

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua**  
**Facultad Regional Multidisciplinaria de Chontales**  
**“Cornelio Silva Arguello”**



**SEMINARIO DE GRADUACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE CONTADURÍA**  
**PÚBLICA Y FINANZAS**

**Tema General**

Sistemas de registro, control en las MIPYMES comerciales, de servicio y de producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago, durante el II Semestre del año 2015.

**Tema Delimitado**

Factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R. L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II Semestres del año 2015.

**Turno:** Dominical.

**Autores:**

- Br.: Rubi Oscarleth Guerra
- Br.: Fátima Lisseth Serrano Guzmán

**Tutores:**

- Msc. Eveling Yahoska. Urbina Arana.
- Msc. Jhader Robles García.

17 enero 2016

**A LA LIBERTAD POR LA UNIVERSIDAD!**

## DEDICATORIA

Dedicamos nuestra tesis a Dios quién supo guiarnos por el buen camino, darnos las fuerzas y sabiduría para seguir adelante y no desmayar en las dificultades que se nos presentaron durante estos cinco años de estudios universitarios.

A Nuestros Padres quienes sin su apoyo incondicional durante estos años, ya que sin sus consejos y orientaciones no hubiéramos podido culminar nuestros sueños de ser profesionales y poder brindar nuestros servicios a la sociedad.

A nuestros maestros quienes nunca desistieron y día a día nos transmitieron sus conocimientos, tanto de nuestra profesión como de la vida impulsándonos a seguir siempre adelante.

Para ellos es esta dedicatoria de tesis, pues es a ellos a quienes se las debemos por su apoyo incondicional.



---

Br. Fátima Lisseth Serrano  
Guzmán



---

Br. Rubí Oscarleth Guerra

## AGRADECIMIENTO

A nuestros seres queridos que nos apoyaron y pusieron su grano de arena para que podamos salir adelante día a día dándonos su voz de aliento para no desfallecer en el largo camino de la educación y podernos forjar como profesionales y brindar nuestro servicio a la sociedad.

Al **MSc.: Jhader Robles García**; quien al principio de esta investigación nos orientó detalladamente sobre este tema, siendo parte importante para la elaboración del protocolo de esta investigación, que con su apoyo en las correcciones conseguimos participar en este curso de graduación.

A los docentes de esta Universidad, que compartieron con nosotros sus conocimientos teóricos, especialmente del campo de contabilidad y de los temas que corresponden a nuestra profesión, pero además de eso, nos encaminarnos por el camino correcto, y quien nos ha ofrecidos sabios conocimientos para lograr nuestras metas.

Agradecemos de manera muy especial a nuestra Tutora **MSc.: Eveling Yahoska Urbina Arana** quien ha sido un pilar fuerte en esta investigación, ya que sin sus llamadas de atención, sus orientaciones y sus consejos no hubiese sido posible la elaboración de esta investigación.



Br. Fátima Lisseth Serrano  
Guzmán



Br. Rubí Oscarleth Guerra

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA  
UNAN-FAREM-CHONTALES



**VALORACIÓN sobre trabajo de graduación.**

El presente trabajo de investigación, para optar al título profesional como Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas, en la FAREM Chontales – UNAN Managua en el año 2015, se enmarca en una Temática General denominada:

**“Sistemas de registros, control en las MIPYMES comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015”.**

Este tema general fue desarrollado por los (as) Graduandos (as) en las micros, pequeñas y medianas empresas en los Municipios **de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago.**

El equipo está compuesto por los (as) Bachilleres

**Br. Rubi Oscarleth Guerra.**

**Br. Fátima Lisseth Serrano Guzmán.**

Quienes desarrollaron el sub tema **“Factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial Chontalac R.L en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II semestre del año 2015”.**

Este trabajo ha sido elaborado con mucho empeño, y dedicación, tanto en materia de investigación y contenido científico, como trabajo de campo, y su posterior procesamiento y análisis de la información. Los resultados de la Investigación y recomendaciones a la pequeña y mediana empresa mencionada en el sub tema se encuentran en el presente documento.

Los suscritos, como tutores de este equipo, consideramos que el estudio presenta la calidad científica debida para ser defendido ante el Honorable Tribunal Examinador y que el mismo juzgue y haga las calificaciones pertinentes.

Agradecemos a la Universidad, la oportunidad otorgada para guiar a los graduandos, quienes tuvieron paciencia y empeño en esta labor.

