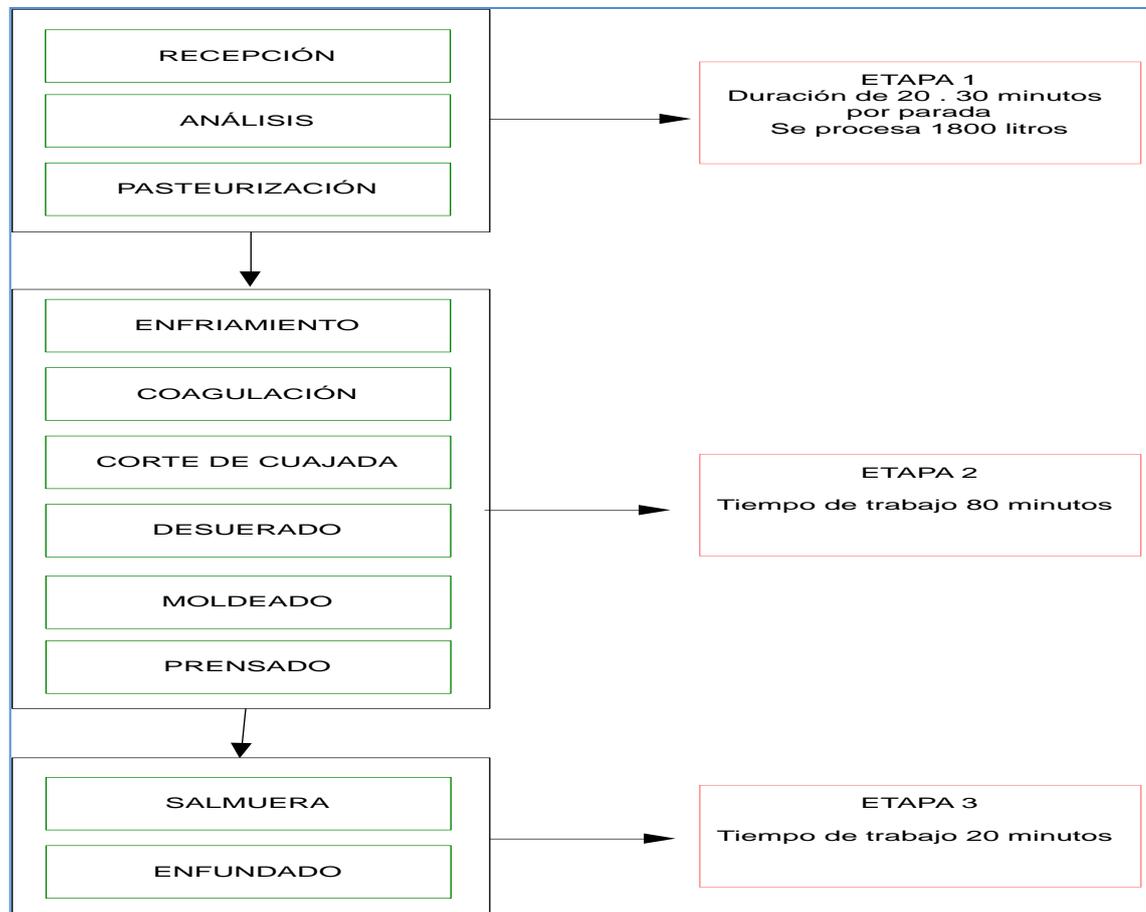
Elaborado por: Daisy Cunalata

Después de haber descrito el proceso productivo para la elaboración de queso fresco pasteurizado en una forma ilustrativa y para poder determinar sus costos incurridos para llegar a obtener el producto final es necesario clasificar el orden del proceso tal como se muestra a continuación.

4.1.5 Clasificación del proceso de elaboración de queso fresco

Luego de conocer el proceso productivo de una forma práctica se procede a realizar un resumen del proceso clasificándolo en etapas, pudiendo identificar claramente que cada una de estas tiene varias actividades que no pueden ser omitidas, ya que en cada una surgen costos importantes.

GRÁFICO Nº 14 RESUMEN DEL PROCESO PRODUCTIVO PARA LA ELABORACION DE QUESO FRESCO



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

Es importante que en toda empresa se controle y se identifique de una forma clara los costos de producir un producto o servicio.

La empresa NOVILLO no utiliza un sistema de costos para determinar la inversión en la producción, pero se empleó la forma más razonable posible para llegar a determinar los mismos tratando de no cometer algún tipo de omisión, planteando el siguiente orden.

- ✓ Receta para elaborar una libra de queso,
- ✓ Materia prima utilizada para elaborar 18000 libras de queso al mes
- ✓ Compra de Materia Prima al año
- ✓ Mano de obra Directa necesaria para la producción

- ✓ Costos Indirectos de Fabricación
- ✓ El producto terminado y el margen de utilidad

Además de la determinación de los costos se estableció los procesos contables y el traspaso a los inventarios la cual nos sirvió para elaborar el Estado de Costos de producción y ventas para ello me base en el resumen del proceso productivo.

Para llegar a establecer los costos se toma como base 18000 libras de queso elaboradas al mes.

4.1.6 Determinación de los costos para la elaboración de queso fresco pasteurizado.

4.1.6.1 Materia Prima Directa

Debemos recordar que la materia prima es aquella que tras sufrir un proceso de transformación se llega a obtener un producto final.

4.1.6.1.1 Receta para elaborar una libra de queso

La materia prima principal para obtener una libra queso es la leche, el cuajo y la sal, que combinado en las cantidades necesarias se logrará un producto de calidad.

De acuerdo a la investigación de campo la aplicación de la materia prima es la siguiente.

Leche: para obtener una libra de queso es necesario utilizar tres litros de leche el costo de la leche por litro \$ 0.40 centavos de dólar.

Cuajo: se adquiere en presentación de frasco de 1litro, el costo del litro es de \$ 16.00 dólares, para los tres litros se utiliza 0.00175 ml se aplica los cálculos necesarios para poder determinar las cantidades utilizadas y el consecuente costo.

Sal: se adquiere sal en grano, se utiliza un quintal costos del quintal \$ 8.00 dólares, de igual forma se aplicó los cálculos pertinentes para determinar su costo adecuado.

**CUADRO Nº 4 RECETA PARA ELABORAR UNA LIBRA DE QUESO
FRESCO**

MP	Cantidad	P. Unitario	P.Total
Leche	3 ltr	0.4	1.2
Cuajo	0.175 ml	0.016	0.0028
Sal	1.5 crd	0.0025	0.00375
Total		0.4185	1.20655

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.6.1.2 Materia prima requerida para elaborar 18000 libras de queso al mes

En la empresa Novillo se trabajó los 365 días del año, cada día se procesó 1800 litros de leche de los cuales se obtiene 600 libras diarias, al mes llegaría se elaborarían 18000 libras de queso fresco pasteurizado, esto significó que durante el año 2013 se fabricaron 216000 libras, cabe indicar que todo lo que produce la empresa se vende, su comercialización se realiza fuera del cantón o ciudad donde está instalada la planta procesadora.

