



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA  
UNAN-MANAGUA

## **Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM–Estelí**

**Aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche de la empresa lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019**

Trabajo de seminario de graduación para optar al título de  
Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas

### **Autores (a):**

**Eric José Cruz Blandón**

**Yerling Izamar Rizo Mendoza**

**Fabricio López González**

### **Tutora**

**Msc. Leyla Marielka Cruz Cruz**

Estelí, sábado, 15 de febrero de 2020



## **LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

Línea N° 02: Costos

### **TEMA**

Sistema de Acumulación de Costos

### **SUBTEMA**

Costos por procesos

### **TEMA DELIMITADO**

Aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche de la empresa lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019.

## DEDICATORIA

A Dios, creador y dueño de todas las cosas, quien ha sido nuestra ayuda y fortaleza en los momentos de debilidad, sustento y amparo en la tempestad, por darnos sabiduría y guiar nuestros pasos en este largo camino, es por su gran amor y misericordia que hoy estamos aquí, haciendo realidad nuestro sueño.

A nuestra familia, en especial a nuestras madres; Isidora Del Carmen Cruz Blandón, María Leonor González Zeledón, Lucía Amelia Rizo Mendoza que sin importar noches de desvelos, limitaciones económicas, siempre estuvieron brindándonos su amor, apoyo, comprensión y sobre todo siempre alentándonos a no renunciar dándonos valor y confianza en los momentos buenos y malos y así poder lograr nuestra formación profesional en el transcurso de estos cinco años de carrera.

A nuestros amigos, compañeros de trabajo que, aunque hubieron muchos obstáculos, inconvenientes y desafíos a lo largo del camino, pudimos superarlos, seguimos hacia adelante siempre hasta lograr nuestra meta y concluir con éxito que es nuestra carrera.

## AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por habernos permitido y acompañado en estos cinco años de carrera, por darnos la capacidad y oportunidad de culminar con nuestros estudios, por brindarnos nuevos conocimientos y experiencias.

A nuestra familia que siempre nos han apoyado, en especial a nuestras madres; Isidora Del Carmen Cruz Blandón, María Leonor González Zeledón, Lucía Amelia Rizo Mendoza que sin importar noches de desvelos, limitaciones económicas siempre estuvieron brindándonos su amor, apoyo, comprensión y por esa perseverancia en la oración hasta vernos como Licenciados, a nuestros amigos, que con sus palabras de ánimo estuvieron siempre a nuestro lado, que con sus oraciones y buenos deseos logramos terminar los estudios de manera exitosa.

A los docentes; MSc. Leyla Marielka Cruz Cruz, MSc. Karla Nolaska Peña Navarrete, MSc. Juan Carlos Benavidez Fuentes y MSc. Yirley Indira Peralta Calderón que con su esmero, empeño y conocimientos siempre estuvieron dispuestos a ayudarnos.

## ÍNDICE

<b>I. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Antecedentes .....	2
1.2 Planteamiento del Problema.....	4
1.3 Formulación del Problema .....	6
1.3.1 Pregunta problema.....	6
1.3.2 Sistematización del Problema .....	6
1.4 Justificación .....	7
<b>II. OBJETIVOS.....</b>	<b>8</b>
2.1 Objetivo General .....	8
2.2 Objetivos Específicos.....	8
<b>III. MARCO TEORICO .....</b>	<b>9</b>
3.1 Productos Lácteos .....	9
3.2 Costos .....	10
3.2.1 Elementos del costo .....	13
3.2.2 Productos conjuntos.....	15
3.2.2.1 Punto de separación.....	16
3.3 Sistemas de costos .....	17
3.3.1 Sistema de costeo por procesos.....	21
3.3.2 Costeo por operaciones.....	24
3.4 Estados Financieros .....	25
3.4.1 Balance General.....	25
3.4.2 Estado de Pérdidas y Ganancias.....	26
3.4.3 Estado de cambio en el Patrimonio Neto.....	26
3.4.4 Estado de Flujos de Efectivo.....	27
3.5 Proceso Productivo.....	27
3.5.1 La leche.....	29
3.5.1.1 ¿Cómo se forma la leche? .....	29
3.5.1.2 Ordeño.....	29
3.5.1.3 Materia Prima.....	30
3.5.2 Proceso de transformación .....	30
<b>IV. SUPUESTO .....</b>	<b>33</b>

4.1	Supuesto de Investigación.....	33
4.2	Matriz de categorías y sub categorías.....	33
<b>V.</b>	<b>DISEÑO METODOLÓGICO .....</b>	<b>41</b>
5.1	Tipo de investigación.....	41
5.2	Tipo de estudio.....	41
5.3	Universo, Muestra y Unidad de análisis.....	42
5.4	Técnicas de recolección de datos.....	42
5.5	Etapas de la investigación .....	43
<b>VI.</b>	<b>RESULTADOS .....</b>	<b>45</b>
6.1	Elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción de los productos transformados de la leche en el punto de separación.....	45
6.1.1	Proceso de producción de los productos transformados en el punto de separación. ....	46
6.1.2	Elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción .....	49
6.2	Costo unitario de los productos derivados de la leche a través de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos .....	55
6.3	Valorar los beneficios que tendrá la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos	85
<b>VII.</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>87</b>
<b>VIII.</b>	<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>88</b>
<b>IX.</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>89</b>
<b>X.</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>92</b>
10.1	Anexo N°1-Tabla de Salarios mínimos establecidos en Nicaragua .....	92
10.2	Anexo N°2-Catálogo de cuentas.....	93
10.3	Anexo N°3-Formato de solicitud de compra .....	105
10.4	Anexo N°4-Formato de orden de compra .....	106
10.5	Anexo N°5-Formato para entradas a bodega.....	106
10.6	Anexo N°6-Formato de tarjeta de tiempo.....	107
10.7	Anexo N°7-Formato recibo oficial de caja.....	108
10.8	Anexo N°8-Formato de Factura.....	109
10.9	Anexo N°9-Formato comprobante de pago o Ck .....	110
10.10	Anexo N°10-Formato comprobante de diario.....	110
10.11	Anexo N°11-Formato para arqueo de caja.....	111
10.12	Anexo N°12-Formato de nómina o planilla .....	112
10.13	Anexo N°13-Formato Auxiliar de almacén .....	113

10.14 Anexo N°14-Formato Auxiliar de clientes .....	113
10.15 Anexo N°15-Esquemas de mayor .....	114
10.16 Anexo N°16-Balanza de comprobación.....	115
10.17 Anexo N°17-Estado de resultados.....	116
10.18 Anexo N°18-Balance general.....	117
10.19 Anexo N°19-Formato de recepción de leche .....	118
10.20 Anexo N°20-Formato Hoja de costos conjuntos .....	120
10.21 Anexo N°21-Formato para informe del costo de producción .....	121
10.22 Anexo N°22-SOPORTES DE LA CONTABILIDAD EFECTUADA .....	122

## I. INTRODUCCIÓN

Un sistema de acumulación de costos es el que provee información confiable a la empresa, para operar de tal manera que se tome en cuenta todo el proceso productivo realizado por la entidad. Este sistema proporciona datos que son útiles para analizar su desempeño y determinar costos reales en los diferentes procesos de la empresa.

En el desarrollo de esta investigación se pudo verificar que la empresa Lácteos El Quesito, tiene deficiencia de información ya que no cuenta con un sistema computarizado, libro diario, libro mayor, organigrama, control de ingresos, gastos, costos, ni formatos que ayuden a controlar y dar un mejor trato a los elementos del costo. Esta situación le impide a la empresa tener una mejor visión acerca de sus utilidades generadas, así como su rentabilidad.

En la presente investigación se describe el panorama que se desarrolla actualmente en la empresa Lácteos el Quesito, en la cual se abordaran X Capítulos, los que contienen antecedentes de la investigación, justificación, objetivos generales y específicos propuestos para dar cumplimiento en el transcurso del presente trabajo, información teórica consultada de diferentes fuentes, diseño metodológico, resultados en el que se describe el proceso productivo, se analiza y se procesa la información, además de conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

En cada uno de los capítulos anteriormente mencionados se aborda información que aporta elementos de relevancia para el desarrollo del trabajo de investigación, alcanzando así perspectivas de gran valor en los resultados lo cuales son: el manejo contable de los elementos del costo durante el proceso de producción al llegar al punto de separación, también se obtuvo el costo unitario de los productos transformados de la leche a través de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos, siendo este uno de los principales resultados, además cabe resaltar los beneficios obtenidos una vez aplicado el sistema de acumulación de costos conjuntos, como lo es el debido tratamiento contable a los elementos del costo y lograr conocer la rentabilidad generada, permitiendo a la empresa realizar proyecciones y tomar decisiones económico-financiero.

Asimismo, al haber obtenido los resultados, se valoró la información suministrada por el sistema y se brindaron recomendaciones enfocadas a mejorar el funcionamiento contable en la empresa.

Cabe mencionar que Lácteos el Quesito no utiliza un sistema de acumulación de costos, ni cuenta con una contabilidad formal, por lo que se procedió a aplicar un sistema de acumulación de costos conjuntos que se adaptará a sus operaciones y necesidades, y que será de vital importancia para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche.

## 1.1 Antecedentes

Para elaborar los antecedentes de trabajos relacionados con la línea de investigación (COSTOS), se consultó en la biblioteca Urania Zelaya de la facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-ESTELI encontrando tres trabajos de seminario de graduación aplicados a costos conjuntos; de los cuales se tomaron dos como antecedentes, además al consultar sitios Web se encontró una investigación internacional realizada en la Universidad Nacional del Centro del Perú HUANCAYO.

La investigación titulada “Beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí en el segundo trimestre del 2014”. Sus autores son: Lesbia Francisca Gutiérrez Rivera, Melba Aurora Montoya Moreno, Julitza Massiel Palacios Castillo de la carrera Contaduría Pública y Finanzas año 2014. El cual tiene como objetivo general “Determinar los beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en la empresa lácteos loza en el municipio de Estelí en el segundo trimestre del 2014” Obteniendo como conclusión, que la implementación del sistema de costos tiene muchas ventajas, ya que permite un control de las operaciones económicas obteniendo información para la toma de decisiones que contribuye un alto crecimiento de la empresa y con una buena imagen ante las instituciones financieras, proveedores y terceros.(Gutiérrez Rivera, Montoya Moreno, & Palacios Castillo, 2014)

Otro tema de investigación titulado “Incidencia de un sistema de acumulación de costos conjuntos para la fijación del precio de venta del tabaco despalillado que comercializa la tabacalera Cubana-Nicaragüense S,A (TACUNISA) ubicada en la ciudad de Estelí durante el periodo 2012-2013”. Elaborado por los estudiantes de la carrera Contaduría Pública y Finanzas año 2012 Jubelkis Massiel Gutiérrez Moreno, Gloria Idania Pérez Poncela cual tiene como objetivo general “Determinar la incidencia de un sistema de acumulación de costos conjuntos en la fijación del precio de venta del tabaco despalillado que comercializa la tabacalera Cubana-Nicaragüense S, A (TACUNISA) ubicada en la ciudad de Estelí”. Llegando a la conclusión de que un sistema de costos conjuntos propuesto será de gran beneficio para la empresa debido a que hará una mayor estructuración y organización de los datos registrados y esto permitirá que se tomen decisiones más acertadas y que se realizó una comparación entre el precio de venta y los costos unitarios comprobando que la empresa está generando utilidades.(Gutiérrez Moreno & Pérez Ponce, 2014)

Por último se encontró en el sitio web la siguiente investigación a nivel internacional realizada en la Universidad Nacional del Centro del Perú HUANCAYO que lleva por tema delimitado “Diseño e implementación del sistema de costos conjuntos para la eficiente administración en las empresas madereras de la provincia Huancayo” presentada por los bachilleres Elida Noymi Canchanya Coronación y Héctor Vilcarano Quispe, La cual tiene por objetivo general diseñar e implementar un sistema de costos conjuntos para la eficiente administración en las empresas madereras de la provincia de Huancayo, el resultado de la investigación dio como conclusión que se logró la implementación de

controles capaces de prevenir y detectar malversaciones y pérdidas considerables así llevar un mejor control administrativo, donde se muestren todos los costos incurridos en la producción, esto traerá como beneficio a la empresa un mejor control de su materia prima y demás costos de Mano de Obra, Gastos Indirectos de producción, Sub productos Terminados, hasta el momento de su venta. (Canchanya Coronacion & Vilcarano Quispe, 2011)

Una vez planteados los antecedentes anteriores, se puede decir que los temas encontrados tienen similitud al tema de investigación elegido, en cuanto a la línea de investigación N° 2 Costos, ya que los trabajos tratan sobre costos “conjuntos” pero difieren en cuanto al rubro, uno de ellos se basa en la fijación del precio del tabaco despalillado. Mientras que la otra investigación se enfoca en los beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en la empresa lácteos Loza, en comparación al tema seleccionado y lugar de investigación la empresa lácteos loza cuenta con un proveedor que le suministra la materia prima (Leche) y en cuanto a lácteos el Quesito cuenta con varios proveedores, que provienen de zonas rurales aledañas a la ciudad de Estelí, en cambio la investigación internacional su enfoque es el diseño e implementación de un sistema de costos conjuntos para una eficiente administración en empresas madereras. Y el tema seleccionado en esta investigación su fin es determinar el costo unitario de los productos lácteos.

## 1.2 Planteamiento del Problema

La elaboración de productos lácteos es una de las principales actividades agropecuarias de Nicaragua, debido a que tiene gran aceptación por la población.

Esta actividad está dirigida por pequeñas empresas generalmente conformadas por familias, las cuales se enfrentan a diferentes retos y problemas en cuanto al manejo y dirección de la misma.

La empresa láctea El Quesito ubicada en la zona Noreste de la ciudad de Estelí, tiene una gran capacidad productiva lo que ha permitido satisfacer las necesidades de la población estiliana. Aunque tiene muchas debilidades ya que no cuenta con un sistema de acumulación de costos para determinar los costos de producción, limitando así a los propietarios a conocer la situación financiera de la empresa, debido a que no se cuenta con información oportuna sobre las operaciones que se realizan.

Además, no existe una adecuada segregación de funciones, ocasionando sobre carga del personal, debido a la realización de múltiples funciones, provocando que no se aproveche al máximo la capacidad del personal para garantizar un mejor orden operativo de la empresa.

Se carece de registro de las operaciones contables que se realizan en la empresa, no se lleva un detalle de los egresos e ingresos por ventas, los cuales también carecen de soportes, desconociendo así las utilidades del negocio.

Los precios de venta de los productos terminados se asignan tomando en cuenta los valores de mercado, por la carencia de registros de las operaciones que se dan a diario en la empresa lo que trae como consecuencia disminución de las utilidades o pérdidas en venta de los productos, así como desconocimiento de la situación de la empresa lo que limita a los propietarios poder tomar decisiones acertadas sobre el negocio,

El proceso productivo desarrollado carece de registros en sus diferentes etapas debido a que no se cuenta con formatos para el control de los diferentes elementos del costo presentes en el proceso, por la falta de interés por parte del propietario.

Para la empresa es de vital importancia establecer controles que les permitan tener un registro adecuado de los costos de producción para así determinar los costos unitarios de los productos de forma más exacta. Esto le permitirá a la empresa Lácteos El Quesito obtener la información suficiente, necesaria para el control y registros de los costos de producción, contribuyendo a la buena toma de decisiones y estabilidad de la empresa, de igual manera analizar los resultados de las operaciones para determinar si realmente se obtienen utilidades.

Es necesario que las empresas sean capaces de cuantificar sus costos con aceptable exactitud y utilizar los recursos que posee con racionalidad y hacer un manejo eficiente de estos.

## 1.3 Formulación del Problema

### 1.3.1 Pregunta problema

¿Cómo incide la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche de la empresa lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019?

### 1.3.2 Sistematización del Problema

- 1- ¿Cuál es el proceso de registro de los elementos del costo presentes en el proceso productivo?
- 2- ¿Cómo ayudará la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos en la determinación de los costos unitarios?
- 3- ¿Qué beneficios tendrá la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos?

## 1.4 Justificación

En la actualidad la contabilidad de costos viene a jugar un papel importante en las empresas que se dedican a producir y a procesar materia prima, ya que es de gran importancia para las empresas conocer los recursos que se emplean en dichos procesos tanto humanos, materiales y monetarios con el fin de llevar un control eficiente y eficaz que brinde información para una buena toma de decisiones. Haciendo énfasis en el objetivo primordial de la contabilidad de costos como lo es la determinación de los costos de elaboración de los productos a través de la acumulación de los elementos del costo.

Se eligió el tema “Aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche en la empresa Lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019, por lo que se analizó la necesidad o problemática que la empresa atraviesa en cuanto a los registros de acumulación de costos en los procesos productivos y en la determinación de precio unitario de sus productos.

En la actualidad la aplicación de un sistema de acumulación de costos resulta de gran utilidad para la contabilidad, ayuda a satisfacer las necesidades de nuevos ambientes comerciales, de tal forma que permite no omitir procedimientos fundamentales en el proceso productivo, es por ello que la empresa enfrenta un mayor reto con respecto a la información generada acerca de los elementos del costo en que incurre la empresa siendo estos de vital importancia para la toma de decisiones.

Al concluir esta investigación permitirá a la empresa optar por la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos que se adapte a las necesidades de esta, de tal manera que podrán determinar con exactitud los costos reales aplicados al proceso productivo de la leche, lo cual llevará a la empresa a conocer con precisión la utilidad generada por cada producto transformado de la leche, después de su comercialización.

Se espera que la investigación sirva de apoyo para empresas que se dediquen a procesos productivos y reconozcan la vital importancia que tiene el aplicar un sistema de acumulación de costos y sus beneficios, además del enriquecimiento de información contable que brinda este, presentando su situación financiera real y sus estados financieros sean confiables.

Al concluir con este trabajo investigativo se espera que sirva de apoyo a futuros profesionales que se encaminen a realizar su trabajo de seminario de graduación en contabilidad de costos, aportando de esta manera al desarrollo de las empresas y por ende de nuestra ciudad.

## II. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo General

- Analizar la Incidencia de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche de la empresa lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019

### 2.2 Objetivos Específicos

- Describir los elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción de los productos transformados de la leche en el punto de separación
- Determinar el costo Unitario de los productos derivados de la leche a través de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos
- Valorar los beneficios que tendrá la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos

### III. MARCO TEORICO

A continuación, en el desarrollo del marco teórico se abordarán conceptos, temáticas y ejemplos relacionadas con el tema de investigación seleccionado (Aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos para determinar el costo unitario de los productos transformados de la leche de la empresa lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019). En este se identificarán conceptos básicos de costos conjuntos, tipos de costos, costos, proceso productivo, productos lácteos y sistemas de costos; los cuales ayudarán a ubicar al lector en la temática a desarrollarse.

#### 3.1 Productos Lácteos

##### Definición

Lácteo es el término con el cual se define a un tipo de producto elaborado a base de leche o algún producto derivado de ella. Cabe aclarar que los lácteos también pueden contener otros ingredientes y aditivos alimentarios funcionalmente que en algunos casos son necesarios para su elaboración.(Perez Porto & Merino, 2014)

Como lo define (Ucha, 2013)el concepto de lácteos se usa en nuestro idioma para designar aquellos productos hechos a partir de la leche o que derivan de la misma, por ser queso, yogurt, manteca, crema de leche, por citar los más consumidos.

Los productos lácteos son aquellos derivados de la leche, transformados a través de un procesamiento adicional. De la leche; surgen nuevos productos tales como: helados, cajetas, batidos, arroz con leche, pasteles y muchos más.

##### Clasificación

Existe una amplia variedad de productos derivados de la leche. Si bien difieren de un lugar a otro por su adecuación a las condiciones locales y a los recursos disponibles, pueden clasificarse de manera general en Queso, Mantequillas, Leches Fermentadas y productos diversos.

- **Queso**

Es un alimento concentrado que contiene prácticamente todos los nutrientes esenciales presentes en la leche cruda. Puede ser fresco o haber pasado por un proceso de maduración. Para elaborarlo se coagula la leche y se retira el suero. La coagulación puede llevarse a cabo por diversos métodos. De estos, el más común es añadir la cuajada una

encima natural que se encuentre en el cuarto estomago de un rumiante. En algunos casos, la leche se coagula agregándole un ácido como el vinagre o los extractos de encimas vegetales. Las características finales del queso dependen, en gran medida, del tipo particular de coagulante utilizado

- **Mantequilla**

La mantequilla se prepara utilizando el componente de grasa de la leche entera, que se halla dispersa en pequeños glóbulos invisibles. Al elaborarse la mantequilla los glóbulos de grasa se unen por agitación mecánica, la grasa forma una masa semisólida compuesta por un 80% u 85% de grasa y un 16% de agua. Diversos tipos de mantequilla y productos similares de elaboran de leche fresca o leche agria. En algunos casos se añade sal; en otros, se los deja madurar.

- **Leches Fermentadas**

Estas son leches agrias producidas por la fermentación natural de la lactosa, que se transforma en ácidos lácticos o por la adición de un cultivo iniciador (un cultivo bacterial de micro organismos seleccionados preparados con anticipación o comercialmente producidos). El sabor y la textura del producto final dependen, en gran medida, del tipo de microorganismos utilizados y del periodo de fermentación. Los productos resultantes pueden ser, líquidos o semisólidos, a estos se les puede añadir saborizantes artificiales, trozos pequeños de frutas y otros.

- **Productos lácteos diversos**

Hay una amplia variedad de productos derivados de la leche que no se encuentra en ninguna de las categorías descritas anteriormente. En ella se incluyen crema, dulces preparados con leche, bebidas alcohólicas como el vodka, lociones para el cuerpo y jabones.(Aguhob & Astell, 1994-1996)

### **3.2 Costos**

#### **Definición**

Los contadores definen al costo como un recurso sacrificado o perdido para alcanzar un objetivo específico. Un costo (tal como materiales o publicidad) se mide por lo general como la cantidad monetaria que debe pagarse para adquirir bienes o servicios. (Charles T. Horngren, 2007)

Costos, que constituye el fundamento para el costo del producto, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones gerenciales. El costo se define como el valor sacrificado para adquirir bienes y servicios, que se miden en unidades monetarias mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento que se obtienen los beneficios. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994)

Se le puede llamar costo a todo recurso empleado con el propósito de obtener un producto el cual genere una utilidad mayor a la invertida anteriormente. Cabe recalcar que un costo es recuperable, se le puede llamar que es una inversión a corto o largo plazo.

## Importancia

La competitividad de la empresa depende fundamentalmente de

1. *Sus costos*, ya que repercuten directamente en los precios.
2. *Su calidad*, que debe corresponder con las expectativas del cliente.
3. *El servicio* que debe proporcionar a sus clientes.
4. *La oportunidad*, que está relacionada con el tiempo de respuesta a las demandas del mercado, tanto en cuanto a tiempos de entrega como a desarrollo oportuno de nuevos productos.

*El conocimiento, el análisis y el control* de los costos en una empresa son vitales para su éxito.

Aunque nadie puede dudar de que los costos existen y son reales, esto no implica que sean conocidos y comprendidos en todas las empresas. Tradicionalmente, se lleva una contabilidad encaminada en primer término a las declaraciones fiscales de la empresa, y, en segundo lugar, a proporcionar información más o menos oportuna de su estado financiero – contable. Es poco frecuente que se tenga un buen sistema de costos, el cual puede constar de los siguientes componentes:

- a) Estimación de costos
- b) Determinación de costos estándar
- c) Centro de costos o de responsabilidad
- d) Control presupuestal costeo basado en la actividad (ABC)

(Torre, 1999)

Los costos en una empresa son de vital importancia ya que sirven para determinar el valor de actividades, recursos, y el valor de productos terminados al final de un periodo. Y gracias al incurrir en ellos las empresas logran cierto alcance de liquidez, estos también ayudan a conocer la inversión realizada.

## Clasificación

- **De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto:**

✓ **Costo directo**

Es el que se identifica plenamente con una actividad, departamento o producto.

✓ **Costo indirecto**

Es el que no se puede identificar con una actividad determinada. Ej. El sueldo del supervisor del departamento de moldeo. Este es un costo directo para el departamento de moldeo e indirecto para el producto.

➤ **De acuerdo al tiempo en que fueron calculados:**

✓ **Costos históricos**

Son los que se incurren en un determinado periodo, por ej. Los costos de productos vendidos, costos de la producción en proceso.

✓ **Costos predeterminados**

Son los que se establecen antes del hecho físico de la producción y pueden ser: estimados o estándar.

➤ **De acuerdo a su comportamiento:**

✓ **Costos variables**

Son aquellos que cambian o fluctúan en relación directa a una actividad o volumen dado.

✓ **Costos fijos**

Son aquellos que permanecen constantes dentro de un periodo determinado, sin importar si cambia el volumen de producción. Como ejemplo de ellos están: depreciación, arrendamiento de la planta, sueldo de jefe de producción.

➤ **De acuerdo al tiempo que se enfrentan a los ingresos:**

✓ **Costos del producto**

Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Están dentro de ellos: material directo, mano de obra, carga fabril. Estos tienen la particularidad de tenerse en

inventario hasta cuando se vende, situación en la cual se enfrenta a los ingresos para dar origen a los beneficios.

✓ **Costos del periodo**

Son los que no están ni directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Se caracteriza por ser cancelados inmediatamente estos se originan, ya que no puede determinarse ninguna relación con el costo de producción. (Medina, 2007)

✓ **Costos Conjuntos**

Los costos conjuntos son los costos de un proceso de producción que da lugar a múltiples productos de manera simultánea. Considere el caso de la destilación del carbón, la cual produce coque, gas natural y otros materiales. El costo de esta destilación es un costo conjunto. El punto de separación es la confluencia de un proceso de producción conjunto cuando dos o más productos se vuelven identificables en forma separada. Un ejemplo es el punto donde el carbón se convierte en coque, en gas natural y en otros productos. (Charles T. Horngren, 2007)

Los costos conjuntos no deben considerarse un nuevo tipo de costeo del producto puesto que consta de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Una dificultad importante e inherente a los costos conjuntos, es que son indivisibles; es decir, los costos conjuntos no son específicamente identificables con algunos de los productos que se está produciendo en forma simultánea. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994)

Costos conjuntos son aquellos costos que se incurren en el procesamiento de la materia prima; llámese Mano de obra directa, Materiales directo y Costos indirectos de fabricación y demás costos incurridos en el proceso. Ejemplo: La leche; en la cual en su proceso de producción se acumulan los costos incurridos, generando así un costo conjunto de diversos productos.

### **3.2.1 Elementos del costo**

#### **Definición**

Para obtener un artículo terminado se requieren tres tipos de insumos: el primero es la materia prima principal, la cual será transformada con la aplicación de trabajo directo, representando en el renglón de mano de obra, también conocido como sueldos y salarios directos, así como el uso de instalaciones e insumos para la fabricación o gastos

indirectos. Estos insumos se engloban en los que se conoce como elementos del costo. (Cataño, 2015)

## **MATERIALES**

### **Clasificación:**

- **Materiales directos**

Los materiales directos son cualquier materia prima que se convierta en un componente identificable del producto acabado. Se pueden adquirir materiales directos de diferentes formas. Parte de ellos se adquieren en un estado acabado, y la empresa monta los componentes para formar el producto final. Otras empresas adquieren los materiales directos en forma de materias primas y, por intervención de la mano de obra, maquinaria y equipos, los transforman.

- **Materiales Indirectos**

Todos los artículos de materiales indirectos necesarios para fabricar un producto. Se registran por separado y se determina su costo. Los elementos pequeños e insignificantes se contabilizan como gastos generales de fabricación.

## **MANO DE OBRA**

### **Clasificación:**

- **Mano de obra directa**

El costo de mano de obra directa es la cantidad de salarios ganada por los trabajadores que intervienen en la transformación del material, de su estado de materia prima al de producto acabado. Se considera costos de mano de obra directa únicamente los salarios ganados por aquellos trabajadores que realmente participan en la fabricación del producto.

- **Mano de obra Indirecta**

La mano de obra indirecta incluye las ganancias de los trabajadores que de hecho fabrican el producto. Los súper intendentes de planta no trabajan directamente en el producto, de forma de que salario no se puede considerar un costo de mano de obra directa. Así, el salario del superintendente de planta generalmente se clasifica como parte de los costos de mano de obra indirecta que se cargan a los gastos generales de fabricación.