Dado en la ciudad de Juigalpa a los Cuatros días del mes de Diciembre del año Dos mil quince.

Atentamente.

**Msc. Jhader Abel Robles García.**  
**Tutor**

**Msc. Eveling Yahoska Urbina Arana.**  
**Tutora**

## **TEMA GENERAL**

Sistemas de registro, control en las MIPYMES comerciales, de servicio y de producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago, durante el II Semestre del año 2015.

## **SUB TEMA**

Factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R. L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II Semestres del año 2015.

## RESUMEN EJECUTIVO

### I. Introducción

#### 1.1. Presentación del trabajo

La Cooperativa Multisectorial CHONTALAC es una cooperativa que se encarga de la recolección de leche de los ganaderos del Municipio de San Pedro de Lóvago ubicada en el Km 184 Carretera Managua - San Pedro, posteriormente esta materia prima es procesada para los productos: crema, queso y quesillo.

#### 1.2. Planteamiento del Problema

Estos factores son responsables del riesgo económico al que toda empresa está expuesta, cualquiera que sea la forma en que se financie y que puede originar grandes pérdidas en poco tiempo. Por otro lado, el riesgo financiero refiere a la posibilidad, incierta muchas veces, que el productor no pueda hacer frente a sus obligaciones financieras (pago de intereses y amortización de deudas), lo cual puede afectar la misma viabilidad de la cooperativa.

### 1.3. Justificación

Este estudio beneficiara a la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC ya que se le proporcionara estrategias sobre el control de los costos de producción de acuerdo a los resultados obtenidos como parte de nuestro compromiso como estudiantes de la carrera de contabilidad por el tiempo y sobre todo la disposición que han tenido con nosotras para hacer posible este estudio.

### II. Objetivos

#### 2.1. Objetivo General

Determinar los Factores externos que influyen en los costos de producción.

#### 2.2. Objetivos Específicos

- ✚ Señalar los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa.
- ✚ Clasificar los costos en la transformación de los productos Lácteos.
- ✚ Explicar la rentabilidad de la producción en la Cooperativa.
- ✚ Proponer una estructura de costo a la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC.

### **III. Marco Teórico.**

1. Aspectos Generales del Municipio de San Pedro, de Cooperativa, y de la Cooperativa CHONTALAC.
2. Aspectos Generales de Contabilidad.
3. Factores Internos en los costos de producción.
4. Clasificación de los costos.
5. Rentabilidad de producción.

### **IV. Diseño Metodológico.**

- Según Finalidad:** Aplicada.
- Según Alcance temporal:** Corte transversal.
- Según Profundidad:** Descriptiva.
- Según Carácter medida:** Cualitativa.
- Muestra:** 2.
- Instrumento:** Entrevista.

### **V. Análisis e interpretación de los resultados**

1. **¿Qué factores externos intervienen en los costos de producción en la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC?**

La Gerente nos contestó que un factor determinante es la falta de leche por el clima, ya que en el verano se acopia menor cantidad de leche

debido a que los pastos están secos y la producción de leche disminuye.

2. **¿Cómo interviene el mercado en los costos de producción de la cooperativa?**

En esta cooperativa, el precio está determinado por el mercado, porque este vive variando de acuerdo a la temporada ya que cada año el precio se ve afectado en la entrada del invierno, y estos se ven obligados a bajar el precio de la leche de los socios y de esta manera sufragar los costos en este producto. Otro factor que interviene en la cooperativa es la competencia, ya que este a veces ofrece precios más bajos que la cooperativa, la cual se tiene que realizar un análisis referente a esta situación para estar siempre en el mercado.

3. **¿Quiénes toman decisiones acerca de la situación financiera de la Cooperativa?**

En la cooperativa existe un Consejo de Administración que está conformado por 7 miembros que son socios de la cooperativa los cargos que se nombran son; Presidente, Vicepresidente, Tesorero, Secretario, y tres vocales que en conjunto con la

Gerente y el Contador toman decisiones con respecto a la situación financiera de la cooperativa.

**4. ¿Considera que esta Cooperativa es rentable?**

- Sí, porque la cooperativa tiene 3 años de haberse formado y ya se tienen permisos para exportar queso y cabe mencionar que la cooperativa acopia mayor volumen de leche.