**CUADRO Nº 5 MATERIA PRIMA UTILIZADA PARA ELABORAR 18000
LIBRAS DE QUESO FRESCO PASTEURIZADO AL MES**

MP	Cantidad Libras	Cantidad Materiales	Cantidad Total (MT)	Precio Unitario	Inversión de MP al mes
Leche	18000	3.00	54,000.00	0.40	21,600.00
Cuajo	18000	0.175	3,150.00	0.016	50.40
Sal	18000	1.5	27,000.00	0.0025	67.50
Total					\$ 21,717.90

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

En el cuadro cinco podemos observar que la inversión para elaborar 18000 libras de queso fresco pasteurizado al mes llega a un total de \$ 21,717.90, durante el año 2013 se mantiene la producción con la misma cantidad por lo que los cálculos quedarían de la siguiente forma:

CUADRO Nº 6 COMPRA DE MATERIA PRIMA DURANTE EL AÑO 2013

MP	MP utilizada al año	Precio Unitario	Compra de MP al año
Leche	648000	0.40	259,200.00
Cuajo	48	16.00	768.00
Sal	102	8.00	816.00
Total			260,784.00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

Como se puede observar en el cuadro número seis se calculó la cantidad de materia prima comprada y utilizada para elaborar las 216000 libras de queso fresco pasteurizado. Analizando la cuenta materia prima este sería el asiento contable que la empresa utilizaría para registrar la compra.

-----x-----

Inv. De Materia Prima

Proveedores por pagar

Para continuar con el trabajo es necesario que esa materia prima sea transformada para lo cual se transfiere al siguiente proceso.

-----x-----

Inv. De Productos en Proceso

Inv. Materia prima

Estos registros están elaborados siguiendo el modelo del flujo de inventarios dentro del costo de producción de la página 17 y nos sirvió para ir armando el Estado de Costos de Producción y Ventas ya que en él se concentra todos los costos incurridos hasta obtener el producto final.

4.1.6.2 Mano de Obra Directa

La MO o fuerza laboral empleada en la elaboración de queso fresco es de tres personas, los mismos que laboraron bajo contrato de jornada parcial es decir

cuatro horas diarias, pero percibieron el sueldo básico completo que para el 2013 era \$ 318.00 dólares, sin descontarles el seguro social el mismo que es asumido por el dueño a más del aporte patronal que por ley le corresponde pagar, esto cedió debido a que entre el dueño de la empresa y los trabajadores firmaron un acuerdo interno para laborar los 365 días sin días libres porque la producción así lo requiere lo que si se pagó fueron los décimos tercero y cuarto respectivamente, la jornada de trabajo fue de 10:00 am hasta las 03:00 pm.

CUADRO Nº 7 MANO DE OBRA DIRECTA REQUERIDA PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO FRESCO

Trabajadores tres personas	Costo Diario	Costo Mensual	Costo Anual
R.M.U.	31.80	954.00	11,448.00
Aporte personal	2.97	89.20	1,070.39
XIII Sueldo	2.63	78.96	947.50
XIV Sueldo	2.65	79.50	954.00
Aporte partonal	3.86	115.91	1,390.93
Fondos de reserva	2.65	79.47	953.62
TOTAL GANADO	\$ 46.56788	1,397.04	16,764.44
Costo por hora	\$ 9.31358		
Horas trabajadas	5		
Costo de la MO	\$ 46.56788		
Libras de queso	600		
Costo MO Unitaria	\$ 0.07761314		

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

En el cuadro adjunto se calculo el costo de la MO utilizada en la producción de queso fresco la cual alcanzado durante el año 2013 un costo de \$ 16.764,44 dólares, este valor corresponde al pagado a tres trabajadores, la misma que tiene un costo unitario de producción de \$ 0.07761314 centavos de dólar. Cabe recalcar que se fabricaron al día 600 libras, al mes 18.000, al año 216.000 libras de queso fresco pasteurizado.

El tratamiento que se le daría a la MO es la siguiente.

-----X-----

Inv. De Productos en Proceso

Sueldos por Pagar

4.1.6.3 Costos Indirectos de Fabricación

Materiales e insumos que son necesarios para la producción.

CUADRO Nº 8 BIENES NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN

ITEM	Costo del bien	Vida Util	Depre. Anual	Depre. Mensual	Depre. Diaria
Planta 12.00M X 6.00 M	8,000.00	20	400.00	33.33	1.11
MAQUINARIA (ACERO INOXIDABLE)					
Calentador Industrial	600.00	10	60.00	5.00	0.17
Olla	1,500.00	10	150.00	12.50	0.42
Tina doble fondo	1,000.00	10	100.00	8.33	0.28
Mesa de moldeo	1,500.00	10	150.00	12.50	0.42
Enfriador con tubos	500.00	10	50.00	4.17	0.14
Prensa	300.00	10	30.00	2.50	0.08
Mesa de enfunde	500.00	10	50.00	4.17	0.14
Enfriadores 3und.	2,000.00	10	200.00	16.67	0.56
Selladora	20.00	10	2.00	0.17	0.01
Fechadora	400.00	10	40.00	3.33	0.11
Moldes 200und.	1,200.00	10	120.00	10.00	0.33
Lira	200.00	10	20.00	1.67	0.06
Pesímetro	20.00	10	2.00	0.17	0.01
ENSERES (MADERA)					
Valdes 4 und.	4.00	2	2.00	0.17	0.01
Tableros 24und.	120.00	2	60.00	5.00	0.17
Tacos 100 und.	100.00	2	50.00	4.17	0.14
Batidores 4 und.	60.00	2	30.00	2.50	0.08
Moldes plast. 30und	175.00	2	87.50	7.29	0.24
Mandiles 4 und.	12.00	1	12.00	1.00	0.03
Tina plst. Und.	15.00	2	7.50	0.63	0.02
Gabetas plast. 10und	50.00	2	25.00	2.08	0.07
Cernidores 4 und.	40.00	2	20.00	1.67	0.06
TOTALES	\$ 17,564.00		1,486.00	123.83	4.63
Libras producidas al día					600
COSTO DEPR. UNIT					0.0077222

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

El cuadro ocho refleja la lista de todos los bienes que se utilizaron durante el proceso productivo, estos bienes están sujetos a sufrir desgaste por lo que su valor fue calculado por el método de línea recta, obteniendo un valor de disminución diaria de \$ 4.63 dólares los mismos que son divididos para las libras de queso que se producen en un día dándonos un valor unitario de \$ 0.0077222 centavos de dólar. Este valor será sumado al costo de la libra de queso.

CUADRO Nº 9 INSUMOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN

ITEM	Costo Mensual	Costo Anual	Costo Diario
Energía Eléctrica	50.00	600.00	1.67
Agua Potable	30.00	360.00	1.00
Fundas / millares	252.00	3,024.00	8.40
Materiales de limpieza	30.00	360.00	1.00
Combustible / Diesel	40.00	480.00	1.33
Antiflato	28.00	336.00	0.93
Rollos de cinta	12.00	144.00	0.40
Paños	50.00	600.00	1.67
TOTALES	492.00	5,904.00	16.4000
Libras Diarias			600
Costo Unitario			0.02733

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

Los insumos son unos de los elementos secundarios que están considerados dentro de los costos indirectos de fabricación los mismos que se puede observar en el cuadro nueve con un costo diario de \$16.40 dólares del que se obtiene un valor unitario por libra de \$ 0.02733 centavos de dólar. Hay que tomar en cuenta que algunos CIF tienen una parte fija y una variable como la energía eléctrica y el agua estos dos rubros tienen un precio básico fijo para el agua es de \$ 5.00, para la electricidad básico fijo \$ 8.50 dólares la parte variable se calcularía con el exceso, la separación de estos valores se hará en el análisis del costeo directo ya que en este instante solo nos concentramos en identificar los CIF generales.

