



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM–Estelí

Implementación de un sistema de contabilidad de costos por procesos para la producción de crema para la empresa Lácteos Loza Estelí durante el segundo semestre del año 2019.

Trabajo de Seminario de Graduación para optar

Al título:

Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas.

Autores

Luz Verónica Rodríguez Reyes

Yoan Alexander Briones Zapata

Tutora

MSc. Mercedes Denisse Martínez Talavera

Estelí, 30 de Noviembre 2019



LÍNEA N°: 2

Costos.

TEMA

Sistema de Acumulación de Costos.

SUBTEMA

Costos por costos por procesos

TEMA DELIMITADO

Implementación de un sistema de contabilidad de costos por procesos para la producción de crema para la empresa Lácteos Loza Estelí durante el segundo semestre del año 2019.

DEDICATORIA

Primordialmente a Dios por darme fortaleza, fe, sabiduría y perseverancia para poder alcanzar mis metas.

De manera muy especial a mi familia por apoyarme en todo momento aun en los momentos más difíciles y por su apoyo incondicional que ha sido mi sustento emocional para poder alcanzar ms metas.

De igual manera a las personas que me apoyaron y desearon lo mejor para mi

A todos los docentes del departamento de ciencias económicas y administrativa de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM- ESTELI, por todo este tiempo que dedicaron en educarnos, compartir sus conocimientos y al contribuir a mi formación académica y profesional.

Yoan Alexander Briones Zapata.

DEDICATORIA

En todos los momentos este triunfo se lo debo a Dios por darme la fortaleza y la sabiduría para sacar este proyecto de vida adelante sin el nada de esto el día de hoy sería posible.

En segundo lugar, esto va dedicado y sin restarle el mérito que merece a mi familia, porque han sido el pilar fundamental para que esto quedara sentado con bases firmes he inamovibles con exaltación y esmero menciono aquí a mi madre, mi hermano mis hijos que por lograr este triunfo ellos también han luchado a la par cada hora, minuto y segundo de este logro en mi vida.

Y para culminar con la presente le rindo respeto y un profundo sentimiento a mis docentes de la facultad y en especial la maestra Mercedes Denisse Martínez Talavera, a mis compañeros por haber colaborado para darme fuerzas y no claudicar en el proceso gracias por soportar, entender y darme esas palabras de aliento de ánimo que todos estos años fueron mi motor y mi inspiración para hoy dedicar estas palabras en este triunfo

A don Manuel Loza por darnos la oportunidad y brindarnos información de su empresa.

Simplemente gracias.

Luz Verónica Rodríguez Reyes.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	7
1.1. Antecedentes.....	8
1.2. Planteamiento del problema.....	9
1.3. Preguntas problemas	10
1.4. Justificación.....	11
II. Objetivos	12
2.1. Objetivo general.....	12
2.2. Objetivos específicos.....	12
III. MARCO TEÓRICO	13
3.1. Sector lácteo Nicaragua.....	13
3.2. Generalidades De Costo.....	18
3.3. Sistema de acumulación de costos.....	22
3.4. Sistema de costos por procesos:	28
IV. SUPUESTO:	34
4.1. Supuesto de investigación:	34
4.2. MATRIZ DE CATEGORIA Y SUBCATEGORIA	35
V. DISEÑO METODOLÓGICO	38
5.1. Tipo de investigación	38
5.2. Técnicas de Recolección de Datos.....	39
5.3 Etapas de la investigación:.....	40
5.4 elaboración del documento:	¡Error! Marcador no definido.
VI. RESULTADOS	41
6.1 Describir el proceso de la producción de crema en la empresa Lácteos Loza	41
6.2. Deficiencias en la determinación de costos unitarios de la producción de crema.	44
6.3. Implementación un sistema de costos por procesos en la producción de crema, que permita tener información contable más veraz y confiable.....	47
6.5. Validar la efectividad del sistema implementado a través de la comparación de costos unitarios del periodo actual y el período implementado.....	66
VII.CONCLUSIONES	67
VIII.RECOMENDACIONES	68

IX. BIBLIOGRFIA	69
Bibliografía.....	69
X.ANEXOS	71

I. INTRODUCCIÓN

La industria de lácteos en Nicaragua tiene una gran importancia, la que ha sido satisfacer en nuestro país, una necesidad alimentaria básica de la población, es por ello que debe mantener o mejorar su posicionamiento en el mercado local, para lo cual es necesario contar con instrumentos útiles para lograr una mayor eficiencia y eficacia en el logro de los objetivos establecidos.

El desarrollo de esta investigación consiste en un sistema de costos por procesos para la empresa de producción de crema Lácteos Loza la cual se encuentra ubicada en la siguiente dirección: de la fábrica Drew State 1 cuadra al este y 1 cuadra al sur, el cual debe contener las herramientas básicas para dar a conocer la información financiera de la empresa.

El capítulo uno contiene los antecedentes de la implementación de un sistema de costos por procesos que recopila la información más importante relacionada con el planteamiento del problema.

El segundo capítulo comprende el objetivo general y los objetivos específicos que sirven de guía para el proceso investigativo.

En el tercer capítulo se desarrolla el marco teórico de la investigación en el cual se expone aspectos generales de Lácteos Loza, así también como elementos teóricos de contabilidad de costos.

El cuarto capítulo contiene los supuestos de investigación consideradas como explicación tentativa con respecto al problema planteado, en este capítulo también comprende la matriz de categoría que sirvieron de guía para la investigación.

Este sistema plantea proveer una herramienta de gran relevancia para su desarrollo laboral y económico, programa de acumulación de costos, incide positivamente para la empresa, debido que este sistema le permite obtener el costo real de producción, ya que se toman en cuenta los tres elementos del costo. Se demostró con este estudio.

La persona encargada en dar seguimiento al sistema será el propietario debido a que es él quien lleva el control de la producción de crema de la empresa además de ser la persona con mayor experiencia en el ramo dentro de la empresa.

1.1. Antecedentes

En la búsqueda de datos sobre los temas de tesis similares a sistema de acumulación de costos, se han encontrado en la biblioteca Urania Zelaya de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, tres tesis de licenciatura relacionados con la implementación sistema de acumulación de costos, las que se citan a continuación.

En primer lugar se encuentra la tesis titulada “Competitividad de las MIPYMES que se dedican a la producción y comercialización de productos lácteos en el municipio de Estelí” cuyos autores fueron Ruiz Alcacer Alejandro, Torres Torres María Fernanda y Castillo Alberto Francisco, en su tesis “para optar al título de Licenciatura en Contaduría Pública y finanzas. Como objetivo principal se plantea: valorar la competitividad de la MIPYMES mediante del análisis contable, llegando a la conclusión para el periodo 2014 que la calidad y la accesibilidad de los productos lácteos tendrá mayor aceptación por parte de los consumidores la accesibilidad, en lo que dichos resultados solo pudieron obtenerse mediante el análisis contable. (Ruíz Alcacer, Torres Torres, & Castillo, 2014)

En segundo lugar, se encuentra la tesis titulada “Beneficios de la implementación de costos conjuntos en la empresa loza lácteos Loza en el municipio de Estelí”. Los aspirantes a Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas Carrillo Zamora Fidelina y Escorcía Maricela. Como objetivo general se plantea valorar los beneficios de la implementación de costos conjuntos, llegando a la conclusión que para el periodo 2014 que un sistema de costos conjuntos es de gran beneficio para el desarrollo empresarial debido al control que puede llevar esta empresa en sus operaciones económicas, en el que los resultados se pudieron obtener por medio de los análisis contables y financieros pertinentes. (Carrillo & Escorcía, 2014).

En el ámbito internacional se presenta la tesis titulada “Costos de productos lácteos y sus derivados”. Cuyos autores fueron Duarte Jiménez Bryan y Hernández Peralta Gabriel, en su proyecto de tesis “”, para optar al título de Contaduría Pública y Finanzas, presentado a la Universidad Central de Costa Rica, como objetivo se plantea determinar los costos de productos lácteos y sus derivados, llegando a la conclusión que para el periodo 2015.

El conocimiento de costos en los productos lácteos es de gran importancia para el desarrollo y crecimiento económico, en los que los resultados se pudieron obtener mediante el análisis contable. (Duarte & Hernandez, 2015).

Por medio de esta investigación se refleja la importancia de un sistema de costos para la empresa. Se desarrollaran formatos de Excel básicos para el control de costos de la producción lo que permite una mayor objetividad en costos, precios y utilidades de los productos que se elaboran en la empresa.

1.2. Planteamiento del problema

La empresa Lácteos Loza ocupa un lugar importante en el desarrollo de la economía local, pero existen factores que intervienen para el pleno desarrollo laboral y económico de la misma en su entorno, que tiene ingresos por ventas competitivos.

Sin embargo, la empresa cuenta con algunas dificultades que no les permite tener certeza de los datos económicos por ejemplo pocos márgenes de utilidad. Por su condición de manejar controles poco fiables, hace que esta requiera un sistema de costos que le permita obtener un mapa de su condición económica, de tal manera brindara una visión más clara de lo positivo, negativo y lo que esta puede lograr a crecer conociendo sus fortalezas y debilidades, que a pesar de tantos años laborando en el mercado local presenta problema de control económico en asignación de costos en su producto.

La empresa posee debilidades estructurales, pero unas de las problemáticas de esta, es la asignación de costos en su producto, y esto se debe a la falta de control específico en uno de sus productos de mayor venta que es la producción de crema, ya que esta se realiza a través de lotes, pues cuenta con muchos clientes para cada marca de crema dentro de los clientes se encuentran los supermercados, las pulperías y los clientes detallistas que compran directamente a la empresa, por ende, cada marca cuenta su fórmula su empaque y registro sanitario.

Otra preocupación es el bajo manejo de costos que presenta el área contable y administrativa de la empresa, lo que da como resultado un inadecuado control y registro de los recursos tanto financieros como de personal en la empresa. Los conocimientos laborales o lineamientos de trabajo son de vital importancia en una empresa, en la empresa Lácteos Loza no se lleva una contabilidad de la manera adecuada, sino que el control contable.

Basado en anotaciones no organizadas que no permiten consolidar la información contable de manera veraz y objetiva al propietario, más si esta es de productos, cuya demanda es constante.

Ante dichas problemáticas se presenta la oportunidad de solución a esta, la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de crema; ya que brindaría un adecuado control de las operaciones económicas que le permitirá tener todas las condiciones estructurales, como registros claros sobre los costos, y si es rentable o no la línea de producción de cada marca de crema.

Los datos que brindan un sistema de costos por procesos en una empresa productora de crema es una de las herramientas más útil en cuanto a información de costos de producción debido a que una empresa productora de crema necesita de información veraz y concisa de

sus costos para la adecuada consecución de costos lo que da como resultado información útil para la asignación de dichos costos.

1.3. Preguntas problemas

¿Cuál es la incidencia de implementar un sistema de costos por procesos en la determinación de los costos unitarios de la producción de crema en la empresa Lácteos Loza de la ciudad de Estelí, durante el segundo semestre del año 2019 para validar su fiabilidad?

Sistematización del Problema.

¿Cómo es el proceso de producción de crema en la empresa láctea Loza?

¿Cuáles son las principales deficiencias en la determinación de los costos el producto?

¿Qué elementos son necesarios para la implementación de un sistema de costos procesos en la empresa Lácteos Loza?

¿Cómo se puede valorar la efectividad de un sistema de costos por procesos?

1.4. Justificación

La implementación de un sistema de costos en una entidad que presenta una producción por procesos, como en el caso de la producción de crema en la empresa lácteos Loza en la ciudad de Estelí, es muy importante porque es la herramienta necesaria para llevar un control adecuado de sus activos, registros y asignación de costos en el producto, ya que esta empresa no cuenta con este mecanismo indispensable de control.

La presente investigación se realiza inicialmente con el propósito de dar a conocer al propietario la importancia de llevar un control adecuado financiero de su empresa, que a su vez le abriría puertas que tal vez, el creía cerrado, por el inadecuado manejo de sus recursos en cuanto a la producción de crema, que también le permitirá tener información contable más fiable y verificable por cada marca de crema.

La importancia de llevar un sistema de costos en este tipo de empresas es de gran impacto para la misma, ya que el propósito de muchos empresarios es llegar a ser industrias más grandes pues cuentan con inversión de capital propio.

Pero al posicionarse y llevar un control que sea lo más exacto posible le permitirá crecer y ser rentable en el largo plazo por la gran aceptación de su producto en el mercado. Por ende, un sistema de costos, permite tener un control y ayuda al desarrollo laboral y económico de la entidad, haciendo que se prepare a ser una empresa rentable, balanceada y atractiva para sus clientes.

De igual manera el presente trabajo es de gran relevancia en nuestro país, siendo Nicaragua un país productor de lácteos donde la mayoría es micro, pequeñas y medianas empresas.

Por tanto es necesario hacer conciencia a los empresarios sobre las herramientas con las que puede contar que les ayudará al desarrollo empresarial y personal. Puede ser una persona egresada u otra que fue asesorada de la información, esta ayuda a aquel que desea conocer el entorno muchos negocios de este tipo. Brindar información a los futuros emprendedores.

II. Objetivos

2.1. Objetivo general

Analizar la incidencia de la implementación de un sistema de costos por procesos en la determinación de los costos unitarios de la producción de crema en la empresa Lácteos Loza de la ciudad de Estelí, durante el segundo semestre del año 2019.

2.2. Objetivos específicos

- Describir el proceso de la producción de crema en la empresa Lácteos Loza.
- Identificar las deficiencias en la determinación de costos unitarios de la producción de crema.
- Implementar un sistema de costos por procesos en la producción de crema, que permita tener información contable más veraz y confiable.
- Validar la efectividad del sistema implementado a través de la comparación de costos unitarios del periodo actual y el período implementado.

III. MARCO TEÓRICO

Esta investigación está conformada por cuatro ejes importantes los cuales son: Sector lácteo Nicaragua, Generalidades de Costo, Sistema de acumulación de costos y por último sistema de costo por procesos.

3.1. Sector lácteo Nicaragua.

3.1.1. Definición

El concepto de lácteos se usa para designar a aquellos productos hechos a partir de la leche o que derivan de la misma, como ser queso, yogurt, manteca, crema de leche, por citar los más consumidos.

Por caso, es la leche, la secreción nutritiva que procede de las glándulas mamarias de la vaca, el principal elemento que se usa para la fabricación de productos lácteos.

Los productos que derivan de la leche normalmente son obtenidos gracias a la fermentación y el procesamiento de la leche una vez obtenida.

Tanto la leche como los productos derivados de ella son considerados altamente perecederos y por tal hecho es que se recomienda cumplir con el mantenimiento de la cadena de frío una vez que se producen y hasta que llegan a manos de los consumidores, quienes también deben cumplir con esta obligación para preservarlos.

Uno de los componentes esenciales de la leche es la lactosa, un tipo de disacárido presente en un porcentaje que va del 4 al 5 % y que está compuesto por glucosa y galactosa, es decir, es el azúcar de la leche.

Para que los seres humanos puedan absorber de manera correcta la lactosa es necesario que dispongan de una enzima llamada lactasa, que se produce en el intestino delgado. Ahora bien, si el organismo humano presenta poca o nula presencia de lactasa, la lactosa no podrá ser asimilada y esto puede generar en la persona lo que se llama intolerancia a la lactosa que se traslada al lácteo. (Ucha, 2013)

Los productos lácteos más populares son la leche, el yogurt, el queso, la nata, la mantequilla, la cuajada, entre otros. Algunos de estos requieren un proceso de fermentación, mientras que en otros casos esto no es así.

La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimina elementos grasos.

Está constituida principalmente por glóbulos de materia grasa que se encuentran flotando en la superficie de la leche cruda; por esto se dice que es una emulsión de grasa en agua. Esta capa se puede apreciar dejando cierta cantidad de leche cruda, sin homogeneizar ni

descremar, en un recipiente: se puede observar cómo una delgada capa toma forma en la superficie. No debe confundirse con la nata que se observa al llevar a hervor la leche, con la que no tiene nada que ver. (Admin, Elgourmet, 2017)

3.1.2. Importancia

El sector lechero proporciona más empleo por unidad de producción de leche en los países en desarrollo que en los países desarrollados.

Esto es debido principalmente a que los países desarrollados tienen sistemas de producción con un mayor empleo de tecnología y un menor uso de mano de obra.

En los países en desarrollo, la producción lechera a pequeña escala orientada al mercado genera empleo en la explotación y aumenta los ingresos agrícolas, además de crear empleos fuera de la explotación y oportunidades de ingresos en la recolección, comercialización y procesamiento de la leche

En muchos países en desarrollo, la producción lechera ofrece a los pequeños agricultores mayores utilidades que la de cultivos y genera más oportunidades de empleo que otras cadenas de valor del sector alimentario. (FAO, 2019)

A Continuación, se menciona la importancia de los lácteos en la alimentación.

Los productos lácteos son alimentos con proteínas de alto valor biológico, las cuales contienen todos los aminoácidos esenciales para nuestro organismo. Para cada una de las etapas de nuestra vida, los lácteos ofrecen beneficios vitales para la nutrición y el desarrollo de nuestro cuerpo.

En la niñez, los lácteos aportan el calcio necesario para el desarrollo y el fortalecimiento de los huesos. En las mujeres, durante la menopausia, el consumo de lácteos disminuye la pérdida de densidad mineral ósea que se presenta al desaparecer el periodo menstrual. Para los adultos mayores, el consumo de lácteos fortalece la alimentación diaria por sus excelentes propiedades nutritivas.

Son muchos los aspectos que pueden cubrirse en torno a los beneficios de los productos lácteos, bien sea en su forma natural (leche), procesada (quesos, bebidas lácteas, entre otros) o de algunos derivados (aislados proteicos).

Sobre los dos primeros hay buen conocimiento. Es evidente que hay una relación demostrada entre el consumo de leche y la osteoporosis. Y aunque hay quienes afirman que el efecto es negativo, la verdad es que aún falta mayor investigación que pueda demostrar este argumento. (Moreno, 2019)

3.1.3. Historia y Economía

El sector lácteo nicaragüense, históricamente presente entre las principales actividades productivas del país. Su desempeño productivo ha estado ligado en algún grado a las organizaciones de apoyo vinculadas con ellos.

La mayoría de los productores se ubican en categorías de pequeños y medianos productores, con pobre acceso a mercados y tecnología. Sin embargo, ellos han iniciado una senda que pretende conducirlos a desarrollar procesos productivos eficientes y sostenibles.

En Nicaragua, la actividad agrícola en conjunto con la actividad ganadera ha tenido a lo largo de la historia una significativa importancia para la seguridad alimenticia y económica del país.

Sin embargo, las tendencias hacia la apertura de la economía a productos importados, obliga al sector lácteos a enfrentarse constantemente a un alto nivel competitivo de productos de origen externo, que, de no superarse atenta contra la permanencia del sector en los mercados, tanto nacionales como internacionales.

En términos económicos el país se enfrenta a un mundo más dinámico y globalizado, donde el conocimiento y la capacidad de aprender de la economía nacional son elementos importantes para alcanzar procesos de desarrollo económico sostenible. Conocer por tanto esos espacios, el tipo y la forma en los cuales se genera y difunde el conocimiento ya sea individual o social, es vital para los procesos estratégicos del desarrollo. (López, 2017)

3.1.4. Proceso Productivo

El proceso productivo es una serie de trabajos y operaciones necesarias que permiten llevar a cabo la producción de un bien o un servicio.

Este tipo de operaciones realizadas ante el proceso productivo son planeadas, dinámicas y consecutivas con el objetivo de transformar la materia prima hasta el punto de hacerlos ideales para la producción.

3.1.4.1. Características Del Proceso Productivo

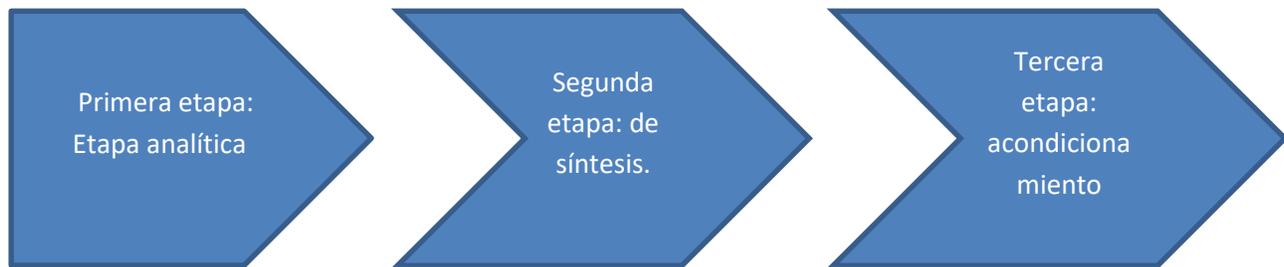
Las características más notables del proceso productivo son las que se detallan a continuación:

- El diseño del producto y la tecnología son los elementos más importantes para el proceso productivo.
- La cantidad del producto es seriamente considerado, ya que dependiendo de esto las estrategias y formas de trabajo cambian.