**5. ¿Qué época del año genera mayor rentabilidad la producción a la Cooperativa?**

En los meses que es más rentable esta cooperativa son; junio, julio, agosto y septiembre, en esta temporada es cuando se recibe mayor cantidad de leche.

**VI. Conclusiones**

Esta cooperativa, realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales de la producción incrementando la producción un aproximado de 30 panas diarias. Además esta cooperativa cuenta con otros servicios como créditos bajos, insumo para el ganado, porcentaje de ganancia por las utilidades obtenida a los socios, así como también, ofrecen

los servicios de inseminación artificial y la trazabilidad.

**VII. Recomendaciones**

Capacitar a los socios para que en las fincas implemente silos Asistencia técnica a los socios para la elaboración de ensilados.

Fomentar proyecto de reforestación en la finca, Diseñar una estructura de los costos de producción para el control de la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

Aperturar un puesto de venta, ya sea en la Ciudad de Santo Tomás, o en la Ciudad de San Pedro de los productos que elabora la cooperativa.

Hacer análisis sobre la carga laboral de los trabajadores para realizar reducción del personal en época donde la producción es menor.

Crear un área de mercadotecnia en la Cooperativa CHONTALAC donde se impulse participación a ferias agropecuarias donde se venda y exponga los productos de los distintos municipios para darse a conocer a nivel nacional.

# INDICE

I.	INTRODUCCIÓN .....	1
1.1.	PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO. ....	1
1.2.	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA. ....	2
1.3.	ANTECEDENTES. ....	3
1.4.	JUSTIFICACIÓN. ....	4
II.	OBJETIVOS.....	5
2.1.	OBJETIVO GENERAL.....	5
2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	5
III.	MARCO TEÓRICO.....	6
3.1.	ASPECTOS GENERALES DEL MUNICIPIO SAN PEDRO DE LÓVAGO.....	6
3.1.1.	<i>HISTÓRICOS.</i> .....	6
3.1.2.	<i>ASPECTO ECONÓMICO</i> .....	7
3.1.3.	<i>ASPECTO SOCIAL</i> .....	8
	• <i>Educación</i> .....	8
	• <i>Salud</i> .....	8
3.2.	ASPECTOS GENERALES DE LAS COOPERATIVAS. ....	8
3.2.1.	<i>Condiciones y requisitos que deben reunir las Cooperativas para su constitución</i> .....	9
3.3.	COOPERATIVA MULTISECTORIAL CHONTALAC MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE LÓVAGO.....	10
3.4.	ASPECTOS GENERALES DE LA CONTABILIDAD.....	11
3.4.1.	<i>Contabilidad</i> .....	11
3.4.2.	<i>Objetivos de la contabilidad</i> .....	11
3.4.3.	<i>Importancia de la contabilidad</i> .....	12
3.4.4.	<i>Definición de Costo;</i> .....	12
3.4.5.	<i>Función de la contabilidad de costo.</i> .....	13
3.4.6.	<i>Objetivos de la contabilidad de Costo</i> .....	13
3.5.	FACTORES EXTERNOS QUE INFLUYEN EN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	14
3.5.1.	<i>Clima</i> .....	14
3.5.2.	<i>Mercado:</i> .....	15
3.5.3.	<i>Demanda</i> .....	18
3.5.4.	<i>Precio y Oferta</i> .....	19
3.6.	CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS.....	22

3.6.1.	<i>Según su función</i> .....	22
3.6.2.	<i>De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto.</i> .....	23
3.6.3.	<i>De acuerdo al tiempo en que fueron calculados</i> .....	23
3.6.4.	<i>De acuerdo a su comportamiento</i> .....	23
3.6.5.	<i>De acuerdo al tiempo en que se enfrentan a los ingresos.</i> .....	24
3.7.	TERMINOLOGÍA BÁSICA DE COSTO .....	24
3.7.1.	<i>Materia prima:</i> .....	24
3.7.2.	<i>Mano De obra</i> .....	25
3.7.3.	<i>Mano de obra directa (MOD)</i> .....	25
3.7.4.	<i>Costos indirectos (CIF):</i> .....	25
3.7.5.	<i>Costos Unitarios:</i> .....	26
3.7.6.	<i>Costo Total</i> .....	26
3.7.7.	<i>Costo del Periodo</i> .....	26
3.8.	SISTEMAS DE COSTOS .....	26
3.8.1.	<i>El sistema de costos por órdenes de fabricación.</i> .....	27
3.8.2.	<i>Sistema de costeo por proceso:</i> .....	28
3.9.	RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN.....	30
3.9.1.	<i>Los tópicos más importantes cubiertos por el análisis son:</i> .....	31
3.9.2.	<i>Razones financieras</i> .....	31
3.9.3.	<i>Tipos de razones:</i> .....	32
3.9.4.	<i>Punto de equilibrio.</i> .....	38
I.	MARCO CONCEPTUAL .....	40
II.	PREGUNTAS DIRECTRICES .....	41
III.	OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE .....	42
IV.	VII. DISEÑO METODOLOGICO.....	44
7.1.	TIPO DE ESTUDIO.....	44
7.1.1.	<i>Según su Finalidad</i> .....	44
7.1.2.	<i>Según la Profundidad u Objetivos</i> .....	44
7.1.3.	<i>Según el alcance temporal</i> .....	44
7.1.4.	<i>Según el carácter de la medida</i> .....	44
7.1.5.	<i>Según el marco en que tiene lugar</i> .....	45
7.2.	POBLACIÓN.....	45
7.3.	LA MUESTRA .....	45
7.4.	INSTRUMENTO.....	46

