



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA
COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA., DE LA
CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA.”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

AUTOR:

CÉSAR JAVIER VINUEZA CAMPO

Riobamba – Ecuador

2023



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA
COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA., DE LA
CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA.”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

AUTOR: CÉSAR JAVIER VINUEZA CAMPO

DIRECTOR: ING. LUIS GONZALO MERINO CHÁVEZ

Riobamba – Ecuador

2023

©2023, César Javier Vinueza Campo

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, César Javier Vinueza Campo, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 19 de Julio de 2023



César Javier Vinueza Campo

C.I: 100395470-6

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de Investigación, “**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA., DE LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA.**”, realizado por el señor: **CÉSAR JAVIER VINUEZA CAMPO**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Víctor Manuel Albán Vallejo PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2023-07-13
Ing. Luis Gonzalo Merino DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2023-07-13
Ing. Joaquin Marcelo Ortega Mosquera ASESOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2023-07-13

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedicó a mis padres Marcelo Vinueza y Zoila Campo, quienes son el pilar fundamental en el crecimiento continuo de mi vida, ya que han sido quienes me han instruido en mi formación profesional con su ejemplo de superación y sacrificio para alcanzar las metas que uno se propone, como no resaltar a mis queridas hermanas Cinthya, Natividad y Natasha, quienes han compartido este camino y han visto en mi el anhelo de ser un ejemplo a seguir, siempre hay un espacio más para dedicar y resaltar en especial para la persona que me supo acoger desde muy temprano en su regazo, me supo formar e ir orientando de la mejor manera, su enorme sabiduría y su tranquilidad sé que me ayudo a culminar con este trabajo, hoy no lo tengo pero esto está enmarcado a su memoria mi gran abuelito Pedrito Campo, gracias por todo lo que me has demostrado y enseñado en el tiempo que te tuve a mi lado.

César

AGRADECIMIENTO

Todo lo que uno logra es gracias a Dios y nuestro esfuerzo, darle gracias a Él por brindarme la oportunidad de comenzar y culminar este proceso de formación académica, a mi familia por confiar en mí y ser el pilar de sustento y apoyo para seguir creciendo en esta formación, a mi pareja Shirley Elizabeth, por ser una gran compañía quien con sus palabras y consejos me ha apoyado a cumplir esta meta, a mis docente Ing. Luis Merino e Ing. Joaquin Ortega, quienes con su experiencia tanto en el campo laboral como metodológico se obtuvo este trabajo de investigación, además de que son los responsables que esto sea una herramienta de apoyo tanto para estudiantes y público en general, a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por ser parte de esta institución y formarme como un profesional, resaltar un efusivo agradecimiento al Sr. Enrique Salamanca gerente propietario de COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA., por permitirme realizar este trabajo de investigación en su mencionada empresa.

César

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
RESUMEN.....	xvi
ABSTRACT	xvii
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
1.1. Planteamiento del problema	3
1.2. Limitaciones y delimitaciones	4
1.3. Problema general de investigación.....	5
1.4. Problemas específicos de investigación.....	5
1.5. Objetivos.....	5
1.5.1. <i>Objetivo general</i>	5
1.5.2. <i>Objetivos específicos</i>	5
1.6. Justificación.....	6
1.6.1. <i>Justificación teórica</i>.....	6
1.6.2. <i>Justificación metodológica</i>	6
1.6.3. <i>Justificación práctica</i>.....	6

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO	7
2.1. Antecedentes de investigación	7
2.2. Referencias teóricas	9
2.2.1. <i>Contabilidad</i>	9
2.2.2. <i>Contabilidad de costos</i>	9
2.2.2.1. <i>Objetivos de la contabilidad de costos</i>	10
2.2.3. <i>Costo</i>	11
2.2.4. <i>Gasto</i>.....	11
2.2.4.1. <i>Diferencia entre costo y gasto</i>	12
2.2.4.2. <i>Clasificación de los costos</i>.....	13

2.2.5.	Sistema de costos	16
2.2.6.	Clasificación de los sistemas de costos	16
2.2.7.	Sistema de costos por procesos	19
2.2.7.1.	Objetivos del sistema de costos	20
2.2.7.2.	Características del sistema de costos por procesos	21
2.2.7.3.	Tratamiento de los materiales en el sistema de costos por procesos	21
2.2.8.	Inventarios	24
2.2.8.1.	Sistema de contabilización de inventarios	25
2.2.8.2.	Métodos de valuación de inventarios	27
2.2.8.3.	Tratamiento de la Mano de Obra	28
2.2.8.4.	Cálculo de las horas extras	30
2.2.8.5.	Beneficios Sociales	30
2.2.8.6.	Tratamiento contable de la mano de obra	33
2.2.8.7.	Conversión del salario total en valor hora/ hombre	34
2.2.8.8.	Tratamiento de los costos indirectos de fabricación en el sistema de procesos	34
2.2.8.9.	Clasificación de los costos indirectos de fabricación	35
2.2.8.10.	Métodos de asignación de los costos indirectos de fabricación	36
2.2.8.11.	Contabilización de Costos Indirectos de Fabricación en el sistema de costos por procesos	38
2.2.9.	Estados financieros	38
2.2.9.1.	Informe del costo de producción	39
2.2.9.2.	Metodología para la elaboración de un informe de costos	39
2.2.9.3.	Departamento A: Informe del costo de producción	40
2.2.9.4.	Departamento B: Informe del costo de producción	41
2.2.9.5.	Costeo por promedio ponderado	42
2.2.9.6.	Estado de costos de productos terminados	46
2.2.9.7.	Estado de resultados	47
2.2.9.8.	Estado de situación financiera	48
2.2.10.	Toma de decisiones	49

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	51
3.1.	Enfoque de investigación	51
3.1.1.	Enfoque cualitativo	51
3.2.	Nivel de investigación	51
3.2.1.	Descriptiva	51

3.2.2.	<i>Exploratoria</i>	51
3.3.	Diseño de investigación	52
3.3.1.	<i>No experimental</i>	52
3.3.2.	<i>Transversal</i>	52
3.4.	Tipo de estudio	52
3.4.1.	<i>Documental</i>	52
3.5.	Población y muestra	52
3.5.1.	<i>Población</i>	52
3.5.2.	<i>Muestra</i>	53
3.6.	Métodos, técnicas e instrumentos de investigación	53
3.6.1.	<i>Métodos de investigación</i>	53
3.6.2.	<i>Técnicas de investigación</i>	53
3.6.3.	<i>Instrumentos de investigación</i>	53

CAPÍTULO IV

4.	MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	55
4.1.	Análisis e interpretación de resultados	55

CAPÍTULO V

5.	MARCO PROPÓSITIVO	71
5.1.	Propuesta: Diseño de un sistema de costos por procesos para comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.	71
5.1.1.	<i>Antecedentes de la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.</i>	71
5.2.	Análisis situacional de la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.,	72
5.2.1.	<i>Análisis Interno</i>	72
5.2.1.1.	<i>Fortalezas</i>	72
5.2.1.2.	<i>Debilidades</i>	72
5.3.	Matriz de prioridades internas de la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.	73
5.4.	Perfil estratégico interno de la empresa Comestibles Salamanca Cía. Ltda.	74
5.5.	Proceso de Producción de los snacks	75
5.5.1.	<i>Producción del Piquichito Gigante Picante</i>	75
5.5.2.	<i>Producción de las PapiKrac mediana de mayonesa</i>	76
5.6.	Aplicación del sistema de costeo por procesos para la empresa comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.	79

5.6.1.	<i>Plan de Cuentas</i>	79
5.6.2.	<i>Piquichito Gigante Picante</i>	89
5.6.2.1.	<i>Costo hora</i>	91
5.6.3.	<i>Distribución costo mano de obra</i>	91
5.6.4.	<i>Informe de costo de producción</i>	94
5.6.4.1.	<i>Cálculo de Unidades Equivalentes</i>	96
5.6.4.2.	<i>Cálculo de Costos Unitarios</i>	96
5.6.4.3.	<i>Asientos Contables</i>	97
5.6.5.	<i>PapiKrac de mayonesa (presentación de 30 gr)</i>	104
5.6.5.1.	<i>Costo hora</i>	106
5.6.5.2.	<i>Distribución costo mano de obra</i>	106
5.6.6.	<i>Informe de costo de producción</i>	109
5.6.6.1.	<i>Cálculo de Unidades Equivalentes</i>	110
5.6.6.2.	<i>Cálculo de Costos Unitarios</i>	110
5.6.6.3.	<i>Asientos Contables</i>	111
5.6.7.	<i>Precio de Venta</i>	117
5.6.9.	<i>Auxiliar de materia prima</i>	118
5.6.9.1.	<i>Kárdex de materia prima</i>	118
5.6.9.2.	<i>Kárdex de materia prima indirecta</i>	120
	CONCLUSIONES	126
	RECOMENDACIONES	127
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2:	Diferencia entre costo y gasto.....	13
Tabla 2-2:	Tabla de clasificación de costos según Polimeni – Parte 1.....	14
Tabla 3-2:	Clasificación de los costos según Polimeni - Parte 2.....	15
Tabla 4-2:	Modelo de requisición de compra.....	22
Tabla 5-2:	Modelo de orden de compra.....	23
Tabla 6-2:	Modelo de informe de recepción.....	23
Tabla 7-2:	Asiento de registro de compra de materiales.....	24
Tabla 8-2:	Asiento de envió de materiales de bodega al proceso de producción.....	24
Tabla 9-2:	Cuadro de ventajas y desventajas del sistema de inventario periódico.....	26
Tabla 10-2:	Modelo de Kárdex.....	26
Tabla 11-2:	Modelo de Tarjeta de control de asistencia.....	28
Tabla 12-2:	Modelo de tarjeta de tiempo.....	28
Tabla 13-2:	Modelo de rol de pagos.....	29
Tabla 14-2:	Cuadro resumen de beneficio social: Décimo cuarta remuneración.....	31
Tabla 15-2:	Cuadro resumen de beneficio social: Décimo tercera remuneración.....	31
Tabla 16-2:	Cuadro resumen de beneficio social: Vacaciones.....	32
Tabla 17-2:	Cuadro Resumen beneficios sociales: Fondos de Reserva.....	33
Tabla 18-2:	Modelo de Rol de provisiones.....	33
Tabla 19-2:	Asiento de asignación de la mano de obra a los costos.....	34
Tabla 20-2:	Asiento de registro de beneficios sociales cargados al costo.....	34
Tabla 21-2:	Cuadro de ejemplos de CIF clasificados por alcance y comportamiento.....	36
Tabla 22-2:	Asiento de registro de los CIF.....	38
Tabla 23-2:	Diseño de informe de costos por el método promedio ponderado para el primer departamento.....	44
Tabla 24-2:	Diseño de informe de costos por el método de promedio ponderado para siguientes departamentos.....	45
Tabla 25-2:	Estado de costos por el método PEPS.....	46
Tabla 26-2:	Estado de costos por el método Promedio Ponderado.....	47
Tabla 27-2:	Diseño de estados de resultados.....	48
Tabla 28-2:	Diseño de estado de situación financiera.....	49
Tabla 1-4:	La empresa cuenta con un sistema de control de costos.....	55
Tabla 2-4:	Determinación del costo de producción.....	56
Tabla 3-4:	Precio de venta.....	57
Tabla 4-4:	La producción en qué forma la realizan.....	58

Tabla 5-4:	Procesos de producción.....	59
Tabla 6-4:	Control de inventarios.....	60
Tabla 7-4:	Control del personal en el proceso de producción	61
Tabla 8-4:	Contratación del personal	62
Tabla 9-4:	Horario Laboral del personal	63
Tabla 10-4:	Tarjetas de Control de Tiempo.....	64
Tabla 11-4:	Pago de sueldos del personal de producción.....	65
Tabla 12-4:	Pago de horas extras al personal de producción	66
Tabla 13-4:	Beneficios Sociales del personal de producción	67
Tabla 14-4:	Identificación de los Costos Indirectos de Fabricación.....	68
Tabla 15-4:	Empleo de Costos Indirectos de Fabricación.....	69
Tabla 16-4:	Presupuestos de Costos Indirectos de Fabricación.....	70
Tabla 1-5:	Matriz de prioridades internas.....	73
Tabla 2-5:	Perfil estratégico interno	74
Tabla 3-5:	Plan de cuentas.....	79
Tabla 4-5:	Distribución de Unidades a producirse de Piquichito Gigante Picante.....	89
Tabla 5-5:	Rol de pagos del área de producción del Piquichito Gigante Picante	90
Tabla 6-5:	Rol de provisiones del área de producción Piquichito Gigante Picante.....	90
Tabla 7-5:	Distribución del costo de la mano de obra en el proceso de producción del Piquichito Gigante Picante.....	91
Tabla 8-5:	Costos Indirectos de fabricación del Piquichito Gigante Picante	91
Tabla 9-5:	Presupuesto de CIFs para Piquichito Gigante Picante	92
Tabla 10-5:	Informe de costo de producción del proceso de Estruder del Piquichito Gigante Picante.....	94
Tabla 11-5:	Informe de costo de producción del proceso de horneado del Piquichito Gigante Picante.....	95
Tabla 12-5:	Informe de costo de producción del proceso de empaque del Piquichito Gigante Picante.....	96
Tabla 13-5:	Cálculo de unidades equivalentes	96
Tabla 14-5:	Cálculo de costos unitarios	97
Tabla 15-5:	Distribución de Unidades a producirse de Piquichito Gigante Natural	104
Tabla 16-5:	Rol de pagos del área de producción del PapiKrac de mayonesa	105
Tabla 17-5:	Rol de provisiones del área del PapiKrac de mayonesa	105
Tabla 18-5:	Distribución del costo de la mano de obra en el proceso de producción del Piquichito Gigante Picante.....	106
Tabla 19-5:	Costos Indirectos de fabricación del Piquichito Gigante Picante	107
Tabla 20-5:	Distribución de CIFs en la producción de PapiKrac de mayonesa.....	107

Tabla 21-5: Informe de costo de producción del proceso de Lavado de PapiKrac de mayonesa	109
Tabla 22-5: Informe de costo de producción del proceso de Fritura de PapiKrac de mayonesa	109
Tabla 23-5: Informe de costo de producción del proceso de empaque de PapiKrac de mayonesa	110
Tabla 24-5: Cálculo de unidades equivalentes	110
Tabla 25-5: Cálculo de costos unitarios	111
Tabla 26-5: Libro Diario del Producto Piquichito Gigante Natural	112
Tabla 27-5: Costos Unitarios de los snacks.....	118
Tabla 28-5: Precio de venta unitario de los snacks	118

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-2:	Clasificación general de los CIF	36
Ilustración 2-2:	Flujo físico de unidades.....	42
Ilustración 1-4:	La empresa cuenta con un sistema de control de costos	55
Ilustración 2-4:	Determinación del costo de producción	56
Ilustración 3-4:	Precio de venta	57
Ilustración 4-4:	La producción en qué forma la realizan	58
Ilustración 5-4:	Procesos de Producción.....	59
Ilustración 6-4:	Control de Inventarios.....	60
Ilustración 7-4:	Control del personal en el proceso de producción	61
Ilustración 8-4:	Contratación del personal.....	62
Ilustración 9-4:	Horario Laboral del personal.....	63
Ilustración 10-4:	Tarjetas de Control de Tiempo.....	64
Ilustración 11-4:	Pago de sueldos del personal de producción	65
Ilustración 12-4:	Pago de horas extras al personal de producción.....	66
Ilustración 13-4:	Beneficios Sociales del personal de producción	67
Ilustración 14-4:	Identificación de los Costos Indirectos de Fabricación.....	68
Ilustración 15-4:	Empleo de Costos Indirectos de Fabricación	69
Ilustración 16-4:	Presupuestos de Costos Indirectos de Fabricación.....	70
Ilustración 1-5:	Piquichito Gigante en sus dos sabores y PapiKracS	71
Ilustración 2-5:	Proceso productivo del Piquichito Gigante Picante	76
Ilustración 3-5:	Proceso de producción de la PapiKracS de mayonesa.....	78

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: DISEÑO DE LA ENTREVISTA

RESUMEN

La Contabilidad de Costos en la industria alimenticia permite verificar y controlar los recursos que interviene en cada etapa del proceso productivo. La presente investigación, tuvo como objetivo determinar el costo de producción en los snacks de la empresa COMESTIBLES SALAMACA JUNCA Cía. Ltda., ubicada en la ciudad de Quito de la provincia de Pichincha – Ecuador. Se realizó con un enfoque cualitativo el cual permitió analizar y conocer de forma minuciosa las causas, hechos, entorno laboral, que se suscita al interior de la empresa por medio del contacto directo entre el personal involucrado, es investigación de tipo documental por cuanto, se buscó aportes y antecedentes que respalden la elaboración del proyecto, así como información que sirva de base para la aplicación de un sistema de costos por procesos; empleando el método inductivo, deductivo y técnicas como la observación directa y las encuestas realizada al personal involucrado en la producción de la empresa, que permitió verificar que el costo de producción se lo realizó de forma empírica, se fijó un precio de venta en relación a la competencia, no existe un control de tiempos en los procesos de producción y de igual forma no controlaron sus inventarios. Al aplicar la metodología del costo de producción por el método de costeo por procesos, se examinaron los procesos que deben pasar hasta llegar al snack, identificando número de obreros empleados por proceso, la maquinaria, los materiales que intervienen en la producción, y el tiempo empleado en fabricar un determinado lote de quintales de griz y papa, estos datos permitieron obtener el costo de producción real expresados en los informes de costos realizados. Se debe recalcar que es de fundamental importancia aplicar estos diseños de costos en empresas de producción en serie ya que ayudarían al control de recursos que interviene en sus fases de producción.

Palabras clave: <CONTABILIDAD DE COSTOS>, <SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS>, <ELEMENTOS DEL COSTO>, <INFORMES DE COSTOS>, <QUITO (CIUDAD)>.



ABSTRACT

Cost Accounting in the food industry allows you to verify and control the resources involved in each stage of the production process. The objective of this investigation was to determine the production cost of the snacks of the company COMESTIBLES SALAMACA JUNCA Cia. Ltda., located in the city of Quito in the province of Pichincha – Ecuador. It was carried out with a qualitative approach which allowed for a thorough analysis and understanding of the causes, facts, and work environment that arise within the company through direct contact between the personnel involved. It is a documentary-type investigation because it seeks contributions and background that support the development of the project, as well as information that serves as a basis for the application of a process cost system; Using inductive and deductive methods and techniques such as direct observation and surveys carried out on the personnel involved in the company's production, which made it possible to verify that the production cost was carried out empirically, a sales price was set in relation to competition, there is no time control in the production processes and in the same way they did not control their inventories. By applying the production cost methodology through the process costing method, the processes that must go through until reaching the snack were examined, identifying the number of workers employed per process, the machinery, the materials involved in production, and the time. used in manufacturing a certain batch of quintals of Gritz and potatoes, these data allowed us to obtain the real production cost expressed in the cost reports made. It should be emphasized that it is of fundamental importance to apply these cost designs in serial production companies since they would help control the resources involved in their production phases.

Keywords:<COST ACCOUNTING>, <PROCESS COST SYSTEM>, <COST ELEMENTS>, <COST REPORTS>, <QUITO (CITY)>.



Lic. José Luis Andrade Mendoza, Mgs
CI:0603339334

INTRODUCCIÓN

La Contabilidad de Costos por procesos es empleada en industrias o empresas que su producción es en serie, lo cual facilita determinar el costo en cada fase del proceso productivo, y como resultado se obtiene el costo de producción final. La industria alimenticia se relaciona con la producción en serie ya que atraviesa por distintos procesos para obtener su producto final, en dicha prospectiva se ha visto la necesidad de diseñar un sistema de costos por procesos el cual permita identificar los materiales, mano de obra y maquinaria que se emplean en cada uno de sus procesos, este sistema sirve como una herramienta de control y de apoyo gerencial para la adecuada toma de decisiones. Además, de que este sistema de costos por procesos es orientado, dirigido y aplicado en la práctica diaria estudiantil de la institución educativa, ayudando de esta manera a que el diseño del sistema sea aplicable para el entorno de la empresa.

El presente trabajo tiene como objetivo general el diseñar un sistema de costos por procesos para “Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha”, mediante la identificación del costo en cada proceso de producción, para la determinación de sus costos en cada una de sus fases del proceso productivo, que sirva para la fijación del precio de venta y oportuna toma de decisiones.

Se diseña este trabajo mediante la metodología desde el enfoque cualitativo, ya que se dirigió a identificar los procesos de producción que se emplean en la entidad respaldándose en la información obtenida en la empresa, se encuentra en el nivel de investigación descriptiva, ya que, describe las tareas, objetos, procesos y personas relacionadas con el proceso de producción de los snacks y exploratoria, puesto que se indagó la situación operacional de la organización, lo cual, ayudará a identificar cuáles son los principales problemas que afectan en el desarrollo de la producción de los snacks; es de tipo de estudio documental porque se buscó obtener aportes y antecedentes que respalden la elaboración del proyecto, así como información que sirva de base para la aplicación de un sistema de costos por procesos para Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha.

El desarrollo de la investigación cuenta de las siguientes partes: El CAPÍTULO I denominado Marco Teórico Referencial, se describe la problemática del trabajo de investigación que abarca: el planteamiento, formulación, delimitación y justificación del problema; además, se establece el objetivo principal y objetivos específicos; a su vez también se incluye un Marco Teórico, el cual contiene los antecedentes históricos y el fundamento teórico planteados por distintos autores, lo que permitió la construcción de todo lo referencial teórico existente del Sistema de Costos por Procesos. El CAPÍTULO II llamado Marco Metodológico, en este capítulo se especifica el enfoque, niveles, tipos, métodos, técnicas e instrumentos de investigación

utilizados en el presente trabajo de titulación, finalizando con el análisis de los resultados obtenidos a través de la entrevista realizada. El CAPÍTULO III denominado Marco de Resultados y Discusión de Resultados, donde se plasma el desarrollo del trabajo de titulación, denominado: Diseño de un sistema de costos por procesos para Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA., de la Ciudad de Quito, Provincia de Pichincha, en el cual se diseña un sistema de costos por procesos por el método Promedio Ponderado, partiendo de la identificación de los procesos de producción, los materiales que intervienen, los obreros que se emplea, la maquinaria que se utiliza y los tiempos de producción de un determinado lote, para el cálculo del costo en cada uno de sus procesos y su costo de producción. Además, contiene un plan de cuentas que se recomienda utilizar en la mediana empresa, los cálculos del costo de hora hombre, presupuesto de CIFs, informes de costos, registro en el libro diario, respaldados en auxiliares de control de materia prima (Kárdex), Balance de Comprobación, Estado de Resultados y un Estado de Situación Financiera

En último lugar se presenta las conclusiones y recomendaciones de la investigación, las fuentes bibliográficas empleadas como consulta y los anexos que sustentan el proceso de investigación realizada.

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

Las pequeñas y medianas empresas (PYMES) constituyen más del 90 % de las empresas en el mundo, de las cuales alrededor de un 85% se dedica a la industria alimenticia, al no contar con un sistema de costos presentan varias dificultades como son: desconocimiento en su rentabilidad, control inadecuado de sus inventarios, producción marginada, desgaste acelerado de maquinaria, estos aspectos se involucran directamente en malas tomas de decisiones gerenciales y fijación del precio de venta. (Díaz de Villegas & et al., 2017)

En América Latina el término Pymes no es homogéneo, por lo que para su definición toman en cuenta un criterio que varía dependiendo del sector en que se encuentren; las PYMES que se dedican a la industria alimenticia representan el 25% del PIB a nivel de Latinoamérica, estas empresas manejan sistemas de costos de forma empírica, lo cual provoca que no se tenga un control en el uso de sus recursos, no mide el desempeño en las actividades de las mismas, no existe control de precios, todos estos componentes hacen que la competencia con las grandes empresas sea desigual. (García, 2017)

En el Ecuador existen 920.329 Micro y Pequeñas Empresas (PYMES) cerca de 1324 PYMES se catalogan como industriales, las cuales requieren implementar un sistema de costos como un elemento básico que permita la determinación de costos de la producción de los bienes, para la toma de decisiones y establecer el precio de venta que permita competir en el mercado. En las PYMES a nivel nacional entre los principales problemas que se encuentran es que no identifican sus costos, de igual forma no hacen una separación de los mismos, implementación de sistemas contables enmarcados a la tributación y no se tiene un control de costos en cada uno de sus procesos. (Carranco Gudiño, 2017)

De acuerdo a los registros de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA, 2018), en la provincia de Pichincha se encuentran inscritas 350 PYMES catalogadas como industrias alimenticias, en estas empresas los cálculos de los costos se lo realizan de forma extra contable, apoyándose en datos empíricos e información que arrojan los diferentes sistemas contables, de igual forma, al no tener identificados los procesos de producción ocasiona que la determinación de los costos no reflejen la veracidad de la información;

En la ciudad de Quito, en la parroquia Carapungo, en las calles Cantabria y De los Fundadores se encuentra ubicada Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., la misma que se creó el 02 de Junio de 1999, mediante resolución N°39464 del Registro Mercantil de Quito, con el objeto de producir bocaditos de maíz, papa y cuero de soya, actualmente cuenta con una planta de producción conformada por 2 freidoras, 2 peladoras, 4 empacadoras, 1 extruder, 1 horno, 1 tambor y 4 bombos; en lo que respecta a su fuerza laboral cuenta con 6 obreros. Esta empresa al igual que sus similares a nivel nacional y mundial, presenta problemas en la determinación de sus costos que van relacionados con un control equivoco en la utilización de recursos, un sistema contable básico, manejo empírico de los costos en cada proceso y no emplean herramientas de control de materiales y tiempo.

Con el propósito de identificar la problemática que tiene Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., utilizando las técnicas de observación directa se pudo determinar las siguientes causales que afectan a la determinación del costo de producción de sus líneas de productos:

- El registro de información de costos se lo maneja de forma empírica, es decir por datos históricos y referencias en cada proceso, lo que provoca que no exista un control de los inventarios
- Con la competitividad que existe en el mercado, su precio al público no ha variado desde el 2018, generando un descuido en el costo de producción que a su vez no refleja la veracidad de la rentabilidad que se produjo durante este lapso de tiempo.
- No se establecen controles adecuados sobre sus inventarios.
- No existe una tarjeta de control de tiempo que permita controlar el tiempo de dedicación de sus obreros.
- Se mantiene un registro de ingresos y gastos y no de sus costos.
- No se mantiene un control y registro de materia prima y suministros

De lo expuesto, se concluye que el problema de investigación es la falta de un sistema de costeo técnico el cual le permita identificar el costo en cada una de sus fases de producción.

1.2. Limitaciones y delimitaciones

El presente Trabajo de Titulación contará con las siguientes delimitaciones:

Espacial: Ciudad de Quito, provincia de Pichincha

Campo: Contabilidad de Costos

Área: Contabilidad

Temporal: 2022

1.3. Problema general de investigación

¿Cómo el Diseño de un Sistema de Costos por Procesos permitirá a Comestibles Salamanca Junca Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, Provincia de Pichincha determinar su costo total de producción y unitario en cada una de sus fases?

1.4. Problemas específicos de investigación

- ¿Existe la información bibliográfica necesaria en la institución para desarrollar el tema del Trabajo de Titulación?
- ¿Las técnicas, metodologías e instrumentos de investigación que permitan la recopilación de la información son los adecuados para determinar el costo de producción aplicando costo por procesos?
- ¿El diseño de un Sistema de Costos por Procesos en la producción de los snacks (PapiKrac de mayonesa & Piquichito Gigante Picante) de Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha permitirá determinar el costo de producción y el empleo de los elementos del costo en cada proceso de producción?

1.5. Objetivos

1.5.1. *Objetivo general*

Diseñar un sistema de costos por procesos para “Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha”, mediante la identificación del costo e insumos que intervienen en cada proceso de producción, para la determinación de sus costos en cada una de sus fases del proceso productivo, que sirva para la fijación del precio de venta y oportuna toma de decisiones.

1.5.2. *Objetivos específicos*

- Estructurar el marco teórico mediante el empleo de fuentes bibliográficas, fuentes web gráficas, conocimientos adquiridos, de igual forma con investigaciones actualizadas sobre los costos por procesos, que permita la fundamentación adecuada del presente trabajo de titulación.

- Efectuar un análisis situacional de la empresa objeto de investigación por medio de la observación y estudio de los procesos, con el propósito de detectar la manipulación de los costos en su proceso de producción de snacks.
- Aplicar el diseño de un sistema de costos por procesos para “Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha”, con el fin contribuir a la optimización de recursos y la adecuada toma de decisiones gerenciales.

1.6. Justificación

1.6.1. *Justificación teórica*

El presente trabajo se justificó, desde la parte teórica, por la búsqueda de definiciones, conceptos y principios en fuentes bibliográficas y demás material científico, los cuales permitan el desarrollo y construcción del marco teórico enmarcados en el sistema de costos por procesos, documento que será empleado para contrarrestar los problemas encontrados.

1.6.2. *Justificación metodológica*

En la parte metodológica, se justificó el desarrollo, ya que, al emplear los distintos métodos, técnicas y herramientas de investigación, se estuvo recopilando la información, suficiente, competente y relevante para el diseño de un sistema de costos por procesos que esté acorde a la necesidad de la empresa, de tal forma que sea una herramienta para la toma de decisiones en lo que respecta a los costos y precios en sus distintas líneas de productos.

1.6.3. *Justificación práctica*

Para finalizar, se justificó en la práctica el presente trabajo, porque se diseñó un sistema de costos por procesos, el cual será una herramienta para la toma de decisiones en Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., además de ser una herramienta de control y verificación de costos en cada proceso que interviene en la transformación de la materia prima hasta que está listo para la comercialización.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de investigación

Luego de haber efectuado una revisión bibliográfica relacionada con el objeto de estudio, se concluye que no existen propuestas similares; sin embargo, se encuentran temas afines como:

Para(Burgos & Rodriguez, 2019), en el artículo científico: La gestión estratégica en la aplicación de costos por procesos y su importancia reflejada en los resultados operacionales, *Revista de la UTMACH*. 1(1), 1-20, concluye que:

La aplicación de un correcto sistema de costos por procesos permite a una empresa tomar decisiones estratégicas con respecto a la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación y gastos de operación, en base a resultados o información exacta e inmediata que además de optimizar la determinación de inventarios, maximiza la rentabilidad de una empresa; los procesos que se den dentro de una organización deben clasificarse y estructurarse para su beneficio, en función de desechar el costeo convencional y más bien aplicar el costo por procesos respaldado en la organización sistemática de los costos, que permita identificar los costos unitarios que se producen; y además de obtener la información inmediata que facilite la gestión gerencial y apoye la toma de decisiones sustentado en información cuantificable y real.

Por su parte, (Artieda, 2017), en el artículo científico: Análisis de los sistemas de costos como herramientas estratégicas de gestión en las pequeñas y medianas empresas (PYMES), *Revista Publicando*. 2(2), 90-113, concluye:

El estudio se centra en las pequeñas y medianas empresas industriales de alimentos en donde es más explícito demostrar la aplicación de los sistemas de costos por procesos como herramienta estratégica de gestión, en la investigación se determina que en los procesos productivos se aplica la contabilidad de costos tradicional o costeo absorbente para la determinación de los costos de producción, además en cumplimiento del marco legal vigente las empresas deben adoptar este tipo de sistema de costos con fines de determinar los precios de bienes y servicios sometidos a control estatal.

Mientras que (Gavilanes, 2018), en el artículo científico: Los procesos de producción en las industrias alimenticias del sector norte de la ciudad de Guayaquil y su incidencia en el costo de producción; *Revista de la Universidad Salesiana del Ecuador*, 1(1), 4-30, concluye que:

Las industrias alimenticias, aplican procesos productivos globales de manipulación almacenamiento, extracción, elaboración, conservación y envasado complementando con subprocesos más específicos de acuerdo con las características particulares de determinado producto; la falta de mantenimiento en maquinarias, materia prima no disponible en tiempo requerido y el control de tiempo óseo de sus obreros son las principales dificultades que poseen estas industrias, esto es generado por la falta de planificación en la producción; todos estos problemas citados corroboran que la incidencia en el costo de producción aumenta debido a la relación con los procesos de producción; de esta manera es necesario que este tipo de industrias se plantee la utilización de un sistema de costos por procesos el cual permita identificar el costo desde la adquisición de la materia prima hasta su comercialización, determinando en cada uno de sus procesos y subprocesos de producción los costos incurridos.