- Si el producto es variado requiere un análisis más detallado, pues la demanda y el tiempo de producción influyen directamente en el proceso productivo.
- Mejora la materia prima, su utilización y la forma de trabajarla.
- Conlleva un determinado proceso, ya que actúa desde el comienzo de la producción hasta que este es llevado al público.
- Toma en cuenta las características más llamativas del mercado para de esta manera ajustar la producción a la demanda. (Admin, Enciclopedia Economica, 2019)

3.1.4.2. Etapas del Proceso Productivo

El proceso productivo goza de varias etapas, que logran su pleno funcionamiento, estas etapas son las siguientes.



(Admin, Enciclopedia Economica, 2019)

Etapa analítica:

Esta etapa consiste en reunir toda la materia prima que hará falta para la fabricación, para poder lograrlo primero se necesita saber la cantidad de la producción, luego sacar la cuenta de cuánta materia prima se necesita y luego buscar el mejor vendedor.

También, se considera el coste del almacén y del transporte, y se procede a descomponer la materia prima para comenzar la producción. En esta etapa, es muy importante que el jefe de producción señale el objetivo que debe alcanzar dicha fabricación. (Admin, Enciclopedia Economica, 2019)

Etapa de síntesis:

Se trata de transformar la materia prima (producción) en la producción destinada. También, se observa el proceso de fabricación en cuanto a calidad, a errores cometidos y a etapas superadas.

Esta es una etapa clave, pero lo más importante es que permite corregir o mejorar el trabajo en la misma producción. (Admin, Enciclopedia Económica, 2019)

Etapa de acondicionamiento:

Aquí es donde se adapta y adecua el producto al cliente (procesamiento) y se observan los detalles de la producción, a saber, los objetivos alcanzados o los errores cometidos. (Admin, Enciclopedia Económica, 2019)

3.1.5. Proceso Productivo de los Lácteos

Los aspectos relacionados al procesamiento de la leche para la obtención de diversos productos derivados como es la crema son los siguientes:

Recepción y filtrado:

La leche es recibida para posteriormente hacer un proceso importante en la elaboración de los productos derivados de la leche. La operación consiste en hacer pasar el producto a través de una tela para eliminar pelos, pajas, polvo, insectos y otras suciedades que generalmente trae la leche, especialmente cuando el ordeño se realiza en forma manual.

Así también, durante el proceso de filtrado, deben ser reemplazados frecuentemente de modo que la suciedad no se convierta en el vehículo de transmisión de microorganismos a la leche.

Es muy importante destacar que los paños que se usan en esta operación, deben limpiarse y cambiarse frecuentemente, aunque no se note la suciedad que pueda contener. (Murillo, 2015)

Descremado:

Es el proceso de separación de la parte grasa de la leche que se realiza con una descremadora manual o eléctrica. (Murillo, 2015)

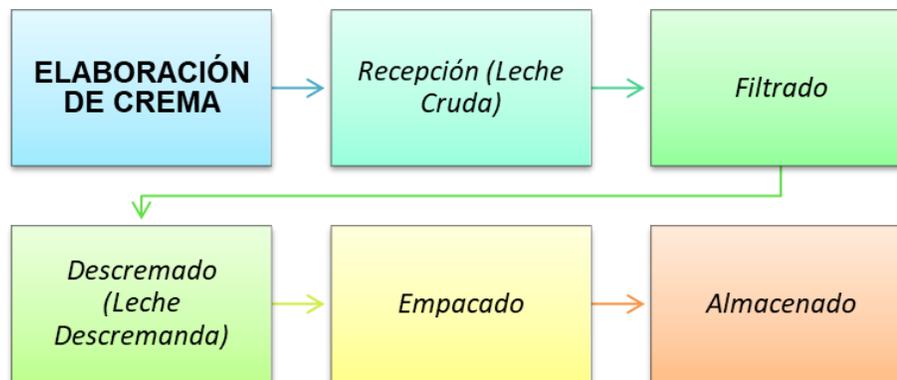
Empacado:

La crema obtenida se empaca en bolsas de plástico grado alimenticio de distintas presentaciones. Se debe asegurar que las bolsas se encuentran completamente limpias, libre de polvo, agua u otras sustancias que puedan contaminar el producto. (Murillo, 2015)

Almacenado:

la crema empacada debe ser almacenada bajo refrigeración adecuada de 8 °C, en un ambiente libre de humedad, sellado, con acceso restringido y en anaqueles separados de productos que pueda contaminarla, tales como carnes, frutas, vegetales, etc. (Murillo, 2015)

Proceso de elaboración de crema



Esquema del proceso productivo fríod lacteos (Murillo, 2015)

3.2. Generalidades De Costo

Contabilidad de Costos

Generalmente, por contabilidad de costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. Es un subsistema de contabilidad general al que le corresponde la manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto. (Moran, 2016)

Por manipulación de los datos de costos debe entenderse su clasificación, acumulación, asignación y control. Contribuye con el estado de resultados determinando el costo de los productos vendidos; colabora con el balance general, determinando el costo del inventario de productos en proceso y de los inventarios de productos terminados. (Moran, 2016)

En un sentido general, sería el arte o la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos.

Objetivos.

Se establecen los siguientes objetivos fundamentales de la contabilidad de costos:

Siniestrar información requerida para la operación del proceso productivo por parte de la organización.

Ayuda a la asignación de costos por de la producción de crema para la empresa, lo que genera mayor confiabilidad al asignarle un precio de venta. (Moran, 2016)

Planificación y control:

La planificación es la parte del proceso de gestión empresarial en el que se determinan las metas a largo plazo de la organización y las estrategias para alcanzarlas. En este caso objetivos de costes. El control es la parte del proceso de gestión empresarial utilizado para medir si se están logrando los objetivos propuestos. (Moran, 2016)

Valoración de los bienes y servicios:

La contabilidad de costes permite la valoración de los bienes producidos y servicios prestados, lo que supone obtener además la valoración de las existencias que quedan al final del periodo en la empresa. (Moran, 2016)

Toma de decisiones:

- La contabilidad de costes aporta los instrumentos necesarios para determinar las políticas de producto más idóneas basadas en los costos de los mismos.
- Acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado.
- Proporcionar a la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción.
- Contribuir al control de las operaciones de manufactura.
- Proporcionar a los diferentes niveles de la administración toda la información de costos necesaria para el presupuestario, los estudios económicos y otras decisiones especiales, relacionadas con inversiones a largo y mediano plazo. (Moran, 2016)

3.2.2. Elementos de Costo

En la elaboración de todo producto o prestación de servicio siempre existe un costo, el cual se compone de varios elementos que se deben tener en cuenta para determinar con exactitud su valor.

Tenga en cuenta que un costo es aquel esfuerzo económico que se hace con el objetivo de producir o adquirir un bien, servicio o producto del cual se espera obtener un beneficio o ganancia.

El costo permite identificar cuanto se invierte en la producción de un bien o servicio para así determinar un adecuado precio de venta que determine la cantidad que se gana al vender dicho producto o servicio.

Precisamente en un negocio o empresa puede identificarse distintos tipos de costos dependiendo de su característica y también dependiendo del proceso al que estén impactando. (Navarro, 2017)

Dentro del costo de un producto o servicio se puede encontrar 3 elementos:

Materia Prima Directa: Para la fabricación de un producto se requiere materia prima, que se compone de todos aquellos recursos o materiales necesarios para su producción.

Tienen como característica que son identificables, es decir que al conocer los costos en los que se incurrió al fabricar un producto o prestar un servicio se debe lograr identificar los materiales y recursos necesarios para su fabricación (productos) o entrega (para el caso de un servicio).

Es importante que tenga en cuenta que al clasificar una materia prima como directa, esta debe ser relevante y debe ser beneficioso identificarlo, inventarlo y separarlo, de lo contrario se recomienda llevarlos a costos indirectos de fabricación. (Navarro, 2017)

Mano de Obra: De igual forma al fabricar un producto o prestar un servicio interviene un costo por mano de obra, que es todo aquel trabajo físico o intelectual desarrollado por personas para la elaboración o entrega del producto. Precisamente es un costo porque el trabajo de estas personas requiere un pago o remuneración por su labor. (Navarro, 2017)

Costos Indirectos De Fabricación (CIF):

Igual que los costos por materia prima y mano de obra, los costos indirectos de fabricación son todos aquellos costos necesarios que se generan para poder fabricar un producto o entregar un servicio.

Solo que tienen como característica que no se pueden observar o identificar claramente en el costo del producto, tome como ejemplo los casos en los cuales se paga un alquiler o arrendamiento del lugar donde se desarrolla la actividad de elaboración o prestación del servicio, o también el pago de servicios públicos o por la vigilancia del lugar.

Todos estos elementos hacen parte del costo del producto porque se relaciona con el objeto en sí, pero no se logra identificar claramente o bien no se relaciona directamente con la creación del producto o la entrega del servicio.

Los anteriores elementos juegan un papel importante en todos los procesos productivos para poder llegar a un producto final, tenga presente que cuando estos elementos (materia prima, mano de obra y CIF) pasan a un proceso productivo o de transformación pasan a conformar los productos en proceso, es decir ya no se discriminan ni se dividen, si no que están ya inmersos en el proceso de fabricación, producción o prestación del servicio.

Luego de que pasan este proceso de fabricación llegan a un estado llamado productos terminados. Ambos procesos (productos en proceso y productos terminados) se incluyen en el estado financiero de una empresa llamado Balance general o estado de situación financiera en la parte de los inventarios que hacen parte de los activos del negocio.

Finalmente cuando el producto o servicio se termina y se vende es claro que se perciben unos ingresos, los cuales tienen un costo en el que se tuvo que incurrir para poderlos generar, es a esto a lo que se le conoce como costo de venta el cual se registra o se lleva a otro estado financiero llamado estado de resultados para así poder tener claridad de cuál es la utilidad que generó la venta del producto o servicio y esto se obtiene al restarle a los ingresos el costo. (Navarro, 2017)

3.2.3. Clasificación de los costos.

Existen tres maneras importantes las cuales se pueden clasificar los costos:

- **Fijos:** Son aquellos que de producir o no, estarán. Sin importar la cantidad, estarán. Por ejemplo, el alquiler de un inmueble (local de atención al público) será el mismo mes a mes, sin importar si se vende mucho o poco, sin importar si se trabajan más días, o menos días. (Admin, Caymans SEO, 2018)
- **Variables:** Dependen directamente de la actividad que haya. La materia prima es un claro ejemplo de un costo variable, ya que, si producimos poco, tendremos un costo menor; si producimos mucho, tendremos uno mayor. (Admin, Caymans SEO, 2018)
- **SemivARIABLES:** Es una clara combinación entre ambas opciones anteriores. (Admin, Caymans SEO, 2018)

Entre los aspectos más relevantes de un sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas se pueden mencionar los siguientes:

3.2.4. La unidad de costeo es generalmente un grupo de producción igual.

- Se utiliza para satisfacer pedidos significativos de acuerdo a las especificaciones de los clientes en algunos casos, para ser destinados al almacén de producción terminados con la finalidad de aumentar la existencia.
- La fabricación de cada lote se inicia mediante una orden de producción.
- Los productos que se fabrican son identificables en todo momento como pertenencias a una orden de producción específica.
- Las distintas órdenes de producción se empieza y termina en cualquier fecha dentro del periodo contable.

3.3. Sistema de acumulación de costos.

3.3.1. Definición:

Este sistema es más adecuado cuando se manufactura un solo producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por un cliente, es decir, cada trabajo es “hecho a la medida” según el precio de venta acordado que se relaciona de manera más cercana con el costo estimado

Un sistema de costo es la organización y disposición de los aspectos contables con el objeto de establecer el costo de producción la cual puede basarse en la modalidad de producción.

Un sistema de costos también se define como el conjunto de procedimientos técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de partida doble, y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones.

Según Teodoro Lang en su manual del contador de costos, un sistema de costos, es el registro sistemático de todas las transacciones financieras expresadas en su relación con los factores funcionales de la producción, la administración y la distribución, e interpretadas en forma adecuada para realizar una actividad específica.

De acuerdo con lo antes mencionado se concluye que la contabilidad de costos es una rama de contabilidad financiero, ya que es necesario para determinar un costo, llevar un control de la materia prima, sueldos y salarios y de todos los gastos que son generados dentro de la empresa, a fin de proporcionar información necesaria para la administración más adecuada de las actividades.

Un sistema de contabilidad de costos sirve también para controlar

En términos cuantitativos, las operaciones relacionadas con la producción para informar de manera oportuna y accesible sobre ella.

Toda producción de bienes y servicios implica un previo desembolso y una espera hasta el momento de que se obtenga los productos terminados que son pestos a la venta en el mercado y que a la vez son fuentes de ingresos.

Los costos de inversión por tanto aparecen en toda empresa o actividad económica antes que los ingresos correspondientes a la venta de los productos o servicios.

Una vez elegida la alternativa de producción más conveniente, el hecho económico es el más incurrido en la adquisición previa de todos los bienes instrumentales, sin cuya posición y operación no se puede llevar a cabo la producción.

Son pues los costos de inversión o reales los que registra la contabilidad, pues el costo alternativo o bien el costo de sustitución, una vez materializado, toma el formado costo de inversión, y en este caso dentro del proceso productivo, representa las unidades técnicas medidas en dinero.

Rama de contabilidad que trata de la clasificación, contabilización, distribución, recopilación e información de los costos corrientes y en perspectivas.

Se encuentran incluido en la contabilidad de costos, el diseño y operación de sistema y procedimientos de costos la determinaciones costos pro departamentos, funciones, responsabilidades, actividades, productos, periodos y otras unidades así mismos los costos futuros previos o estimados y los costos estándar o deseados.

Así como también los costos históricos la comparación de los costos en diferentes periodos delos costos reales con costos estimados, presupuestados o estándar, y de los costos alternativos la presentación e interpretaciones los datos de costos como ayuda l la gerencia para controlar las operaciones presentes y futuras.

La teoría de los costos es una teoría central de la información de la producción de bienes y de servicios. El ingreso de cualquier actividad económica deberá ser superior a su costo.

Este principio económico fundamental rigüe en la economía privada y en la social, de aquí el estudio de costos va emparejado al de correspondiente ingreso. La diferencian entre ingres y costo contribuye a la utilidad o beneficio. (Lopez, 2016)

Los costos han sido una fuente de confusiones y errores, por haberse estudiados desde diversos puntos de vistas por diferentes técnicas, pero en los últimos años se han iniciado un movimiento con el fin de coordinar las ideas de los economistas y de los contadores en relación a este tema, dados que los costos se generan dentro de la empresa privada considerada como utilidad productora.

Los puntos de vistas económicos se complementan en forma tal que, si se elimina el estudio de la feria económica de los costos, no se comprenderá su naturaleza ni su importancia por la tanto se tendrá un falso concepto contable de la misma.

El termino costo ofrece múltiples significados y hasta la fecha no se conoce una definición que abarque todos sus aspectos, Tienen implicaciones sociales y económicas, y como derivada de esta última, un aspecto contable, Su categoría económica se encuentra vinculada a la feria de valor (valor de costos), y la teoría de los precios (precio de costos), pues en primer lugar limitar el contenido del término.

La palabra costos tiene dos acepciones básicas, puede significar, en primer lugar, la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir una cosa.

La segunda acepción se refiere a lo que es sacrificado o remplazado en un lugar de la cosa elegida. En este caso el costo de una cosa equivale a lo que se renuncia o sacrifica con objeto de obtenerla.

En la práctica de costos expresan los factores técnicos pueden medirse en dinero, asimismo, los costos de situación, que expresan las consecuencias económicas también pueden medirse en términos técnicos.

Un sistema de costo es la organización y disposición de los aspectos contables con el objeto de establecer, los costos de producción la cual puede basarse en la modalidad de producción.

Un sistema de costos también se define como el conjunto de procedimientos técnicos, registros e informes estructurados sobre la base de partida doble, y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones.

Según Teodoro Lang en su manual del contador de costos, un sistema de costos, es el registro sistemático de todas las transacciones financieras expresadas en su relación con los factores funcionales de la producción, la administración y la distribución, e interpretadas en forma adecuada para realizar una actividad específica.

De acuerdo con lo antes mencionado se concluye que la contabilidad de costos es una rama de contabilidad financiero, ya que es necesario para determinar un costo, llevar un control de la materia prima, sueldos y salarios y de todos los gastos que son generados dentro de la empresa, a fin de proporcionar información necesaria para la administración más adecuada de las actividades.

Un sistema de contabilidad de costos sirve también para controlar en términos cuantitativos, las operaciones relacionadas con la producción para informar de manera oportuna y accesible sobre ella.

3.3.2. Importancia

La contabilidad de los costos en una empresa se relaciona con la información de costos para uso interno de la gerencia y ayuda de manera considerable a la gerencia en la formulación de objetivos y programas de operación en la comparación del desempeño real con el esperado y en la presentación de informes.

Los mandos altos, la gerencia y el departamento administrativo se enfrentan constantemente con diferentes situaciones que afectan directamente el funcionamiento de la empresa, la información que obtengan acerca de los costos y los gastos en que incurre la organización para realizar su actividad y que rige su comportamiento.

Son de vital importancia para la toma de decisiones de una manera rápida y eficaz, esto hace que en la actualidad la "La contabilidad de costos" tome gran relevancia frente a las necesidades de los usuarios de la información.

La información requerida por la empresa se puede encontrar en el conjunto de operaciones diarias, expresada de una forma clara en la contabilidad de costos, de la cual se desprende la evaluación de la gestión administrativa y gerencial convirtiéndose en una herramienta fundamental para la consolidación de las entidades.

Para suministrar información comprensible, útil y comparable, esta debe basarse en los ingresos y costos pasados necesarios para el costeo de productos, así como en los ingresos y los costos proyectados para la toma de decisiones.

Los datos que necesitan los usuarios se pueden encontrar en un "Pool" de información de costos y se pueden clasificar en diferentes categorías según:

- Los elementos de un producto.
 - La relación con la producción.
 - La relación con el volumen.
 - La capacidad para asociarlos.
 - El departamento donde se incurrieron.
 - Las actividades realizadas
 - periodo en que se van a cargar los costos al ingreso.
 - La relación con la planeación, el control y la toma de decisiones.
- A continuación, se presentan los aspectos más importantes y relevantes que fundamentan la información en la contabilidad de costos.

3.3.3. Tipos de sistema

➤ **Sistema de Acumulación de Costos:**

La acumulación de costos es la recolección organizada de datos de costos mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. La clasificación de costos es la agrupación de todos los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración.

La contabilidad de costos hace referencia a la acumulación, determinación y control de los costos de producción o servicios y tiene aplicación en diversas funciones y operaciones individuales en diferentes empresas ya sean estas públicas o privadas, entre ellas están:

Empresas industriales de transformación, empresas industriales de extracción, empresas de servicio.

➤ **Costos por Procesos**

Este sistema se utiliza cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo. En un sistema de costeo por procesos, los tres elementos del costo de un producto: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación; se acumulan según los departamentos o centros de costos.

Se establecen cuentas individuales de inventario de trabajo en proceso para cada departamento o proceso y se cargan con los costos incurridos en el procesamiento de las unidades que pasan por estas.

➤ **Costo por Órdenes de Trabajo**

Es utilizado por las entidades las cuales elaboran cantidades relativamente pequeñas o lotes distintos de productos únicos e identificables.

➤ **Sistema Perpetuo de Acumulación de Costos**

En un sistema perpetuo de acumulación de costos, el costo de los materiales directos, mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación deben fluir a través del inventario de trabajo en proceso para llegar al inventario de artículos terminados. Los costos totales transferidos del inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados durante el periodo son igual al costo de los artículos producidos. El inventario final de trabajo en proceso es el balance de la producción no terminada al final del periodo.