## **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:**

Aparte de los costos de materiales y mano de obra indirecta, se incluyen en los CIF otros como los de alquiler, impuestos, seguros y amortización de las instalaciones. También se incluyen en los CIF otros gastos, Como la luz, calefacción y energía empleada en las instalaciones. Además, los pagos de sueldos y salarios clasificados como costo de mano de obra directa no incluyen normalmente las prestaciones a los empleados. (Lindegard & Gálvez, 1979)

### **3.2.2 Productos conjuntos**

#### **Definición**

(Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994) Define a los productos conjuntos como productos individuales, cada uno con valores de venta significativos, que generan de manera simultánea a partir de la misma materia prima y/o proceso de manufactura.

Por ejemplo, el aceite y la carne de soya son productos conjuntos que resultan del procesamiento de la soya. También se generan productos conjuntos en la industria empacadora de carne y en muchas industrias que refinan recursos naturales.

Los productos conjuntos son los que provienen o se derivan de una materia prima específica a través de un procesamiento productivo simultáneo, cada producto con costos diferentes.

#### **Características**

- 1) Los productos conjuntos tienen una relación física que requiere un procesamiento común simultáneo. El proceso de uno de los productos conjuntos resulta en el procesamiento de todos los otros productos conjuntos al mismo tiempo. Cuando se producen cantidades adicionales de un producto conjunto, las cantidades de los otros productos conjuntos se incrementarán proporcionalmente.
- 2) La manufactura de productos conjuntos siempre tiene un punto de separación en la cual surgen productos separados, que se venderán como tales o se someterán a proceso adicional. Los costos incurridos después del punto de separación, por lo general, no causan problemas de asignación por que pueden identificarse con los productos específicos.
- 3) Ninguno de los productos conjuntos es significativamente mayor en valor que los demás productos conjuntos. Esta es la característica que diferencia a los productos conjuntos de los subproductos.

### 3.2.2.1 Punto de separación

Es una fase del proceso de la producción conjunta, de la cual surgen los productos identificables por sus características o propiedades. (Cortés Cabrera, 2012)

El punto de separación se corresponde con aquél momento en que los productos principales y /o los subproductos pueden comenzar a identificarse. Cualquier coste de producción en el que se incurra, a partir de dicho punto, se suele denominar coste separable o coste específico.

Los productos que se obtienen en el punto de separación tienen distinta importancia para la empresa; es conveniente diferenciar los productos principales del resto de la producción. (Sánchez, 1995)

#### Métodos de asignación

Asignación de costos usando datos basados en el mercado, tales como los ingresos.

##### 1) Método del valor de venta en el punto de separación

El método del valor de ventas en el punto de separación asigna costos conjuntos a los coproductos sobre la base del valor total de ventas relativo en el punto de separación aplicable a la producción total de estos productos durante el periodo contable. Para usar este método, deben existir precios de venta para todos los productos encontrados en el punto de separación. (Charles T. Horngren, 2007)

#### Fórmula:

Asignación de costos de Costos conjuntos a c/producto =  $\frac{\text{VT de mercado de cada producto}^*}{\text{VT de mercado de todos los productos}}$  x Costos conjuntos

##### 2) Método unidades producidas

El Método de medidas físicas asigna los costos conjuntos a los coproductos sobre la base del volumen, del peso relativo o de alguna otra medida física aplicable en el punto de separación de la producción total de estos productos durante el periodo contable.

Bajo el criterio de beneficios recibidos, el método de medidas físicas es mucho menos deseable que el método del valor de ventas en el punto de separación. Ello es así, porque la medida física de los productos individuales no tiene relación con la capacidad de generación de ingresos de los productos individuales. (Charles T. Horngren, 2007)

Según (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994) Bajo este método la cantidad de producción es la base para asignar los costos conjuntos. La cantidad de producción se expresa en unidades, que pueden ser toneladas, galones o cualquier otra medida apropiada. El volumen de producción para todos los productos conjuntos debe establecerse en la misma escala. En caso de que la base de medición varíe de producto a producto, deben encontrarse un denominador común.

El costo conjunto se asigna a cada producto en una proporción de producción por productos sobre la producción total del producto conjunto multiplicado por un costo total conjunto

**Formula:**

Asignación del costo conjunto a cada producto =  $\frac{\text{producción por producto}}{\text{Total de productos conjuntos}}$  x costos conjuntos

**3) Método del valor neto realizable (VNR)**

En muchos casos, los productos se procesan más allá del punto de separación para darles una forma comercializable o aumentar su valor por arriba del precio de venta que tengan en el punto de separación.

El método del VNR se implementa con frecuencia usando supuestos simplificadores. Por ejemplo, aun cuando las compañías pueden cambiar a menudo el número de pasos de procesamiento más allá del punto de separación, suponen un conjunto específico de tales pasos cuando implementan el método del VNR. Además, aunque los precios de venta de los coproductos varían frecuentemente, las compañías implementan el método del VNR usando un conjunto determinado de precios de venta en todo el período contable. (Charles T. Horngren, 2007)

**Formula:**

Asignación de costos Conjuntos a cada producto =  $\frac{\text{VT hipotético de mercado } c/p^*}{\text{VT hipotético de mercado de todos los productos}}$  x costos conjuntos

**3.3 Sistemas de costos**

**Definición**

Se diseñan para cumplir propósitos generales que son comunes a los gerentes, su propósito son planeación y control. Los sistemas contables cumplen con estos propósitos

generales de planeación y control al seleccionar parte de la organización como objetivos del costo.

El sistema tiene que identificar los costos hasta estos dos importantes objetivos del costo: los departamentos y los productos. (Charles T. Horngren, 2007)

Un sistema de costo es una herramienta de gran utilidad para la acumulación de costos, ya que permite llevar un control ordenado de los costos cargados, ya sea a cada departamento u orden de trabajo en un periodo determinado. Además de contribuir información vital para la toma de decisiones.

### **Beneficios Contables**

Se puede destacar que la disminución de los costos permite implantar un sistema de gestión de calidad y también permite aumentar el rendimiento de los recursos económicos.

Como se establece una norma certificada se obtiene una mayor confianza entre los clientes ya que estos ven que se actúa siempre de la misma forma y no improvisando sobre la marcha. Esto nos posiciona mejor respecto a los competidores. Por otro lado, también ayuda a la motivación del personal. (Ruíz, 2018)

### **Beneficios Administrativos**

Por su parte (Pérez Porto & Gardey, 2016) lo definen como aquello vinculado a la administración (el acto de administrar: organizar o gestionar recursos). En su acepción más amplia, un sistema administrativo es una red o un esquema de procesos cuya finalidad es favorecer el cumplimiento de los objetivos de una organización. El sistema apunta a que los recursos de la organización en cuestión sean administrados de forma eficiente.

### **Clasificación**

- **Sistema de Costeo por órdenes de trabajo**

En este sistema, el objeto del costo es una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos. El costeo por órdenes de trabajo también se utiliza para costear múltiples unidades de un producto diferente. (Charles T. Horngren, 2007)

Un sistema de costeo por órdenes de trabajo es el más apropiado cuando los productos manufacturados difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de conversión. Cada producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones del cliente y el precio cotizado se asocia estrechamente al costo estimado. El costo incurrido en la elaboración

de una orden de trabajo específica debe asignarse, por tanto, a los artículos producidos. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994)

Los sistemas de costeo por órdenes de trabajo lo utilizan las organizaciones cuyos productos o servicios se identifican con facilidad mediante unidades individuales o lotes, cada uno de los cuales recibe diversos insumos de materiales directos, mano de obra directa gastos indirectos de fábrica. Entre las industrias que normalmente utilizan método de costos por órdenes de trabajo se incluyen las de construcción, impresión, mobiliario y de maquinaria. (Horngren & Foster, 1991).

### **Características**

Para (Santoyo, 2012) Entre las características del sistema por órdenes específicas, extraídas de los diferentes textos de contabilidad de costos, se pueden mencionar las siguientes:

- 1) Acumula y asigna costos a trabajos específicos, conjunto o lote de productos, un pedido, un contrato, una unidad de producción
- 2) Cada trabajo tiene distintas especificaciones de producción por lo tanto los costos son distintos permitiendo reunir, separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de trabajo terminado o en proceso
- 3) Es apropiado cuando la producción consiste en trabajos procesos espaciales, más que cuando los productos son uniformes
- 4) Posibilita notificar y subdividir la producción de acuerdo a las necesidades de producción, control de inventario o la dirección de la empresa
- 5) Se trabaja para un mercado especial y no para satisfacer a un mercado global
- 6) Los materiales directos y la mano de obra directa se cargan directamente a cada lote y los costos indirectos se asignan sobre alguna base de prorratio
- 7) No se dispone de costos unitarios (costeo real), hasta que no se termine la orden

### **Registro**

#### **Documento fuente:**

El documento básico que se utiliza en el costeo por órdenes específicas para aplicar los costos del producto se conocen como órdenes de trabajo. Los archivos de los registros de costos por Órdenes específicas para los trabajos aun no terminados forman el mayor auxiliar para el control de la producción en proceso, que es la cuenta importante del coste del producto.

Por consiguiente, las órdenes de trabajo pueden tener diferentes rutas y operaciones y diferentes cantidades de tiempo necesario para su terminación.

### **Solicitudes a los almacenes:**

Son formas utilizadas para cargar a los registros de costos por órdenes de trabajo los materiales directos utilizados.

### **Boletas de trabajo:**

Son formas usadas para cargar las órdenes de trabajo la mano de obra empleada. Esta boleta de trabajo (tarjeta o boleta de tiempo) señala el tiempo utilizado en un trabajo específico.

### **Tarjetas de reloj:**

Es un documento usado como la base para determinar los ingresos individuales; el trabajador también llenara o perforara varias boletas de trabajo cada día cuando comience y se detenga alguna operación en órdenes de trabajo u operaciones particulares. (Horngren & Foster, 1991)

Según el Autor (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994) La orden de Maple Company, designada como la orden de trabajo 85, se seguirá a través del proceso de fabricación y de la acumulación de los costos de producción.

### **Compra de materiales**

#### **Asiento 1**

Inventario de materiales	XXXX	
Cuentas por pagar		XXXX

### **Consumo de materiales**

#### **Asiento 2**

Inventario de trabajo en proceso, orden 85	XXXX	
Control CIF, departamento de producción	XXXX	
Inventario de Materiales		XXXX

### **Mano de obra**

#### **Asiento 3**

Inventario de trabajo e proceso, orden 73	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, orden 85	XXXX	
Control CIF, departamento de producción	XXXX	
Nomina por pagar		XXXX

### Costos indirectos de fabricación

#### Asiento 4

Control CIF, departamento de producción	XXXX	
Depreciación acumulada, maquinaria		XXXX
Depreciación acumulada fabrica		XXXX
Servicios generales por pagar		XXXX
Cuentas varias por pagar		XXXX

#### Asiento 5

Inventario de trabajo en proceso, orden 85	XXXX	
CIF aplicados, departamento de producción		XXXX

#### Asiento 6

Inventario de artículos terminados	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso		XXXX

#### Asiento 7

Cuentas por cobrar, Maple Company	XXXX	
Costo de artículos vendidos	XXXX	
Inventario de artículos terminados		XXXX
Ventas		XXXX

### 3.3.1 Sistema de costeo por procesos

En este sistema, el objeto del costo son unidades idénticas o similares de un producto o servicio. En cada período, el sistema de costeo por procesos divide los costos totales de producir un producto o servicio idéntico o similar entre el número total de unidades producidas para obtener un costo unitario. Este costo unitario es el costo unitario promedio que se aplica a cada una de las unidades idénticas o similares producidas en ese periodo.(Charles T. Horngren, 2007)

Es un sistema para aplicar los costos a productos iguales que se elaboran en grandes cantidades en forma continua y a través de una serie de etapas de producción llamada procesos. El costeo por procesos se encuentra con mayor frecuencia en industrias como la de productos químicos, petróleo, textiles, pinturas, harina, fábricas de conservas, caucho, acero, vidrio, procesamiento de alimento, minería y cemento.

El sistema de costeo por procesos se utiliza también en industrias no manufactureras. Algunos ejemplos incluyen la compensación del cheque en los bancos, la clasificación del correo en las oficinas de correo, la preparación de alimentos en expendios de comidas rápidas y el manejo de las primas en las compañías de seguro. (Horngren & Foster, 1991)

## Objetivo

Para (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994) Un sistema de costeo por procesos termina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo. La asignación de costos en un departamento es solo paso intermedio; el objetivo fundamental es calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso. Durante un periodo, algunas unidades serán empezadas, pero no se terminarán al final del mismo. En consecuencia, cada departamento debe determinar qué cantidad de los costos totales incurridos por el departamento es atribuible a unidades aún en proceso y qué cantidad es atribuible a unidades terminadas.

## Características

Según (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1994) El costeo por procesos se ocupa de asignar los costos a las unidades que pasan y se incurren en un departamento. Los costos unitarios para cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo.

Un sistema de costeo por procesos tiene las siguientes características:

- 1) Los costos se acumulan por departamentos o centros de costos
- 2) Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor general. Esta cuenta se debita con los costos de procesamiento incurridos por el departamento y se acredita con los costos de unidades terminadas que se transfieren a otro departamento o artículos terminados
- 3) Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo
- 4) Los costos unitarios se determinan por departamento o centro de costo para cada periodo
- 5) Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades salen del último departamento en procesamiento, se acumulan los costos totales del periodo y pueden emplearse para determinar el costo unitario de los artículos terminados

- 6) Los costos totales y los costos unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calculan de manera periódica mediante el uso de los informes del costo de producción por departamento

## Registro

Por lo general los sistemas de costeo por procesos son más sencillos y menos caros que el costeo por órdenes de trabajo. No existen órdenes de trabajo individuales, no hay registros de costos de órdenes de trabajo individuales. El costo unitario para fines de inventarios se calcula acumulando los costos de cada departamento de procesamiento y dividiendo el costo total entre una medida adecuada de producción.

A continuación, cinco pasos importantes en la contabilización de los costos por procesos:

1. Resumir el flujo de las unidades físicas
2. Calcular la producción en términos de unidades equivalente
3. Resumir los costos totales a contabilizar, que son el total de los débitos a producción en proceso
4. Calcular los costos unitarios
5. Aplicar los costos totales a las unidades terminadas y a las unidades de la producción finales en proceso (Horngren & Foster, 1991)

### Materiales directos

Inventario de materiales en proceso, departamento A	XXXX	
Inventario de materiales		XXXX

### Mano de obra directa

Inventario de trabajo en proceso, departamento A	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, departamento B	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, departamento C	XXXX	
Nómina por pagar		XXXX

### Costos Indirectos de Fabricación

Inventario de trabajo en proceso, departamento A (150%)	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, departamento B (150%)	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, departamento C (150%)	XXXX	
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados		XXXX

### Costos Contabilizados

#### Departamento A:

1. Inventario de trabajo en proceso, departamento A	XXXX	
Inventario de materiales		XXXX
Nómina por pagar		XXXX
Costos indirectos de fabricación aplicados		XXXX

### Costos agregados por el departamento A

2. Inventario de trabajo en proceso, departamento B	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, departamento A		XXXX

Para contabilizar los costos de los artículos terminados y transferidos al departamento B

### Departamento B:

3. Inventario de trabajo en proceso, departamento B	XXXX	
Nómina por pagar		XXXX
Costos indirectos de fabricación aplicados		XXXX

Costos agregados por el departamento B

4. Inventario de artículos terminados	XXXX	
Inventario de trabajo en proceso, departamento B		XXXX

Para contabilizar los costos de los artículos terminados y transferidos a inventario de artículos terminados

### 3.3.2 Costeo por operaciones

Para (Corngren, Foster, & Datar, 1996) El costeo por operaciones es un sistema híbrido de costeo que se aplica a lotes de productos similares. Cada lote de productos usa los mismos recursos en el mismo grado que todos los demás lotes. Es decir, un solo lote de productos pasa por una serie de actividades u operaciones seleccionadas. Dentro de cada operación todas las unidades de productos se tratan exactamente de la misma manera, utilizando momentos idénticos de los recursos de la operación. Lotes también se conoce como corrida de producción.

Un sistema de costeo por operaciones utiliza órdenes de trabajo que especifican los materiales directos necesarios y las operaciones paso a paso. Las órdenes de trabajo para

cada lote son diferentes en lo que respecta a la combinación de materiales directos y operaciones que deben realizarse.

Este sistema utiliza un porcentaje presupuestado para asignar los costos indirectos de producción a cada operación.

## **Importancia**

El sistema de costos de producción es un sistema de mucha importancia y es utilizado en empresas productivas, cuando los productos producidos son independientes de los demás, pero usan los mismos recursos técnicos y humanos para su respectiva producción. (Aguirre, 2004)

Es de suma importancia un sistema de costos en las empresas debido a la gran cantidad de información que este genera para una eficiente toma de decisiones, permitiendo así analizar la situación productiva de la entidad y un mejor control de los costos incurridos en proceso productivo.

### **3.4 Estados Financieros**

Uno de los objetivos de la contabilidad es dar información sobre la situación económica – financiera de la empresa de la manera más clara posible, mostrando su imagen fiel y la realidad de la misma. Esto se consigue con la reducción de unos documentos financieros que se denominan cuentas anuales.

Por tanto, las cuentas anuales son unos estados financieros que tiene la misión de informar acerca de la situación patrimonial, financiera y de los resultados de la empresa.

Estos estados financieros comprenden el balance, la cuenta de pérdidas y ganancias, el estado de cambios en el patrimonio neto, el estado de flujos de efectivo y la memoria. Estos documentos forman una unidad y deben ser redactados con claridad y mostrar la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados de la empresa.

Estos estados financieros no son los únicos que pueden elaborarse, pero sí los más corrientes. Se refieren a una misma realidad: la empresa. La perspectiva que cada uno de ellos aporta es diferente y por ello es preciso utilizarlos como herramientas de diagnóstico, planificación y control.

#### **3.4.1 Balance General**

Es un documento contable que refleja el patrimonio de una empresa en un momento determinado, es decir, refleja todos los bienes, los derechos y las obligaciones que la empresa tiene en una fecha determinada como resultado del conjunto de transacciones económico-financieras realizadas por ellas.

El balance es un estado financiero que puede servir para hacer análisis corporativos entre diferentes empresas del mismo sector de la actividad económica. Por ejemplo, se podrían comparar dos o más empresas del sector de la construcción a partir de sus respectivos balances para establecer conclusiones acerca de cuál de ellas posee una mayor cuota de mercado, un menor endeudamiento, un mejor equilibrio de financiero, etc.

Además, una misma empresa puede comparar un balance actual con balances anteriores para sacar conclusiones acerca de su evolución en el tiempo: si ha disminuido su endeudamiento, si ha aumentado su liquidez, etc. De esta forma las empresas pueden establecer algunas predicciones sobre su futuro además de obtener información para saber si deben llevar a cabo determinadas medidas correctoras. (A, 2011)

### **3.4.2 Estado de Pérdidas y Ganancias**

La cuenta de Pérdidas y Ganancias es el segundo de los estados contables utilizados en el Análisis Económico-Financiero. De forma general, podemos decir que la faceta Patrimonial-Financiera del análisis gravita fundamentalmente sobre las magnitudes del balance, y en cambio el aspecto económico se centra sobre la Cuenta de Pérdidas y Ganancias.

En realidad, la Cuenta de Pérdidas y Ganancias viene a ser una explicación o una justificación de una partida del balance que es el resultado.

La cuenta de pérdidas y ganancias manejará en el haber la cifra de ingresos; la mayor parte de ellos son sinónimos de la venta efectuada (giro, cifra de negocio, etc.), y otros procederán de actividades atípicas. (Rabassa, 2014)

### **3.4.3 Estado de cambio en el Patrimonio Neto**

El Estado de cambio en el Patrimonio Neto muestra las variaciones ocurridas en las diferentes partidas patrimoniales durante un periodo determinado.

Este estado financiero muestra la situación financiera de la organización en lo referente a las variaciones que ha habido en un periodo en las partidas que conforman el Patrimonio.

Se debe mostrar separadamente lo siguiente:

- a) Saldos de las partidas patrimoniales al inicio del periodo

- b) Ajuste de ejercicios anteriores Variaciones en las partidas patrimoniales antes de la utilidad o pérdida del ejercicio
- c) Utilidad o pérdida del ejercicio
- d) Distribuciones o asignaciones efectuadas en el período y
- e) Saldos de las partidas patrimoniales al final del período

Este estado es de suma utilidad para el analista que desea descubrir el factor que determinó el cambio del monto del capital social en un periodo.

#### **3.4.4 Estado de Flujos de Efectivo**

El Estado de Flujos de Efectivo muestra el efecto de los cambios de efectivo y equivalentes de efectivo en un periodo determinado.

Se debe mostrar separadamente lo siguiente:

- a) Los flujos de efectivo y equivalentes de efectivo de las actividades de operación. Las actividades de operación generalmente incluyen la producción y distribución de bienes y servicios.

Partidas que se ubican dentro de este rubro son: Cobranzas a clientes, pagos a proveedores, pago de remuneraciones, pago de impuestos, pago de servicios etc.

- b) Los flujos de efectivo y equivalentes de efectivo de las actividades de inversión. las actividades de inversión incluyen el otorgamiento y cobro de préstamos, la adquisición o venta de deudas o accionarios y la disposición que pueda darse a instrumentos de inversión, propiedad, planta y equipos y otros activos productivos que son utilizados por la empresa.
- c) Los flujos de efectivo y equivalentes de efectivo de las actividades de financiamiento. Las actividades de financiamiento incluyen la obtención de recursos de los dueños o de terceros el retorno de los beneficios de los beneficios producidos por los mismos, así como el reembolso de los montos prestados, o la cancelación de obligaciones, obtención y pago de otros recursos de los acreedores y crédito a largo plazo.

El estado de flujo de efectivo es de mucha importancia ya que permite evaluar la capacidad de generar efectivo o de cumplir obligaciones. Es de importancia para el analista que debe decidir si otorga o no un crédito a una empresa. (Nakasone, 2005)

### **3.5 Proceso Productivo**

#### **Definición**

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. (Economica, 2017)

## **Clasificación**

- **Producción por Proyectos**

Supone la fabricación de un producto exclusivo e individualizado, lo cual conlleva que cada proyecto empresarial precisara de un proceso productivo específico para él. Se trata de un proceso largo, abstracto y de gran coste.

- **Producción por lotes**

Se caracteriza por fabricar un volumen pequeño de una gran variedad de productos, los cuales son bastantes uniformes entre si y hay una relación bastante estrecha y ligada entre las distintas tareas a realizar.

- **Producción artesanal**

Esta producción es similar a la producción por lotes, puesto que también se fabrican gran variedad de productos, pero con la diferencia de que aquí el tamaño de lote es algo menor.

Además, los productos entre si distan algo más, debiendo adaptarse la producción en mayor medida a la exigencia de los clientes, no siendo tan uniforme como la producción por lotes.

En este tipo de proceso productivo se da sobre todo en fabricación por encargo o cuando se requiere de prototipos específicos. Un ejemplo sería, el caso de los talleres de reparación de vehículos.

- **Producción en masa**

Un modelo de proceso productivo altamente mecanizado y automatizado, empleando maquinas muy especializadas que precisan del trabajo de una cantidad elevada de trabajadores. Se fabrica gran cantidad de productos uniformes y similares entre si, y con

un coste relativamente bajo. Esto se debe a que, aunque las maquinas empleadas tienen un elevado coste empresarial, la cantidad que se produce es elevadísima; por lo que el coste unitario de producción es muy pequeño.

Este tipo de producción se lleva a cabo en fabricación de automóviles, bolígrafos, etc.

- **Producción continúa**

Este tipo de proceso de producción es similar a la producción en masa; sin embargo, se produce un mayor volumen de productos y hay una relación bastante estrecha entre las diferentes etapas del proceso de transformación de los productos.

Como ejemplo, se encuentra la fabricación de acero, productos químicos, etc. (Nuño, 2017)

### **3.5.1 La leche**

#### **3.5.1.1 ¿Cómo se forma la leche?**

La función productora de las glándulas mamarias (ubres) está íntimamente relacionada con el aparato genital y la gestación.

Las hormonas regulan el desarrollo de la ubre y rigen todo el proceso de la producción o lactogénesis, y la secreción de la leche. La rapidez de la formación de la leche está controlada por:

- Estado nutricional de la vaca.
- La función hormonal.
- Presión de la leche en la ubre.

El efecto de la frecuencia del ordeño a fondo y de la succión por el ternero incrementa la secreción láctea y también el tamaño de la ubre. (Suárez, Conceptos Básicos en procesamiento de leche, 1995)

#### **3.5.1.2 Ordeño**

Se suele ordeñar una vaca dos veces al día (lo ideal sería hacerlo a intervalos de doce horas). Se lavan los pezones y las ubres de la vaca con agua templada. Después se lavan las manos cuidadosamente, secándolas con una toalla. Cuanto más masaje se dé a las ubres al hacer esto, mejor. Se limpia la parte trasera de la vaca de modo que no caiga al cubo nada de estiércol o suciedad. Se le da un pienso agradable. Se sienta junto a ella en una banqueta asiendo con las manos los dos pezones delanteros. Se comprime hacia arriba el pezón con el pulgar y el índice de modo que la leche del interior de este no pueda retroceder a la ubre. El sentido común dicta que con que fuerza hay que comprimir. A continuación, sin dejar de sujetar entre el pulgar y el índice, se oprime el pezón

sucesivamente con el medio, el anular y el meñique, a fin de extraer hacia debajo de la leche contenida en él. Se suelta y se repite la operación. (Seymour, 1979)

### **3.5.1.3 Materia Prima**

La leche es aquel alimento producido por las hembras mamíferas después del parto y su destino es alimentar sus crías en la primera fase de la vida. Con la intervención del ser humano se ha desarrollado la producción láctea de determinadas hembras domésticas, principalmente la vaca, para obtener un excedente considerable y utilizarlo en la alimentación humana, ya sea como leche fresca o como producto transformado.

La leche está compuesta por agua, lípidos (grasas), proteínas (caseína), azúcares (glúcidos), sales minerales, vitaminas (B2 y A), enzimas y pigmentos. Contiene casi todo lo necesario para el alimento del ser humano y altamente digestible. (Suárez, 1995)

### **3.5.2 Proceso de transformación**

#### **ELABORACIÓN DE QUESO**

##### **✓ Equipo básico para elaborar queso**

- Una estufa o fogón
- Una olla grande (con capacidad de 30-40 litros)
- Una pala de madera
- Un molde de madera o esterilla
- Lienzo (tela de algodón) blanco en forma de cuadros. El tamaño del lienzo depende de la dimensión del molde
- Cuajo
- Coladera de nylon o plástico

##### **✓ La forma de elaborar quesos es la siguiente:**

- 1) Coloque el cuajo en un recipiente muy limpio.
- 2) Desmenuce o muele pasta de cuajo, hasta que quede en polvo.
- 3) Diluya este cuajo en agua tibia, previamente hervida. Para una pasta de cuajo, agregue 2 cucharadas de agua y una pizca de sal.
- 4) Caliente la leche a una temperatura de 30-32°C (grados centígrados – leche tibia).
- 5) Remueva la leche.
- 6) Agregue el cuajo a la leche y continúe removiendo durante 30 segundos.
- 7) Deje en reposo la leche, tapando el recipiente.

- 8) A los 30 minutos se comprueba si la cuajada esta firme.
- 9) Una vez obtenida la cuajada, pasamos a eliminar el suero.
- 10) Comprima la cuajada con la mano, para que salga el suero; también se puede comprimir con un colador y con un pocillo sacamos el suero.
- 11) Para acelerar el proceso de extracción del suero, también podemos cortar la cuajada con un cuchillo que tenga buen filo y que llegue hasta el fondo del recipiente. Los cortes se hacen en cuadros.
- 12) Una vez extraído el suero, pasamos a la salazón. Dejando el queso un poco salado para que se conserve durante más tiempo. La sal debe quedar bien disuelta en la cuajada
- 13) Procedemos a efectuar el moldeo y prensado.

✓ **Moldeo del queso**

Con los moldes daremos la forma definitiva de los quesos.

Los moldes pueden ser en madera o esterilla, y deben ser esterilizados en agua hirviendo, lo mismo que en el lienzo en el molde.

Por la parte superior, tape la cuajada con las puntas del lienzo. Encima de la cuajada, colocamos una base de madera que servirá de soporte al peso que prensará la cuajada.

✓ **Prensado**

Coloque un peso de 2 kilos encima de la tapa del molde, déjelo durante 2 horas. Incremente el peso 3 veces más del peso inicial y déjelo durante 8-10 horas.

A mayor peso, menor tamaño del queso y mayor dureza.