7.5.	VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO.....	46
7.6.	HERRAMIENTAS UTILIZADAS.....	47
VI.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	48
VII.	CONCLUSIONES.....	57
VIII.	RECOMENDACIONES.....	60
IX.	PROPUESTA “DE ACUERDO AL OBJETIVOS PROPOSITIVO” .....	61
X.	BIBLIOGRAFÍA.....	73
	13.1 WEB GRAFÍA.....	76
XI.	ANEXOS .....	78
	14.1. INSTRUMENTO APLICADO	
	14.2 INSTRUMENTO VALIDADO	
	14.3. FOTOGRAFÍA	
	14.4. MAPA DEL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE LOVAGO.	



## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Presentación del documento.

La Cooperativa Multisectorial CHONTALAC es una cooperativa que se encarga de la recolección de leche de los ganaderos del Municipio de San Pedro de Lóvago ubicada en el Km 184 Carretera Managua - San Pedro, posteriormente esta materia prima es procesada para los productos: crema, queso y quesillo, cabe mencionar que el quesillo es el producto principal de la Cooperativa. El quesillo es el que exportan al país de El Salvador y el queso, la crema, es para el consumo del mercado local.

Dentro del proceso de la elaboración de productos lácteos en la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC existen factores que pueden afectar el pronóstico de los costos de producción, en el proceso de planeación estos pueden agruparse en: mercado, precio, oferta, costos y el clima.

En este estudio tiene como objetivo principal determinar los Factores Externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago durante el II Semestres del año 2015, estos factores son los que inciden en la elaboración de los productos de la Cooperativa ya que si no se tiene conocimiento de estos factores dificulta el crecimiento y desarrollo de la cooperativa.

El presente estudio aborda aspectos generales del Municipio de San Pedro de Lóvago, conceptos básicos de contabilidad, los factores externos como; los mercados, el precio, la demanda, la oferta, los costos de producción, rentabilidad y el clima, cada uno de ellos son determinante en el comportamiento de los costos de producción de la Cooperativa CHONTALAC.



## 1.2. Planteamiento del Problema.

La Cooperativa está expuesta a los posibles efectos negativos de una serie de factores que presentan un alto grado de variabilidad. Factores climáticos, institucionales, humanos y de mercados, afectan rendimientos y precios de productos e insumos.

Estos factores son responsables del riesgo económico al que toda empresa está expuesta, cualquiera que sea la forma en que se financie y que puede originar grandes pérdidas en poco tiempo. Por otro lado, el riesgo financiero refiere a la posibilidad, incierta muchas veces, que el productor no pueda hacer frente a sus obligaciones financieras (pago de intereses y amortización de deudas), lo cual puede afectar la misma viabilidad de la cooperativa.

Ambos riesgos están íntimamente ligados, ya que la posibilidad de hacer frente a las obligaciones financieras depende en gran medida de la capacidad productiva de la cooperativa. En este trabajo se presentan dos métodos, de fácil aplicación, para la estimación del riesgo económico y financiero, cuyos enfoques son complementarios.

- El primer método analiza la variabilidad de la rentabilidad económica y financiera de la empresa, a partir de información histórica.
- El segundo, analiza la estructura de costos y la estructura financiera, a través del grado de apalancamiento económico y financiero.