A medida que los productos se venden al costo de los artículos vendidos se transfiere del inventario de productos terminados a la cuenta de costo de los productos vendidos. El inventario final de artículos terminados es el balance de la producción no vendida al final del

periodo. Los gastos totales son iguales al costo de los artículos vendidos más los gastos por concepto de ventas, gastos generales y gastos administrativos.

Dos tipos básicos de sistemas perpetuos de acumulación de costos, clasificados de acuerdo con el tipo de proceso de producción, **son el costeo por órdenes de trabajo y el costeo por procesos.**

➤ **Sistema de acumulación de costeo por órdenes de trabajo**

En un sistema de costeo por órdenes de trabajo los tres elementos básicos del costo de un producto materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación se acumulan de acuerdo con la identificación de cada orden.

Los gastos por concepto de venta y administrativos no se consideran parte del costo unitario de fabricación del producto y se muestran por separado en el estado de ingresos.

A continuación un ejemplo de los asientos requeridos y la documentación fuente necesaria para registrar los costos mediante un sistema de costeo por órdenes de trabajo:

➤ **Compra de materiales**

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

➤ **Consumo de materiales**

Existe un documento fuente para el consumo de materiales en un sistema de costeo por órdenes de trabajo: la requisición de materiales, cualquier entrega de materiales por el empleado encargado debe ser respaldada por una requisición de materiales con la debida aprobación.

➤ **Sistema Periódico de Acumulación de Costos:**

Es entender el flujo de costos a medida que los productos pasan atreves de las diversas etapas de producción. El costo de los artículos utilizados en la producción (materiales directos + mano de obra directa + costos indirectos de fabricación) más el costo del inventario de trabajo en proceso al comienzo del periodo es igual al costo de los bienes en proceso durante el periodo.

Con el fin de determinar el costo de los artículos producidos, el costo del inventario final de trabajo en proceso se resta del costo de los artículos en proceso durante el periodo. El costo de los bienes terminados más el inventario inicial de artículos terminados es igual al costo de los artículos disponibles para la venta.

Cuando el inventario final de los productos terminados se deduce de esta cifra, se genera el costo de los productos vendidos. Los costos operacionales totales pueden ahora calcularse agregando al costo de los productos vendidos los gastos por concepto de ventas, los gastos generales y los gastos administrativos. Por ejemplo:

Ejemplo de registro contable de costo

Costo de la mano de obra:		
Costo de los materiales:		
Directos	XX	XX
Indirectos	XX	
Directa	XX	
Indirectos	XX	XX
Otros costos indirectos de manufactura:		
Energía y calefacción	XX	
Gastos de venta generales y administrativos	XX	
Inventarios		
Inicial		
Trabajo en proceso	XX	
Artículos terminados	XX	
Final		
Trabajo en proceso	XX	
Artículos terminados	XX	

NOTA: Las XX representan simbólicamente cifras monetarias

3.4. Sistema de costos por procesos:

3.4.1. Concepto

Es un sistema de información con un procedimiento de registro, clasificación, resumen y donde se acumulan los costos incurridos o predeterminados en cada departamento y centro de costo

3.4.2. Naturaleza

El sistema de costos por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos o centros de costos.

El sistema de costos por procesos se aplica en empresas donde se elaboran productos en forma continua durante un periodo dado y de por lo menos de mediano plazo. Generalmente la producción se destina a las existencias del almacén de productos terminados y no para satisfacer a un determinado pedido o cliente.

En un sistema de costos por procesos, los costos por concepto de materiales, mano de obra y gastos de fabricación son acumulados en la cuenta productos en proceso y sin identificar a un determinado lote como en el caso del sistema de costos por órdenes de producción, donde los costos son acumulados identificando a un determinado lote.

Es un sistema de costos por procesos, los costos unitarios se determinan a fin de cada período y que puede ser diario, semana, mes, trimestre, semestre, año, etc. (Anonimo, 2017)

3.4.3. Funciones

Para la determinación de un sistema de costos en cualquier empresa específica, es necesario tomar en cuenta varios factores, entre estos están:

El tipo de mercado que abastece y su posición dentro de él.

La naturaleza de sus procesos fabriles.

El grado de complejidad en las etapas de elaboración.

El surtido de artículo que se fabrica.

Las modalidades de producción en cuanto a si se trabajan sobre la base de pedidos especiales o se almacenan inventarios para las ventas

Tiene como aplicación generalmente en las empresas con una forma de producción en la cual se utiliza un proceso continuo, teniendo como resultado un volumen alto de unidades de producción, iguales o similares. A pesar de que es difícil determinar los costos en este proceso, la forma de realizar el costeo implica simplemente realizar el cálculo de costo promedio por unidad la cual se divide en tres etapas: primero se realiza la medición de la producción obtenida en el periodo, segundo se miden los costos incurridos en el periodo y tercero calcular el costo promedio total repartido a lo largo de toda la producción.

El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo.

Este sistema de costos es ideal para empresas como departamentos de ensamblaje. Inclusive en la institución financiera donde yo trabajaba, también se utilizaba el sistema de costos por procesos como método de cálculo y asignación de costos.

3.4.4. Aplicación

Es una herramienta contable muy importante sobre todo para las empresas, ya que en este programa de cálculo pueden realizar su contabilidad, sus facturas, análisis de datos, agendas de clientes o proveedores, todo tipo de base de datos, crear desde tablas y gráficos estadísticos o dinámicos, hasta macros. Es una herramienta muy fuerte para el análisis cuantitativo y para la toma de decisiones.

Los costos deben de reunir 4 características fundamentales:

Veracidad: los costos han de ser objetivos y confiables y con una técnica correcta de determinación.

Compatibilidad: los costos aislados son pocos comparables y sólo se utilizan en valuación de inventarios y para fijar los precios. Para tener seguridad de que los costos son estándar comparamos el costo anterior con el costo nuevo.

Utilidad: el sistema de costo ha de plantearse de forma que sin faltar a los principios contables, rinde beneficios a la dirección y a la supervisión, antes que a los responsables de los departamentos administrativos.

Claridad: el contador de costos debe tener presente que no sólo trabaje para sí, sino que lo hace también para otros funcionarios que no tienen un amplio conocimiento de costos. Por esto tienen que esforzarse por presentar cifras de forma clara y comprensiva.

Características de costos por procesos.

Desventajas

Costos por procesos.

Definición de costos por procesos.

Herramientas contables para el cálculo de los costos por procesos.

Da a conocer con todo el detalle el costo de producción de cada artículo.

Pueden hacerse estimaciones futuras con base a los costos anteriores.

Pueden saberse que órdenes han dejado utilidad y cuales pérdidas.

Se conoce la producción en proceso, sin necesidad de estimarla.

Determinación los cálculos y asientos de los costos por procesos.

Su costo de operación es muy alto, debido a que se requiere una gran labor para obtener todos los datos en forma detallada.

Se requiere mayor tiempo para obtener los costos.

Existen serias dificultades en cuanto al costo de entregas parciales de productos terminados, ya que el costo total no se obtiene hasta la terminación de la orden.

Tipos de costos por procesos.

Las funciones que tiene una empresa realizar un proceso de costos, son los siguientes:

Departamento A: Soldadura, materiales de producción en proceso, mano de obra en proceso, y gastos fijos en proceso.

Departamento B: Mecánica, producción y procesos propios departamento de mecánica, con su propia mano de obra, con sus propios materiales y sus propios gastos fijos.

Departamento C: Ensamblaje, también cuenta con sus propios elementos del costo, así como el:

Departamento D: Electricidad. (Jaimes, 2016)

Ventajas y Desventajas

Ventajas

- Producción continúa.
- Fabricación estandarizada.
- Costos promediados por centros de operaciones.
- Procesamiento más económico administrativamente.
- Costos estandarizados.
- Ejemplos de algunas industrias: Fundición, Petroquímica, Cervecería, Cementera, Papelera, Vidriera.

Desventajas

- Condiciones de producción rígidas.
- Control más global.
- Imposible identificar los elementos del costo directo en cada unidad terminada.
- Hay que cuantificar la producción en proceso al final del período y calcular la producción equivalente

Generalidades

Como se puede observar en la definición de costos por procesos nos marca o desglosa dos grandes generalidades de este procedimiento, las cuales son:

- a) Uno o varios procesos para la transformación
- b) Producción continua en grandes cantidades cabe señalar en este sistema de costos no se puede interrumpir la producción debido a que es a grandes escalas, no se puede conocer el costo el costo unitario hasta el final de cada proceso y este se tomara como inicio de para el siguiente proceso, así mismo es importante controlar la producción en proceso al final del periodo y solo es aplicable a ciertas empresas.

Objetivos

El objetivo de un sistema de costos por procesos es determinar que parte de los materiales directos, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación se aplica a las unidades terminadas y transferidas y que parte se aplica a las unidades aún en proceso.

Por lo anterior el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.

Características

Las características más importantes del procedimiento denominado “procesos productivos” son:

- La producción es continua; en otras palabras, los procesos no se pueden detener, su secuencia es ininterrumpida.
- La producción es uniforme porque siempre se refiere a un solo tipo de productos.
- Las condiciones de transformación son rígidas
- El costo unitario es resultado de un promedio, ya que es difícil determinar la cantidad exacta de los insumos utilizados para la transformación.
- Sustancia de los materiales.
- Es necesario esperar a que concluya el período contable para realizar un corte y conocer el costo total de producción, tanto de las unidades terminadas como de las que están en proceso.

Tipos de empresas

Es un procedimiento utilizado por aquellas empresas que realizan la transformación de los materia prima o materiales, algunas de las empresas que pueden utilizarlo son: la de alimentos, petroquímica, farmacéutica.

Como vimos en este extracto el costeo por procesos es un método que se utiliza para asignar los costos promedio a la producción en las etapas de fabricación que originan una

gran cantidad de productos idénticos. Este sistema puede utilizar el método de promedio ponderado o el método PEPS para el cálculo de las unidades equivalentes de producción y para asignar los costos a dicha producción. Con el método de promedios ponderados las unidades elaboradas en el periodo actual, y los costos totales son promediados entre todas las unidades. Con el método PEPS las unidades elaboradas en el periodo anterior y reflejado en el inventario inicial de producción en proceso no se mezclan con las del periodo actual, ni los costos de la producción del inventario inicial en proceso se añaden a los costos del periodo actual para obtener el costo unitario de producción.

IV. SUPUESTO:

4.1. Supuesto de investigación:

La implementación de un adecuado sistema de costos por procesos para la empresa Lácteos Loza, permitirá que la empresa obtenga información objetiva y confiable en el proceso productivo de la crema así como mejora en el control contable y financiero de la empresa.

4.2. MATRIZ DE CATEGORIA Y SUBCATEGORIA

Cuestiones De Investigación	Propósito Específico	Categoría	Definición Conceptual	Sud Categoría	Fuentes De Información	Técnica de recolección de datos	Eje De Análisis	Procedimientos
¿Cómo Describir el proceso contable llevado a cabo en la empresa Lácteos Loza?	Describir el proceso contable llevado a cabo en la empresa Lácteos Loza	Proceso contable	Es una técnica de control y registros cronológicos de los hechos económicos en los que participa la empresa.	Inventarios, catálogo de cuenta, libro mayor. Master Kardex	Fuentes secundaria. Porque la información se obtiene por parte de una segunda opinión	Entrevista	¿Qué beneficios se obtiene de la implementación de procesos contables? ¿Es viable para esta empresa? ¿Será productivo para el área contable?	El la descripción del proceso contable se cumple con el objetivo de hacer entendible al propietario
¿Cómo identificar las deficiencias en la determinación de costos unitarios de la producción de crema?	Identificar las deficiencias en la determinación de costos unitarios de la producción de crema	Registro y asignación de costos	Es determinar los costos unitarios de cada uno de los productos que se fabrican sin estos sería imposible establecer un precio de ventas.	Costos de la crema. Precio unitario dela crema	Fuente primaria. Por qué se verifico mediante medios propios	Revisión documental	¿Cuáles son los beneficios en constar un registro y asignación de costos? ¿Será efectivo un registro contable? ¿Es necesaria el registro contable?	En la identificación de deficiencias de los registros costos unitarios se nota que la que la empresa lo llevaba de manera empírica sin ningún registro formal

<p>¿Cuándo se implementaría un sistema de costos por procesos en la producción de crema, que permita tener información más veraz y confiable?</p>	<p>Implementar un sistema de costos por procesos en la producción de crema, que permita tener información más veraz y confiable</p>	<p>Costos por procesos</p>	<p>Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa (Informes de Control).</p>	<p>Actitud gerencial</p>	<p>Fuentes secundaria. Porque la información se obtiene por parte de una segunda opinión</p>	<p>Entrevista</p>	<p>¿Es importante tener y conocer un proceso de costos por procesos? ¿Sería de gran utilidad? ¿Ayudaría en la asignación de costos unitarios?</p>	<p>En este objetivo se logró a media, porque el propietario si bien es cierto se logró calcular el costo unitario de la crema pura, por la omisión de información por parte del propietario</p>
<p>¿Por qué Validar la efectividad del sistema implementado a través de la comparación de costos unitarios del periodo actual y el periodo implementado?</p>	<p>Validar la efectividad del sistema implementado a través de la comparación de costos unitarios en los periodos</p>	<p>Costos unitarios</p>	<p>Es un conjunto organizados de cosas o partes interactuante Estado e resultados</p>	<p>Efectividad del sistema.</p>	<p>Fuente primaria. Por qué se observó personalmente la diferencia de costos</p>	<p>Guía de observación</p>	<p>¿Es ventajoso conocer el sistema operativo de la entidad? ¿Se tomarían mejores decisiones? ¿Ayudaría al progreso financiero de la empresa?</p>	<p>En este objetivo se logra mediante la comparación de costos de venta antes y después de cálculo de costos que se encuentra el costo de venta similar al calculado</p>



V. DISEÑO METODOLÓGICO

5.1. Tipo de investigación

5.1.1. Investigación

El enfoque de esta investigación es cualitativo ya que según SAMPIERI:

Esta investigación es cualitativa ya que se pretende estudiar a profundidad los costos de la Lácteos Loza, con el fin de implementar un sistema de costos por procesos, y a la vez que este les sirva de gran beneficio a la entidad, así como brindara un nuevo panorama sobre los costos específicamente en cada área de la entidad.

El tipo de investigación que se está realizando en la empresa es tipo cualitativo, ya que se pretende realizar un trabajo descriptivo, donde se darán a conocer los procesos que se realiza en la elaboración de crema en la empresa, esto con el propósito de conocer la entidad y su proceso para poder determinar los costos específicos por cada proceso.

A la vez se explicará detalladamente cada uno de los procesos para lograr identificar las dificultades en la asignación de costos de cada uno de ellos. Y por último realizar la implantación de un nuevo sistema de costos en cuanto a la asignación de costos específicos. (SAMPIERI, 2007)

5.1.2. Tipo de Estudio

Estudios exploratorios o formulativos

El primer nivel de conocimiento científico sobre un problema de investigación se logra a través de estudios de tipo exploratorio; tienen por objetivo, la formulación de un problema para posibilitar una investigación más precisa o el desarrollo de una hipótesis. Permite al investigador formular hipótesis de primero y segundo grados. (SAMPIERI, 2007)

5.1.3. Universo Muestra y Unidad de análisis.

5.1.3.1. Universo

Sector Lácteo de Estelí

5.1.3.2. Muestra:

Como población de nuestro tema investigativo tenemos a la empresa Lácteos Loza como el principal objeto de estudio de análisis para determinar la fluidez en la asignación de costos unitarios para la producción de crema, y como está implementación proporciona un mejor control de costos en el producto.

La población de dicha investigación se centra completamente Lácteos Loza de la ciudad de Estelí, la cual es una empresa familiar establecida en la ciudad hace mucho año, así mismo

ha sugerido la motivación para estudiar dicha entidad, ya que se pretende generarle un nuevo sistema que centre en las necesidades de la empresa.

5.1.3.3. Unidad de análisis

En esta etapa realizamos un análisis de control de registro y asignación de costos unitarios en la crema pura para su debida y proveer un instrumento de toma de decisiones en la asignación del costo de venta

Diseño

Se dará a como las definiciones de Población y Muestra los cuales son aspectos importantes para la realización de nuestra investigación.

5.1.5. Criterio de Selección

Se ha seleccionado dicha empresa, quienes han mostrado amablemente por conveniencia y accesibilidad de la información que se necesaria, con el fin de generarles un nuevo panorama sobre los costos que esta tiene. Es por esta razón que se tiene un fuerte compromiso con Lácteos Loza.

5.2. Técnicas de Recolección de Datos

5.2.1. Etapas de la investigación:

El instrumento utilizado para la recolección de información se realizará mediante entrevistas realizada al personal de empresa como también al propietario quien es quien dirige complemente la empresa.

Así mismo se realizara una serie de guías de observaciones para poder brindarles una mejor explicación sobre los procesos productivos como también la identificación de sus debilidades, de igual manera se realizaran consultas en Libros, Sitios Web y tesis que se tengan como antecedente del tema de estudio seleccionado.

5.2.2. Entrevista:

Se realizó entrevistas al gerente y propietario (ver anexo 9), con el objetivo de:

- Recolectar información para la elaboración e implementación del sistema de costos por procesos.
- Recolectar información que nos permita facilidad para la realización de sistema de acumulación de costos por procesos en la empresa Lácteos Loza.

- Recolectar información que nos permita evaluar el cambio en cuanto a lo que se refiere antes y después de la implementación del sistema de costos por procesos mediante la comparación.

5.2.3. Revisión documental:

Revisión documental es el proceso de verificación de información para el análisis de la misma esta se realizó con el fin de recolectar información que nos permitió evaluar los el cambio en los registros a partir de la implementación del sistema de costos por procesos.

5.2.4. Guía De Observación:

Durante la entrevista se observó que el control interno en cuanto a los insumos que utilizan para el empaque en la producción de crema es inadecuado y poco ortodoxo lo que promueve una ineficiencia en cuanto al proceso de producción de crema. (Anexo 11).

5.3 Etapas de la investigación:

Esta etapa abarco:

- investigación documental.
- elaboración de los instrumento en la recolección de datos.
- Trabajo de campo.

5.3.1. Investigación documental

Este proceso consistió en la elaboración de la información documental relacionada con el tema de estudio. Para esta etapa se tomaron en cuenta: trabajos de tesis, libros e información en internet.

5.3.2. Elaboración de los instrumentos en la recolección de datos:

Este es el proceso que se realiza para la recolección de información: se realizó entrevista dirigida al propietario. Guía de observación y la revisión de los documentos para verificar los controles necesarios que estos deben presentar.

5.3.3. Trabajo de campo:

Este proceso, consistió en la aplicación de temas propuestas en este estudio: la entrevistas, se realizó al propietario de Lácteos Loza en la instalaciones de la misma, así mismo se llevaron a cabo la guía de observación y revisión documental contando con el permiso y aprobación del propietario.

VI. RESULTADOS

Los resultados permite analizar la información recopilada verificar su confiabilidad mediante la interpretación de los resultados presentar y usar los resultados para justificar todas las razones las cuales nos parezcan de importancia y nos motiven a realizar la investigación.

6.1 Describir el proceso de la producción de crema en la empresa Lácteos Loza

El proceso contable en cuanto la producción de crema pura en la empresa Lácteos Loza, es de manera informal en el sentido de que esta empresa lleva su registro de forma inapropiada en su control de materiales así como también en la asignación de costos.

Para diseñar un sistema de costos adecuado para una empresa es necesario conocer los procedimientos que esta realiza en la elaboración del producto, es por ello que se hace necesario realizar un estudio previo de las características propias de cada organización.

Se presenta un pequeño FODA que permitirá justificar la necesidad del diseño e implementación del sistema de acumulación de costos por procesos.

FODA DE LA EMPRESA LACTEOS LOZA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Control de registros del proceso realizado Calidad en contenido y fabricación Cartera de productos diversificada Potencial alto para crear productos nuevos	Exponer el producto Incremento de la demanda Expansión al mercado Fidelidad en los clientes Aumento de utilidades
DEBILIDADES	AMENAZAS
No inclusión de todos los elementos en la determinación de los costos Laborar de forma empírica Divulgación de la forma de elaborar los productos Falta de capacitación contable del personal a cargo de esta área	Mercado más competitivos Incendios Sobre producción de leche

Fuente: Creación propia

Relacionado con el proceso productivo que se realiza en la empresa Lácteos Loza en la elaboración de la crema se puede hacer énfasis en las siguientes etapas:

El descremado es el proceso por el cual se remueve parcialmente la grasa de la leche; se realiza para obtener la crema y la leche descremada a partir de leche entera.