El aporte de (Barrios et al., 2019), en el artículo científico: La gestión de los sistemas de costos por procesos en las Pymes de Barranquilla: Factor diferenciador de la Competitividad Organizacional; *Revista de la Universidad de Simón Bolívar*, 30(2), 103-114, concluye que:

Existe un impacto en la competitividad si se adoptan el sistema de costos por procesos en las organizaciones. Realizando un estudio con mayor profundidad a los factores multidimensionales que debe atender las pymes para lograr niveles de competitividad adecuados a los niveles internacionales, aún más sabiendo que este sector es el más importante y representativo de la economía del país; dicha implementación debe estar de acuerdo a la producción de cada pyme e identificando todos los procesos que se incurra en la producción del bien.

Para finalizar, (Narvaéz, 2018), en su trabajo de titulación: “*Propuesta de un Sistema de Costos por procesos para la empresa ALICHARIK Cía. Ltda., dedicada a la producción de alimentos ubicada en la ciudad de Tulcán, provincia de Carchi.*”, concluye:

Con la aplicación del sistema de costos por procesos se obtuvo los costos reales en cada uno de los procesos para la elaboración de sus productos mediante el levantamiento y descripción de los procesos logrando así determinar su costo unitario; además se estableció los formatos de los documentos para realizar el registro y control de las operaciones realizadas en el proceso de producción.

Después de citar a varios autores que manifiestan sus conclusiones al aplicar un sistema de costos por procesos en las PYMES alimenticias, se puede afirmar, que el sistema de costos por procesos es una herramienta de apoyo para estas entidades, ya que se puede controlar los materiales requeridos en cada proceso y del tratamiento de sus mermas, acompañado de un control de costos en cada uno de los procesos, además de un tratamiento de las horas hombre y demás materiales indirectos que interviene en el proceso de producción; con estos factores se llega a obtener el costo total y unitario de producción para una adecuada toma de decisiones gerenciales.

2.2. Referencias teóricas

2.2.1. Contabilidad

Para (Cano et al., 2017), en su artículo científico: Aportes de Fray Luca Pacioli al desarrollo de la contabilidad: Origen y difusión de la partida doble. Revista Espacios, 38(34), 10-25. Recuperado de <https://www.revistaespacios.com/a17v38n34/a17v38n34p01.pdf>, cita a (Pacioli, 1494) afirmando que: “La contabilidad es el empleo de la partida doble en donde debe existir un deudor y un acreedor”.

Por otra parte, el autor (Guerrero & Claudio, 2015), define a la contabilidad como: “Técnica que se utiliza para el registro de las operaciones que afectan económicamente a una entidad y que produce sistemática y estructuradamente información financiera. Las operaciones que afectan económicamente a una entidad incluyen las transacciones, transformaciones internas y otros eventos”. (p. 21)

Sin embargo, para el (Instituto Americano de Contadores Públicos, 2017), recuperado de la contabilidad: “Es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero, las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados”.

Con sustento en las definiciones anteriores, se puede definir que la contabilidad es la ciencia que se encarga del manejo, operación y control de las operaciones financieras de un organismo.

2.2.2. Contabilidad de costos

El autor (Polimeni et al., 2005), define a la contabilidad de costos como:

“La contabilidad de costos o gerencial se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones.” (p. 3)

Por otro lado, la autora, (Arredondo, 2017), en relación a la contabilidad de costos, establece que:

“La contabilidad de costos trata del registro diario, la clasificación, acumulación, análisis y asignación de los costos, los cuales provee la información necesaria a la administración para la toma de decisiones.” (p. 4)

A su vez, la autora, (Rojas, 2020), afirma que la contabilidad de costos es:

Un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y productos con la finalidad de facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo; formando parte de la planeación estratégica de una empresa en la búsqueda de mayores ingresos y utilidades.

Con fundamento en lo anteriormente citado, se puede definir que la contabilidad de costos es un sistema en el cual se clasifica, asigna y control de los costos que se asigna en el proceso de elaboración de un producto, que a su vez sirve como una herramienta de apoyo en toma de decisiones gerenciales.

2.2.2.1. *Objetivos de la contabilidad de costos*

Para (Fernández & Miñanbres, 2017), postula los siguientes objetivos en la contabilidad de costos:

- Suministrar información para calcular el valor de las existencias finales y el coste de los productos o servicios fabricados y vendidos.
- Captar, medir y valorar la circulación interna de valores, estableciendo las claves de su realización.
- Suministrar información relevante y oportuna que permita la planificación y el control de gestión. (p. 17)

Además, el autor (Polimeni et al., 2005), menciona los siguientes objetivos para la contabilidad de costos:

- Suministrar información requerida para las operaciones de planeación, evaluación y control, salvaguardar los activos de la organización y comunicarse con las partes interesadas y ajenas a la empresa.
- Participar en la toma de decisiones estratégicas, tácticas y operacionales, y ayudar a coordinar los efectos en toda la organización. (p. 22)

Con relación a lo que citó anteriormente se puede afirmar que los objetivos de la contabilidad de costos es suministrar información de los valores que intervienen en un proceso de producción, además de ser una herramienta de apoyo para la toma de decisiones gerenciales en una organización.

2.2.3. Costo

De acuerdo a las (Normas Internacionales de Información Financieras, 2019), define al costo como:

“El importe de efectivo equivalente al efectivo pagados, o bien el valor razonable de la contraprestación entregada para comprar un activo en el momento de su adquisición o construcción o cuando sea aplicable.”(p .2)

A su vez (Polimeni et al., 2005), con respecto al costo manifiesta que:

Es el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento que se obtienen los beneficios; hace referencia al importe o cifra que representa un producto o servicio de acuerdo a la inversión tanto de material, de mano de obra, de capacitación y de tiempo que se haya necesitado para desarrollarlo. (p. 11)

Por otra parte, la autora (Sepúlveda, 2019), en relación con los costos, especifica que:

“Es un recurso sacrificado para obtener un bien o un servicio; el cual se presenta como consecuencia de producir un bien, prestar un servicio y comercializar un servicio.”(p. 17)

En conclusión, el costo representa el valor sacrificado que se realiza en la producción para adquirir un producto o servicio en base a la inversión de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación precisos para desarrollar el producto y obtener beneficios.

2.2.4. Gasto

Según (Zapata, 2015), con respecto al gasto lo define como:

Cualquier recurso que tiene como valor monetario aplicado a la producción de bienes o servicios se reconocerá como costo de producción, en cambio si dichos recursos se aplican a los procesos comerciales, administrativos y de gestión serán reconocidos contablemente como gastos. (p. 16)

De otro modo, el autor (Polimeni et al., 2005), refiriéndose al gasto lo define como:

“Un costo que ha producido un beneficio y que ha expirado, se confrontan con los ingresos para determinar la utilidad o la pérdida netas de un periodo”. (p. 11)

Por su parte las (NIFF, 2019), con relación al gasto afirma que son:

Decrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, o bien por la generación o aumento de los pasivos que dan como resultado decrementos en el patrimonio, y no están relacionados con las distribuciones realizadas a los propietarios de este patrimonio.

Con sustento en lo citado, se puede afirmar que el gasto es un decremento o disminución de los activos, o un aumento de un pasivo realizados por la administración de un ente que se ha incurrido para obtener un beneficio y que ha expirado en la elaboración de un bien o en la prestación de un servicio.

2.2.4.1. *Diferencia entre costo y gasto*

La diferencia entre el costo y gasto es que los costos son considerados inversiones que se identifican directamente con los ingresos. Mientras que los gastos no se asocian con el retorno de la venta del producto o servicio. Además, los costos y los gastos se contabilizan de forma diferente. Los costos se consideran activos, mientras que los gastos no. (Chen, 2018). Recuperado del sitio web: <https://www.diferenciador.com/diferencia-entre-costo-y-gasto/>

Por su parte el autor (Marulanda, 2017). “CURSO: COSTOS Y PRESUPUESTOS. *Economista*, vol. 1 (2016) p11,

Afirma que el costo es todo desembolso, pasado, presente o futuro, que se involucra al proceso de producción, cuyo valor queda incluido en los productos y contablemente se observa en los inventarios; y el gasto es todo desembolso o erogación relacionada con

los departamentos de administración y ventas, cuyo valor se consume en el periodo contable.

Se puede determinar que el costo es todo valor que se desembolse en el proceso de producción y que afecta directamente al ingreso del ente, en cambio el gasto se relaciona con el desembolso que se realizan en los departamentos de administración y no se procura un retorno del mismo.

Tabla 1-2: Diferencia entre costo y gasto

Costo	Gasto
<ul style="list-style-type: none"> • Son los desembolsos causados por el proceso de un producto, o la prestación de un servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Son los desembolsos causados por la administración de la empresa.
<ul style="list-style-type: none"> • Forma parte del valor de los productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • No forman parte del valor de los productos.
<ul style="list-style-type: none"> • Su origen es en la producción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Su origen nace en la parte administrativa de la organización
<ul style="list-style-type: none"> • Se deriva del proceso de fabricación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se deriva de la comercialización de los productos y financiación de las operaciones de la empresa.
<ul style="list-style-type: none"> • Se acumulan en el proceso de producción 	<ul style="list-style-type: none"> • Son independientes de la producción.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

2.2.4.2. *Clasificación de los costos*

Según (Polimeni et al., 2005), realiza la siguiente clasificación de costos:

Tabla 2-2: Tabla de clasificación de costos según Polimeni – Parte 1

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	Relación con la producción	<i>Costos Primos.</i> - Son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan en forma directa con la producción.	
		<i>Costos de Conversión.</i> - Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.	
	Relación con el volumen	<i>Costos Variables.</i> - Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante.	
		<i>Costos Fijos.</i> - Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción. Más allá del rango relevante de producción, variarán los costos fijos.	
		<i>Costos Mixtos.</i> - Estos costos tienen las características de fijos y variables	<i>Costos Semivariables:</i> La parte fija usualmente representa un cargo mínimo al hacer determinado artículo o servicio disponibles. La parte variable es el costo cargado por usar realmente el servicio.
			<i>Costos Escalonados:</i> La parte fija cambia abruptamente a diferentes niveles de actividad puesto que estos costos se adquieren en partes indivisibles.
	Relacionado con la planeación, el control y la toma de decisiones	<i>Costos estándares y costos presupuestados.</i> - Son aquellos que deberían incurrirse en determinado proceso de producción en condiciones normales; cumplen el mismo propósito de un presupuesto.	
		<i>Costos controlables y no controlables.</i> - Los costos controlables son aquellos que pueden estar directamente influenciados por los gerentes de unidad en determinado periodo; los costos no controlables son aquellos que no administran en forma directa determinado nivel de autoridad gerencial.	
		<i>Costos relevantes y costos irrelevantes.</i> - Los costos relevantes son costos futuros esperados que difieren entre cursos alternativos de acción y pueden descartarse si se cambia o elimina alguna actividad económica; los costos irrelevantes son aquellos que no se afectan por las acciones de la gerencia. Los hechos específicos de una situación dada determinarán cuáles costos son relevantes y cuáles irrelevantes.	

Fuente: Polimeni & et. al., 2005.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Tabla 3-2: Clasificación de los costos según Polimeni - Parte 2

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	Elementos de un producto	<p><i>Costo de materiales directos.</i> - Son los costos de principales recursos que se usan en la producción; éstos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.</p>	<p><i>Materiales directos:</i> Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.</p>
			<p><i>Materiales indirectos:</i> Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.</p>
		<p><i>Costo de mano de obra.</i> - Es el costo del esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un producto.</p>	<p><i>Mano de obra directa:</i> Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto.</p>
			<p><i>Mano de obra indirecta:</i> Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación.</p>
		<p><i>Costos indirectos de fabricación.</i> - Este pool de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos.</p>	
		<p><i>Costo de producción.</i> - Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Éstos son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta que se vende el producto y, por consiguiente, se inventarían hasta la terminación del producto. Cuando se venden los productos, sus costos totales se registran como un gasto, denominado costo de los bienes vendidos. El costo de los bienes vendidos se enfrenta con los ingresos del periodo en el cual se venden los productos.</p>	

Fuente: Polimeni & et. al., 2005

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier 2022.

La clasificación de los costos depende de muchos factores entre los que se destacan; por su área de funcionamiento, elementos de un producto, periodos en el que se carga al ingreso, departamentos donde se incurrieron, relación con la planeación, el control y la toma de decisiones, capacidad para asociar los costos y su relación con el volumen y con la producción.

2.2.5. Sistema de costos

Según (Alvarado, 2017), define a los sistemas de costos como:

El conjunto de registros contables y procedimientos de cálculo que permiten la determinación de los costos unitarios de producción cuyo propósito es apoyar los procesos de control, evaluación y toma de decisiones relacionadas con las operaciones de manufactura o de servicio; además, estos sistemas permiten resumir lo acontecido en los ciclos de producción, facilitando la conversión de unidades de actividad a unidades monetarias, a su vez, expresan el importe de un producto o servicio de manera unitaria de acuerdo con la unidad que permita su dimensión o conteo, como: unidad, par, pieza, litro, caja, etc. (p. 72)

De modo idéntico la autora (Arredondo, 2017), afirma lo siguiente:

“Los sistemas de costos permiten determinar los costos que deben ser asignados a los productos o servicios, permitiendo tomar una adecuada toma de decisiones gerenciales.” (p. 13)

De la misma forma (Polimeni et al., 2005), con relación a los sistemas de costos afirma que:

“El sistema de costo es la recolección organizada de datos de costos mediante un conjunto de procedimientos o clasificaciones de costos, donde se agrupan los gastos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración.” (p. 27)

Con sustento en las definiciones anteriores se puede mencionar que un sistema de costos es utilizado por las empresas con la finalidad de determinar el costo real de su producto apoyando en el control de materiales, gastos e inventarios; y a su vez, contribuyendo a una mejor toma de decisiones.

2.2.6. Clasificación de los sistemas de costos

Según (Rincón et al., 2019), presenta la siguiente clasificación de los sistemas de costos:

Existen dos clases de sistemas de costos caracterizados por la unidad de costeo (unidad para la cual se van a acumular los costos) y por la modalidad de producción (producción de lotes o producción en serie), a saber:

- a) **Sistema de costos por órdenes de producción:** En este sistema, la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales. Los costos se acumulan para cada orden de producción por separada y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los costos totales de cada orden por el número de unidades producidas de dicha orden.
- b) **Sistemas de costos por proceso o en línea:** En este sistema, la unidad de costeo es un proceso de producción. Los costos se acumulan para cada proceso durante un periodo determinado de tiempo dado. El costo total del producto terminado es la suma de los costos unitarios obtenidos en el proceso por donde haya pasado el artículo. Este sistema es apto para la producción en serie de unidades homogéneas cuya fabricación se cumple en etapas sucesivas (proceso) hasta su terminación final. (p. 49)

Por su parte para (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2016), al hablar sobre sistema de costos establece que:

Es el procedimiento contable que se utiliza para determinar el costo unitario de producción y el control de las operaciones realizadas por la empresa industrial. Los sistemas de costos más conocidos son:

- a) **Sistema de costos por órdenes específicas.** - son aquellos en los que se acumulan los costos de la producción de acuerdo a las especificaciones del cliente. De manera que los costos que demanda cada orden de trabajo se van acumulando para cada trabajo, siendo el objeto de costos un grupo o lote de productos homogéneos o iguales, con las características que el cliente desea.
- b) **Sistema de costeo absorbente.** - Son los que consideran y acumulan todos los costos de producción, tanto costos fijos como costos variables, éstos son considerados como parte del valor de los productos elaborados, bajo la premisa de que todos los costos son necesarios para fabricar un producto.
- c) **Sistema de costos históricos.** - Son los que acumulan costos de producción reales, es decir, costos pasados o incurridos; lo cual puede realizarse en cada una las órdenes de trabajo o en cada una de las fases del proceso productivo.
- d) **Sistema de costeo variable.** - Son los que consideran y acumulan sólo los costos variables como parte de los costos de los productos elaborados, por cuanto los costos fijos sólo representan la capacidad para producir y vender independientemente de lo que se fabrique.
- e) **Sistema de costos predominados.** - Son los que funcionan a partir de costos calculados con anterioridad al proceso de fabricación, para ser comparados con los costos reales con el fin

de verificar si lo incorporado a la producción ha sido utilizado eficientemente para un determinado nivel de producción y tomar las medidas correctivas.

- f) Sistema de costos basado en actividades (ABC).** - Este sistema parte de la diferencia entre costos directos y costos indirectos, relacionando los últimos con las actividades que se realizan en la empresa. Las actividades se plantean de tal forma que los costos indirectos aparecen como directos a las actividades, desde donde se les traslada a los productos (objeto de costos), según la cantidad de actividades consumidas por cada objeto de costos. De esta manera, el costo final está conformado por los costos directos y por los costos asociados a ciertas actividades, consideradas como las que añaden valor a los productos.
- g) Sistema de costos de calidad.** - son los que cuantifican financieramente los costos de calidad de la organización agrupados en costos de cumplimiento y de no cumplimiento, para facilitar a la gerencia la selección de niveles de calidad que minimicen los costos de la misma.
- h) Sistema de costeo por objetivos.** - Es una técnica que parte de un precio meta y de un nivel de utilidad planeada, que determinan los costos en que debe incurrir la empresa por ofrecer dicho producto, costo meta ($\text{Costo meta} = \text{Precio meta} - \text{Utilidad deseada}$). De esta manera se intenta ofrecer un producto de calidad -satisfacción de las necesidades del cliente- y además ofrecer un precio que le asegure la demanda.
- i) Sistema de costeo kaizen.** - Presenta una técnica que plantea actividades para el mejoramiento de las actividades y la reducción de costos, incluyendo cambios en la forma en la cual la empresa manufactura sus productos, esto lo hace mediante la proyección de costos a partir de las mejoras propuestas, las cuales deben ser alcanzadas tal como un control presupuestal.
- j) Sistema de costos backflus.** - Es un sistema de contabilidad de costos condensado en el que no se registran los costos de producción incurridos a medida que la misma se traslada de una fase a otra, sino que los costos incurridos en los productos se registran cuando los mismos estén finalizados y/o vendidos.
- k) Sistema de costos por procesos.** - En los cuales los costos de producción se acumulan en las distintas fases del proceso productivo, durante un lapso de tiempo. En cada fase se debe elaborar un informe de costos de producción, en el cual se reportan todos los costos incurridos durante un lapso de tiempo; los costos de producción serán traspasados de una fase a otra, junto con las unidades físicas del producto y el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo -última fase-, por efecto acumulativo secuencial.(pp. 63-65)

Se puede afirmar que los sistemas de costos pueden clasificarse de acuerdo con el tiempo, al considerar sus costos como históricos o reales; de acuerdo con la naturaleza de producción que realiza la organización, como sistemas más conocidos tenemos a los costos por orden de

producción, costos A.B.C. y costos por procesos. Cualquiera de estos sistemas establece el costo unitario y total de producción.

2.2.7. Sistema de costos por procesos

Para, (Zapata, 2015), respecto a este tema nos menciona que:

Este sistema tradicional tiene como particularidad que los costos de los productos o de los servicios se determinan por periodos semanales, mensuales o anuales, durante los cuales la materia prima sufre transformaciones continuas, para una producción relativamente homogénea, en la cual no es posible rastrear los elementos del costo de cada unidad terminada, como es el caso del sistema por órdenes de producción. Los costos por procesos se utilizan en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, como textiles, plásticos, refinamiento de azúcar, sal, petróleo y vidrio; por las industrias minera, láctea, de cemento y de alimentos procesados o por las prestadoras de servicios de comunicaciones, eléctricas, recolectoras de basura y, en general, las de servicios básicos.(pp. 170 -173)

Por su lado, (Polimeni et al., 2005), advierten que:

El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costos. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. A cada proceso se le asignaría un centro de costos, y los costos se acumularían por centros de costos en lugar de por departamentos. Este informe es un registro detallado de las actividades de costo y de unidades en cada departamento o centro de costos durante un periodo. (p. 222)

De la misma forma, para(Muñoz et al., 2017), sostiene al respecto lo siguiente:

Es un proceso de manufactura que se aplica en empresas industriales cuyo producción es continua, ininterrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos en forma masiva y constante a través de etapas o procesos de producción, el cual registra los costos del producto para cada departamento o proceso de manufactura. Es decir que los costos se acumulan en cada uno de los procesos o centros de costos durante un período de costos, para determinar el costo unitario en cada proceso y el costo unitario del producto.

En conclusión, se puede afirmar que el sistema de costos por procesos permite identificar el costo total y unitario de una producción que debe seguir una secuencia o proceso de transformación hasta su momento que está listo para la comercialización.

2.2.7.1. *Objetivos del sistema de costos*

Según el autor (Zapata, 2015), postula los siguientes objetivos:

- ✚ Averiguar en un tiempo determinado los costos totales y unitarios a nivel de cada elemento de producción de un proceso en particular. La acumulación de los costos de producción a través de los centros de costos como áreas de responsabilidad definida, debe ser la más exacta posible para los informes que se rindan a gerencia sea la base de una acertada política que beneficie a la empresa.
- ✚ Controlar los costos de producción a través de los informes que sobre cada fase debe rendir contabilidad, con base en los datos suministrados por los mismos centros. Con estos informes, la gerencia puede mantener un control adecuado de la producción, aunque solo sea después de que está ha terminado, exigiendo una mayor exigencia una mayor eficiencia cuando así se requiera. Además, dispone de la herramienta esencial: los costos de producción para determinar nuevas políticas de precio teniendo en cuenta las necesidades de los consumidores y los precios de la competencia. (p. 254)

Por su parte (Polimeni et al., 2005), plantea los siguientes objetivos:

- ✚ Calcular, para un periodo determinado el costo de producción de un proceso, identificando los elementos del costo, permitiendo calcular el costo unitario de las unidades producidas, el costo de mercancía vendida, el de los inventarios y los fundamentos para la elaboración de estados financieros.
- ✚ Dotar de mecanismos y herramientas para incrementar el grado de eficiencia en el manejo y utilización de recursos e insumos de producción.
- ✚ Presentar reportes de información para contribuir a la toma de decisiones para el desarrollo de los procesos y analizar alternativas de mejoras. (p. 349)

Es decir, que los objetivos del sistema de costos por procesos tienen como objetivo principal calcular la producción en proceso, identificando la materia prima, mano de obra y los CIF, ya que se debe tener un manejo adecuado de los recursos a fin de poder obtener un costo unitario y total de producción en cada fase, brindando información veraz para la toma de decisiones.

2.2.7.2. *Características del sistema de costos por procesos*

Para los autores (Rincón et al., 2019), plantean las siguientes características que debe existir para la aplicación de un sistema de costos por procesos

- Producción continúa.
- Producción en línea.
- Procesos de fabricación variada.
- Condiciones de producciones rígidas.
- Producciones en grandes cantidades, disminución de costos.
- Los costos se asignan a los procesos y de estos a los productos.
- Costos generalizados, promediados. Hoja de costos compleja.
- Costos estandarizados.
- Sistemas aplicados a empresas industriales. (p. 50)

2.2.7.3. *Tratamiento de los materiales en el sistema de costos por procesos*

Para(Zapata, 2015),con relación al tratamiento de los materiales en el sistema de costos por procesos, manifiesta lo siguiente:

Los materiales serán necesariamente directos a las respectivas fases o procesos productivos, así. Las compras de materiales deben responder a una planificación factible y práctica, la evidencia de las compras sus facturas y notas de ingreso a la respectiva bodega; por su parte las devoluciones que deben ser excepcionales, se respaldan con las notas de crédito comercial que expide el mismo proveedor. Generalmente el IVA por las compras de materiales debe contabilizarse como crédito tributario, siempre que dichos materiales se vayan a incorporar a productos que al ser vendidos den lugar al cobro de este impuesto. Si no fuera así, entonces se debe cargar al costo de los respectivos materiales.

El almacenamiento o custodia corresponde al bodeguero, quien agrupará y ordenará los materiales, alineándoles con las fases a las cuales se dirige oportunamente.

Los despachos serán continuos dada la dinámica de producción, requiere procedimientos expeditos, como autorizaciones generales y mantenimiento de registros de despacho, en los cuales se exigen las firmas de responsabilidad de los responsables de recibir los materiales en las respectivas fases. (pp. 257-258)

Por medio de distintas fases se da el ciclo de materiales que a continuación se detalla, cada uno de estas fases:

- A) Compra de materiales:** El responsable del departamento de compras debe garantizar la calidad del producto el precio más bajo y se despachen a tiempo. Las solicitudes de compra las utilizan cuando detectan que la existencia corresponde al punto de reorden, marcado en sus registros conforme a las políticas de la empresa y tiempos de entrega del proveedor. Esta siempre debe ser avalada por el área de producción, ya que podría existir razones para que el material ya no sea utilizado o que se vaya a utilizar en cantidades menores de las previstas, como puede ser el cambio por un material sustituto o una disminución en los procesos de fabricación, etc.
- B) Requisición de Compra:** Es una solicitud escrita que usualmente se envía para informar que el departamento de compras acerca de una necesidad de materiales o suministros. En una requisición de compra por lo general se hace original (para el departamento de compras, quien sitúa el pedido) y la copia (para bodega y su control)

Tabla 4-2: Modelo de requisición de compra

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA LTDA.				
ORDEN DE REQUISICIÓN				
N°0001				
Departamento o persona que realiza la solicitud: <u>Departamento de empaque</u>				
Fecha de pedido: <u>15/12/2020</u>			Fecha requerida de entrega: <u>17/12/2020</u>	
CANTIDAD	CODIGO	DESCRIPCIÓN	P. UNIT	TOTAL
2500	xxx	Fundas para empacar número 2 presentación de mayonesa	\$ 0,06	\$ 150,00
Aprobado por: _____			P.TOTAL	\$ 150,00

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Orden de compra: Si la requisición de compra está correctamente elaborada, el departamento de compras emitirá una orden de compra. Una orden de compra es una solicitud escrita a un proveedor, por determinados artículos a un precio convenido también especifica los términos de pago y de entrega. El documento original se envía al proveedor (para situar el pedido); las copias usualmente van al departamento de contabilidad (para futuro registro en los libros diarios de compras y en los libros mayores generales y auxiliares).

Tabla 5-2: Modelo de orden de compra

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA. ORDEN DE COMPRA				
				O. C. N° 0007
Proveedor: PIKA S.A.			Fecha de pedido: 17/12/2020	
			Fecha de pago: 21/12/2020	
Terminos de la entrega: _____			Terminos del pago: _____	
CANTIDAD	# DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
2500	Xxx	Fundas para empacar	\$ 0,06	\$ 150,00
Aprobado por: _____			Precio Total	\$ 150,00

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

- C) Informe de recepción:** Cuando se despachan los artículos ordenados, el departamento de recepción los desempaca y los cuenta. Se revisan los artículos para tener la seguridad de que no estén dañados y cumplan con las especificaciones de la orden de compra y de la lista de empaque (una lista, preparada por el proveedor, que se adjunta al pedido y detalla lo que hay en él envío).

Tabla 6-2: Modelo de informe de recepción

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA. INFORME DE RECEPCIÓN		
		N°00012
Proveedor: PIKA S.A.		
Orden de Compra: 0007		
Fecha de recepción: 21/12/2020		
CANTIDAD RECIBIDA	DESCRIPCIÓN	DISCREPANCIAS
2500	Fundas para empacar número 2 presentación de mayonesa	NINGUNA
FIRMA AUTORIZADA _____		

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

- D) Orden de requisición de materiales para producción:** La requisición de materiales es la cantidad que se carga a producción por los materiales utilizados. El cálculo del costo total de los materiales entregados parece relativamente simple: el costo unitario de un artículo se multiplica por la cantidad comprada. La cantidad se determina con facilidad a partir del formato de requisición de materiales; sin embargo, determinar el costo unitario de los materiales despachados no es tan simple en periodos de inflación (alza de precios) o de deflación (baja en los precios). (pp. 77-79).

- E) Registros contables:** Los registros contables o asientos contables de los movimientos serán:

- La organización Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., compra 100kg de mayonesa por un valor de \$ 1000,00 más IVA a crédito, según factura N° 2354 de la empresa MARCELO'S S.A. estos materiales son utilizados para los productos de Papikracs de mayonesa.

Tabla 7-2: Asiento de registro de compra de materiales

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
20/12/2020	Inventario de materia prima IVA en compras Proveedores		\$ 1.000,00 \$ 120,00	\$ 1.120,00

Fuente: Zapata, P., 2015.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier (2022)

- La bodega envía con nota de despacho N° 001, envía materiales al proceso de empaque por un valor de \$800,00.

Tabla 8-2: Asiento de envío de materiales de bodega al proceso de producción

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
20/12/2020	Inventario PEP - proceso de empaque Salsas (Materiales) Inventario de materiales	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00

Fuente: Zapata, P., 2015.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Se puede decir que los elementos del costo trabajan con diferente tratamiento al trabajar con costos por procesos; en materia prima se establece materiales únicamente al proceso para cargarlos al proceso, mano de obra únicamente se identifica el número y los trabajadores por cada proceso de fabricación y costos indirectos de fabricación incurren costos de servicios básicos, arriendos, depreciaciones y amortizaciones.

2.2.8. Inventarios

Según la (Fundación IASC, 2009), define a los inventarios como:

“Los inventarios son activos. Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultados de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos. Los inventarios son activos corrientes.” (p. 3)

Por su parte (Rincón et al., 2019), con respecto a los inventarios tienen la siguiente postura:

Son las existencias de aquellos bienes tangibles y corrientes de carácter almacenable como materia prima, producto en proceso y productos destinados a la venta. Son activos o inversiones económicas de naturaleza circulante. Su permanencia dentro de la empresa depende normalmente de la duración del ciclo de producción y/o venta. Financieramente, se establece que, de la rapidez del movimiento y circulación del proceso desde la compra hasta la venta de las inversiones realizadas en estos bienes, depende el índice de rentabilidad de la empresa. (p. 93)

En conclusión, los inventarios son todos aquellos artículos, materiales, suministros, productos y recursos renovables y no renovables, para ser utilizados en proceso de transformación, consumo, alquiler o venta dentro de las actividades propias del giro normal de los negocios del ente económico.

2.2.8.1. *Sistema de contabilización de inventarios*

Según (Rincón et al., 2019), menciona lo siguiente con respecto a los sistemas de inventario:

Existen dos sistemas o procedimientos que proporcionan toda una estructura para la contabilización de los inventarios: sistema periódico o analítico y sistema permanente o perpetuo.

A) Sistema de inventarios periódicos. – Conocido también como juego de inventarios, es recomendable para empresas como supermercados, ferreterías, farmacias tiendas de abarrotes y otros negocios, que tengan ventas unitarias pequeñas de variedad de productos diferentes, lo que dificulta la consulta del valor del costo de estos bienes, al no contar con la tecnología necesaria.

Las empresas que utilizan este sistema contabilizan la venta y esperan hasta el final del ejercicio para determinar el costo de la misma mediante la realización de valuación física de un inventario final de mercancías. En este sistema, para determinar el costo de venta, es necesario conocer los siguientes elementos:

- El valor de las existencias de mercaderías al inicio del ejercicio, es decir, el inventario inicial.
- El valor de las existencias de las mercancías no vendidas y que aún se encuentran en existencia al finalizar el periodo, denominado inventario final.
- El valor de las compras de mercadería durante el año (o periodo a analizar).