Si se prensa el queso en estera, siga el mismo procedimiento.

Una vez desaprensado el queso, se debe mantener en un sitio fresco o preferentemente refrigerado, teniendo en cuenta de envolver el plástico para evitar que adquiera sabores u olores indeseados.

## **Elaboración de mantequilla**

La mantequilla es solamente nata pura condensada y solidificada.

✓ **Materiales:**

- Un recipiente plástico
- Una cuchara pequeña de madera

✓ **Procedimiento**

- 1) Se recoge diariamente las natas, utilizando la mayor cantidad posible.
- 2) Bata la nata recogida hasta lograr una buena coagulación.

- 3) Déjela escurrir para extraer los residuos de agua, leche que contenga la nata.
- 4) cuando adquiera consistencia o se haya separado las grasas del suero, vacíela en una tabla limpia en donde se va lavando con agua fría (previamente hervida).
- 5) Añada sal al gusto y mézclela bien con la mantequilla.
- 6) Moldéela dejando la forma que usted quiera, presiónela suavemente.
- 7) Envuélvala con un papel impermeable a la grasa.
- 8) Consérvela en refrigeración.

### **Elaboración del yogurt**

El yogurt es un derivado lácteo nutritivo, ayuda también a la digestión.

#### **✓ Procedimiento**

- 1) Se compra un yogurt natural (especificado en la etiqueta) que no tenga azúcar ni sabores artificiales.
- 2) Hierva durante 10 minutos la leche entera, fresca y de buena calidad.
- 3) Bájele la temperatura a baño de maría hasta dejarla a 40-45°Centigrados
- 4) Adicione el yogurt comercia, procurando mantener la temperatura anterior.
- 5) Este proceso se realiza en un recipiente plástico o de vidrio.
- 6) Deje el tiempo necesario para que la leche forme un coágulo.
- 7) Refrigeré hasta que enfrié.
- 8) Adicione azúcar al gusto o preferiblemente frutas en almíbar (dulce de mora, papayuela o miel de abejas). Se puede mantener refrigerado. (Camargo & Ballen, 2008)

## **IV. SUPUESTO**

### **4.1 Supuesto de Investigación**

La no asignación de costos en los procesos productivos hace imposible la determinación de los costos unitarios de los productos terminados en la empresa lácteos el Quesito de la ciudad de Estelí en el tercer trimestre del año 2019

### **4.2 Matriz de categorías y sub categorías**

Cuestiones de Investigación	Propósitos Específicos	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Ejes de Análisis	Fuentes de Información	Técnica de Recolección de la Información
<p>¿Cuáles son los elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción de los productos transformados de la leche en el punto de separación?</p>	<p>Describir los elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción de los productos transformados de la leche en el punto de separación</p>	<p>Elementos del Costo</p>	<p>Para obtener un artículo terminado se requieren tres tipos de insumos: el primero es la materia prima principal, la cual será transformada con la aplicación de trabajo directo, representando en el renglón de mano de obra, también conocido como sueldos y salarios directos, así como el uso de</p>	<p><b>MATERIALES</b>  Los materiales directos son cualquier materia prima que se convierta en un componente identificable del producto acabado.</p> <p><b>MANO DE OBRA</b>  El costo de mano de obra directa es la cantidad de salarios ganada por los trabajadores que</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directos</li> <li>• Indirectos</li> <li>• Tarjetas kardex</li> <li>• Orden de compra</li> <li>• Requisición de materiales</li> <li>• Directa</li> <li>• Indirecta</li> <li>• Tarjetas de tiempo</li> <li>• planilla</li> </ul>	<p><b>Primaria:</b>  Propietario  Personal de producción</p> <p><b>Secundaria:</b>  Libros  Documentos  Sitios Web  Observación</p>	<p>Guía de entrevista</p> <p>Guía de observación</p>

			<p>instalaciones e insumos para la fabricación o gastos indirectos. Estos insumos se engloban en los que se conoce como elementos del costo.</p>	<p>intervienen en la transformación del material, de su estado de materia prima al de producto acabado.</p> <p><b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b></p> <p>Aparte de los costos de materiales y mano de obra indirecta, se incluyen en los CIF otros como los de alquiler, impuestos, seguros y amortización de las instalaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción en proceso</li> <li>• Artículos terminados</li> <li>• Amortización</li> <li>• Depreciación</li> <li>• Impuestos</li> <li>• Servicios básicos</li> <li>• Asignación de los CIF</li> </ul>		
--	--	--	--	---	--	--	--

<p><b>¿Cómo se determina el costo Unitario de los productos derivados de la leche a través de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos?</b></p>	<p>Determinar el costo Unitario de los productos derivados de la leche a través de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos</p>	<p>Sistema de Acumulación de Costos Conjuntos</p>	<p>Los costos conjuntos son los costos de un proceso de producción que da lugar a múltiples productos de manera simultánea. Considere el caso de la destilación del carbón, la cual produce coque, gas natural y otros materiales. El costo de esta destilación es un costo conjunto. El punto de separación es la confluencia de un proceso de producción conjunto cuando dos o más productos se vuelven identificables</p>	<p><b>Productos Conjuntos</b></p> <p>Para (Polimeni, Fabozzi, &amp; Adelberg, 1994) Los productos conjuntos son productos individuales, cada uno con valores de venta significativos, que generan de manera simultánea a partir de la misma materia prima y/o proceso de manufactura.</p> <p><b>Punto de separación</b></p> <p>Es una fase del proceso de la producción conjunta, de la cual surgen los productos identificables por sus características o propiedades</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valor de mercado</li> <li>• Costo de producción</li>   <li>• Proceso de producción</li> <li>• Sub productos</li> </ul>	<p><b>Primaria:</b></p> <p>Propietario</p> <p>Personal de producción</p> <p><b>Secundaria:</b></p> <p>Libros</p> <p>Documentos</p> <p>Sitios Web</p> <p>Observación</p>	<p>Guía de entrevista</p> <p>Guía de observación</p>
---	---	---	--	--	---	--	--

			en forma separada	<p><b>Sistemas de Costos</b></p> <p>Se diseñan para cumplir propósitos generales que son comunes a los gerentes, su propósito son planeación y control. Los sistemas contables cumplen con estos propósitos generales de planeación y control al seleccionar parte de la organización como objetivos del costo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formatos contables</li> <li>• Resultados de información</li> <li>• Hoja de costos</li> <li>• Ordenes de trabajo</li> <li>• Costo unitario</li> </ul>		
--	--	--	-------------------	---	---	--	--

<p><b>¿Cuáles serán los beneficios que tendrá la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos</b></p>	<p>Valorar los beneficios que tendrá la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos</p>	<p>Beneficios de un Sistema de acumulación de Costos</p>	<p>Se diseñan para cumplir propósitos generales que son comunes a los gerentes, su propósito son planeación y control. Los sistemas contables cumplen con estos propósitos generales de planeación y control al seleccionar parte de la organización como objetivos del costo.</p>	<p><b>Beneficios Contables</b></p> <p>Se puede destacar que la disminución de los costos permite implantar un sistema de gestión de calidad y también permite aumentar el rendimiento de los recursos económicos. Como se establece una norma certificada se</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentabilidad</li> <li>• Control</li> <li>• Registros</li> <li>• Seguridad</li> <li>• Reducción de Costos</li> <li>• Estados financieros</li> </ul>	<p><b>Primaria:</b></p> <p>Propietario</p> <p>Personal de producción</p> <p><b>Secundaria:</b></p> <p>Libros</p> <p>Documentos</p> <p>Sitios Web</p> <p>Observación</p>	<p>Guía de entrevista</p> <p>Guía de observación</p>

				<p>obtiene una mayor confianza entre los clientes ya que estos ven que se actúa siempre de la misma forma y no improvisando sobre la marcha. Esto nos posiciona mejor respecto a los competidores . Por otro lado, también ayuda a la motivación del personal.</p> <p><b>Beneficios Administrativos</b></p> <p>Por su parte,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Planeación</li> <li>• Eficiencia</li> <li>• Comunicación interna</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>es aquello vinculado a la admiración (el acto de administrar: organizar o gestionar recursos). En su acepción más amplia, un sistema administrativo es una red o un esquema de procesos cuya finalidad es favorecer el cumplimiento de los objetivos de una organización. El sistema apunta a que los recursos de la organización en cuestión sean administrados de forma eficiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual de procedimiento</li> <li>• Manual de funciones</li> </ul>		
--	--	--	--	---	--	--	--

## V. DISEÑO METODOLÓGICO

### 5.1 Tipo de investigación

Los resultados de un estudio cualitativo son descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones, conductas observadas y sus manifestaciones. Los estudios cualitativos no pretenden generalizar de manera intrínseca los resultados a poblaciones más amplias. (Gómez, 2006)

Tomando en cuenta los criterios que clasifican el tipo de investigación y por la modalidad en el abordaje de las fuentes la investigación es “**CUALITATIVA**”, ya que se busca analizar la efectividad de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos, así como también los beneficios que se obtendrán mediante la implementación del mismo, realizando observaciones detalladas para una mejor comprensión.

En términos generales, los estudios cualitativos involucran la recolección de datos utilizando técnicas que no pretenden asociar las mediciones con números. Se conducen básicamente en ambientes naturales, donde los participantes se comportan como lo hacen en su vida cotidiana.

### 5.2 Tipo de estudio

Un estudio descriptivo es aquel que estudia situaciones que generalmente ocurren en condiciones generales, más que aquellos que se basan en situaciones experimentales por definición, los estudios descriptivos conciernen y son diseñados para describir la distribución de variables, sin considerar hipótesis causales o de otra naturaleza. De ellos se derivan frecuentemente eventuales hipótesis de trabajos susceptibles de ser verificadas en una fase posterior. (Valdivia C, 2008)

Un estudio explicativo busca encontrar las razones o causas que ocasionan ciertos fenómenos. Su objetivo último es explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da este. (Valdivia C, 2008)

Según el análisis y alcance de los resultados el tipo de estudio realizado es de carácter “**DESCRIPTIVO Y EXPLICATIVO**”, porque su propósito es dar una visión general respecto a la realidad de situaciones y eventos ocurridos en la empresa Lácteos el Quesito; porque de esta forma se trata de identificar los puntos débiles y fuertes en la operación de la empresa, así como las oportunidades que se presenten en el futuro las cuales se deben aprovechar al máximo.

### 5.3 Universo, Muestra y Unidad de análisis

#### ✓ **Universo**

El Universo del estudio de la investigación está conformada por la empresa Lácteos El Quesito, estando al frente de las operaciones diarias el gerente propietario, quien tiene a su cargo a 3 trabajadores encargados del área de producción.

Esta empresa está ubicada en la zona noreste del municipio de Estelí, en el área urbana del barrio Oscar Turcios.

#### ✓ **Muestra**

La muestra se seleccionó tomando en cuenta la capacidad de conocimiento y manejo de la información del personal que labora en dichas áreas.

La muestra está conformada por el área administrativa-contable y el área de producción, ya que son áreas donde se maneja información importante de la empresa y necesaria para el desarrollo del tema investigativo.

#### ✓ **Criterios de selección de la muestra**

El método utilizado en esta investigación para la selección de la muestra es de tipo no probabilístico ya que el universo en estudio es finito, además este tipo de muestreo no permite que todos los individuos de la población formen parte de la muestra. Para ello, se realizará el muestreo por conveniencia, muestreo con fines especiales y muestreo de juicio de acuerdo al acceso de la información que se requiere para dar respuesta a los objetivos anteriormente planteados.

#### ✓ **Unidad de análisis**

La unidad de análisis para esta investigación, tomando en cuenta el dominio de la información consta de dos personas la cuales son:

- ✓ Gerente propietario
- ✓ Operario del área de producción.

### 5.4 Técnicas de recolección de datos

Se procedió a realizar la investigación utilizando distintas técnicas de recolección de información que nos permita obtener un conocimiento más amplio, con el objetivo de disminuir los márgenes de error en la interpretación de resultados.

#### ✓ **Entrevista:**

Es un proceso de comunicación que se realiza normalmente entre dos personas; en este proceso el entrevistador obtiene información del entrevistado de forma directa. Es una conversación formal que tiene una intencionalidad, deben de fijarse objetivos. (Lozano, 2010)

Se utilizará para formular una serie de preguntas cerradas y abiertas que permita identificar puntos fuertes y débiles de la empresa a un nivel más profundo y porque de la no aplicación de un sistema de acumulación de costos, así como también los ejes de análisis mencionados en la Matriz de categorías, la cual ayudará a obtener la información necesaria para el desarrollo de la investigación.

✓ **Observación:**

Una guía de observación es una lista de puntos importantes que son observados para realizar una evaluación de acuerdo a los temas que se estén analizando. Para que una investigación se lleve a cabo satisfactoriamente se requiere entender la raíz del problema o situación estudiada y esta guía facilita esa función. (Anónimo, 2017)

Se elaborará una guía que permita evaluar distintos puntos importantes a través de la elaboración de ítems, la cual servirá de soporte para respaldar lo observado dentro del ciclo de operación de la misma, esto con el fin de obtener información relevante.

## 5.5 Etapas de la investigación

✓ **Revisión Documental**

En esta etapa se consultaron diferentes trabajos de seminario de graduación con relación al tema de investigación seleccionado con el fin de elaborar los antecedentes, también se procedió a recopilar información de libros; se consultó en la biblioteca Urania Zelaya de la facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-ESTELI, cabe recalcar que también se visitó sitios web y libros digitales. Encontrando en estos, elementos teóricos que ayudaran a sustentar la investigación.

✓ **Elaboración de instrumentos**

Se diseñaron los debidos instrumentos de recolección de datos con el fin de obtener información pertinente de manera efectiva sobre los ejes de análisis planteados en la matriz de categorías.

La entrevista se elaboró especialmente para la unidad de análisis que se seleccionó en la empresa, los cuales son: El Gerente Propietario y un operario del área de producción. Y la guía de observación se diseñó específicamente para analizar el ambiente en que se desarrolla la empresa y la funcionalidad de la misma.

✓ **Trabajo de campo**

Se procedió a la aplicación de los instrumentos elaborados, dirigidos a quienes serán las fuentes de información primaria, recolectando de manera satisfactoria la información planteada en los instrumentos, posteriormente se continuo con el procesamiento de la información recolectada en la empresa Lácteos el Quesito.

✓ **Redacción del documento final**

Una vez recopilada y analizada la información obtenida a través de la aplicación de los instrumentos antes mencionados, se ha dado inicio a la organización de los resultados de la investigación y así llegando a las conclusiones que permiten dar salida a los objetivos planteados, obteniendo como resultado la elaboración del documento final.

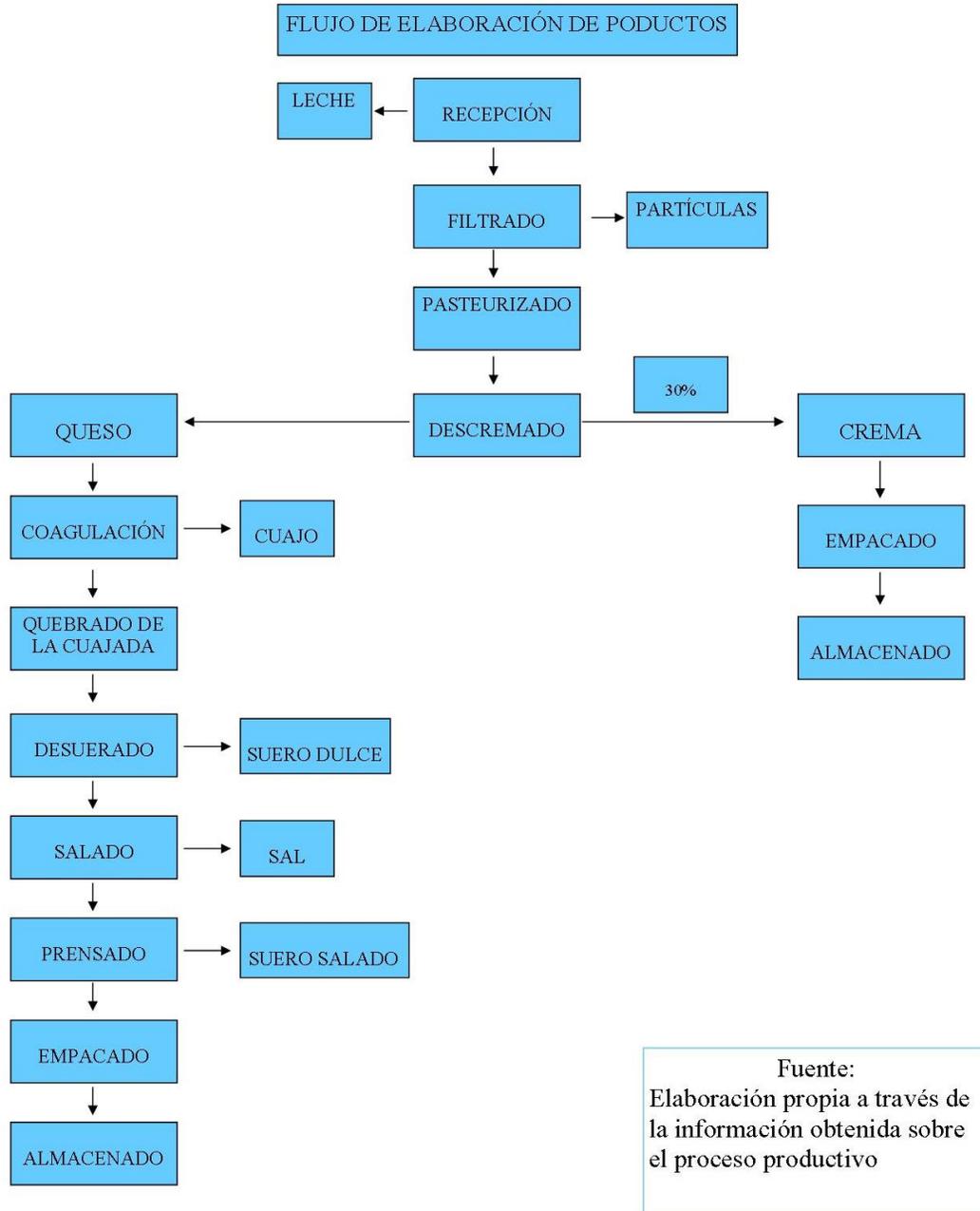
## VI. RESULTADOS

A continuación, se presentan resultados de la investigación, los cuales se obtuvieron a partir de la aplicación de entrevistas y guía de observación, a la empresa Lácteos el Quesito, los cuales son los siguientes:

### **6.1 Elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción de los productos transformados de la leche en el punto de separación.**

La empresa láctea “El Quesito” es una institución dedicada a la transformación y comercialización de productos lácteos ubicada en la zona Noreste de la ciudad de Estelí, la cual cuenta con un proceso productivo continuo bastante amplio, dicho procesos se detallarán a continuación:

### 6.1.1 Proceso de producción de los productos transformados en el punto de separación.



En el flujo grama anterior se detalla paso a paso el proceso productivo que emplea la empresa láctea El Quesito, antes y después del punto de separación, hasta llegar al empaque de los productos.

Se constató a través de la entrevista aplicada al propietario (Vilchez, 2019), que la materia prima es obtenida de proveedores (pequeños productores de la zona alta de Miraflores y San Roque), también señaló que el pago de la materia prima a los proveedores se realiza semanalmente.

El proceso de recolección de la materia prima (leche) inicia a un horario de 6 am, en el cual se dirigen dos vehículos (camiones de carga), a trasladar la materia prima hasta la empresa El Quesito, ingresando a esta a un horario de 8:30 am.

Una vez obtenida la materia prima, en la planta, el personal, se encarga de comprobar la cantidad de litros de leche que se recibe por la mañana la cual es anotada en un cuaderno de apuntes y por consiguiente se procede a realizar la prueba de calidad, donde el personal encargado lleva a cabo las pruebas que estime convenientes para garantizar que la leche cumple con sus estándares de calidad y que es apta para el procesamiento. Si la leche se encuentra en los rangos normales, se le realizará un conjunto de operaciones.

Empieza lo que es el proceso productivo operando con la cantidad de 800 a 1200 litros de leche diario, seguidamente se comienza a procesar la leche de la cual se comienza realizando el filtrado de la leche; el cual consiste en pasar por una tela la leche para eliminar pelos, polvo, pajas, insectos y otras suciedades que generalmente trae la leche, además se nos dijo que la tela o paño debe lavarse después de cada uso con detergente y una solución de cloro y que durante el proceso de filtrado, deben ser remplazados frecuentemente de modo que la suciedad no se convierta en el vehículo de transmisión de microorganismos a la leche.

Se debe recalcar que es muy importante que los paños que se usan en esta operación, deben limpiarse y cambiarse frecuentemente, aunque no se note la suciedad que pueda contener.

Una vez filtrada la leche se procede a lo que es la pasteurización, este proceso consiste en lo que es la eliminación de los microorganismos mediante la aplicación de calor a temperaturas suficientes para aniquilar sólo este tipo de microorganismos que no pueden ser detenidos por medio del filtrado, pero sin alterar los componentes de la leche.

Se entiende que Pasteurizar no es lo mismo que hervir.

Si la leche se hierve:

- Se altera la estructura de la proteína, ya que la leche alcanza la ebullición y es expuesta a temperaturas muy altas.
- Ya no se puede sacar quesillo.
- La leche tendrá menos calcio.

- La leche disminuirá en su contenido vitamínico.

En cambio si la leche se pasteuriza:

- Se evita la alteración de las proteínas.
- Mantendrá su contenido vitamínico.
- Tendrá un poco más de calcio.
- Se pueden obtener productos derivados de mejor calidad

Según el propietario (Vilchez, 2019) La recepción de la leche, el filtrado y el pasteurizado son operaciones primordiales que se deben aplicar a la leche, esto sin importar el tipo de producto que se quiera realizar.

**Seguidamente se presentan los procesos correspondientes de la leche en el punto de separación de los distintos productos transformados.**

#### **Proceso para la obtención de Crema:**

Se deja reposar por unas horas la leche, para obtener la crema que consiste en la parte grasa de la leche, después que se produzca la crema solo se saca un 30% del total de la crema generada, esto para que los otros productos generados por la leche no pierdan su sabor, este proceso se realiza por medio de una maquina descremadora.

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

#### **Proceso para la obtención de Queso:**

Para la elaboración del queso explicaba que los procesos a realizar son:

##### **Descremado:**

Este proceso es el que se hace principalmente para la separación de la crema de la leche y así la leche que se deja es transformada en Queso.

##### **Coagulación:**

Se aplica un agente fermentador a la leche (cuajo), Después de agregar el cuajo, se deja reposar entre 30 – 45 minutos y ocurre un proceso de separación entre una masa coagulada y suero, luego se procede a quebrar o cortar la cuajada, después se procede al proceso de desuerado para la eliminación parcial o total del suero.

##### **Salado:**

Una vez terminada la etapa de desuerado se inicia el salado, que favorece a la producción, realza el aroma y contribuye a la preservación del queso y a su curación.

Previo a realizar el salado mismo, es necesario triturar bien la cuajada seca. La trituración se realiza en forma manual, procurando que queden trozos de cuajada de tamaño similar con el fin que la penetración de la sal sea pareja.

### **Prensado:**

Y, por último, en este proceso la cuajada es colocada dentro de moldes. El objetivo del prensado es eliminar algo más de suero, unir el grano haciendo la masa más compacta y dar definitivamente el cuerpo del queso.

El queso es la forma más antigua de conservar los principales elementos nutricionales (proteína, minerales, grasa, calcio, fósforo y vitaminas) de la leche. Es una conservación obtenida por la coagulación de la leche y por la acidificación y deshidratación de la cuajada.

Una vez terminados los productos transformados de la leche después del punto de separación, los cuales son:

- Queso
- Crema

Se procede a lo que es el empaque de los productos conforme a pedidos que la empresa recibe a diario, además se realiza el empaque de los productos que se venden al detalle a clientes varios que llegan a comprar con frecuencia al local de manera informal.

Se debe señalar que la empresa también comercializa en el local lo que es la venta de leche sin ningún proceso previo, a clientes por menores usualmente para el consumo diario.

Una vez terminados los procesos de transformación de la leche, surge un nuevo sub producto conocido como “suero” el cual para el propietario genera una fuente de ingresos extras y es vendido a un valor simbólico a clientes que se dedican a la cría de animales domésticos, por lo cual se clasifica como un sub producto.

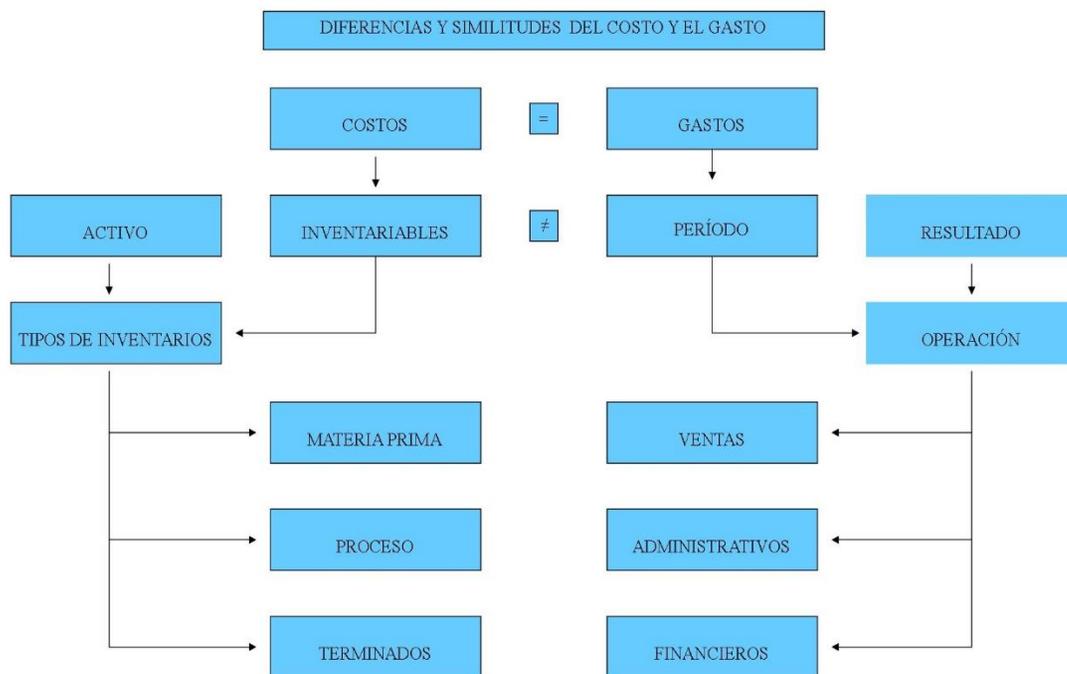
Identificamos un sub producto como el residuo de un proceso que surge de forma inesperada y se le puede sacar provecho al venderlo y generar utilidades.

### **6.1.2 Elementos del costo y su manejo contable en el proceso de producción**

Según la entrevista aplicada al propietario (Vilchez, 2019) de la empresa láctea El Quesito, al consultarle sobre la situación del manejo de los costos de producción, mencionaba que no se lleva ningún tipo de registro en cuanto al costo que se incurre en el proceso (no existe una contabilidad formal).

La empresa en este proceso de producción incurre en distintos costos que no son identificables y cuantificables con respecto a cada elemento del costo al que deberían ser asignados para poder llevar a cabo la transformación de la materia prima hasta llegar al punto de separación, en esta etapa la empresa ha incurrido en costos tales como: materia prima, mano de obra y costos indirectos, asimismo no existe una debida segregación de estos en cada etapa del proceso productivo.

Debido a que en la empresa se asignan de manera equivocada los costos y gastos, ya que se desconoce cuál es propósito de cada uno y que papel cumple, para ello se diseñó un esquema en el cual se puede identificar las diferencias entre el costo y el gasto.



FUENTE:  
Elaboración propia a través de la información obtenida de la empresa

Se pudo verificar por medio de la observación que la entidad no lleva un registro detallado de los costos aplicados a cada elemento del costo, solamente un registro en cuaderno de entradas (ventas) y salidas (costos y gastos), además de cálculos realizados por el propietario los cuales se mencionan a continuación: Arqueos de caja y planillas del personal (incluyendo cálculo de prestaciones sociales)

La teoría nos dice que para obtener un producto terminado se necesitan los tres elementos del costo, empezando primero por lo que es la materia prima, luego a esta se le

aplica la mano de obra directa lo que es comenzar a procesar la materia prima y darle forma al producto, Pero para esto también nos habla la teoría y nos dice que son necesarios costos indirectos los cuales son el uso de instalaciones, maquinarias (depreciación) y distintos costos incurridos.