Como los bienes e insumos son utilizados en el proceso productivo estos se los envía al inventario de productos en proceso quedando el registro contable que a continuación se detalla.

-----X-----

Inv. De Productos en proceso

Costos Indirectos de Fabricación

4.1.6.4 El producto terminado y su margen de utilidad

Una vez que se haya terminado el proceso de elaboración el producto está listo para salir a la venta y para ello se traslada ese producto que estuvo en proceso al inventario de producto terminado el registro sería el siguiente.

-----X-----

Inv. De Producto Terminado

Inv. De Productos en Proceso

Luego de haber analizado todo el proceso productivo se obtiene un precio unitario de producción de \$ 1.32 centavos de dólar por cada libra de queso fresco pasteurizado antes del margen de utilidad, la empresa Novillo tiene asignado \$ 0.25 centavos de dólar como utilidad. Luego de estos cálculos tenemos que el precio de la libra de queso para los puntos de venta es de \$ 1.57 centavos de dólar. Sin considerar los gastos de distribución.

Análisis contable:

Cuando el producto sale a la venta se registra con el valor que costo producir y esto sería a la vez nuestro costo de ventas.

-----X-----

Costo de Ventas

Inv. De Producto Terminado

4.1.6.5 Resumen aplicando la representación del flujo de inventarios

CUADRO N ° 10 MODELO DE FLUJO DE INVENTARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO FRESCO DURANTE EL AÑO 2013

INV. DE MATERIALES	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO	INV. DE PRODUCTO TERMINADO
Inv. Inicial	Inv. Inicial	Inv. Inicial
\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
+	+	+
Compra MP	MP: \$ 260.614.80	Costo Producción
\$260.784.00	MO: \$ 16764.44	\$284.769.24
	CIF: \$ 7390.00	
=	=	=
Mat. Dispo.	Costo Producción	Disp. Para la venta
\$260.784.00	\$284.769.24	\$284.769.24
-	-	-
Inv. Final MP	Inv. Final PP	Inv. Final PT
\$ 169.20	\$ 0.00	\$ 0.00
=	=	=
Mat. Requeridos	Prod. Fabricados	Costo de ventas
\$ 260,614.80	\$284.769.24	\$284.769.24
Se pasa al siguiente proceso	Se pasa al almacén de product. terminado	Costo de artículos vendidos.

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

Para realizar el cuadro adjunto se utilizó los costos de producción consumidos para elaborar las 216000 libras de queso fresco durante el año 2013, por lo que se puede notar claramente como los costos se van involucrando en los inventarios, quienes a su vez se reúnen y/o relacionan en un solo estado de producción.

Si seguimos este flujo de inventarios para registrarlos contablemente lo haríamos de la siguiente manera:

4.1.6.6 Libro Diario del resumen del flujo de inventarios

Fecha	Detalle	Debe	Haber
2013	---0001---		
1 Ene-31 Dic	Inv. Materia Prima	260,784.00	
	Proveedores por pagar		260,784.00
	v/r por compra de materiales para la producción		
1 Ene-31 Dic	---0002---		
	Inv. Producto en Proceso	260,784.00	
	Inv. De Materia prima		260,784.00
	v/r para transferir los materiales al area de producción		
1 Ene-31 Dic	---0003---		
	Inv. Producto en Proceso	16,764.44	
	Suedos por pagar		16,764.44
	v/r por la MO utilizada en la producción		
1 Ene-31 Dic	---0004---		
	Inv. Producto en Proceso	7,390.00	
	Costos Indirectos de Fabricación		7,390.00
	v/r por materiales e insumos utiilizados en la producción		
1 Ene-31 Dic	---0005---		
	Inv. De Producto Terminado	284,769.24	
	Inv. De Productos en Proceso		284,769.24
	v/r para transferir el producto final para la venta		
1 Ene-31 Dic	---0006---		
	Costo de Ventas	284,769.24	
	Inv. De Producto Terminado		284,769.24
	v/r por la entrega de producto para la venta		
	TOTAL	1,115,260.92	1,115,260.92

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

4.1.6.7 Control de existencia de materiales (KARDEX) Para el movimiento de inventarios se utiliza el método Promedio Ponderado, el control se realiza a los materiales.

4.1.6.7.1 Kardex de Materia Prima (Leche)

		EMPRESA DE LACTEOS "NOVILLO"								
KÁRDEX DE MATERIALES										
ARTÍCULO: LECHE										
MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO										
UNIDAD LITROS										
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		Cant.	P/ unit.	P/total	Cant.	P/ unit.	P/total	Cant.	P/ unit.	P/total
2013										
Enero	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Enero	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Febrero	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Febrero	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Marzo	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Marzo	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Abril	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Abril	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Mayo	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Mayo	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Junio	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Junio	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Julio	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Julio	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Agosto	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Agosto	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Septiembre	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Septiembre	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Octubre	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Octubre	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Noviembre	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Noviembre	Producción				54000	0.40	21,600.00			0.00
Diciembre	Compra	54000	0.40	21,600.00				54000	0.4	21,600.00
Diciembre	Producción				54000	0.40	21,600.00	0	0	0.00

4.1.6.7.2 Kardex de Materia Prima (Sal)

FECHA		DETALLE		ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
				Cant.	P/ unit	P/ total	Cant.	P/ unit.	P/total	Cant.	P/ unit	P/total
2013												
Enero	Compra	8.5	8.0	68.00				8.5	8.0	68.00		
Enero	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.0625	8.0	0.50		
Febrero	Compra	8.5	8.0	68.00				8.5625	8.0	68.50		
Febrero	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.125	8.0	1.00		
Marzo	Compra	8.5	8.0	68.00				8.625	8.0	69.00		
Marzo	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.1875	8.0	1.50		
Abril	Compra	8.5	8.0	68.00				8.6875	8.0	69.50		
Abril	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.25	8.0	2.00		
Mayo	Compra	8.5	8.0	68.00				8.75	8.0	70.00		
Mayo	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.3125	8.0	2.50		
Junio	Compra	8.5	8.0	68.00				8.8125	8.0	70.50		
Junio	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.375	8.0	3.00		
Julio	Compra	8.5	8.0	68.00				8.875	8.0	71.00		
Julio	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.4375	8.0	3.50		
Agosto	Compra	8.5	8.0	68.00				8.9375	8.0	71.50		
Agosto	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.5	8.0	4.00		
Septiembre	Compra	8.5	8.0	68.00				9	8.0	72.00		
Septiembre	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.5625	8.0	4.50		
Octubre	Compra	8.5	8.0	68.00				9.0625	8.0	72.50		
Octubre	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.625	8.0	5.00		
Noviembre	Compra	8.5	8.0	68.00				9.125	8.0	73.00		
Noviembre	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.6875	8.0	5.50		
Diciembre	Compra	8.5	8.0	68.00				9.1875	8.0	73.50		
Diciembre	Producción				8.4375	8.00	67.50	0.75	8.0	6.00		

4.1.6.7.3 Kardex de Materia Prima (Cuajo)



EMPRESA DE LACTEOS "NOVILLO"