Tabla 9-2: Cuadro de ventajas y desventajas del sistema de inventario periódico

Ventajas	Desventajas
<ul style="list-style-type: none"> ✚ No se incurre en mayores costos por control de las operaciones de inventarios. ✚ Se conoce el valor de inventario inicial, de las compras, fletes en compras, devoluciones y rebajas, debido a que se tiene una cuenta para cada uno de estos conceptos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ No es posible conocer el valor del inventario final de mercaderías, pues no se tiene una cuenta que controle las existencias. ✚ Para determinar el valor del inventario final de mercancías, es necesario efectuar un inventario físico y valorarlo. ✚ No se puede detectar con facilidad los robos, extravíos o errores en el manejo de las mercancías ya que no existe una cuenta que controle las existencias. ✚ Por desconocer el valor del inventario final antes del conteo físico, no se puede conocer el valor del costo de ventas ni la utilidad bruta en ventas.

Fuente: Rincón, & et Al., 2019.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

B) **Sistema de inventario permanente.** – Este sistema dispone de un control constante a todas las cuentas del inventario, las cuales permiten tener un control contable y financiero individual de los inventarios que se compran, utilizan y se venden, así como de las devoluciones que se producen a través de todo el proceso de movimiento de los inventarios. El control de inventarios por el sistema de inventarios permanente se realiza por medio de documentos de control llamados kárdex, que permite conocer el número de artículos en existencia, su costo individual y total de los inventarios, y la hoja de costos. (pp. 97 – 100)

Tabla 10-2: Modelo de Kárdex

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA. TARJETA KÁRDEX												
N° de Tarjeta 00012									PEPS			
Artículo: Extrude de maíz									Prom. Ponderado		X	
Localización: Bodega				Código: XXXXXXXXXXXX								
Unidad: Quintales (qq)				Existencia máxima: 350 qq.				Existencia mínima: 20 qq.				
Fecha			Detalle	Entrada			Salida			Saldo		
D	M	A		Unid.	V/unit.	Total	Unid.	V/unit.	Total	Unid.	V/unit.	Total

Fuente: Rincón & et Al., 2019.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Se puede afirmar que la aplicación de los sistemas de contabilización de inventarios depende del tipo de empresa, es decir, la actividad a la que se dedica dicho ente, el sistema de inventario permanente es el que se acoge a las necesidades de Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., ya que esta realiza un control permanente de los inventarios que existen al interior de la organización desde su momento de ingreso hasta su ciclo final de empleo, mediante el uso de tarjetas kárdex; estas tarjetas permiten identificar el material, a su vez detalla el número mínimo y máximo de existencia, su unidad de medida, su valor unitario, la cantidad existente y el método de control que se utilice.

2.2.8.2. *Métodos de valuación de inventarios*

Para (Zapata, 2015), realiza la siguiente argumentación sobre los métodos de valuación de inventarios:

Cuando una empresa tiene varios centros de producción y emplea costos por procesos, es frecuente que al finalizar un determinado periodo queden unidades semielaboradas que serán iniciales en el siguiente periodo. Estas unidades vendrán con unos costos unitarios equivalentes que no serán seguramente los mismos que llevarán los materiales, mano de obra y costos generales del actual periodo. Habrá pues dos costos unitarios equivalentes para cada uno de los elementos; esta situación se aclara con la aplicación de alguno de los métodos para evaluar los inventarios, tales como:

- a) **Método PEPS.** - Consiste en que los materiales, bienes o productos que ingresan primero a bodega son los primeros que deberán salir de la misma. También es conocido como el método FIFO por sus siglas en inglés (first in, firstout.)”. En el costeo PEPS, los costos del inventario inicial de trabajo en proceso se separan de los costos adicionales aplicados en el nuevo periodo. En este sistema se supone que el inventario inicial se termina y transfiere primero. El inventario final de trabajo en proceso se supone que proviene de las unidades empleadas en la producción durante el periodo.
- b) **Método Promedio Ponderado.** - Consiste en sumar los valores correspondientes al saldo del inventario inicial y de todas las compras como de la producción y dividir para el total de unidades, este valor será considerado para las demás salidas. (pp. 279 – 282)

Se concluye que los métodos de valoración de inventarios constituyen una parte fundamental para poder determinar los costos de cada producto y cuantas hay en existencias, sin embargo, el método más utilizado es el método promedio ponderado ya que es más fácil de realizar y obtener información útil y veraz.

2.2.8.3. Tratamiento de la Mano de Obra

Según (Muñoz et al., 2017), con respecto al tratamiento de la mano de obra, indica lo siguiente:

En un sistema de costos por procesos, los costos de la mano de obra se identifican con los departamentos, no con los trabajos individuales, se conocen el número y los trabajadores que están asignados a cada proceso, por lo tanto, no es necesaria la clasificación en mano de obra directa y mano de obra indirecta. (p.114)

- a) **Tarjeta de control de asistencia:** Son sistemas de control de accesos que permiten llevar un registro de las entradas y salidas de los empleados en una empresa. La supervisión de la asistencia te permite comprobar la puntualidad y asistencia de los trabajadores a su puesto.

Tabla 11-2: Modelo de Tarjeta de control de asistencia

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA.													
TARJETA DE CONTROL DE ASISTENCIA													
T. C. N°0001													
Semana: Del 01 al 05 de Enero del 202x													
Nombre	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		Atraso	Total Días	Total Hor. Sem.
	Entra	Sale	Entra	Sale	Entra	Sale	Entra	Sale	Entra	Sale			
Firma del responsable del control de asistencia											Total		

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

- b) **Tarjeta de tiempo:** Estas tarjetas son aquellas donde se especifica el tiempo trabajado por cada uno de los empleados ya sea personal administrativo o de producción, así como también la no asistencia y el retraso de los mismos.

Tabla 12-2: Modelo de tarjeta de tiempo

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA.				
TARJETA DE TIEMPO				
T. T. N° 00001				
Empleado: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx			Código del empleado: xxxx	
Mes: Enero			Semana del: 01 al 05 de 202x	
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

- c) **Cálculo de la nómina:** Es el cálculo que se realiza para obtener el valor remunerado o pagado, por cualquier concepto realizado por los obreros de la empresa, durante un período;

en la cual debe constar las deducciones o retenciones legales y pactadas, mediante un rol de pagos y rol de provisiones.

d) Asignación de los costos de la nómina: La asignación de los costos nos permite determinar el costo de la mano de obra utilizada en cada fase del proceso de producción, con la tarjeta de asistencia y tarjeta de tiempo como guía se asignarán los costos totales de la misma a los procesos de producción individuales para cualquier periodo establecido. Para el cálculo de los roles, tanto como el rol de pagos como el rol de provisiones, se debe tener en cuenta los siguientes componentes:

❖ **Rol de pagos:** es en el cual se registran todos los valores a pagar y deducciones a los trabajadores de la empresa, siguiendo las reglas y normas del Ministerio de Relaciones Laborables, el IESS y el propio acuerdo contractual con el trabajador.

Tabla 13-2: Modelo de rol de pagos

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA.											
Rol de provisiones											
MES: Diciembre del 202X											
N°	INGRESOS					EGRESOS				Líqu. a recibir	Firma del empleado
	Nómina	Cargo	Sueldo	Horas extras	Total ingresos	Ant. Sueldos	Aporte IESS 9.45%	Imp. a la renta	Total Egresos		

Realizado por: Vinueza Campo, Javier 2022.

- ❖ **Sueldo:** Es la retribución mensual fija que percibe una persona por parte de su empleador por el desempeño de un cargo o servicio durante un tiempo determinado.
- ❖ **Salario:** Es la paga o retribución económica que un trabajador recibe a cambio de sus servicios.
- ❖ **Salario básico unificado:** de acuerdo con el Código de Trabajo se establece el salario básico vital al año 2022 es de \$425,00.
- ❖ **Horas extras:** Según el Código de Trabajo se establece una jornada de 8 horas diarias, cualquier trabajo que se realice fuera de este horario corresponde a horas extras, dependiendo de los días y horas en las que se ejecuten, es así que existen:

Horas suplementarias: 50% de recargo, dichas horas están percibidas hasta las 24H00.

Horas extras: 100% de recargo, horas comprendidas entre las 24H00 y las 06H00, sábados, domingos y feriados.

Jornada nocturna: 25% de recargo, horario de trabajo de 19H00 y las 06H00.

Las horas extras no pueden ser más de 4 cada día, ni de 12 a la semana.

2.2.8.4. Cálculo de las horas extras

- El sueldo mensual lo dividimos para 30 días, obtenemos el sueldo diario

$$\text{Sueldo Diario} = \frac{\text{Sueldo Mensual}}{30 \text{ días}}$$

- Posteriormente, el sueldo diario lo dividimos para el número de horas de trabajo de la jornada. El resultado es el pago del sueldo por hora de trabajo.

$$\text{Sueldo por hora de trabajo} = \frac{\text{Sueldo Diario}}{8 \text{ Horas}}$$

- La forma simplificada es dividiendo el sueldo mensual para 240 que es los 30 días multiplicado por las 8 horas diarias de trabajo, todo esto multiplicado por su recargo.
En el caso del 25% de recargo

$$\text{Pago de horas extras: } \left(\frac{\text{Sueldo Mensual}}{240} \right) * 1.25$$

En el caso del 50% de recargo

$$\text{Pago de horas suplementarias} = \left(\frac{\text{Sueldo Mensual}}{240} \right) * 1.5$$

En el caso del 100% de recargo

$$\text{Pago de horas extras: } \left(\frac{\text{Sueldo Mensual}}{240} \right) * 2$$

2.2.8.5. Beneficios Sociales

Los beneficios sociales que estimula el Código de Trabajo son los siguientes:

- ❖ **Rol de provisiones:** Es un instrumento contable en el cual se detalla ingresos recibidos por los empleados a partir del segundo año en sus funciones, resume todas las retribuciones

adicionales que son provisionales mensualmente. Se detalla a continuación cada uno de los componentes que forman parte del rol de provisiones:

- ❖ **Décimo cuarto sueldo:** O también conocido como bono escolar, los trabajadores tienen derecho a percibir una bonificación anual equivalente a una remuneración básica unificada en una fecha establecida.

Tabla 14-2: Cuadro resumen de beneficio social: Décimo cuarta remuneración

Beneficio Social			
Décimo Cuarta Remuneración			
Regiones	Período de Cálculo	Remuneración a pagarse	Fechas de Pago
Costa y Galápagos	Se calcula desde el 01 de Marzo del año anterior hasta el 28 de Febrero del año a pagarse	Corresponde a un salario básico unificado	Se debe pagar durante el mes de Marzo, hasta el 15 de Marzo.
Sierra y Oriente	Su cálculo corresponde por el lapso de tiempo desde el 01 de Agosto del año anterior hasta el 31 de Julio de año a pagarse		Se debe pagar durante el mes de Agosto, hasta el 15 de Agosto.

Fuente:Código de Trabajo, 2020.

Realizado por:Vinueza Campo, Javier,2022

- ❖ **Décimo tercer sueldo:** También conocido como bono navideño, es un beneficio que reciben los trabajadores y corresponde a una remuneración equivalente a la doceava parte de la remuneración que hubiera percibido durante el año.

Tabla 15-2: Cuadro resumen de beneficio social: Décimo tercera remuneración

Beneficio Social		
Décimo Tercera Remuneración		
Período de Cálculo	Forma de cálculo	Fechas de Pago
Su cálculo comprende desde el 01 de Diciembre del año pasado al 30 de Noviembre del año en que se realiza el pago.	$\frac{TotalIngresos}{12}$	Su pago debe realizarlo en el mes de Diciembre hasta el 24 de Diciembre.

Fuente:Código de Trabajo, 2022.

Realizado por:Vinueza Campo, Javier,2022.

- ❖ **Vacaciones:** Todos los trabajadores que han cumplido un año de trabajo tendrán derecho a gozar anualmente de un periodo ininterrumpido de quince días de descanso, incluidos los días no laborables.

Tabla 16-2: Cuadro resumen de beneficio social: Vacaciones

Beneficio Social		
Vacaciones		
Período de Cálculo	Forma de cálculo	Fechas de Pago
Se calcula por un año laboral, es decir cuando cumple el año el empleado en sus labores al interior de la empresa.	$\frac{\text{TotalIngresos}}{24}$	Su pago se hace efectivo a partir del treceavo mes de relación laboral

Fuente:Código de Trabajo, 2020

Realizado por:Vinueza Campo, Javier,2022.

- ❖ **Fondos de Reserva:** Todos los trabajadores que han cumplido un año de trabajo para un mismo patrono tiene derecho a una suma equivalente de un salario por cada año posterior al primero de sus servicios.

Tabla 17-2: Cuadro Resumen beneficios sociales: Fondos de Reserva

Beneficio Social Fondos de Reserva		
Período de Cálculo	Forma de cálculo	Fechas de Pago
Todos los trabajadores que han cumplido un año de trabajo para el mismo patrono.	$\frac{\text{Total de Ingresos}}{24}$	Se puede pagar de forma mensualizada o directa, conjuntamente con el salario a un equivalente al 8,33%

Fuente: Código de Trabajo, 2020.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

- ❖ **Aporte al IESS:** Según establece el Código de Trabajo, el empleador debe aportar el 11,15%, sobre el total de ingresos.

Tabla 18-2: Modelo de Rol de provisiones

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA. Rol de Provisiones Mes: Diciembre del 202x									
Nombre	Cargo	Total Ingresos	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Fondos de Reserva	Aporte Patronal	Vacaciones	Total Provisiones	Firma del empleado

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

2.2.8.6. Tratamiento contable de la mano de obra

Según (Polimeni et al., 2005), plantea el siguiente ejemplo para el tratamiento de la mano de obra, el cual se detalla a continuación:

Un jefe de taller trabaja en la fábrica XYZ con un salario de \$ 700, 00 mensual más los beneficios previstos en el Código de Trabajo. Si este trabajador laboró 20 horas adicionales durante el mes, en las tardes y además pidió un adelanto de sueldo de \$ 100,00.

- Registro de la asignación de la mano de obra a los costos

Tabla 19-2: Asiento de asignación de la mano de obra a los costos

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
31/12/2020	MANO DE OBRA		\$ 787,50	
	Salarios	\$ 700,00		
	Horas Extras	\$ 87,50		
	Aporte personal			\$ 66,15
	Anticipo Sueldo			\$ 100,00
	Bancos			\$ 621,35

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

b) Registro de los beneficios sociales cargados al costo

Tabla 20-2: Asiento de registro de beneficios sociales cargados al costo

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
20/12/2020	MANO DE OBRA		\$ 264,19	
	Beneficios sociales por pagar			\$ 264,19
	Aporte Patronal	\$ 85,05		
	XIV Sueldo	\$ 33,33		
	XIII Sueldo	\$ 58,33		
	Vacaciones	\$ 29,17		
	Fondos de Reserva	\$ 58,31		

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

2.2.8.7. Conversión del salario total en valor hora/ hombre

El valor contable de una hora de mano de obra se obtiene dividiendo el costo total que se reconoce a los trabajadores durante el mes entre el número de horas efectivamente laboradas.

$$\text{Costo hora} = \frac{\text{Costo total mano de obra (salario, beneficios y provisiones)}}{\text{Número de horas efectivas en el año}}$$

2.2.8.8. Tratamiento de los costos indirectos de fabricación en el sistema de procesos

Para (Zapata, 2015), sobre el tratamiento de los costos indirectos de fabricación en el sistema de costos por procesos, indica lo siguiente:

“El tercer elemento comprende los servicios y bienes de uso general utilizados tanto por los centros productivos como por los centros de apoyo o de servicio a la producción. Los costos indirectos se aplican a las unidades de producto a medida que se mueven dentro del departamento.” (p. 261)

Se puede afirmar, que los costos indirectos de fabricación son elementos que no intervienen directamente en el proceso de producción, pero estos complementan el proceso de producción de un determinado bien y/o servicios.

2.2.8.9. . *Clasificación de los costos indirectos de fabricación*

Para (Polimeni et al., 2005), realiza la siguiente clasificación de los costos indirectos de fabricación:

- a) **Costos indirectos de fabricación variable:** El total de los costos indirectos de fabricación variable cambia en proporción directa al nivel de producción, dentro del rango relevante, que anteriormente se definió como el intervalo de actividad dentro del cual los costos fijos totales y los costos variables por unidad, se mantengan constantes; es decir, cuanto más grande sea el conjunto de unidades producidas, mayor será el total de costos indirectos de fabricación variable.
- b) **Costos indirectos de fabricación fijos:** El total de los costos indirectos de fabricación fijos permanece constante dentro del rango relevante, independientemente de los cambios en los niveles de producción dentro de ese rango.
- c) **Costos indirectos de fabricación mixtos:** Estos costos no son totalmente fijos ni totalmente variables en su naturaleza, pero tienen características de ambos. (p.124)

Por su parte, (Arredondo, 2017), realiza la siguiente clasificación de los CIF:

- a) **Costos indirectos de fabricación reales:** Son aquellos costos que se realizó un pago o salida de efectivo para el empleo de los mismo, es decir son costos que ya fueron realizados o en alguna ocasión se realizó, también conocidos como costos históricos.
- b) **Costos indirectos de fabricación estimados:** Son aquellos costos que se realizan a través de estimaciones o que están presupuestados por la empresa. (p. 76)

Se puede decir que los costos variables son aquellos que varían de acuerdo al volumen de producción, los costos fijos se mantienen constantes independientemente del volumen de producción, los costos variables son aquellos que independientemente de la producción varían y el mixto que no es totalmente fijo ni variable por su naturaleza. Los CIF deben clasificarse por su empleo es decir si estos ya fueron pagados o están dentro del presupuesto de la empresa, la clasificación es CIF reales o CIF estimados para la aplicación en el proceso de producción.

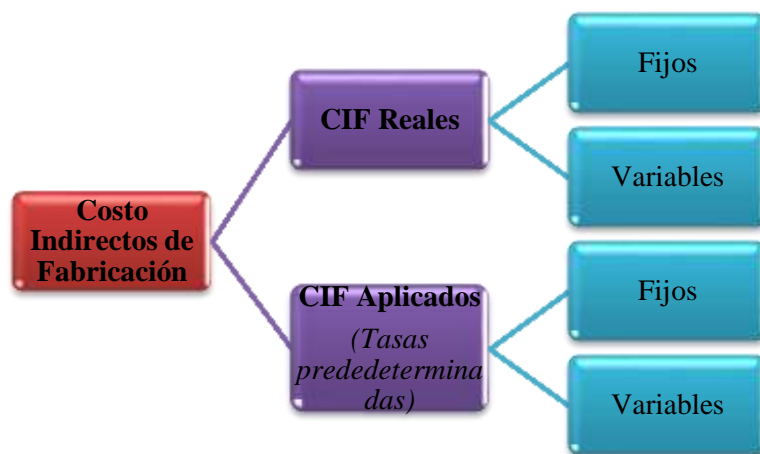


Ilustración 1-2: Clasificación general de los CIF

Realizado por: Vinueza, J. 2022

Entre los CIF podemos citar algunos de los que se emplean al interior de una industria alimenticia:

Tabla 21-2: Cuadro de ejemplos de CIF clasificados por alcance y comportamiento

Concepto	Alcance		Comportamiento	
	Productivo	Servicio	Fijos	Variables
Combustibles, aditivos y lubricantes	X			X
Energía eléctrica	X	X	X	X
Arriendo de edificios de fábrica	X	X	X	
Arriendo de maquinarias y equipo de fábrica	X		X	
Consumo de agua	X	X	X	X
Accesorios y repuestos	X		X	
Útiles de limpieza y aseo	X	X	X	
Útiles de oficina	X	X	X	
Depreciación de maquinaria y equipo	X	X	X	

Fuente: Zapata, P., 2015

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

2.2.8.10. Métodos de asignación de los costos indirectos de fabricación

Según (Polimeni et al., 2005), presenta los siguientes métodos para la asignación de CIF:

La base utilizada para calcular la tasa predeterminada de los costos indirectos debe estar relacionada con las funciones por los costos indirectos que se están aplicando. Las bases que generalmente se utiliza para calcular la tasa predeterminada se describe a continuación:

- **Unidades de producción.** - Este método se considera como el más eficiente de aplicar los costos indirectos. La ecuación es la siguiente:

$$\textit{Tasa unitaria de costos indirectos} = \frac{\textit{Costos indirectos estimados}}{\textit{Unidades de producción estimadas}}$$

- **Costo de materiales.** - Se utiliza como base el costo total estimado de los materiales directos y la tasa se expresa como un porcentaje. Su ecuación es la que se muestra a continuación:

Porcentaje de costos indirectos en el costo de los materiales

$$= \frac{\textit{Costos indirectos estimados}}{\textit{Costos estimadas de los materiales}} * 100$$

- **Costo de la mano de obra.** - La base se utiliza debido al alto grado de correlación que se encuentra en la mayoría de los costos entre el costo de la mano de obra directa y la tasa de costos indirectos se calcula de la siguiente manera:

Porcentaje de costos indirectos en el costo de la MO

$$= \frac{\textit{Costos indirectos estimados}}{\textit{Costos estimadas de mano de obra}} * 100$$

- **Horas máquinas.** - Cuando la producción se ejecuta y lo primordial es la maquinaria, la base apropiada sería el tiempo por una máquina para ejecutar las operaciones de producción, la ecuación es la siguiente:

$$\textit{Tasa por hora máquina} = \frac{\textit{Costos indirectos estimados}}{\textit{Horas máquinas estimadas}}$$

- **Las variaciones.** - Al finalizar el período se presentan las denominadas variaciones entre los CIF, aplicados y los reales; la cual puede ser favorable o desfavorable. La variación neta podrá expresarse de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$VN = CIFA - CIFR$$

Donde:

VN es Variación neta

CIFA es costos indirectos de fabricación aplicados

CIFR es costos indirectos reales. (p. 132)

2.2.8.11. Contabilización de Costos Indirectos de Fabricación en el sistema de costos por procesos

Para (Zapata, 2015), con respecto al tema, del tratamiento contable de los CIF en el sistema de costos por procesos advierte lo siguiente:

“Cuando una empresa utiliza el sistema de costos por procesos, las técnicas de aplicación varían un poco de acuerdo con la índole de la empresa y la clase de sus necesidades más inmediatas.” (p.265)

Tabla 22-2: Asiento de registro de los CIF

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
20/12/2020	CIF Reales Bancos		\$ 120,00	\$ 120,00

Fuente: Zapata, P., 2015.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

2.2.9. Estados financieros

Para (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2016), manifiesta que los estados financieros son:

Manifestación fundamental de la información financiera; son la representación estructurada de la situación y desarrollo financiero de una entidad a una fecha determinada o por un periodo definido. Su propósito general es proveer información de una entidad acerca de su posición financiera, del resultado de sus operaciones y de los cambios en el capital contable, así como en los recursos o fuentes, que son útiles al usuario en general en el proceso de la toma de decisiones económicas. (p.149)

Por su parte, (Zapata, 2015), sobre los estados financieros, afirma que:

Informe contable básico que presenta de manera clasificada y ordenada las cuentas de rentas, costos y gastos, con el propósito de medir los resultados económicos, es decir, utilidad o pérdida de una empresa durante un periodo determinado que es el producto de la gestión acertada o desacertada de la Dirección, o sea, del manejo adecuado o no de los recursos por parte de la gerencia. (p. 284)

En este mismo sentido el autor (Díaz, 2011), tiene la siguiente postura en cuanto a los estados financieros:

Los informes financieros que suministran la contabilidad varían según su usuario final. Estos informes deben revelar información sobre la liquidez, niveles y capacidad de endeudamiento, márgenes de utilidad por cada producto, costo de producción, disponibilidad de recursos, etc., datos que permitan orientar en acciones como: establecer precios de venta, proyectar inversiones y mejoramiento de la capacidad productiva, establecer políticas de descuentos, entre otras. (p.15)

Con respecto al tema de los estados o informes financieros, se puede definir que son importantes dentro de una empresa ya que nos permite conocer cuál es la situación real de la empresa en una fecha o periodo determinado como base para la toma adecuada de decisiones.

2.2.9.1. *Informe del costo de producción*

- *Informes de unidades.* -Informes en los que se detalla todo lo relacionado con las unidades producidas, sin considerar los costos, en este informe se puede evidenciar de forma clara las unidades al inicio de la producción y cuantas fueron terminadas y transferidas al siguiente departamento, cuantas se quedaron en proceso y cuantas se perdieron. (p.82)
- *Informes de costos por contabilizar.* -Un análisis de la actividad del departamento o centro de costos para el periodo. Todos los costos imputables a un departamento o centro de costos se presentan según los elementos del costo, además de los costos totales y unitarios, cada elemento del costo se enumere por separado. (p.230)
- *Informes contabilizados.* - El informe donde se presentan los costos de producción en cada departamento o fase productiva, así como los costos unitarios equivalentes por materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación con la consiguiente transferencia al pasar de departamentos, hasta llegar al almacén como producto terminado.

2.2.9.2. *Metodología para la elaboración de un informe de costos*

Según (Polimeni et al., 2005), presenta los siguientes pasos para la elaboración de un informe de costos:

Un informe del costo de producción para cada departamento puede prepararse siguiendo un enfoque de cuatro pasos. Cada paso representa un plan separado y los cuatro planes juntos constituyen un informe de costo de producción.

- **Paso 1:** Contabilizar el flujo físico de actividades (plan de cantidades).
- **Paso 2:** Calcular las unidades de producción equivalentes (plan de producción equivalente).

- **Paso 3:** Acumular los costos, totales y por unidad, que van a contabilizarse por departamento (plan de costos por contabilizar).
- **Paso 4:** Asignar los costos acumulados a las unidades transferidas o todavía en proceso (plan de costos contabilizados). (p.230)

2.2.9.3. Departamento A: Informe del costo de producción

- **Paso 1: Cantidades**

Este plan contabiliza el flujo físico de unidades dentro y fuera de los departamentos. Éste contabiliza la distribución de las unidades mostrando la cantidad terminada y transferida al siguiente departamento y la cantidad aún en proceso al final del mes en el departamento A. Las unidades deben expresarse en la misma denominación que el producto terminado.

- **Paso 2: Producción equivalente**

El concepto de producción equivalente es básico para el costeo por procesos. En la mayor parte de los casos no todas las unidades se terminan durante el periodo. Así, hay unidades que aún están en proceso en diversas etapas de determinación al final del periodo. Todas las unidades deben expresarse como unidades terminadas con el fin de determinar los costos unitarios.

La producción equivalente es igual a las unidades totales terminadas más las unidades incompletas expresadas en términos de unidades terminadas. Cuando se calcula la producción equivalente, las unidades terminadas no generan un problema porque siempre están completas al 100% en cuanto a materiales directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación; el problema consiste en volver a contabilizar las unidades incompletas como unidades completas. Las unidades incompletas se contabilizan en el inventario de productos en proceso hasta que se complete y se transfiera al inventario de artículos terminados; por tanto, para calcular la producción equivalente, debe realizarse un análisis de la etapa de terminación del inventario de productos en proceso, debe subdividirse en materiales directo, mano de obra y costos indirectos de fabricación para determinar el grado de terminación de cada componente.

El cálculo de la producción equivalente (unidades) es importante porque las unidades equivalentes se emplearán para calcular el costo unitario en el plan 3.

- **Paso 3: Costos por contabilizar**

Este plan del informe del costo de producción indica que costos acumuló el departamento. Los costos unitarios, divididos por elementos también se presentan en este plan. El costo equivalente se calcula como se muestra a continuación:

$$\text{Costo unitario equivalente} = \frac{\text{Costos agregados durante el período}}{\text{Unidades equivalentes}}$$

- **Paso 4: Costos contabilizados**

Este plan de informe de costo de producción indica la distribución de los costos acumulados a las unidades terminadas y transferidas al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados, unidades terminadas y aun disponibles y/o unidades en proceso. La sección de costos totales por contabilizar debe ser igual a la sección de costos contabilizados.

2.2.9.4. *Departamento B: Informe del costo de producción*

La principal diferencia entre un informe del costo de producción para el primer departamento y el de los últimos departamentos es que los departamentos subsecuentes tienen una sección de transferidos, además de los elementos ya cubiertos. La producción del primer departamento se convierte en la entrada de los departamentos siguientes.

- **Paso 1: Cantidades**

Este plan contabiliza el flujo físico de unidades dentro y fuera de los departamentos. Éste contabiliza la distribución de las unidades mostrando la cantidad terminada y transferida al siguiente departamento y la cantidad aún en proceso al final del mes en el departamento B.

- **Paso 2: Producción equivalente**

No hay diferencia cuando se calculan las unidades equivalentes para los departamentos después del primero, porque la producción equivalente es un concepto de producción que analiza solo las unidades terminadas y el inventario de trabajos en proceso.

- **Paso 3: Costos por contabilizar**

La única diferencia en este plan es que los departamentos siguientes tiene una sección “costo del departamento anterior” que se utiliza para contabilizar los costos que le transfiere, las unidades y el costo unitario. La sección de “costos agregados por departamento” se calcula de la misma forma que en el departamento A.

- **Paso 4: Costos contabilizados**

Al calcular los costos del inventario de trabajo en proceso para el departamento B, es necesario incluir los costos del departamento anterior. Para calcular el costo del inventario final del trabajo en proceso del departamento anterior, se multiplica la cantidad de unidades en proceso por el costo unitario transferido. Los mismos cálculos que se emplearon en el departamento A se utilizan para determinar los costos de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

2.2.9.5. Costeo por promedio ponderado

- **Paso 1: Cantidades**

A continuación, se presenta la ecuación del flujo físico para un análisis del inventario inicial del trabajo en proceso.

<p><i>Unidades por contabilizar:</i></p> <p>Unidades iniciales en procesos + Unidades que se iniciaron en el proceso o son recibidas + Unidades agregadas a la producción</p>	<p>==</p>	<p><i>Unidades por contabilizadas:</i></p> <p>Unidades transferidas + Unidades terminadas y aún disponibles + Unidades finales en proceso</p>
---	-----------	---

Ilustración 2-2: Flujo físico de unidades

El plan de cantidades es el mismo en el costo promedio ponderado y el costo PEPS

- **Paso 2: Producción equivalente**

En el costo promedio ponderado, las unidades en proceso al principio del periodo se tratan como si hubieran sido iniciadas y terminadas durante el periodo corriente. Todas las unidades terminadas durante el periodo se incluyen en la producción equivalente como 100% terminadas, independientemente de la etapa de terminación del inventario inicial de trabajos en proceso. La producción equivalente se calcula de la siguiente manera:

$$\begin{aligned} & \textit{Producción equivalente} \\ & = \textit{Unidades terminadas y transferidas} \\ & + \textit{Inventario final de trabajo en proceso (Unidades finales en proceso} \\ & \quad * \textit{porcentaje de terminación)} \end{aligned}$$

- **Paso 3: Costos por contabilizar**

Para el promedio ponderado, el costo de inventario inicial de trabajo en proceso se separa de los tres elementos del costo en el plan de costos por contabilizar. Estos costos se agregan a sus correspondientes elementos del costo. El cálculo del costo unitario equivalente, mediante el costo promedio ponderado, es el siguiente:

$$\begin{aligned} & \textit{Costo unitario equivalente} \\ & = \frac{\textit{Inv. inicial de prod. en proceso} + \textit{Costos agregados en el dep.}}{\textit{Unidades equivalentes}} \end{aligned}$$

Después del primer departamento: Para los departamentos siguientes se utiliza el mismo principio para calcular los costos unitarios correspondientes al inventario inicial de trabajo en proceso y agregados por el primer departamento.

- **Paso 4: Costos contabilizados**

Los procedimientos utilizados en la preparación de un plan de costos contabilizados es el mismo que se aplica en los departamentos tanto A como B.

Tabla 23-2: Diseño de informe de costos por el método promedio ponderado para el primer departamento.