El riesgo económico de una cooperativa hace referencia a la incertidumbre que, sobre la rentabilidad de la inversión, introducen diversos factores: productivos, mercado, institucionales y personales.

### Formulación del Problema

¿Cuáles son los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC?



### **1.3. Antecedentes.**

La Cooperativa Multisectorial CHONTALAC surge con la unificación de dos cooperativas que funcionaban en el Municipio de San Pedro de Lóvago, Cooperativa San Pedro y El Manantial, con el objetivo de buscar una alternativa de procesamiento y valor agregado a la leche fluida, esta cooperativa está conformada por 202 productores asociados, donde el acopio de la producción diaria de leche era aproximadamente 13,000.00 Glns.

Para la construcción del edificio contó con el apoyo de Instituto de Desarrollo Rural, las Cooperativas de Productores de esa zona y la Cooperación de la Embajada de Holanda, con un aporte de un millón de dólares, la mayoría de los asociados de esta cooperativa corresponden al sector de los pequeños y medianos productores, los cuales no tienen aún especializado su sistema de producción, básicamente su actividad culmina con la entrega de leche a la cooperativa.

Los factores externos han sido una limitante en esta cooperativa, porque desde el inicio han determinado los costos de producción de los productos que se elaboran en esta cooperativa, siendo asumidos directamente por los productores de leche limitando de esta manera la eficiencia productiva del municipio.



#### **1.4. Justificación.**

La Cooperativa Multisectorial CHONTALAC es nueva de estar en el mercado actualmente tiene 3 años de haberse formado por consiguiente trata de mantener los productos que la identifica como la crema, el queso y el quesillo manteniendo los estándares de calidad.

Esta cooperativa reúne actualmente a 202 socios, los proveedores de leche son 150 de ellos 120 son socios cabe mencionar que el 10% son mujeres. Actualmente acopia 18,000 Lt/día en la época de verano y 15,000 Lt/día en la época de invierno.

Este estudio beneficiara a la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC ya que se le proporcionara estrategias sobre el control de los costos de producción de acuerdo a los resultados obtenidos como parte de nuestro compromiso como estudiantes de la carrera de contabilidad por el tiempo y sobre todo la disposición que han tenido con nosotras para hacer posible este estudio.

También servirá de guía o fuente de referencia para futuras investigaciones que realice el departamento de Ciencias Económicas y Administrativa de nuestra facultad, instituciones privadas y estatales.



## II. OBJETIVOS

### 2.1. Objetivo General

- ✚ Determinar los Factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II Semestres del año 2015.

### 2.2. Objetivos Específicos

- ✚ Señalar los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R. L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago.
- ✚ Clasificar los costos en la transformación de los productos Lácteos de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago.
- ✚ Explicar la rentabilidad de la producción en la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago.
- ✚ Proponer una estructura de costo a la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC que le permita el control de los costos de producción de acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación.



### III. MARCO TEÓRICO.

#### 3.1. Aspectos Generales del Municipio San Pedro de Lóvago.

##### 3.1.1. Históricos.

Históricamente se conoce a los antepasados indígenas de LOVAGO como los Lovagüenses y Lovigüiscas, éstos fueron víctimas de invasiones, saqueos y plagios de parte de las tribus de la región de la Costa Atlántica, siendo obligados a buscar refugio en el lugar donde actualmente se ubica.

La aridez de las tierras de la región occidental de Acoyapa y las sequías persistentes de aquellos tiempos, motivaron que gran parte de los Lovagüenses se establecieran en la región montañosa de las inmediaciones del Río Mico.

El 15 de Junio de 1,864, el gobierno del General Tomás Martínez, acordó: "Se traslada el antiguo pueblo de Lóvago del departamento de Chontales, al sitio llamado El Valle de Los Hurtados a orillas del río Mico, en sus propios terrenos y la nueva población llevará el nombre de San Pedro de Lóvago.

El Municipio está ubicado a 190 Km de la ciudad capital, Managua y a 50 Km de la cabecera del departamento Juigalpa, el Municipio está ubicado en el centro de Chontales y tiene los siguientes límites: Al Norte: Los Municipios de La Libertad y Santo Domingo, Al Sur: Los Municipios de Santo Tomas y Acoyapa, Al Este: El Municipio de Santo Tomás, Al Oeste: El Municipio de Juigalpa se localiza entre las coordenadas 120° 07' latitud norte y 85° 07' latitud oeste Superficie La extensión territorial del Municipio de San Pedro de Lóvago es de 463.82 km<sup>2</sup>.