KÁRDEX DE MATERIALES

ARTÍCULO: CUAJO

MÉTODO: PROMEDIO PONDERADO

UNIDAD: LITROS

FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIAS		
		Cant.	P/ unit	P/total	Cant.	P/ unit.	P/total	Cant.	P/ unit	P/total
2013										
Enero	Compra	4	16.0	64.00				4	16.0	64.00
Enero	Producción				3.15	16.00	50.40	0.85	16.0	13.60
Febrero	Compra	4	16.0	64.00				4.85	16.0	77.60
Febrero	Producción				3.15	16.00	50.40	1.7	16.0	27.20
Marzo	Compra	4	16.0	64.00				5.7	16.0	91.20
Marzo	Producción				3.15	16.00	50.40	2.55	16.0	40.80
Abril	Compra	4	16.0	64.00				6.55	16.0	104.80
Abril	Producción				3.15	16.00	50.40	3.4	16.0	54.40
Mayo	Compra	4	16.0	64.00				7.4	16.0	118.40
Mayo	Producción				3.15	16.00	50.40	4.25	16.0	68.00
Junio	Compra	4	16.0	64.00				8.25	16.0	132.00
Junio	Producción				3.15	16.00	50.40	5.1	16.0	81.60
Julio	Compra	4	16.0	64.00				9.1	16.0	145.60
Julio	Producción				3.15	16.00	50.40	5.95	16.0	95.20
Agosto	Compra	4	16.0	64.00				9.95	16.0	159.20
Agosto	Producción				3.15	16.00	50.40	6.8	16.0	108.80
Septiembre	Compra	4	16.0	64.00				10.8	16.0	172.80
Septiembre	Producción				3.15	16.00	50.40	7.65	16.0	122.40
Octubre	Compra	4	16.0	64.00				11.65	16.0	186.40
Octubre	Producción				3.15	16.00	50.40	8.5	16.0	136.00
Noviembre	Compra	4	16.0	64.00				12.5	16.0	200.00
Noviembre	Producción				3.15	16.00	50.40	9.35	16.0	149.60
Diciembre	Compra	4	16.0	64.00				13.35	16.0	213.60
Diciembre	Producción				3.15	16.00	50.40	10.2	16.0	163.20

4.1.6.8 Estado de Costos de Producción

FÁBRICA DE QUESOS "NOVILLO"
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS
Del 01 DE Enero al 31 de Diciembre del 2013

Inv. Inicial de MP	-
(+) Compra de MP	260,784.00
(=) MP Disponible	<u>260,784.00</u>
(-) Inv. Final de MP	169.20
(=) MP utilizada	<u>\$ 260,614.80</u>
(+) Inv. Inicial PP	-
(=) PP Disponible	<u>260,614.80</u>
(+) MOD	16,764.44
(+) CIF	7,390.00
(-) Inv. Fina de PP	-
(=) Producto Terminado	<u>\$ 284,769.24</u>
(-) Inv. Final Producto Terminado	-
(=) Costo de Ventas	<u><u>\$ 284,769.24</u></u>

f) Representante Legal

f) Contador

4.1.6.9 Estado de Resultados utilizando la NIC N° 1

El siguiente estado se elabora de acuerdo como establece la NIC 1 aplicando el método de "función de los gastos" o del "costo de ventas".

FÁBRICA DE QUESOS "NOVILLO"
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2013

INGRESOS

INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS

VENTA DE BIENES \$ 345,600.00

COSTO DE VENTAS \$ (284,769.24)

GANANCIA BRUTA \$ 60,830.76

GASTOS

GASTOS DE VENTAS \$ (7,354.00)

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS \$ 53,476.76

f) Representante Legal

f) Contador

4.1.7 Cálculo de los costos y gastos totales de los elementos que conforman el costo de producción

Con los datos obtenidos del análisis de los costos involucrados en la producción de queso fresco se ha desarrollado las formulas del costo de producción obteniendo los siguientes resultados para:

4.1.7.1 Costo Primo.

$$CPr. = MPD + MOD$$

$$CPr. = 260,614.80 + 16,764.44$$

$$CPr. = 277,379.24$$

El costo primo es la sumatoria de la materia prima directa mas la mano de obra directa obteniendo un resultado anual de \$ 277,379.24, a este costo se lo conoce también como costo directo de fabricación.

4.1.7.2 Costo de Conversión

$$CC = MOD + CIF$$

$$CC = 16,764.44 + 7,390.00$$

$$CC = 24,154.44$$

El costo de conversión anual ha alcanzado un valor de \$ 24,154.44 dólares.

4.1.7.3 Costo de Producción

$$CPrd. = MPD + MOD + CIF$$

$$CPrd. = 260,614.80 + 16,764.44 + 7390$$

$$CPrd. = 284,769.24 \text{ Se verifica que el costo de producción es de } \$ 284,769.24$$

4.1.7.4 Gastos o Costos de Distribución o Comercialización

Para calcular los costos de comercialización se considera lo siguiente

Gastos administrativos: la empresa no tiene área administrativa maneja el dueño y considera que no es necesario contratar personal.

Gastos de Venta:

Combustible: \$ 1440.00 dólares al año, calculado así, realiza dos viajes a la semana por cada viaje consume \$ 15.00 dólares, se vende el producto en los cantones La Maná y Quevedo.

Alimentación: \$ 960.00 dólares al año, por viaje gasta \$ 10.00 dólares

Fletes para enviar el queso a la ciudad de Quevedo se paga \$ 954.00 al año, este envío se realiza cinco días a la semana costo por envío \$ 3.50

Depreciación del vehículo: \$ 4000.00 dólares al año, el vehículo utilizado para la venta tiene un valor económico de \$ 20,000.00 dólares, se calcula la depreciación mediante el método de línea recta.

Gastos Financieros: La empresa no tiene prestamos por lo tanto no hay gastos financieros

$$CD \text{ o } C = GA + GV + GF$$

$$CD \text{ o } C = 0.00 + 7,354.00 + 0.00$$

$$CD \text{ o } C = \$ 7,354.00 \text{ Valor pagado al año}$$

4.1.7.5 Costo Total

$$CT = CPrd + CDoC$$

$$CT = 284,769.24 + 7,354.00$$

$$CT = \$ 292,123.24$$

Al sumar el Costo de producción y Costo de distribución tenemos como costo total un valor de \$ 292,123.24 dólares.

4.1.7.6 Precio de Venta

$$PV = CT + \% \text{ UTILIDAD}$$

$$PV = 292,123.24 + 54,096.89$$

PV = \$ 346,220.14 En el precio de venta se suma el costo de elaboración más los de distribución y la utilidad que se espera obtener, para poder identificarlos por valores unitarios aplicamos las siguientes formulas:

4.1.7.7 Costo Unitario

$$C.Unt. = \frac{CT}{\# \text{ unidades producidas}}$$

$$C.Unt. = \frac{292,123.24}{216000}$$

$C.Unt. = \$ 1.35$ Centavos de dólar es el costo de cada libra de queso considerando desde su elaboración hasta dejarlo en el punto de venta.

4.1.7.8 Precio de Venta Unitario

$$PVU. = \frac{PVT}{\# \text{ unidades producidas}}$$

$$PVU. = \frac{346,220.14}{216000}$$

$PVU. = \$ 1.60$ Centavos de dólar este resultado se obtuvo dividiendo el precio de venta total para el numero de unidades producidas el cual representa un precio de venta de \$ 1.60 en este valor esta incluido la utilidad que se espera obtener por cada libra que se venda, esta ganancia por libra de queso es de \$ 0.25 centavos de dólar.