Informe de costo por el método promedio			
(Paso 1) Cantidades			
Unidades por contabilizar:			
Unidades iniciales en proceso	<i>xxxx unid.</i>		
Unidades comenzadas en el proceso	<i>xxxx unid.</i>	<u><u><i>xxxx unid.</i></u></u>	
Unidades contabilizadas:			
Unidades transferidas al siguiente departamento	<i>xxxx unid.</i>		
Unidades finales en proceso	<i>xxxx unid.</i>	<u><u><i>xxxx unid.</i></u></u>	
(Paso 2) Producción equivalente			
		Mat.	
		Prima	Costo de conv.
Unidades term. y transferidas al dep. 2		<i>xxxx unid.</i>	<i>xxxx unid.</i>
Unidades finales en proceso		<i>xxxx unid.</i>	<i>xxxx unid.</i>
Total de unidades equivalentes		<u><u><i>xxxx unid.</i></u></u>	<u><u><i>xxxx unid.</i></u></u>
(Paso 3) Costos por contabilizar			
		÷	=
	Costo Total	Prod. Equiv.	Costo Unit. Equiv.
Costos agregados por el departamento			
Materia Prima			
Inv. Inicial de trabajo en proceso	\$ <i>xxxx</i>		
Agregados durante el periodo	<u>\$ <i>xxxx</i></u>		
Total	<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Mano de Obra Directa			
Inv. Inicial de trabajo en proceso	\$ <i>xxxx</i>		
Agregados durante el periodo	<u>\$ <i>xxxx</i></u>		
Total	<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Costos Indirectos de Fabricación			
Inv. Inicial de trabajo en proceso	\$ <i>xxxx</i>		
Agregados durante el periodo	<u>\$ <i>xxxx</i></u>		
Total	<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Total de costos por contabilizar	<u><u>\$ <i>xxxx</i></u></u>		<u><u>\$ <i>xxxx</i></u></u>
(Paso 4) Costos contabilizados			
Transferidos al siguiente departamento			\$ <i>xxxx</i>
Inventario de trabajos en proceso			
Materia Prima	\$ <i>xxxx</i>		
Mano de Obra Directa	\$ <i>xxxx</i>		
Costos Indirectos de Fabricación	<u>\$ <i>xxxx</i></u>		\$ <i>xxxx</i>
Total de costos contabilizados			<u><u>\$ <i>xxxx</i></u></u>

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Tabla 24-2: Diseño de informe de costos por el método de promedio ponderado para siguientes departamentos.

Informe de costo por el método promedio				
(Paso 1) Cantidades				
Unidades por contabilizar:				
Unidades iniciales en proceso		<i>xxxx unid.</i>		
Unidades recibidas del departamento anterior		<i>xxxx unid.</i>		
Unidades comenzadas en el proceso		<i>xxxx unid.</i>	<u><i>xxxx unid.</i></u>	
Unidades contabilizadas:				
Unidades transferidas al inv. de art. terminados		<i>xxxx unid.</i>		
Unidades finales en proceso		<i>xxxx unid.</i>	<u><i>xxxx unid.</i></u>	
(Paso 2) Producción equivalente conv.			Mat. Prima	Costo de
Transferidas al inventario de artículos terminados			<i>xxxx unid.</i>	<i>xxxx unid.</i>
Unidades finales en proceso			<i>xxxx unid.</i>	<i>xxxx unid.</i>
Total de unidades equivalentes			<u><i>xxxx unid.</i></u>	<u><i>xxxx unid.</i></u>
(Paso 3) Costos por contabilizar			÷	=
	Unidades	Costo Total	Prod. Equiv.	Costo Unit. Equiv.
Costo del departamento anterior:				
	<i>xxxx unid.</i>			
Inv. Inicial de producto en proceso	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>		
Transferidas del dep. ant. durante el periodo	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>		
Unidades agregadas a la producción	<u><i>xxxx unid.</i></u>	<u>\$ <i>xxxx</i></u>		
Unidades ajustadas y costo unitario	<u><i>xxxx unid.</i></u>	<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Costos agregados por el departamento				
Materia Prima				
Inv. Inicial de trabajo en proceso		\$ <i>xxxx</i>		
Agregados durante el periodo		\$ <i>xxxx</i>		
Total		<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Mano de Obra Directa				
Inv. Inicial de trabajo en proceso		\$ <i>xxxx</i>		
Agregados durante el periodo		\$ <i>xxxx</i>		
Total		<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Costos Indirectos de Fabricación				
Inv. Inicial de trabajo en proceso		\$ <i>xxxx</i>		
Agregados durante el periodo		\$ <i>xxxx</i>		
Total		<u>\$ <i>xxxx</i></u>	<i>xxxx unid.</i>	\$ <i>xxxx</i>
Total de costos por contabilizar		<u>\$ <i>xxxx</i></u>		<u>\$ <i>xxxx</i></u>
(Paso 4) Costos contabilizados				
Transferidos al inventario de artículos terminados				\$ <i>xxxx</i>
Inventario de trabajos en proceso				
Costos del departamento anterior				
Materia Prima		\$ <i>xxxx</i>		
Mano de Obra Directa		\$ <i>xxxx</i>		
Costos Indirectos de Fabricación		\$ <i>xxxx</i>		\$ <i>xxxx</i>
Total de costos contabilizados				<u>\$ <i>xxxx</i></u>

Fuente: Polimeni, & et Al., 2005.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

2.2.9.6. Estado de costos de productos terminados

Para (Muñoz et al., 2017), afirma lo siguiente con respecto al estado de costos productos terminados:

Es un informe contable específico de las empresas industriales que integra el costo de producción y el costo de venta de los artículos terminados del periodo, mediante la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan inversiones efectuadas en los distintos conceptos del costo y los inventarios de los artículos semielaborados y terminados hasta obtener el costo del producto vendido. (p. 35)

Se puede concluir, que el estado de costos de productos terminados es aquel informe en el cual se presenta el costo de producción de un determinado bien hasta su momento listo para la venta.

Tabla 25-2: Estado de costos por el método PEPS

EMPRESA INDUSTRIAL “COMESTIBLES SALAMACA JUNCA ”				
INFORME DE COSTOS, MÉTODO PEPS				
DEL __ AL __ DE 20__				
INFORME DE CANTIDADES	DEPARTAMENTO A		DEPARTAMENTO B	
Inventario Inicial	xxxx		xxxx	
Unidades Comenzadas	xxxx		xxxx	
Unidades Agregadas	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Unidades a Justificar		xxxx		xxxx
Unid. Terminadas y Trasferidas	xxxx		xxxx	
Unidades en Existencia	xxxx		xxxx	
Inventario Final	xxxx		xxxx	
Unidades Perdidas	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Unidades Justificadas		xxxx		xxxx
COSTOS A TRANSFERIR	Costo Total	Costo Unit.	Costo Total	Costo Unit.
Del inventario de producción en proceso				
Costo del Departamento Anterior			xxxx	
Costo Recibido del Departamento Anterior			xxxx	
Materiales	xxxx		xxxx	
Mano de Obra	xxxx		xxxx	
CIF	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Total Inventario Inicial	xxxx		xxxx	
				Continua
Continua	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx
Costos Actuales	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx
Materiales	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>
Mano de Obra	<u>xxxx</u>	xxxx	<u>xxxx</u>	xxxx
CIF	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Total Costos Actuales				
TOTAL COSTOS POR TRANSFERIR				
COSTOS TRANSFERIDOS	xxxx		xxxx	
Transferidos al siguiente departamento				
Del Inventario Inicial	xxxx		xxxx	
Materiales Agregados en el Departamento	xxxx		xxxx	
Materiales	<u>xxxxxxxx</u>		<u>xxxxxxxx</u>	
Mano de Obra	<u>xxxx</u>	xxxx	<u>xxxx</u>	xxxx
CIF				

De la producción actual				
Del Inventario Final Producción en Proceso				
Costo Ajustado del Departamento Anterior	xxxx		xxxx	
Materiales	xxxx		xxxx	
Mano de Obra	xxxx		xxxx	
CIF	xxxx		xxxx	
Unidades Terminadas y en Existencia	xxxx	<u>xxxx</u>	xxxx	<u>xxxx</u>
Unidades Perdidas		<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>
TOTAL COSTOS TRANSFERIDOS				

Fuente: Polimeni et al., 2005.

Realizado por: Vinueza Javier, 2022.

Tabla 26-2: Estado de costos por el método Promedio Ponderado

EMPRESA INDUSTRIAL “COMESTIBLES SALAMACA JUNCA ”				
INFORME DE COSTOS, MÉTODO PROMEDIO				
DEL __ AL __ DE 20__				
INFORME DE CANTIDADES	DEPARTAMENTO A		DEPARTAMENTO B	
Inventario Inicial	xxxx		xxxx	
Unidades Comenzadas	xxxx		xxxx	
Unidades Agregadas	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Unidades a Justificar		xxxx		xxxx
Unidades Terminadas y Trasferidas	xxxx		xxxx	
Unidades en Existencia	xxxx		xxxx	
Inventario Final	xxxx		xxxx	
Unidades Perdidas	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Unidades Justificadas		xxxx		xxxx
COSTOS A TRANSFERIR	Costo Total	Costo Unit.	Costo Total	Costo Unit.
Del inventario de producción en proceso				
Costo del Departamento Anterior			xxxx	
Costo Recibido del Departamento Anterior			xxxx	
Total			xxxx	
Materiales	xxxx		xxxx	
Mano de Obra	xxxx		xxxx	
CIF	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
Total Inventario Inicial	xxxx		xxxx	
Costos Actuales				
Materiales	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx
Mano de Obra	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx
CIF	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>
Total Costos Actuales	<u>xxxx</u>	xxxx	<u>xxxx</u>	xxxx
TOTAL COSTOS POR TRANSFERIR	<u>xxxx</u>		<u>xxxx</u>	
COSTOS TRANSFERIDOS				
Transferidos al siguiente departamento				
Transferidos al Siguiete Departamento	xxxx		xxxx	
Del Inventario Final Producción en Proceso				
Costo Ajustado del Departamento Anterior				
Materiales	xxxx		xxxx	
Mano de Obra	xxxx		xxxx	
CIF	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx
Unidades Terminadas y en Existencia	xxxx		xxxx	
Unidades Perdidas	xxxx		xxxx	
TOTAL COSTOS TRANSFERIDOS	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>	<u>xxxx</u>

Fuente: Polimeni et al., 2005

Realizado por: Vinueza Javier, 2022.

2.2.9.7. Estado de resultados

Según (Muñoz et al., 2017), el estado de resultados es:

Es un informe contable que establece la situación económica de la empresa durante un periodo determinado a través de la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan rendimiento, costo de productos vendidos y gasto del periodo. Está relacionado con el estado de costo de producción. (p. 36)

Con lo citado, se puede definir al estado de resultados como un informe contable en el que para su elaboración se necesita del estado de costo de producción y en el cual se evidencia las cuentas de rendimiento, costos, ingresos y egresos que se realizan en un determinado periodo.

Tabla 27-2: Diseño de estados de resultados

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA LTDA			
ESTADO DE RESULTADOS			
AL ____ DE _____ DE 20xx			
Ventas			\$ xxxx
(-) COSTO DE PRODUCIR Y VENDER			
Inventario inicial de productos terminados		\$ xxxx	
(+) Costos de productos terminados		<u>\$ xxxx</u>	
(=) Mercadería disponible para la venta		\$ xxxx	
(-) Inventario final de productos terminados		<u>\$ xxxx</u>	
(=) COSTOS DE PRODUCIR Y VENDER			<u>\$ xxxx</u>
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			\$ xxxx
(-) GASTOS OPERACIONALES			
<u>Gastos Administrativos</u>			
Sueldos administrativos	\$ xxxx		
Servicios básicos administrativos	\$ xxxx		
Depreciación de equipo de oficina	<u>\$ xxxx</u>		
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ xxxx	
<u>Gastos de Venta</u>			
Sueldos de vendedores	\$ xxxx		
Comisiones	\$ xxxx		
Publicidad	<u>\$ xxxx</u>		
TOTAL GASTOS DE VENTA		\$ xxxx	
Total gastos operacionales			<u>\$ xxxx</u>
UTILIDAD OPERACIONAL			\$ xxxx
(-) 15% Participación a los trabajadores		<u>\$ xxxx</u>	
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA			\$ xxxx
(-) 22% Impuesto a la renta		<u>\$ xxxx</u>	
(=) UTILIDAD ANTES DE RESERVA			\$ xxxx
(-) 10% Reserva Legal		<u>\$ xxxx</u>	
= UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO			\$ xxxx

Fuente: Muñoz, & et Al., 2017.

Realizado por: Vinueza Javier, 2022.

2.2.9.8. Estado de situación financiera

De acuerdo a (Muñoz et al., 2017), respecto al tema, afirma que:

El estado de situación financiera de una empresa industrial no presenta mayores diferencias al de una empresa comercial. En las empresas industriales se reportan tres

tipos de inventarios, los cuales son: inventario de materiales, inventario de productos en proceso e inventario de productos terminados. (p. 39)

Tabla 28-2: Diseño de estado de situación financiera

COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA LTDA			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
AL ____ DE ____ DE 20xx			
ACTIVOS			
<i>ACTIVO CORRIENTE</i>			
Bancos		\$ xxxx	
Inventario de materiales		\$ xxxx	
Inventario de productos en proceso		\$ xxxx	
Inventario de productos terminados		\$ xxxx	
Total activo corriente			\$ xxxx
<i>ACTIVO NO CORRIENTE</i>			
Muebles de oficina	\$ xxxx		
(-) Depreciación acumulada m. ofic.	\$ xxxx	\$ xxxx	
Maquinaria	\$ xxxx		
(-) Depreciación acumulada maq.	\$ xxxx	\$ xxxx	
Total activo no corriente			\$ xxxx
TOTAL ACTIVO			\$ xxxx
PASIVO			
<i>PASIVO CORRIENTE</i>			
Proveedores		\$ xxxx	
Participación utilidades por pagar		\$ xxxx	
Impuesto a la renta por pagar		\$ xxxx	
Total pasivo corriente			\$ xxxx
<i>PASIVO NO CORRIENTE</i>			
Cuentas y documentos por pagar a L/P		\$ xxxx	
Total pasivo no corriente			\$ xxxx
TOTAL PASIVO			\$ xxxx
PATRIMONIO			
Capital		\$ xxxx	
Reserva Legal		\$ xxxx	
Utilidad Neta		\$ xxxx	
TOTAL PATRIMONIO			\$ xxxx
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			\$ xxxx

Fuente: Muñoz, & et Al., 2017.

Realizado por: Vinuesa Javier, 2022.

2.2.10. Toma de decisiones

Para (Torres, 2017), refiriéndose a la toma de decisiones, menciona que:

Es el proceso mediante el cual se realiza una elección entre las opciones o formas para resolver diferentes situaciones de la vida en diferentes contextos; a nivel laboral, familiar, sentimental, empresarial (utilizando metodologías cuantitativas que brinda la administración). La toma de decisiones consiste, básicamente, en elegir una opción entre las disponibles, a los efectos de resolver un problema actual o potencial (aun cuando no se evidencie un conflicto latente). (pp. 24-26)

Por su parte (Uribe, 2016), manifiesta con respecto al tema, lo siguiente:

En la actualidad las organizaciones están en la imperiosa necesidad de tomar decisiones e implementar proyectos estratégicos, por esto, la adecuada toma de decisiones permite que durante la administración de los procesos de la empresa y en general en la preparación, evaluación y gestión de los proyectos, se tenga claridad sobre el comportamiento de los costos y gastos, pues, en gran parte la capacidad de su gestión depende de la identificación y comprensión de las clasificaciones presentadas. (p. 19)

En conclusión, la toma de decisiones impera en todos los ámbitos de la economía, ya que su importancia es trascendental dado que de este proceso depende el éxito o fracaso de una organización, en este proceso se definen las estrategias que se van aplicar con el fin de lograr un objetivo.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

El presente trabajo de titulación referente al marco metodológico se utilizó mecanismos para analizar el problema a investigar; mediante el uso de métodos, técnicas e instrumentos que ayudaron al desarrollo del diseño de un sistema de costos por procesos para Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., para contribuir con la determinación del costo en cada fase de producción.

3.1. Enfoque de investigación

3.1.1. *Enfoque cualitativo*

Al utilizar el sistema de costos por procesos, se aplicó el enfoque cualitativo, ya que se dirigió a identificar los procesos de producción que se emplean en la entidad, de igual forma las herramientas de apoyo para el control de materiales, para ello se respaldó en la información contable de las operaciones que realiza diariamente para describir la realidad de la empresa, de esta manera poder recomendar el uso de un sistema que mejore la determinación del costo de sus productos.

3.2. Nivel de investigación

3.2.1. *Descriptiva*

Se utilizó con la finalidad de describir las tareas, objetos, procesos y personas relacionadas con el proceso de producción de los snacks, al aplicar este nivel de investigación, se podrá establecer cuantos procesos de producción realiza la organización, cuánto le cuestan y cuales no aportan un valor agregado.

3.2.2. *Exploratoria*

Se empleó este nivel de investigación, ya que se indagó la situación operacional de la organización, lo cual, ayudará a identificar cuáles son los principales problemas que afectan en el desarrollo de la producción de los snacks.

3.3. Diseño de investigación

3.3.1. *No experimental*

Según (Aldo, 2020), define que la investigación no experimental es aquella que: “No existe manipulación de las variables por parte del investigador.” (p. 3).

El presente Trabajo de Investigación no existe manipulación de la variable, ya que se observará y registrará situaciones ya existentes.

3.3.2. *Transversal*

Para el autor (Aldo, 2020), define a la investigación no experimental transversal como: “Aquella que se mide una sola vez las variables y con la información obtenida se realiza el análisis, se mide las características de uno o más grupos de unidades en un momento específico.” (p. 3)

Con relación a lo citado, se puede establecer que es un Trabajo de Investigación no experimental transversal, ya que se medirá una sola vez las variables y con la información que se obtendrá se procede a la elaboración del Diseño de un Sistema de Costos por Procesos para la empresa.

3.4. Tipo de estudio

3.4.1. *Documental*

Se aplicó este tipo de investigación, por cuanto, se buscó obtener aportes y antecedentes que respalden la elaboración del proyecto, así como información que sirva de base para la aplicación de un sistema de costos por procesos para Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha.

3.5. Población y muestra

3.5.1. *Población*

La población de Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, como objeto de estudio está conformada por:

- 1 Jefe de producción

- 1 Técnico en maquinaria
- 2 Obreros
- 1 Bodeguero
- 2 Empacadoras
- 1 Contadora

3.5.2. *Muestra*

Debido a la extensión de la población, se considera todo el universo.

3.6. Métodos, técnicas e instrumentos de investigación

3.6.1. *Métodos de investigación*

- **Deductivo.** - Se analizó los resultados obtenidos, luego de verificar la metodología aplicada para determinar los costos de sus productos, así como cada rubro que ha intervenido en la producción de los mismos.
- **Inductivo.** - Se identificó cada rubro, materiales, costos de conversión y cada proceso de producción que han sido necesarias para cumplir con la fabricación de snacks, así como que procesos están ocasionando mayores costos y utilización de los recursos de la entidad.

3.6.2. *Técnicas de investigación*

- **Entrevista.** - Se realizó al personal de la organización, para la recolección de información, indagando los motivos que llevaron a determinar del costo de una forma inusual, sin contemplar todos los rubros que son necesarios.
- **Observación.** - Gran parte de información que se obtuvo fue de manera visual, observando el proceso de producción de los snacks, identificando para cada tipo de snacks los insumos, mano de obra y costos indirectos necesarios para la comercialización de sus productos.

3.6.3. *Instrumentos de investigación*

- **Documental.** – Dado que el enfoque es cuantitativo, observacional y se utilizan documentos tanto para el análisis como para la investigación de campo.
- **Guía de Entrevista.** - Se empleó una guía de entrevista a fin de conocer la realidad actual de la empresa, lo que facilitó la indagación y la confirmación de los factores que han

influenciado para determinar el costo del producto, sin el uso de un sistema técnico de costeo, acorde a las necesidades que presenta la fábrica.

- **Cuestionario.** - Se aplicó un cuestionario que incluyó un conjunto de preguntas cerradas y abiertas, orientadas al personal de la empresa, a fin de obtener información empírica de las operaciones que se realiza cada área y la forma de cómo se relacionan con la producción de los snacks.
- **Guía de Observación.** - Se utilizó la guía de observación para establecer de forma objetiva, la relación existente entre compañeros, el clima organizacional del lugar de trabajo, horarios, actividades y materiales que utilizan para la realización de las diferentes tareas al interior de la empresa

CAPÍTULO IV

4. MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Análisis e interpretación de resultados

Para la recolección de la información acerca de los costos de producción del snack (Piquichito Gigante Picante y PapiKrac de Mayonesa Mediano) se realizó una entrevista al Propietario y Contadora de la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha; con el fin de obtener, recabar la información necesaria y relevante que permita detectar las razones relevantes para diseñar un sistema de costos por procesos para el mismo.

A lo expuesto, después de realizar la entrevista tanto al Propietario como a la Contadora de la empresa, se obtuvo la siguiente información:

1. ¿COMESTIBLES SALAMACA JUNCA CÍA. LTDA., cuenta con un sistema de control de costos?

Tabla 1-4: La empresa cuenta con un sistema de control de costos

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

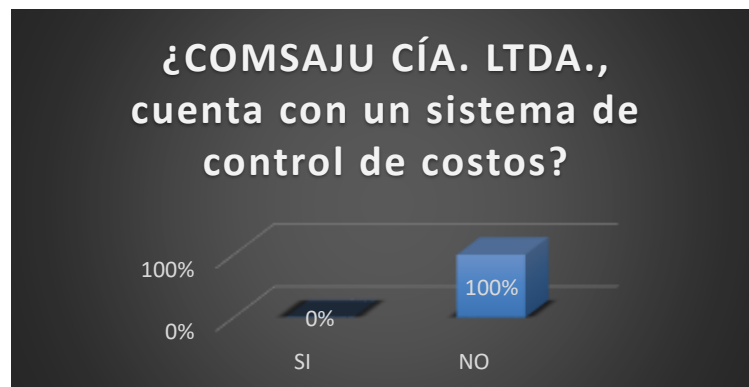


Ilustración 1-4: La empresa cuenta con un sistema de control de costos

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% del personal entrevistado afirma que no posee un sistema de control de costos.

2. ¿Cómo determinan sus costos de producción?

Tabla 2-4: Determinación del costo de producción

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Costeo Directo	0	0%
Costeo Empírico	0	0%
Costeo por la Experiencia	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

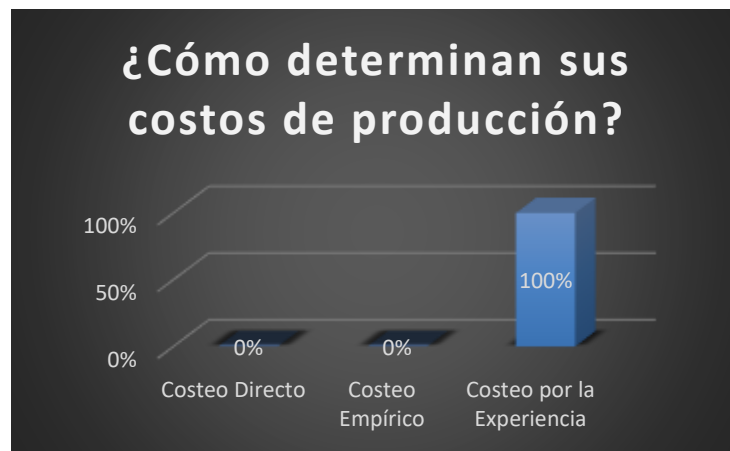


Ilustración 2-4: Determinación del costo de producción

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que determinan el costo de producción en base a la experiencia.

3. ¿Cómo determina usted sus precios de venta?

Tabla 3-4: Precio de venta

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
En función de la oferta	0	0%
Por la competencia	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

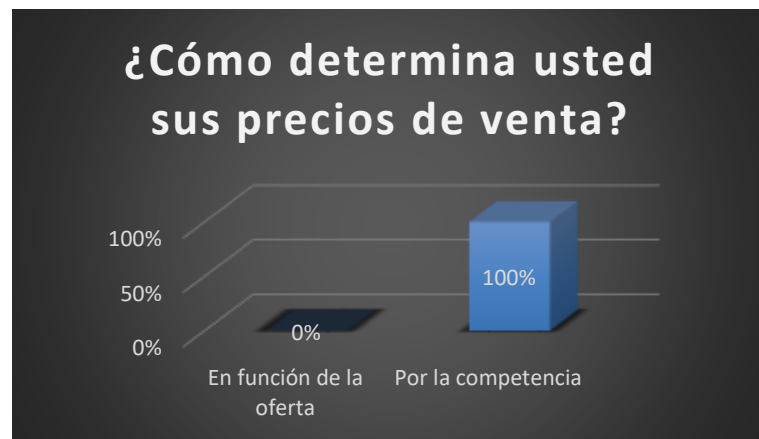


Ilustración 3-4: Precio de venta

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que la fijación del precio de venta lo realizan de acuerdo a la competencia.

4. ¿Los productos que elabora la empresa son realizados?

Tabla 4-4: La producción en qué forma la realizan

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Por pedidos de los clientes	0	0%
En serie	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.



Ilustración 4-4: La producción en qué forma la realizan

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados afirmaron que la producción la realizan en serie

5. ¿Por cuántos procesos se obtiene el producto terminado? Señale cuáles.

Tabla 5-4: Procesos de producción

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Piquichito Gigante Picante	3	100%
PapiKrac de Mayonesa	3	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

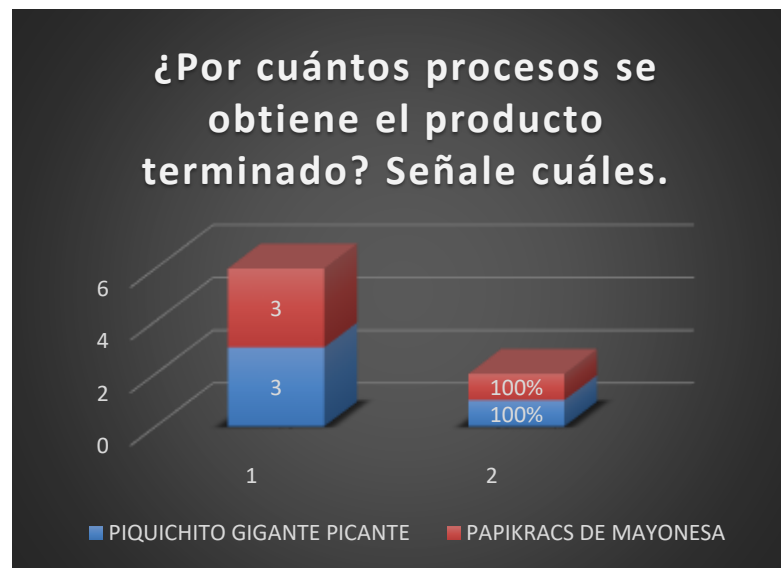


Ilustración 5-4: Procesos de Producción

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados mencionan que el proceso de producción debe pasar por tres procesos para la elaboración del snack; en el Piquichito Gigante Picante debe pasar por: *EXTRUJADO, HORNEADO, EMPAQUE*; por su parte en las PapiKrac de Mayonesa deben pasar por: *LAVADO, FREIDORA, EMPAQUE*.

6. ¿Mantiene usted un sistema de control de sus inventarios de sus materiales, de sus inventarios de productos en procesos y el inventario de productos terminados, que le permita conocer sus existencias?

Tabla 6-4: Control de inventarios

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

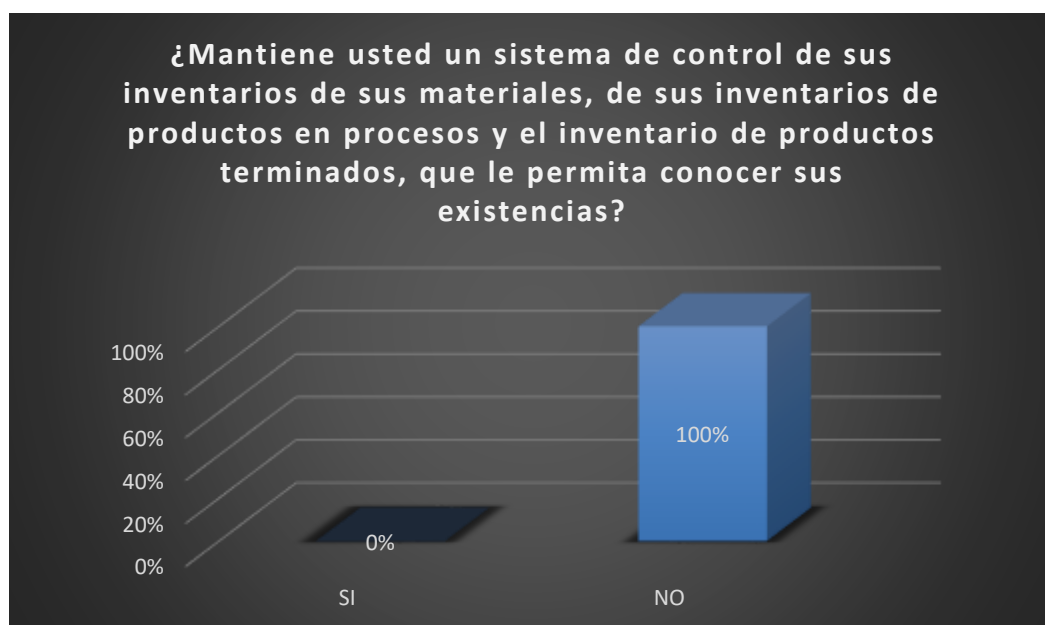


Ilustración 6-4: Control de Inventarios

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados afirman que no existe un sistema de control de inventarios que emplee la empresa.

7. ¿Mantiene usted un control del personal en cada uno de los procesos de producción?

Tabla 7-4: Control del personal en el proceso de producción

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.



Ilustración 7-4: Control del personal en el proceso de producción

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que no existe un control del personal en sus líneas de producción.

8. El personal que labora en la empresa es:

Tabla 8-4: Contratación del personal

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Permanente	X	0%
Ocasional	0	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.



Ilustración 8-4: Contratación del personal

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicó que el personal que se emplea en producción es permanente.

9. Indique el horario de trabajo del personal

Tabla 9-4: Horario Laboral del personal

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Lunes a Viernes	X	0%
Todos los días	0	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.



Ilustración 9-4: Horario Laboral del personal

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indican que la jornada laboral del personal de producción es de Lunes a Viernes en el horario de 08h00 a 17h00, con una hora de descanso para su almuerzo.

10. ¿La empresa emplea tarjetas de control a sus empleados en cada una de sus fases?

Tabla 10-4: Tarjetas de Control de Tiempo

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.



Ilustración 10-4: Tarjetas de Control de Tiempo

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados menciona que no se utilizan tarjetas de control de tiempo en el proceso de producción.

11. ¿La empresa paga el salario básico unificado establecido vigentemente?

Tabla 11-4: Pago de sueldos del personal de producción

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	X	0%
No	0	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

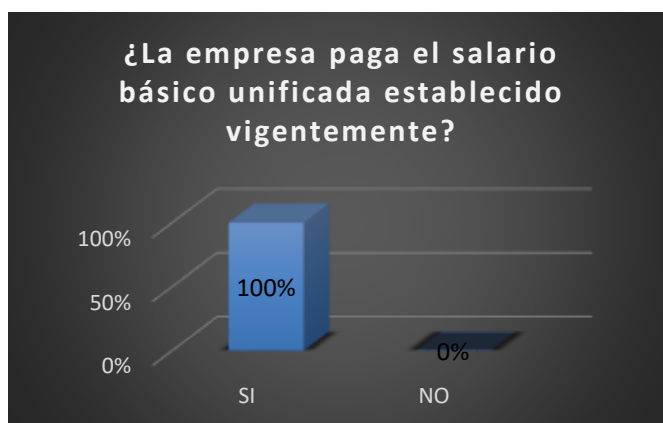


Ilustración 11-4: Pago de sueldos del personal de producción

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que el pago al personal es de acuerdo a lo que establece la ley.

12. ¿La empresa paga las horas extras de acuerdo a lo que establece la Ley?

Tabla 12-4: Pago de horas extras al personal de producción

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	X	0%
No	0	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

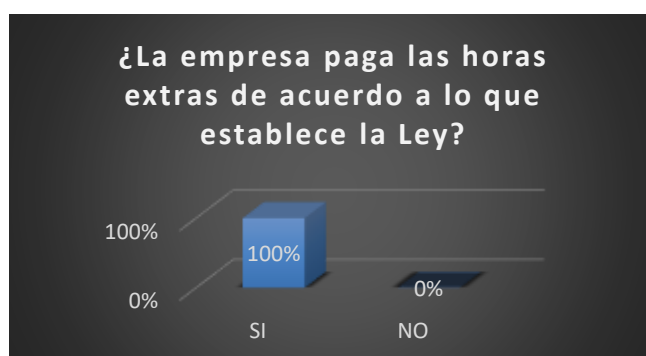


Ilustración 12-4: Pago de horas extras al personal de producción

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados afirmaron que el pago de las horas extras se hace de acuerdo a lo establecido en la ley con su respectivo porcentaje de recargo.