Cabe señalar que el conocimiento, el análisis y el control de los costos son vitales para que una empresa tenga competitividad en el mercado, además que son indispensables para determinar el valor de las actividades, recursos y el valor de los productos terminados al final de un periodo.

## **MATERIALES**

El propietario(Vilchez, 2019) mencionaba por medio de la entrevista que el costo al que se obtiene la materia prima (**Leche**) varía según las estaciones del año, cuando es temporada de invierno el costo por litro de leche esta entre 6-8 córdobas, mientras tanto en temporada de verano el costo asciende de 9-12 córdobas por litro, este costo es anotado en un cuaderno como un gasto (egreso), cuando en realidad forma parte de uno de los elementos del costo como los es materiales, también cabe señalar que el combustible utilizado para la recolección de la materia prima es omitido dentro de este elemento y es anotado como un gasto general de Combustible.

Durante el proceso de transformación la empresa también incurre en lo que son costos de materiales indirectos, como: **cuajo** y **sal**. Dichos costos son anotados como gastos.

Sobre este elemento del costo, asimismo en la entidad no existe un registro en el cual se identifique de forma clara las entradas de insumos, como también la salida (consumo) cuando estos vayan a ser utilizados en el proceso de transformación, de la misma manera se desconoce el inventario en existencias que posee la entidad.

Un kardex o auxiliar de inventario no es más que un registro de manera organizada de los insumos o materiales que se tienen en bodega, con este registro podemos controlar las entradas y salidas de los insumos y conocer las existencias de todos los insumos que posee la entidad.

Los materiales directos es aquella materia prima primordial en el producto y que puede ser identificada con facilidad en un producto terminado después de ser sometida a un proceso. Mientras que los materiales indirectos son necesarios para elaborar un producto, pero no son identificables con facilidad una vez terminado el producto.

Se constató por medio de la entrevista y se verifico a través de la observación de que la entidad no elabora debidas requisiciones de compra o lista de materiales indirectos que la empresa utiliza en el proceso de producción, lo que provoca que la entidad tenga que hacer compras imprevistas de materiales indirectos al momento del proceso de transformación.

Cabe señalar que requisición de compra es un documento en el cual se detallan los materiales o insumos que la empresa utilizara en su proceso productivo, la cual debe ser elaborada con anticipación para evitar compras inesperadas. Asimismo, esta debe ser aprobada por el área de administración.

## **MANO DE OBRA**

La empresa láctea El Quesito hace uso de mano de obra directa tanto como indirecta en distintas etapas del proceso de transformación, asimismo en otras actividades que son indispensable para que la entidad opere con normalidad.

El propietario (Vilchez, 2019) mencionó que en la empresa laboran permanentemente tres empleados, y él, como (Gerente Propietario) el cual se encarga de supervisar los procesos productivos y administrar el dinero generado por ventas, mientras los tres empleados se encargan desde el inicio del proceso que es: la recolección de la materia prima hasta lo que es la entrega de los productos terminados y su comercialización.

Cabe recalcar que para la recolección de la materia prima dos empleados se turnan como ayudante un día de por medio para realizar este proceso, mientras que el tercer empleado labora en este proceso los 7 días de la semana y desempeña el cargo de conductor. Por consiguiente, también se obtuvo por medio de la entrevista que el horario laboral para el personal es de 6:00 AM – 2:00 PM (8 horas), de las cuales 2.5 horas (6:00 AM –8:30 AM) son destinadas a la recolección de materia prima y las 5.5 horas restantes son utilizadas para el proceso de transformación de la leche, empaçado, almacenado y entrega de pedidos.

El salario que el personal devenga es mayor al salario mínimo establecido en Nicaragua, la cancelación del salario se realiza semanal, teniendo derecho a sus prestaciones sociales, las cuales son canceladas al personal cada mes. Véase anexo N° 1

### **Mano de obra directa**

La empresa incurre en costos de mano de obra directa al momento del proceso de producción, pero tomando como referencia el propietario (Vilchez, 2019) menciona que el costo exclusivo de mano de obra directa se desconoce por completo debido a que los tres empleados que laboran en la entidad no solo se dedican al proceso de transformación de la leche y el salario que ellos devengan no depende de la producción o tipo de actividad que realicen.

Es importante destacar que estos pagos de la mano de obra dentro de la empresa son registrados como un gasto y no como un costo dentro del proceso productivo, el cual incide dentro de las utilidades al final del periodo.

Se entiende como mano de obra directa la actividad que desempeña el personal en la transformación del material, de su estado de materia prima al de producto acabado. Además, costos de mano de obra directa son aquellos salarios devengados por los empleados que realmente participan en la fabricación del producto.

### **Mano de obra indirecta**

Según (Vilchez, 2019) afirmo que los costos de mano de obra no se clasifican en directos e indirectos, solamente se calcula como mano de obra en general, y se procede a realizar la planilla con los salarios fijos establecidos semanalmente, sin antes hacer una clasificación correspondiente de la mano de obra. Se verifico por medio de la observación que la entidad genera costos de mano de obra indirecta como lo es: la supervisión al proceso productivo por parte del gerente propietario, el empaclado y almacenado de los productos terminados.

Además, en la empresa no existe interés alguno por clasificar y conocer con precisión los costos generados de mano de obra indirecta por las diferentes actividades realizadas en las etapas del proceso productivo.

Según la teoría consultada, los costos de mano de obra indirecta incluyen los salarios del personal que no realiza directamente una actividad relacionada con la elaboración del producto, como el caso del supervisor y administrador, asimismo las prestaciones sociales del personal que labora en el proceso de transformación.

### **Tarjetas de tiempo**

Al aplicar las técnicas de recolección de datos se identificó que en la entidad no cuenta con tarjetas de tiempo u otra manera de controlar el tiempo que el personal dedica a cada proceso productivo y a distintas actividades que son realizadas por el mismo personal, lo que se hace imposible asignar un valor a la mano de obra directa e indirecta aplicada al proceso de transformación de la leche y demás actividades realizadas.

Se debe señalar que en la empresa debe ser de suma importancia aplicar un método o implementar las tarjetas de tiempo que ayuden a controlar el tiempo específico aplicado en sus labores diarias.

Este es un documento el cual es de suma importancia contar con su aplicación en una empresa en el cual se lleva un registro detallado de horas aplicados a una actividad a realizar, el cual cuenta con hora de inicio y hora terminal, con el propósito de identificar el tiempo requerido para realizar una actividad.

### **Planilla**

Se verificó por medio del propietario, el cual dijo que la entidad cuenta con una planilla de salario fija, que el pago del personal no varía por sus actividades, ni según la producción, solamente que de los tres empleados uno de ellos es que alcanza mayor salario (el cual es encargo de dirigir el proceso productivo, así como el conductor al momento de recolectar la leche y entregar pedidos). También se logró conocer que la institución añade a su planilla prestaciones sociales cada mes para ser canceladas al personal.

Planilla; documento en el cual se detallada el salario devengado por empleados en un periodo determinado y sirve de soporte al momento de la cancelación del mismo, de igual modo ayuda a su vez como una base para conocer los costos de mano de obra en que incurre la empresa.

### **Costos indirectos de fabricación**

En el proceso productivo se incurren en diferentes costos indirectos de producción los cuales son desconocidos como un CIF por el propietario, porque para el propietario es un gasto y muchas veces no es visto como una inversión para el proceso productivo.

Según el propietario (Vilchez, 2019) afirmó que para él es completamente desconocido lo que son costos indirectos de fabricación y su manera de aplicación al costo de producción, ya que las maquinarias y utensilios que se ocupan no solo en el proceso de producción son apuntadas como una gasto y no como un costo de inversión

Se debe hacer hincapié a la comparación entre un costo y un gasto; la teoría nos indica que un costo es un valor (inversión) el cual regresara a nosotros con mucho más valor monetario que el invertido (se espera obtener una ganancia), mientras tanto un gasto es aquel valor generado por un beneficio que obtuvimos y debe ser cancelado, pero el cual no va regresar a nuestras manos.

Cabe señalar que la empresa al realizar una compra de maquinaria o ya sea de utensilios lo ven como un gasto y no como un costo, ya que dichas maquinarias y utensilios no se deprecian, ni se amortizan a cómo debería de hacerse, por lo cual este costo no es recuperable porque no es asignado dentro de los costos que se incurren para realizar el proceso de producción.

Los costos indirectos de fabricación, son los costos de las actividades realizadas no directamente con el producto pero que son necesarias para llevar a cabo elaboración del producto. La debida asignación de los costos indirectos de fabricación en un proceso de transformación es de vital importancia, ya que este nos ayudara a conocer con exactitud el costo de producir un producto y recuperar el costo.

El proceso productivo que se realiza en la empresa Lácteos **El Quesito** se lleva a cabo de forma adecuada en el aspecto operativo, debido a que no omite ningún proceso en las distintas etapas de la transformación de la leche, teniendo en cuenta las normas de higiene y salubridad regidas por las diferentes instituciones correspondientes.

Sin embargo la entidad no lleva ningún control y registro de las operaciones que se realizan a diario, viendo como innecesario el hecho de contar con un área contable que permita la realización de registros diarios de las actividades operacionales, esto debido a que el propietario carece de conocimiento contable.

Cabe mencionar que en la empresa no se le da ningún tratamiento contable a los costos aplicados en el proceso antes del punto de separación, igualmente sucede con los productos transformados después del punto de separación. Dicho tratamiento contable a los costos es de suma importancia de acuerdo a las diferentes teorías consultadas ya que permiten asignar valor a los productos en el punto de separación, es de vital importancia para asignar el precio a los productos transformados de la leche, de esta forma conocer los costos reales incurridos en el periodo del proceso, así como determinar con exactitud la utilidad generada en el periodo y de esta manera conocer la liquides o rentabilidad que genera la entidad.

## **6.2 Costo unitario de los productos derivados de la leche a través de la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos**

A través de la aplicación de la guía de revisión documental y entrevista al propietario (Vilchez, 2019) se pudo verificar que debido a que no hay una contabilidad, ni un registro ordenado de costos, a la empresa se le dificulta conocer el costo producción de cada producto transformado de la leche, lo que genera una deficiencia para la toma de decisiones y un alto grado de dificultad para establecer el costo unitario de los productos conjuntos.

Sin embargo, no hay una debida segregación de los costos en el proceso y en el punto de separación que de esta manera ayude a conocer los costos incurridos en cada producto.

Se le consultó al propietario acerca de esta pregunta; **¿Qué tan importante cree que es la aplicación de un sistema de costos?** su respuesta fue que si sería muy importante ya que obtendría información real de lo que invierto y cual sería mi utilidad al final del periodo, además que sería de gran ayuda para poder establecer el precio de venta de los productos.

El propietario al conocer las ventajas que brinda un sistema de acumulación de costos, por medio de la entrevista dijo que si estaría dispuesto a aplicar un sistema en la empresa.

La aplicación de un sistema de acumulación en la empresa Lácteos El Quesito sería de gran ayuda, ya que traería un sin número de beneficios, porque la entidad no cuenta en sí con una contabilidad general, solamente unos registros (apuntes) en cuadernos de lo que se vende y costos-gastos; lo que hace imposible conocer el costo real de los productos y dificulta aún más establecer un precio de venta a cada producto.

Un sistema de costo es una herramienta de gran utilidad para la acumulación de costos, ya que permite llevar un control ordenado de los costos cargados, ya sea a cada departamento u orden de trabajo en un periodo determinado, además de contribuir información vital para la toma de decisiones. La aplicación de un sistema tiene por objetivo identificar los costos en los siguientes puntos importantes: los departamentos y los productos.

Tomando en cuenta la necesidad de la empresa en implementar un sistema de costos se procedió a elaborar un catálogo de cuentas, donde se incluyen cuentas principales y que están vinculadas directamente con el giro de la empresa las cuales serán útiles y funcionales para el control de las distintas actividades de operación que se llevan a cabo en la empresa y que de igual forma se logre identificar con facilidad las partidas afectadas a través de un código determinado.

Un catálogo es una serie de cuentas y sub cuentas divididas en grupos ordenados (ACTIVOS, PASIVOS, CAPITAL, INGRESOS, COSTOS, GASTOS) identificadas por medio de un código asignado consecutivo de forma ascendente, que permite registrar operaciones y se lleva la contabilidad de la empresa.

El catálogo de cuentas elaborado permitirá a la empresa Lácteos el Quesito, tener codificado de manera ordenada las actividades que se realizan, así como las maquinarias y equipos utilizados en los procesos productivos. Véase anexo N° 2

Seguidamente se procedió a la elaboración de formatos que se consideran serán de mucha ayuda para la empresa en el control del proceso productivo y contable, que beneficiara a determinar el costo unitario de los productos; tales formatos como:

#### ❖ **Solicitud de compra**

Se diseñó este formato para hacer saber al responsable de compras, la necesidad de comprar ciertos artículos que son necesarios en el funcionamiento de la empresa o que ya en inventario esta por acabar. Véase anexo N° 3

#### ❖ **Órdenes de compra**

Este documento acredita la negociación entre el proveedor y cliente, en este consta el interés de compra por un producto o servicio. Su estructura debe ser clara y que contenga

una información específica; como el precio, términos de pago, fecha de entrega, cantidad, etc. Véase anexo N° 4

#### ❖ **Entrada de bodega**

Se diseñó un formato de entrada a bodega para registrar todas las entradas de materiales y productos que van a ser utilizados durante el proceso de producción, y llevar un control de las cantidades existentes disponibles, es importante que la empresa cuente con un inventario ya que podrán mantener controlados, vigilados y ordenado, todos los productos y materiales que se utilizan en el proceso productivo, el formato contiene la fecha, descripción del material o producto, y las firmas de recibido y autorizado. Véase anexo N° 5

#### ❖ **Tarjeta de tiempo**

También se ha diseñado ésta herramienta que servirá para registrar y supervisar las horas de trabajo de los empleados. Registrando la hora de entrada, salida y la duración del trabajo realizado en cada departamento u etapa productiva. Véase anexo N° 6

#### ❖ **Recibo oficial de caja**

El formato de este documento servirá como comprobante de todos los ingresos de la empresa, especialmente por la cancelación de facturas de clientes, este ingreso puede ser un cheque, efectivo o cualquier otro. Véase anexo N° 7

#### ❖ **Facturas**

Se ha diseñado este formato para registrar de forma correcta la información de una venta y que se ha realizado de forma legal y satisfactoria, además de que sea válida y si se han pagado los impuestos correspondientes. Véase anexo N° 8

#### ❖ **Comprobantes de pago o Ck**

Este documento sirve para acreditar la transferencia de bienes, la entrega en usos o la prestación de servicios, avala una relación comercial. Véase anexo N° 9

#### ❖ **Comprobantes de diario**

Se diseñó un comprobante de diario para registrar en forma descriptiva todas las operaciones siguiendo un orden cronológico indicando el movimiento de cargo y crédito por cada operación, esto permitirá que no se queden operaciones sin registrar, este formato contiene el número de comprobante, la fecha que se llena el formulario, la descripción del registro, código de la cuenta utilizada, nombre de la cuenta y los movimientos parcial, debe y haber, los totales de los movimientos, observaciones. Véase anexo N° 10

### ❖ Arqueo de caja

Se ha diseñado con el propósito de comprobar si se ha contabilizado todo el efectivo y que por lo tanto el saldo que arroja esta cuenta corresponde con el que se encuentra físicamente en el fondo en dinero efectivo y justificado en comprobantes. Véase anexo N° 11

### ❖ Nómina

Se diseñó un formato de nómina para registrar el sueldo a pagar a todos los trabajadores luego de verificar el cálculo de los saldos, además de comprobar su adecuada presentación y contabilización de acuerdo a las leyes y normas, que le permita a la empresa Lácteos “El Quesito” llevar un control de cada uno de sus trabajadores teniendo este documento como soporte y parte del sistema contable, el formato contiene cargo y nombre del empleador, salarios, pago de prestaciones sociales, y las correspondientes firmas. Además de contener el correspondiente aguinaldo, siendo una prestación y un derecho irrenunciable para cada trabajador. Véase anexo N° 12

### ❖ Auxiliar de almacén

Formato también conocido como tarjetas kardex, estas permitirán a la empresa llevar un control de inventario en existencias, así como lo que entra a almacén y sale de la misma. Llevando un conteo cronológico del inventario y lograr determinar con anticipación la necesidad de adquirir nuevos artículos. Véase anexo N° 13

### ❖ Auxiliar de clientes

Este formato se diseñó con el propósito de llevar un control ordenado de cada cliente en especial, con el fin de conocer el saldo de los clientes crediticios, este formato consta de código contable, nombre del cliente, fecha, cuentas del debe y haber, saldo y la referencia de donde se tomó la información. Véase anexo N° 14

### ❖ Cuentas de Mayor

En estos formatos se añaden lo que son cuentas T, este formato permite conocer el saldo de las cuentas de mayor, provenientes de los comprobantes de diario, por medio de los movimientos realizados, este formato cuenta con las partidas debe y haber donde se ingresan los movimientos según sea la naturaleza de la misma. Véase anexo N° 15

### ❖ Balanza de comprobación

Se procedió a diseñar el formato de la balanza de comprobación la que permite conocer los saldos totales del pasivo, activo y capital. Este formato consta de las cuentas y sus códigos contables, los saldos iniciales antes de comenzar un periodo contable, seguidos por los movimientos realizados en el transcurso de la operación, dando así como resultados los saldos al final del periodo. Véase anexo N° 16

### ❖ Estado de resultados

Se diseñó este formato en el que se mostrará la rentabilidad de la empresa durante un periodo determinado, reflejando si ha habido ganancias o pérdidas, mostrando los ingresos generados por ventas y los gastos incurridos. Este formato contiene ingresos, costos, gastos de operación y la utilidad del ejercicio. Véase anexo N° 17

### ❖ Balance General

Este formato se diseñó con el propósito de obtener al final del periodo un resumen de las ventas realizadas, soportadas por sus debidas facturas, que permita conocer los ingresos generados por ventas, así como la cantidad vendida. Véase anexo N° 18

### ❖ Recepción de leche

Se elaboró un formato de recepción de leche el cual ayudara a la empresa a llevar un control de las entradas diarias de leche a la empresa, de igual forma este formato genera información contable y financiera, en este se calcula el monto a pagar a cada proveedor ya sea semanal o mensual. Este formato contiene fecha, cantidad de leche diaria por proveedor, costo unitario, cantidad de leche total recibida en el día, y el costo total diario. Véase anexo N° 19

### ❖ Hoja de costos conjuntos

Se ha diseñado con el fin de llevar un mejor control de la producción, así como el de los elementos del costo. Identificando la cantidad de materia prima, mano de obra y costos indirectos incurridos en el proceso general de la leche, asignando así un costo general al procesamiento realizado, dicho valor será llamado costo conjunto. Véase anexo N° 20

### ❖ Informe del costo de producción

Este permitirá conocer y analizar la actividad por cada departamento. Contabilizando las unidades físicas y de producción, así como el costo acumulado por cada departamento y determinar el costo unitario final del producto. Véase anexo N° 21

Una vez diseñados los formatos contables que contiene el sistema de acumulación de costos conjuntos, los cuales son de acorde a las necesidades de la empresa Lácteos El Quesito. Se procedió a realizar la contabilidad correspondiente al mes de octubre 2019, donde se utilizara el método de las unidades producidas para la asignación del costo

conjunto a los departamentos, así como la determinación del costo unitario, se decidió aplicar este método debido a que la empresa tiene una buena capacidad de producción y de esta manera los costos incurridos son distribuidos equitativamente a los productos terminados, de acuerdo a los elementos del costo incurridos en el proceso productivo. También se debe mencionar que el valor de venta de los productos de la empresa son asignados normalmente basándose en valores de mercados, pero una vez aplicado el sistema este permitirá conocer los costos unitarios de los productos y se le facilitara a la empresa asignar el precio de venta que genere un margen de utilidad rentable.

## Contabilidad de costos conjuntos de Lácteos El Quesito

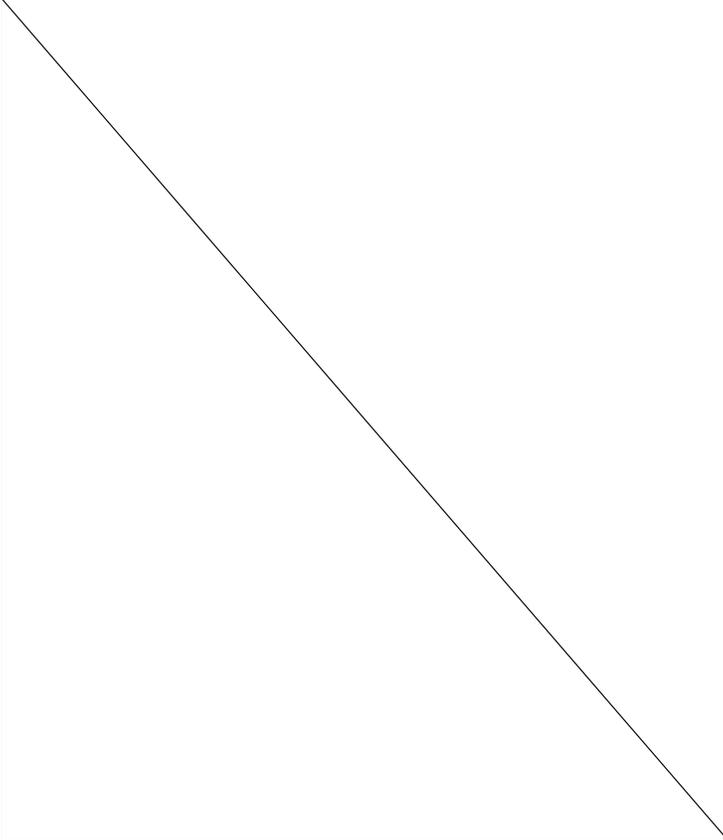
Se realizó el **asiento de apertura**, donde se registran los activos que posee la empresa, ya sea efectivo o activos fijos, de igual manera las deudas que posee.

COMPROBANTE DE DIARIO				
CD N°	Descripción del Comprobante:	Fecha		
S.I	Asiento de apertura	01/10/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>		<b>98,000.00</b>	
1111-EC01	Caja General	98,000.00		
<b>1112</b>	<b>EFFECTIVO EN BANCOS</b>		<b>350,000.00</b>	
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Cordobas	350,000.00		
<b>1143</b>	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>		<b>2,880.00</b>	
1143-PT01	Crema Producida	2,880.00		
<b>1211</b>	<b>TERRENOS</b>		<b>699,300.00</b>	
1211-T01	Terreno de la empresa	699,300.00		
<b>1212</b>	<b>EDIFICIOS E INSTALACIONES</b>		<b>566,100.00</b>	
1212-E01	Edificio de la empresa	566,100.00		
<b>1213</b>	<b>EQUIPO RODANTE</b>		<b>466,200.00</b>	
1213-TC01	Transporte de Carga	466,200.00		
<b>1214</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA</b>		<b>14,000.00</b>	
1214-ME01	Escritorio	5,200.00		
1214-ME02	Sillas	1,800.00		
1214-ME03	Archivador Metalico	7,000.00		
<b>1215-01</b>	<b>Mobiliario Industrial</b>		<b>26,500.00</b>	
1215-01-MB01	Mesas	14,000.00		
1215-01-MB02	Sillas	3,500.00		
1215-01-MB03	Estantes	9,000.00		
<b>1215-02</b>	<b>Equipo Industrial</b>		<b>287,800.00</b>	
1215-02-EI01	Descremadora	52,000.00		
1215-02-EI02	Freezer	90,000.00		
1215-02-EI03	Pesa	12,000.00		
1215-02-EI04	Planta electrica	33,000.00		
1215-02-EI05	Selladora	42,000.00		
1215-02-EI06	Molino electrico	45,000.00		
1215-02-EI07	Abanicos	13,800.00		
<b>1216</b>	<b>UTENSILIO INDUSTRIAL</b>		<b>34,350.00</b>	
1216-UI01	Tinas	5,000.00		
1216-UI02	Valdes plasticos	1,250.00		
1216-UI03	Barriles plasticos	9,600.00		
1216-UI04	Cuchillos	800.00		
1216-UI05	Pichingas de aluminio	14,000.00		
1216-UI06	Coladores	1,300.00		
1216-UI07	Cajillas	2,400.00		
<b>2111</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES</b>			<b>44,100.00</b>
2111-CPP01	Juan Jose Lopez	9,100.00		
2111-CPP02	Carlos Gabriel Chavez	10,500.00		
2111-CPP03	Enrique Solorzano	7,000.00		
2111-CPP04	Gumercingo Huete	17,500.00		
<b>3</b>	<b>CAPITAL</b>			<b>2,501,030.00</b>
3111-CS01	Capital Social	2,448,030.00		
3111-CS02	Utilidad o Perdida Acumulada	53,000.00		
<b>Totales</b>			<b>2,545,130.00</b>	<b>2,545,130.00</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

### LACTEOS EL QUESITO

#### BALANCE INICIAL

AL 31 DE NOVIEMBRE 2019

1		ACTIVO		2		PASIVO	
11		CIRCULANTE		21		CIRCULANTE	
1111	EFFECTIVO EN CAJA	98,000.00	98,000.00	2111	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES	44,100.00	
1111-EC01	Caja General	98,000.00		2111-CPP01	Juan Jose Lopez	9,100.00	
1112	EFFECTIVO EN BANCOS	350,000.00	350,000.00	2111-CPP02	Carlos Gabriel Chavez	10,500.00	
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Cordobas	350,000.00		2111-CPP03	Enrique Solorzano	7,000.00	
114	INVENTARIOS			2111-CPP04	Gumercindo Huete	17,500.00	
1143	PRODUCTOS TERMINADOS	2,880.00	2,880.00	<b>TOTAL PASIVO CIRCULANTE</b>			<b>44,100.00</b>
1143-PT01	Crema Producida	2,880.00		3	CAPITAL	2,501,030.00	
1143-PT02	Queso Producido			3111-CS01	Capital Social	2,448,030.00	
<b>TOTAL ACTIVO CIRCULANTE</b>			<b>450,880.00</b>	3111-CS02	Utilidad o Perdida Acumulada	53,000.00	
121	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO			<b>TOTAL CAPITAL</b>			<b>2,501,030.00</b>
1211	TERRENOS		699,300.00				
1211-T01	Terreno de la empresa	699,300.00					
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES		566,100.00				
1212-E01	Edificio de la empresa	566,100.00					
1213	EQUIPO RODANTE		466,200.00				
1213-TC01	Transporte de Carga	466,200.00					
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA		14,000.00				
1214-ME01	Escritorio	5,200.00					
1214-ME02	Sillas	1,800.00					
1214-ME03	Archivador Metalico	7,000.00					
1215-01	Mobiliario Industrial		26,500.00				
1215-01-MB01	Mesas	14,000.00					
1215-01-MB02	Sillas	3,500.00					
1215-01-MB03	Estantes	9,000.00					
1215-02	Equipo Industrial		287,800.00				
1215-02-EI01	Descremadora	52,000.00					
1215-02-EI02	Freezer	90,000.00					
1215-02-EI03	Pesa	12,000.00					
1215-02-EI04	Planta electrica	33,000.00					
1215-02-EI05	Selladora	42,000.00					
1215-02-EI06	Molino electrico	45,000.00					
1215-02-EI07	Abanicos	13,800.00					
1216	UTENSILIO INDUSTRIAL		34,350.00				
1216-UI01	Tinas	5,000.00					
1216-UI02	Valdes plasticos	1,250.00					
1216-UI03	Barriles plasticos	9,600.00					
1216-UI04	Cuchillos	800.00					
1216-UI05	Pichingas de aluminio	14,000.00					
1216-UI06	Coladores	1,300.00					
1216-UI07	Cajillas	2,400.00					
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>			<b>2,094,250.00</b>				
<b>TOTAL ACTIVO</b>			<b>2,545,130.00</b>	<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>			<b>2,545,130.00</b>

Elaborado por

Revisado por

Autorizado por

**Asiento N° 1:** En este asiento se registró la compra de materiales indirectos utilizados para el proceso productivo del mes de octubre, cabe señalar que para dicho proceso de compra se realizó su debida solicitud de compra, luego se dio la orden de compra y por último se realizó la entrada a bodega.