4.1.8 Análisis del Costeo Directo

Este tipo de método nos ayuda a separa o clasificar los costos en fijos y variables, con la finalidad que podamos identificar cuáles son esos rubros que tiene una parte fija y variable, a mas de ello podamos calcular con exactitud la utilidad operativa y así saber si el proceso productivo se ha realizado de una forma adecuada, cabe recalcar que este método considera a los Gastos de Venta como Costos fijos.

**CRUADRO Nº 11 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN
FIJOS – VARIABLES (COSTEO DIRECTO)**

MICROEMPRESA "NOVILLO"		
Artículo: Queso	Cantidad: 216000 libras	
Costos Variables	Costo Total	Costo Unitario
Leche \$ 0.40 ltr	259,200.00	1.20
Cuajo \$ 0.016ml	604.80	0.00280
Sal	810.00	0.00375
Energia Electrica	498.00	0.00231
Agua Potable	300.00	0.00139
Fundas /millares	3,024.00	0.01400
Materiales de limpieza	360.00	0.00167
Combustible / Diesel	480.00	0.00222
Antiflato	336.00	0.00156
Rollos de cinta	144.00	0.00067
Paños	600.00	0.00278
Total	266,356.80	1.23313
Costos Fijos	Costo Total	Costo Unitario
Depreciación	1,486.00	0.00688
Energía Electrica	102.00	0.00047
Agua Potable	60.00	0.00028
Trabajadores / 3 personas	16,764.44	0.07761
Total	18,412.44	0.08524

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

Al realizar la clasificación a través del costeo directo nos facilita la planificación, el control y la toma de decisiones además mediante este método se puede elaborar un Estado de resultado integral o pérdidas y ganancias para ello tenemos los siguientes datos:

EMPRESA "NOVILLO"

Producción año 2013	216000 libras de queso
Ventas del año	216000 libras a \$ 1.60c/libra
Costos de Producción fijos	\$ 18,412.44
Costos Variables	\$ 1.23313 por libra
Gastos de Ventas	\$ 7,354.00

4.1.8.1 Relación Costo – Volumen Utilidad (Resultados)

**FÁBRICA DE QUESOS "NOVILLO"
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2013**

COSTEO DIRECTO (VARIABLE)

Ventas (216000*1.60)		\$ 345,600.00
Costo Variable de Producción:		
Inv. Inicial de Materia Prima	0.00	
+ Costo de la producción terminada	266,356.80	
= Producción disponible	<u>\$ 266,356.80</u>	
- Inv. Final de productos terminados	0.00	
= Costo variable de Prod. vendidos		\$ 266,356.80
TOTAL DE COSTOS VARIABLES		<u>(266,356.80)</u>
UTILIDAD MARGINAL		<u>\$ 79,243.20</u>
Costos fijos de Producción		\$ 18,412.44
Operación:		
Gastos de venta	\$ 7,354.00	
TOTAL DE COSTOS FIJOS		<u>25,766.44</u>
UTILIDAD DE OPERACIÓN		<u><u>\$ 53,476.76</u></u>

f) GERENTE

f) CONTADOR

4.1.9 Cálculo del volumen de ventas para igualar los costos totales (PE)

Es importante que toda empresa conozca cuanto debe producir y vender para no generar pérdidas ni utilidades, ya que con esta información los gerentes pueden tomar decisiones en beneficio de las entidades que ellos dirigen.

Para calcular este volumen se aplicó tres métodos los cuales se desarrollan a continuación.

4.1.9.1 Cálculo con el Método de la Ecuación

Punto de equilibrio en unidades

$$PEQ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Precio Venta Unitario} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{1.60 - 1.23313}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{1.60 - 1.23313}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{0.36687}$$

$$PEQ = 70,233 \text{ unidades}$$

Punto de equilibrio en Valores \$

$$PEQ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{1 - \frac{\text{Costo Variable Total}}{\text{Venta Total}}}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{1 - \frac{266,356.801}{345,600.00}}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{1 - 0.7707083333333333}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{0.2292927}$$

$$PEQ = \$ 112,373.57 \text{ dólares}$$

Ventas = Costos Fijos Totales + Costos Variables Totales + % de Utilidad

$$345,600.00 = 25,766.44 + 266,356.80 + 53,476.76$$

$$345,600.00 = 345,600.00$$

Si **X** es igual al número de unidades que se necesita vender para llegar a obtener un punto de equilibrio la ecuación quedaría expresada de la siguiente forma:

$$PVU X - CVUX - CFT = 0$$

$$1.60 X - 1.23313 X - 25,766.44 = 0$$

$$1.60 X - 1.23313 X = 25,766.44$$

$$0.36687 X = 25,766.44$$

$$X = \frac{25,766.44}{0.36687}$$

$$X = 70,233 \text{ unidades}$$

4.1.9.2 Método del Margen de Contribución

A) Punto de equilibrio en unidades

$$PEQ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Margen de Contribucion unitario}}$$

$$PEQ = \frac{25,766.44}{0.36687} = 70,233 \text{ unidades}$$

B) Punto de equilibrio en valores \$

$$PE \$ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Porcentaje de Margen de Contribución}}$$

$$PE \$ = \frac{25,766.44}{0.22929375}$$

$$PE \$ = 112.373.05$$

$$\text{Porcentaje de Margen de Contribución} = \frac{0.36687}{1.60} = 0.22929375$$

4.1.9.3 Valores para proyectar el PE (Método Gráfico)

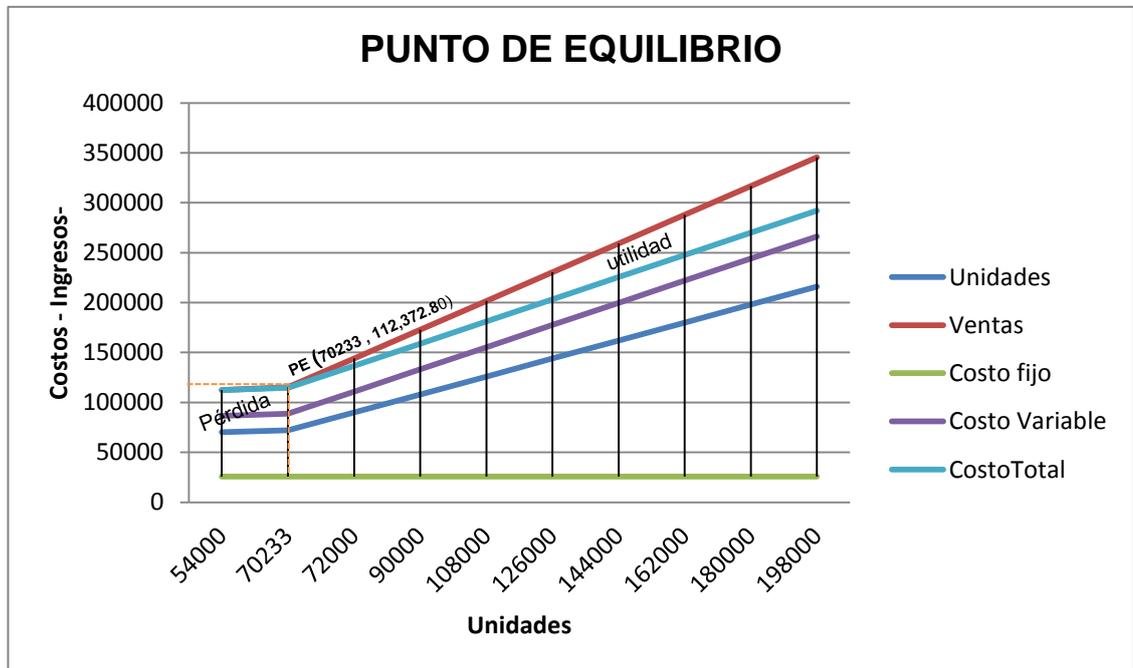
CUADRO N° 12 COMPROBACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