El proceso de descremado se realiza mediante la utilización de una descremadora eléctrica pequeña, dado que los volúmenes de producción de leche son de pequeña escala. Para efectos de la guía y tomando en consideración que la producción de lácteos es a pequeña escala, el procedimiento se basa en el procesamiento.

Descremar la leche utilizando una descremadora eléctrica pequeña y recibir la crema en una olla de aluminio o de acero inoxidable.

Medir y envasar la crema en presentaciones de litro o en vasos de 250 centímetros cúbicos. Envasar en vaso desechable o en bolsa de nailon.

Crema es la parte rica en grasa de la leche, que se obtiene por descremado natural o por centrifugación de la leche entera.

El uso de la crema es diverso. La crema que se vende para consumo tiene diferentes contenidos grasos y se destina para la elaboración de postres, uso en la cocina doméstica y consumo directo.

Para la elaboración de crema se sigue el proceso que se describe a continuación: Recepción y filtrado: la leche es recibida y filtrada como se ha explicado anteriormente en esta sección.

Descremado: es el proceso de separación de la parte grasa de la leche que se realiza con una descremadora manual o eléctrica. Empacado:

La crema obtenida se empaca en bolsas de plástico grado alimenticio de distintas presentaciones.

Se debe asegurar que las bolsas se encuentran completamente limpias, libre de polvo, agua u otras sustancias que puedan contaminar el producto.

Almacenado: la crema empacada debe ser almacenada bajo refrigeración adecuada de 8 °C, en un ambiente libre de humedad, sellado, con acceso restringido y en anaqueles separados de productos que puedan contaminarla, tales como carnes, frutas, vegetales, etc.

Instalaciones y Equipos:

Instalaciones:

El local debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la leche, pasteurización, maduración, empaque, cámara de frío, bodega, laboratorio, oficina,

servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser de bloques y las paredes deben estar cubiertas de azulejo hasta una altura de 2 metros.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso.

Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Las puertas y ventanas deben cubrirse con cedazo para impedir la entrada de insectos. La planta debe contar con un sistema para el tratamiento de los residuos líquidos y sólidos.

Equipos:

- Descremadora, (según la forma de producción)
- Baños
- Mesas
- Moldes
- Estufa
- Batidora

Descripción Del Proceso

Recepción: La leche se cuantifica y somete a análisis organolépticos (olor, sabor, color), acidez, grasa y antibióticos para determinar su idoneidad para el procesamiento.

Descremado:

Consiste en la obtención de la crema de la leche y puede hacerse de 2 formas: descremado natural y descremado artificial.

a) El descremado natural es cuando se deja la leche en reposo en un recipiente, de poca altura y ancho en el área de la base, por espacio de 10 horas en refrigeración (se recomienda dejarlo toda la noche). De tal manera, la grasa por tener menos peso sube y se concentra en la superficie del líquido, facilitando su separación.

b) El descremado artificial consiste en utilizar una descremadora, equipo en el que se ejerce una fuerza centrífuga sobre la leche. Como hay diferencia de peso entre la grasa y el líquido, la grasa se acumula en el centro del aparato formando la crema, esta baja por unos canales hasta un recipiente donde se recoge.

Estandarización: Se ajusta el contenido de grasa en la crema entre 18 y 25%.

Calentamiento:

Se calienta la crema a 60 °C y se agrega el espesante, que puede ser almidón modificado o alguna mezcla de gomas. Homogenización: Para obtener una natilla más cremosa y sin

grumos la crema se homogeniza a una presión de 1500 psi. De no ser posible esta operación, se debe agitar vigorosamente para deshacer los grumos.

Pasteurización: La crema se pasteuriza a una temperatura de 80 °C durante 10 minutos. Seguidamente se enfría a 22°C.

6.2. Deficiencias en la determinación de costos unitarios de la producción de crema.

El control y registro para el área de costo es muy importante, las materias primas representan un elemento fundamental del costo, es necesario asegurar la existencia de los materiales e insumos necesarios antes de iniciar con la producción esto con el fin de prevenir atrasos.

Para garantizar lo antes expuesto se hace necesario el uso de los siguientes formatos que permitan el control del área de costos.

Formato 1: Informe de recepción

Con este informe de la materia prima se hace constar con el cumplimiento y la seguridad de la materia prima para el procesamiento, la persona autorizada como responsable de recibir al elaborar este informe.

- Fecha de recepción de la materia prima
- Descripción y nombre de la materia prima
- Unidad de medida en este caso en ,litros de la materia prima
- Cantidad recibida de la materia prima
- Costo total resulta de multiplicar la cantidad por el valor en litros de la materia prima
- Firma de la persona responsable de registrar el informe.
- Firma de la persona quien revisa el informe.
- Firma de la persona autorizada para llenar el informe.

Formato 2: Tarjeta de control de compra

En este formato se pretende controlar las entradas y salidas de la materia prima adquirida, para el consumo en el proceso de la crema, las cuales debe estar resguardado en lugar seguro adecuada a la característica que esta posee.

La tarjeta de control de la materia prima proporcionara en cualquier momento el valor del inventario estos datos serán utilizados en la elaboración de estados financieros, además con esta tarjeta se pretende realizar comparaciones con los registros contables el conteo de unidades del inventario con el objetivo de determinar responsabilidad.

Instrucciones para realizar el registro

- código interno para el producto

- nombre del producto
- unidad de medida
- fecha de transacción
- en la columna de entrada se anotaran los ingresos
- en la columna de salida se anotaran las salidas
- en una columna se llevara a cabo el control de la existencia
- Firma de la persona encargada de autorizar la tarjeta de control de inventario.
- Nombre del encargado de inventario.

Para controlar el costo de la mano de obra empleada, es necesaria la utilización de documentos de carácter interno con el propósito de lograr exactitud en el control de tiempo, cálculo y asignación de costos en la nómina o planilla.

El documento requerido en el ciclo productivo para el control de la mano de obra será la tarjeta de producción (Formato 3), la aplicación de tal documento provee un registro de la producción obtenida diariamente por cada empleado, en la actividad asignada.

La tarjeta de asistencia se utilizara semanal por cada empleado, en esta se refleja la producción obtenida por día. El uso de este formato, será una fuente confiable para el cálculo y registro de la mano de obra; además servirá de base para elaborar la planilla de sueldos y salarios (Formato 4). El objeto de la planilla de sueldos y salarios será el cálculo de los sueldos, salarios y las retenciones de los trabajadores, además de servir de comprobante para la elaboración de los registros contables.

Formato 3: Control interno de mano de obra

Este formato además de ser una base para la elaboración de la planilla de sueldos y salarios servirá como control de asistencia por cada empleado diariamente.

- Nombre completo del trabajador.
- En esta columna se detallará la fecha correspondiente de la semana que comprende.
- En esta se detallará el número la producción que realice ese día.
- Firma la persona que elabora la tarjeta.
- Firma de la persona que supervisa las formalidades de la tarjeta.

Formato 4: Planilla de sueldos y salarios

La planilla de sueldos es el documento en el cual se registran los sueldos devengados por los trabajadores de forma quincenal, o mensual, concentrando los datos de las tarjetas de producción la cual también permitirá controlar la asistencia de los trabajadores. Este documento será un resumen de todos los ingresos devengados, las deducciones efectuadas y el líquido a pagar para cada uno de los trabajadores.

La planilla deberá ser elaborada por una persona responsable y autorizada por el gerente propietario, quién se basará en los reportes obtenidos de las tarjetas de producción; al finalizar la planilla verificará por lo menos dos veces los cálculos plasmados en dicho documento.

Instrucciones para realizar el registro

- El mes que corresponde la liquidación de la planilla de sueldos y salarios.
- Esta es la fecha en la cual se está liquidando la planilla de sueldos y salarios.
- Nombre completo del trabajador.
- Salario devengado por los días laborados.
- Otros ingresos que pudiera tener el trabajador.
- Resultado de sumar el salario devengado más lo correspondiente a otros ingresos.
- Préstamos al trabajador.
- Otras deducciones que pudieras tener el trabajador.
- Es el resultado de sumar todas las deducciones.
- Es el resultado de restar al total devengado del resultado del total de deducciones.
- Firma del trabajador al recibir el pago correspondiente al período liquidado.
- Al finalizar el llenado de la planilla se totalizarán las para saber los resultados totales para poder liquidar la planilla.
- Firma la planilla el encargado de elaborar la planilla.
- Firma de la persona que autoriza la planilla para poder hacer la liquidación respectiva.

Control interno de costos indirectos de fabricación

Todos los costos de producción, exceptuando los costos de materia prima, material directo y mano de obra directa, se denominan “Gastos de fabricación o Carga Fabril”. Los costos indirectos de fabricación son el tercer elemento del costo de producción y tienen la característica común de no ser identificables o atribuibles directamente a una unidad específica de producción.

Dada esta imposibilidad de aplicar la carga fabril directamente a la producción, es conveniente utilizar un procedimiento indirecto para prorratarla cada producción.

Con el objeto de tener una aproximación de los costos indirectos de fabricación a aplicarse en los diferentes centros de costos, se utilizará una hoja de costos indirectos de fabricación (Formato 5).

Formato 5: Hoja de costos indirectos de fabricación

El objetivo de esta hoja es llevar un registro de los costos realmente utilizados en cada etapa de desarrollo del proceso productivo. Esta hoja contendrá fecha, concepto del gasto,

cantidades incurridas en materiales indirectos, mano de obra indirecta, servicios básicos energía eléctrica.), depreciaciones, entre otros gastos.

- Nombre del área de producción.
- Fecha de la transacción.
- Concepto de lo que trata la transacción.
- Valor de los materiales indirectos incurridos en la producción.
- Valor de la mano de obra indirecta empleada en la producción en horas ordinarias.
- Valores de otros costos indirectos tales como depreciaciones de planta de procesamiento, servicios básicos (energía eléctrica, agua, teléfono.) y otros costos indirectos.
- Total de los costos indirectos incurridos en una fecha determinada.
- Firma de la persona responsable del registro en la hoja.
- Firma de la persona responsable de verificar las formalidades de la hoja.

6.3. Implementación un sistema de costos por procesos en la producción de crema, que permita tener información contable más veraz y confiable

A través de la entrevista dirigida al propietario de la empresa Lácteos Loza se obtuvo que el mecanismo utilizado para el registro de las operaciones realizadas es mediante anotaciones manuales. Costo unitario es de 19.78

Se consolida del segundo semestre de 2019, los datos plasmados en este son datos reales obtenidos a través de la entrevista y la revisión documental realizada.

Lo cual fue una base fundamental para la elaboración de nuestro Balance inicial previo a la implementación del sistema de acumulación de costos.

En Lácteos Loza para determinar el costo de venta del producto únicamente se toman en cuenta dos elementos de costos los cuales son los materiales y mano de obra, por lo antes expuesto, se le hace necesario contar con un sistema de costos, el cual permita determinar el costo unitario.

A continuación se muestra el formato usado para la recepción de materiales, permite controlar la cantidad que se compra de materiales, el precio en que son adquiridos y el costo total.

Formato 2: Tarjeta de control de Materia Prima

LÁCTEOS LOZA
 Propietario: Manuel Loza
 Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur
 Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta de Control de Materia Prima

Nombre de la Materia prima:
Unidad de Medida:
Método de evaluación:
Código del Producto:

Fecha	Entrada			Salida			Salida			Existencias		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

Existen diversos formatos para el control y registro de mano de obra, estos apoyan a la contabilización de los pagos de los trabajadores, en la empresa Lácteos Loza se realizara el registro mediante una tarjeta de producción la cual se llena diariamente, esta proporciona información para la elaboración de la nómina.

El formato diseñado para la elaboración de nómina de Lácteos Loza además de registrar el costo a pagar a los trabajadores, sirve como soporte para evidenciar que se ha realizado dicho pago el cual se realiza semanal o quincenalmente.

Formato 3: Control de mano de obra

<p>LÁCTEOS LOZA</p> <p>Propietario: Manuel Loza</p> <p>Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur</p> <p>Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com</p>	
--	---

Formato de Control de Asistencia

<p>Semana Número:</p> <p>Fecha de la semana:</p> <p>Nombre del trabajador:</p>

Dia	Fecha	Hora de entrada	Hora de Salida	Total de Horas	Costo Unitario	Costo Total
					C\$	C\$
Lunes						
Martes						
Miércoles						
Jueves						
Viernes						
Sábado						
Domingo						
TOTAL						

Elaborado por:

Revisado por:

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Control de Mano de obra de la producción

Fecha:

Día:

Nombre del Trabajador	Producción del día	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$
TOTAL			

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

FORMATO 3: CONTROL INTERNO DE MANO DE OBRA

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza
Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur
Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta Resumen de la Mano de Obra Semanal

Fecha de la Semana:

Nombre del Trabajador	Lunes		Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sábado		Domingo		Total Semanal
	Producción Total del día	Costo Total													
		C\$	C\$												

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

Se muestra un modelo de pre nómina del pago de periodo del segundo semestre 2019.

Formato 4: Planilla de Sueldos y Salarios

<p>LÁCTEOS LOZA Propietario: Manuel Loza Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com</p>																			
<p>Nomina</p>																			
<p>Mes: _____</p>																			
Nombre del Trabajador	Cargo	Días Laborados	Salario por día	Salario Básico	Horas Extras		Feriado		Sudsidio	Otros Ingresos	Total Devengado	INSS Laboral	Prestamo	IR	Otras Deducciones	Total Deducciones	Neto a Pagar	Firmas	
					Cant.	Monto	Días	Monto											

Vacaciones <input type="text"/> INATEC <input type="text"/>	Aguinaldo <input type="text"/> INSS Patronal <input type="text"/>	Indemnización <input type="text"/> Total <input type="text"/>
--	--	--

 Elaborado por: _____ Revisado por: _____

Formato para el control de CIF

Lácteos Loza no incluye dentro el costo de producción los costos indirectos de fabricación lo cual no permite conocer los costos reales; mediante la investigación ejecutada fue posible la identificación de estos y se realizó el registro adecuado para incluir este elemento en el costo de producción.

En la elaboración de crema se identificaron materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos como: pago de energía eléctrica, depreciaciones de maquinaria y edificio.

Hubo una orden de trabajo, razón por la cual todos los costos indirectos de fabricación incurridos en este periodo se asignaron a esta.

Ver anexo N° 5 Cuadro de depreciación.

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Control de Asistencia Personal de administración (Mano de Obra Indirecta)

Semana Número:

Fecha de la semana:

Nombre del trabajador:

Dia	Fecha	Hora de entrada	Hora de Salida	Total de Horas	Costo Unitario	Costo Total
					C\$	C\$
Lunes						
Martes						
Miércoles						
Jueves						
Viernes						
Sábado						
Domingo						
TOTAL						

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: lacteosloza@gmail.com



Nomina Personal Administrativo

Mes:

Nombre del Trabajador	Cargo	Días Laborados	Salario por día	Salario Básico	Horas Extras		Feriado		Sudsidio	Otros Ingresos	Total Devengado	INSS Laboral	Prestamo	IR	Otras Deducciones	Total Deducciones	Neto a Pagar	Firmas	
					Cant.	Monto	Días	Monto											

Vacaciones
INATEC

Aguinaldo
INSS Patronal

Indemnización
Total

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Calculo de la depreciación

Maquinaria y Equipo	Valor	Vida Util	Depreciación anual	Depreciacion Mensual
Total				

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



RESUMEN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Costos	Costo Total
	C\$
Materiales Indirectos	
Mano de Obra Indirecta	
Servicios básicos	
Transporte	
Total	

Elaborado por: _____

Revisado por: _____



Formato 6: Hoja de Resumen de Costos

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la Fabrica Drew State 1 c al este y 1 c al su

Telefono: 2712-1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloz@gmail.com



COSTOS

PASO 1: CANTIDADES					
Unidades por Contabilizar					29200
Unidades que iniciaron el proceso					
Unidades por Contabilizar					
Unidades transferidas al siguiente departamento		4500			
Unidades finales en proceso		24700			29200
PASO 2: PRODUCCIÓN EQUIVALENTE					
		Materiales Directos		Costos de Conversión	
Unidades terminadas y transferidas al Dpto. 2					
Unidades finales en proceso		4500		4500	
Unidades producidas x % terminadas (24,700 X 100%)		24700			
Unidades producidas x % terminadas (24,700 X 35%)				8645	
Total de unidades equivalentes		29200		13145	
PASO 3: COSTOS POR CONTABILIZAR					
	Costos Totales	(/)	Producción Equivalente	=	Costo Unitario Equivalente
Costos Agregados por el departamento					
Materiales directos	C\$ 622,945.80		29200		C\$ 21.33
Mano de obra directa	C\$ 3,000.00		13145		C\$ 0.23
Costos indirectos de fabricación	C\$ 4,000.00		13145		C\$ 0.30
Costo total por contabilizar	C\$ 629,945.80				C\$ 21.87
PASO 4: COSTOS CONTABILIZADOS					
Transferidos al siguiente departamento: (4,500*21.87)					C\$ 98,398.27
Inventario Inicial de trabajo en proceso					
Materiales directos (24700*21.33)		C\$	526,943.88		
Mano de obra directa (24700*35%*0.23)		C\$	1,972.99		
Costos Indirectos de Fabricación (24700*35%*0.30)		C\$	2,630.66	C\$	531,547.53
Total de Costos Contabilizados				C\$	629,945.80

Elaborado por:

Autorizado por:

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la Fabrica Drew State 1 cal este y 1 cal su

Telefono: 2712-1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloz@gmail.com



COSTOS

PASO 1: CANTIDADES

Unidades Recibidas del departamento anterior		
Unidades por Contabilizar		29200
Unidades que iniciaron el proceso	4500	
Unidades por Contabilizar		
Unidades transferidas al siguiente departamento	4500	
Unidades finales en proceso	24700	29200

PASO 2: PRODUCCIÓN EQUIVALENTE

	Materiales Directos	Costos de Conversión
Unidades terminadas y transferidas al Dpto. 2		
Unidades finales en proceso	4500	4500
Unidades producidas x % terminadas (24,700 X 100%)	24700	
Unidades producidas x % terminadas (24,700 X 35%)		8645
Total de unidades equivalentes	29200	13145

PASO 3: COSTOS POR CONTABILIZAR

	Costos Totales	(/)	Producción Equivalente	=	Costo Unitario Equivalente
Costos Agregados por el departamento					
Materiales directos	C\$ 622,945.80				
Agregados durante el proceso	C\$ 7,725.00		29200		C\$ 21.60
Mano de obra directa	C\$ 3,000.00				
Agregados durante el proceso	C\$ 1,500.00		13145		C\$ 0.34
Costos indirectos de fabricación	C\$ 4,000.00				
Agregados durante el proceso	C\$ 426.77		13145		C\$ 0.34
Costo total por contabilizar	C\$ 639,597.57		13145		C\$ 22.28

PASO 4: COSTOS CONTABILIZADOS

Transferidos al siguiente departamento:			
(4,500*22.28)			C\$ 100,248.37
Inventario Inicial de trabajo en proceso			
Materiales directos (24700*21.60)		C\$ 533,478.38	
Mano de obra directa (24700*35%*0.34)		C\$ 2,959.49	
Costos Indirectos de Fabricación (24700*85%*0.34)		C\$ 2,911.33	C\$ 539,349.20
Total de Costos Contabilizados			C\$ 639,597.57

Elaborado por:

Autorizado por:

6.4. ESTIMACION DEL COSTO DE LA CREMA

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: lacteosloza@gmail.com



COSTOS

PASO 1: CANTIDADES					
Unidades por contabilizar:					
Unidades que iniciaron el proceso					29200
Unidades Contabilizadas:					
Unidades transferidas al siguiente departamento			4500		
Unidades finales en proceso			24700		29200
PASO 2: PRODUCCIÓN EQUIVALENTE					
			Materiales Directos		Costos de Conversión
Unidades terminadas y transferidas al Dpto. 2					
Unidades finales en proceso			4500		4500
Unidades producidas x %terminadas (24700X100%)			24700		
Unidades producidas x %terminadas (24700X35%)					8645
Total de unidades equivalentes			29200		13145
PASO 3: COSTOS POR CONTABILIZAR					
	Costos Totales	(/)	Producción Equivalente	=	Costo Unitario Equivalente
Costos agregados por el departamento					
Materiales directos	C\$ 630,670.80		29200		C\$ 21.60
Mano de obra directa	C\$ 4,500.00		13145		C\$ 0.34
Costos indirectos de fabricación	C\$ 4,426.77		13145		C\$ 0.34
Costo total por contabilizar	C\$ 639,597.57				C\$ 22.28
PASO 4: COSTOS CONTABILIZADOS					
Transferidos al siguiente departamento:					
(3500*22.35)					C\$ 100,248.37
Inventario Inicial de trabajo en proceso					
Materiales directos (24700*21.60)			C\$ 533,478.38		
Mano de obra directa (24700*35%*0.34)			C\$ 2,959.49		
Costos Indirectos de Fabricación (24700*85%*0.34)			C\$ 2,911.33		C\$ 539,349.20
Total de Costos Contabilizados					C\$ 639,597.57

Elaborado por:

Autorizado por:

6.5. Validar la efectividad del sistema implementado a través de la comparación de costos unitarios del periodo actual y el período implementado.