13. ¿La empresa paga los beneficios sociales establecidos por la Ley?

Tabla 13-4: Beneficios Sociales del personal de producción

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	X	0%
No	0	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

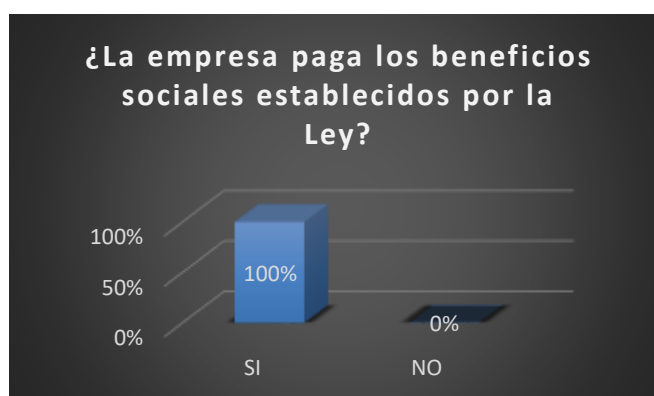


Ilustración 13-4: Beneficios Sociales del personal de producción

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados mencionaron que el pago de los Beneficios Sociales lo hacen de acuerdo a lo establecido en la ley.

14. ¿La empresa identifica claramente sus Costos Indirectos de Fabricación?

Tabla 14-4: Identificación de los Costos Indirectos de Fabricación

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	X	0%
No	0	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

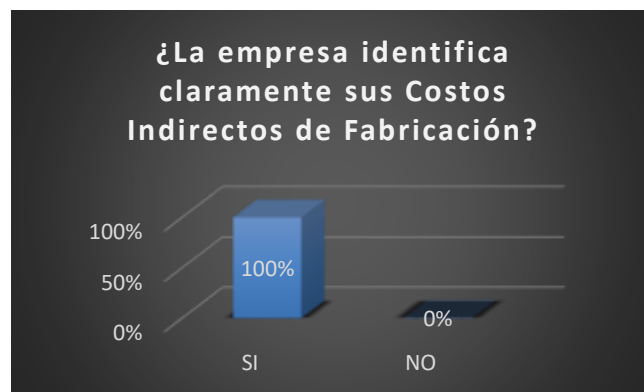


Ilustración 14-4: Identificación de los Costos Indirectos de Fabricación

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que si identifican los Costos Indirectos de Fabricación que se emplean en cada línea de producción.

15. La empresa trabaja con Costos Indirectos de Fabricación:

Tabla 15-4: Empleo de Costos Indirectos de Fabricación

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Reales	X	100%
Estimados	0	0%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

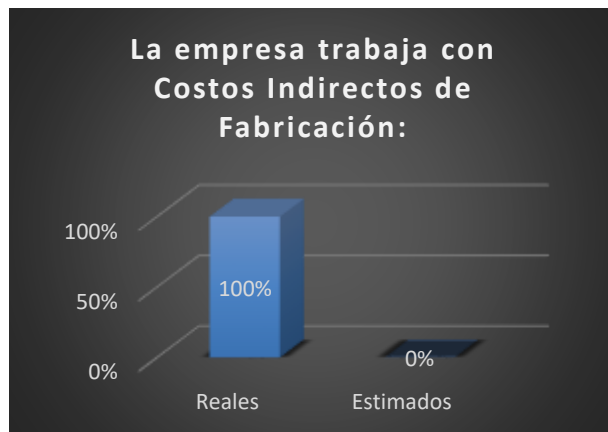


Ilustración 15-4: Empleo de Costos Indirectos de Fabricación

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que se emplea Costos Indirectos de Fabricación Reales.

16. ¿La empresa elabora un presupuesto de los Costos Indirectos de Fabricación?

Tabla 16-4: Presupuestos de Costos Indirectos de Fabricación

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	X	100%
TOTAL	2	100%

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

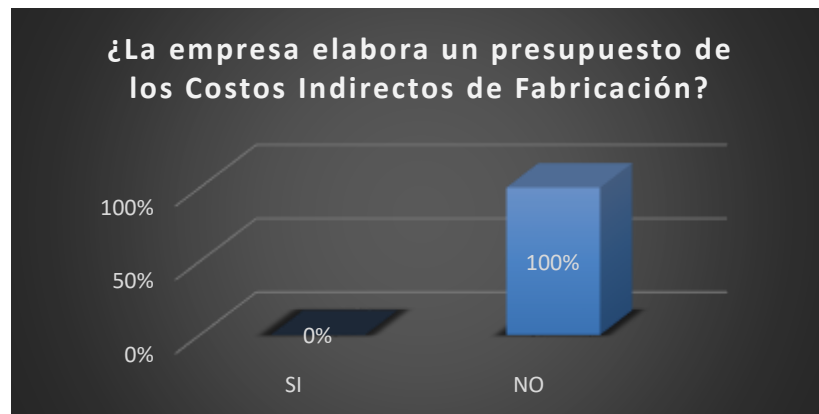


Ilustración 16-4: Presupuestos de Costos Indirectos de Fabricación

Fuente: Entrevista realizada en la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Elaborado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Análisis: El 100% de los entrevistados indicaron que no se emplea un Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación.

El propietario: No se realiza un presupuesto para la compra de costos indirectos de fabricación

La contadora: No existe un presupuesto para la compra de costos indirectos de fabricación

CAPÍTULO V

5. MARCO PROPOSITIVO

5.1. Propuesta: Diseño de un sistema de costos por procesos para comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

5.1.1. Antecedentes de la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA., es una pequeña empresa, ya que cuenta con 8 empleados, sus ventas en el año 2021 fueron de \$ 85 000.00 y sus activos están evaluados en \$ 500 000.00 conforme la Superintendencia de compañías (SUPERCIAS, 2019) esta mediana empresa se ubicada en las calles Cantabria y de los Fundadores, en la ciudad de Quito, está inscrita en el Registro Mercantil del Cantón de Quito según N° 39464., en el SRI se encuentra en el Régimen General y es Agente de Retención.

Esta pequeña empresa se creó con el objeto de producir y comercializar snacks en base al maíz y papas; los productos son: PapiKrac (papas fritas), Bolifrut (Chito de dulce) y Piquichitos (Chito de sal y picante), sus productos de mayor demanda son el Piquichito Gigante Picante y PapiKrac mediano de mayonesa



Ilustración 1-5: Piquichito Gigante en sus dos sabores y PapiKrac

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza, J. 2022

Está pequeña empresa no cuenta con una estructura orgánica establecida, sin embargo, su representante legal es el señor Enrique Salamanca, quien cumple las funciones de gerente.

5.2. Análisis situacional de la empresa Comestibles Salamanca Junca Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.,

5.2.1. Análisis Interno

5.2.1.1. Fortalezas

- La distribución de la maquinaria está organizada de forma que se pueda disminuir los tiempos muertos.
- Maquinaria apta para la producción en serie
- Personal con experiencia y capacitado
- Los productos cuentan con las debidas normas sanitarias para consumo y distribución
- Ubicación en un punto accesible tanto para clientes como proveedores
- Posicionamiento de la marca en el mercado

5.2.1.2. Debilidades

- La maquinaria es empleada en una sola jornada
- No posee tarjetas de control de tiempo para los trabajadores en el proceso de producción
- No existe un control continuo en el proceso de producción
- No se registra la producción diaria en costos y unidades
- El precio de venta es asignado de acuerdo a la competencia
- No cuenta con un sistema de control de inventarios que le facilite el pedido de materiales
- No maneja stock mínimo y máximo de los inventarios de materiales y productos terminadas
- No existe un control de depreciación de los activos de la empresa y su costo no es considerado en la producción
- No se realiza un presupuesto para la adquisición de CIFs, puesto que trabajan con CIFs Reales
- Confusión entre costo y gasto
- No cuenta con un sistema de costos técnico que le permita determinar el costo de sus productos terminados
- El costo de producción se determina de forma empírica

5.3. Matriz de prioridades internas de la empresa Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Tabla 1-5: Matriz de prioridades internas

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA. MATRIZ DE MEDIOS INTERNOS				
N°	FACTORES INTERNOS	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	RESULTADO PONDERADO
FORTALEZAS				
F1	La distribución de la maquinaria está organizada de forma que se pueda disminuir los tiempos muertos.	0.10	4	0.40
F2	Maquinaria apta para la producción en serie	0.10	5	0.50
F3	Personal con experiencia y capacitado	0.10	4	0.40
F4	Los productos cuentan con las debidas normas sanitarias para consumo y distribución	0.10	5	0.50
F5	Ubicación en un punto accesible tanto para clientes como proveedores	0.10	4	0.40
F6	Posicionamiento de la marca en el mercado	0.10	5	0.50
DEBILIDADES				
D1	La maquinaria es empleada en una sola jornada	0.10	1	0.10
D2	No posee tarjetas de control de tiempo para los trabajadores en el proceso de producción	0.10	1	0.10
D3	No existe un control continuo en el proceso de producción	0.10	1	0.10
D4	No se registra la producción diaria en costos y unidades	0.10	1	0.10
D5	El precio de venta es asignado de acuerdo a la competencia	0.10	2	0.20
D6	No cuenta con un sistema de control de inventarios que le facilite el pedido de materiales	0.10	1	0.10
D7	No maneja stock mínimo y máximo de los inventarios de materiales y productos terminadas	0.10	1	0.10
D8	No existe un control de depreciación de los activos de la empresa y su costo no es considerado en la producción	0.10	1	0.10
D9	No se realiza un presupuesto para la adquisición de CIFs, puesto que trabajan con CIFs Reales	0.10	2	0.20
D10	Confusión entre costo y gasto	0.10	1	0.10
D11	No cuenta con un sistema de costos técnico que le permita determinar el costo de sus productos terminados	0.10	1	0.10
D12	El costo de producción se determina de forma empírica	0.10	1	0.10
TOTAL		1.80	41	4.10

Criterio de calificación: 1= Gran Debilidad, 2= Debilidad, 3= Equilibrio, 4=Fortaleza y 5=Gran Fortaleza

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Interpretación: Al realizarse el diagnóstico interno a la empresa en el nivel directivo se pudo verificar que existen las fortalezas y debilidades antes citadas, en el ambiente interno de Comestibles Salamanca Cía. Ltda., se evidencia que sus principales debilidades son que no aprovechan la utilización de la maquinaria, de igual forma no emplean herramientas de control tanto en materiales y horas de producción en su proceso de producción, se puede confirmar que el costo de producción lo hacen de forma empírica sin tomar el costo de depreciación de los activos que intervienen en los mismos y el control de costos en los procesos, por eso se plantea el diseño de un sistema de costos por procesos que pueda contrarrestar las debilidades que se presenta en su línea de producción.

5.4. Perfil estratégico interno de la empresa Comestibles Salamanca Cía. Ltda.

Tabla 2-5: Perfil estratégico interno

N°	FACTORES INTERNOS CLAVES	Clasificación de Impacto				
		Debilidades		Normal	Fortalezas	
		Gran Debilidad	Debilidad	Equilibrio	Fortaleza	Gran Fortaleza
		1	2	3	4	5
F1	La distribución de la maquinaria está organizada de forma que se pueda disminuir los tiempos muertos.				•	
F2	Maquinaria apta para la producción en serie					•
F3	Personal con experiencia y capacitado				•	
F4	Los productos cuentan con las debidas normas sanitarias para consumo y distribución					•
F5	Ubicación en un punto accesible tanto para clientes como proveedores				•	
F6	Posicionamiento de la marca en el mercado					•
D1	La maquinaria es empleada en una sola jornada	•				
D2	No posee tarjetas de control de tiempo para los trabajadores en el proceso de producción	•				
D3	No existe un control continuo en el proceso de producción	•				
D4	No se registra la producción diaria en costos y unidades	•				
D5	El precio de venta es asignado de acuerdo a la competencia		•			
D6	No cuenta con un sistema de control de inventarios que le facilite el pedido de materiales	•				
D7	No maneja stock mínimo y máximo de los inventarios de materiales y productos terminadas	•				
D8	No existe un control de depreciación de los activos de la empresa y su costo no es considerado en la producción	•				
D9	No se realiza un presupuesto para la adquisición de CIFs, puesto que trabajan con CIFs Reales		•			
D10	Confusión entre costo y gasto	•				
D11	No cuenta con un sistema de costos técnico que le permita determinar el costo de sus productos terminados	•				
D12	El costo de producción se determina de forma empírica	•				
TOTAL		10	2	0	3	3
PORCENTAJE		55%	11%	0%	17%	17%

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Interpretación:

Como se puede evidenciar en el gráfico anterior existe un porcentaje mayoritario representado a una gran debilidad, lo cual reafirma que los factores internos de la empresa indican que es necesario el diseño de un sistema de costos por procesos para mitigar estas grandes debilidades que se generan en el proceso de producción del snack.

5.5. Proceso de Producción de los snacks

A continuación, se describe el proceso productivo de los Piquichitos

5.5.1. Producción del Piquichito Gigante Picante

Para la elaboración del Piquichito se debe pasar por una serie de procesos:

- **Proceso I Estrujado**

Recepción: Se receipta el gritz para comenzar el proceso de producción

Mezclado: Se mezcla el gritz en la mezcladora con aceite y agua para obtener el punto de humedad adecuado para el estrujado durante unos 10 a 15 minutos.

Estrujado: El gritz es estrujado a 40 rpm un quintal se demora 45 minutos.

Cortado: El chito es cortado a una medida de 4 cm. Se envía al siguiente proceso de producción.

- **Proceso II Horneado y Saborizante**

Horneado: El chito es horneado por unos 3 minutos a 80°C.

Tambor: En este proceso se aplica un glaseado de aceite, además se adiciona el picante por cada quintal de gritz, se añade 2 kilos de picante.

Recolección: Se recolecta y selecciona el chito en fundas de 30x60cm. Se envía al siguiente proceso de producción.

- **Proceso III Empacado**

Asignación: Se asigna el chito a la máquina empacadora.

Distribución: Se distribuye el papel de empaque y se ajusta la fecha de producción y vencimiento, para que se empaque el snack.

Empaque: Se verifica el sellado y peso del snack de forma unitaria y se va empacando en bultos de 30 unidades, en fundas de 45x45 cm.

Se concluye el proceso de producción del snack, los productos terminados son enviados a la bodega listos para su venta.

A continuación, se presenta un flujograma en el cual se ilustra el proceso de elaboración del Piquichito Gigante Picante.

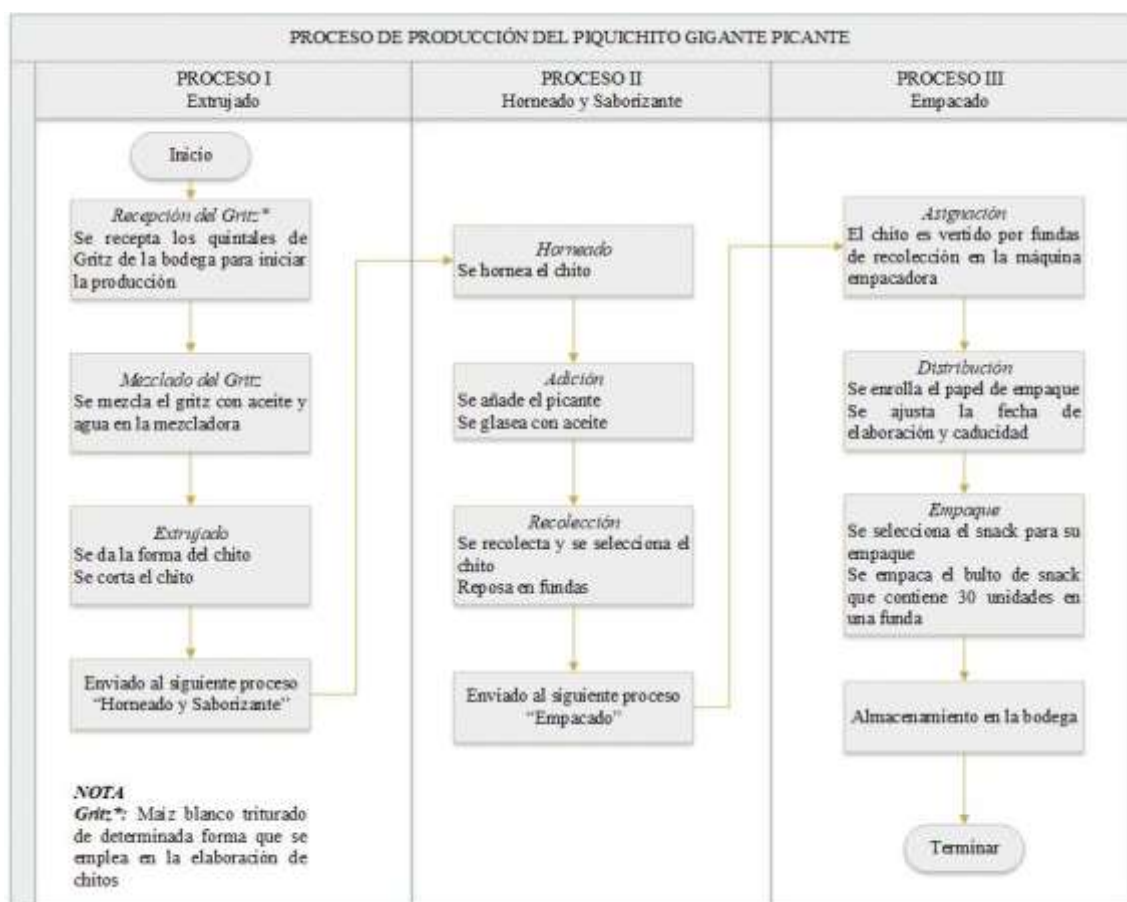


Ilustración 2-5: Proceso productivo del Piquichito Gigante Picante

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier. 2022

5.5.2. Producción de las PapiKracs mediana de mayonesa

Para la elaboración de la PapiKracs de Mayonesa se debe pasar por una serie de procesos:

- **Proceso I Lavado**

Recepción: Se receipta los quintales de papa

Lavado: El quintal de papa es vertido en la máquina peladora de papas por unos 12 a 15 minutos.

Enjuague: La papa dependiendo el porte y grosor se debe cortar, en este proceso se vuelve a lavar la papa.

- **Proceso II Fritura**

Cortado: La papa es cortada por la cortado con un grosor de 3mm con cuchillas en forma de olas.

Tambor: La papa ya cortada es vuelta a lavar en el tambor hasta llegar a la freidora.

Fritura: La papa pasa a la freidora para que sean fritas a 150° alrededor de unos 4 a 6 minutos

Recolección: Se le añade sal a la papa y se selecciona, es almacenada en gavetas.

- **Proceso III Empacado**

Distribución: Se distribuye el papel de empaque y se ajusta la fecha de producción y vencimiento, para que se empaque el snack.

Asignación: Se añade la papa a la máquina Empacadora, en este proceso se agrega un sachet de mayonesa por unidad

Empaque: Se verifica el sellado y peso del snack de forma unitaria y se va empacando en fundas de docena, estas a su vez son empacadas en cartones, cada cartón contiene 12 docenas.

Se concluye el proceso de producción del snack, los productos terminados son enviados a la bodega listos para su venta.

A continuación, se presenta un flujograma en el cual se ilustra el proceso de elaboración de la PapiKrac de mayonesa:

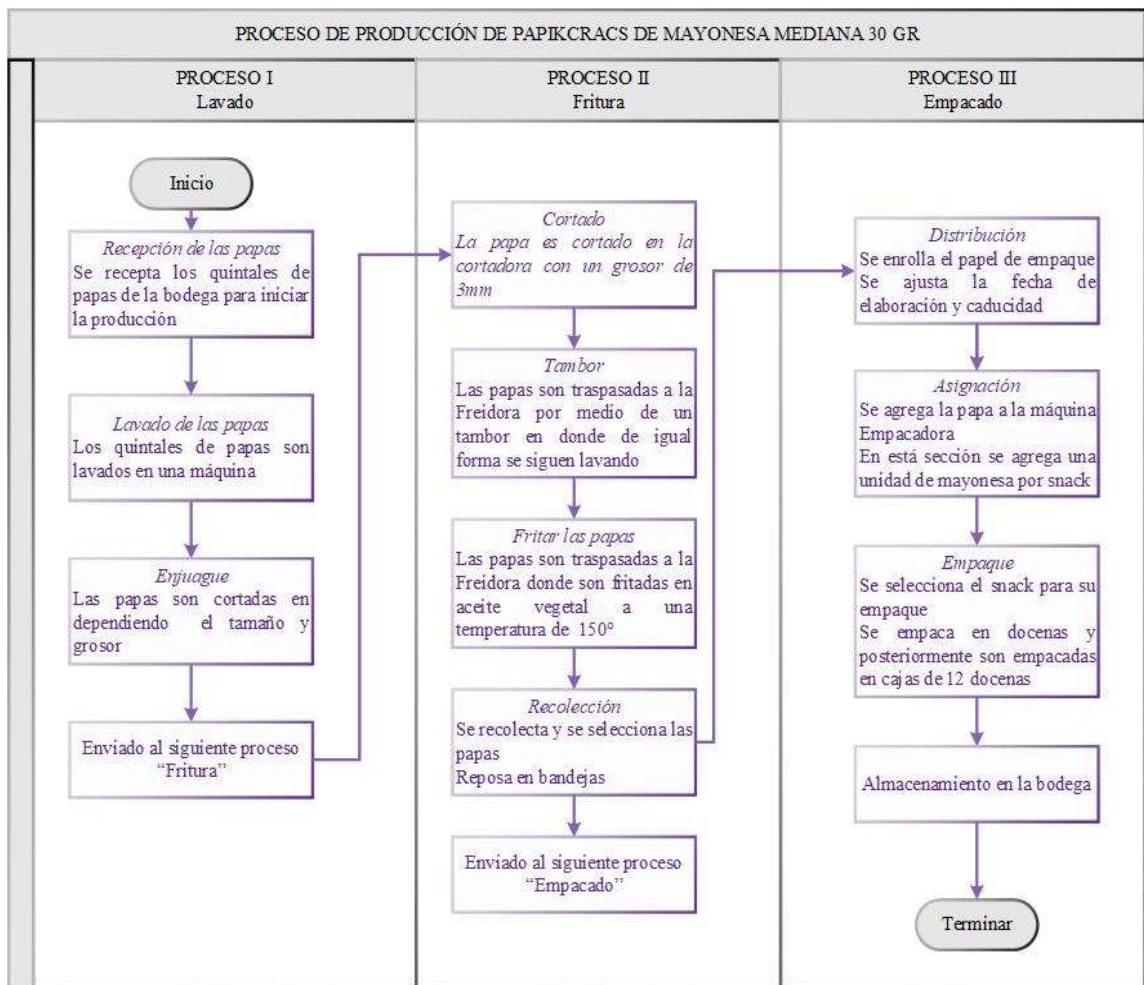


Ilustración 3-5: Proceso de producción de la PapiKrac de mayonesa

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

5.6. Aplicación del sistema de costeo por procesos para la empresa comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

5.6.1. Plan de Cuentas

Tabla 3-5: Plan de cuentas

Descripción	Código
Activo	1.
ActivoCorriente	1.1.
Efectivo Y Equivalente Al Efectivo	1.1.01.
Caja	1.1.01.01.
Caja General	1.1.01.01.001
Caja Chica	1.1.01.01.002
Bancos	1.1.01.02.
Banco Del Pichincha	1.1.01.02.001
Banco Produbanco	1.1.01.02.002
InversionesFinancierasTemporales	1.1.01.03.
InversionesFinancierasTemporales	1.1.01.03.001
ActivosFinancieros	1.1.02.
ActivosFinancieros A Valor Razonable Con CambiosEnResultados	1.1.02.01.
ActivosFinancierosDisponibles Para La Venta	1.1.02.02.
ActivosFinancierosMantenidos Hasta El Vencimiento	1.1.02.03.
(-) Provisión Por Deterioro	1.1.02.04.
Documentos Y Cuentas Por Cobrar No Relacionados	1.1.02.05.
Documentos Y Cuentas Por Cobrar No Relacionados	1.1.02.05.001
Documentos Y Cuentas Por CobrarClientes	1.1.02.06.
Documentos Y Cuentas Por CobrarClientes	1.1.02.06.001
OtrasCuentas Por CobrarRelacionados	1.1.02.07.
OtrasCuentas Por CobrarRelacionados	1.1.02.07.001
OtrasCuentas Por Cobrar	1.1.02.08.
(-) ProvisionesCuentasIncobrables Y Deterioro	1.1.02.09.
(-) ProvisionesCuentasIncobrables Y Deterioro	1.1.02.09.001
Inventarios	1.1.03.
Inventario De Materia Prima	1.1.03.01.
Inventarios Materia Prima Directa	1.1.03.01.001
MaízMolido	1.1.03.01.001.001
Papa	1.1.03.01.001.002
Inventarios Materia Prima Indirecta	1.1.03.01.002
(-)Devolución De Materia Prima Directa	1.1.03.01.003
Inventarios De Suministros Y MaterialesA Ser ConsumidosEn El Proceso De Producción	1.1.03.02.
Inventario De ProductosEnProceso	1.1.03.02.001
Inventario De ProductosEnProceso - Proceso De Estruder	1.1.03.02.001.001
Inventario De ProductosEnProceso - Proceso De Horneado	1.1.03.02.001.002
Inventario De ProductosEnProceso - Proceso De Empaque	1.1.03.02.001.003

Inventario De Productos Terminados Y Mercadería En Almacén – Producido Por La Compañía	1.1.03.03.
Inventario De Productos Terminados	1.1.03.03.001
Piquichito Gigante Picante	1.1.03.03.001.001
Piquichito Gigante Natural	1.1.03.03.001.002
Piquichito Fiesta Natural	1.1.03.03.001.003
Piquichito Mediano Picante	1.1.03.03.001.004
Bolifrut Mediano	1.1.03.03.001.005
Bolifrut Fiesta	1.1.03.03.001.006
Papikracs Mediano Mayonesa	1.1.03.03.001.007
Papikracs Mediano Limón	1.1.03.03.001.008
Papikracs Mediano Crema Y Cebolla	1.1.03.03.001.009
Papikracs Familiar Mayonesa	1.1.03.03.001.010
Inventarios, Repuestos, Herramientas Y Accesorios	1.1.03.04.
Otros Inventarios	1.1.03.05.
(-) Provisión Por Valor Neto De Realización Y Otras Pérdidas En El Inventario	1.1.03.06.
(-) Provisión Por Valor Neto De Realización Y Otras Pérdidas En El Inventario	1.1.03.06.001
Servicios Y Otros Pagos Anticipados	1.1.04.
Seguros Pagados Por Anticipado	1.1.04.01.
Anticipos Proveedores	1.1.04.02.
Anticipos A Proveedores	1.1.04.02.001
Anticipo Abogados	1.1.04.02.002
Anticipo Importaciones	1.1.04.02.003
Anticipos Gastos Bancarios	1.1.04.02.004
Otros Anticipos Entregados	1.1.04.04.
Quincena De Trabajadores	1.1.04.04.001
Anticipos A Trabajadores	1.1.04.04.002
Anticipos Caja Chica	1.1.04.04.003
Activo Por Impuestos Corrientes	1.1.05.
Crédito Tributario A Favor De La Empresa (Iva)	1.1.05.01.
Iva En Compras	1.1.05.01.001
Retenciones En La Fuente Del Iva	1.1.05.01.002
Crédito Tributario A Favor De La Empresa (I.R.)	1.1.05.02.
Retenciones En La Fuente Del Ir	1.1.05.02.001
Impuesto A La Salida De Divisas	1.1.05.02.002
Anticipo De Impuesto A La Renta	1.1.05.03.
Anticipo De Impuesto A La Renta	1.1.05.03.001
Activos No Corrientes Mantenedidos Para La Venta Y Operaciones Discontinuas	1.1.06.
Construcciones En Proceso	1.1.07.
Otros Activos Corrientes	1.1.08.
Otros Activos Corrientes	1.1.08.01.
Garantía De Inmuebles	1.1.08.01.001
Activo No Corriente	1.2.