COMPROBANTE DE DIARIO				
CD N°	Descripción del Comprobante:	Fecha		
001	Registrando compra de materiales indirectos	01/10/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
114	INVENTARIOS			
1141	MATERIALES		20,180.00	
1141-M02	Cuajo	880.00		
1141-M03	Sal	4,000.00		
1141-M04	Bolsas 6x10 P/Empaque Queso Personalizadas	10,800.00		
1141-M05	Bolsas 5x8 P/Empaque Crema Personalizadas	2,400.00		
1141-M06	Bolsas yumbo	2,100.00		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			20,180.00
1111-EC01	Caja General	20,180.00		
Totales			20,180.00	20,180.00
Elaborado por: _____		Revisado por: _____		Autorizado por: _____

- **Solicitud de compra**

LACTEOS EL QUESITO				
SOLICITUD DE COMPRA				
FECHA DE PEDIDO:	01/10/2019	FECHA DE ENTREGA:	01/10/2019	
REQUISICIÓN N°:	1	DEP. SOLICITANTE:	Produccion	
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
4.00	Litros de cuajo	1141-M02	220	880.00
1,000.00	Libras de sal	1141-M03	4	4,000.00
12,000.00	Bolsas 6x10 p/empaque queso personalizadas	1141-M04	0.9	10,800.00
3,000.00	Bolsas 5x8 p/empaque crema personalizadas	1141-M05	0.8	2,400.00
3,000.00	Bolsas yumbo	1141-M06	0.7	2,100.00
TOTAL			20,180.00	
APROBADO POR: _____		ENTREGADO A: _____		

- Orden de compra

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>Propietario:</b> José Angel Vilchez			
<b>Dirección:</b> De donde fue Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur			
<b>Teléfono:</b> (505)86684184 <b>Fax:</b> (0) 2713-1553 <b>RUC:</b> 1610510750008K <b>Email:</b> lacteoselquesito@gmail.com			
ORDEN DE COMPRA			
<b>FECHA</b>	01/10/2019		<b>NUMERO</b> <b>00001</b>
<b>SEÑOR PROVEEDOR</b>	Productos Briomol		
<b>DIRECCION</b>	De Catedral 5 cuadras al sur		
<b>CORREO ELECTRONICO</b>	<a href="mailto:lacteoselquesito@gmail.com">lacteoselquesito@gmail.com</a>	<b>TELEFONO</b>	86684184
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	
4.00	LITROS	Cuajo	
1,000.00	LIBRAS	Sal	
<b>OBSERVACIONES:</b>			
_____			
Firma autorizada			

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>Propietario:</b> José Angel Vilchez			
<b>Dirección:</b> De donde fue Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur			
<b>Teléfono:</b> (505)86684184 <b>Fax:</b> (0) 2713-1553 <b>RUC:</b> 1610510750008K <b>Email:</b> lacteoselquesito@gmail.com			
ORDEN DE COMPRA			
<b>FECHA</b>	01/10/2019		<b>NUMERO</b> <b>00002</b>
<b>SEÑOR PROVEEDOR</b>	Plastic Del Norte		
<b>DIRECCION</b>	contiguo a INISER		
<b>CORREO ELECTRONICO</b>	<a href="mailto:lacteoselquesito@gmail.com">lacteoselquesito@gmail.com</a>	<b>TELEFONO</b>	86684184
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	
12,000.00	UNIDAD	Bolsas 6x10 p/empaque queso personalizadas	
3,000.00	UNIDAD	Bolsas 5x8 p/empaque crema personalizadas	
3,000.00	UNIDAD	Bolsas yumbo	
<b>OBSERVACIONES:</b>			
_____			
Firma autorizada			

- Entrada a bodega

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>				
<b>ENTRADA A BODEGA</b>				
				<b>FECHA: 01/10/2019</b>
DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CUAJO	LITRO	4.00	220.00	880.00
SAL	LIBRA	1,000.00	4.00	4,000.00
BOLSAS 6X10 P/EMPAQUE QUESO PERSONALIZADAS	UNIDAD	12,000.00	0.90	10,800.00
BOLSAS 5X8 P/EMPAQUE CREMA PERSONALIZADAS	UNIDAD	3,000.00	0.80	2,400.00
BOLSAS YUMBO	UNIDAD	3,000.00	0.70	2,100.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>20,180.00</b>

ENTREGADO POR: \_\_\_\_\_

RECIBIDO POR: \_\_\_\_\_

**Asiento N° 2:** se registró la cancelación a los proveedores, correspondiente a la última de semana de septiembre, en concepto de compra al crédito de leche.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
CD N°	Descripción del Comprobante:	Fecha		
002	Registrando pago a proveedores correspondiente a la ultima semana de septiembre	01/10/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>2111</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES</b>		<b>44,100.00</b>	
2111-CPP01	Juan Jose Lopez	9,100.00		
2111-CPP02	Carlos Gabriel Chavez	10,500.00		
2111-CPP03	Enrique Solorzano	7,000.00		
2111-CPP04	Gumerciendo Huete	17,500.00		
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>			<b>44,100.00</b>
1111-EC01	Caja General	44,100.00		
<b>Totales</b>			<b>44,100.00</b>	<b>44,100.00</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

**Asiento N° 3:** se registró el pago a los 4 proveedores en concepto de compra de leche, correspondiente al mes de octubre. Se adjunta también los debidos soportes a la operación.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
003	Registrando cancelacion a proveedores por la compra de leche correspondiente al mes de octubre con ck N° 10001, 10002, 10003 y 10004			01/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
114	INVENTARIOS		264,768.00	
1141	MATERIALES			
1141-M01	Leche	264,768.00		
1112	EFFECTIVO EN BANCOS			264,768.00
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Cordobas	264,768.00		
<b>Totales</b>			<b>264,768.00</b>	<b>264,768.00</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

**Asiento N° 4:** en este asiento se registraron los costos acumulados para el departamento N° 1 – costos conjuntos, en el cual se pudo encontrar el costo conjunto generado, luego del procesamiento correspondiente en este departamento.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
004	Registrando costos al departamento N°1 - Costos Conjuntos			02/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1142</b>	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>		<b>293,008.78</b>	
<b>1142-01</b>	<b>Departamento N°1 - Costo Conjunto</b>			
1142-01-01-M01	Materiales Directos	261,048.00		
1143-01-02-MOD01	Salarios Directos	8,887.50		
1142-01-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	23,073.28		
<b>114</b>	<b>INVENTARIOS</b>			<b>261,048.00</b>
<b>1141</b>	<b>MATERIALES</b>			
1141-M01	Leche	261,048.00		
<b>122</b>	<b>DEPRECIACION</b>			<b>3,311.92</b>
<b>1221</b>	DEPRECIACION ACUMULADA	3,311.92		
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>			<b>28,648.86</b>
2114-GAP01	Sueldos y Salarios	10,762.50		
2114-GAP02	Vacaciones	896.87		
2114-GAP03	Aguinaldo	896.87		
2114-GAP04	Indemnización	896.87		
2114-GAP08	Energia Electrica	1,562.99		
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado	632.10		
2114-GAP11	Combustible y Lubricantes	13,000.65		
	<b>Totales</b>		<b>293,008.78</b>	<b>293,008.78</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

\* Calculo de unidades por contabilizar

<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>		
	<b>COSTO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>MATERIALES DIRECTOS</b>		<b>261,048.00</b>
Leche	261,048.00	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>8,887.50</b>
Mario Moreno Cruz	2,962.50	
Jilmar Antonio Perez	2,962.50	
Hector Flores Altamirano	2,962.50	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>		<b>23,073.28</b>
Mano de obra indirecta	1,875.00	
Prestacion Social Produccion	2,221.87	
Prestacion Social Gerente Propietario	468.75	
Depreciacion acumulada	3,311.92	
Servicios Basicos	2,195.09	
Combustible y lubricantes	13,000.65	
<b>TOTAL</b>		<b>293,008.78</b>

- Hoja de costos conjuntos

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>HOJA DE COSTOS CONJUNTOS</b>			
Departamento N° 1 - Costo conjunto			
Al 31 Octubre 2019			
<b>CANTIDADES</b>			
<b>Unidades por contabilizar:</b>			
Unidades que iniciaron el proceso			14,377.00
Unidades Contabilizadas:			
<b>Unidades transferidas al departamento N° 2</b>	14,377.00		
Unidades finales en proceso	-		<b>14,377.00</b>
<b>PRODUCCION EQUIVALENTE</b>			
Producción equivalente	Materiales Directos	Costos de Conversion	
Unds term. y transferidas al departamento 2	14,377.00		14,377.00
Unidades finales en proceso			
<b>Total unidades equivalentes</b>	<b>14,377.00</b>		<b>14,377.00</b>
<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>			
	Costos Totales	Producción Equivalente	Costo Unit equivalente
<b>Costos agregados por el departamento:</b>			
Materiales directos	261,048.00	14,377.00	18.16
Mano de obra directa	8,887.50	14,377.00	0.62
Costos indirectos de fabricación	23,073.28	14,377.00	1.60
<b>Costo Total por contabilizar</b>	<b>293,008.78</b>		<b>20.38</b>
<b>COSTOS CONTABILIZADOS</b>			
<b>Transferidos al departamento N° 2</b> (14,377*20.38)		293,008.78	<b>293,008.78</b>
<b>Total costos contabilizados</b>			<b>293,008.78</b>

Elaborado

Revisado

Autorizado

**Asiento N° 5:** registro de asignación de costos incurridos en el departamento N° 1 - Costo conjunto, transferidos al departamento N° 2 - Crema y departamento N° 2 - Queso. Y cálculo de la asignación de costos, utilizando el método de las unidades producidas.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
CD N°	Descripción del Comprobante:			Fecha
005	Registrando asignacion de costos conjuntos al departamento N°2 (Crema) y (Queso)			02/10/2019
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCCIÓN EN PROCESO		293,008.78	
1142-02	Departamento N°2 - Crema			
1142-02-01-M01	Material recibido del departamento N°1	119,062.20		
1142-03	Departamento N°2 - Queso			
1142-03-01-M01	Material recibido del departamento N°1	173,946.58		
1142	PRODUCCIÓN EN PROCESO			293,008.78
1142-01	Departamento N°1 - Costo Conjunto			
1142-01-01-M01	Materiales Directos	261,048.00		
1143-01-02-MOD01	Salarios Directos	8,887.50		
1142-01-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	23,073.28		
<b>Totales</b>			<b>293,008.78</b>	<b>293,008.78</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

- **Calculo de asignación del costo conjunto**

**METODO DE LAS UNIDADES PRODUCIDAS**

Producto	Proporcion	X	Costo Conjunto	=	Asignacion del costo conjunto	%
<b>Crema</b>	5,842.00	x	293,008.78	=	119,062.20	40.63
	14,377.00					
<b>Queso</b>	8,535.00	x	293,008.78	=	173,946.58	59.37
	14,377.00					
<b>TOTAL COSTO CONJUNTO</b>					<b>293,008.78</b>	<b>100.00</b>

**Asiento N° 6:** registro de los costos acumulados en el departamento N° 2 – Crema, y se adjunta cálculo de costos incurridos.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>	<b>Fecha</b>		
006	Registrando costos al departamento N°2 (Crema)	02/10/2019		
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1142</b>	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>		<b>14,924.46</b>	
<b>1142-02</b>	<b>Departamento N°2 - Crema</b>			
1142-01-01-M01	Materiales Directos	3,720.00		
1143-01-02-MOD01	Salarios Directos	2,962.50		
1142-01-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	8,241.96		
<b>114</b>	<b>INVENTARIOS</b>			<b>7,170.00</b>
<b>1141</b>	<b>MATERIALES</b>			
1141-M01	Leche	3,720.00		
1141-M05	Bolsas 5x8 P/Empaque Crema Personalizadas	2,400.00		
1141-M06	Bolsas yumbo	1,050.00		
<b>122</b>	<b>DEPRECIACION</b>			<b>1,670.27</b>
1221	DEPRECIACION ACUMULADA	1,670.27		
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>			<b>6,084.19</b>
2114-GAP01	Sueldos y Salarios	3,900.00		
2114-GAP02	Vacaciones	325.00		
2114-GAP03	Aguinaldo	325.00		
2114-GAP04	Indemnización	325.00		
2114-GAP08	Energía Eléctrica	893.14		
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado	316.05		
	<b>Totales</b>		<b>14,924.46</b>	<b>14,924.46</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

\* Cálculo de unidades por contabilizar

<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>		
	<b>COSTO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>MATERIALES DIRECTOS</b>		3,720.00
Leche	3,720.00	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		2,962.50
Mario Moreno Cruz	987.50	
Jilmar Antonio Perez	987.50	
Hector Flores Altamirano	987.50	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>		<b>10,419.96</b>
Materiales Indirectos	3,450.00	
Mano de obra indirecta	937.50	
Prestacion Social Produccion	740.62	
Prestacion Social Gerente Propietario	234.37	
Depreciacion acumulada	1,670.27	
Servicios Basicos	1,209.19	
CONTROL CIF	2,178.00	
<b>TOTAL</b>		<b>17,102.46</b>

- Informe de costo de producción

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>INFORME DEL COSTO DE PRODUCCION</b>			
Departamento N° 2 - Crema			
Al 31 Octubre 2019			
<b>CANTIDADES</b>			
<b>Unidades por contabilizar:</b>			
Unidades Recibidas del departamento N° 1			5,842.00
<b>Unidades Contabilizadas:</b>			
Unidades transferidas al inventario de Productos terminados	5,842.00		
Unidades finales en proceso	-		<b>5,842.00</b>
<b>PRODUCCION EQUIVALENTE</b>			
Produccion Equivalente	Costos de Conversion		
Unidades transferidas al inventario de Productos terminados			5,842.00
Unidades en proceso:			
<b>Total de unidades equivalentes</b>			<b>5,842.00</b>
<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>			
	Costos Totales	Producción equivalente	Costo Unit equivalente
<b>Costos del departamento anterior</b>	<b>119,062.20</b>	<b>5,842.00</b>	<b>20.38</b>
Costos agregados por el departamento:			
Materiales Directos	3,720.00	5,842.00	0.64
Mano de obra directa	2,962.50	5,842.00	0.51
Costos indirectos de fabricación	10,419.96	5,842.00	1.78
<b>Costo total por contabilizar</b>	<b>136,164.66</b>		<b>23.31</b>
<b>COSTOS CONTABILIZADOS</b>			
<b>Transferidos al inventario de articulos term.</b> (5,842*23.31)		136,164.66	136,164.66
<b>Total de costos contabilizados</b>			<b>136,164.66</b>

**Asiento N° 7:** registro de los costos acumulados en el departamento N° 2 – Queso, y se adjunta cálculo de costos incurridos.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>		<b>Fecha</b>	
007	Registrando costos al departamento N°2 (Queso)		02/10/2019	
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1142</b>	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>		<b>36,276.63</b>	
<b>1142-03</b>	<b>Departamento N°2 - Queso</b>			
1142-02-02-MOD01	Salarios Directos	8,887.50		
1142-02-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	27,389.13		
<b>114</b>	<b>INVENTARIOS</b>			<b>16,730.00</b>
<b>1141</b>	<b>MATERIALES</b>			
1141-M02	Cuajo	880.00		
1141-M03	Sal	4,000.00		
1141-M04	Bolsas 6x10 P/Empaque Queso Personalizadas	10,800.00		
1141-M06	Bolsas yumbo	1,050.00		
<b>122</b>	<b>DEPRECIACION</b>			<b>2,279.98</b>
1221	DEPRECIACION ACUMULADA	2,279.98		
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>			<b>17,266.66</b>
2114-GAP01	Sueldos y Salarios	11,700.00		
2114-GAP02	Vacaciones	975.00		
2114-GAP03	Aguinaldo	975.00		
2114-GAP04	Indemnización	975.00		
2114-GAP08	Energía Electrica	2,009.56		
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado	632.10		
	<b>Totales</b>		<b>36,276.63</b>	<b>36,276.63</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

\* Calculo de unidades por contabilizar

<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>		
	<b>COSTO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>8,887.50</b>
Mario Moreno Cruz	2,962.50	
Jilmar Antonio Perez	2,962.50	
Hector Flores Altamirano	2,962.50	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>		<b>31,896.13</b>
Materiales Indirectos	16,730.00	
Mano de obra indirecta	2,812.50	
Prestacion Social Produccion	2,221.87	
Prestacion Social Gerente Propietario	703.12	
Depreciacion acumulada	2,279.98	
Servicios Basicos	2,641.66	
CONTROL CIF	4,507.00	
<b>TOTAL</b>		<b>40,783.63</b>

**Asiento N° 8:** se registró la compra de materiales de aseo y limpieza, así como de higiene y seguridad. También se adjunta cálculo de distribución.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
008	Registrando distribución de costos de materiales de aseo y limpieza y equipo de higiene y seguridad			06/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1142-04	<b>CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION</b>		<b>6,685.00</b>	
1142-04-01-CIG02	Materiales indirectos	6,685.00		
6111	<b>GASTOS DE COMERCIALIZACION</b>		<b>287.50</b>	
6111-02-MS02	Materiales de Aseo y Limpieza	287.50		
6112	<b>GASTOS DE ADMINISTRACION</b>		<b>287.50</b>	
6112-02-MS03	Materiales de Aseo y Limpieza	287.50		
1111	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>			<b>7,260.00</b>
1111-EC01	Caja General	7,260.00		
<b>Totales</b>			<b>7,260.00</b>	<b>7,260.00</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

<b>Materiales de Aseo y Limpieza</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C/UNITARIO</b>	<b>MONTO</b>
Lampazo	Unidad	3.00	90.00	270.00
Escoba	Unidad	3.00	55.00	165.00
Pala plastica	Unidad	2.00	110.00	220.00
Asistin	Galon	3.00	140.00	420.00
Cloro	Galon	3.00	230.00	690.00
Detergente	Bolson	1.00	240.00	240.00
Bolsas para basura	Rollo	2.00	125.00	250.00
Jabon liquido	Galon	4.00	125.00	500.00
jabon de tocador	unidad	6.00	20.00	120.00
<b>TOTAL</b>				<b>2,875.00</b>

<b>Equipo de Higiene y seguridad</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C/UNITARIO</b>	<b>MONTO</b>
Gorros	Unidad	10.00	35.00	350.00
Gavachas	Unidad	10.00	180.00	1,800.00
Botas	Par	6.00	250.00	1,500.00
Guantes	Par	35.00	15.00	525.00
Mascarillas	Unidad	35.00	6.00	210.00
<b>TOTAL</b>				<b>4,385.00</b>

- **Distribución de materiales**

DESCRIPCION	MONTO	CONTROL CIF		GASTOS COMERCIALIZACION	GASTOS ADMON
		DPT N°2 CREMA	DPT N°2 QUESO		
MATERIALES DE ASEO Y LIMPIEZA	2,875.00	862.50	1,437.50	287.50	287.50
EQUIPO DE HIGIENE Y SEGURIDAD	4,385.00	1,315.50	3,069.50		
<b>TOTAL</b>	<b>7,260.00</b>	<b>2,178.00</b>	<b>4,507.00</b>	<b>287.50</b>	<b>287.50</b>

**Asiento N° 9:** se cargó la distribución de los costos incurridos en materiales de aseo y limpieza, equipo de higiene y seguridad para los departamentos N° 2 – Crema y Queso

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
CD N°	Descripción del Comprobante:	Fecha		
009	Registrando distribución de costos indirectos de fabricación para el departamento N°2 (Crema) y (Queso)	06/10/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>		<b>6,685.00</b>	
1142-02	<b>Departamento N°2 - Crema</b>			
1142-02-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	2,178.00		
1142-03	<b>Departamento N°2 - Queso</b>			
1142-03-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	4,507.00		
1142-04	<b>CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION</b>			<b>6,685.00</b>
1142-04-01	<b>Costos Indirectos Generales</b>			
1142-04-01-CIG02	Materiales indirectos	6,685.00		
<b>Totales</b>			<b>6,685.00</b>	<b>6,685.00</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

**Asiento N° 10:** en este asiento se registraron los gastos de comercialización tales como: depreciaciones, impuestos, salarios, servicios básicos, compra de materiales, combustible y lubricantes. Correspondiente al mes de octubre.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>	<b>Fecha</b>		
010	Registrando Gastos de Comercializacon correspondiente al mes de octubre 2019	10/10/2019		
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>6111</b>	<b>GASTOS DE COMERCIALIZACION</b>			
<b>6111-01</b>	<b>GASTOS DEL PERSONAL</b>		<b>10,734.37</b>	
6111-01-GP01	Sueldos y Salarios	8,587.50		
6111-01-GP02	Prestaciones Sociales	2,146.87		
<b>6111-02</b>	<b>MATERIALES Y SUMINISTROS</b>		<b>6,499.35</b>	
6111-02-MS01	Combustible y Lubricantes	6,499.35		
<b>6111-03</b>	<b>SERVICIOS BASICOS</b>		<b>1,544.68</b>	
6111-03-SB01	Energía Electrica	525.38		
6111-03-SB02	Agua y Alcantarillado	197.53		
6111-03-SB03	Telefono	821.77		
<b>6111-04</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>		<b>4,356.75</b>	
6111-04-D01	Dep de Edificio e instalaciones	471.75		
6111-04-D02	Dep de Equipo rodante	3,885.00		
<b>6111-05</b>	<b>IMPUESTOS</b>		<b>490.00</b>	
6111-05-I01	Cuota Fija	380.00		
6111-05-I02	Impuesto Municipal IMI	110.00		
<b>122</b>	<b>DEPRECIACION</b>			<b>4,356.75</b>
1221	DEPRECIACION ACUMULADA	4,356.75		
<b>2113</b>	<b>IMPUESTOS POR PAGAR</b>			<b>490.00</b>
2113-IP01	Cuota Fija	380.00		
2113-IP02	Impuesto Municipal IMI	110.00		
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>			<b>18,778.40</b>
2114-GAP01	Sueldos y Salarios	8,587.50		
2114-GAP02	Vacaciones	715.62		
2114-GAP03	Aguinaldo	715.62		
2114-GAP04	Indemnización	715.62		
2114-GAP08	Energía Electrica	525.38		
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado	197.53		
2114-GAP10	Telefono	821.77		
2114-GAP11	Combustible y Lubricantes	6,499.35		
<b>Totales</b>			<b>23,625.15</b>	<b>23,625.15</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				



**Asiento N° 12:** se registró la cancelación de los gastos acumulados por pagar durante el mes de octubre, en los cuales incluyen nomina, servicios básicos, combustibles y lubricantes.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>	<b>Fecha</b>		
012	Registrando cancelacion de Gastos acumulados por pagar	11/10/2019		
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>		<b>76,747.59</b>	
2114-GAP01	Sueldos y Salarios	38,700.00		
2114-GAP02	Vacaciones	3,225.00		
2114-GAP03	Aguinaldo	3,225.00		
2114-GAP04	Indemnización	3,225.00		
2114-GAP08	Energia Electrica	5,253.75		
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado	1,975.30		
2114-GAP10	Telefono	1,643.54		
2114-GAP11	Combustible y Lubricantes	19,500.00		
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>			<b>28,372.59</b>
1111-EC01	Caja General	28,372.59		
<b>1112</b>	<b>EFFECTIVO EN BANCOS</b>			<b>45,440.25</b>
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Cordobas	45,440.25		
<b>2115</b>	<b>RETENCIONES POR PAGAR</b>			<b>2,934.75</b>
2115-RP02	INSS Laboral	2,934.75		
<b>Totales</b>			<b>76,747.59</b>	<b>76,747.59</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

**Asiento N° 13:** en este asiento se registra el traslado de inventario de producción en proceso de los departamentos a inventario de productos terminados.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
013	Registrando producción en proceso transferida a inventario de productos terminados			12/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1143</b>	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>		<b>350,894.87</b>	
1143-PT01	Crema Producida	136,164.66		
1143-PT02	Queso Producido	214,730.21		
<b>1142</b>	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>			
<b>1142-02</b>	<b>Departamento N°2 - Crema</b>			<b>136,164.66</b>
1142-02-01-M01	Material recibido del departamento N°1	119,062.20		
1142-02-01-M02	Materiales Directos	3,720.00		
1142-02-02-MOD01	Salarios Directos	2,962.50		
1142-02-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	10,419.96		
<b>1142-03</b>	<b>Departamento N°2 - Queso</b>			<b>214,730.21</b>
1142-03-01-M01	Material recibido del departamento N°1	173,946.58		
1142-03-02-MOD01	Salarios Directos	8,887.50		
1142-03-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos	31,896.13		
<b>Totales</b>			<b>350,894.87</b>	<b>350,894.87</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

- **Cálculos de los costos totales acumulados en los departamentos**

<b>Producto</b>	<b>Costo conjunto asignado Dpto N° 1</b>	<b>+</b>	<b>Costo Procesamiento DPT N° 2</b>	<b>=</b>	<b>Costo total de Producción</b>	<b>/</b>	<b>Unidades Producidas</b>	<b>=</b>	<b>Costo Unitario de Producir</b>
<b>Crema</b>	119,062.20	+	17,102.46	=	136,164.66	/	5842	=	<b>23.31</b>
<b>Queso</b>	173,946.58	+	40,783.63	=	214,730.21	/	8535	=	<b>25.16</b>
<b>TOTAL</b>									

**Asiento N° 14:** en el siguiente asiento se registró el costo de venta de los productos elaborados en el mes de octubre, así como también el costo de venta de la crema que se tenía de saldo inicial correspondiente a la producción de septiembre.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
014	Registrando Costo de venta			12/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>5</b>	<b>COSTOS</b>			
<b>5111</b>	<b>COSTO DE VENTA</b>		<b>353,774.87</b>	
5111-CV01	Venta de Crema	139,044.66		
5111-CV02	Venta de Queso	214,730.21		
<b>1143</b>	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>			<b>353,774.87</b>
1143-PT01	Crema Producida	139,044.66		
1143-PT02	Queso Producido	214,730.21		
<b>Totales</b>			<b>353,774.87</b>	<b>353,774.87</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

<b>Descripción</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo de venta</b>	<b>Total CV</b>
Crema Inicial	124.00	23.23	2,880.00
Crema	5,842.00	23.31	136,164.66
Queso	8,535.00	25.16	214,730.21
<b>TOTAL</b>			<b>353,774.87</b>

**Asiento N° 15:** se procedió a registrar la venta de los productos elaborados en el mes de octubre, así como las 124 libras de crema iniciales (producidas en septiembre), además se registró la venta del suero a un costo de C\$ 5 por balde (20 Lts). Se generan 20 baldes diario.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
015	Registrando Venta de octubre, producto inicial y suero			15/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>		<b>625,815.00</b>	
1111-EC01	Caja General	625,815.00		
<b>4111</b>	<b>VENTAS</b>			<b>622,715.00</b>
4111-V01	Crema	238,640.00		
4111-V02	Queso	384,075.00		
<b>4112</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>			<b>3,100.00</b>
4112-OI01	Suero	3,100.00		
<b>Totales</b>			<b>625,815.00</b>	<b>625,815.00</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

<b>Descripcion</b>	<b>Unidades</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Total PV</b>
Crema Inicial	124.00	40.00	4,960.00
Crema	5,842.00	40.00	233,680.00
Queso	8,535.00	45.00	384,075.00
<b>TOTAL</b>			<b>622,715.00</b>

**Asiento N° 16:** y por último se contabilizó el desembolso del efectivo en caja, a la cuenta de efectivo en banco (Cta.Cte. #1001-11111 BP Córdoba). Cabe mencionar que la cantidad depositada a la cuenta bancaria es el excedente al saldo inicial de efectivo en caja (C\$ 98,000.00). Así mismo se adjunta el arqueo de caja general.

<b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD N°</b>	<b>Descripción del Comprobante:</b>			<b>Fecha</b>
016	Registrando deposito de Efectivo en Caja a Efectivo en Banco			16/10/2019
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1112	<b>EFFECTIVO EN BANCOS</b>		<b>525,902.41</b>	
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Cordobas	525,902.41		
1111	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>			<b>525,902.41</b>
1111-EC01	Caja General	525,902.41		
<b>Totales</b>			<b>525,902.41</b>	<b>525,902.41</b>
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

<b>Venta</b>	<b>Total dcto Arqueados</b>	<b>Efectivo depositado</b>
<b>625,815.00</b>	<b>99,912.59</b>	<b>525,902.41</b>

- A continuación, se muestra el estado de resultados confeccionado para la empresa después de sus operaciones en el cual se puede conocer la utilidad generada.