La densidad poblacional es de 19 hab/Km<sup>2</sup> en el Municipio de San Pedro de Lóvago, tiene una altura promedio de 340 msnm y población proyectada a 2012 de 9,071 habitantes, de los cuales 4,081 son urbanos y 4,990 son rurales. **(Alcaldía San Pedro de Lóvago, 2013)**

### **3.1.2. Aspecto Económico**

La principal fuente de empleo o rubro económico es la Ganadería, que representa el 80 % de la Población Económica Activa (PEA), seguido de la Agricultura como fuente de ingreso para los pobladores del Municipio. En cuanto a los recursos naturales existentes, la zona es apta para promover actividades productivas compatibles con las condiciones biofísicas y socioeconómicas de la región y, por su posición estratégica en el departamento, podría facilitar la difusión de las experiencias que se generen.

La agricultura es el segundo rubro económico más importante en el Municipio, representa el 10 % como actividad económica, en la que se cultivan granos básicos (maíz, frijol), musáceas (guineos, bananos, plátanos), tubérculos (malanga, quequisque, yuca, etc.), verduras y hortalizas (pipían, ayote, pepino, tomate, chiltoma, etc.), cucurbitáceas (sandía, melón, pepino, calabaza, etc.).

El tercer rubro económico se refiere a los pequeños y medianos negocios (mi pymes) que existen en el Municipio. Según datos de la Alcaldía Municipal existen un total de 280 pequeños y medianos negocios inscritos y registrados formalmente. Los cuales están distribuidos de la siguiente manera: 140 pulperías, 65 empresas medianas y 75 pequeñas. Estas pequeñas y medianas empresas generan 560 empleos entre temporales y permanentes.



### **3.1.3. Aspecto Social**

- **Educación**

Infraestructura existente en el Municipio cuenta con 37 centros educativos, 5 de ellos en el área urbana y 32 en el área rural.

“Existe educación media con turno matutino, vespertino, nocturno, sabatino y secundaria a distancia III Ciclo A y B, Educación tecnológica y profesional no hay”. (Alcaldía San Pedro de Lóvago, 2013)

- **Salud**

La unidad de salud del Municipio brinda los siguientes servicios a la población Atención Integral a la Mujer, Niñez y la Adolescencia Morbilidad General Clubes de Dispensarizados y tratamiento ha dicho grupo Tuberculosis Programa de ITS/VIH/SIDA URO Curación e Inyectable Despacho de Insumos Médicos Emergencias Inmunizaciones Odontología Salud Ambiental Higiene y Epidemiología Planificación Familiar Control de Enfermedades Tropicales Traslados de Pacientes a Unidades de mayor resolución en Ambulancia de la Unidad de Salud del Municipio Atención del Parto de bajo riesgo Consejería en todos los servicios de Salud existentes Rincón del Adolescente Promoción y Prevención en Salud Referencia y Contra referencias al Sistema Comunitario (SICO). (Alcaldía San Pedro de Lóvago, 2013)

### **3.2. Aspectos Generales de las Cooperativas.**

La ley de cooperativas de Nicaragua No. 499, señala en el arto N° 5 define Cooperativa, es una asociación autónoma de personas que se unen voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes por medio de una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada.



Artículo 8.- Las cooperativas se rigen por los siguientes principios:

1. Libre ingreso y retiro voluntario de los asociados.
2. Voluntariedad solidaria, que implica compromiso recíproco y su cumplimiento y prácticas leales.
3. Control democrático: Un asociado, un voto.
4. Limitación de interés a las aportaciones de los asociados, si se reconociera alguno.
5. Equidad, que implica la distribución de excedentes en proporción directa con la participación en las operaciones.
6. Respeto y defensa de su autonomía e independencia.
7. Educación cooperativa.
8. Fomento de la cooperación entre cooperativas.
9. Solidaridad entre los asociados.

Igualdad en derecho y oportunidades para asociados de ambos sexos. (*Asamblea Nacional, 2005*)

### **3.2.1. Condiciones y requisitos que deben reunir las Cooperativas para su constitución.**

1. Número mínimo de asociados definidos por la presente ley, el número máximo es ilimitado
2. Duración indefinida.
3. Capital variable e ilimitado.
4. Neutralidad y no discriminación.
5. Responsabilidad limitada.
6. Responsabilidad de las reservas sociales, donaciones y financiamiento.