Cuadro de las ineficiencias de la empresa	
Crema pura	Control de registro inexistente
	Ineficiencia de inventario existente
	Poco conocimiento por parte de los trabajadores en el proceso de la creación de crema pura
	Descontrol un la cantidad producida de crema

Mediante la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de crema en la empresa Lácteos Loza, se determinó que el programa será de gran ayuda y relevancia para el manejo y control de los recursos físicos en la materia prima así como el de los recursos financieros.

Este sistema plantea proveer una herramienta de gran relevancia para su desarrollo laboral y económico, programa de acumulación de costos, incide positivamente para la empresa, debido que este sistema le permite obtener el costo real de producción, ya que se toman en cuenta los tres elementos del costo. Se demostró con este estudio.

La persona encargada en dar seguimiento al sistema será el propietario.

Con el sistema de costos se realiza el cálculo y registro de depreciación de edificio y maquinaria, antes no se realizaba registro de este, se elaborara nómina de pago el cual será un soporte ya que antes no se llevaba registro del pago realizado a los trabajadores, se llevara un registro de todos los materiales el cual permitirá conocer la existencia de estos, también se generaron los estados financieros el cual reflejan la situación financiera.

El propietario mediante los resultados obtenidos como parte del proceso de toma de decisiones proyecta hacer un aumento en el precio de venta, siendo este accesible para sus clientes y que de igual manera le permite obtener una utilidad sostenible.

VII. CONCLUSIONES

Mediante la investigación de campo en Lácteos Loza los resultados obtenidos podemos concluir que: para el control de costos se realizó el diseño de un sistema de costos por procesos para esta entidad, el cual comprende: formato de recepción de materiales, tarjeta de control de materiales, tarjeta de producción, nomina, hoja de costos indirectos de fabricación y hoja de costos por procesos. En que se cumple con el supuesto de investigación de poder proveer información del cálculo de costo unitario en cuanto la producción de crema pura.

En cuanto al registro que la empresa maneja y los propuestos por nosotros concluimos que es necesario para toda entidad productora contener un sistema de costos que les facilite el tomo de decisiones en cuanto al costo de venta del producto.

Mediante la implementación del sistema de acumulación de costos propuesto se logró comprobar diferencia del costo real de producción en relación al que el propietario estimaba mediante el presupuesto que este realizaba.

Con el estudio desarrollado sobre la implementación de un sistema de costos por procesos para la determinación de los costos de venta de crema, se demostró la importancia de aplicar estos costos con la finalidad de generar el control en cuanto a la identificación y cuantificación de los costos incurridos en el proceso productivo para conocer los costos unitario y la utilidad real del negocio en un determinado periodo.

La implementación de un sistema de costos por procesos nos ha permitido verificar el costo unitario incurrido en el proceso de la producción de crema en Lácteos Loza, lo que genera información confiable y realista de dichos costos, en el que el propietario analizara los costos reales y tomara las decisiones en comparación a los datos que ellos manejaban en lo que se refiere a las asignación del costo unitario y de venta de la crema pura.

VIII. RECOMENDACIONES

Las deficiencias detectadas mediante la investigación sin de ampo dieron la pauta para formular las recomendaciones siguientes:

Se le recomienda al propietario dar seguimiento al sistema de costos propuestos, el cual permitirá, registrar y controlar los costos de una manera eficaz y eficiente, reconocerá en la contabilidad el gasto el costo por depreciación a medida que se van consumiendo los beneficios económicos incorporados a los activos despreciables, con el fin de conocer el valor razonable de los bienes deducir el gastos por depreciación aplicado al costo de producción.

Para la universidad se le recomienda que transmita la información recopilada en este trabajo de tal forma que los futuros contadores o emprendedores que deseen tener un sistema de costos puedan apoyarse de una referencia que le ayude a su ejecución

Se recomienda registrar las operaciones de manera oportuna con el fin de que no se omita ninguna operación contable. En la empresa para que esta puede contener toda la información que esta necesita para su adecuado funcionamiento

A los estudiantes se les recomienda tener siempre en cuenta que la información de un sistema contable es necesario para su adecuado funcionamiento y desarrollo financiero al proveerle una herramienta útil de cómo obtener datos de relevancia para la toma de decisiones

IX. BIBLIOGRAFIA

- Admin. (2017). *Elgourmet*. Obtenido de Elgourmet: <https://elgourmet.com/glosario/crema-de-leche>
- Admin. (26 de Mayo de 2018). *Caymans SEO*. Obtenido de Caymans SEO: <http://caymansseo.com/que-es-un-costo-en-contabilidad>
- Admin. (2019). *Enciclopedia Economica*. Obtenido de Enciclopedia Economica: <https://enciclopediaeconomica.com/category/administracion/>
- Auxiliadora, G. M. (2014). *Globo contabilidad*. Ciudad de Guatemala: Revistas economicas.
- Carrillo, z. F., & Escorcía, M. (2014). *Beneficios de la implementacion de costos conjuntos en la empresa lacteos Loza en el municipio de Esteli*. Esteli. Esteli: Universidad Nacional Autonoma de nicaragua UNAM Managua.
- Duarte, J. B., & Hernandez, P. G. (2015). *Costos de productos lacteos y sus derivados en la ciudad de San Jose*. Condega. San Jose: Universidad Nacional Autonoma de nicaragua UNAM Managua.
- Duarte, J. B., & Hernandez, P. G. (2015). *Costos de productos lacteos y sus derivados en la ciudad de San Jose*. Condega. San Jose: Universidad Central de Costa Rica.
- FAO. (2019). *Organización de las Naciones Unidas Para La Alimentacion Agricola*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas Para La Alimentacion Agricola: <http://www.fao.org/dairy-production-products/socio-economics/social-and-gender-issues/es/>
- Gonzalez, O. (2010). *reseñas historicas de la contabilidad*. Ciudad de Mexico, Mexico: publicacion historias contables.
- López, A. (10 de 07 de 2017). *Revistas Nicaragua*. Obtenido de Revistas Nicaragua: www.revistasnicaragua.net.ni
- Lopez, V. L. (2016). *Empresas de hoy*. Buenos Aires: Periodico economico.
- Montoya, A. O. (2013). *Sistema de comtabilidad*. Tegucigalpa Honduras: periodico contable.
- Moran, J. (2016). *GestioPolis*. Obtenido de GestioPolis: <https://www.gestiopolis.com/que-es-contabilidad-de-costos/>
- Moreno, N. (2019). *Alimentos. Revista alimentos*.

Murillo, D. J. (2015). *MANUAL DE PROCESAMIENTO LACTEO*. Obtenido de MANUAL DE PROCESAMIENTO LACTEO: https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf

Navarro, J. D. (18 de Agosto de 2017). *ABCFINANZAS.COM*. Obtenido de ABCFINANZAS.COM: <https://www.abcfianzas.com/administracion-financiera/elementos-del-costos>

Ruíz Alcacer, A., Torres Torres, M. F., & Castillo, F. A. (2014). *Competitividad de la MIPYMES que se dedican a la producción y comercialización de productos lácteos en el municipio de Estelí*. Condega . Estelí: Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua UNAN Managua.

SAMPIERI. (2007). Enfoque investigativos. En *Enfoque investigativos*. Mexico, ciudad de Mexico.

Ucha, F. (Noviembre de 2013). *Definición ABC*. Obtenido de Definición ABC: <https://www.definicionabc.com/general/lacteos.php>



X. ANEXOS

ANEXO 1. RECEPCIÓN DE COMPRA

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Recepción de Materia Prima

Fecha	Descripción del Producto (Materia Prima)	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario		Costo Total	
				C\$		C\$	
8-oct-19	Crema Centrolac	Libras	7120	C\$	19.00	C\$	135,280.00
	Crema la Norteña	Libras	6700	C\$	25.00	C\$	167,500.00
	Crema Don Fernando	Libras	11586	C\$	13.00	C\$	150,618.00
	Crema Don Felix	Libras	5620	C\$	28.79	C\$	161,799.80
	Leche	Litros	596	C\$	13.00	C\$	7,748.00
	Bolsa de 3.5x8	Unidades	22000	C\$	0.25	C\$	5,400.00
	Bolsa de 6x10	Unidades	21000	C\$	0.09	C\$	1,875.00
	Bolsa 5x8	Unidades	5000	C\$	0.09	C\$	450.00
						C\$	630,670.80

Elaborado por:

Revisado por:



LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta de Control de Materia Prima

Nombre de la Materia prima: Crema

Unidad de Medida: Libra

Método de evaluación: Costo

Código del Producto: 1104.01

Fecha	Entrada			Salida			Existencias		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	
8/10/2019	7120	C\$ 19.00	C\$ 135,280.00				7120	C\$ 19.00	C\$ 135,280.00
9/10/2019				1424	C\$ 19.00	C\$ 27,056.00	5696	C\$ 19.00	C\$ 108,224.00
10/10/2019				1500	C\$ 19.00	C\$ 28,500.00	4196	C\$ 19.00	C\$ 79,724.00
11/10/2019				1380	C\$ 19.00	C\$ 26,220.00	2816	C\$ 19.00	C\$ 53,504.00
12/10/2019				1600	C\$ 19.00	C\$ 30,400.00	1216	C\$ 19.00	C\$ 23,104.00
13/10/2019				1216	C\$ 19.00	C\$ 23,104.00	0	C\$ 19.00	C\$ -

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza
Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur
Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta de Control de Materia Prima

Nombre de la Materia prima: Crema
Unidad de Medida: Libra
Método de evaluación: Costo
Código del Producto: 1104.02

Fecha	Entrada			Salida			Existencias		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	
8/10/2019	6700	C\$ 25.00	C\$ 167,500.00				6700	C\$ 25.00	C\$ 167,500.00
9/10/2019				1340	C\$ 25.00	C\$ 33,500.00	5360	C\$ 25.00	C\$ 134,000.00
10/10/2019				1340	C\$ 25.00	C\$ 33,500.00	4020	C\$ 25.00	C\$ 100,500.00
11/10/2019				1340	C\$ 25.00	C\$ 33,500.00	2680	C\$ 25.00	C\$ 67,000.00
12/10/2019				1340	C\$ 25.00	C\$ 33,500.00	1340	C\$ 25.00	C\$ 33,500.00
13/10/2019				1340	C\$ 25.00	C\$ 33,500.00	0	C\$ 25.00	C\$ -

Elaborado por:

Autorizado por:

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta de Control de Materia Prima

Nombre de la Materia prima: Crema

Unidad de Medida: Libra

Método de evaluación: Costo

Código del Producto: 1104.03

Fecha	Entrada			Salida			Existencias		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	
8/10/2019	11586	C\$ 13.00	C\$ 150,618.00				11586	C\$ 13.00	C\$ 150,618.00
9/10/2019				2500	C\$ 13.00	C\$ 32,500.00	9086	C\$ 13.00	C\$ 118,118.00
10/10/2019				2140	C\$ 13.00	C\$ 27,820.00	6946	C\$ 13.00	C\$ 90,298.00
11/10/2019				2479	C\$ 13.00	C\$ 32,227.00	4467	C\$ 13.00	C\$ 58,071.00
12/10/2019				2507	C\$ 13.00	C\$ 32,591.00	1960	C\$ 13.00	C\$ 25,480.00
13/10/2019				1960	C\$ 13.00	C\$ 25,480.00	0	C\$ 13.00	C\$ -

Elaborado por:

Autorizado por:

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta de Control de Materia Prima

Nombre de la Materia prima: Crema

Unidad de Medida: Libra

Método de evaluación: Costo

Código del Producto: 1104.04

Fecha	Entrada			Salida			Existencias		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	
8/10/2019	5620	C\$ 28.79	C\$ 161,799.80				5620	C\$ 28.79	C\$ 161,799.80
9/10/2019				1124	C\$ 28.79	C\$ 32,359.96	4496	C\$ 28.79	C\$ 129,439.84
10/10/2019				1124	C\$ 28.79	C\$ 32,359.96	3372	C\$ 28.79	C\$ 97,079.88
11/10/2019				1124	C\$ 28.79	C\$ 32,359.96	2248	C\$ 28.79	C\$ 64,719.92
12/10/2019				1124	C\$ 28.79	C\$ 32,359.96	1124	C\$ 28.79	C\$ 32,359.96
13/10/2019				1124	C\$ 28.79	C\$ 32,359.96	0	C\$ 28.79	C\$ -

Elaborado por:

Autorizado por:

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta de Control de Materia Prima

Nombre de la Materia prima: Crema

Unidad de Medida: Libra

Método de evaluación: Costo

Código del Producto: 1104.05

Fecha	Entrada			Salida			Existencias		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$		C\$	C\$		C\$	
8/10/2019	596	C\$ 28.79	C\$ 17,158.84				596	C\$ 28.79	C\$ 17,158.84
9/10/2019				119.2	C\$ 28.79	C\$ 3,431.77	476.8	C\$ 28.79	C\$ 13,727.07
10/10/2019				119.2	C\$ 28.79	C\$ 3,431.77	357.6	C\$ 28.79	C\$ 10,295.30
11/10/2019				119.2	C\$ 28.79	C\$ 3,431.77	238.4	C\$ 28.79	C\$ 6,863.54
12/10/2019				119.2	C\$ 28.79	C\$ 3,431.77	119.2	C\$ 28.79	C\$ 3,431.77
13/10/2019				119.2	C\$ 28.79	C\$ 3,431.77	0	C\$ 28.79	C\$ -

Elaborado por:

Autorizado por:

Mano de Obra

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Control de Asistencia Personal de administración (Mano de Obra Indirecta)

Semana Número: 2

Fecha de la semana: 8-13 de octubre

Nombre del trabajador: Tania Liseth Rivera

Dia	Fecha	Hora de entrada	Hora de Salida	Total de Horas	Costo Unitario		Costo Total	
					C\$	C\$	C\$	C\$
Lunes								
Martes	8/10/2019	08:00 a.m.	05:00 p.m.	8	C\$ 25.00	C\$ 200.00		
Miércoles	9/10/2019	08:00 a.m.	05:00 p.m.	8	C\$ 25.00	C\$ 200.00		
Jueves	10/10/2019	08:00 a.m.	05:00 p.m.	8	C\$ 25.00	C\$ 200.00		
Viernes	11/10/2019	08:00 a.m.	05:00 p.m.	8	C\$ 25.00	C\$ 200.00		
Sábado	12/10/2019	08:00 a.m.	05:00 p.m.	8	C\$ 25.00	C\$ 200.00		
Domingo	13/10/2019	08:00 a.m.	05:00 p.m.	8	C\$ 25.00	C\$ 200.00		
TOTAL							C\$	1,200.00

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

ANEXO 2. TARJETA DE PRODUCCION

LÁCTEOS LOZA			
Propietario: Manuel Loza			
Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur			
Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: lacteosloza@gmail.com			
			
Formato de Control de Mano de obra de la producción			
Fecha: 08 de Octubre 2019		Día: Martes	
Nombre del Trabajador	Producción del día	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$
Juan José Mendoza Vilchez	3 Panas	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Petrona Loza Briones	3 Panas	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Deyvin Polanco Chavez	3 Panas	C\$ 100.00	C\$ 300.00
TOTAL			C\$ 900.00
_____ Elaborado por:		_____ autorizado por:	

LÁCTEOS LOZA			
Propietario: Manuel Loza			
Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur			
Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: lacteosloza@gmail.com			
			
Formato de Control de Mano de obra de la producción			
Fecha: 09 de Octubre 2019		Día: Miércoles	
Nombre del Trabajador	Producción del día	Costo Unitario	Costo Total
		C\$	C\$
Juan José Mendoza Vilchez	3 Panas	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Petrona Loza Briones	3 Panas	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Deyvin Polanco Chavez	3 Panas	C\$ 100.00	C\$ 300.00
TOTAL			C\$ 900.00
_____ Elaborado por:		_____ Autorizado por:	

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Control de Mano de obra de la producción

Fecha: 10 de Octubre 2019

Día: Jueves

Nombre del Trabajador	Producción del día	Costo Unitario		Costo Total	
		C\$	C\$	C\$	C\$
Juan José Mendoza Vilchez	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
Petrona Loza Briones	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
Deyvin Polanco Chavez	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
TOTAL				C\$	900.00

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Control de Mano de obra de la producción

Fecha: 11 de Octubre 2019

Día: Viernes

Nombre del Trabajador	Producción del día	Costo Unitario		Costo Total	
		C\$	C\$	C\$	C\$
Juan José Mendoza Vilchez	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
Petrona Loza Briones	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
Deyvin Polanco Chavez	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
TOTAL				C\$	900.00

Elaborado por: _____

autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Formato de Control de Mano de obra de la producción

Fecha: 12 de Octubre 2019

Día: Sábado

Nombre del Trabajador	Producción del día	Costo Unitario		Costo Total	
		C\$		C\$	
Juan José Mendoza Vilchez	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
Petrona Loza Briones	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
Deyvin Polanco Chavez	3 Panas	C\$	100.00	C\$	300.00
TOTAL				C\$	900.00

Elaborado por: _____

autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza
Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur
Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Tarjeta Resumen de la Mano de Obra Semanal

Fecha de la Semana: 08 -13 de octubre 2019

Nombre del Trabajador	Lunes		Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sábado		Total Semanal
	Producción Total del día	Costo Total											
		C\$											
Juan José Mendoza Vilchez			3 Panas	C\$ 300.00	C\$ 1,500.00								
Petrona Loza Briones			3 Panas	C\$ 300.00	C\$ 1,500.00								
Deyvin Polanco Chavez			3 Panas	C\$ 300.00	C\$ 1,500.00								
													C\$ 4,500.00

Elaborado por:

Revisado por:

ANEXOS 3. NOMINA DE PRODUCCIÓN

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza
Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur
Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Nomina Personal de Producción

Mes: Octubre

Nombre del Trabajador	Cargo	Días Laborados	Salario por día	Salario Básico	Horas Extras		Feriado		Sudsidio	Otros Ingresos	Total Devengado	INSS Laboral	Prestamo	IR	Otras Deducciones	Total Deducciones	Neto a Pagar	Firmas
					Cant.	Monto	Días	Monto										
Juan José Mendoza Vilchez	Producción	7	C\$ 214.29	C\$ 1,500.00							C\$ 1,500.00	C\$ 93.75				C\$ 93.75	C\$ 1,406.25	
Petrona Loza Briones	Producción	7	C\$ 214.29	C\$ 1,500.00							C\$ 1,500.00	C\$ 93.75				C\$ 93.75	C\$ 1,406.25	
Deyvin Polanco Chavez	Producción	7	C\$ 214.29	C\$ 1,500.00							C\$ 1,500.00	C\$ 93.75				C\$ 93.75	C\$ 1,406.25	
											C\$ 4,500.00	C\$281.25				C\$ 281.25	C\$ 4,218.75	

Vacaciones C\$ 375.00
INATEC C\$ 90.00

Aguinaldo C\$ 375.00
INSS Patronal C\$ 855.00

Indemnización C\$ 375.00
Total

Elaborado por:

Autorizado por:

ANEXOS 4 .HOJA DE COSTOS INDIRECTOS

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



RESUMEN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Costos	Costo Total	
	C\$	
Materiales Indirectos	C\$	401.77
Mano de Obra Indirecta	C\$	2,625.00
Servicios básicos	C\$	900.00
Depreciación	C\$	500.00
Total	C\$	4,426.77

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Calculo de la depreciación

Maquinaria y Equipo	Valor	Vida Util	Depreciación anual	Depreciacion Mensual
Batidora	C\$ 8,000.00	2 Años	C\$ 4,000.00	C\$ 333.33
Mezcladora	C\$ 4,000.00	2 Años	C\$ 2,000.00	C\$ 166.67
Total				C\$ 500.00

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Control de Gastos

Fecha	Gastos Básicos	Costo Total	
		C\$	
	Agua	C\$	225.00
	Luz	C\$	400.00
	Telefono	C\$	275.00
	Total	C\$	900.00

Elaborado por: _____

Autorizado por: _____

PAGO DE NOMINA

CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE

Mano de indirecta.