<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>			
<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>AL 31 DE OCTUBRE 2019</b>			
	<b>VENTAS TOTALES</b>		625,815.00
<b>4111</b>	VENTAS	622,715.00	
<b>4112</b>	OTROS INGRESOS	3,100.00	
<b>5111</b>	COSTO DE VENTA		353,774.87
	<b>UTILIDAD O PÉRDIDA BRUTA</b>		<b>272,040.13</b>
<b>6</b>	<b>GASTOS DE OPERACION</b>		30,874.72
<b>6111</b>	GASTOS DE COMERCIALIZACION	23,912.65	
<b>6112</b>	GASTOS DE ADMINISTRACION	6,962.07	
	<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>241,165.41</b>

Elaborado

Revisado

Autorizado



- Se realizó el balance general o balance final de la empresa después de las operaciones realizadas durante el mes de octubre, para conocer la situación de la empresa después de la aplicación del sistema de acumulación de costos conjuntos.

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>						
<b>BALANCE GENERAL</b>						
<b>AL 31 DE OCTUBRE 2019</b>						
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>				<b>2 PASIVO</b>	
<b>11</b>	<b>CIRCULANTE</b>				<b>21 CIRCULANTE</b>	
1111	EFFECTIVO EN CAJA	98,000.00			2113 IMPUESTOS POR PAGAR	490.00
1112	EFFECTIVO EN BANCOS	565,694.16			2115 RETENCIONES POR PAGAR	2,934.75
	<b>TOTAL ACTIVO CIRCULANTE</b>		<b>663,694.16</b>		<b>TOTAL PASIVO CIRCULANTE</b>	<b>3,424.75</b>
<b>12</b>	<b>FIJO</b>				<b>3 CAPITAL</b>	
<b>121</b>	<b>PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>				3111-CS01 Capital Social	2,448,030.00
1211	TERRENOS	699,300.00			3111-CS02 Utilidad o Perdida Acumulada	53,000.00
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES	566,100.00			3111-CS03 Utilidad o perdida del ejercicio	241,165.41
1213	EQUIPO RODANTE	466,200.00			<b>TOTAL CAPITAL</b>	<b>2,742,195.41</b>
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	14,000.00				
1215	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL	314,300.00				
1216	UTENSILIO INDUSTRIAL	34,350.00				
122	DEPRECIACION	<b>12,324.00</b>				
	<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>		<b>2,081,926.00</b>			
	<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>C\$ 2,745,620.16</b>		<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>	<b>C\$ 2,745,620.16</b>

Elaborado

Revisado

Autorizado

### **6.3 Valorar los beneficios que tendrá la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos**

Por último, se encuentra el tercer objetivo propuesto, en el cual se dará a conocer la información proporcionada por el sistema de acumulación de costos aplicado a la empresa Lácteos El Quesito.

Una vez recopilada toda la información económica de Lácteos El Quesito a través de la aplicación de los instrumentos de investigación, se procedió primeramente al diseño del sistema de acumulación de costos de forma que se adapte a sus necesidades, para después aplicarlo a la empresa. Después de realizada esta fase, continuamos con el proceso de suministrar la información correspondiente a todos los formatos anteriormente diseñados.

Luego de obtenida la información contable, se pudo apreciar los beneficios que brinda el sistema de costos, uno de ellos es la precisión con que se obtuvo el costo de los productos lácteos de manera individual y con la mayor exactitud posible.

El sistema de costos también nos permite maximizar la productividad de la empresa, ya que se reducen los gastos, así como actividades que consumen recursos y que no agregan valor al producto.

Otro beneficio que proporciona es el registro de actividades, manteniendo un detalle cronológico y sistemático de todas las actividades costeables, que afectan directa o indirectamente el patrimonio de Lácteos el Quesito.

Al contar con un sistema de costos también se cuenta con una herramienta que proporciona información incluso anticipada de los costos de producción, permitiendo esto realizar proyecciones para futuras etapas de producción.

Se logró analizar que, si la empresa Lácteos El Quesito toma la decisión de adoptar el sistema de acumulación de costos, tendría grandes beneficios, como el control de la información económica-financiera, atribuyéndole el beneficio de tomar decisiones que influyan en la actividad productiva.

Además, otro dato que proporciona el sistema de costos es, poder asignar un valor de mercado a los productos transformados, teniendo la certeza que no se está incurriendo en pérdidas en todo el proceso que conlleva la elaboración de los productos terminados.

Los beneficios que proporciona un sistema de acumulación de costos son de gran utilidad y más aún para una empresa cuyo giro es la productividad, como es el caso de la empresa Lácteos El Quesito, que le permitirá conocer las utilidades generadas y la rentabilidad de la misma.

Se pudo valorar que el sistema de costos brindó la información suficiente, pertinente y congruente, dejando al descubierto todos los costos en que incurre la empresa en su ciclo productivo y algo que es importante resaltar es que permitió la clasificación entre costo y gasto, algo que para la empresa los costos cuentan como un gasto más.

## VII. CONCLUSIONES

Tomando en cuenta los objetivos planteados en la investigación se concluye que:

Los elementos del costo presentes en el proceso de producción de la empresa Lácteos El Quesito son: Materiales directos, Mano de obra directa y Costos indirectos de fabricación, pero cabe señalar que la empresa no realiza los registros adecuados de las operaciones que ocurren en su ciclo operativo, ni se le brinda el tratamiento contable que corresponde a los elementos del costo en que incide la empresa, solamente se realizan anotaciones en cuadernos tales como: compra de la leche, algunas ventas y compras. De esta manera se hace necesaria una estructura organizada que permita recolectar toda la información relevante de sus operaciones, mediante el uso adecuado de formatos, donde se presenten datos reales y detallados, acerca de la actividad económica de la empresa, en una fecha determinada, permitiendo así un mejor manejo contable de los elementos del costo.

A la empresa Lácteos El Quesito, se le dificulta conocer el costo de elaborar sus productos, así como asignar un valor de venta que genere un margen de utilidad y a la vez estabilidad en el mercado, debido a que la empresa no cuenta con un sistema de acumulación de costos conjuntos, que brinde información sustancial para solucionar las dificultades que surgen por el mal manejo contable de los elementos del costo.

Por causa de la ausencia de un sistema de acumulación de costos conjuntos en la empresa, se diseñaron formatos para el registro adecuado de las distintas operaciones que se dan dentro de ésta, adaptando el sistema a las necesidades de la entidad y por ende determinar con precisión el costo unitario de los productos derivados de la leche.

Al llenar los diferentes formatos diseñados para la empresa Lácteos El Quesito, se obtuvo información financiera suficiente y muy importante que permitió la elaboración de estados financieros, distribuyendo de ésta forma los costos reales en los departamentos, para la elaboración de los productos (Crema y Queso) destinados para la venta, generando utilidades para la empresa, reflejada en el estado de resultados.

Con la aplicación de un sistema de acumulación de costos conjuntos, se obtendrán beneficios administrativos y contables que permitirán el debido manejo de las operaciones de la empresa, así mismo se logró calcular el costo unitario real de los productos transformados de la leche, el cual es de vital importancia conocer, para poder asignar el valor de venta de los productos y realizar proyecciones de posibles utilidades. Con esto se logró cumplir con el supuesto de la investigación al aplicar el sistema de acumulación de costos conjuntos.

## VIII. RECOMENDACIONES

A partir de las debilidades encontradas en la empresa Lácteos El Quesito, se recomienda lo siguiente:

- Brindar un adecuado manejo de los elementos del costo en cada etapa del proceso productivo, realizando la distribución entre costo y gasto al departamento que corresponde
- Aplicar un sistema de acumulación de costos conjuntos, que asegure el control de los costos y facilite el costeo en el punto de separación, permitiendo la determinación adecuada y exacta del costo unitario.
- Contabilizar las operaciones en los formatos adecuados tales como: libro diario, libro mayor, nomina, entradas y salidas de bodega, entre otros. Así mismo depreciar los activos fijos con que cuenta la empresa, según el arto. 34 del Régimen de la ley 822 Ley de Concertación Tributaria.
- Contratar a una persona con conocimientos en costos y manejo de sistemas contables, que contribuya a la empresa a realizar un mejor control y registro de sus actividades económico-financiero, así como mejorar su estructura organizativa, haciendo planes estratégicos y operativos, capacitando y entrenando al capital humano.
- Realizar proyecciones para futuras etapas productivas tomando en cuenta los resultados obtenidos de sus operaciones en periodos anteriores.
- Adoptar el sistema de acumulación de costos conjuntos diseñado en la presente investigación.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

- A, M. (2011). *ANÁLISIS CONTABLE*. España: Vértice.
- Aguhob, S., & Astell, B. (1994-1996). *Procesamiento de lácteos*. New York, Estados Unidos: Mattheuw Whitton.
- Aguirre, J. C. (2004). *Sistema de costeo*. Bogotá, Colombia: tema fantástico S,A.
- Anónimo. (08 de Octubre de 2017). *Mundo infinito*. Obtenido de Mundo infinito: [www.elmundoinfinito.com/guia-observacion/](http://www.elmundoinfinito.com/guia-observacion/)
- Camargo, E., & Ballen, M. F. (2008). *Manual de la granja integral autosuficiente*. (A. P. Torres, Ed.) Bogotá, Colombia: Fundación hogares juveniles campesinos.
- Canchanya Coronación, E. N., & Vilcarano Quispe, H. (2011). *DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS CONJUNTOS PARA LA EFICIENTE ADMINISTRACIÓN EN LAS EMPRESAS MADERERAS DE LA PROVINCIA DE HUANCAYO*. Huacayo, Perú: Autor.
- Cataño, M. d. (2015). *Contabilidad de Costos en industrias de transformación* (Primera ed.). D.F, México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C.
- Charles T. Horngren, S. D. (2007). *Contabilidad de Costos*. México: Cámara Nacional de la Industria Mexicana.
- Corngrén, C., Foster, G., & Datar, S. (1996). *Contabilidad de costos, un enfoque gerencial* (Octava ed.). (L. G. Cedaño, Ed.) Ciudad de México, México: Prentice-Hall hispano americana S,A.
- Cortés Cabrera, A. R. (2012). *Costos conjuntos y punto de separación*. Guanajuato, México: universidad virtual del estado de guanajuato.
- Económica, E. (2017). *Enciclopedia Económica*. Obtenido de Enciclopedia Económica: <https://enciclopediaeconomica.com/proceso-productivo/>
- Gómez, M. M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Córdoba, Argentina: Brujas.
- Gutiérrez Moreno, Y. M., & Pérez Ponce, G. I. (2014). *Incidencia de un sistema de acumulación de Costos Conjuntos para la fijación del precio de venta del tabaco despalillado que comercializa la Tabacalera Cubana Nicaragüense S.A. (TACUNISA) ubicada en la ciudad de Estelí durante el período 2012 – 2013*. ESTELI: Autor.
- Gutiérrez Rivera, L. F., Montoya Moreno, M. A., & Palacios Castillo, J. M. (2014). *Beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí en el segundo trimestre del 2014*. Estelí: Autor.
- Horngren, C. T., & Foster, G. (1991). *Contabilidad de costos, Un enfoque Gerencial*. (H. A. Espinoza, Ed.) Ciudad de México, México: Cámara Nacional de la Industria Mexicana.

- Lindegard, E., & Gálvez, G. (1979). *Contabilidad de Gestión Presupuestaria y de Costos*. Barcelona, España: OCEANO GRUPO EDITORIAL S, A.
- Lozano, S. (2010). *Cumbres*. Obtenido de Cumbres: [www.2c-cumbres.webnode.mx/](http://www.2c-cumbres.webnode.mx/)
- Medina, R. A. (2007). *Sistemas de costos, un proceso para su implementación* (Primera ed.). Minizales, Colombia: Centro de publicaciones Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.
- Nakasone, G. T. (2005). *Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones* (Primera ed.). Lima, Perú: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Nuño, P. (15 de Noviembre de 2017). *emprendepyme.net*. Obtenido de *emprendepyme.net*: [www.emprendepyme.net/tipos-de-procesos-productivos.html](http://www.emprendepyme.net/tipos-de-procesos-productivos.html)
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2016). *Definicionde*. Obtenido de Definicionde: [www.definicion.de/sistema-administrativo/](http://www.definicion.de/sistema-administrativo/)
- Perez Porto, J., & Merino, M. (2014). *Definición De*. Obtenido de Definición De: [definiciones/lácteo/](http://definiciones/lácteo/)
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., & Adelberg, A. H. (1994). *Contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. (M. E. Suarez, Ed.) Santa fe, Bogotá, Colombia: Quebecor Worl Bogotá S, A.
- Rabassa, J. M. (2014). *FINANZAS Análisis y estrategia financiera* (Décimo cuarta ed.). Barcelona, España: Hispano Europea S, A.
- Ruíz, V. (10 de julio de 2018). *emprendepyme.net*. Obtenido de *emprendepyme.net*: [www.emprendepyme.net/sistemas-de-informacion-contable.html](http://www.emprendepyme.net/sistemas-de-informacion-contable.html)
- Sánchez, J. L. (30 de Mayo de 1995). *Observatorio - ibenoamericano.org*. Obtenido de observatorio - ibenoamericano.org: [www.observatorio-ibenoamericano.org/paises/Spain/Art%C3%ADculos%20diversos%20sobre%20Contabilidad%0%20Gesti%C3%B3n/Costes](http://www.observatorio-ibenoamericano.org/paises/Spain/Art%C3%ADculos%20diversos%20sobre%20Contabilidad%0%20Gesti%C3%B3n/Costes)
- Santoyo, J. A. (2012). *monografias.com*. Obtenido de monografias.com: [m.monografias.com/trabajos100/sistema-costos-ordenes-especificas.shtml](http://m.monografias.com/trabajos100/sistema-costos-ordenes-especificas.shtml)
- Seymour, J. (1979). *Guía Práctica Ilustrada Para LA VIDA EN EL CAMPO*. Barcelona, España: Blume.
- Suárez, C. A. (1995). Conceptos Básicos en procesamiento de leche. En C. A. Suárez, *Manual Agropecuario* (pág. 84). Bogotá, Colombia: Quebecor World Bogotá, S,A.
- Suárez, C. A. (1995). Conceptos Básicos en procesamiento de leche. En C. A. Suárez, *Manual Agropecuario* (pág. 85). Bogotá, Colombia: Quebecor World Bogotá, S,A.
- Torre, J. O. (1999). *Conceptos generales de productividad, sistemas, normalización y competitividad*. D.F, México: Universisad Iberoamericana.

- Ucha, F. (2013). *Definición ABC*. Obtenido de Definición ABC: [www.definicionabc.com/general/lacteos.php](http://www.definicionabc.com/general/lacteos.php)
- Valdivia C, G. (2008). Curso de educación continua avanzada. En G. V. C, *Curso de educación continua avanzada* (pág. 5). Santiago, Chile: Universidad Católica de Chile.
- Vílchez, J. A. (10 de Septiembre de 2019). Aplicación de un sistema de costos conjuntos. (E. J. Cruz Blandón, Y. I. Rizo Mendoza, & F. López González, Entrevistadores)

## X. ANEXOS

### 10.1 Anexo N°1-Tabla de Salarios mínimos establecidos en Nicaragua

## Salario mínimo – Nicaragua

- Válido en Diciembre 2019
- Salarios mínimos desde 01/09/2018.
- Los salarios mínimos en la tabla son en Nicaragua Córdoba Oro.

### Industria

	Salario mínimo mensual
Agropecuario	4.176,49
Pesca	6.350,48
Minas y Canteras	7.500,00
Industria Manufacturera	5.615,75
Micro y pequeña industria artesanal y turística	4.487,41
Electricidad y agua; Comercio, Restaurantes y Hoteles; Transporte, Almacenamiento y Comunicaciones	7.660,52
Construcción, Establecimientos Financieros y Seguros	9.346,59
Servicios Comunales Sociales y Personales (incluyendo los trabajadores domésticos)	5.854,99
Gobierno Central y Municipal	5.208,27

## 10.2 Anexo N°2-Catálogo de cuentas

<b><u>CÓDIGO</u></b>	<b><u>NOMBRE DE LA CUENTA</u></b>
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>11</b>	<b>CIRCULANTE</b>
111	EFFECTIVO
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>
1111-EC01	Caja General
1111-EC02	Fondo Fijo de Caja Chica
<b>1112</b>	<b>EFFECTIVO EN BANCOS</b>
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Córdoba
1112-EB02	Cta.Cte.#1005-211651 BP Dólares
<b>112</b>	<b>CUENTAS Y DOCUM. X COBRAR</b>
<b>1121</b>	<b>CUENTAS POR COBRAR</b>
1121-01	CLIENTES
1121-01-C01	Cliente N° 1
1121-01-C02	Cliente N° 2
1121-01-C03	Cliente N° 3
1121-01-C04	Clientes Varios
<b>1122</b>	<b>DOCUMENTOS POR COBRAR</b>
1122-01	Leonardo Aragón Arauz
113	ADELANTOS Y ANTICIPOS
<b>1131</b>	<b>ADELANTOS PROVEEDORES</b>
1131-01	PROVEEDORES
1131-01-P01	Juan José López
1131-01-P02	Carlos Gabriel Chávez
1131-01-P03	Enrique Solórzano
1131-01-P04	Gumerciendo Huete
<b>1132</b>	<b>ADELANTOS A EMPLEADOS</b>
1132-01	SUELDOS Y SALARIOS
1132-01-S01	Mario Moreno Cruz
1132-01-S02	Jilmar Antonio Pérez
1132-01-S03	Héctor Flores Altamirano
1132-01-S04	José Ángel Vílchez
<b>1133</b>	<b>ANTICIPOS</b>
1133-02	IMPUESTOS PAG X ANTICIPADOS
1133-02-I01	Anticipo de IR
1133-02-I02	Impuesto Municipal IMI
<b>114</b>	<b>INVENTARIOS</b>
<b>1141</b>	<b>MATERIALES</b>

1141-M01	Leche
1141-M02	Cuajo
1141-M03	Sal
1141-M04	Bolsas 6x10 P/Empaque Queso Personalizadas
1141-M05	Bolsas 5x8 P/Empaque Crema Personalizadas
1141-M06	Bolsas yumbo
1141-M07	Resma de papel
1141-M08	Tinta para impresión
1141-M09	Selladores
<b>1142</b>	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>
<b>1142-01</b>	<b>Departamento N°1 - Costo Conjunto</b>
<b>1142-01-01</b>	<b>MATERIALES</b>
1142-01-01-M01	Materiales Directos
<b>1142-01-02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>
1143-01-02-MOD01	Salarios Directos
<b>1142-01-03</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
1142-01-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos
<b>1142-02</b>	<b>Departamento N°2 – Crema</b>
<b>1142-02-01</b>	<b>MATERIALES</b>
1142-02-01-M01	Material recibido del departamento N°1
1142-02-01-M02	Materiales Directos
<b>1142-02-02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>
1142-02-02-MOD01	Salarios Directos
<b>1142-02-03</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
1142-02-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos
<b>1142-03</b>	<b>Departamento N°2 – Queso</b>
<b>1142-03-01</b>	<b>MATERIALES</b>
1142-03-01-M01	Material recibido del departamento N°1
1142-03-01-M02	Materiales Directos
<b>1142-03-02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>
1142-03-02-MOD01	Salarios Directos
<b>1142-03-03</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
1142-03-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos
<b>1142-04</b>	<b>CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION</b>
<b>1142-04-01</b>	<b>Costos Indirectos Generales</b>
1142-04-01-CIG01	Mano de obra indirecta
1142-04-01-CIG02	Materiales indirectos
1142-04-01-CIG03	Servicios Básicos
1142-04-01-CIG04	Combustible y Lubricantes

1142-04-01-CIG05	Depreciaciones
1142-04-01-CIG06	Amortizaciones
<b>1143</b>	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>
1143-PT01	Crema Producida
1143-PT02	Queso Producido
<b>1144</b>	<b>GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>
<b>1144-01</b>	<b>SEGUROS</b>
1144-01-S01	Seguros América, S.A.
<b>1144-02</b>	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>
1144-02-MI01	Materiales de Aseo y Limpieza
1144-02-MI02	Tinta para impresión
1144-02-MI03	Equipo de Higiene y seguridad
<b>12</b>	<b>FIJO</b>
121	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
<b>1211</b>	<b>TERRENOS</b>
1211-T01	Terreno de la empresa
<b>1212</b>	<b>EDIFICIOS E INSTALACIONES</b>
1212-E01	Edificio de la empresa
<b>1213</b>	<b>EQUIPO RODANTE</b>
1213-TC01	Transporte de Carga
<b>1214</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA</b>
1214-ME01	Escritorio
1214-ME02	Sillas
1214-ME03	Archivador Metálico
<b>1215</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL</b>
<b>1215-01</b>	<b>Mobiliario Industrial</b>
1215-01-MB01	Mesas
1215-01-MB02	Sillas
1215-01-MB03	Estantes
<b>1215-02</b>	<b>Equipo Industrial</b>
1215-02-EI01	Descremadora
1215-02-EI02	Freezer
1215-02-EI03	Pesa
1215-02-EI04	Planta eléctrica
1215-02-EI05	Selladora
1215-02-EI06	Molino eléctrico
1215-02-EI07	Abanicos
<b>1216</b>	<b>UTENSILIO INDUSTRIAL</b>
1216-UI01	Tinas
1216-UI02	Baldes plásticos
1216-UI03	Barriles plásticos
1216-UI04	Cuchillos

1216-UI05	Pichingas de aluminio
1216-UI06	Coladores
1216-UI07	Cajillas
1216-UI08	Escalera
<b>122</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>
<b>1221</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>
1221-DA01	Depreciación de Edificio e instalaciones
1221-DA02	Depreciación de Equipo rodante
1221-DA03	Depreciación de Mobiliario y equipo de oficina
1221-DA04	Depreciación de Mobiliario industrial
1221-DA05	Depreciación de Equipo Industrial
1221-DA06	Depreciación de Utensilios industrial
<b>123</b>	<b>AMORTIZACION</b>
<b>1231</b>	<b>GASTOS DE AMORTIZACION</b>
1231-GA01	Materiales de Aseo y Limpieza
1231-GA02	Tinta para impresión
1231-GA03	Equipo de Higiene y seguridad
<b>13</b>	<b>OTROS</b>
<b>1311</b>	<b>DEPOSITOS EN GARANTIA</b>
1311-01	Contrato Serv. Elect.#
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>21</b>	<b>CIRCULANTE</b>
<b>211</b>	<b>CUENTAS Y DOCUM.POR PAGAR</b>
<b>2111</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES</b>
2111-CPP01	Juan José López
2111-CPP02	Carlos Gabriel Chávez
2111-CPP03	Enrique Solórzano
2111-CPP04	Gumercindo Huete
<b>2112</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR CONTRATISTAS</b>
2112-01-A01	Adán Vílchez
<b>2113</b>	<b>IMPUESTOS POR PAGAR</b>
2113-IP01	Cuota Fija
2113-IP02	Impuesto Municipal IMI
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>
2114-GAP01	Sueldos y Salarios
2114-GAP02	Vacaciones
2114-GAP03	Aguinaldo
2114-GAP04	Indemnización
2114-GAP05	INSS Patronal General
2114-GAP06	Aporte INATEC General
2114-GAP08	Energía Eléctrica
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado

2114-GAP10	Teléfono
2114-GAP11	Combustible y Lubricantes
<b>2115</b>	<b>RETENCIONES POR PAGAR</b>
2115-RP01	IR Empleados
2115-RP02	INSS Laboral
2115-RP03	Retención Otros
<b>2116</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS</b>
2115-CPD01	La Curacao
<b>212</b>	<b>A LARGO PLAZO</b>
<b>2121</b>	<b>PRESTAMOS BANCARIOS</b>
2121-PB01	Banpro-Capital de Trabajo (176568)
<b>3</b>	<b>CAPITAL</b>
<b>3111</b>	<b>CAPITAL SOCIAL</b>
3111-CS01	Capital Social
3111-CS02	Utilidad o Pérdida Acumulada
3111-CS03	Utilidad o pérdida del ejercicio
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>41</b>	<b>ORDINARIOS</b>
<b>4111</b>	<b>VENTAS</b>
4111-V01	Crema
4111-V02	Queso
4111-V03	Leche
<b>4112</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>
4112-OI01	Suero
4112-OI02	Sobrantes de caja
4112-OI03	Utilidad en venta de activos
<b>5</b>	<b>COSTOS</b>
<b>5111</b>	<b>COSTO DE VENTA</b>
5111-CV01	Venta de Crema
5111-CV02	Venta de Queso
<b>6</b>	<b>GASTOS DE OPERACIÓN</b>
<b>6111</b>	<b>GASTOS DE COMERCIALIZACIÓN</b>
<b>6111-01</b>	<b>GASTOS DEL PERSONAL</b>
6111-01-GP01	Sueldos y Salarios
6111-01-GP02	Prestaciones Sociales
6111-01-GP03	Aportes al Estado
<b>6111-02</b>	<b>MATERIALES Y SUMINISTROS</b>
6111-02-MS01	Combustible y Lubricantes
6111-02-MS02	Materiales de Aseo y Limpieza

6111-02-MS03	Equipo de Higiene y seguridad
<b>6111-03</b>	<b>SERVICIOS BASICOS</b>
6111-03-SB01	Energía Eléctrica
6111-03-SB02	Agua y Alcantarillado
6111-03-SB03	Teléfono
<b>6111-04</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>
6111-04-D01	Depreciación de Edificio e instalaciones
6111-04-D02	Depreciación de Equipo rodante
6111-04-D03	Depreciación de Mobiliario y equipo de oficina
6111-04-D04	Depreciación de Mobiliario industrial
6111-04-D05	Depreciación de Equipo Industrial
6111-04-D06	Depreciación de Utensilios industrial
<b>6111-05</b>	<b>IMPUESTOS</b>
6111-05-I01	Cuota Fija
6111-05-I02	Impuesto Municipal IMI
<b>6112</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACION</b>
<b>6112-01</b>	<b>GASTOS DEL PERSONAL</b>
6112-01-GP01	Sueldos y Salarios
6112-01-GP02	Prestaciones Sociales
6112-01-GP03	Aportes al Estado
<b>6112-02</b>	<b>MATERIALES Y SUMINISTROS</b>
6112-02-MS01	Combustible y Lubricantes
6112-02-MS02	Papelería y útiles de Oficina
6112-02-MS03	Materiales de Aseo y Limpieza
6112-02-MS04	Equipo de Higiene y seguridad
<b>6112-03</b>	<b>SERVICIOS BASICOS</b>
6112-03-SB01	Energía Eléctrica
6112-03-SB02	Agua y Alcantarillado
6112-03-SB03	Teléfono
<b>6112-04</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>
6112-04-D01	Depreciación de Edificio e instalaciones
6112-04-D02	Depreciación de Equipo rodante
6112-04-D03	Depreciación de Mobiliario y equipo de oficina
6112-04-D04	Depreciación de Mobiliario industrial
6112-04-D05	Depreciación de Equipo Industrial
6112-04-D06	Depreciación de Utensilios industrial
<b>6113</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
6113-GF01	Intereses
6113-GF02	Pérdida Cambiaria
6113-GF03	Servicios Bancarios
6113-GF04	Comisiones Bancarias
<b>6114</b>	<b>OTROS GASTOS</b>
6114-OG01	Gastos Sociales

6114-OG02

Gastos de Representación

**Catálogo de Cuentas**

<b><u>CÓDIGO</u></b>	<b><u>NOMBRE DE LA CUENTA</u></b>
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>11</b>	<b>CIRCULANTE</b>
111	EFFECTIVO
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>
1111-EC01	Caja General
1111-EC02	Fondo Fijo de Caja Chica
<b>1112</b>	<b>EFFECTIVO EN BANCOS</b>
1112-EB01	Cta.Cte.#1001-11111 BP Cordobas
1112-EB02	Cta.Cte.#1005-211651 BP Dolares
<b>112</b>	<b>CUENTAS Y DOCUM. X COBRAR</b>
<b>1121</b>	<b>CUENTAS POR COBRAR</b>
1121-01	CLIENTES
1121-01-C01	Cliente N° 1
1121-01-C02	Cliente N° 2
1121-01-C03	Cliente N° 3
1121-01-C04	Cientes Varios
<b>1122</b>	<b>DOCUMENTOS POR COBRAR</b>
1122-01	Leonardo Aragon Arauz
113	ADELANTOS Y ANTICIPOS
<b>1131</b>	<b>ADELANTOS PROVEEDORES</b>
1131-01	PROVEEDORES
1131-01-P01	Juan Jose Lopez
1131-01-P02	Carlos Gabriel Chavez
1131-01-P03	Enrique Solorzano
1131-01-P04	Gumerindo Huete
<b>1132</b>	<b>ADELANTOS A EMPLEADOS</b>
1132-01	SUELDOS Y SALARIOS
1132-01-S01	Mario Moreno Cruz
1132-01-S02	Jilmar Antonio Perez
1132-01-S03	Hector Flores Altamirano
1132-01-S04	Jose Angel Vilchez
<b>1133</b>	<b>ANTICIPOS</b>
1133-02	IMPUESTOS PAG X ANTICIPADOS
1133-02-I01	Anticipo de I.R.
1133-02-I02	Impuesto Municipal IMI
<b>114</b>	<b>INVENTARIOS</b>
<b>1141</b>	<b>MATERIALES</b>