Propiedad, Planta Y Equipo	1.2.01.
Terrenos	1.2.01.01.
Edificios	1.2.01.02.
ConstruccionesEnCurso	1.2.01.03.
Instalaciones	1.2.01.04.
Muebles Y Enseres	1.2.01.05.
Muebles Y Enseres	1.2.01.05.001
Maquinaria Y Equipo	1.2.01.06.
Maquinaria Y Equipo	1.2.01.06.001
Mezcladora	1.2.01.06.001.001
Estruder	1.2.01.06.001.002
Cortadora	1.2.01.06.001.003
Horno	1.2.01.06.001.004
Transportadores	1.2.01.06.001.005
Tambor	1.2.01.06.001.006
CalderoPequeño	1.2.01.06.001.007
Caldero Grande	1.2.01.06.001.008
Bombos	1.2.01.06.001.009
Empacadora Digital	1.2.01.06.001.010
Empacadora Manual	1.2.01.06.001.011
Compresor De Aire	1.2.01.06.001.012
Peladora	1.2.01.06.001.013
Freidora	1.2.01.06.001.014
Naves, Aeronaves, Barcasas Y Similares	1.2.01.07.
Equipo De Computación	1.2.01.08.
Equipo De Computación	1.2.01.08.001
Vehículos, Equipo De Transporte Y EquipoCamineroMóvil	1.2.01.09.
Camiones	1.2.01.09.001
OtrosPropiedad Planta Y Equipo	1.2.01.10.
Repuestos Y Herramientas	1.2.01.11.
Repuestos Y Herramientas	1.2.01.11.001
DepreciaciónAcumuladaPropiedades, Planta Y Equipo	1.2.01.12.
DepreciaciónAcumuladaEdificio	1.2.01.12.001
DepreciaciónAcumuladaMuebles Y Enseres	1.2.01.12.002
DepreciaciónAcumuladaMaquinaria Y Equipo	1.2.01.12.003
DepreciaciónAcumuladaMezcladora	1.2.01.12.003.001
DepreciaciónAcumuladaEstruder	1.2.01.12.003.002
DepreciaciónAcumuladaCortadora	1.2.01.12.003.003
DepreciaciónAcumuladaHorno	1.2.01.12.003.004
DepreciaciónAcumuladaTransportadores	1.2.01.12.003.005
DepreciaciónAcumulada Tambor	1.2.01.12.003.006
DepreciaciónAcumuladaCalderoPequeño	1.2.01.12.003.007
DepreciaciónAcumuladaCaldero Grande	1.2.01.12.003.008
DepreciaciónAcumuladaBombos	1.2.01.12.003.009
DepreciaciónAcumuladaEmpacadora Digital	1.2.01.12.003.010
DepreciaciónAcumuladaEmpacadora Manual	1.2.01.12.003.011

DepreciaciónAcumuladaCompresor De Aire	1.2.01.12.003.012
DepreciaciónAcumuladaPeladora	1.2.01.12.003.013
DepreciaciónAcumuladaFreidora	1.2.01.12.003.014
DepreciaciónAcumuladaVehículos, Equipo De Transporte Y EquipoCamineroMóvil	1.2.01.12.004
DepreciaciónAcumuladaCamiones	1.2.01.12.004.001
DepreciaciónAcumuladaEquipo De Computación	1.2.01.12.005
(-) DeterioroAcumuladoPropiedades, Planta Y Equipo	1.2.01.13.
Propiedades De Inversión	1.2.02.
ActivosBiológicos	1.2.03.
Activo Intangible	1.2.04.
Activos Por ImpuestosDiferidos	1.2.05.
Activos Por ImpuestosDiferidos	1.2.05.01.
Activos Por ImpuestosDiferidos	1.2.05.01.001
ActivosFinancieros No Corrientes	1.2.06.
OtrosActivos No Corrientes	1.2.07.
Pasivo	2.
PasivoCorriente	2.1.
PasivosFinancieros A Valor Razonable Con CambiosEnResultados	2.1.01.
Pasivos Por Contratos De ArrendamientosFinancieros	2.1.02.
Cuentas Y Documentos Por Pagar	2.1.03.
Cuentas Y Documentos Por Pagar Locales	2.1.03.01.
Cuentas Y Documentos Por PagarProveedores	2.1.03.01.001
Fondo De Empleados Por Pagar	2.1.03.01.002
OtrasCuentas Por Pagar	2.1.03.01.003
Cuentas Por PagarVarias	2.1.03.01.004
Cuenta Por Pagar Banco Pichincha	2.1.03.01.005
Cuentas Por Pagar Banco Produbanco	2.1.03.01.006
Cuentas Y Documentos Por Pagar Del Exterior	2.1.03.02.
Obligaciones Con InstitucionesFinancieras	2.1.04.
Obligaciones Con InstitucionesFinancieras Locales	2.1.04.01.
Obligaciones Con InstitucionesFinancieras Locales	2.1.04.01.001
Préstamo Banco Del Pichincha	2.1.04.01.002
Obligaciones Con InstitucionesFinancieras Del Exterior	2.1.04.02.
Provisiones	2.1.05.
Provisiones	2.1.05.01.
Provisiones Por Pagar	2.1.05.01.001
PorciónCorriente De ObligacionesEmitidas	2.1.06.
OtrasObligaciones Corrientes	2.1.07.
Con La AdministraciónTributaria	2.1.07.01.
IVA En Ventas	2.1.07.01.001
Retención Del 30% Del IVA	2.1.07.01.002
Retención Del 70% Del IVA	2.1.07.01.003
Retención Del 100% Del IVA	2.1.07.01.004
Retenciones Del 1,75% Del I.R.	2.1.07.01.005
Retenciones Del 2,75% Del I.R.	2.1.07.01.006

Retenciones Del 8% Del I.R.	2.1.07.01.007
Retenciones De Otros Porcentajes Del I.R.	2.1.07.01.008
Retención Del 10% Del IVA	2.1.07.01.009
Retención Del 20% Del IVA	2.1.07.01.010
Impuestos De Anticipo A La Renta Por Pagar	2.1.07.01.099
Impuesto A La Renta Por Pagar Del Ejercicio	2.1.07.02.
Impuesto A La Renta Por Pagar Del Ejercicio	2.1.07.02.001
Impuesto A La Renta Por Pagar Ejercicios Anterior	2.1.07.02.002
IESS Por Pagar	2.1.07.03.
11,15% Aporte Patronal	2.1.07.03.001
9,45% Aporte Personal	2.1.07.03.002
Fondos De Reserva Por Pagar	2.1.07.03.003
1% IECE SECAP	2.1.07.03.004
IESS Prestamos De Los Empleados	2.1.07.03.004
IESS Extensión De Cónyuges	2.1.07.03.005
Beneficios Sociales Por Pagar	2.1.07.04.
Sueldos Por Pagar Empleados	2.1.07.04.001
Sueldos Por Pagar Ex Empleados – Liquidaciones	2.1.07.04.002
Décimo Tercer Sueldo Por Pagar	2.1.07.04.003
Décimo Cuarto Sueldo Por Pagar	2.1.07.04.004
Vacaciones Por Pagar	2.1.07.04.005
Empleados Por Pagar - Varios	2.1.07.04.006
Participación Trabajadores Por Pagar Del Ejercicio	2.1.07.05.
Participación Trabajadores Por Pagar	2.1.07.05.001
Dividendos Por Pagar	2.1.07.06.
Cuentas Por Pagar Diversas – Relacionadas	2.1.08.
Cuentas Por Pagar Diversas – Relacionadas	2.1.08.01.
Cuentas Por Pagar Diversas – Relacionadas	2.1.08.01.001
Otros Pasivos Financieros	2.1.09.
Anticipos De Clientes	2.1.10.
Anticipos De Clientes	2.1.10.01.
Anticipos De Clientes	2.1.10.01.001
Pasivos Directamente Asociados Con Los Activos No Corrientes Y Operaciones Discontinuas	2.1.11.
Porción Corriente De Provisiones Por Beneficios A Empleados	2.1.12.
Otros Pasivos Corrientes	2.1.13.
Otros Pasivos Corrientes	2.1.13.01.
Otros Pasivos Corrientes	2.1.13.01.001
Reposición De Caja Chica	2.1.13.01.002
Pasivo No Corriente	2.2.
Pasivos Por Contrato De Arrendamiento Financiero – Lp	2.2.01.
Cuentas Y Documentos Por Pagar – Lp	2.2.02.
Obligaciones Con Instituciones Financieras – Lp	2.2.03.
Préstamo Bancario	2.2.03.01
Cuentas Por Pagar Diversas – Relacionadas – Lp	2.2.04.
Obligaciones Emitidas – Lp	2.2.05.

Anticipos De Clientes – Lp	2.2.06.
Provisiones Por Beneficios A Empleados – Lp	2.2.07.
Provisiones Por Beneficios A Empleados – Lp	2.2.07.01.
Jubilación Patronal	2.2.07.01.001
OtrosBeneficios No Corrientes Para Los Empleados	2.2.07.01.002
OtrasProvisiones – Lp	2.2.08.
PasivoDiferido – Lp	2.2.09.
IngresosDiferidos	2.2.09.01.
Pasivos Por ImpuestosDiferidos	2.2.09.02.
Pasivos Por ImpuestosDiferidos	2.2.09.02.001
OtrosPasivos No Corrientes -Lp	2.2.10.
Retenciones Del 10% Del I.R.	210701008
Patrimonio	3.
Capital	3.1.
Capital Suscrito O Asignado	3.1.01.
Capital Suscrito O Asignado	3.1.01.01.
Capital Suscrito O Asignado	3.1.01.01.001
(-) Capital Suscrito No Pagado, AccionesEnTesorería	3.1.02.
Aportes De Socios O Accionistas Para Futura Capitalización	3.2.
Aportes De Socios O Accionistas Para Futura Capitalización	3.2.01.
Aportes De Socios O Accionistas Para Futura Capitalización	3.2.01.01.
Aportes De Socios O Accionistas Para Futura Capitalización	3.2.01.01.001
Prima Por Emisión Primaria De Acciones	3.3.
Reservas	3.4.
Reserva Legal	3.4.01.
Reserva Legal	3.4.01.01.
Reserva Legal	3.4.01.01.001
ReservaFacultativa Y Estatutaria	3.4.02.
ReservaFacultativa Y Estatutaria	3.4.02.01.
ReservaFacultativa Y Estatutaria	3.4.02.01.001
OtrosResultadosIntegrales	3.5.
OtrosResultadosIntegrales	3.5.01.
OtrosResultadosIntegrales	3.5.01.01.
OtrosResultadosIntegralesPropiedad, Planta Y Equipo	3.5.01.01.001
ResultadosAcumulados	3.6.
GananciasAcumuladas	3.6.01.
GananciasAcumuladas	3.6.01.01.
GananciasAcumuladas	3.6.01.01.001
(-) PérdidasAcumuladas	3.6.02.
ResultadosAcumuladosProvenientes De La Adopción Por Primera Vez De Las Niif	3.6.03.
ResultadosAcumuladosProvenientes De La Adopción Por Primera Vez De Las Niif	3.6.03.01.
ResultadosAcumuladosProvenientes De La Adopción Por Primera Vez De Las Niif	3.6.03.01.001
Reserva De Capital	3.6.04.

Reserva Por Donaciones	3.6.05.
Reserva Por Valuación	3.6.06.
Superávit Por Revaluación De Inversiones	3.6.07.
Resultados Del Ejercicio	3.7.
Ganancia Neta Del Periodo	3.7.01.
Utilidad Del Ejercicio	3.7.01.01.
Utilidad Del Periodo	3.7.01.01.001
(-) Pérdida Neta Del Periodo	3.7.02.
(-) Pérdida Neta Del Periodo	3.7.02.01.
(-) Pérdida Neta Del Periodo	3.7.02.01.001
Ingresos	4.
Ingresos De Actividades Ordinarias	4.1.
Ventas	4.1.01.
Ventas Netas Locales Gravadas Con Tarifa 12%	4.1.01.01.
Ventas Netas Locales Gravadas Con Tarifa 12%	4.1.01.01.001
Ventas De Piquichito Gigante Picante	4.1.01.01.001.001
Ventas De Piquichito Gigante Natural	4.1.01.01.001.002
Ventas Netas Locales Gravadas Con Tarifa 0%	4.1.01.02.
Exportaciones Netas	4.1.01.03.
Ingresos Provenientes Del Exterior	4.1.01.04.
Utilidad En Venta De Activos Fijos	4.1.01.05.
Ingresos Por Reembolso	4.1.01.06.
Prestación De Servicios	4.1.02.
Contratos De Construcción	4.1.03.
Subvenciones Del Gobierno	4.1.04.
Regalías	4.1.05.
Intereses	4.1.06.
Dividendos	4.1.07.
Ganancia Por Medición A Valor Razonable De Activos Biológicos	4.1.08.
Otros Ingresos De Actividades Ordinarias	4.1.09.
(-) Descuento En Ventas	4.1.10.
(-) Descuento En Ventas	4.1.10.01.
(-) Descuento En Ventas	4.1.10.01.001
(-) Devolución En Ventas	4.1.11.
(-) Devolución En Ventas	4.1.11.01.
(-) Devolución En Ventas	4.1.11.01.001
(-) Bonificación En Producto	4.1.12.
(-) Otras Rebajas Comerciales	4.1.13.
Ganancia Bruta	4.2.
Otros Ingresos	4.3.
Otros Ingresos	4.3.01.
Otros Ingresos	4.3.01.01.
Otros Ingresos	4.3.01.01.001
Transporte Distribuidor	4.3.01.01.002
Costos Y Gastos	5.
Costo De Ventas	5.1.

(+) Materia Prima Directa	5.1.01.
(+) Materia Prima Directa	5.1.01.01.
(+) Materia Prima Directa	5.1.01.01.001
Mano De Obra	5.1.02.
Mano De ObraDirecta	5.1.02.01.
Salarios	5.1.02.01.001
(+) Mano De ObraDirecta - Horas Extras	5.1.02.01.002
(+) Mano De ObraDirecta - Bono De Responsabilidad	5.1.02.01.003
(+) Mano De ObraDirecta - Aporte Patronal	5.1.02.01.004
(+) Mano De ObraDirecta - DécimoTercerSueldo	5.1.02.01.005
(+) Mano De ObraDirecta - Décimo Cuarto Sueldo	5.1.02.01.006
(+) Mano De ObraDirecta - Fondos De Reserva	5.1.02.01.007
(+) Mano De ObraIndirecta	5.1.03.
(+) CostosIndirectos De Fabricación	5.1.04.
CIFReales	5.1.04.01.
DepreciaciónPropiedades, Planta Y Equipo	5.1.04.01.001
DepreciaciónEdificios	5.1.04.01.001.001
DepreciaciónMuebles Y Enseres	5.1.04.01.001.002
DepreciaciónMaquinaria Y Equipo	5.1.04.01.001.003
Deterioro O Pérdida De ActivosBiológicos	5.1.04.02.
Deterioro De Propiedad, Planta Y Equipo	5.1.04.03.
Efecto De Valor Neto De Realización De Inventarios	5.1.04.04.
Gasto Por GarantíasEnVenta De Productos O Servicios	5.1.04.05.
Mantenimiento	5.1.04.06.
SuministrosMateriales Y Repuestos	5.1.04.07.
Suministros Para La Producción	5.1.04.07.001
Colorante	5.1.04.07.001.001
Cepillo De Lustre	5.1.04.07.001.002
Útiles De Aseo	5.1.04.07.001.003
Salsa De Soya	5.1.04.07.001.004
Gas	5.1.04.07.001.005
Fundas De Recolección	5.1.04.07.001.006
Aceite	5.1.04.07.001.007
Saborizante	5.1.04.07.001.008
Cinta De Impresión	5.1.04.07.001.009
Cinta De Embalaje	5.1.04.07.001.010
Papel De Empaque	5.1.04.07.001.011
Fundas De Empaque	5.1.04.07.001.012
OtrosCostos De Producción	5.1.04.08.
Agua, Energía, Luz Y Telecomunicaciones De La Fábrica	5.1.04.08.001
Agua Potable	5.1.04.08.001.001
Luz Eléctrica	5.1.04.08.001.002
Arrendamiento De La Fábrica	5.1.04.08.002
Seguridad De La Fábrica	5.1.04.08.003
Servicio De EntregaCentralizada Tia	5.1.04.08.004
Alquiler De MuelleEn Bodegas Tia	5.1.04.08.005

Mantenimiento De Planta De Producción	5.1.04.08.006
Seguridad De La Fábrica	5.1.04.09.
Seguridad De La Fábrica	5.1.04.09.001
Gastos	5.2.
Gastos	5.2.01.
SueldosSalarios Y DemásRemuneraciones	5.2.01.01.
Sueldos Y Salarios	5.2.01.01.001
Horas Extras	5.2.01.01.002
Bono Responsabilidad	5.2.01.01.003
Aportes A La Seguridad Social	5.2.01.02.
Aporte Patronal	5.2.01.02.001
BeneficiosSociales E Indemnizaciones	5.2.01.03.
Vacaciones	5.2.01.03.001
DécimoTercerSueldo	5.2.01.03.002
Décimo Cuarto Sueldo	5.2.01.03.003
Fondos De Reserva	5.2.01.03.004
Jubilacion Patronal	5.2.01.03.099
Gasto Planes De BeneficioAEmpleados	5.2.01.04.
Uniformes	5.2.01.04.001
Capacitación	5.2.01.04.002
Honorarios, Comisiones Y Dietas	5.2.01.05.
HonorariosProfesionales	5.2.01.05.001
Remuneraciones A OtrosTrabajadoresAutónomos	5.2.01.06.
Honorarios A Extranjeros Por ServiciosOcasionales	5.2.01.07.
Mantenimiento Y Reparaciones	5.2.01.08.
Compra De Repuestos Para Mantenimiento Y Reparaciones	5.2.01.08.001
Servicio De Mantenimiento Y Reparaciones	5.2.01.08.002
Comisiones A Sociedades	5.2.01.10.
Promoción Y Publicidad	5.2.01.11.
Combustibles	5.2.01.12.
Gasto Combustibles	5.2.01.12.001
Lubricantes	5.2.01.13.
Seguros Y Reaseguros	5.2.01.14.
Seguro De Salud Y Seguro De Vida	5.2.01.14.001
Transporte	5.2.01.15.
Transporte De Materia Prima	5.2.01.15.001
Transporte De ProductoTerminado	5.2.01.15.002
Transporte De Documentos	5.2.01.15.003
Estibada De ProductoTerminado	5.2.01.15.004
Peajes Por Transporte De Mercadería	5.2.01.15.005
AlimentaciónTransportistas	5.2.01.15.006
Gastos De Gestión	5.2.01.16.
Peajes	5.2.01.16.001
Alimentación	5.2.01.16.002
Combustibles Gerencia	5.2.01.16.003
RecargasElectronicasGerencia	5.2.01.16.004

Gastos De Viaje	5.2.01.17.
Movilización	5.2.01.17.001
Hospedaje	5.2.01.17.002
Alimentación-Viaje	5.2.01.17.003
Agua, Energía, Luz Y Telecomunicaciones	5.2.01.18.
Agua, Energía, Luz Y Telecomunicaciones De Las Oficinas	5.2.01.18.001
Notarios O Registradores De La Propiedad O Mercantiles	5.2.01.19.
Notarios O Registradores De La Propiedad O Mercantiles	5.2.01.19.001
ImpuestosContribuciones Y Otros	5.2.01.20.
ImpuestosContribuciones Y Otros	5.2.01.20.001
Depreciaciones	5.2.01.21.
Propiedad, Planta Y Equipo	5.2.01.21.001
Propiedades De Inversión	5.2.01.21.002
Amortizaciones	5.2.01.22.
GastoDeterioro	5.2.01.23.
Gastos Por CantidadesAnormales De UtilizaciónEn El Proceso De Producción	5.2.01.24.
Gasto Por Restauración	5.2.01.25.
Valor Neto Realizable De Inventarios	5.2.01.26.
Eliminado	5.2.01.27.
OtrosGastos	5.2.01.28.
IVA Que Se Carga Al Gasto	5.2.01.28.001
Seguridad De Las Oficinas	5.2.01.28.002
Suministros De Limpieza Y Oficina	5.2.01.28.003
Gastos No Deducibles	5.2.01.28.004
OtrosGastos	5.2.01.28.005
Gastos De Cafetería	5.2.01.28.006
Seguridad Industrial	5.2.01.28.007
Mantenimiento De Equipos De Oficina	5.2.01.28.008
RecargasTelefónicas	5.2.01.28.009
GastosTrámitesLegales	5.2.01.29.
GastoTramites Abogado	5.2.01.29.001
GastosFinancieros	5.2.02.
Intereses	5.2.02.01.
InteresesBancarios	5.2.02.01.001
Comisiones	5.2.02.02.
ComisionesBancarias Por Transferencias	5.2.02.02.001
Comisiones Por ServiciosFinancieros	5.2.02.02.002
Gastos De Financiamiento De Activos	5.2.02.03.
DiferenciaEn Cambio	5.2.02.04.
OtrosGastosFinancieros	5.2.02.05.
OtrosGastosFinancieros	5.2.02.05.001
Ganancia (Pérdida) Antes Del 15% A Trabajadores E ImpuestosA La Renta De OperacionesContinuas	6.
15% ParticipaciónTrabajadores	6.1.
Ganancia (Pérdida) Antes De Impuestos	6.2.

Impuesto A La Renta Causado	6.3.
Ganancia (Pérdida) De Operaciones Continuas Antes Del Impuesto Diferido	6.4.
(-) Gasto Por Impuesto Diferido	6.5.
(+) Ingreso Por Impuesto Diferido	6.6.
Ganancia (Pérdida) De Operaciones Continuas	6.7.

5.6.2. Piquichito Gigante Picante

Para la aplicación del sistema de costos por procesos se tomó la información proporcionada por la empresa del día 01 del al 30 de Abril del 2022, en el cual se realizó 72 000 unidades de Piquichito Gigante Picante, para lo cual se incurrió en los siguientes costos proporcionadas en la tabla:

Tabla 4-5: Distribución de Unidades a producirse de Piquichito Gigante Picante

UNIDADES	DEP. ESTRUDER	DEP. HORNEADO	DEP. EMPAQUE	
Unidades puestas en proceso	72 000	72 000	72 000	
Terminadas y transferidas al siguiente dep.	72 000	72 000	72 000	
GRADO DE AVANCE				
	%	DEP. ESTRUDER	DEP. HORNEADO	DEP. EMPAQUE
Inventario Inicial	Materiales y Costos de conversión	100%	100%	100%
Inventario Final		100%	100%	100%
COSTOS	DEP. ESTRUDER	DEP. HORNEADO	DEP. EMPAQUE	
Costos Agregados en el periodo				
Materiales	\$ 3 840.00	-	-	
Mano de Obra	\$ 669.01	\$ 371.67	\$ 743.35	
CIF	\$ 1 023.93	\$ 1 853.16	\$ 1 145.69	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Los costos de la materia prima, mano de obra y CIF se justifican en las siguientes tablas:

Materia prima: para la elaboración de este lote se compró 150 sacos de maíz triturado de PRODEMSA según factura 001-002-00001763 (ver anexo C). Fue necesario cancelar el pago de la mano de obra correspondiente a seis personas que laboraron en las tres fases productivas por un total de \$ 1 784.04, esto corresponde al mes. Los CIF corresponden a los empleados según se muestra en la tabla 46-3 Del presupuesto de CIFs empleados en el mes de Abril para la producción.

- **Rol de pagos y de provisiones:**

La empresa emplea 6 trabajadores para la producción del producto, su pago se lo realiza de la siguiente manera:

Tabla 5-5: Rol de pagos del área de producción del Piquichito Gigante Picante

N°	NOMBRE	CARGO	SUELDO MENSUAL	TOTAL INGRESO	9,45 APOORTE INDIVIDUAL	TOTAL DESCUENTO	VALOR LIQUIDO
1	Pedro Uyaguari	J. producción	\$ 650,00	\$ 325,00	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 294,29
2	Jorge Chasiliquin	Operador	\$ 600,00	\$ 300,00	\$ 28,35	\$ 28,35	\$ 271,65
3	Orlando Vega	Obrero	\$ 425,00	\$ 212,50	\$ 20,08	\$ 20,08	\$ 192,42
4	Javier Quiñones	Obrero	\$ 425,00	\$ 212,50	\$ 20,08	\$ 20,08	\$ 192,42
5	Blanca Mora	Empacadora	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ 21,26	\$ 21,26	\$ 203,74
6	Paola Cabezas	Empacadora	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ 21,26	\$ 21,26	\$ 203,74
TOTAL:			\$ 3.000,00	\$ 1.275,00	\$ 120,49	\$ 120,49	\$ 1.154,51

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

Tabla 6-5: Rol de provisiones del área de producción Piquichito Gigante Picante

N°	NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESOS	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDO RESERVA	VACACIONES	11,15 APOORTE AL SEGURO	1% IECE SECAP	TOTAL PROVISIONES
1	Pedro Uyaguari	J. producción	\$ 325,00	\$ 27,08	\$ 17,71	\$ 27,07	\$ 13,54	\$ 36,24	\$ 3,25	\$ 124,89
2	Jorge Chasiliquin	Operador	\$ 300,00	\$ 25,00	\$ 17,71	\$ 24,99	\$ 12,50	\$ 33,45	\$ 3,00	\$ 116,65
3	Orlando Vega	Obrero	\$ 212,50	\$ 17,71	\$ 17,71	\$ 17,70	\$ 8,85	\$ 23,69	\$ 2,13	\$ 87,79
4	Javier Quiñones	Obrero	\$ 212,50	\$ 17,71	\$ 17,71	\$ 17,70	\$ 8,85	\$ 23,69	\$ 2,13	\$ 87,79
5	Blanca Mora	Empacadora	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 17,71	\$ 18,74	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 2,25	\$ 91,91
6	Paola Cabezas	Empacadora	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 17,71	\$ 18,74	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 2,25	\$ 91,91
TOTAL:			\$ 1.275,00	\$ 106,25	\$ 88,54	\$ 106,21	\$ 53,13	\$ 142,16	\$ 12,75	\$ 509,04

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

5.6.2.1. Costo hora

Para la asignación del costo de mano de obra, se realizó el siguiente cálculo del costo hora hombre empleando la siguiente fórmula:

$$\text{Costo Hora Hombre} = \frac{\text{Total de remuneraciones}}{\text{Total Horas Pagadas}}$$

$$\text{Costo Hora Hombre} = \frac{\$ 1\,275.00 + \$ 509.04}{240}$$

$$\text{Costo Hora Hombre} = \$ 3.7167430$$

5.6.3. Distribución costo mano de obra

A continuación, se realiza la distribución de la mano de obra de acuerdo al tiempo que se emplea en cada proceso de producción;

Tabla 7-5: Distribución del costo de la mano de obra en el proceso de producción del Piquichito Gigante Picante

PROCESO	HORAS	COSTO HORA HOMBRE	COSTO TOTAL
Proceso de Estruder	180	\$ 3,71674306	\$ 669,01375
Proceso de Horneado	100	\$3,71674306	\$ 371,674
Proceso de Empaque	200	\$3,71674306	\$ 743,34861111
TOTAL	480		\$ 1 784,03666667

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

- **Costos Indirectos de Fabricación**

Para la aplicación de los costos indirectos de fabricación se emplearon costos reales, es decir todos los costos que se incurrieron en el mes:

Tabla 8-5: Costos Indirectos de fabricación del Piquichito Gigante Picante

CONCEPTO	PAGO MENSUAL	PRODUCCIÓN	
		%	VALOR A DISTRIBUIR
Agua Potable	\$ 46,85	20	\$ 9,37
Energía Eléctrica	\$ 560,89	40	\$ 224,36

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

Los costos indirectos de fabricación fueron asignados de acuerdo a como se va a mostrar en la siguiente tabla:

Tabla 9-5: Presupuesto de CIFs para Piquichito Gigante Picante

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA.						
PRESUPUESTOS DE LOS CIF- PIQUICHITO GIGANTE PICANTE						
PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022						
CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	ASIGNACIÓN AL PROCESO DE PRODUCCIÓN		
				Proceso I: Extruder	Proceso II: Horneado	Proceso III: Empaque
FLJOS						
Materia Prima Indirecta						
Mano de Obra Indirecta						
Otros CIFs						
<i>Depreciación de Edificio</i>			\$ 527,34375	\$ 33,9844	\$ 60,93750	\$ 87,8906
<i>Depreciación de Maquinaria y Equipo</i>			\$ 1.597,50			
Depreciación Mezcladora		\$ 50,00		\$ 50,00		
Depreciación Extruder		\$ 416,666667				\$ 416,666667
Depreciación Cortadora		\$ 10,00		\$ 10,00		
Depreciación Horno		\$ 33,3333333			\$ 33,3333333	
Depreciación Transportador		\$ 16,6666667			\$ 8,3333333	\$ 8,3333333
Depreciación Tambor		\$ 41,6666667		\$ 41,6666667		
Depreciación Caldero		\$ 29,1666667			\$ 29,1666667	
Depreciación Empacadora		\$ 791,6666667			\$ 791,6666667	
Depreciación Compresor de Aire		\$ 208,33			\$ 104,1666667	\$ 104,17
Subtotal				\$ 101,6666667	\$ 966,6666667	\$ 529,1666667
<i>Depreciación de muebles y enseres</i>			\$ 2,375			
Mesas		\$ 2,375		\$ 0,7916667	\$ 0,7916667	\$ 0,7916667
<i>Mantenimiento Maquinaria</i>			\$ 75,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00
TOTAL		\$ 1.599,875	\$ 2.202,21875	\$ 161,4427083	\$ 1.053,3958333	\$ 642,8489583
VARIABLES						
Materia Prima Indirecta						
Aceite	360	\$ 1,6849091	\$ 606,5672727		\$ 606,5672727	
Cepillo de lustre	2	\$ 4,50	\$ 9,00	\$ 4,50		\$ 4,50
Cinta de embalaje	120	\$ 0,35	\$ 42,00			\$ 42,00
Cinta de impresión	5	\$ 6,00	\$ 30,00			\$ 30,00
Colorante	240	\$ 3,25	\$ 780,00	\$ 780,00		
Fundas de empaque	120	\$ 0,14	\$ 16,80			\$ 16,80

Fundas de recolección	25	\$ 0,75	\$ 18,75		\$ 15,00	\$ 3,75
Gas	10	\$ 2,50	\$ 25,00		\$ 25,00	
Papel de empaque	50	\$ 5,93	\$ 296,50			\$ 296,50
Saborizante	10	\$ 7,05	\$ 70,50		\$ 70,50	
Salsa de soya	25	\$ 0,45	\$ 11,25		\$ 11,25	
Mano de Obra Indirecta						
Otros CIFs						
Agua potable			\$ 9,37	\$ 2,3425	\$ 7,0275	
Luz Eléctrica			\$ 224,356	\$ 67,3068	\$ 56,089	\$ 100,960
Útiles de aseo			\$ 25,00	\$ 8,333	\$ 8,333	\$ 8,33
TOTAL		\$ 32,6049091	\$ 2.165,0932727	\$ 862,48263	\$ 799,7671061	\$ 502,844
TOTAL CIF		\$ 1.632,4799091	\$ 4.367,3120227	\$ 1.023,9253417	\$ 1.853,1629394	\$ 1.145,6924917

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

5.6.4. Informe de costo de producción

Tabla 10-5: Informe de costo de producción del proceso de Estruder del Piquichito Gigante Picante

EMPRESA COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA.		
INFORME DE COSTOS, MÉTODO PROMEDIO		
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022		
PROCESO DE ESTRUDER		
INFORME DE CANTIDADES		
Unidades Comenzadas	72000	
Unidades a justificar	<u>72000</u>	<u>72000</u>
Unidades terminadas y transferidas	72000	
Unidades Justificadas	<u>72000</u>	<u>72000</u>
COSTOS POR TRANSFERIR	COSTO TOTAL	COSTO UNIT.
Costos Agregados por el departamento:		
Materiales	\$ 3.840,00	\$ 0,05333
Mano de Obra	\$ 669,01	\$ 0,00929
CIF	\$ 1.023,93	\$ 0,01422
TOTAL DE COSTOS POR CONTABILIZAR	<u>\$ 5.532,94</u>	<u>\$ 0,077</u>
COSTOS CONTABILIZADOS		
Transferidos al siguiente Departamento	\$ 5.532,94	
Inventario Final	\$ -	
TOTAL DE COSTOS CONTABILIZADOS	<u>\$ 5.532,94</u>	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Tabla 11-5: Informe de costo de producción del proceso de horneado del Piquichito Gigante Picante

EMPRESA COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA.		
INFORME DE COSTOS, MÉTODO PROMEDIO		
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022		
PROCESO DE HORNEADO		
INFORME DE CANTIDADES		
Unidades Comenzadas	72000	
Unidades a justificar		72000
Unidades terminadas y transferidas	72000	
Unidades Justificadas		72000
COSTOS POR TRANSFERIR	COSTO TOTAL	COSTO UNIT.
Costos del departamento anterior:		
Transferidos del departamento anterior	\$ 5.532,94	\$ 0,07685
Costos Agregados por el departamento:		
Materiales	\$ -	\$ -
Mano de Obra	\$ 371,67	\$ 0,0051621431
CIF	\$ 1.853,16	\$ 0,0257383742
TOTAL DE COSTOS POR CONTABILIZAR	\$ 7.757,78	\$ 0,1077468936
COSTOS CONTABILIZADOS		
Transferidos al siguiente Departamento	\$ 7.757,78	
Inventario Final	\$ -	
TOTAL DE COSTOS CONTABILIZADOS	\$ 7.757,78	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Tabla 12-5: Informe de costo de producción del proceso de empaque del Piquichito Gigante Picante

EMPRESA COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA. INFORME DE COSTOS, MÉTODO PROMEDIO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022 PROCESO DE EMPACADO		
INFORME DE CANTIDADES		
Unidades Comenzadas	72000	
Unidades a justificar		72000
Unidades terminadas y transferidas	72000	
Unidades Justificadas		72000
COSTOS POR TRANSFERIR	COSTO TOTAL	COSTO UNIT.
Costos del departamento anterior:		
Transferidos del departamento anterior	\$ 7.757,78	\$ 0,1077468936
Costos Agregados por el departamento:		
Materiales	\$ -	\$ -
Mano de Obra	\$ 743,35	\$ 0,01032428627
CIF	\$ 1.145,69	\$ 0,01591239572
TOTAL DE COSTOS POR CONTABILIZAR	\$ 9.646,82	\$ 0,13398357555
COSTOS CONTABILIZADOS		
Transferidos a Inventario de productos Terminados	\$ 9.646,82	
Inv. Final	\$ -	
TOTAL DE COSTOS CONTABILIZADOS	\$ 9.646,82	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. LTDA.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

5.6.4.1. Cálculo de Unidades Equivalentes

Para la elaboración del informe de costos por procesos en el método promedio pondera, se hizo el cálculo de las unidades equivalentes de la siguiente manera:

Tabla 13-5: Cálculo de unidades equivalentes

Unidades Equivalentes		
Proceso de Estrujado	Proceso de Horneado y saborizante	Proceso de Empacado
Cálculo de unidades equivalentes:	Cálculo de unidades equivalentes:	Cálculo de unidades equivalentes:
<i>UE</i>	<i>UE</i>	<i>UE</i>
= Unid. Terminadas	= Unid. Terminadas	= Unid. Terminadas
+ Unid. trabajadas en proc. al final	+ Unid. trabajadas en proc. al final	+ Unid. trabajadas en proc. al final
$UEM = 72000 + 0(100\%)$	$UEM = 72000 + 0(100\%)$	$UEM = 72000 + 0(100\%)$
UEM = 72000	UEM = 72000	UEM = 72000
$UECC = 72000 + 0(100\%)$	$UECC = 72000 + 0(100\%)$	$UECC = 72000 + 0(100\%)$
UECC = 72000	UECC = 72000	UECC = 72000

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

5.6.4.2. Cálculo de Costos Unitarios

Para la elaboración del informe de costos por procesos en el método promedio pondera, se hizo el cálculo de los costos unitarios de la siguiente manera:

Tabla 14-5: Cálculo de costos unitarios

Costos Unitarios		
Proceso de Extruder	Proceso de Horneado	Proceso de Empacado
	Del departamento Anterior: <i>Costo Unit.</i> $= \frac{\text{Costo total del dep. ant.}}{\text{Unid. recib. del dep. ant.}}$ $\text{Costos Unit.} = \frac{\$ 5532.94}{72000}$ Costo Unit. = \$0.07684637627	Del departamento Anterior: <i>Costo Unit.</i> $= \frac{\text{Costo total del dep. ant.}}{\text{Unid. recib. del dep. ant.}}$ $\text{Costos Unit.} = \frac{\$ 7757.78}{72000}$ Costo Unit. = \$0.01077468936
$\frac{CU = \text{CostosTotales}}{\text{Unid. Equivalentes}}$ $CUM = \$ 3840/72000$ CUM = \$ 0.053333333 $CUMO = \$669.01/72000$ CUMO = \$ 0.0092918576 $CUCIF = \$ 2013.93/72000$ CUCIF = \$ 0.0142211853	$\frac{CU = \text{CostosTotales}}{\text{Unid. Equivalentes}}$ $CUM = \$ 0/72000$ CUM = \$ 0.00 $CUMO = \$ 371.67/72000$ CUMO = \$ 0.0051621431 $CUCIF = \$ 1853.16/72000$ CUCIF = \$ 0.0257383742	$\frac{CU = \text{CostosTotales}}{\text{Unid. Equivalentes}}$ $CUM = \$ 0.00/72000$ CUM = \$ 0.00 $CUMO = \$743.35/72000$ CUMO = \$ 0.01032428627 $CUCIF = \$ 1145.69/72000$ CUCIF = \$ 0.01591239572

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

5.6.4.3. Asientos Contables

Los asientos contables que se presenta a continuación, es como el área de contabilidad debería realizar para el registro de los costos de producción en el Piquichito Gigante Picante, en la empresa Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA.