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Telefono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



Nomina Personal de Administración

Mes: Octubre

Nombre del Trabajador	Cargo	Días Laborados	Salario por día	Salario Básico	Horas Extras		Feriado		Sudsidio	Otros Ingresos	Total Devengado	INSS Laboral	Prestamo	IR	Otras Deducciones	Total Deducciones	Neto a Pagar	Firmas	
					Cant.	Monto	Días	Monto											
Tania Lisseth Rivera	Administración	7	C\$ 171.43	C\$ 1,200.00							C\$ 1,200.00	C\$ 75.00				C\$ 75.00	C\$ 1,125.00		
											C\$ 1,200.00	C\$ 75.00				C\$ 75.00	C\$ 1,125.00		

Vacaciones	C\$ 100.00
INATEC	C\$ 24.00

Aguinaldo	C\$ 100.00
INSS Patronal	C\$ 228.00

Indemnización	C\$ 100.00
Total	

Elaborado por:

Autorizado por:

ANEXO 5. HOJA DE COSTOS POR PROCESOS

LÁCTEOS LOZA

Propietario: Manuel Loza

Dirección: De la fábrica Drew State 1 c al este y 1 c al sur

Teléfono: 2713 - 1072 Celular: 8935 - 4233 Correo: Lacteosloza@gmail.com



COSTOS

PASO 1: CANTIDADES					
Unidades por contabilizar:					
Unidades que iniciaron el proceso					29200
Unidades Contabilizadas:					
Unidades transferidas al siguiente departamento		4500			
Unidades finales en proceso		24700			29200
PASO 2: PRODUCCIÓN EQUIVALENTE					
		Materiales Directos		Costos de Conversión	
Unidades terminadas y transferidas al Dpto. 2					
Unidades finales en proceso		4500		4500	
Unidades producidas x %terminadas (24700X100%)		24700			
Unidades producidas x %terminadas (24700X35%)				8645	
Total de unidades equivalentes		29200		13145	
PASO 3: COSTOS POR CONTABILIZAR					
	Costos Totales	(/)	Producción Equivalente	=	Costo Unitario Equivalente
Costos agregados por el departamento					
Materiales directos	C\$ 630,670.80		29200		C\$ 21.60
Mano de obra directa	C\$ 4,500.00		13145		C\$ 0.34
Costos indirectos de fabricación	C\$ 4,426.77		13145		C\$ 0.34
Costo total por contabilizar	C\$ 639,597.57				C\$ 22.28
PASO 4: COSTOS CONTABILIZADOS					
Transferidos al siguiente departamento:					
(3500*22.35)					C\$ 100,248.37
Inventario Inicial de trabajo en proceso					
Materiales directos (24700*21.60)			C\$ 533,478.38		
Mano de obra directa (24700*35%*0.34)			C\$ 2,959.49		
Costos Indirectos de Fabricación (24700*85%*0.34)			C\$ 2,911.33		C\$ 539,349.20
Total de Costos Contabilizados					C\$ 639,597.57

Elaborado por:

Autorizado por:

Nota: Se utiliza nada más la combinación de cremas como materiales directos.