1141-M01	Leche
1141-M02	Cuajo
1141-M03	Sal
1141-M04	Bolsas 6x10 P/Empaque Queso Personalizadas
1141-M05	Bolsas 5x8 P/Empaque Crema Personalizadas
1141-M06	Bolsas yumbo
1141-M07	Resma de papel
1141-M08	Tinta para impresión
1141-M09	Selladores
<b>1142</b>	<b>PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>
<b>1142-01</b>	<b>Departamento N°1 - Costo Conjunto</b>
<b>1142-01-01</b>	<b>MATERIALES</b>
1142-01-01-M01	Materiales Directos
<b>1142-01-02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>
1143-01-02-MOD01	Salarios Directos
<b>1142-01-03</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
1142-01-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos
<b>1142-02</b>	<b>Departamento N°2 - Crema</b>
<b>1142-02-01</b>	<b>MATERIALES</b>
1142-02-01-M01	Material recibido del departamento N°1
1142-02-01-M02	Materiales Directos
<b>1142-02-02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>
1142-02-02-MOD01	Salarios Directos
<b>1142-02-03</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
1142-02-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos
<b>1142-03</b>	<b>Departamento N°2 - Queso</b>
<b>1142-03-01</b>	<b>MATERIALES</b>
1142-03-01-M01	Material recibido del departamento N°1
1142-03-01-M02	Materiales Directos
<b>1142-03-02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>
1142-03-02-MOD01	Salarios Directos
<b>1142-03-03</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>
1142-03-03-CI01	Costos Indirectos Transferidos
<b>1142-04</b>	<b>CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION</b>
<b>1142-04-01</b>	<b>Costos Indirectos Generales</b>
1142-04-01-CIG01	Mano de obra indirecta
1142-04-01-CIG02	Materiales indirectos
1142-04-01-CIG03	Servicios Basicos
1142-04-01-CIG04	Combustible y Lubricantes

1142-04-01-CIG05	Depreciaciones
1142-04-01-CIG06	Amortizaciones
<b>1143</b>	<b>PRODUCTOS TERMINADOS</b>
1143-PT01	Crema Producida
1143-PT02	Queso Producido
<b>1144</b>	<b>GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>
<b>1144-01</b>	<b>SEGUROS</b>
1144-01-S01	Seguros America, S.A.
<b>1144-02</b>	<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>
1144-02-MI01	Materiales de Aseo y Limpieza
1144-02-MI02	Tinta para impresión
1144-02-MI03	Equipo de Higiene y seguridad
<b>12</b>	<b>FIJO</b>
121	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
<b>1211</b>	<b>TERRENOS</b>
1211-T01	Terreno de la empresa
<b>1212</b>	<b>EDIFICIOS E INSTALACIONES</b>
1212-E01	Edificio de la empresa
<b>1213</b>	<b>EQUIPO RODANTE</b>
1213-TC01	Transporte de Carga
<b>1214</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA</b>
1214-ME01	Escritorio
1214-ME02	Sillas
1214-ME03	Archivador Metalico
<b>1215</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL</b>
<b>1215-01</b>	<b>Mobiliario Industrial</b>
1215-01-MB01	Mesas
1215-01-MB02	Sillas
1215-01-MB03	Estantes
<b>1215-02</b>	<b>Equipo Industrial</b>
1215-02-EI01	Descremadora
1215-02-EI02	Freezer
1215-02-EI03	Pesa
1215-02-EI04	Planta electrica
1215-02-EI05	Selladora
1215-02-EI06	Molino electrico
1215-02-EI07	Abanicos
<b>1216</b>	<b>UTENSILIO INDUSTRIAL</b>
1216-UI01	Tinas
1216-UI02	Valdes plasticos
1216-UI03	Barriles plasticos
1216-UI04	Cuchillos

1216-UI05	Pichingas de aluminio
1216-UI06	Coladores
1216-UI07	Cajillas
1216-UI08	Escalera
<b>122</b>	<b>DEPRECIACION</b>
<b>1221</b>	<b>DEPRECIACION ACUMULADA</b>
1221-DA01	Dep de Edificio e instalaciones
1221-DA02	Dep de Equipo rodante
1221-DA03	Dep de Mob y equipo de oficina
1221-DA04	Dep de Mob industrial
1221-DA05	Dep de Equipo Industrial
1221-DA06	Dep de Utensilios industrial
<b>123</b>	<b>AMORTIZACION</b>
<b>1231</b>	<b>GASTOS DE AMORTIZACION</b>
1231-GA01	Materiales de Aseo y Limpieza
1231-GA02	Tinta para impresión
1231-GA03	Equipo de Higiene y seguridad
<b>13</b>	<b>OTROS</b>
<b>1311</b>	<b>DEPOSITOS EN GARANTIA</b>
1311-01	Contrato Serv. Elect.#
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>21</b>	<b>CIRCULANTE</b>
<b>211</b>	<b>CUENTAS Y DOCUM.POR PAGAR</b>
<b>2111</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES</b>
2111-CPP01	Juan Jose Lopez
2111-CPP02	Carlos Gabriel Chavez
2111-CPP03	Enrique Solorzano
2111-CPP04	Gumercindo Huete
<b>2112</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR CONTRATISTAS</b>
2112-01-A01	Adan Vilchez
<b>2113</b>	<b>IMPUESTOS POR PAGAR</b>
2113-IP01	Cuota Fija
2113-IP02	Impuesto Municipal IMI
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>
2114-GAP01	Sueldos y Salarios
2114-GAP02	Vacaciones
2114-GAP03	Aguinaldo
2114-GAP04	Indemnización
2114-GAP05	INSS Patronal General
2114-GAP06	Aporte INATEC General
2114-GAP08	Energia Electrica
2114-GAP09	Agua y Alcantarillado

2114-GAP10	Telefono
2114-GAP11	Combustible y Lubricantes
<b>2115</b>	<b>RETENCIONES POR PAGAR</b>
2115-RP01	I.R. Empleados
2115-RP02	INSS Laboral
2115-RP03	Retencion Otros
<b>2116</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS</b>
2115-CPD01	La Curacao
<b>212</b>	<b>A LARGO PLAZO</b>
<b>2121</b>	<b>PRESTAMOS BANCARIOS</b>
2121-PB01	Banpro-Capital de Trabajo(176568)
<b>3</b>	<b>CAPITAL</b>
<b>3111</b>	<b>CAPITAL SOCIAL</b>
3111-CS01	Capital Social
3111-CS02	Utilidad o Perdida Acumulada
3111-CS03	Utilidad o perdida del ejercicio
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>41</b>	<b>ORDINARIOS</b>
<b>4111</b>	<b>VENTAS</b>
4111-V01	Crema
4111-V02	Queso
4111-V03	Leche
<b>4112</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>
4112-OI01	Suero
4112-OI02	Sobrantes de caja
4112-OI03	Utilidad en venta de activos
<b>5</b>	<b>COSTOS</b>
<b>5111</b>	<b>COSTO DE VENTA</b>
5111-CV01	Venta de Crema
5111-CV02	Venta de Queso
<b>6</b>	<b>GASTOS DE OPERACION</b>
<b>6111</b>	<b>GASTOS DE COMERCIALIZACION</b>
<b>6111-01</b>	<b>GASTOS DEL PERSONAL</b>
6111-01-GP01	Sueldos y Salarios
6111-01-GP02	Prestaciones Sociales
6111-01-GP03	Aportes al Estado
<b>6111-02</b>	<b>MATERIALES Y SUMINISTROS</b>
6111-02-MS01	Combustible y Lubricantes
6111-02-MS02	Materiales de Aseo y Limpieza

6111-02-MS03	Equipo de Higiene y seguridad
<b>6111-03</b>	<b>SERVICIOS BASICOS</b>
6111-03-SB01	Energia Electrica
6111-03-SB02	Agua y Alcantarillado
6111-03-SB03	Telefono
<b>6111-04</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>
6111-04-D01	Dep de Edificio e instalaciones
6111-04-D02	Dep de Equipo rodante
6111-04-D03	Dep de Mob y equipo de oficina
6111-04-D04	Dep de Mob industrial
6111-04-D05	Dep de Equipo Industrial
6111-04-D06	Dep de Utensilios industrial
<b>6111-05</b>	<b>IMPUESTOS</b>
6111-05-I01	Cuota Fija
6111-05-I02	Impuesto Municipal IMI
<b>6112</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACION</b>
<b>6112-01</b>	<b>GASTOS DEL PERSONAL</b>
6112-01-GP01	Sueldos y Salarios
6112-01-GP02	Prestaciones Sociales
6112-01-GP03	Aportes al Estado
<b>6112-02</b>	<b>MATERIALES Y SUMINISTROS</b>
6112-02-MS01	Combustible y Lubricantes
6112-02-MS02	Papeleria y Utiles de Oficina
6112-02-MS03	Materiales de Aseo y Limpieza
6112-02-MS04	Equipo de Higiene y seguridad
<b>6112-03</b>	<b>SERVICIOS BASICOS</b>
6112-03-SB01	Energia Electrica
6112-03-SB02	Agua y Alcantarillado
6112-03-SB03	Telefono
<b>6112-04</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>
6112-04-D01	Dep de Edificio e instalaciones
6112-04-D02	Dep de Equipo rodante
6112-04-D03	Dep de Mob y equipo de oficina
6112-04-D04	Dep de Mob industrial
6112-04-D05	Dep de Equipo Industrial
6112-04-D06	Dep de Utensilios industrial
<b>6113</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
6113-GF01	Intereses
6113-GF02	Perdida Cambiaria
6113-GF03	Servicios Bancarios
6113-GF04	Comisiones Bancarias
<b>6114</b>	<b>OTROS GASTOS</b>
6114-OG01	Gastos Sociales

6114-OG02

Gastos de Representacion

### 10.3 Anexo N°3-Formato de solicitud de compra

LACTEOS EL QUESITO					
SOLICITUD DE COMPRA					
FECHA DE PEDIDO:			FECHA DE ENTREGA:		
REQUISICIÓN N°:			DEP. SOLICITANTE:		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
TOTAL				-	
APROBADO POR:			ENTREGADO A:		



<b>LACTEOS EL QUESITO</b>				
<b>ENTRADA A BODEGA</b>				
				<b>FECHA:</b> 04/10/2019
DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<b>SUB TOTAL</b>				-
ENTREGADO POR: _____		RECIBIDO POR: _____		

### 10.6 Anexo N°6-Formato de tarjeta de tiempo

<b>LACTEOS EL QUESITO</b> <b>TARJETA DE TIEMPO</b> CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN	
<b>DEPARTAMENTO:</b> _____ <b>FECHA:</b> _____ <b>ÁREA:</b> _____ <b>COSTO UNITARIO:</b> _____	<b>INICIO:</b> _____ <b>FINALIZACION:</b> _____ <b>TOTAL HORAS:</b> _____ <b>COSTO TOTAL:</b> _____

## 10.7 Anexo N°7-Formato recibo oficial de caja

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
Propietaria: José Angel Vilchez			
Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur			
Teléfono: (505) 886684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com			
RECIBO OFICIAL DE CAJA			N° 00001
<b>FECHA:</b>			
<b>RECIBIMOS DE:</b>			
<b>POR CUENTA DE:</b>			
<b>LA SUMA DE:</b>			
	C\$		
<b>EN CONCEPTO DE:</b>			
<b>EFFECTIVO</b> <input type="checkbox"/>	<b>CHEQUES</b>	<b>BANCO</b>	<b>VALOR</b>
<b>CODIGO CONTABLE</b>			
SUB TOTAL-FACTURA	-		
IVA		Recibí conforme	Revisado
TOTAL FACTURA			
IR			
<b>TOTAL:</b>	-	Cajero(a)	Contador (a)
Original: Cliente		Copia: Contabilidad	

## 10.8 Anexo N°8-Formato de Factura

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>					
<b>Propietario: José Angel Vilchez</b> <b>Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur</b> <b>Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com</b>					
<b>FECHA:</b> _____ <b>FACTURADO A:</b> _____ <b>DIRECCION:</b> _____ <b>CONDICIONES:</b> <b>CONTADO</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>CRÉDITO</b> <input type="checkbox"/> <b>PLAZO:</b> _____					<b>FACTURA N°</b> <b>00001</b>
CÓDIGO	MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Elaborado por:			Recibí Conforme la Mercadería:	SUBTOTAL C\$	-
				DESCUENTO	
				15% IVA	
				TOTAL C\$	-



10.11 Anexo N°11-Formato para arqueo de caja

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>				
<b>ARQUEO DE CAJA GENERAL</b>				
<b>Al 31 de Octubre 2019</b>				
<b>DETALLE DE DOCUMENTOS</b>				
FECHA	DCTO	BENEFICIARIO	CONCEPTO	IMPORTE C\$
		<b>SUMA-DOCUMENTOS</b>	<b>C\$</b>	<b>-</b>
<b>DETALLE DE EFECTIVO</b>				
CANTIDAD	DENOMINAC.			IMPORTE
	1,000.00	Billete		-
	500.00	Billete		-
	200.00	Billete		-
	100.00	Billete		-
	50.00	Billete		-
	20.00	Billete		-
	10.00	Billete		-
	5.00	Monedas		-
	1.00	Monedas		-
		<b>SUMA-EFECTIVO</b>		<b>-</b>
		<b>Total Documentos + Efectivo</b>		<b>-</b>
		<b>CK. EN TRANSITO</b>		<b>-</b>
		<b>Fondo de Caja General</b>		<b>-</b>
		<b>Diferencia ( + - )</b>		
CHEQUE EN TRANSITO No.		FECHA:		
Resp. De Caja General		Arqueo efectuado por:		
		Contabilidad		

### 10.12 Anexo N°12-Formato de nómina o planilla

<h2 style="margin: 0;">LACTEOS EL QUESITO</h2> <p style="margin: 0; color: #0070c0;">Propietario: <a href="#">José Ángel Vilchez</a></p> <p style="margin: 0; font-size: small;">Dirección: De donde fue la Ferrretería Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur Teléfono: (505)86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com</p> <p style="margin: 0; font-weight: bold;">NOMINA CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE 2019</p>																
Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Días Lab	Salario Basico	Salario por Dia	Salario por Hora	Aguinaldo		Vacaciobnes		Indemnizacion		Total Devengado	INSS Laboral	Total Deducc	Neto a Pagar
							%	Monto	%	Monto	%	Monto				
1																
2																
3																
4																
<b>TOTALES</b>																
Fecha de elaboración: ____/____/____		Pagada con con cheque    N° 10005,10006,10007 y 10008 Con fecha: ____/____/____				Preparada por: _____ Recursos Humanos			Revisada por: _____ Gerente Administrativo - Financiero			Aprobada por: _____ Gerente General				





### 10.16 Anexo N°16-Balanza de comprobación

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>							
BALANZA DE COMPROBACION AL 31 DE OCTUBRE 2019							
CODIGO	DESCRIPCION	INICIAL		MOVIMIENTOS		SALDO	
		DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER
1111	EFFECTIVO EN CAJA						
1112	EFFECTIVO EN BANCOS						
114	INVENTARIOS						
1142	PRODUCCIÓN EN PROCESO						
1142-04	CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION						
1143	PRODUCTOS TERMINADOS						
1211	TERRENOS						
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES						
1213	EQUIPO RODANTE						
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA						
1215	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL						
1216	UTENSILIO INDUSTRIAL						
122	DEPRECIACION						
2111	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES						
2113	IMPUESTOS POR PAGAR						
2114	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR						
2115	RETENCIONES POR PAGAR						
3	CAPITAL						
4111	VENTAS						
4112	OTROS INGRESOS						
5111	COSTO DE VENTA						
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION						
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION						
<b>TOTALES</b>							

Elaborado

Revisado

Autorizado

10.17 Anexo N°17-Estado de resultados

<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>			
<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>AL 31 DE OCTUBRE 2019</b>			
	<b>VENTAS TOTALES</b>		-
4111	VENTAS	-	
4112	OTROS INGRESOS	-	
5111	COSTO DE VENTA		-
	<b>UTILIDAD O PÉRDIDA BRUTA</b>		-
6	<b>GASTOS DE OPERACION</b>		-
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION	-	
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION	-	
	<b>UTILIDAD NETA</b>		-

Elaborado

Revisado

Autorizado

10.18 Anexo N°18-Balance general

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>					
<b>BALANCE GENERAL</b>					
<b>AL 31 DE OCTUBRE 2019</b>					
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>			<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>11</b>	<b>CIRCULANTE</b>			<b>21</b>	<b>CIRCULANTE</b>
1111	EFFECTIVO EN CAJA			2113	IMPUESTOS POR PAGAR
1112	EFFECTIVO EN BANCOS			2115	RETENCIONES POR PAGAR
	<b>TOTAL ACTIVO CIRCULANTE</b>				<b>TOTAL PASIVO CIRCULANTE</b>
<b>12</b>	<b>FIJO</b>			<b>3</b>	<b>CAPITAL</b>
<b>121</b>	<b>PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>			3111-CS01	Capital Social
1211	TERRENOS			3111-CS02	Utilidad o Perdida Acumulada
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES			3111-CS03	Utilidad o perdida del ejercicio
1213	EQUIPO RODANTE				<b>TOTAL CAPITAL</b>
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA			/	
1215	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL				
1216	UTENSILIO INDUSTRIAL				
122	DEPRECIACION				
	<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>				
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>C\$</b>	<b>-</b>	<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>	
		<b>C\$</b>	<b>-</b>		

Elaborado

Revisado

Autorizado

### 10.19 Anexo N°19-Formato de recepción de leche

<b>LACTEOS EL QUESITO</b> <b>RECEPCIÓN DE LECHE</b> <b>AL 31 DE OCTUBRE 2019</b>										
FECHA	Juan Jose Lopez	Carlos Gabriel Chavez	Enrique Solorzano	Gumerciendo Huete	TOTAL	COSTO UNITARIO	TOTAL A PAGAR	LECHE AGREGADA A CREMA	Crema producida	Queso producido
01/10/2019										
02/10/2019										
03/10/2019										
04/10/2019										
05/10/2019										
06/10/2019										
07/10/2019										
08/10/2019										
09/10/2019										
10/10/2019										
11/10/2019										
12/10/2019										
13/10/2019										
14/10/2019										
15/10/2019										
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>-</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL A PAGAR</b>							-			

Elaborado

Revisado

Autorizado



## 10.20 Anexo N°20-Formato Hoja de costos conjuntos

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>HOJA DE COSTOS CONJUNTOS</b>			
Departamento N° 1 - Costo conjunto			
Al 31 Octubre 2019			
<b>CANTIDADES</b>			
<b>Unidades por contabilizar:</b>			
Unidades que iniciaron el proceso			-
Unidades Contabilizadas:			
<b>Unidades transferidas al departamento N° 2</b>	-		
Unidades finales en proceso	-		-
<b>PRODUCCION EQUIVALENTE</b>			
Producción equivalente	Materiales Directos	Costos de Conversion	
Unds term. y transferidas al departamento 2	-		-
Unidades finales en proceso			
<b>Total unidades equivalentes</b>	-		-
<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>			
	Costos Totales	Producción Equivalente	Costo Unit equivalente
<b>Costos agregados por el departamento:</b>			
Materiales directos	-	-	
Mano de obra directa	-	-	
Costos indirectos de fabricación		-	
<b>Costo Total por contabilizar</b>	-		
<b>COSTOS CONTABILIZADOS</b>			
<b>Transferidos al departamento N° 2</b>			-
(xxx*xxx)		-	
<b>Total costos contabilizados</b>			-

Elaborado

Revisado

Autorizado

## 10.21 Anexo N°21-Formato para informe del costo de producción

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>INFORME DEL COSTO DE PRODUCCION</b>			
Departamento N° 2 - Crema			
Al 31 Octubre 2019			
<b>CANTIDADES</b>			
<b>Unidades por contabilizar:</b>			
Unidades Recibidas del departamento N° 1			
<b>Unidades Contabilizadas:</b>			
Unidades transferidas al inventario de Productos terminados	-		
Unidades finales en proceso	-		-
<b>PRODUCCION EQUIVALENTE</b>			
Produccion Equivalente	Costos de Conversion		
Unidades transferidas al inventario de Productos terminados			-
Unidades en proceso:			
<b>Total de unidades equivalentes</b>			-
<b>COSTOS POR CONTABILIZAR</b>			
	Costos Totales	Producción equivalente	Costo Unit equivalente
<b>Costos del departamento anterior</b>		-	
Costos agregados por el departamento:			
Materiales Directos	-	-	
Mano de obra directa	-	-	
Costos indirectos de fabricación		-	
<b>Costo total por contabilizar</b>			
<b>COSTOS CONTABILIZADOS</b>			
<b>Transferidos al inventario de articulos term.</b>			-
(xxxx*xxxx)		-	
<b>Total de costos contabilizados</b>			-

Elaborado

Revisado

Autorizado

## 10.22 Anexo N°22-SOPORTES DE LA CONTABILIDAD EFECTUADA

### ➤ Comprobantes de pago o ck

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
Propietario: José Angel Vilchez Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com			
COMPROBANTE DE PAGO			
CP #	00003	CHEQUE N°.	10003
		Fecha:	01/10/2019
Páguese a la orden de:	Enrique Solorzano		C\$ 50,608.00
La suma de:	Cincuenta mil seiscientos ocho cordobas netos		
<hr/> 0001453 1205799054 1600 10800 00:      FIRMA AUTORIZADA      FIRMA AUTORIZADA			
<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
Propietario: José Angel Vilchez Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com			
COMPROBANTE DE PAGO			
CP #	00001	CHEQUE N°.	10001
		Fecha:	01/10/2019
Páguese a la orden de:	Juan Jose Lopez		C\$ 57,584.00
La suma de:	Cincuenta y siete mil quinientos ochenta y cuatro cordobas netos		
<hr/> 0001453 1205799054 1600 10800 00:      FIRMA AUTORIZADA      FIRMA AUTORIZADA			

## LACTEOS EL QUESITO

Propietario: José Angel Vilchez

Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur

Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com

### COMPROBANTE DE PAGO

CP # 00002 CHEQUE N°. 10002  
 Fecha: 01/10/2019  
 Páguese a la orden de: Carlos Gabriel Chavez C\$ 59,336.00  
 La suma de: Cincuenta y nueve mil trescientos treinta y seis cordobas netos

0001453 1205799054 1600 10800 00:

FIRMA AUTORIZADA

FIRMA AUTORIZADA

## LACTEOS EL QUESITO

Propietario: José Angel Vilchez

Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur

Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com

### COMPROBANTE DE PAGO

CP # 00004 CHEQUE N°. 10004  
 Fecha: 01/10/2019  
 Páguese a la orden de: Gumerindo Huete C\$ 97,240.00  
 La suma de: Noventa y siete mil doscientos cuarenta cordobas netos

0001453 1205799054 1600 10800 00:

FIRMA AUTORIZADA

FIRMA AUTORIZADA

## LACTEOS EL QUESITO

Propietario: José Angel Vilchez

Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur

Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com

### COMPROBANTE DE PAGO

CP # 00004 CHEQUE N°. 10005  
 Fecha: 11/10/2019  
 Páguese a la orden de: José Angel Vilchez C\$ 45,440.25  
 La suma de: Cuarenta y cinco mil cuatrocientos cuarenta cordobas con 25/100

0001453 1205799054 1600 10800 00:

FIRMA AUTORIZADA

FIRMA AUTORIZADA

➤ Recepción de leche

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
<b>RECEPCIÓN DE LECHE</b>										
<b>AL 31 DE OCTUBRE 2019</b>										
FECHA	Juan Jose Lopez	Carlos Gabriel Chavez	Enrique Solorzano	Gumercindo Huete	TOTAL	COSTO UNIT	TOTAL A PAGAR	LECHE AGREGADA A CREMA	Crema	Queso
01/10/2019	220	240	200	380	1040	8	8,320.00	15	187	268
02/10/2019	228	238	210	410	1086	8	8,688.00	15	190	280
03/10/2019	230	242	205	360	1037	8	8,296.00	15	186	267
04/10/2019	225	237	198	410	1070	8	8,560.00	15	189	276
05/10/2019	232	241	207	380	1060	8	8,480.00	15	188	273
06/10/2019	240	243	203	390	1076	8	8,608.00	15	189	278
07/10/2019	238	238	208	370	1054	8	8,432.00	15	188	272
08/10/2019	240	237	197	410	1084	8	8,672.00	15	189	280
09/10/2019	235	240	204	420	1099	8	8,792.00	15	190	284
10/10/2019	233	238	209	385	1065	8	8,520.00	15	189	275
11/10/2019	228	242	200	390	1060	8	8,480.00	15	188	273
12/10/2019	234	237	210	410	1091	8	8,728.00	15	190	282
13/10/2019	225	241	205	370	1041	8	8,328.00	15	187	268
14/10/2019	232	243	198	390	1063	8	8,504.00	15	188	274
15/10/2019	240	238	207	410	1095	8	8,760.00	15	190	283
16/10/2019	238	237	203	415	1093	8	8,744.00	15	190	282
17/10/2019	240	240	208	390	1078	8	8,624.00	15	189	278
18/10/2019	233	238	197	385	1053	8	8,424.00	15	187	271
19/10/2019	228	237	204	370	1039	8	8,312.00	15	187	267
20/10/2019	234	240	209	420	1103	8	8,824.00	15	191	285
21/10/2019	225	238	200	390	1053	8	8,424.00	15	187	271
22/10/2019	232	242	210	390	1074	8	8,592.00	15	189	277
23/10/2019	230	237	205	410	1082	8	8,656.00	15	189	279
24/10/2019	225	241	198	380	1044	8	8,352.00	15	187	269
25/10/2019	232	237	207	370	1046	8	8,368.00	15	187	269
26/10/2019	240	240	203	375	1058	8	8,464.00	15	188	273
27/10/2019	230	238	208	390	1066	8	8,528.00	15	188	275
28/10/2019	225	237	197	380	1039	8	8,312.00	15	187	267
29/10/2019	232	240	204	380	1056	8	8,448.00	15	188	272
30/10/2019	240	238	209	410	1097	8	8,776.00	15	190	284
31/10/2019	234	242	203	415	1094	8	8,752.00	15	190	283
31/10/2019	<b>LECHE AGREGADA A LA CREMA</b>				465					
<b>TOTAL</b>	<b>7198</b>	<b>7417</b>	<b>6326</b>	<b>12155</b>	<b>33096</b>			<b>465.00</b>	<b>5842</b>	<b>8535</b>
<b>TOTAL A PAGAR</b>	57,584.00	59,336.00	50,608.00	97,240.00			<b>264,768.00</b>			

Elaborado

Revisado

Autorizado

➤ Nómina

<p style="text-align: center;"><b>LACTEOS EL QUESITO</b>  Propietario: <a href="#">José Ángel Vilchez</a>  Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur  Teléfono: (505)86684184 Fax: (0)2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com  NOMINA CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE 2019</p>																
Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Días Lab	Salario Basico	Salario por Dia	Salario por Hora	Aguinaldo		Vacaciones		Indemnización		Total Devengado	INSS Laboral	Total Deducc	Neto a Pagar
							%	Monto	%	Monto	%	Monto				
1	Mario Moreno Cruz	Produccion/Ventas	30	7,900.00	263.33	32.92	8.33%	658.33	8.33%	658.33	8.33%	658.33	9,875.00	599.08	599.08	9,275.92
2	Jilmar Antonio Perez	Produccion/Ventas	30	7,900.00	263.33	32.92	8.33%	658.33	8.33%	658.33	8.33%	658.33	9,875.00	599.08	599.08	9,275.92
3	Hector Flores Altamirano	Produccion/Ventas	30	7,900.00	263.33	32.92	8.33%	658.33	8.33%	658.33	8.33%	658.33	9,875.00	599.08	599.08	9,275.92
				<b>23,700.00</b>				<b>1,975.00</b>		<b>1,975.00</b>		<b>1,975.00</b>	<b>29,625.00</b>	<b>1,797.25</b>	<b>1,797.25</b>	<b>27,827.75</b>
4	Jose Angel Vilchez	Gerente Propietario	30	15,000.00	500.00	62.50	8.33%	1,250.00	8.33%	1,250.00	8.33%	1,250.00	18,750.00	1,137.50	1,137.50	17,612.50
<b>TOTALES</b>				<b>38,700.00</b>				<b>3,225.00</b>		<b>3,225.00</b>		<b>3,225.00</b>	<b>48,375.00</b>	<b>2,934.75</b>	<b>2,934.75</b>	<b>45,440.25</b>