Unidades	Ventas	Costo fijo	Costo Variable	CostoTotal	Utilidad	%
70233	112,372.80	25,766.44	86,606.36	112,372.80	-	-
72000	115,200.00	25,766.44	88,785.60	114,552.04	647.96	1%
90000	144,000.00	25,766.44	110,982.00	136,748.44	7,251.56	5%
108000	172,800.00	25,766.44	133,178.40	158,944.84	13,855.16	8%
126000	201,600.00	25,766.44	155,374.80	181,141.24	20,458.76	10%
144000	230,400.00	25,766.44	177,571.20	203,337.64	27,062.36	12%
162000	259,200.00	25,766.44	199,767.60	225,534.04	33,665.96	13%
180000	288,000.00	25,766.44	221,964.00	247,730.44	40,269.56	14%
198000	316,800.00	25,766.44	244,160.40	269,926.84	46,873.16	15%
216000	345,600.00	25,766.44	266,356.80	292,123.24	53,476.76	

Luego de calcular el punto de equilibrio mediante los distintos métodos, la empresa Novillo debió haber producido y vendido 70.233 libras de queso a un precio de \$ 1.60 dólares la libra, con estos valores la empresa estaría igualando sus costos totales de producción el cual haciende a \$ 11.2372,80 dólares.

Hay que recordar que un punto de equilibrio se da cuando las ventas del producto han igualado los costos totales de producción siendo esto $V = CT$. Además esto le servirá a la empresa para que identifique en qué momento empieza a generar utilidades o perdidas y pueda tomar decisiones en cuanto a estos últimos.

GRÁFICO N° 15 REPRESENTACIÓN GRÁFICA DEL PUNTO DE EQUILIBRIO DE LA PRODUCCIÓN DE QUESO DE LA EMPRESA “NOVILLO” AÑO 2013



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daisy Cunalata

Como se puede observar en el gráfico adjunto el punto de equilibrio se da cuando se interceptan o cruzan las líneas del costo total con la de ventas, esto significaría que la empresa empieza a generar utilidad después de la intersección, pero si la producción está por debajo del cruce se estaría generando una pérdida lo cual llevaría a la empresa a un posible cierre de la misma.

4.2 COMPROBACIÓN DE LAS HIPÓTESIS

CUADRO N° 13 APROBACIÓN Y DESAPROBACIÓN DE HIPÓTESIS

Hipótesis		Teoría	Aprobación y desaprobación de Hipótesis
General	La determinación de los costos de producción ayuda a identificar cual será el costo total incurrido al finalizar la producción en un periodo determinado.	Los costos de producción es la valoración monetaria de los diferentes rubros incurridos necesarios, aplicados en la obtención de un bien o la prestación de un servicio.	Los costos si ayudaron a identificar los rubros incurridos para elaborar 216000 libras de queso durante el año 2013 por lo que se aprueba la hipótesis
Específicas			
1	Conocer el proceso de producción facilita que se pueda identificar cuáles son los costos de producción para la elaboración de queso fresco.	El proceso productivo son todos aquellos paso necesarios que se debe seguir hasta llegar a obtener el producto final, pasos que necesariamente debe cumplirse para alcanzar el objetivo.	Conocer el proceso productivo facilitó a que se pueda identificar con claridad cuáles son los costo que intervinieron en la elaboración de queso fresco, por lo tanto se aprueba la hipótesis.

2	Al aplicar las fórmulas del costo permitirá conocer cuáles son los costos y gastos totales generales incurridos en la producción de queso fresco.	Las formulas del costo de producción es una combinación de todos los elementos que conforma ese costo, con las que tempranamente se puede tener una idea clara de la inversión productiva.	Las formulas del costos permitieron conocer los resultados totales en las diversas formas de clasificar los costos debido a esto se aprueba la hipótesis.
3	Al utilizar el Costeo Directo se logra determinar la utilidad de operación.	El Costeo Directo es una forma clara y práctica de poder separar los costos fijos de los variables y también nos permite hacer nuestra relación costo-volumen- utilidad, para determinar la utilidad operativa	Mediante este método se logró calcular la utilidad operativa ya que el mismo clasifica los costos de una forma razonable y de acuerdo a su naturaleza, esta hipótesis es aprobada.
4	Al calcular el punto de equilibrio se logra conocer el número de unidades que la empresa deberá producir y vender para igualar sus costos totales.	El punto de equilibrio no es más que un balance o igualdad del costo de producción con las ventas totales	Con el punto de equilibrio se logró determinar que la empresa debió producir y vender 70233 libras de queso, como sí se lo ha hecho durante el 2013 la hipótesis es aprobada

4.2 DISCUSIÓN

Según **Ángela del Carmen Mocha (2008)**, en su tesis de grado con tema “ESTABLECIMIENTO DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE QUESO PASTEURIZADO EN LA EMPRESA “PRODUCTOS LÁCTEOS LA FORTUNA”, considera que identificar con exactitud los costos que se necesita incurrir en una elaboración de un producto o servicio es de gran importancia ya que esto permite que los mismos sean comercializados a un precio justo sin dejar de lado la utilidad que se espera obtener, a mas de ello contempla que lograr un adecuado costo de producción es para evitar posibles pérdidas y para que los encargados de la administración puedan tomar las mejores decisiones que vayan orientadas a mejorar la calidad del producto.

En cuanto a mi investigación “LOS COSTOS Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE QUESO FRESCO EN LA EMPRESA NOVILLO DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI, AÑO 2013” puedo decir que en la empresa “Novillo” los costos de producción están siendo calculados basados en la experiencia, pero sin embargo la entidad se ha podido mantener en el mercado, ya que todo lo que la empresa produce vende debido a que su producto es de buena calidad, la cual se refleja en la utilidad obtenida durante el año 2013 la misma que alcanzo un valor de \$ 53.476,76 dólares, bajo mi criterio pienso que con esa magnitud de ganancia la empresa novillo debería ir mejorando sus recursos de operación que posee la misma como son estructura, tecnología y humanos.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- ✓ El conocimiento del proceso productivo es importante para toda empresa dedicada a la elaboración de un producto, en la empresa “Novillo” se tiene ese conocimiento pero no se cuenta con un sistema que ayude a identificar y sincronizar ese proceso, además no existe el control necesario sobre los costos de producción.
- ✓ Es importante que los costos totales y que sus valores se calculen mediante técnicas o formulas del costo no obstante en la entidad donde se realizó este trabajo de investigación no se realiza estos cálculos, ya que solo se rigen a las facturas y controles empíricos que la gerencia considera más fácil y necesario.
- ✓ Pronosticar la utilidad operativa puede ayudar a que la empresa productora de queso pasteurizado designe esa utilidad a mejorar a futuro su capacidad instalada y pueda seguir fortaleciéndose en el mercado, pero en esta empresa las ganancias o utilidades son empleadas en otras actividades que no tiene nada que ver con la producción a mas de ello los costos no se clasifican y no se aplica ningún método de costeo.
- ✓ Conocer el punto de equilibrio ayuda a que se tome una decisión acertada en el momento más propicio, a pesar de esto la empresa no realizó este cálculo debido al desconocimiento y porque considera que su volumen de ventas es bueno.