Nota: El costo de la producción de Crema Pura es por C\$ 22.28

ANEXOS 6. FOTOS



Ilustración 2 Instalaciones de la Empresa Lácteos Loza



Ilustración 3 Producto terminado Crema Dulce



Ilustración 4 Empacado del producto



Ilustración 5 área de entrega y devolución de pedidos



Ilustración 6 Cuaderno de apuntes de trabajadores

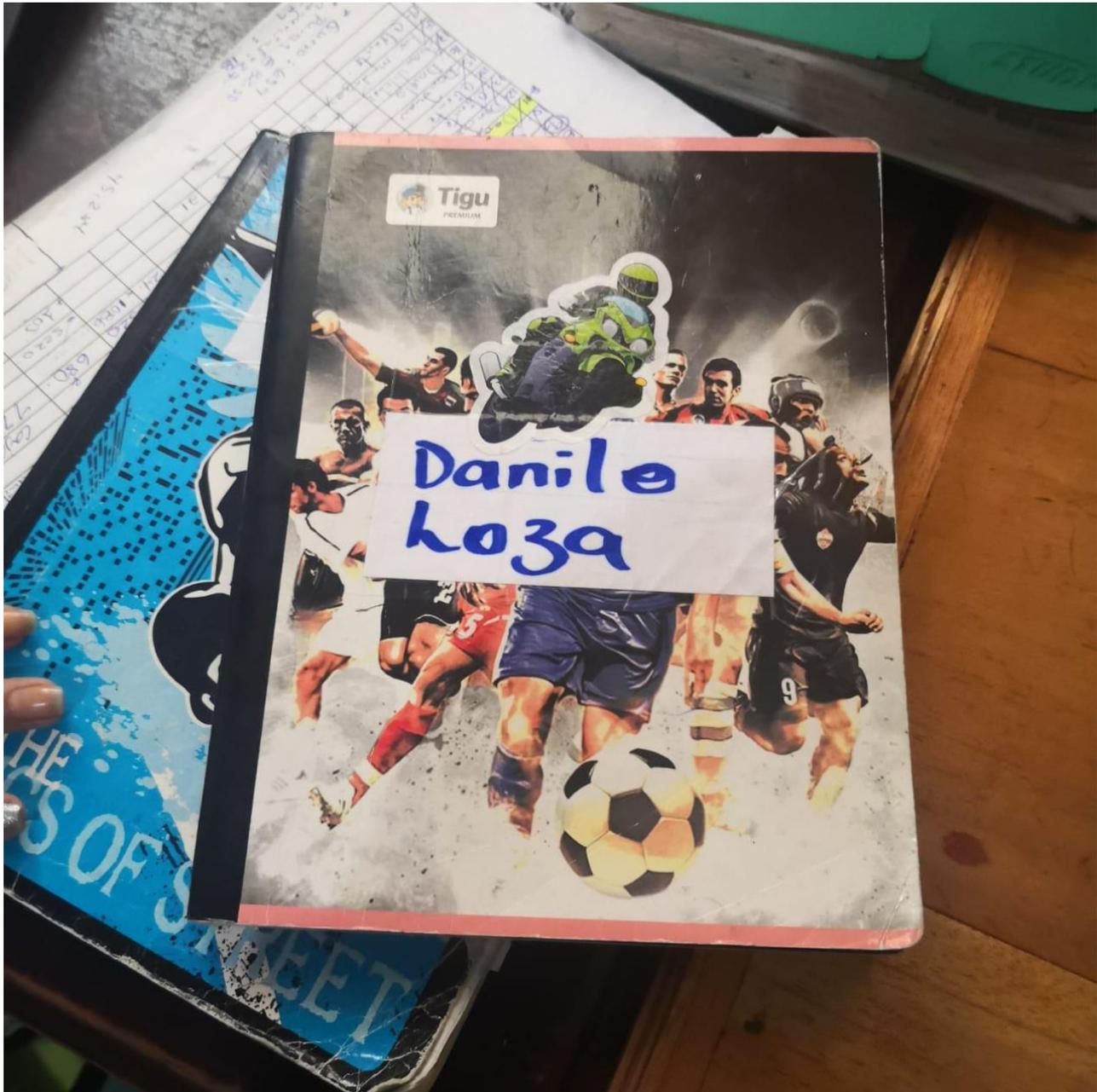


Ilustración 7 Cuaderno de apuntes de trabajadores

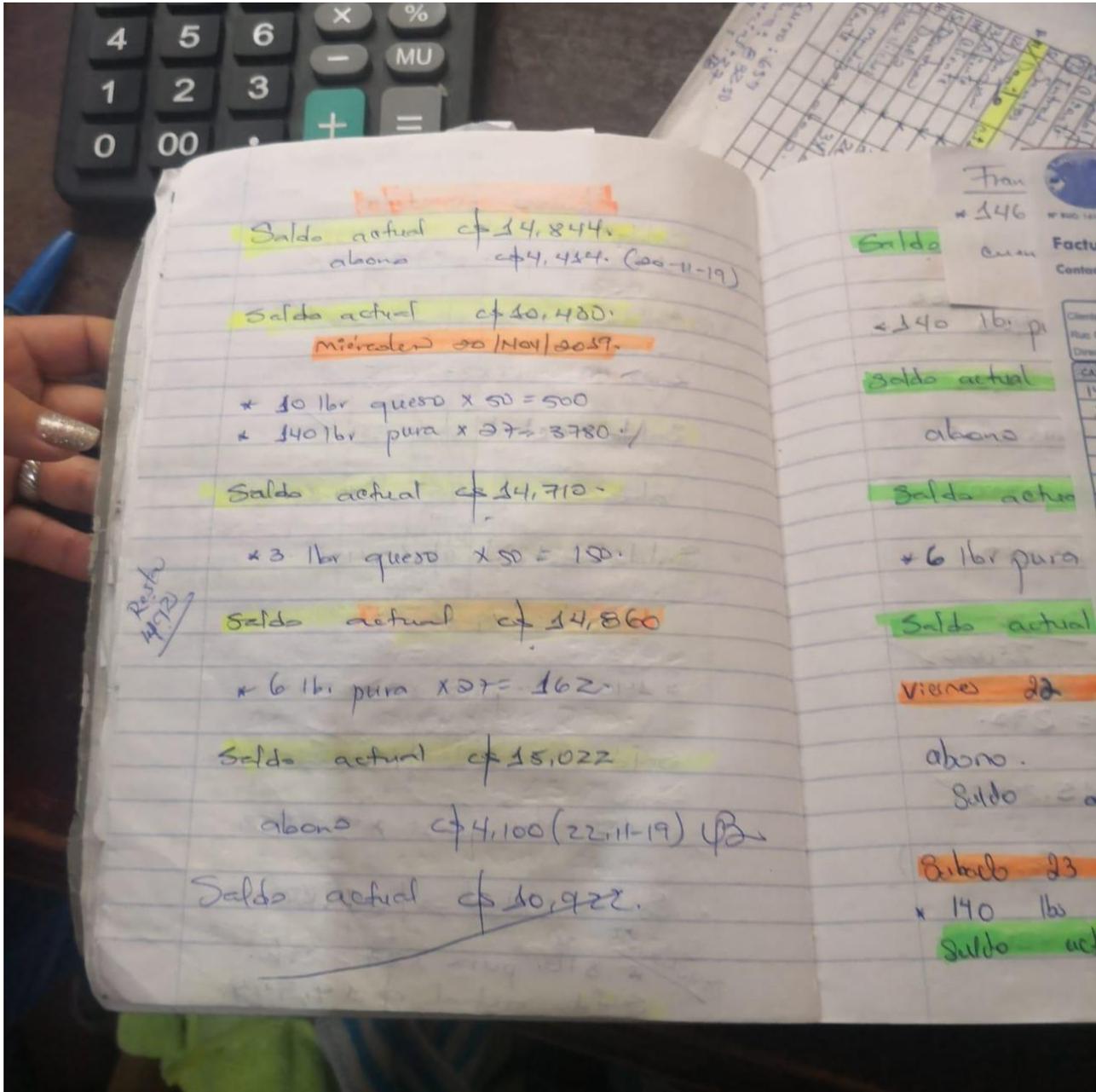


Ilustración 8 Apuntes sobre entrega a las rutas

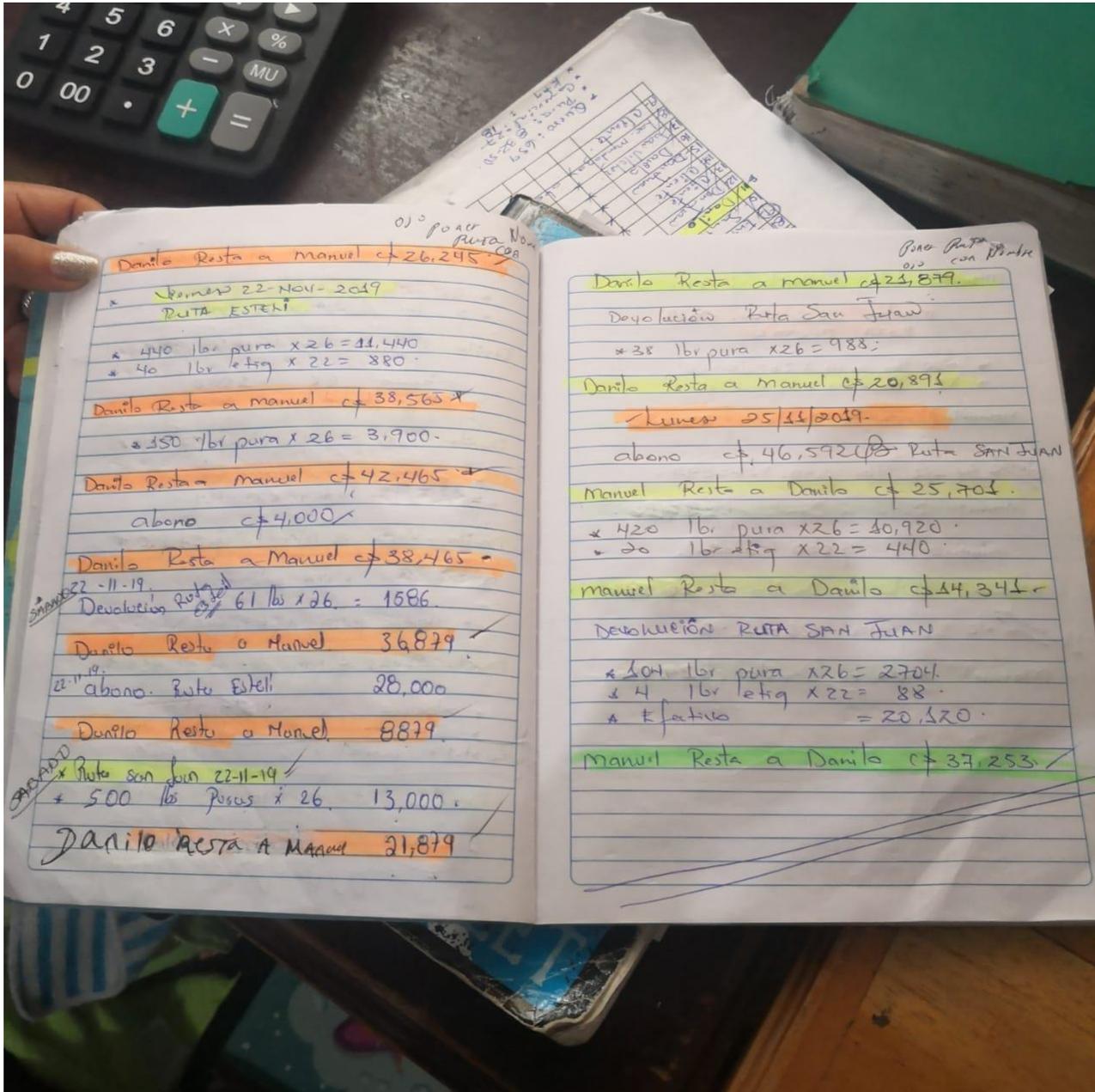


Ilustración 9 Apuntes entrega de productos a la ruta

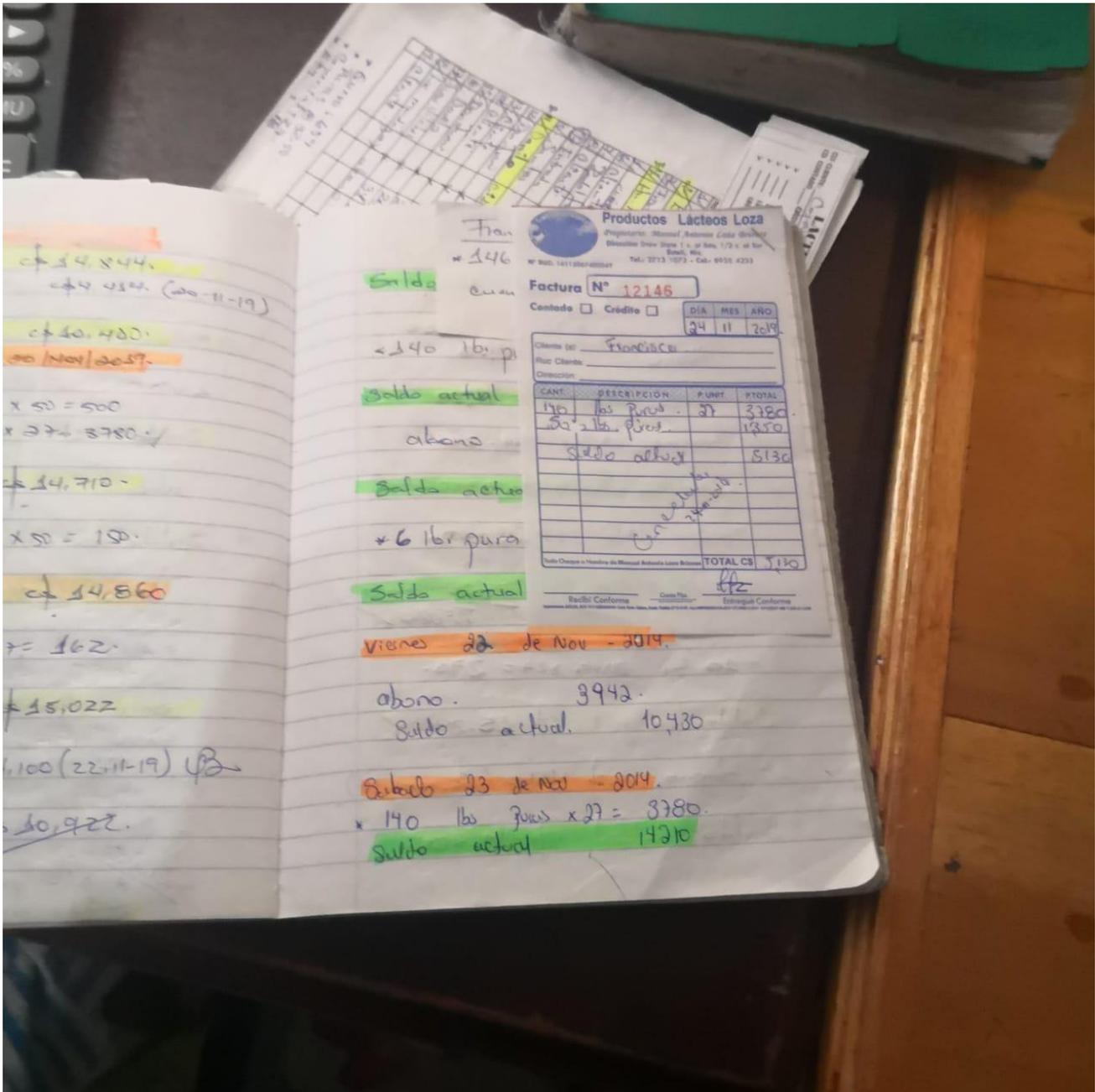


Ilustración 10 Apuntes



Ilustración 11 Colaboradora realizando proceso de empaque

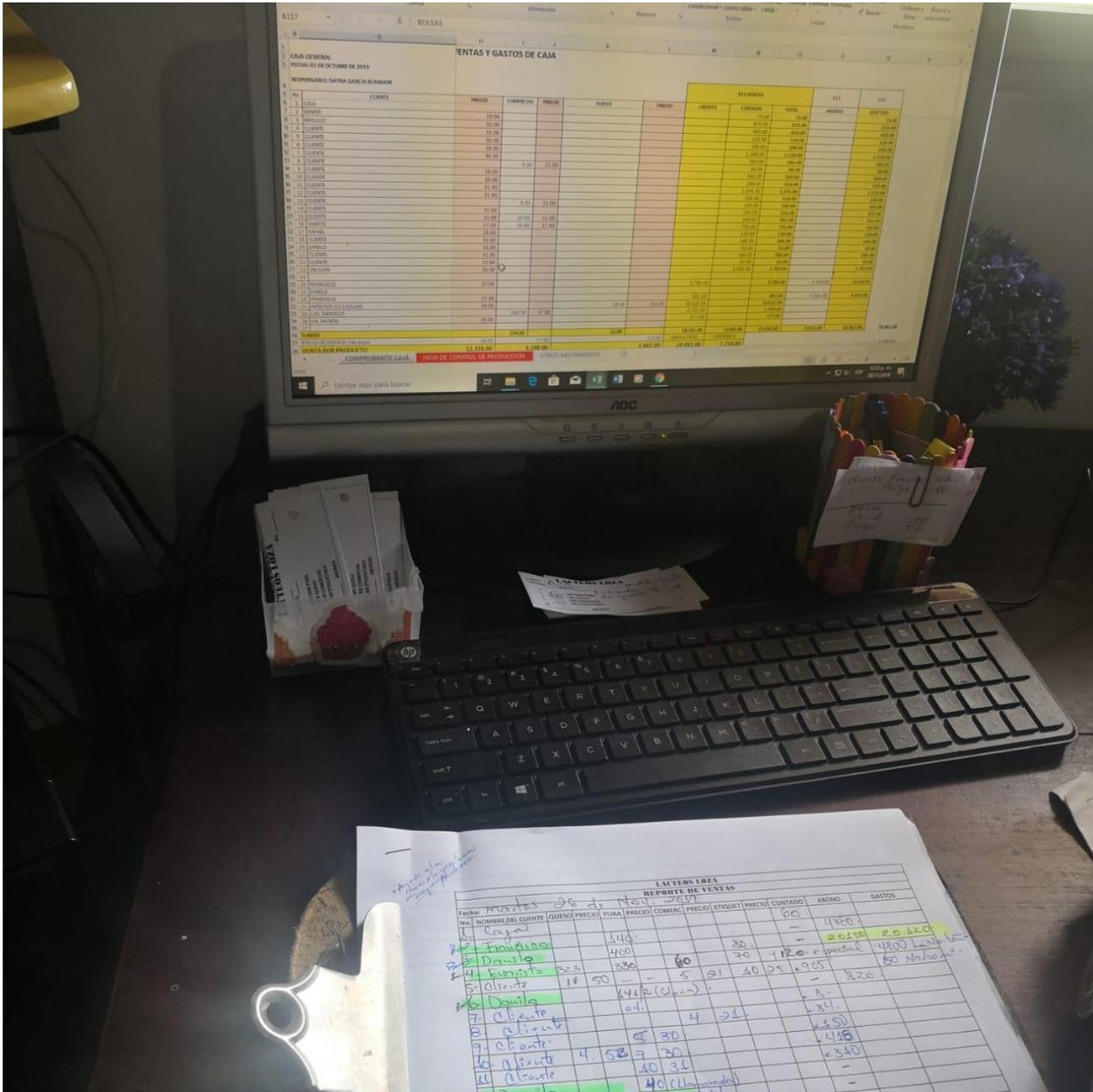


Ilustración 12 control en Excel



Ilustración 13 Ruta de entrega



Ilustración 14 Empaque



Ilustración 15 Empaque

LACTEOS LOZA						
PLANILLA DE PAGO POR PRODUCCION						
Juan Jose Mendoza Vilchez						
SEMANA DEL 07 al 11 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes		0.50	C\$ 200.00	3.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00
Martes		0.00	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Miércoles		2.5	C\$ 200.00	0.50	C\$ 100.00	C\$ 550.00
Jueves		1	C\$ 200.00	1.00	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Viernes		1	C\$ 200.00	1.00	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Total Produccion						C\$ 1,550.00
Extras						C\$ 0.00
Neto a Recibir						C\$ 1,550.00
Recibe: JJVM		Entrega:				1850.00

Martes - Extra +300 =

Petrona del Socorro Loza Briones						
SEMANA DEL 07 al 11 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes		1	200	2	100	400.00
Martes		0	200	0	100	0.00
Miércoles		0.5	200	2.5	100	350.00
Jueves		1	200	1	100	300.00
Viernes		1	200	1	100	300.00
Sábado						0.00
Total Produccion						1350.00
Deducciones (Prestamos)						0.00
Neto a Recibir						C\$ 1,350.00
Recibe: Petrona Loza B		Entrega:				1250.00

Prestamo -100

Deyvin Antonio Polanco Chevez						
SEMANA DEL 07 al 11 DE OCTUBRE 2019	0	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes		2	200	0	100	400.00
Martes		0	200	0	100	0.00
Miércoles		0.5	200	2	100	300.00
Jueves		1	200	1	100	300.00
Viernes		1	200	1	100	300.00
Total Produccion						1300.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 1,300.00
Recibe:		Entrega:				

Ilustración 17 planilla por producción

PLANILLA DE PAGO						
Jose Evaristo Casco Ruiz						
SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X		350.00			
Miércoles	X	0.00	350.00			
Viernes	X		350.00			
Total Salario			1050.00			350.00
Deducciones		0.00				350.00
Neto a Recibir				0.00		350.00
Recibe:	<i>[Signature]</i>				0.00	1050.00
NOTA:	Deducción de 3 libras de queso			Entrega:	0.00	0.00
C\$ 1,050.00						
Jorge Abraham Chavarria Ramirez						
SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X		333.34			
Miércoles	X	0.00	333.34			
Viernes	X		333.34			
Total Salario			1000.02			333.34
Deducciones						333.34
Neto a Recibir						1000.02
Recibe:	<i>[Signature]</i>					0.00
NOTA:				Entrega:		0.00
C\$ 1,000.02						
Tania Lisseth Rivera Loza						
SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X		241.67			
Martes	X	0.00	241.67			
Miércoles	X		241.67			
Jueves	X		241.67			
Viernes	X		241.67			
Sabado	X		241.67			
Total Salario			1450.02			241.67
Deducciones		0.00				241.67
Neto a Recibir				30.00	0.00	1450.02
Recibe:	<i>[Signature]</i>					30.00
NOTA:	Deducción de 1 cajilla de huevos			Entrega:		0.00
C\$ 1,420.02						
Dayra Massiel Garcia Blandon						
Del 07 al 18 de Octubre 2019	Asistencia	Dias laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Total Salario	x	10.00				6000.00
Deducciones						6000.00
Neto a Recibir						0.00
Recibe:				Entrega:		0.00
NOTA:						0.00
C\$ 6,000.00						

Ilustración 18 planilla

PLANILLA DE PAGO						
Jose Evaristo Casco Ruiz						
SEMANA DEL 28 DE OCT AL 01 DE NOV 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X					
Miércoles	X	0.00	350.00			
Viernes	X		350.00			
Total Salario			350.00			350.00
Deducciones		0.00	1050.00			350.00
Neto a Recibir						1050.00
Recibe:	<i>[Signature]</i>					0.00
Nota:	Entrega: <i>Nahemi</i>					C\$ 1,050.00
05-11-19						

Jorge Abraham Chavarria Ramirez						
SEMANA DEL 28 DE OCT AL 01 DE NOV 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X					
Miércoles	X	0.00	333.34			
Viernes	X		333.34			
Total Salario			333.34			333.34
Deducciones						1000.02
Neto a Recibir						0.00
Recibe:	<i>[Signature]</i>					C\$ 1,000.02
Nota:	Entrega: <i>Nahemi</i>					
05-11-19						

Tania Lisseth Rivera Loza						
SEMANA DEL 28 DE OCT AL 02 DE NOV 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X		241.67			241.67
Martes	X	0.00	241.67			241.67
Miércoles	X		241.67			241.67
Jueves	X		241.67			241.67
Viernes	X		241.67			241.67
Sabado	X		241.67			241.67
Total Salario		0.00				1450.02
Deducciones						C\$ 1,450.02
Neto a Recibir						
Recibe: *	<i>[Signature]</i>					
Nota:	Entrega: <i>[Signature]</i>					
05-11-19						

Dayra Massiel Garcia Blandon						
Del 19 DE OCT AL 01 DE NOV 2019	Asistencia	Dias Pagados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Total Salario	x	15.00	400.00			6000.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 6,000.00
Recibe:	<i>[Signature]</i>					
Nota:	Entrega: <i>Manuel Loza</i>					
05-11-19						

Ilustración 19 Planilla

LACTEOS LOZA_ PLANILLA DE PAGO

Jose Evaristo Casco Ruiz					
SEMANA DEL 21 al 26 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Martes	X	0.00	350.00		350.00
Miércoles	X		350.00		350.00
Viernes	X		350.00		350.00
Total Salario		0.00	1050.00	0.00	1050.00
Deducciones					95.00
Neto a Recibir					C\$ 955.00
Recibe:					
Nota: Se deduce saldo pendiente					

Jorge Abraham Chavarria Ramirez					
SEMANA DEL 21 al 26 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Martes	X	0.00	333.34		333.34
Miércoles	X		333.34		333.34
Viernes	X		333.34		333.34
Total Salario					1000.02
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 1,000.02
Recibe:					
Nota:					

Tania Lisseth Rivera Loza					
SEMANA DEL 21 al 26 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Lunes	X		241.67		241.67
Martes	X	0.00	241.67		241.67
Miércoles	X		241.67		241.67
Jueves	X		241.67		241.67
Viernes	X		241.67		241.67
Sábado	X		241.67		241.67
Total Salario		0.00			1450.02
Deducciones					30.00
Neto a Recibir					C\$ 1,420.02
Recibe:					
Nota:					

Dayra Masiel Garcia Blumdon					
Del 07 al 16 de Octubre 2019	Asistencia	Días laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Total Salario	X	10.00			0.00
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 0.00
Recibe:					
Nota:					

Ilustración 20 Planilla

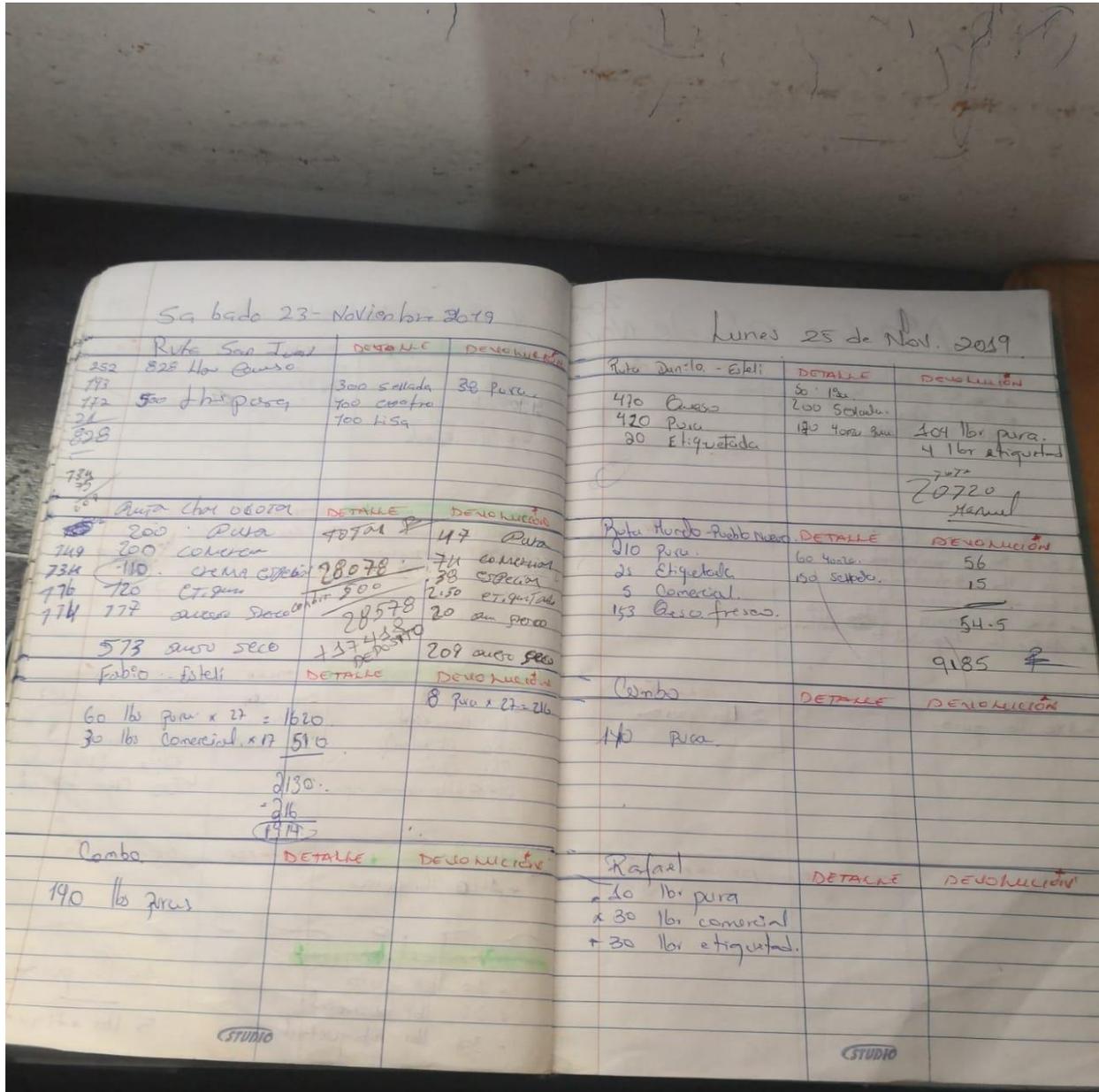


Ilustración 21 Cuaderno de apuntes

LACTEOS LOZA_ PLANILLA DE PAGO

Jose Evaristo Casco Ruiz					
SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Martes	X	0.00	350.00		350.00
Miércoles	X		350.00		350.00
Viernes	X		350.00		350.00
Total Salario		0.00	1050.00	0.00	1050.00
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 1,050.00
Recibe: <i>[Signature]</i>					
Entrega: <i>[Signature]</i>					

NOTA: Dedución de 3 libras de queso

Jorge Abraham Chavarría Ramirez					
SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Martes	X	0.00	333.34		333.34
Miércoles	X		333.34		333.34
Viernes	X		333.34		333.34
Total Salario			1000.02		1000.02
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 1,000.02
Recibe: <i>[Signature]</i>					
Entrega: <i>[Signature]</i>					

Tania Lisseth Rivera Loza					
SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Lunes	X		241.67		241.67
Martes	X	0.00	241.67		241.67
Miércoles	X		241.67		241.67
Jueves	X		241.67		241.67
Viernes	X		241.67		241.67
Sábado	X		241.67		241.67
Total Salario		0.00	1450.02		1450.02
Deducciones				30.00	30.00
Neto a Recibir					C\$ 1,420.02
Recibe: <i>[Signature]</i>					
Entrega: <i>[Signature]</i>					

NOTA: Dedución de 1 cajilla de huevos

Dayra Massiel García Blandon					
Del 07 al 18 de Octubre 2019	Asistencia	Días laborados	Salario por día	Prestamos personales	Total
Total Salario	X	10.00			6000.00
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 6,000.00
Recibe: <i>[Signature]</i>					
Entrega: <i>[Signature]</i>					

Ilustración 22 Planilla

LACTEOS LOZA_ PLANILLA DE PAGO

Jose Evaristo Casco Ruiz						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X	0.00	350.00			350.00
Miércoles	X		350.00			350.00
Viernes	X		350.00			350.00
Total Salario		0.00	1050.00	0.00	0.00	1050.00
Deducciones					138.00	138.00
Neto a Recibir						C\$ 912.00
Recibe: <i>[Signature]</i>			Entrega: <i>[Signature]</i>			
NOTA: Dedución de 3 libras de queso						

Jorge Abraham Chavarria Ramirez						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X	0.00	333.34			333.34
Miércoles	X		333.34			333.34
Viernes	X		333.34			333.34
Total Salario						1000.02
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 1,000.02
Recibe: <i>[Signature]</i>			Entrega: <i>[Signature]</i>			
NOTA:						

Tania Lisseth Rivera Loza						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X		241.67			241.67
Martes	X	0.00	241.67			241.67
Miércoles	X		241.67			241.67
Jueves	X		241.67			241.67
Viernes	X		241.67			241.67
Sabado	X		241.67			241.67
Total Salario		0.00				1450.02
Deducciones					100.00	100.00
Neto a Recibir						C\$ 1,350.02
Recibe: <i>[Signature]</i>			Entrega: <i>[Signature]</i>			
NOTA: Dedución de 1 cajilla de huevos						

Dayra Massiel Garcia Blandon						
	Asistencia	Dias laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Total Salario		10.00				0.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 0.00
Recibe:			Entrega:			

Ilustración 23 Planilla

LACTEOS LOZA_ PLANILLA DE PAGO

Jose Evaristo Casco Ruiz						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X	0.00	350.00			350.00
Miércoles	X		350.00			350.00
Viernes	X		350.00			350.00
Total Salario			1050.00			1050.00
Deducciones		0.00		0.00	0.00	138.00
Neto a Recibir						138.00
Recibe: <i>[Signature]</i>						C\$ 912.00
Entrega: <i>[Signature]</i>						
NOTA: Dedución de 3 libras de queso						

Jorge Abraham Chavarria Ramirez						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X	0.00	333.34			333.34
Miércoles	X		333.34			333.34
Viernes	X		333.34			333.34
Total Salario			333.34			333.34
Deducciones						1000.02
Neto a Recibir						0.00
Recibe: <i>[Signature]</i>						C\$ 1,000.02
Entrega: <i>[Signature]</i>						
NOTA:						

Tania Lisseth Rivera Loza						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X		241.67			241.67
Martes	X	0.00	241.67			241.67
Miércoles	X		241.67			241.67
Jueves	X		241.67			241.67
Viernes	X		241.67			241.67
Sabado	X		241.67			241.67
Total Salario			241.67			241.67
Deducciones		0.00				241.67
Neto a Recibir					100.00	1450.02
Recibe: <i>[Signature]</i>						100.00
Entrega: <i>[Signature]</i>						C\$ 1,350.02
NOTA: Dedución de 1 cajilla de huevos						

Dayra Massiel Garcia Blandon						
Total Salario	Asistencia	Dias laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
		10.00				0.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						0.00
Recibe:						0.00
Entrega:						C\$ 0.00
NOTA:						

Ilustración 24 Planilla

LACTEOS LOZA_ PLANILLA DE PAGO

Jose Evaristo Casco Ruiz					
MANA DEL 28 DE OCT AL 01 DE NOV 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
lunes	X	0.00	350.00		350.00
miércoles	X		350.00		350.00
viernes	X		350.00		350.00
Total Salario		0.00	1050.00		1050.00
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 1,050.00
Recibe: <i>Evaristo</i>		Entrega: <i>Moham</i>			05-11-19
Nota:					

Jorge Abraham Chavarria Ramirez					
SEMANA DEL 28 DE OCT AL 01 DE NOV 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Martes	X	0.00	333.34		333.34
Miércoles	X		333.34		333.34
Viernes	X		333.34		333.34
Total Salario			1000.02		1000.02
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 1,000.02
Recibe: <i>Jorge</i>		Entrega: <i>Moham</i>			05-11-19
Nota:					

Tania Lisseth Rivera Loza					
SEMANA DEL 28 DE OCT AL 02 DE NOV 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Lunes	X		241.67		241.67
Martes	X	0.00	241.67		241.67
Miércoles	X		241.67		241.67
Jueves	X		241.67		241.67
Viernes	X		241.67		241.67
Sábado	X		241.67		241.67
Total Salario		0.00	1450.02		1450.02
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 1,450.02
Recibe: <i>Tania</i>		Entrega: <i>Moham</i>			05-11-19
Nota:					

Dayra Massiel Garcia Blandon					
Del 19 DE OCT AL 01 DE NOV 2019	Asistencia	Días Pagados	Salario por día	Prestamos Personales	Total
Total Salario	X	15.00	400.00		6000.00
Deducciones					0.00
Neto a Recibir					C\$ 6,000.00
Recibe: <i>Dayra</i>		Entrega: <i>Manuel Loza</i>			05-11-19
Nota:					