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/04/2022		1			FOLIO N1
	1.1.01.01.	Caja		\$ 425,00	
	1.1.01.02.	Bancos		\$ 8.404,79	
	1.1.01.02.001	Banco del Pichincha	\$ 3.528,26		
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 4.876,53		
	1.1.02.01.	Documentos y cuentas por cobrar clientes		\$ 780,00	
	1.1.02.01.002	Cuentas por cobrar clientes	\$ 780,00		
	1.1.03.03.001	Inventario de Productos Terminados		\$ 112,00	
	1.1.03.03.001.001	Piquichito Gigante Picante	\$ 112,00		
	1.2.01.02.	Edificios		\$ 450.000,00	
	1.2.01.05.	Muebles y Enseres		\$ 5.620,00	
	1.2.01.06.	Maquinaria y Equipo		\$ 191.700,00	
	1.2.01.08.	Equipo de Computo		\$ 8.700,00	
	1.2.01.09.	Vehículos		\$ 75.000,00	
	1.2.01.11.001	Depreciación Acumulada Edificio			\$ 337.500,00
	1.2.01.11.002	Depreciación Acumulada Muebles y Enseres			\$ 2.248,00
	1.2.01.11.003	Depreciación Acumulada Maquinaria y Equipo			\$ 115.020,00
	1.2.01.11.005	Depreciación Acumulada Equipo de Computo			\$ 3.866,67
	1.2.01.11.004	Depreciación Acumulada Vehículos			\$ 22.000,00
	2.1.03.01.001	Proveedores			\$ 15.200,00
	2.2.02.01	Préstamo Bancario			\$ 65.000,00
	3.1.	Capital			\$ 179.907,12
		<i>P/r Estado de Situación Inicial</i>			
01/04/2022		2			
	1.1.03.01.	Inventario de Materia Prima		\$ 4.800,00	
	1.1.03.01.001.001	Maíz Molido	\$ 4.800,00		
	2.1.03.01.001	Proveedores			\$ 4.716,00
	2.1.06.01.007	Retención del 1,75% del Imp. A la Renta			\$ 84,00
		<i>P/r Compra de 150 qq de maíz molido S/F. 001-002-01763 a Industrial Prodemsa S.A. pertenece al Regimen General</i>			
01/04/2022		3			
	1.1.03.02.001.001	Inventario de productos en proceso - proceso de es	\$ -	\$ 3.840,00	
	1.1.03.01.	Inventario de Materia Prima			\$ 3.840,00
	1.1.03.01.001.001	Maíz Molido	\$ 3.840,00		
		<i>P/r Envío 100 qq de maíz molido al proceso de Estruder OP° 01</i>			
30/04/2022		4			
	5.1.02.	Mano de Obra		\$ 1.275,00	
	5.1.02.01.001	Salarios	\$ 1.275,00		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 120,49
	2.1.07.03.002	9,45% Aporte Personal	\$ 120,49		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 1.154,51
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 1.154,51		
		<i>P/r Pago de la mano de obra de la producción</i>			
		Pasan	\$20.486,79	\$ 750.656,79	\$ 750.656,79

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.

LIBRO DIARIO

DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022

					FOLIO N2
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		Vienen	\$ 20.486,79	\$ 750.656,79	\$ 750.656,79
30/04/2022		5			
	5.1.02.	Mano de Obra		\$ 509,04	
	2.1.07.04.	Beneficios Sociales por Pagar			\$ 354,12
	2.1.07.04.003	Decimo Tercer Sueldo por pagar	\$ 106,25		
	2.1.07.04.004	Decimo Cuarto Sueldo por pagar	\$ 88,54		
	2.1.07.03.003	Fondos de Reserva por pagar	\$ 106,21		
	2.1.07.04.005	Vacaciones por pagar	\$ 53,13		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 154,91
	2.1.07.03.001	11,15% Aporte Patronal	\$ 142,16		
	2.1.07.03.004	1% IECE SECAP	\$ 12,75		
		<i>P/r Beneficios sociales de la producción</i>			
		6			
30/04/2022	1.1.03.02.001.001	Inventario de productos en proceso - proceso de es	\$ -	\$ 669,01	
	5.1.02.	Mano de Obra			\$ 669,01
		<i>P/r Distribución de la mano de obra en el proceso de estruder</i>			
30/04/2022		7			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 69,65	
	5.1.04.06.001.001	Agua potable	\$ 2,34		
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 67,31		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 69,65
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el proceso de Estruder</i>			
30/04/2022		8			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 25,00	
	5.1.04.04.	Mantenimiento	\$ 25,00		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 25,00
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 25,00		
		<i>P/r Mantenimiento de maquinaria en el proceso de Estruder</i>			
30/04/2022		9			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 792,83	
	5.1.04.05.001.001	Colorante	\$ 780,00		
	5.1.04.05.001.002	Cepillo de lustre	\$ 4,50		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 8,33		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 792,83
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 792,83		
		<i>P/r Pago de insumos empleados en el proceso de estruder</i>			
30/04/2022		10			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 136,44	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 33,98		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 0,79		
	5.1.04.01.001.003	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 101,67		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 33,98
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 0,79
	1.2.01.11.003	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 101,67
		<i>P/r Depreciación de activos en el proceso de estruder</i>			
		Pasan	\$ 22.837,59	\$ 752.858,77	\$ 752.858,77

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
					FOLIO N3
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN	\$ 22.837,59	\$ 752.858,77	\$ 752.858,77
30/04/2022		11			
	1.1.03.02.001.001	Inventario de productos en proceso - proceso de estruder		\$ 1.023,93	
	5.1.04.01.	CIF Reales			\$ 1.023,93
		<i>P/r CIFs empleados en el proceso de estruder</i>			
30/04/2022		12			
	1.1.03.02.001.002	Inventario de productos en proceso - proceso de horneado		\$ 5.532,94	
	1.1.03.02.001.001	Inventario de productos en proceso - proceso de es	\$ -		\$ 5.532,94
		<i>P/r Costos enviados del proc. Estruder al proc. Hornead</i>			
30/04/2022		13			
	1.1.03.02.001.002	Inventario de productos en proceso - proceso de horneado		\$ 371,67	
	5.1.02.	Mano de Obra			\$ 371,67
		<i>P/r Distribución de la mano de obra en el proceso de horneado</i>			
30/04/2022		14			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 63,12	
	5.1.04.06.001.001	Agua potable	\$ 7,03		
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 56,09		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 63,12
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el proceso de horneado</i>			
30/04/2022		15			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 25,00	
	5.1.04.04.	Mantenimiento	\$ 25,00		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 25,00
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 25,00		
		<i>P/r Mantenimiento de maquinaria en el proceso de Horneado</i>			
30/04/2022		16			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 736,65	
	5.1.04.05.001.005	Salsa de soya	\$ 11,25		
	5.1.04.05.001.006	Gas	\$ 25,00		
	5.1.04.05.001.007	Fundas de recolección	\$ 15,00		
	5.1.04.05.001.008	Aceite	\$ 606,57		
	5.1.04.05.001.009	Saborizante	\$ 70,50		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 8,33		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 736,65
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 736,65		
		<i>P/r Pago de insumos empleados en el proceso de Horneado</i>			
30/04/2022		17			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 1.028,40	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 60,94		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 0,79		
	5.1.04.01.001.003	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 966,67		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 60,94
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 0,79
		Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 966,67
		<i>P/r Depreciación de activos en el proceso de Horneado</i>			
		Pasan	\$25.452,40	\$ 761.640,47	\$ 761.640,47

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
					FOLIO N4
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		Vienen	\$ 25.452,40	\$ 761.640,47	\$ 761.640,47
30/04/2022		18			
	1.1.03.02.001.002	Inventario de productos en proceso - proceso de ho	\$ -	\$ 1.853,16	
	5.1.04.01.	CIF Reales			\$ 1.853,16
		<i>P/r los CIFs empleados en el proceso de estruder</i>			
30/04/2022		19			
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso de en	\$ -	\$ 7.757,78	
	1.1.03.02.001.002	Inventario de productos en proceso - proceso	\$ -		\$ 7.757,78
		<i>P/r Costos enviados del proceso de Horneado al proceso de Empacado</i>			
30/04/2022		20			
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso de en	\$ -	\$ 743,35	
	5.1.02.	Mano de Obra			\$ 743,35
		<i>P/r Distribución de la mano de obra en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		21			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 100,96	
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 100,96		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 100,96
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		22			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 25,00	
	5.1.04.04.	Mantenimiento	\$ 25,00		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 25,00
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 25,00		
		<i>P/r Mantenimiento de maquinaria en el proceso de Empaque</i>			
30/04/2022		23			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 401,88	
	5.1.04.05.001.010	Cinta de impresión	\$ 30,00		
	5.1.04.05.001.011	Cinta de embalaje	\$ 42,00		
	5.1.04.05.001.002	Cepillo de lustre	\$ 4,50		
	5.1.04.05.001.012	Papel de empaque	\$ 296,50		
	5.1.04.05.001.013	Fundas de empaque	\$ 16,80		
	5.1.04.05.001.007	Fundas de recolección	\$ 3,75		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 8,33		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 401,88
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 401,88		
		<i>P/r Pago de insumos empleados en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		24			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 617,85	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 87,89		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 0,79		
	5.1.04.01.001.003	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 529,17		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 87,89
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 0,79
	1.2.01.11.003	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 529,17
		<i>P/r Depreciación de activos en el proceso de empaque</i>			
		Pasan	\$27.024,97	\$ 773.140,45	\$ 773.140,45

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
					FOLIO N5
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		Vienen	\$ 26.912,97	\$ 830.085,93	\$ 830.085,93
30/04/2022		25			
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso de empaque		\$ 1.145,69	
	5.1.04.01.	CIF Reales			\$ 1.145,69
		<i>P/r los CIFs empleados en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		26			
	1.1.03.03.001	Inventario de productos terminados		\$ 9.646,82	
	1.1.03.03.001.001	Piquichito Gigante Picante	\$ 9.646,82		
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso	\$ -		\$ 9.646,82
		<i>P/r Costo de producción de Piquichito Picante Gi</i>	\$ -		
30/04/2022		27			
	1.1.01.01.	Caja		\$ 188,16	
	4.1.01.	Ventas			\$ 168,00
	4.1.01.01.001.001	Ventas de Piquichito Gigante Picante	\$ 168,00		
	2.1.06.01.001	Iva en Ventas			\$ 20,16
		<i>P/r la venta del mes a consumidor final</i>			
30/04/2022		28			
	1.1.01.01.	Caja		\$ 3.894,00	
	1.1.05.01.002	Retenciones en la fuente del IVA del 30%		\$ 131,44	
	1.1.05.02.002	Retenciones en la fuente del Imp. Renta del 1,75%		\$ 63,90	
	4.1.01.	Ventas			\$ 3.651,20
	4.1.01.01.001.001	Ventas de Piquichito Gigante Picante	\$ 3.651,20		
	2.1.06.01.001	Iva en Ventas			\$ 438,14
		<i>P/r La venta del mes a los que son calificados como Agente de Retención</i>			
		29			
	1.1.01.01.	Caja		\$ 8.137,33	
	1.1.05.02.002	Retenciones en la fuente del Imp. Renta del 1,75%		\$ 129,16	
	4.1.01.	Ventas			\$ 7.380,80
	4.1.01.01.001.001	Ventas de Piquichito Gigante Picante	\$ 7.380,80		
	2.1.06.01.001	Iva en Ventas			\$ 885,70
		<i>P/r La venta del mes a los que no son calificados como Agente de Retención</i>			
		30			
	5.1.	Costo de Ventas		\$ 8.039,01	
	1.1.03.03.001	Inventario de productos terminados			\$ 8.039,01
	1.1.03.03.001.001	Piquichito Gigante Picante	\$ 8.039,01		
		<i>P/r la venta a costo de venta</i>			
30/04/2022		31			
	1.1.01.02.	Bancos		\$ 12.219,50	
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 12.219,50		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 12.219,50
		<i>P/r Depósito de la ventas realizadas</i>			
		Pasan	\$ 68.018,30	\$ 873.680,95	\$ 873.680,95

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
					FOLIO N6
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		Vienen	\$ 68.018,30	\$ 873.680,95	\$ 873.680,95
30/04/2022		32			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 588,58	
	5.2.01.01.	Sueldos, Salarios y demás remuneraciones	\$ 588,58		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 61,43
	2.1.07.03.002	9,45% Aporte Personal	\$ 61,43		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 527,15
		Banco Produbanco	\$ 527,15		
		<i>P/r Rol de pagos del área administrativo</i>			
30/04/2022		33			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 250,70	
	5.2.01.03.	Beneficios Sociales e Indemnizaciones	\$ 250,70		
	2.1.07.04.	Beneficios Sociales por Pagar			\$ 168,73
	2.1.07.04.003	Decimo Tercer Sueldo por pagar	\$ 54,17		
	2.1.07.04.004	Decimo Cuarto Sueldo por pagar	\$ 33,33		
	2.1.07.03.003	Fondos de Reserva por pagar	\$ 54,15		
	2.1.07.04.005	Vacaciones por pagar	\$ 27,08		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 81,98
	2.1.07.03.001	11,15% Aporte Patronal	\$ 75,48		
	2.1.07.03.004	1% IECE SECAP	\$ 6,50		
		<i>P/r Beneficios sociales del área administrativo</i>			
30/04/2022		34			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 85,03	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 52,73		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 10,42		
	5.1.04.01.001.004	Depreciación Equipo de Computo	\$ 21,88		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 52,73
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 10,42
	1.2.01.11.005	Depreciación acumulada Equipo de Computo			\$ 21,88
		<i>P/r La depreciación de activos fijos en el área adm.</i>			
30/04/2022		35			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 79,77	
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 56,09		
	5.1.04.06.001.001	Agua potable	\$ 4,69		
	5.1.04.06.001.003	Internet	\$ 19,00		
	1.1.05.01.001	Iva en Compras		\$ 2,28	
	1.1.01.01.	Caja			\$ 60,77
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 20,76
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 20,76		
	2.1.06.01.008	Retención del 2,75% del Imp. A la Renta			\$ 0,52
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el área administrativa</i>			
		36			
30/04/2022	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 15,50	
	5.1.04.05.001.004	Útiles de oficina	\$ 5,50		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 10,00		
	1.1.05.01.001	Iva en Compras		\$ 1,86	
	1.1.01.01.	Caja			\$ 17,09
	2.1.06.01.007	Retención del 1,75% del Imp. A la Renta			\$ 0,27
		<i>P/r Consumo de Útiles de oficina y aseo según varias facturas</i>			
		SUMAN	\$69.897,92	\$ 874.704,67	\$ 874.704,67

5.6.5. PapiKrats de mayonesa (presentación de 30 gr)

Para la aplicación del sistema de costos por procesos se tomó la información proporcionada por la empresa del mes de Abril del 2022, en el cual se realizó 151200 unidades de PapiKrats de mayonesa, para lo cual se incurrió en los siguientes costos proporcionada en la tabla:

Tabla 15-5: Distribución de Unidades a producirse de Piquichito Gigante Natural

UNIDADES	DEP. ESTRUDER	DEP. HORNEADO	DEP. EMPAQUE	
Unidades puestas en proceso	151200	151200	151200	
Terminadas y transferidas al siguiente dep.	151200	151200	151200	
GRADO DE AVANCE				
	%	DEP. ESTRUDER	DEP. HORNEADO	DEP. EMPAQUE
Inventario Inicial	Materiales y Costos de conversión	100%	100%	100%
Inventario Final		100%	100%	100%
COSTOS	DEP. ESTRUDER	DEP. HORNEADO	DEP. EMPAQUE	
Costos Agregados en el periodo				
Materiales	\$ 8750.00	-	-	
Mano de Obra	\$ 572.19	\$ 704.23	\$ 836.28	
CIF	\$ 91.51	\$ 2870.91	\$ 4441.30	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

Los costos de la materia prima, mano de obra y CIF se justifican en las siguientes tablas:

Materia prima: para la elaboración de este lote se compró 500 quintales de papa Capira, a la señora Martha Fuertes según factura 001-003-000158 (anexo C). Fue necesario cancelar el pago de la mano de obra correspondiente a seis personas que laboraron en las tres fases productivas por un total de \$2112.70, esto corresponde al mes. Los CIF corresponden a los empleados según se muestra en la tabla 58-5

- **Rol de pagos y de provisiones:**

La empresa emplea 6 trabajadores para la producción del producto, su pago se lo realiza de la siguiente manera:

Tabla 16-5: Rol de pagos del área de producción del PapiKrats de mayonesa

Nº	NOMBRE	CARGO	SUELDO MENSUAL	TOTAL INGRESO	9,45 APOORTE INDIVIDUAL	TOTAL DESCUENTO	VALOR LIQUIDO
1	Pedro Uyaguari	J. producción	\$ 650,00	\$ 325,00	\$ 30,71	\$ 30,71	\$ 294,29
2	Jorge Chasiliquin	Operador	\$ 600,00	\$ 300,00	\$ 28,35	\$ 28,35	\$ 271,65
3	Orlando Vega	Obrero	\$ 425,00	\$ 212,50	\$ 20,08	\$ 20,08	\$ 192,42
4	Javier Quiñones	Obrero	\$ 425,00	\$ 212,50	\$ 20,08	\$ 20,08	\$ 192,42
5	Blanca Mora	Empacadora	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ 21,26	\$ 21,26	\$ 203,74
6	Paola Cabezas	Empacadora	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ 21,26	\$ 21,26	\$ 203,74
TOTAL:			\$ 3.000,00	\$ 1.500,00	\$ 141,75	\$ 141,75	\$ 1.358,25

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

Tabla 17-5: Rol de provisiones del área del PapiKrats de mayonesa

Nº	NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESOS	XIII SUELDO	XIV SUELDO	FONDO RESERVA	VACACIONES	11,15 APOORTE AL SEGURO	1% IECE SECAP	TOTAL PROVISIONES
1	Pedro Uyaguari	J. producción	\$ 325,00	\$ 27,08	\$ 17,71	\$ 27,07	\$ 13,54	\$ 36,24	\$ 3,25	\$ 124,89
2	Jorge Chasiliquin	Operador	\$ 300,00	\$ 25,00	\$ 17,71	\$ 24,99	\$ 12,50	\$ 33,45	\$ 3,00	\$ 116,65
3	Orlando Vega	Obrero	\$ 212,50	\$ 17,71	\$ 17,71	\$ 17,70	\$ 8,85	\$ 23,69	\$ 2,13	\$ 87,79
4	Javier Quiñones	Obrero	\$ 212,50	\$ 17,71	\$ 17,71	\$ 17,70	\$ 8,85	\$ 23,69	\$ 2,13	\$ 87,79
5	Blanca Mora	Empacadora	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 17,71	\$ 18,74	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 2,25	\$ 91,91
6	Paola Cabezas	Empacadora	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 17,71	\$ 18,74	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 2,25	\$ 91,91
TOTAL:			\$ 1.275,00	\$ 106,25	\$ 88,54	\$ 106,21	\$ 53,13	\$ 142,16	\$ 12,75	\$ 509,04

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022.

5.6.5.1. Costo hora

Para la asignación del costo de mano de obra, se realizó el siguiente cálculo del costo hora hombre empleando la siguiente fórmula:

$$\text{Costo Hora Hombre} = \frac{\text{Total de remuneraciones}}{\text{Total Horas Pagadas}}$$

$$\text{Costo Hora Hombre} = \frac{\$ 2112.70}{480}$$

$$\text{Costo Hora Hombre} = \$ 4.40145833333333$$

5.6.5.2. Distribución costo mano de obra

A continuación, se realiza la distribución de la mano de obra de acuerdo al tiempo que se emplea en cada proceso de producción;

Tabla 18-5: Distribución del costo de la mano de obra en el proceso de producción del Piquichito Gigante Picante

PROCESO	HORAS	COSTO HORA HOMBRE	COSTO TOTAL
Proceso de Estruder	130	\$ 4,40145833333333	\$ 572,189583333333
Proceso de Horneado	160	\$ 4,40145833333333	\$ 704,233333333333
Proceso de Empaque	190	\$ 4,40145833333333	\$ 836,277083333333
TOTAL	480		\$ 2112,70

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

- **Costos Indirectos de Fabricación**

Para la aplicación de los costos indirectos de fabricación se empearon costos reales, es decir todos los costos que se incurrieron en el día:

Tabla 19-5: Costos Indirectos de fabricación del Piquichito Gigante Picante

CONCEPTO	PAGO MENSUAL	PRODUCCIÓN	
		%	VALOR A DISTRIBUIR
Agua Potable	\$ 46,85	70%	\$ 32,80
Energía Eléctrica	\$ 560,89	50%	\$ 280,45

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

Los costos indirectos de fabricación fueron asignados de acuerdo a como se va a mostrar en la siguiente tabla:

Tabla 20-5: Distribución de CIFs en la producción de PapiKracS de mayonesa

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA.						
PRESUPUESTOS DE LOS CIF- PAPIKRACS DE MAYONESA						
PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022						
CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	ASIGNACIÓN AL PROCESO DE PRODUCCIÓN		
				Proceso I: Lavado	Proceso II: Fritura	Proceso III: Empaque
FLJOS						
Materia Prima Indirecta						
Mano de Obra Indirecta						
Otros CIFs						
<i>Depreciación de Edificio</i>			\$ 527,34375	\$ 5,859375	\$ 93,75	\$ 58,59375
<i>Depreciación de Maquinaria y Equipo</i>			\$ 1.155,83			
Depreciación Peladora		\$ 7,08		\$ 7,083333		
Depreciación Cortadora		\$ 13,333333			\$ 13,333333	
Depreciación Transportador		\$ 13,33			\$ 13,333333	
Depreciación Tambor		\$ 7,916667			\$ 7,916667	

Depreciación Caldero		\$ 69,17			\$ 69,17	
Depreciación Freidora		\$ 128,3333333			\$ 128,3333333	
Depreciación Empacadora		\$ 708,33				\$ 708,33
Depreciación Compresor de Aire		\$ 208,3333333				\$ 208,3333333
Subtotal				\$ 7,0833333	\$ 232,0833333	\$ 916,6666667
<i>Depreciación de muebles y enseres</i>			\$ 1,917			
Depreciación Mesas		\$ 1,583		\$ 0,7916667		\$ 0,7916667
Depreciación Sillas		\$ 0,333				\$ 0,3333333
Subtotal				\$ 0,7916667	\$ -	\$ 1,1250000
<i>Mantenimiento Maquinaria</i>			\$ 75,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00
TOTAL		\$ 1.157,750	\$ 1.760,09375	\$ 38,7343750	\$ 350,8333333	\$ 1.001,3854167
VARIABLES						
Materia Prima Indirecta						
Aceite	875	\$ 1,6849091	\$ 1.474,2954545		\$ 1.474,2954545	
Sal	18	\$ 0,635	\$ 11,43		\$ 11,43	
Cinta de embalaje	35	\$ 0,55	\$ 19,25			\$ 19,25
Cinta de impresión	10	\$ 6,00	\$ 60,00			\$ 60,00
Fundas de empaque (docena)	12600	\$ 0,03	\$ 378,00			\$ 378,00
Cartón	1035	\$ 0,87	\$ 900,45			\$ 900,45
Papel de empaque	300	\$ 5,93	\$ 1.779,00			\$ 1.779,00
Mayonesa sachet	12600	\$ 0,01	\$ 182,70			\$ 182,70
Mano de Obra Indirecta						
Otros CIFs						
Agua potable			\$ 32,80	\$ 16,3975	\$ 16,3975	
Luz Eléctrica			\$ 280,445	\$ 28,0445	\$ 140,223	\$ 112,178
Útiles de aseo			\$ 25,00	\$ 8,333	\$ 8,333	\$ 8,33
Diesel	420	\$ 2,07	\$ 869,40		\$ 869,40	
TOTAL		\$ 15,7144091	\$ 5.143,36545455	\$ 52,7753333	\$ 2.520,0787879	\$ 3.439,9113333
TOTAL CIF		\$ 1.173,4644091	\$ 6.903,4592045	\$ 91,5097083	\$ 2.870,9121212	\$ 4.441,2967500

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022

5.6.6. Informe de costo de producción

Tabla 21-5: Informe de costo de producción del proceso de Lavado de PapiKrac de mayonesa

EMPRESA COMESTILBES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA. INFORME DE COSTOS, METODO PROMEDIO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022 PROCESO DE LAVADO		
INFORME DE CANTIDADES		
Unidades Comenzadas	151200	
Unidades a justificar		151200
Unidades terminadas y transferidas	151200	
Unidades Justificadas		151200
COSTOS POR TRANSFERIR		
	COSTO TOTAL	COSTO UNIT.
Costos Agregados por el dep:		
Materiales	\$ 8.750,00	\$ 0,05787
Mano de Obra	\$ 572,19	\$ 0,003784323
CIF	\$ 91,51	\$ 0,0006052229
TOTAL DE COSTOS POR CONTABILIZAR	\$ 9.413,70	\$ 0,062
COSTOS CONTABILIZADOS		
Transferidos al siguiente Departamento	\$ 9.413,70	
Inventario Final	\$ -	
TOTAL DE COSTOS CONTABILIZADOS	\$ 9.413,70	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Tabla 22-5: Informe de costo de producción del proceso de Fritura de PapiKrac de mayonesa

EMPRESA COMESTILBES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA. INFORME DE COSTOS, METODO PROMEDIO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022 PROCESO DE FRITURA		
INFORME DE CANTIDADES		
Unidades Comenzadas	151200	
Unidades a justificar		151200
Unidades Terminadas y Transferidas	151200	
Unidades Justificadas		151200
COSTOS POR TRANSFERIR		
	COSTO TOTAL	COSTO UNIT.
Costos del departamento anterior:		
Transferidos del departamento anterior	\$ 9.413,70	\$ 0,06225991595
Costos Agregados por el departamento:		
Materiales	\$ -	\$ -
Mano de Obra	704,23	\$ 0,0046576279
CIF	\$ 2.870,91	\$ 0,0189875140
TOTAL DE COSTOS POR CONTABILIZAR	\$ 12.988,84	\$ 0,0859050578
COSTOS CONTABILIZADOS		
Transferidos al siguiente Departamento	\$ 12.988,84	
Inventario Final	\$ -	
TOTAL DE COSTOS CONTABILIZADOS	\$ 12.988,84	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022.

Tabla 23-5: Informe de costo de producción del proceso de empaque de PapiKrac de mayonesa

EMPRESA COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA. INFORME DE COSTOS, MÉTODO PROMEDIO DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022 PROCESO DE EMPACADO		
INFORME DE CANTIDADES		
Unidades Comenzadas	151200	
Unidades a justificar		151200
Unidades Terminadas y transferidas	151200	
Unidades Justificadas		151200
COSTOS POR TRANSFERIR	COSTO TOTAL	COSTO UNIT.
Costos del departamento anterior:		
Transferidos del departamento anterior	\$ 12.988,84	\$ 0,0859050578
Costos Agregados por el departamento:		
Materiales	\$ -	\$ -
Mano de Obra	\$ 836,28	\$ 0,00553093309
CIF	\$ 4.441,30	\$ 0,02937365575
TOTAL DE COSTOS POR CONTABILIZAR	\$ 18.266,42	\$ 0,12080964669
COSTOS CONTABILIZADOS		
Transferidos a Inv. De productos Terminados	\$ 18.266,42	
Inv. Final	\$ -	
TOTAL DE COSTOS CONTABILIZADOS	\$ 18.266,42	

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier; 2022

5.6.6.1. Cálculo de Unidades Equivalentes

Para la elaboración del informe de costos por procesos en el método promedio pondera, se hizo el cálculo de las unidades equivalentes de la siguiente manera:

Tabla 24-5: Cálculo de unidades equivalentes

Unidades Equivalentes		
Proceso de Lavado	Proceso de Fritura	Proceso de Empacado
Cálculo de unidades equivalentes:	Cálculo de unidades equivalentes:	Cálculo de unidades equivalentes:
<i>UE</i>	<i>UE</i>	<i>UE</i>
= Unid. Terminadas	= Unid. Terminadas	= Unid. Terminadas
+ Unid. trabajadas en proc. al fina	+ Unid. trabajadas en proc. al fina	+ Unid. trabajadas en proc. al fina
$UEM = 151200 + 0(100\%)$	$UEM = 151200 + 0(100\%)$	$UEM = 151200 + 0(100\%)$
UEM = 151200	UEM = 151200	UEM = 151200
$UECC = 151200 + 0(100\%)$	$UECC = 151200 + 0(100\%)$	$UECC = 151200 + 0(100\%)$
UECC = 151200	UECC = 151200	UECC = 151200

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier; 2022

5.6.6.2. Cálculo de Costos Unitarios

Para la elaboración del informe de costos por procesos en el método promedio pondera, se hizo el cálculo de los costos unitarios de la siguiente manera:

Tabla 25-5: Cálculo de costos unitarios

Costos Unitarios		
Proceso de Lavado	Proceso de Fritura	Proceso de Empacado
	Del departamento Anterior: <i>Costo Unit.</i> $= \frac{\text{Costo total del dep. ant.}}{\text{Unid. recib. del dep. ant.}}$ $\text{Costos Unit.} = \frac{\$ 9413.70}{151200}$ Costo Unit. = \$0.06225991595	Del departamento Anterior: <i>Costo Unit.</i> $= \frac{\text{Costo total del dep. ant.}}{\text{Unid. recib. del dep. ant.}}$ $\text{Costos Unit.} = \frac{\$ 12\,988.84}{151200}$ Costo Unit. = \$0.0859050578
$CU = \frac{\text{Costos Totales}}{\text{Unid. Equivalentes}}$ $CUM = \$ 8750.00/151200$ CUM = \$ 0.05787037037 $CUMO = \$ 572.19/151200$ CUMO = \$ 0.0037842264 $CUCIF = \$ 91.51/151200$ CUCIF = \$ 0.00060522294	$CU = \frac{\text{Costos Totales}}{\text{Unid. Equivalentes}}$ $CUM = \$ 0/151200$ CUM = \$ 0.00 $CUMO = \$ 704.23/151200$ CUMO = \$ 0.0046576279 $CUCIF = \$ 2870.91/151200$ CUCIF = \$ 0.0189875140	$CU = \frac{\text{Costos Totales}}{\text{Unid. Equivalentes}}$ $CUM = \$ 0.00/151200$ CUM = \$ 0.00 $CUMO = \$ 836.28/151200$ CUMO = \$ 0.00553093309 $CUCIF = \$ 4\,441.30/151200$ CUCIF = \$ 0.02937365575

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

5.6.6.3. Asientos Contables

Los asientos contables que se presenta a continuación, es como el área de contabilidad debería realizar para el registro de los costos de producción en el Piquichito Gigante Picante, en la empresa Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA.