5.2 RECOMENDACIONES

- ✓ Es recomendable que la empresa empiece a establecer su proceso productivo mediante algún método o sistema ya que esto le ayudará a que se optimice los procesos se mejore la calidad del producto y se identifique los costos de producción de forma correcta.
- ✓ Es aconsejable que los costos totales se establezcan mediante fórmulas del costo ya que ellas ayudarán a identificar en una forma práctica y sencilla en que monto se está empleando o utilizando los tres elementos del costo y demás rubros necesarios para la producción.
- ✓ Lo importante para una empresa es saber que ganancia se está generando con su actividad por ello es adecuado que se aplique el costeo directo ya que en este se clasifican los costos tanto variables como fijos y también sus ventas es necesario también que su utilidad se emplee en mejorar la empresa.
- ✓ Lo más conveniente para la empresa es que se calcule el punto de equilibrio tanto en unidades producidas como en ventas ya que es importante que el empresario conozca en qué momento se puede presentar una debilidad.

CAPÍTULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1 LITERATURA CITADA

Bravo Mercedes, Ubidia Carmita; 2009, Contabilidad de Costos. Segunda Edición. Quito Ecuador.

Berrio, Deysi; 2008; Costos para gerenciar Organizaciones Manufactureras, Comerciales y de Servicio. Segunda Edición. Barranquilla Colombia.

Castrillòn Jaime; 2010, Costos para gerenciar Servicios de Salud. Tercera Edición. Barranquilla Colombia.

Eslava, José de Jaime; 2013, Finanzas para el Marketing y las ventas. Como planificar y controlar la gestión comercial. Primera Edición. Madrid España.

Ministerio de Relaciones Laborales; 2010. Código de trabajo. Ecuador

Ministerio de Salud Publica; 2010, Código de Salud. Ecuador

IESS; 2009, Ley de Seguridad Social. Ecuador.

Norma Internacional de Contabilidad, NIC 2 Inventarios.

Reyes Ruiz, Javier; 2013, Modulo Autoformativo 21 “Contabilidad de Costos I”. Nicaragua

Servicio de Rentas Internas; 2013, Reglamento a la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno. Ecuador

Servicio de Rentas Internas; 2013, Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno

6.2 LINKOGRAFÍA.

(<http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/535/5/CAPITULO%2011.pdf>)

CAPÍTULO VII

ANEXOS

7.1 ANEXOS

ANEXOS N° 1

Preguntas utilizadas en la entrevista

N°	Preguntas	Respuestas			Análisis
		Si	No	Comentario	
1	¿Cómo empieza el proceso productivo?				
2	¿La leche es traída por su cuenta o por cuenta de los proveedores?				
3	¿Cuántos litros de leche diarios se procesó durante el 2013?				
4	¿Durante el 2013 hubo variación en los litros de leche procesados?				
5	¿Cuál es el tratamiento que da a la leche?				
6	¿Después de la pasteurización cuales son los siguientes pasos para procesar la leche hasta obtener el queso?				
7	¿Cuántos litros de leche se necesita para elaborar una libra de queso?				
8	¿Cuál fue el precio del litro de leche durante el 2013				
9	¿Cuántos gramos o mililitros de cuajo se aplican para una libra de queso?				

10	¿Cuál fue el precio del cuajo?				
11	¿Qué cantidad de sal se emplea en una libra de queso?				
12	¿Cuál fue el precio de la sal?				
13	¿Cuánta Mano de obra se empleó en la producción?				
14	¿Cuál fue el sueldo de cada trabajador?				
15	¿Los trabajadores gozaron de todos los beneficios de ley?				
16	¿Se capacita al personal?				
17	¿Cómo realizo la comercialización del producto?				
18	¿Cómo están distribuidos los costos de comercialización?				
19	¿Cuenta con vehículo propio para la comercialización del producto? ¿Cuál es su valor?				
20	¿Ha realizado algún préstamo bancario para mejorar o adecuar la planta?				
21	¿La empresa cuenta con una área administrativa?				

22	¿Cuál es el porcentaje de utilidad asignado al costo del producto?				
23	¿Cuál fue el precio de venta de la libra de queso?				
24	¿Cómo realiza la clasificación de sus costos de producción?				
25	¿Cree usted que si se planifica la obtención de la utilidad operativa puede ayudar a mejorar sus recursos tecnológicos y humanos?				
26	¿Cuál fue el punto de equilibrio de la producción del año 2013?				

ANEXOS N° 2

DOCUMENTOS LEGALES DE LA EMPRESA

		
REPUBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PUBLICA		N° 016783 SOLICITUD No. 015146 INHQAN
SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE Y MEDICINA TROPICAL "LEOPOLDO IZQUIETA PEREZ"		
CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO:		012878 INHQAN 0311
INSCRIPCION DE ALIMENTOS PROCESADOS:		NACIONALES
El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical "Leopoldo Izquieta Pérez" certifica que:		
Producto denominado:	QUESO FRESCO	
Marca:	"NOVILLO"	
Elaborado por:	QUESO NOVILLO	
Origen del Fabricante:	PUJILI- COTOPAXI- ECUADOR	
Solicitante:	QUESO NOVILLO	
Tipo:	LECHE Y DERIVADOS	
Envase:	FUNDA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD DE: 450g, 700g, 1000g.	
Tiempo máximo de consumo:	8 DIAS	
Forma de conservación:	MANTENER EN REFRIGERACIÓN A 4° C	
Composición Declarada:		
		%
Leche entera	98,775	
Sal	1,200	
Cloruro de calcio	0,020	
Cuajo	0,005	
Total	100,000	

Quito, 09 de marzo del 2011
Vigente hasta: 09-03-2016


Dr. Marcelo Chiriboga Urquiza
DIRECTOR
DIRECTOR (A) DEL I.N.H.MT "LIP".





REPUBLICA DEL ECUADOR
EL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR,
INDUSTRIALIZACION Y PESCA
Y
EL MINISTERIO DE
ECONOMIA Y FINANZAS

ACUERDO INTERMINISTERIAL

No. 091458

CONSIDERANDO:

Que el Comité Interinstitucional de Fomento Artesanal, en sesión del 11-07-2000 e informe No. 424/07-2000 en ejercicio de las atribuciones conferidas en el inciso final del Artículo 13 de la Ley de Fomento Artesanal y en Acuerdo Interministerial No. 545 del 17 de octubre de 1986

ACUERDAN:

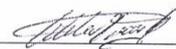
Art.1.- Conceder los beneficios y exoneraciones de carácter general contemplados en los Artículos 9 y 11 de la Ley de Fomento Artesanal y mantenga los requisitos, calidades y características detalladas en los Art. 7 de la mencionada Ley y Art. 8 de la Ley Reformatoria, publicada en el R.O.No. 940 del 7 de mayo de 1996.