Fecha de elaboración: <u>1</u> / <u>10</u> / <u>2019</u>	Pagada con cheque N° 10005, 10006, 10007 y 10008 Con fecha: <u>11</u> / <u>10</u> / <u>2019</u>	Preparada por: _____ Recursos Humanos	Revisada por: _____ Gerente Administrativo - Financiero	Aprobada por: _____ Gerente General
---	--	---	---	---

➤ **Servicios Generales**

Descripción	Monto
Energía Eléctrica	5,253.75
Agua y Alcantarillado	1,975.30
Teléfono	1,643.54
<b>TOTAL</b>	<b>8,872.59</b>

Descripcion	Monto
Combustible	18,000.00
Lubricantes	1,500.00
<b>TOTAL</b>	<b>19,500.00</b>

➤ Arqueo de caja general

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>				
<b>ARQUEO DE CAJA GENERAL</b>				
<b>DETALLE DE DOCUMENTOS</b>				
FECHA	DCTO	BENEFICIARIO	CONCEPTO	IMPORTE C\$
01/10/2019	CD001	Productos briomol y Plastinic del norte	Compra de materiales	20,180.00
01/10/2019	CD002	Proveedores	Pago a proveedores	44,100.00
04/10/2019	CD008	Super las Segovias y Casa Mc Gregor	Compra de materiales de aseo y limpieza e higiene y seguridad	7,260.00
11/10/2019	CD012	Enacal, Union Fenosa y Claro	Cancelacion de Gastos acumulados por pagar	28,372.59
		<b>SUMA-DOCUMENTOS</b>	<b>C\$</b>	<b>99,912.59</b>
<b>DETALLE DE EFECTIVO</b>				
CANTIDAD	DENOMINAC.			IMPORTE
1	1,000.00	Billete		1,000.00
3	500.00	Billete		1,500.00
4	200.00	Billete		800.00
7	100.00	Billete		700.00
6	50.00	Billete		300.00
7	20.00	Billete		140.00
11	10.00	Billete		110.00
4	5.00	Monedas		20.00
1	17.00	Monedas		17.00
<b>SUMA-EFECTIVO</b>				<b>4,587.00</b>
<b>Total Documentos + Efectivo</b>				<b>104,499.59</b>
<b>CK. EN TRANSITO</b>				<b>99,912.59</b>
<b>Fondo de Caja General</b>				<b>4,587.00</b>
<b>Diferencia ( + - )</b>				<b>0.24</b>
<b>FECHA:</b> 15/10/2019		<b>MONTO:</b> 99,912.59		
Resp. De Caja General		Arqueo efectuado por: Contabilidad		

➤ Esquemas de mayor

1111			
EFECTIVO EN CAJA			
S.I	98.000,00	20.180,00	CD001
CD015	625.815,00	44.100,00	CD002
		7.260,00	CD008
		28.372,59	CD012
		525.902,41	CD016
	723.815,00	625.815,00	
	98.000,00		

1112			
EFECTIVO EN BANCOS			
S.I	350.000,00	264.768,00	CD003
CD016	525.902,41	45.440,25	CD013
	875.902,41	310.208,25	
	565.694,16		

1143			
PRODUCTOS TERMINADOS			
S.I	2.880,00	353.774,87	CD014
CD013	350.894,87		
	353.774,87	353.774,87	
	-		

1211	
TERRENOS	
S.I	699.300,00
	699.300,00
	-

1212	
EDIFICIOS E INSTALACIONES	
S.I	566.100,00
	566.100,00
	-

1213	
EQUIPO RODANTE	
S.I	466.200,00
	466.200,00
	-

1214	
MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	
S.I	14.000,00
	14.000,00
	-

1215	
MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL	
S.I	314.300,00
	314.300,00
	-

1216	
UTENSILIO INDUSTRIAL	
S.I	34.350,00
	34.350,00
	-

1142			
PRODUCCIÓN EN PROCESO			
CD004	293.008,78	293.008,78	CD005
CD005	293.008,78	350.894,87	CD013
CD006	14.924,46		
CD007	36.276,63		
CD009	6.685,00		
	643.903,65	643.903,65	

1142-04			
CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION			
CD008	6.685,00	6.685,00	CD009
6.685,00		6.685,00	

122			
DEPRECIACION			
		3.311,92	CD004
		1.670,27	CD006
		2.279,98	CD007
		4.356,75	CD010
		705,08	CD011
-		12.324,00	

6112			
GASTOS DE ADMINISTRACION			
CD008	287,50		
CD011	6.674,57		
6.962,07		-	

2111			
CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES			
CD02	44.100,00	44.100,00	S.I
44.100,00		44.100,00	

2115			
RETENCIONES POR PAGAR			
		2.934,75	CD012
-		2.934,75	

114			
INVENTARIOS			
CD001	20.180,00	261.048,00	CD004
CD003	264.768,00	7.170,00	CD006
		16.730,00	CD007
284.948,00		284.948,00	

6111			
GASTOS DE COMERCIALIZACION			
CD008	287,50		
CD010	23.625,15		
23.912,65		-	

2114			
GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			
CD012	76.747,59	28.648,86	CD004
		6.084,19	CD006
		17.266,66	CD007
		18.778,40	CD010
		5.969,49	CD011
76.747,59		76.747,59	

3			
CAPITAL			
		2.501.030,00	S.I
-		2.501.030,00	

2113			
IMPUESTOS POR PAGAR			
		490,00	CD010
-		490,00	

5111	
COSTO DE VENTA	
CD014	353.774,87
	353.774,87
	-

4111	
VENTAS	
	622.715,00 CD015
	-
	622.715,00

4112	
OTROS INGRESOS	
	3.100,00 CD015
	-
	3.100,00

➤ **Balanza de comprobación**

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>							
BALANZA DE COMPROBACION AL 31 DE OCTUBRE 2019							
CODIGO	DESCRIPCION	INICIAL		MOVIMIENTOS		SALDO	
		DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER
1111	EFFECTIVO EN CAJA	98.000,00		723.815,00	625.815,00	98.000,00	
1112	EFFECTIVO EN BANCOS	350.000,00		875.902,41	310.208,25	565.694,16	
114	INVENTARIOS			284.948,00	284.948,00	-	
1142	PRODUCCIÓN EN PROCESO			643.903,65	643.903,65	-	
1142-04	CONTROL COSTOS IND. DE FABRICACION			6.685,00	6.685,00	-	
1143	PRODUCTOS TERMINADOS	2.880,00		353.774,87	353.774,87	-	
1211	TERRENOS	699.300,00		699.300,00		699.300,00	
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES	566.100,00		566.100,00		566.100,00	
1213	EQUIPO RODANTE	466.200,00		466.200,00		466.200,00	
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	14.000,00		14.000,00		14.000,00	
1215	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL	314.300,00		314.300,00		314.300,00	
1216	UTENSILIO INDUSTRIAL	34.350,00		34.350,00		34.350,00	
122	DEPRECIACION			-	12.324,00		12.324,00
2111	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES		44.100,00	44.100,00	44.100,00		-
2113	IMPUESTOS POR PAGAR			-	490,00		490,00
2114	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			76.747,59	76.747,59		-
2115	RETENCIONES POR PAGAR			-	2.934,75		2.934,75
3	CAPITAL		2.501.030,00	-	2.501.030,00		2.501.030,00
4111	VENTAS			-	622.715,00		622.715,00
4112	OTROS INGRESOS			-	3.100,00		3.100,00
5111	COSTO DE VENTA			353.774,87	-	353.774,87	
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION			23.912,65	-	23.912,65	
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION			6.962,07	-	6.962,07	
	<b>TOTALES</b>	<b>2.545.130,00</b>	<b>2.545.130,00</b>	<b>5.488.776,11</b>	<b>5.488.776,11</b>	<b>3.142.593,75</b>	<b>3.142.593,75</b>

Elaborado

Revisado

Autorizado

➤ Prorrateo de depreciación

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>												
<b>PRORRATEO DE DEPRECIACIÓN</b>												
<b>Cod</b>	<b>Descripción</b>	<b>Monto</b>	<b>Vida util Años</b>	<b>% Deprec</b>	<b>Deprec. Anual</b>	<b>Deprec. Mensual</b>	<b>Costos Ind Fab</b>	<b>Gastos Comercializ</b>	<b>Gastos Admon</b>	<b>DPT N°1</b>	<b>DPT N°2 Crema</b>	<b>DPT N°2 Queso</b>
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES	566,100.00	30.00	3%	16,983.00	1,415.25	471.75	471.75	471.75	235.88	117.94	117.94
1213	EQUIPO RODANTE	466,200.00	5.00	20%	93,240.00	7,770.00	3,885.00	3,885.00		1,942.50	971.25	971.25
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	14,000.00	5.00	20%	2,800.00	233.33			233.33			
1215-01	Mobiliario Industrial	26,500.00	10.00	10%	2,650.00	220.83	220.83			88.33	44.17	88.33
1215-02	Equipo Industrial	287,800.00	10.00	10%	28,780.00	2,398.33	2,398.33			959.33	479.67	959.33
1216	UTENSILIO INDUSTRIAL	34,350.00	10.00	10%	3,435.00	286.25	286.25			85.88	57.25	143.13
	<b>TOTAL</b>	<b>1,394,950.00</b>			<b>147,888.00</b>	<b>12,324.00</b>	<b>7,262.17</b>	<b>4,356.75</b>	<b>705.08</b>	<b>3,311.92</b>	<b>1,670.27</b>	<b>2,279.98</b>

➤ Prorrateo de servicios básicos

DISTRIBUCION DE COSTOS Y GASTOS DE SERVICIOS BASICOS							
Descripción	Monto	Costos Ind Fab	Gastos Comercializacion	Gastos Admon	DPT N°1	DPT N°2 Crema	DPT N°2 Queso
Energía Eléctrica	5.253,75	4.465,69	525,38	262,69	1562,990625	893,1375	2009,559
Agua y Alcantarillado	1.975,30	1.580,24	197,53	197,53	632,096	316,048	632,096
Teléfono	1.643,54		821,77	821,77			
<b>TOTAL</b>	<b>8.872,59</b>	<b>6.045,93</b>	<b>1.544,68</b>	<b>1.281,99</b>	<b>2.195,09</b>	<b>1.209,19</b>	<b>2641,655</b>
							<b>6.045,93</b>

➤ Prorrateo de combustible y lubricantes

DISTRIBUCION COSTOS Y GASTOS DE COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES				
Descripcion	Monto	Costos Ind Fab	Gastos Comercializacion	DPT N° 1
Combustible	18.000,00	12.000,60	5.999,40	12.000,60
Lubricantes	1.500,00	1.000,05	499,95	1.000,05
<b>TOTAL</b>	<b>19.500,00</b>	<b>13000,65</b>	<b>6499,35</b>	<b>13000,65</b>

➤ Descripción de venta

DESCRIPCION	MONTO	CONTROL CIF		GASTOS COMERCIALIZACION	GASTOS ADMON
		DPT N°2 CREMA	DPT N°2 QUESO		
MATERIALES DE ASEO Y LIMPIEZA	2,875.00	862.50	1,437.50	287.50	287.50
EQUIPO DE HIGIENE Y SEGURIDAD	4,385.00	1,315.50	3,069.50		
<b>TOTAL</b>	<b>7,260.00</b>	<b>2,178.00</b>	<b>4,507.00</b>	<b>287.50</b>	<b>287.50</b>
Descripcion	Unidades	Costo de venta	Total CV	Precio de venta	Total PV
Crema Inicial	124.00	23.23	2,880.00	40.00	4,960.00
Crema	5,842.00	23.31	136,164.66	40.00	233,680.00
Queso	8,535.00	25.16	214,730.21	45.00	384,075.00
<b>TOTAL</b>			<b>353,774.87</b>		<b>622,715.00</b>

➤ Auxiliares de almacén

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:	Cuajo									
Ubicación:	Almacen									
Código:	1141-M02									
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
01/10/2019	CD001	Compra	4,00		4,00	220,00	220,00	880,00		880,00
02/10/2019	CD007	Salida de materiales		4,00	-	220,00	-		880,00	-

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:	Sal									
Ubicación:	Almacen									
Código:	1141-M03									
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
01/10/2019	CD001	Compra	1.000,00		1.000,00	4,00	4,00	4.000,00		4.000,00
02/10/2019	CD007	Salida de materiales		1.000,00	-	4,00	-		4.000,00	-

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:	Bolsas 6x10 P/Empaque Queso Personalizadas									
Ubicación:	Almacen									
Código:	1141-M04									
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
01/10/2019	CD001	Compra	12.000,00		12.000,00	0,90	0,90	10.800,00		10.800,00
02/10/2019	CD007	Salida de materiales		12.000,00	-	0,90	-		10.800,00	-

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:		Bolsas 5x8 P/Empaque Crema Personalizadas								
Ubicación:		Almacen								
Código:		1141-M05								
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
01/10/2019	CD001	Compra	3.000,00		3.000,00	0,80	0,80	2.400,00		2.400,00
02/10/2019	CD006	Requisa		3.000,00	-	0,80	-		2.400,00	-

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:		Bolsas yumbo								
Ubicación:		Almacen								
Código:		1141-M06								
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
01/10/2019	CD001	Compra	3.000,00		3.000,00	0,70	0,70	2.100,00		2.100,00
02/10/2019	CD006	Salida de materiales		1.500,00	1.500,00	0,70	0,70		1.050,00	1.050,00
02/10/2019	CD007	Salida de materiales		1.500,00	-	0,70	-		1.050,00	-

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:		Crema Producida								
Ubicación:		Almacen								
Código:		1143-PT01								
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
01/10/2019	S.I	Produccion Inicial	124,00		124,00	23,23	23,23	2.880,00		2.880,00
12/10/2019	CD014	Produccion	5.842,00		5.966,00	23,31	23,31	136.164,66	-	139.044,66
15/10/2019	CD016	Venta		5.966,00	-	23,31			139.044,66	-
									-	-

LACTEOS EL QUESITO										
AUXILIAR DE ALMACÉN EN UNIDADES FÍSICAS										
Artículo:	Queso Producido									
Ubicación:	Almacen									
Código:	1143-PT02									
Fecha	Referencia	Concepto	Unidades			costo unitario	costo promedio	Valores		
			Debe	Haber	Saldo			debe	haber	saldo
12/10/2019	CD014	Produccion	8.535,00		8.535,00	25,16	25,16	214.730,21	-	214.730,21
15/10/2019	CD016	Venta		8.535,00	-	25,16			214.730,21	-
					-				-	-

➤ Recibo Oficial de Caja

LACTEOS EL QUESITO				
Propietaria: José Angel Vilchez				
Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur				
Teléfono: (505) 886684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com				
RECIBO OFICIAL DE CAJA				N° 00001
<b>FECHA:</b>		15/10/2019		
<b>RECIBIMOS DE:</b>		Clientes Varios		
<b>POR CUENTA DE:</b>		Clientes Varios		
<b>LA SUMA DE:</b>		Seiscientos veinticinco mil ochocientos quince cordobas netos		
		C\$		625.815,00
<b>EN CONCEPTO DE:</b>		Venta de productos lacteos		
<b>EFFECTIVO</b> <input checked="" type="checkbox"/>		<b>CHEQUES</b>	<b>BANCO</b>	<b>VALOR</b>
<b>CODIGO CONTABLE</b>				
SUB TOTAL-FACTURA		625.815,00		
IVA			Recibí conforme	Revisado
TOTAL FACTURA				
IR				
<b>TOTAL:</b>		625.815,00	Cajero(a)	Contador (a)
Original: Cliente		Copia: Contabilidad		

➤ Factura

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>					
Propietaria: José Angel Vilchez					
Dirección: De donde fue la Ferrreteria Reynaldo Hernandez 8 C. al oeste y 1/2 al sur					
Teléfono: (505) 86684184 Fax: (0) 2713-1553 RUC: 1610510750008K Email: lacteoselquesito@gmail.com					
FECHA:	15/10/2019				
FACTURADO A:	Cliente Varios				
DIRECCION:	Esteli				
CONDICIONES:	CONTADO	<input checked="" type="checkbox"/>	CRÉDITO	<input type="checkbox"/>	PLAZO:
<b>CÓDIGO</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
4111-V01	libra	5.966,00	Crema	40,00	238.640,00
4111-V02	libra	8.535,00	Queso	45,00	384.075,00
Elaborado por:			Recibí Conforme la Mercadería:	SUBTOTAL C\$	622.715,00
				DESCUENTO	
				15% IVA	
				TOTAL C\$	622.715,00

➤ Tarjetas de tiempo

**PRODUCCION**

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>			
CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN			
<b>DEPARTAMENTO:</b>	<u>DPT N°1 - Costo Conjunto</u>	<b>INICIO:</b>	<u>5:00 AM</u>
<b>FECHA:</b>	<u>01/10/2019</u>	<b>FINALIZACION:</b>	<u>8:00 AM</u>
<b>ÁREA:</b>	<u>Produccion</u>	<b>TOTAL HORAS:</b>	<u>3</u>
<b>COSTO UNITARIO:</b>	<u>32,92</u>	<b>COSTO TOTAL:</b>	<u>98,75</u>

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>			
CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN			
<b>DEPARTAMENTO:</b>	<u>DPT N°2 - Crema</u>	<b>INICIO:</b>	<u>8:00 AM</u>
<b>FECHA:</b>	<u>01/10/2019</u>	<b>FINALIZACION:</b>	<u>9:00 AM</u>
<b>ÁREA:</b>	<u>Produccion</u>	<b>TOTAL HORAS:</b>	<u>1</u>
<b>COSTO UNITARIO:</b>	<u>32,92</u>	<b>COSTO TOTAL:</b>	<u>32,92</u>

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>			
CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN			
<b>DEPARTAMENTO:</b>	<u>DPT N°2 - Queso</u>	<b>INICIO:</b>	<u>9:00 AM</u>
<b>FECHA:</b>	<u>01/10/2019</u>	<b>FINALIZACION:</b>	<u>12:00 PM</u>
<b>ÁREA:</b>	<u>Produccion</u>	<b>TOTAL HORAS:</b>	<u>3</u>
<b>COSTO UNITARIO:</b>	<u>32,92</u>	<b>COSTO TOTAL:</b>	<u>98,75</u>

**SUPERVISOR**

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>			
CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN			
<b>DEPARTAMENTO:</b>	<u>DPT N°1 - Costo Conjunto</u>	<b>INICIO:</b>	<u>7:00 AM</u>
<b>FECHA:</b>	<u>01/10/2019</u>	<b>FINALIZACION:</b>	<u>8:00 AM</u>
<b>ÁREA:</b>	<u>Produccion</u>	<b>TOTAL HORAS:</b>	<u>1</u>
<b>COSTO UNITARIO:</b>	<u>62,5</u>	<b>COSTO TOTAL:</b>	<u>62,5</u>

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>			
CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN			
<b>DEPARTAMENTO:</b>	<u>DPT N°2 - Crema</u>	<b>INICIO:</b>	<u>8:30 AM</u>
<b>FECHA:</b>	<u>01/10/2019</u>	<b>FINALIZACION:</b>	<u>9:00 AM</u>
<b>ÁREA:</b>	<u>Produccion</u>	<b>TOTAL HORAS:</b>	<u>0,5</u>
<b>COSTO UNITARIO:</b>	<u>62,5</u>	<b>COSTO TOTAL:</b>	<u>31,25</u>

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>			
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>			
CONTROL DE LA MANO DE OBRA EN LA PRODUCCIÓN			
<b>DEPARTAMENTO:</b>	<u>DPT N°2 - Queso</u>	<b>INICIO:</b>	<u>10:00 AM</u>
<b>FECHA:</b>	<u>01/10/2019</u>	<b>FINALIZACION:</b>	<u>11:30 AM</u>
<b>ÁREA:</b>	<u>Produccion</u>	<b>TOTAL HORAS:</b>	<u>1,5</u>
<b>COSTO UNITARIO:</b>	<u>62,5</u>	<b>COSTO TOTAL:</b>	<u>93,75</u>

➤ Solicitud de compra

<b>LACTEOS EL QUESITO</b>				
<b>SOLICITUD DE COMPRA</b>				
<b>FECHA DE PEDIDO:</b>	<u>03/10/2019</u>	<b>FECHA DE ENTREGA:</b>	<u>04/10/2019</u>	
<b>REQUISICIÓN Nº:</b>	<u>2</u>	<b>DEP. SOLICITANTE:</b>	<u>Produccion</u>	
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
3.00	Lampazo	S/C	90	270.00
3.00	Escoba	S/C	55	165.00
2.00	Pala plastica	S/C	110	220.00
3.00	Galon de asistin	S/C	140	420.00
3.00	Galon de cloro	S/C	230	690.00
1.00	Bolson de detergente	S/C	240	240.00
2.00	Bolsas para basura	S/C	125	250.00
4.00	galon de Jabon liquido	S/C	125	500.00
6.00	jabon de tocador	S/C	20	120.00
10.00	Gorros	S/C	35	350.00
10.00	Gavachas	S/C	180	1,800.00
6.00	Par de Botas	S/C	250	1,500.00
35.00	Par de guantes	S/C	15	525.00
35.00	Mascarillas	S/C	6	210.00
<b>TOTAL</b>			<b>7,260.00</b>	
<b>APROBADO POR:</b> _____		<b>ENTREGADO A:</b> _____		

➤ **Bosquejo del marco teórico**

**I. Productos Lácteos**

1.1 Definición

1.2 Clasificación

**II. Costos**

2.1 Definición

2.2 Importancia

**III. Tipos de costos**

3.1 Clasificación

3.2 Características

3.3 Métodos de asignación

3.4 Elementos del costo

**IV. Sistemas de costos**

4.1 Definición

4.2 Características

4.3 Importancia

4.4 Registros Contables

4.5 confección de estados Financieros

**V. Proceso Productivo**

5.1 Materia Prima

5.2 Transformación de los productos lácteos

5.3 Definición

5.4 Proceso de transformación

5.5 Clasificación

5.6 Material de reproceso

5.7 Proceso de acumulación de costos

➤ Cuadro planteamiento problema

SINTOMAS	CAUSAS	PRONOSTICO	CONTROL PRONOSTICO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>se desconocen con precisión los costos reales de producción</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se lleva un registro detallado de los costos de producción en cada una de las etapas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se desconoce el costo unitario de los productos en el punto de separación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer controles apropiados de costos para poder determinar de manera exacta el costo de los productos terminados</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>No existe una adecuada segregación de funciones</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No está establecido un manual de funciones</li> <li>• No hay normas y políticas de control interno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se aprovecha al máximo las capacidades del personal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitación al personal del área, sobre el registro adecuado de los costos de producción</li> <li>• Elaboración de manual de funciones, normas y políticas de control interno que regulen el funcionamiento de la entidad</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>No se cuenta con un registro detallado de los ingresos por ventas.</b></li> <li>• <b>Los precios de venta de los productos terminados se asignan tomando en cuenta los valores de mercado</b></li> <li>• <b>No se cuenta</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las ventas se efectúan informalmente (no se soportan a través de facturas)</li> <li>• Los ingresos son recibidos directamente por el dueño</li> <li>• No existe un registro de costos en los procesos productivos que ayuden a determinar el costo final de los productos</li> <li>• Mantener el precio de la línea láctea en el mercado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se desconoce con exactitud los ingresos generados por cada producto en el día</li> <li>• Disminución de las utilidades o pérdidas en venta de los productos, así como desconocimiento de los ingresos del negocio</li> <li>• Se</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creación de un área de caja</li> <li>• Aplicación de talonarios de facturas y recibos de cajas</li> <li>• Determinación de costos unitarios de los productos a través de un registro de acumulación de costos</li> <li>• Aplicación de formatos para la acumulación de los elementos del costo aplicados al proceso</li> </ul>
---	--	---	---

<p><b>con formatos de control de tiempo aplicados a cada proceso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>No se elaboran estados financieros</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de interés por parte del propietario de regular el tiempo aplicado a cada proceso</li> <li>• la empresa no está legalmente inscrita por lo cual no rinde cuenta a la DGI</li> <li>• Ausencia de un contador</li> </ul>	<p>desconoce el costo de la mano de obra aplicado a cada producto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No se controla las horas empleadas al proceso productivo</li> <li>• Se desconoce la situación financiera de la entidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de tarjetas de tiempo</li> <li>• Creación de un área contable</li> <li>• Contratar contador externo para elaboración de EEFF</li> </ul>
--	---	--	--

➤ **Elaboración de instrumentos**



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA  
UNAN-MANAGUA

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua  
Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM –ESTELI**

### **1. Guía de Entrevista**

Entrevista dirigida al propietario de la empresa Lácteos El Quesito.

Somos estudiantes de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-ESTELI cursando actualmente el V año de Contaduría Pública y Finanzas.

#### **Objetivo**

El fin de esta entrevista tiene como propósito obtener una perspectiva mucho más amplia sobre la situación de su empresa, para así poder aplicar un sistema de costos que contribuya a un mejor desarrollo en el proceso productivo y en el mercado.

- 1) ¿Cómo obtiene la materia prima y a qué costo?**
- 2) ¿Con que cantidad de leche opera la empresa en un día?**
- 3) ¿Qué materiales utiliza para el procesamiento de la leche?**
- 4) ¿Lleva un registro de entradas y salidas de la producción? Si la respuesta es sí, ¿de qué forma?**
- 5) ¿De qué forma se realiza la compra de la materia prima?**
- 6) ¿Elabora una lista detallada de los insumos que se utiliza en el procesamiento de la leche?**
- 7) ¿Cuántas personas laboran en la empresa?**
- 8) ¿Cómo se le establece el salario al personal?**

- 9) ¿Cuántas horas laboran al día?
- 10) ¿Lleva un control de entrada y salida por cada trabajador?
- 11) ¿Cuál es el proceso para elaborar el producto?
- 12) ¿Cuáles son los productos terminados?
- 13) ¿Con qué maquinaria y equipo de reparto cuenta la empresa?
- 14) ¿Qué impuesto paga la empresa?
- 15) ¿Con qué servicios básicos cuenta la empresa? ¿De cuánto es el pago de estos servicios?
- 16) ¿Se incurren en otros costos en el proceso de producción? ¿Cuáles?
- 17) ¿Cómo establece el precio de cada producto?
- 18) ¿Sabe de cuánto es el costo de producción por cada producto?
- 19) ¿Surgen subproductos después de la elaboración del producto principal?  
¿Cuáles?
- 20) ¿Lleva registros contables? ¿De qué forma?
- 21) ¿Considera suficiente la información obtenida mediante estos registros?
- 22) ¿Le hacen pedidos especiales de productos?
- 23) ¿Qué tan rentable considera que es el negocio?
- 24) ¿Qué tan importante cree que es la aplicación de un sistema de costos?



## 2. Guía de Observación

Aplicación de guía de observación para análisis de información con que cuenta la empresa Lácteos El Quesito.

Somos estudiantes de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-ESTELI cursando actualmente el V año de Contaduría Pública y Finanzas.

### Objetivo

La siguiente guía de observación es para evaluar diferentes puntos del ciclo de operación de la empresa.

- 1) **¿Cuenta la empresa con los suficientes materiales para operar?**
- 2) **¿El personal labora de forma eficiente en sus tareas?**
- 3) **¿Los trabajadores realizan actividades que no corresponden a su cargo específico?**
- 4) **¿Se encuentran bien distribuidas las áreas dentro de la empresa?**
- 5) **¿Se realiza un registro contable inmediato de los ingresos por ventas?**
- 6) **¿Se guarda en un lugar seguro los ingresos del día?**
- 7) **¿El gerente propietario se encuentra de forma permanente en la empresa?**
- 8) **¿El local es adecuado de acuerdo a su capacidad de producción?**
- 9) **¿El lugar de atención a los clientes es higiénico?**
- 10) **¿Existe una persona que se haga responsable cuando no está el gerente?**