Tabla 26-5: Libro Diario del Producto Piquichito Gigante Natural

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	FOLIO NI HABER
01/04/2022		1			
	1.1.03.01.	Inventario de Materia Prima		\$ 12.500,00	
	1.1.03.01.001.002	Papa	\$ 12.500,00		
	2.1.03.01.001	Proveedores			\$ 12.281,25
	2.1.06.01.007	Retención del 1,75% del Imp. A la Renta			\$ 218,75
		<i>P/r Compra de 500 qq de papa Capira S/F. a la Sra. xxx pertenece al RIMPE Emprendedores</i>			
01/04/2022		2			
	1.1.03.02.001.004	Inventario de productos en proceso - proceso de la	\$ -	\$ 8.750,00	
	1.1.03.01.	Inventario de Materia Prima			\$ 8.750,00
	1.1.03.01.001.002	Papa	\$ 8.750,00		
		<i>P/r Envío 350 qq de papas al proceso de Lavado OP° 01</i>			
30/04/2022		3			
	5.1.02.	Mano de Obra		\$ 1.500,00	
	5.1.02.01.001	Salarios	\$ 1.500,00		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 141,75
	2.1.07.03.002	9,45% Aporte Personal	\$ 141,75		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 1.358,25
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 1.358,25		
		<i>P/r Pago de la mano de obra de la producción</i>			
30/04/2022		4			
	5.1.02.	Mano de Obra		\$ 612,70	
	2.1.07.04.	Beneficios Sociales por Pagar			\$ 418,70
	2.1.07.04.003	Decimo Tercer Sueldo por pagar	\$ 125,00		
	2.1.07.04.004	Decimo Cuarto Sueldo por pagar	\$ 106,25		
	2.1.07.03.003	Fondos de Reserva por pagar	\$ 124,95		
	2.1.07.04.005	Vacaciones por pagar	\$ 62,50		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 194,00
	2.1.07.03.001	11,15% Aporte Patronal	\$ 179,00		
	2.1.07.03.004	1% IECE SECAP	\$ 15,00		
		<i>P/r Beneficios sociales de la producción</i>			
		5			
30/04/2022	1.1.03.02.001.004	Inventario de productos en proceso - proceso de lavado		\$ 572,19	
	5.1.02.	Mano de Obra			\$ 572,19
		<i>P/r Distribución de la mano de obra en el proceso de lavado</i>			
30/04/2022		6			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 44,44	
	5.1.04.06.001.001	Agua potable	\$ 16,40		
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 28,04		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 44,44
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el proceso de lavado</i>			
		PASAN	\$ 24.907,14	\$ 23.979,33	\$ 23.979,33

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.

LIBRO DIARIO

DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	FOLIO N2
					HABER
		VIENEN	\$ 24.907,14	\$ 23.979,33	\$ 23.979,33
30/04/2022		7			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 25,00	
	5.1.04.04.	Mantenimiento	\$ 25,00		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 25,00
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 25,00		
		<i>P/r Mantenimiento de maquinaria en el proceso de Lavado</i>			
30/04/2022		8			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 8,33	
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 8,33		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 8,33
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 8,33		
		<i>P/r Pago de insumos empleados en el proceso de Lavado</i>			
30/04/2022		9			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 13,73	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 5,86		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 0,79		
	5.1.04.01.001.003	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 7,08		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 5,86
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 0,79
	1.2.01.11.003	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 7,08
		<i>P/r Depreciación de activos en el proceso de Lavado</i>			
30/04/2022		10			
	1.1.03.02.001.004	Inventario de productos en proceso - proceso de lavado		\$ 91,51	
	5.1.04.01.	CIF Reales			\$ 91,51
		<i>P/r CIFs empleados en el proceso de Lavado</i>			
30/04/2022		11			
	1.1.03.02.001.005	Inventario de productos en proceso - proceso de fritura		\$ 9.413,70	
	1.1.03.02.001.004	Inventario de productos en proceso - proceso de lavado	\$ -		\$ 9.413,70
		<i>P/r Costos enviados del proceso de Lavado al proceso de Fritura</i>			
30/04/2022		12			
	1.1.03.02.001.005	Inventario de productos en proceso - proceso de fritura		\$ 704,23	
	5.1.02.	Mano de Obra			\$ 704,23
		<i>P/r Distribución de la mano de obra en el proceso de Fritura</i>			
30/04/2022		13			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 156,62	
	5.1.04.06.001.001	Agua potable	\$ 16,40		
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 140,22		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 156,62
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el proceso de Fritura</i>			
30/04/2022		14			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 25,00	
	5.1.04.04.	Mantenimiento	\$ 25,00		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 25,00
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 25,00		
		<i>P/r Mantenimiento de maquinaria en el proceso de Fritura</i>			
		PASAN	\$ 25.194,16	\$ 34.417,46	\$ 34.417,46

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN	\$ 25.194,16	\$ 34.417,46	\$ 34.417,46
30/04/2022		15			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 1.494,06	
	5.1.04.05.001.008	Aceite	\$ 1.474,30		
	5.1.04.05.001.015	Sal	\$ 11,43		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 8,33		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 1.494,06
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 1.494,06		
		<i>P/r Pago de insumos empleados en el proceso de Fritura</i>			
		16			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 869,40	
	5.2.01.09.	Combustibles	\$ 869,40		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 869,40
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 869,40		
		<i>P/r el consumo de diesel para el caldero</i>			
30/04/2022		17			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 325,83	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 93,75		
	5.1.04.01.001.003	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 232,08		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 93,75
	1.2.01.11.003	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 232,08
		<i>P/r Depreciación de activos en el proceso de Fritura</i>			
30/04/2022		18			
	1.1.03.02.001.005	Inventario de productos en proceso - proceso de F	\$ -	\$ 2.870,91	
	5.1.04.01.	CIF Reales			\$ 2.870,91
		<i>P/r los CIFs empleados en el proceso de Fritura</i>			
30/04/2022		19			
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso de er	\$ -	\$ 12.988,84	
	1.1.03.02.001.005	Inventario de productos en proceso - proceso	\$ -		\$ 12.988,84
		<i>P/r Costos enviados del proceso de Fritura al proceso de Empacado</i>			
30/04/2022		20			
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso de er	\$ -	\$ 836,28	
	5.1.02.	Mano de Obra			\$ 836,28
		<i>P/r Distribución de la mano de obra en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		21			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 112,18	
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 112,18		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 112,18
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		22			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 25,00	
	5.1.04.04.	Mantenimiento	\$ 25,00		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 25,00
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 25,00		
		<i>P/r Mantenimiento de maquinaria en el proceso de Empaque</i>			
		PASAN	\$30.409,09	\$ 53.939,97	\$ 53.939,97

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
					FOLIO N4
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN	\$30.409,09	\$ 53.939,97	\$ 53.939,97
30/04/2022		23			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 3.327,73	
	5.1.04.05.001.011	Cinta de embalaje	\$ 19,25		
	5.1.04.05.001.010	Cinta de impresión	\$ 60,00		
	5.1.04.05.001.014	Fundas de empaque (docena)	\$ 378,00		
	5.1.04.05.001.016	Cartón	\$ 900,45		
	5.1.04.05.001.012	Papel de empaque	\$ 1.779,00		
	5.1.04.05.001.017	Mayonesa sachet	\$ 182,70		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 8,33		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 3.327,73
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 3.327,73		
		<i>P/r Pago de insumos empleados en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		24			
	5.1.04.01.	CIF Reales		\$ 976,39	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 58,59		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 1,13		
	5.1.04.01.001.003	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 916,67		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 58,59
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 1,13
	1.2.01.11.003	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 916,67
		<i>P/r Depreciación de activos en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		25			
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso de empaque		\$ 4.441,30	
	5.1.04.01.	CIF Reales			\$ 4.441,30
		<i>P/r los CIFs empleados en el proceso de empaque</i>			
30/04/2022		26			
	1.1.03.03.001	Inventario de productos terminados		\$ 18.266,42	
	1.1.03.03.001.001	Piquichito Gigante Picante	\$ 18.266,42		
	1.1.03.02.001.003	Inventario de productos en proceso - proceso	\$ -		\$ 18.266,42
		<i>P/r Costo de producción de Piquichito Picante Gi</i>	\$ -		
30/04/2022		27			
	1.1.01.01.	Caja		\$ 202,00	
	4.1.01.	Ventas			\$ 180,36
	4.1.01.01.001.003	Ventas de Papikracs de mayonesa	\$ 180,36		
	2.1.06.01.001	Iva en Ventas			\$ 21,64
		<i>P/r la venta del mes a consumidor final</i>			
30/04/2022		28			
	1.1.01.01.	Caja		\$ 10.146,51	
	1.1.05.01.002	Retenciones en la fuente del IVA del 30%		\$ 342,50	
	1.1.05.02.002	Retenciones en la fuente del Imp. Renta del 1,75%		\$ 166,49	
	4.1.01.	Ventas			\$ 9.513,84
	4.1.01.01.001.003	Ventas de Papikracs de mayonesa	\$ 9.513,84		
	2.1.06.01.001	Iva en Ventas			\$ 1.141,66
		<i>P/r La venta del mes a los que son calificados como Agente de Retención</i>			
		PASAN	\$66.001,56	\$ 91.809,30	\$ 91.809,30

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	FOLIO N5 HABER
		Vienen	\$ 66.001,56	\$ 91.809,30	\$ 91.809,30
30/04/2022		29			
	1.1.01.01.	Caja		\$ 14.167,62	
	1.1.05.02.002	Retenciones en la fuente del Imp. Renta del 1,75%		\$ 224,88	
	4.1.01.	Ventas			\$ 12.850,45
	4.1.01.01.001.003	Ventas de Papikracs de mayonesa	\$ 12.850,45		
	2.1.06.01.001	Iva en Ventas			\$ 1.542,05
		<i>P/r La venta del mes a los que no son calificados como Agente de Retención</i>			
30/04/2022		30			
	5.1.	Costo de Ventas		\$ 17.396,59	
	1.1.03.03.001	Inventario de productos terminados			\$ 17.396,59
	1.1.03.03.001.007	Papikracs mediano mayonesa	\$ 17.396,59		
		<i>P/r la venta a costo de venta</i>			
30/04/2022		31			
	1.1.01.02.	Bancos		\$ 24.516,13	
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 24.516,13		
	1.1.01.01.	Caja			\$ 24.516,13
		<i>P/r Depósito de la ventas realizadas</i>			
30/04/2022		32			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 588,58	
	5.2.01.01.	Sueldos, Salarios y demás remuneraciones	\$ 588,58		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 61,43
	2.1.07.03.002	9,45% Aporte Personal	\$ 61,43		
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 527,15
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 527,15		
		<i>P/r Rol de pagos del área administrativo</i>			
30/04/2022		33			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 250,70	
	5.2.01.03.	Beneficios Sociales e Indemnizaciones	\$ 250,70		
	2.1.07.04.	Beneficios Sociales por Pagar			\$ 168,73
	2.1.07.04.003	Decimo Tercer Sueldo por pagar	\$ 54,17		
	2.1.07.04.004	Decimo Cuarto Sueldo por pagar	\$ 33,33		
	2.1.07.03.003	Fondos de Reserva por pagar	\$ 54,15		
	2.1.07.04.005	Vacaciones por pagar	\$ 27,08		
	2.1.07.03.	IESS por pagar			\$ 81,98
	2.1.07.03.001	11,15% Aporte Patronal	\$ 75,48		
	2.1.07.03.004	1% IECE SECAP	\$ 6,50		
		<i>P/r Beneficios sociales del área administrativo</i>			
30/04/2022		34			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 106,90	
	5.1.04.01.001.001	Depreciación edificios	\$ 52,73		
	5.1.04.01.001.002	Depreciación muebles y enseres	\$ 10,42		
	5.1.04.01.001.004	Depreciación Equipo de Computo	\$ 43,75		
	1.2.01.11.001	Depreciación acumulada edificio			\$ 52,73
	1.2.01.11.002	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 10,42
	1.2.01.11.005	Depreciación acumulada Equipo de Computo			\$ 43,75
		<i>P/r La depreciación de activos fijos en el área adm.</i>			
		PASAN	\$ 122.550,18	\$ 149.060,70	\$ 149.060,70

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA COMSAJU CÍA LTDA.					
LIBRO DIARIO					
DEL 01 AL 30 DE ABRIL DEL 2022					
					FOLIO N6
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		Vienen	\$122.550,18	\$ 149.060,70	\$ 149.060,70
30/04/2022		35			
	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 79,77	
	5.1.04.06.001.002	Luz eléctrica	\$ 56,09		
	5.1.04.06.001.001	Agua potable	\$ 4,69		
	5.1.04.06.001.003	Internet	\$ 19,00		
	1.1.05.01.001	Iva en Compras		\$ 2,28	
	1.1.01.01.	Caja			\$ 60,77
	1.1.01.02.	Bancos			\$ 20,76
	1.1.01.02.002	Banco Produbanco	\$ 20,76		
	2.1.06.01.008	Retención del 2,75% del Imp. A la Renta			\$ 0,52
		<i>P/r Consumo de servicios básicos en el área administrativa</i>			
		36			
30/04/2022	5.2.01.	Gastos Administrativos		\$ 15,50	
	5.1.04.05.001.004	Útiles de oficina	\$ 5,50		
	5.1.04.05.001.003	Útiles de aseo	\$ 10,00		
	1.1.05.01.001	Iva en Compras		\$ 1,86	
	1.1.01.01.	Caja			\$ 17,09
	2.1.06.01.007	Retención del 1,75% del Imp. A la Renta			\$ 0,27
		<i>P/r Consumo de Útiles de oficina y aseo según varias facturas</i>			
		SUMAN	\$122.666,21	\$ 149.160,11	\$ 149.160,11

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinuesa Campo, Javier, 2022

5.6.7. Precio de Venta

Con apoyo de la elaboración de los informes de costos de producción se logró obtener los costos reales en cada proceso de producción tanto del Piquichito Gigante Picante y del PapiKracs de mayonesa.

Para poder calcular un precio de venta adecuado es necesario obtener primero el costo unitario de cada snack, se emplea la siguiente fórmula para determina el costo unitario:

$$\text{Costo Unitario} = \frac{\text{Costo Total de producción}}{\text{Total de snacks producidos}}$$

Tabla 27-5: Costos Unitarios de los snacks

Producto	Costo Unitario
Piquichito Gigante Picante	$\text{Costo Unitario} = \frac{\$ 9\,646.82}{72\,000}$ $\text{Costo Unitario} = \$ 0.1339835755$
PapiKracS de mayonesa	$\text{Costo Unitario} = \frac{\$ 18\,266.42}{151\,200}$ $\text{Costo Unitario} = \$ 0.12080964669$

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

Para obtener el precio de venta se suma al costo el margen de utilidad:

Tabla 28-5: Precio de venta unitario de los snacks

Producto	Costo	Margen de Utilidad	Precio de venta
Piquichito Gigante Picante	\$ 0.1339835755	39.32%	\$ 0.186666667
PapiKracS de mayonesa	\$ 0.12080964669	29.59%	\$ 0.15656

Fuente: Comestibles Salamanca Junca Cía. Ltda.

Realizado por: Vinueza Campo, Javier, 2022

Nota: La venta de los snacks se realiza de la siguiente forma:

- *Piquichito Gigante Picante por bultos (un bulto contiene 30 unidades)*
- *PapiKracS de mayonesa por cartón (un cartón contiene 144 unidades)*

5.6.9. AUXILIAR DE MATERIA PRIMA

5.6.9.1. Kárdex de materia prima

Esta herramienta permite el control de las entradas y salidas de los distintos materiales existentes en bodega, a continuación, se muestra los distintos materiales empleados en la elaboración del Piquichito Gigante Picante y PapiKracS de mayonesa:

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.										
RUC: 1791433432001										
KARDEX										
Producto:	MaízMolido	Ubic.:	Bodega	Proveedor:						
CantidadMáxima:				CantidadMínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Quintal				N° 001		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	SaldoInicial							0	0	0
01/04/2022	Compra F. 1673	150	32.00	1600.00				150	32.00	4800.00
01/04/2022	Ord. Prod. N°01				100	32.00	3200.00	50	32.00	1600.00

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.										
RUC: 1791433432001										
KARDEX										
Producto:	Papa	Ubic.:	Bodega	Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Quintal				N° 002		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							0	0	0
01/04/2022	Compra F. 1673	500	22.00	11000.00				500	22.00	11000.00
01/04/2022	Ord. Prod. N° 02				350	22.00	7700.00	150	22.00	3300.00

5.6.9.2. Kárdex de materia prima indirecta

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX										
Producto: Aceite vegetal		Ubic.: Bodega		Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Litros				N° 003		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							1375	1.685	2316.75
01/11/2021	Ord. Prod. N°01				360	1.685	50.40	1015	1.685	1710.18
02/11/2021	Ord. Prod. N°02				875	1.685	40.32	140	1.685	833.28

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX										
Producto: Sal de mesa		Ubic.: Bodega		Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: fundas (2Kg)				N° 004		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							100	0.64	64.00
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				18	0.64	11.43	82	0.64	52.07

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX										
Producto: Colorante Natural		Ubic.: Bodega		Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: kilogramos				N° 005		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							300	3.25	975.00
01/04/2022	Ord. Prod. N°01				240	3.25	780.00	60	3.25	195.00

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.											
RUC: 1791433432001											
KARDEX											
Producto:	Cepillo de Lustre			Ubic.:	Bodega		Proveedor:				
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Unidad			N° 006				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							10	4.500	45.00	
01/04/2022	Proceso de Ext.				1	4.50	4.50	9	4.50	40.50	
01/04/2022	Proc. Emp. P. G.				1	4.50	4.50	8	4.50	36.00	



COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.											
RUC: 1791433432001											
KARDEX											
Producto:	Salsa de Soya			Ubic.:	Bodega		Proveedor:				
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Unidad			N° 007				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							45	0.45	20.25	
01/04/2022	Ord. Prod. N° 01				25	0.45	11.25	20	4.50	9.50	



COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.											
RUC: 1791433432001											
KARDEX											
Producto:	Tanques de Gas			Ubic.:	Bodega		Proveedor:				
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Unidad			N° 007				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							15	2.50	37.50	
01/04/2022	Ord. Prod. N° 01				10	2.50	25.00	5	2.50	12.50	



COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.										
RUC: 1791433432001										
KARDEX										
Producto:	Fundas de recolección	Ubic.:	Bodega	Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: unidad				N° 009		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							80	0.75	60.00
01/04/2022	Proc. De Horn.				20	0.75	15.00	60	0.75	45.00
01/04/2022	Proc. Emp. P.G.				5	0.75	3.75	55	0.75	41.25

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.										
RUC: 1791433432001										
KARDEX										
Producto:	Saborizante	Ubic.:	Bodega	Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Kilos				N° 010		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							25	7.05	176.25
01/04/2022	Ord. Prod. N° 01				10	0.75	7.50	15	7.05	105.75

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.										
RUC: 1791433432001										
KARDEX										
Producto:	Diesel	Ubic.:	Bodega	Proveedor:						
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:						
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Galones				N° 011		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							800	2.07	1656.00
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				420	2.07	869.40	380	2.07	786.60

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX											
Producto:	Cinta de embalaje gruesa	Ubic.:	Bodega	Proveedor:							
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: unidad				N° 012			
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							72	0.55	39.60	
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				35	0.55	19.25	37	0.55	20.35	



COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX											
Producto:	Cinta de embalaje delgada	Ubic.:	Bodega	Proveedor:							
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: unidad				N° 013			
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							160	0.35	56.00	
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				120	0.35	42.0	40	0.35	14.00	



COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX											
Producto:	Cinta de impresión	Ubic.:	Bodega	Proveedor:							
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: unidad				N° 014			
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							56	6.00	336.00	
01/04/2022	Ord. Prod. N°01				5	6.00	30.00	51	6.00	306.00	
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				10	6.00	60.00	41	6.00	246.00	



COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX											
Producto:	Papel de empaque P. May.	Ubic.:	Bodega	Proveedor:							
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: Kilogramos				N° 0015			
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	



			Unit.			Unit.			Unit.	
01/04/2022	Saldo Inicial							375	5.93	2223.75
01/04/2022	Ord. Prod. N°01				300	5.93	1779.00	75	5.93	444.75

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX										
Producto:	Papel de empaque Gig. Pic.	Ubic.:	Bodega		Proveedor:					
Cantidad Máxima:					Cantidad Mínima:					
Método:	Prom.	x	FIFO		Unidad medida: Kilogramos				N° 0016	
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							250	5.93	1482.50
01/04/2022	Ord. Prod. N°01				50	5.93	296.50	200	5.93	1186.00

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX										
Producto:	Fundas de empaque Piquich.	Ubic.:	Bodega		Proveedor:					
Cantidad Máxima:					Cantidad Mínima:					
Método:	Prom.	x	FIFO		Unidad medida: unidad				N° 017	
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							300	0.14	42.00
01/04/2022	Ord. Prod. N°01				120	0.14	16.80	180	0.14	25.20

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA. RUC: 1791433432001 KARDEX										
Producto:	Fundas de empaque docena	Ubic.:	Bodega		Proveedor:					
Cantidad Máxima:					Cantidad Mínima:					
Método:	Prom.	x	FIFO		Unidad medida: unidad				N° 018	
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA		
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.
01/04/2022	Saldo Inicial							15000	0.03	450.00
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				12600	0.03	378	2400	0.03	72.00

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.											
RUC: 1791433432001											
KARDEX											
Producto:	Cartón de empaque			Ubic.:	Bodega		Proveedor:				
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: unidad			N° 019				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							1250	0.87	1087.50	
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				1035	0.87	900.45	215	0.87	187.50	

COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA LTDA.											
RUC: 1791433432001											
KARDEX											
Producto:	Mayonesa en sachet			Ubic.:	Bodega		Proveedor:				
Cantidad Máxima:				Cantidad Mínima:							
Método:	Prom.	x	FIFO	Unidad medida: unidad			N° 020				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			EXISTENCIA			
		Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant	V. Unit.	V. Tot.	Cant.	V. Unit.	V. Tot.	
01/04/2022	Saldo Inicial							15000	0.01	150.00	
01/04/2022	Ord. Prod. N°02				12600	0.01	126.00	240	0.01	24.00	

CONCLUSIONES

Al término de la investigación se concluye:

- ❖ La base científica expuesta en el marco teórico, permitió diseñar el sistema de costos por procesos adaptado a la necesidad de la empresa.
- ❖ El diagnóstico permitió evidenciar que la empresa no realiza un control de inventarios (materia prima y productos terminados), no emplean tarjetas de control de tiempos en los empleados, no manejan auxiliares de depreciaciones, el costo de producción se lo realiza de forma empírica y el precio de venta lo fijan en base a la competencia.
- ❖ Se diseñó un sistema de costos por proceso el cual está enmarcado a cubrir las debilidades que presenta en relación al costo de producción, en la empresa Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA., y sea una herramienta de apoyo gerencial para la toma de decisiones, este sistema se construyó a través de un estado de situación inicial, libro diario, libro mayor, informes de costos, cálculos de costos hora hombre de acuerdo a los roles de pagos y de provisiones, estado de resultados, balance de comprobación y estado de situación financiera

RECOMENDACIONES

- ❖ Al gerente se propone establecer como herramienta de control y apoyo para la toma de decisiones, este trabajo de titulación, que está enmarcado en contrarrestar sus debilidades en costos para el producto Piquichito Gigante Natural Picante y PapiKrac de Mayonesa de 30gr.
- ❖ Se recomienda al gerente de la empresa, aplicar una tarjeta de control de tiempos en cada uno de los procesos para sus empleados, control de inventarios con base en las NIIFs para PYMES y además de verificar el control de los activos a depreciarse.
- ❖ Se recomienda a la institución socializar con los estudiantes el presente trabajo de titulación que priva como una guía o modelo para la realización de futuros trabajos de investigación que se relacionen con el tema planteado

BIBLIOGRAFÍA

- Aldo, R. (2020). *Clasificación de las Investigaciones*. Recuperado de: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10818/Nota Académica 2C Clasificación de Investigaciones.pdf?sequence=4&isAllowed=y](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10818/Nota_Académica_2C_Clasificación_de_Investigaciones.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- ARCSA. (2018). *Plantas Procesadoras de Alimentos del Ecuador*. Recuperado de: <https://www.salud.gob.ec/plantas-procesadoras-de-alimentos-del-ecuador/>
- Arredondo, M. (2017). *Contabilidad y análisis de costos*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/epoch/40440?page=7>
- Artieda, C. (2017). *Análisis de los sistemas de costos como herramientas estratégicas de gestión en las pequeñas y medianas empresas (PYMES)*. ISSN 1390-9304, 2(2), 90–113.
- Barrios, K., Contreras, J., & Olivero, E. (2019). *La Gestión de los sistemas de costos por procesos en las Pymes de Barranquilla: Factor Diferenciador de la Competitividad Organizacional*. Revista de La Universidad Simón Bolívar, 30(2), 103–114.
- Burgos, J., & Rodríguez, G. (2019). *La gestión estratégica en la aplicación de costos por procesos y su importancia reflejada en los resultados operacionales*. (Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Machala). Recuperado de: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/13093>
- Cano, A., Restrepo, C., & Villa, O. (2017). *Aportes de Fray Luca Pacioli al desarrollo de la contabilidad: Origen y difusión de la partida doble*. Recuperado de: <https://www.revistaespacios.com/a17v38n34/a17v38n34p01.pdf>
- Carranco, R. (2017). *La aportación de las pequeñas y medianas empresas (pymes) en la economía ecuatoriana*. Recuperado de: https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/337
- Chen, C. (2018). *Economía y Finanzas*. Recuperado de: <https://www.diferenciador.com/diferencia-entre-costo-y-gasto/>
- Díaz de Villegas, V., & et al. (2017). *Las mipymes en el contexto mundial: sus particularidades en México*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=211026873005>
- Díaz, H. (2011). *Contabilidad General*. México: Pearson Educación.
- Fernández, C., & Miñanbres, P. (2017). *Contabilidad de Costes*. Recuperado de: https://elibro.net/es/ereader/epoch/34255?as_all=contabilidad,clasificación_de_la_contabilidad&as_all_op=unaccent__icontains,unaccent__icontains&as_title_type=BOOK,MA GAZINE,ARTICLE&as_title_type_op=in&prev=as
- García, D. (2017). *La contabilidad de costos y la rentabilidad de las PYMES*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39521803>
- Gavilanes, M. (2018). *Los procesos de producción en las industrias alimenticias del sector*

- norte de Guayaquil y su incidencia en los costos de producción. (Tesi de pregrado, Universidad politécnica Saleciana). Recuperado de: <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/15501>
- Instituto Americano de Contadores Públicos. (2017). *Contabilidad*. Recuperado de: <https://www.linguee.com/.../instituto+americano+de+contadores+públicos+certificados...>
- Muñoz, M., Toalombo, R., Zúñiga, X., Guerrero, W., & Campos, H. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa*. Milagro. Recuperado de: <http://bibliotecas.upse.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=23700>
- Narvaéz, D. (2018). *Propuesta de un sistema de costos por procesos para la empresa ALICHARIK Cia. Ltda, dedicada a la producción de alimentos ubicada en la ciudad de Tulcán, provincia del Carchi*(Tesis de pregrado, Universidad Central del Ecuador). Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/16056>
- Normas Internacionales de Información Financieras. (2019). *Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros*. Recuperado de: [https://www.nicniif.org/files/normas2010/parte b/70_glossary of terms f_139.pdf](https://www.nicniif.org/files/normas2010/parte%20b/70_glossary%20of%20terms%20f_139.pdf)
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & A, A. (2005). *Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales*. Colombia: McGraw-Hill.
- Rincón, C., Molina, F., & Villareal, F. (2019). *Costos I Componentes del costo con aproximaciones a las NIC 02 y NIFF 08*. México: Ediciones de la U.
- Rojas, M. (2020). *Contabilidad de costos en industrias de transformación*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos, C.A.
- Sepúlveda, L. (2019). *Costos: empresas de producción y servicio*. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/esepoch/105647?page=4>
- SUPERCIAS. (2019). *Clasificación de las PYMES, Pequeña y Mediana Empresa*. Recuperado de: <https://appscvs.supercias.gob.ec/Cias/>
- Torres, J. (2017). *Toma de decisiones*. Recuperado de: http://bvs.sld.cu/revistas/aci/vol4/toma/de/decisiones/_2_96/aci06296.htm
- Uribe, R. (2016). *Costos para la toma de decisiones*. México: McGraw-Hill.
- Zapata, P. (2015). *Contabilidad de Costos*. Colombia: Alfaomega Colombiana S.A.

ANEXOS

ANEXO A: DISEÑO DE LA ENTREVISTA



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Administración de Empresas
Escuela de Contabilidad y Auditoría
GUÍA DE ENTREVISTA



Dirigido al: Sr. Propietario de Comestibles Salamanca Junca CÍA. LTDA.

Estimado Sr.

La presente entrevista tiene como objetivo facilitar el desarrollo del trabajo de investigación titulado “Diseño de un Sistema de Costos por procesos para Comestibles Salamanca Junca CÍA: LTDA., de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha”; por el cual solicito a usted se digne en contestar las siguientes preguntas lo más apegado a la realidad posible con el fin de no alterar la información obtenida como resultado de la investigación.

Nombres completos del entrevistado (a): _____

Edad: _____

Sexo: _____

Cargo que desempeña: _____

Fecha: _____

Hora de inicio: _____ **Hora Fin:** _____

1. ¿COMESTIBLES SALAMANCA JUNCA CÍA. LTDA., cuenta con un sistema de control de costos?

Si _____

No _____

2. ¿Cómo determinan sus costos de producción?

Costeo directo _____

Costeo empírico _____

Costeo por la experiencia _____

3. ¿Cómo determina usted sus precios de venta?

En función de la oferta _____

Por la competencia _____

4. Los productos que elabora la empresa son realizados por:

Por pedidos de los clientes _____

En serie _____

5. ¿Por cuántos procesos se obtiene el producto terminado? Señale cuales

A. _____

B. _____

C. _____

D. _____

6. ¿Mantiene usted un sistema de control de sus inventarios de sus materiales, de sus inventarios de productos en procesos y el inventario de productos terminados, que le permita conocer sus existencias?

Si _____

No _____

7. ¿Mantiene usted un control del personal en cada uno de los procesos de producción?

Si _____

No _____

8. El personal que labora en la empresa es:

Permanente _____

Ocasional _____

9. Indique el horario de trabajo del personal

10. ¿La empresa emplea tarjetas de control a sus empleados en cada una de sus fases?

Si _____

No _____

11. ¿La empresa paga el salario básico unificada establecido vigentemente?

Si _____

No _____

12. ¿La empresa paga las horas extras de acuerdo a lo que establece la Ley?

Si _____

No _____

13. ¿La empresa paga los beneficios sociales establecidos por la Ley?

Si _____

No _____

14. ¿La empresa identifica claramente sus Costos Indirectos de Fabricación?

Si _____

No _____

15. La empresa trabaja con Costos Indirectos de Fabricación:

Reales _____

Estimados _____

16. ¿La empresa elabora un presupuesto de los Costos Indirectos de Fabricación?

Si _____

No _____