Ilustración 25 Planilla

LACTEOS LOZA
PLANILLA DE PAGO POR PRODUCCION

Juan Jose Mendoza Vilchez							
SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total	
Lunes		0.00	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 0.00	
Martes	X	1.00	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00	
Miércoles	X	1	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 200.00	
Jueves	X	1	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 600.00	
Viernes		—	C\$ 200.00	—	C\$ 100.00	C\$ 0.00	
Total Produccion		3		4		C\$ 1,000.00	
Extras						C\$ 250.00	
Deducciones							
Neto a Recibir						C\$ 1,250.00	
Recibe:	J.J.M.					Entrega:	C\$ 1,250.00

Petrona del Socorro Loza Briones						
SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes		0	200	0	100	0.00
Martes	X	1	200	2	100	400.00
Miércoles	X	—	200	2	100	200.00
Jueves	X	1	200	1	100	300.00
Viernes		—	200	—	100	0.00
Total Produccion		2		5		900.00
Deducciones (Prestamos)						
Neto a Recibir						C\$ 900.00
Nota:	Recibe: Petrona Loza Briones Entrega: C\$ 900.00					

Deyvin Antonio Polanco Chevez							
SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total	
Lunes	X	1.5	200	1.5	100	450.00	
Martes	X	0.5	200	2.5	100	350.00	
Miércoles	X	1	200	2	100	400.00	
Jueves		0	200	0	100	0.00	
Viernes	X	1	200	1	100	300.00	
Total Produccion		4		7		1500.00	
Deducciones						450.00	
Neto a Recibir						C\$ 1,050.00	
Recibe:	Deyvin Antonio Polanco Chevez					Entrega:	C\$ 1,050.00

Ilustración 26 Planilla

LACTEOS LOZA						
PLANILLA DE PAGO POR PRODUCCION						
Juan Jose Mendoza Vilchez						
SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	—	0.00	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Martes	X	1.00	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00 ✓
Miércoles	X	1	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 200.00 ✓
Jueves	X	1	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00 ✓
Viernes	—	—	C\$ 200.00	—	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Total Prudccion		3		4		C\$ 1,000.00
Extras						C\$ 250.00 ✓
Deducciones						
Neto a Recibir						C\$ 1,250.00
Recibe: <i>JJM</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		<i>31-10-19.</i>

Petrona del Socorro Loza Briones						
SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	—	0	200	0	100	0.00
Martes	X	1	200	2	100	400.00
Miércoles	X	—	200	2	100	200.00
Jueves	X	1	200	1	100	300.00
Viernes	—	—	200	—	100	0.00
Total Produccion		2		5		900.00
Deducciones (Prestamos)						
Neto a Recibir						C\$ 900.00
Nota:						
Recibe: <i>Petrona Loza B.</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		<i>31-10-19.</i>

Deyvin Antonio Polanco Chevez						
SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	0	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	1.5	200	1.5	100	450.00
Martes	X	0.5	200	2.5	100	350.00
Miércoles	X	1	200	2	100	400.00
Jueves	—	0	200	0	100	0.00
Viernes	X	1	200	1	100	300.00
Total Produccion		4		7		1500.00
Deducciones						450.00
Neto a Recibir						C\$ 1,050.00
Recibe: <i>[Signature]</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		<i>31-10-19.</i>

Ilustración 27 Planilla

ACTEOS LOZA_ PLANILLA DE PAGO

Jose Evaristo Casco Ruiz

SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X	0.00	350.00			350.00
Miércoles	X		350.00			350.00
Viernes	X		350.00			350.00
Total Salario		0.00	1050.00			350.00
Deducciones				0.00	0.00	350.00
Neto a Recibir					0.00	1050.00
Recibe: ✓ <i>[Signature]</i>					0.00	0.00
NOTA: Deducción de 3 libras de queso				Entrega: <i>[Signature]</i>		C\$ 1,050.00

Jorge Abraham Chavarria Ramirez

SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X		333.34			333.34
Miércoles	X	0.00	333.34			333.34
Viernes	X		333.34			333.34
Total Salario			333.34			333.34
Deducciones						333.34
Neto a Recibir						1000.02
Recibe: ✓ <i>[Signature]</i>						0.00
NOTA:				Entrega: <i>[Signature]</i>		C\$ 1,000.02

Tania Lisseth Rivera Loza

SEMANA DEL 14 al 19 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X		241.67			241.67
Martes	X	0.00	241.67			241.67
Miércoles	X		241.67			241.67
Jueves	X		241.67			241.67
Viernes	X		241.67			241.67
Sabado	X		241.67			241.67
Total Salario		0.00				241.67
Deducciones						1450.02
Neto a Recibir				30.00	0.00	30.00
Recibe: ✓ <i>[Signature]</i>						C\$ 1,420.02
NOTA: Deducción de 1 cajilla de huevos				Entrega: <i>[Signature]</i>		

Dayra Massiel Garcia Blandon

Del 07 al 18 de Octubre 2019	Asistencia	Dias laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Total Salario	x	10.00				6000.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 6,000.00
Recibe:				Entrega:		
NOTA:						

**LACTEOS LOZA
PLANILLA DE PAGO POR PRODUCCION**

Juan Jose Mendoza Vilchez

SEMANA DEL 14 al 18 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	0.50	C\$ 200.00	3.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00
Martes	—	0.00	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Miércoles	X	0.5	C\$ 200.00	1.50	C\$ 100.00	C\$ 250.00
Jueves	X	1	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 200.00
Viernes	X	0	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 200.00
Total Produccion						C\$ 1,050.00
Extras						C\$ 300.00
Neto a Recibir*						C\$ 1,350.00
Recibe: <i>JJM</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		

100 adelantos

Petrona del Socorro Loza Briones

SEMANA DEL 07 al 11 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	0	200	3	100	300.00
Martes	X	1	200	0	100	200.00
Miércoles	X	0	200	2	100	200.00
Jueves	X	1	200	1	100	300.00
Viernes	—	0	200	0	100	0.00
Sábado	X					0.00
Total Produccion						1000.00
Deducciones (Prestamos)						0.00
Neto a Recibir						C\$ 1,000.00
Nota:						
Recibe: <i>[Signature]</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		

Deyvin Antonio Polanco Chevez

SEMANA DEL 07 al 11 DE OCTUBRE 2019	0	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	0.5	200	3	100	400.00
Martes	X	1	200	0	100	200.00
Miércoles	X	1	200	0	100	200.00
Jueves	X	1	200	0	100	200.00
Viernes	X	0.5	200	1.5	100	250.00
Total Produccion						1250.00
Deducciones						100.00
Neto a Recibir*						C\$ 1,150.00
Recibe: <i>[Signature]</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		

Ilustración 29 Planilla

**LACTEOS LOZA
PLANILLA DE PAGO POR PRODUCCION**

Juan Jose Mendoza Vilchez

SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de ½	Precio	Total
Lunes	—	0.00	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Martes	X	1.00	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00
Miércoles	X	1	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 200.00
Jueves	X	1	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 600.00
Viernes	—	—	C\$ 200.00	—	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Total Produccion		3		4		C\$ 1,000.00
Extras						C\$ 250.00
Deducciones						C\$ 250.00
Neto a Recibir						C\$ 1,250.00
Recibe: <i>JJM</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		<i>31-10-19.</i>

Petrona del Socorro Loza Briones

SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de ½	Precio	Total
Lunes	—	0	200	0	100	0.00
Martes	X	1	200	2	100	400.00
Miércoles	X	—	200	2	100	200.00
Jueves	X	1	200	1	100	300.00
Viernes	—	—	200	—	100	0.00
Total Produccion		2		5		900.00
Deducciones (Prestamos)						
Neto a Recibir						C\$ 900.00
Nota:						
Recibe: <i>Petrona Loza B.</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		<i>31-10-19.</i>

Deyvin Antonio Polanco Chevez

SEMANA DEL 28 al 31 DE OCTUBRE 2019	0	Tina de 4 onz	Precio	Tina de ½	Precio	Total
Lunes	X	1.5	200	1.5	100	450.00
Martes	X	0.5	200	2.5	100	350.00
Miércoles	X	1	200	2	100	400.00
Jueves	—	0	200	0	100	0.00
Viernes	X	1	200	1	100	300.00
Total Produccion		4		7		1500.00
Deducciones						450.00
Neto a Recibir						C\$ 1,050.00
Recibe: <i>[Signature]</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		<i>31-10-19.</i>

Ilustración 30 Planilla

LACTEOS LOZA PLANILLA DE PAGO POR PRODUCCION						
Juan Jose Mendoza Vilchez						
SEMANA DEL 21 al 25 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	2.00	C\$ 200.00	1.00	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Martes	X	0.50	C\$ 200.00	0.50	C\$ 100.00	C\$ 150.00
Miércoles	X	1	C\$ 200.00	2.00	C\$ 100.00	C\$ 400.00
Jueves	-	0	C\$ 200.00	0.00	C\$ 100.00	C\$ 0.00
Viernes	X	1	C\$ 200.00	1.00	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Total Produccion						C\$ 1,350.00
Extras						C\$ 250.00
Deducciones						C\$ 275.00
Neto a Recibir						C\$ 1,325.00
Recibe: <i>JJM</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		

Petrona del Socorro Loza Briones						
SEMANA DEL 21 al 25 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	1	200	2	100	400.00
Martes	X	0.5	200	1.5	100	250.00
Miércoles	X	1	200	2	100	400.00
Jueves	-	0	200	0	100	0.00
Viernes	X	1	200	1	100	300.00
Sábado	-					0.00
Total Produccion						1350.00
Deducciones (Prestamos)						60.00
Neto a Recibir						C\$ 1,290.00
Nota:						
Recibe: <i>Petrona Loza B.</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		

Deyvin Antonio Polanco Chevez						
SEMANA DEL 21 al 25 DE OCTUBRE 2019	0	Tina de 4 onz	Precio	Tina de 1/2	Precio	Total
Lunes	X	1.5	200	1.5	100	450.00
Martes	X	0.5	200	2.5	100	350.00
Miércoles	X	1	200	2	100	400.00
Jueves	-	0	200	0	100	0.00
Viernes	X	1	200	1	100	300.00
Total Produccion						1500.00
Deducciones						450.00
Neto a Recibir						C\$ 1,050.00
Recibe: <i>[Signature]</i>				Entrega: <i>[Signature]</i>		

Ilustración 31 Planilla



Tania Lisseth Rivera Loza						
SEMANA DEL 07 al 12 DE OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X		241.67			241.67
Martes	X	0.00	241.67			241.67
Miércoles	X		241.67			241.67
Jueves	X		241.67			241.67
Viernes	X		241.67			241.67
Sábado	X		241.67			241.67
Total Salario		0.00				1450.02
Deducciones					100.00	100.00
Neto a Recibir						C\$ 1,350.02
Recibe: *	<i>[Signature]</i>		Entrega:	<i>[Signature]</i>		
NOTA: Deducción de 1 cajilla de huevos						
Dayra Massiel García Blandon						
	Asistencia	Dias laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Total Salario		10.00				0.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 0.00

Ilustración 32 Planilla

DE PAGO						
Jose Evaristo Casco Ruiz						
OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X					
Miércoles	X					
Viernes	X	0.00	350.00			350.00
Total Salario			350.00			350.00
Deducciones			350.00			350.00
Neto a Recibir		0.00	1050.00	0.00	0.00	1050.00
Recibe:	<i>[Signature]</i>				95.00	95.00
Nota: Se deduce saldo pendiente						C\$ 955.00
Entrega: <i>Manuel Loza</i>						
SEMANA DEL 21 al 26 DE OCTUBRE 2019						
Jorge Abraham Chavarria Ramirez						
OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Martes	X					
Miércoles	X					
Viernes	X	0.00	333.34			333.34
Total Salario			333.34			333.34
Deducciones			333.34			333.34
Neto a Recibir						1000.02
Recibe:	<i>[Signature]</i>					0.00
Nota:						C\$ 1,000.02
Entrega: <i>Manuel Loza</i>						
SEMANA DEL 21 al 26 DE OCTUBRE 2019						
Tania Lisseth Rivera Loza						
OCTUBRE 2019	Asistencia	Horas extras	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Lunes	X					
Martes	X					
Miércoles	X	0.00	241.67			241.67
Jueves	X		241.67			241.67
Viernes	X		241.67			241.67
Sabado	X		241.67			241.67
Total Salario		0.00	241.67			241.67
Deducciones				30.00	0.00	1450.02
Neto a Recibir						30.00
Recibe: <i>[Signature]</i>						C\$ 1,420.02
Nota:						
Entrega: <i>[Signature]</i>						
Del 07 al 18 de Octubre 2019						
Dayra Massiel Garcia Blandon						
OCTUBRE 2019	Asistencia	Dias laborados	Salario por día	Prestamos Personales	Crédito de Productos	Total
Total Salario	x	10.00				0.00
Deducciones						0.00
Neto a Recibir						C\$ 0.00
Recibe:						
Nota:						
Entrega:						

Ilustración 33 Planilla



Ilustración 34 producción de crema



Ilustración 35 producto terminado

ANEXOS 7. CATALOGO DE CUENTAS

Lácteos Loza

Catálogo de cuentas

1 ACTIVO

11 ACTIVO CIRULANTE

1101 EFECTIVO EN CAJA

1101.01 Caja

1102 CLIENTES

1102.01 Xilonen Salgado

1102.02 Milena Flores

1102.03 Mileydi Briones

1102.04 Javier Soto

1102.05 Marcial Cruz

1102.06 Lisandro López

1102.06 Jairo Matute

1103 PRESTAMOS A EMPLEADOS

1104 INVENTARIO

1104.01 Inventario de materiales directos

1104.01 Crema

1104.02 Leche

1104.03 Bolsa

1104.02 Inventario de producción en proceso

1104.02.01 Producción de crema

1104.03 Inventario de productos terminados

1104.03.01 Crema

1104.04 Materiales Directos

1104.04.01

1104.04.01 Crema centrolac

1104.04.02 Crema norteña

1104.04.03 Crema Don Fernando

1104.04.04 Crema Don Félix

1104.04.05 Leche

1104.05 Materiales Indirectos

1104.05.01 Bolsa de 3.5 x 8

1104.05.02 Bolsa 6 x 10

1104.05.03 Bolsa 5 x 8

12 ACTIVO

1201 TERRENO

1203 EQUIPO DE TRABAJO

1203.01 Batidora

1204 UTILES Y HERRAMIENTAS

1204.01 Panas

1204.02 Tasas

1204.03 Cajillas

1205. DEPRECACION ACOMULADA

1205.01 Edificio

1205.02 equipo de trabajo

2 PASIVO

21 PASIVO CIRCULANTE

2101 PROVEEDORES

2102 CUENTAS POR PAGAR

2102.01 Salario Por Pagar

2102.02 Vacaciones

2102.03 aguinaldo por pagar

2102.04 Cuentas por pagar

2102.05 Energía Eléctrica

2103 ANTICIPO A CLIENTES

3 PATRIMONIO

31 CAPITAL

3101 CAPIATAL SOCIAL

3101.01 Manuel Loza

3102 Resultado

3102.01 Utilidad Acumulada

3102.02 Pérdida Acumulada

3102.03 Utilidad Neta del Ejercicio

3102.04 Pérdida Neta del Ejercicio

4 INGRESOS

41 INGRESOS POR VENTA

4101 INGRESOS POR VENTA

4101.01 Lácteos Loza

5 COSTOS

51 COTOS DE PRODUCCION

5101 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

5101.01 Materiales Indirectos

5101.02 Mano de obra Indirecta

5101.03 Depreciación edificio y equipo de trabajo

5101.04 Vacaciones

5101.05 Vacaciones

5101.06 Servicios Generales

5102 COSTOS DE VENTAS

5102.01 Costos de Ventas

6 GASTOS

61 GASTOS DE OPERACIÓN

6101.01 Gastos de administración

6101.02 Energía eléctrica

6101.03 Agua potable

601.04 Artículos de limpieza

ANEXO 8. BOSQUEJO DE MARCO TEORICO

3.1. Sector Lácteo en Nicaragua

3.1.1 Definición

3.1.2 Importancia

3.1.3 Proceso productivo Sector lácteo

3.2 Generalidades de los costos

3.2.1 Definición de la contabilidad de costos

3.2.2 Elementos del costo

3.2.3 Clasificación de los costos

3.3 Sistema de acumulación de costos

3.3.1 Conceptos

3.3.2 Importancia

3.3.3 Tipos de sistemas

3.4 Sistema de costos por procesos

3.4.1 Conceptos

3.4.2 Importancia

3.4.3 Características

3.4.4 Registros Contable

3.4.5 Informe de producción

ANEXO 9.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA UNAM- MANAGUA FACULTAD REGIONAL MULTIDICIPLINARIA, FAREM ESTELI

TEMA: Implementación de un sistema de contabilidad de costos por procesos en el proceso producción de crema para la empresa Lácteos Loza Estelí, durante el segundo semestre del año 2019

ENTREVISTA DIRIGIDA A: Propietario Manuel Loza

INSTRUCCIONES:

Somos estudiantes de v año de la carrera de contaduría pública y finanzas de la UNAN-MANAGUA/ FAREM-ESTELI, se pretende investigar sobre el tema: Implementación de un sistema de contabilidad de costos por procesos en el proceso producción de crema para la empresa Lácteos loza Estelí, durante el segundo semestre del año 2019

OBJETIVO: Analizar la incidencia de la implementación de un sistema de costos por procesos en la determinación de los costos unitarios de la producción de crema en la empresa Lácteos Loza de la ciudad de Estelí, durante el segundo semestre del año 2019.

1. ¿Cuántos trabajadores hay en el proceso de producción?
2. ¿Qué producto están usando actualmente para la producción de crema?
3. ¿Consultar cuantas marcas de crema tiene la empresa?
4. ¿Quiénes son sus clientes potenciales?
5. ¿Qué tipo de medida utiliza para el empaque en la producción de crema?
6. ¿Cuál es el proceso desde que inicia hasta que se empaca?
7. ¿Cuáles son los controles o registros que llevan en la producción de crema?
8. ¿Tienen formatos prediseñados para control de producción?
9. ¿Quién se encarga de llevar eso controles?
10. ¿Llevar costos por cada marca o lo hacen de manera general?
11. ¿Llevar control de inventario para la producción de crema?
12. ¿Se generan informes contables de la producción de crema?

13. ¿Cómo obtienen el costo de cada marca de crema?
14. ¿Estaría dispuestos a implementar un sistema de costos por procesos para la producción de crema?
15. ¿Tiene conocimiento la empresa de sus costos reales en la producción de crema?
16. ¿Toman en cuenta en el cálculo de los CIF en la asignación de precios en las cremas?
17. ¿Se compran insumos de más en la producción de crema?
18. ¿Al implementar un sistema de costos sería beneficioso para la empresa?
19. ¿Al contar con un sistema de costo proporcionaría una mejor información financiera?
20. ¿Si el sistema se implementa, ayudaría a la empresa en la especificación de la crema que el cliente desearía?
21. ¿Un sistema implementado en la empresa dará mayor conocimiento de los costos anteriores de los actuales?
22. ¿Un sistema de costo implementado proveerá mayor información en la producción de crema?
23. ¿El sistema de costos implementado en la empresa dará conocimientos más apropiados en la asignación de costos en la producción de crema?

ANEXO 10. TECNICA DE RECOLECCION DE DATOS

Revisión documental

Recolectar información que nos permita evaluar los cambios en los registros y el proceso de toma de decisiones a partir de la implementación de un sistema de acumulación de costo.

⇒ Registro de inventario

Kardex _____ No se realiza registro _____

⇒ En la elaboración de planilla, se utiliza formato elaborado para esta.

Sí _____ No _____

⇒ Se está utilizando adecuadamente el formato de préstamos a empleados

Sí _____ No _____

⇒ Se realizan cotizaciones para realizar las compras

Sí _____ No _____

ANEXO 11. Guía de Observaciones

Objetivo Observar el desarrollo de las operaciones realizadas en el proceso productivo de la empresa de Lácteos Loza para hacer una mejor evaluación de las actividades que realizan.

Observación directa

Métodos utilizados en su producción.

Industrial _____ Semis industrial _____ Artesanal _____

Controlan adecuadamente la entrega de materiales para su producción.

Sí _____ No _____

Realizan registro acerca de cuanto se utiliza de materia prima.

Sí _____ No _____

Los registros utilizados son los correctos.

Sí _____ No _____