Al señor **NOVILLO ROSERO JORGE ALBERTO** que ejerce personalmente la actividad de
con cédula # **060093788-2** en el taller de su propiedad denominado
QUESOS 3112-2 ubicado en la calle
"QUESOS NOVILLO" Cantón **PUGILI** Provincia **VELASCO IBARRA**
COTOTAXI

Art.2.- Este acuerdo entrará en vigencia a partir de la presente fecha, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

COMUNIQUESE

Dado en Quito, 24 ABO. 2000


DIRECTOR DE ARTESANIAS
M.I.C.I.P.


DELEGADO DEL MINISTERIO DE
ECONOMIA Y FINANZAS



**Gobierno Autónomo Descentralizado
Municipal del Cantón Pujilí**

INGRESO DE CAJA

0030146

FECHA: 02 DE MAYO DEL 2.013

RECIBI DE: NOVILLO ROSERO JORGE ALBERTO C.I. N° 060093788-2

LA SUMA DE: VEINTE DÓLARES CERO CTVS.

Dólares \$ 20.00

CONCEPTO	VALOR	
	PARCIAL	TOTAL
Derechos de Patente Municipal de su Negocio (FABRICA DE QUESOS "NOVILLO") para la venta de quesos, ubicado en la Av. Velasco Ibarra Kilometro 1 vía a LaMana junto a la ex fabrica de medidores del Sr. Augusto Merizalde del Cantón Pujilí correspondiente al año 2.013.		
Por el concepto detallado		20.00
UBICAR ESTE PERMISO EN UN LUGAR VISIBLE		
CHEQUE N°:		
EFFECTIVO BANCO:		
CTA. CTE. N°:		



VISTO BUENO

RECIBI CONFORME



Ministerio de Salud Pública

DIRECCIÓN PROVINCIAL DE SALUD DE COTOPAXI

VIGILANCIA SANITARIA PROVINCIAL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE PROCESADORA DE ALIMENTOS

0000744

AÑO 2013

Area 2 Pujilí, Centro de Salud Hospital

Código/Tipo/Categ.del Establecimiento: (4.1.5) / PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS / MICROEMPRESA

Nombre del Establecimiento: QUESO NOVILLO

Nombre del Propietario: NOVILLO ROSERO JORGE ALBERTO

No. CC / RUC del propietario del establecimiento: 0600937882001

Ubicación del Establecimiento: PUJILÍ / PUJILÍ / PUJILÍ VIA A LAS CUATRO ESQUINAS Cantón/Parroquia/Calle principal/ No./ Intersecciones/ 2723270 /Teléfono/

Actividad (es): Establecimientos donde se elaboran y procesan alimentos y bebidas.

PARA TRANSPORTAR PRODUCIR , VENDER , IMPORTAR

OTROS

Factura No.:

Fecha de Expedición: 23/07/13

Valor: 22,90

Fecha de Vencimiento: 31/12/13



Dr. Giovany Jácome
DIRECTOR PROVINCIAL DE SALUD DE COTOPAXI



Bor. Ana Zambrano
COORDINADORA DE VIGILANCIA SANITARIA

NOTA: Las condiciones bajo las cuales fue autorizado el certificado de condiciones higiénicas y sanitarias serán verificadas por la autoridad de salud provincial en cualquier momento.

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 0600937882001

APELLIDOS Y NOMBRES: NOVILLO ROSERO JORGE ALBERTO

NOMBRE COMERCIAL:

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO

CALIFICACIÓN ARTESANAL: MIPRO **NUMERO:** 0914

FEC. NACIMIENTO: 28/03/1955 **FEC. ACTUALIZACION:** 05/07/2013

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 01/03/1983 **FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:** 15/11/1983

FEC. INSCRIPCIÓN: 11/04/1983 **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:** 03/12/2003

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

PRODUCCION DE QUESO

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: COTOPAXI Cantón: PUJILI Parroquia: PUJILI Calle: AV. VELASCO IBARRA Número: 6/N Referencia: A SEISCIENTOS METROS AL OCCIDENTE DEL INSTITUTO BELISARIO QUEVEDO Teléfono: 032723270

DOMICILIO ESPECIAL:

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

* DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA

Las personas naturales que superen los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Equidad Tributaria, estarán obligadas a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, y no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE)

Recuerde que sus declaraciones son semestrales siempre y cuando cumpla con las condiciones para ello, que son: retención del 100% del IVA y transferencia de bienes y servicios con tributo del 0% de IVA

Si supera los montos establecidos en el reglamento estará obligado a llevar contabilidad para el siguiente ejercicio fiscal y la presentación de sus obligaciones será mensual.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: 001 **ABIERTOS:** 1 **CERRADOS:** 0

JURISDICCION: REGIONAL CENTRO R. COTOPAXI

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SRI Se verifica que los documentos de declaración y certificado de votación presentados, pertenecen al contribuyente

05 JUL 2013

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Uzuayo Agencia

Usuario: JRSP060410

Lugar de emisión: LATACUNGA CALLE SANCHEZ Fecha y hora: 05/07/2013 16:12:34



QUESO FRESCO
"NOVILLO"
REG.SAN N°012878 INHQAN 0311
RUC: 0600937882001
Dirección: Av. Velasco Ibarra Km.1 Vía a La Maná
TELF: (03)2723270
PUJILÍ - COTOPAXI - ECUADOR

CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN

Pujilí, 06 de Septiembre del 2013

La empresa Queso Fresco "NOVILLO", representado por el Sr. Jorge Novillo R, en calidad de Gerente Propietario, Autoriza a DAISY MIRELLA CUNALATA GUATO, portadora de la Cedula de Ciudadanía N° 1205757634, Estudiante de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, a desarrollar el anteproyecto de tesis titulado: **"Los costos de elaboración y su relación con el Estado de producción y ventas de queso fresco en la empresa Novillo del cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi, año 2013"**, trabajo que será coordinado directamente con el Área de Producción de esta entidad.

Atentamente,

Sr. Jorge Novillo R.
Gerente Propietario



QUESO FRESCO
"NOVILLO"
REG.SAN Nº012878 INHQAN 0311
RUC: 0600937882001
Dirección: Av. Velasco Ibarra Km. 1 Vía a La Maná
TELF: (03)2723270
PUJILÍ - COTOPAXI - ECUADOR

CERTIFICADO

Pujilí, 25 de Abril del 2014

La empresa Queso Fresco "NOVILLO" representado por el Sr. Jorge Novillo, en calidad de Gerente Propietario, certifica que la Señorita DAISY MIRELLA CUNALATA GUATO, portadora de la cédula de identidad número 1205757634, estudiante de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, desarrolló su tesis de grado titulado "LOS COSTOS Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS DE QUESO FRESCO EN LA EMPRESA NOVILLO DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI, AÑO 2013".

Atentamente,

Sr. Jorge Novillo R.
Gerente Propietario

ANEXO N° 3

FOTOGRAFÍAS DE VISITA A LA EMPRESA



FOTO N°1: Reconocimiento de la empresa

Investigación de Campo



FOTO N°2: Observación del inicio del proceso productivo

Investigación de Campo



FOTO Nº 3: Recopilación de información mediante entrevista realizada al propietario de la empresa “Queso fresco Novillo”.

Investigación de Campo



FOTO N° 4: Entrevista al dueño de la empresa sobre el procesos productivo
Investigación de Campo



FOTO N° 5: Recopilación de documentos legales de la empresa.

Investigación de Campo