Pueden realizar toda clase de actividad en condiciones de igualdad con los sujetos de derecho privado y otras personas jurídicas y con los entes estatales en todas aquellas actividades relacionadas con



las prestaciones de servicios públicos.

### **3.3. Cooperativa Multisectorial CHONTALAC Municipio de San Pedro de Lóvago.**

La Cooperativa Multisectorial CHONTALAC de San Pedro del Lóvago, R.L. –CHONTALAC. RL tiene la sede Km 184 y ½ carretera Managua hacia San Pedro. Fue fundada 22 de octubre del 2012, como resultado de la unión de dos cooperativas que habían en San Pedro: Cooperativa el Manantial y Cooperativa San Pedro.

CHONTALAC reúne actualmente a 202 socios activos (19% mujeres). Los proveedores de leche actuales son 150, de ellos 120 son socios (10% mujeres) y 30 no asociados (8% mujeres) acopian 18,000 lt./día en la época de verano y 15,000 lt./día en la época de invierno, la Capacidad instalada de almacenamiento de leche fría que tiene la cooperativa 25,600 lt./día (5 tanques).

Los servicios que ofrece la cooperativa a los socios y proveedores son:

1. La cooperativa brinda asistencia técnica a todos los proveedores de leche.
2. Provee productos veterinarios e insumos básicos para las actividades agropecuarias, sobre todo vinculadas a alimentación de verano.
3. Los socios tienen acceso al servicio de Inseminación artificial, para lo cual disponen de los equipos necesarios para el mejoramiento genético.
4. Mantienen continuas capacitaciones dirigidas a los socios y también a trabajadores de las fincas sobre la temática de las prácticas pecuarias, sobre todo dirigida a implementación de ordeño limpio y control de mastitis.



CHONTALAC también tiene una Planta procesadora de productos lácteos semi industrial que procesa 4000 litros diarios en un solo turno. La capacidad instalada les permite procesar 32000 litros diario, en dos turnos. (González, 2014)

### **3.4. Aspectos Generales de la Contabilidad.**

#### **3.4.1. Contabilidad**

La Contabilidad es una herramienta útil en toda empresa Lara & Lara (2,009) la define de la siguiente manera:

*La contabilidad es la disciplina que enseña las normas y procedimientos para analizar, clasificar y registrar las operaciones efectuadas por entidades económicas integradas por un solo individuo, o constituida bajo la forma de sociedades con actividades comerciales, industriales, bancarias o de carácter cultural, científico, deportivo, religioso, sindical, gubernamental, entre otros; y que sirve de base para elaborar información financiera que sea de utilidad al usuario general en la toma de decisiones económicas.(p.11)*

#### **3.4.2. Objetivos de la contabilidad**

Se hace necesario definir claramente el propósito de la contabilidad para Narváez & Narváez, (2007), el objetivo lo define de la siguiente manera;

*El Objetivo básico de la contabilidad es suministrar información para la toma de decisiones, los gerentes y directores, tienen la responsabilidad no solamente para con los accionistas, acreedores y dueños de la empresa, sino que también para con los clientes, empleados, inversionistas y público en general, de brindar Información veraz y confiable por medio de estados financieros cuyo sustento básico se asienta en los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA). (p. 20)*



### **3.4.3. Importancia de la contabilidad**

La importancia de la contabilidad radica porque a través de ella se puede obtener un control, información clara y sistemática, refleja la situación financiera que a continuación se detallan.

Establece un control absoluto sobre cada uno de los recursos y obligaciones del negocio.

Los procedimientos y funcionamiento básicos dentro de la contabilidad deben ser en alto grado exacto para evitar errores o pérdidas de tiempo, y para ellos se deben registrar en forma clara y sistemática todas las cuentas que se manejan en la organización o empresa. Todo esto se hace con el propósito de proporcionar información clara que refleje una imagen de la situación financiera de la empresa.

Al llevar una contabilidad permite a la empresa anticipar probabilidades futuras del negocio así como tener los suficientes comprobantes y fuente de información ante terceros de todos aquellos actos de carácter jurídico en que la contabilidad puede tener fuerza probatoria ante la ley. (Narváez & Narváez , 2007, p. 27).

### **3.4.4. Definición de Costo;**

Toda empresa para producir un bien o servicios debe de conocer lo que es el costo de lo que produce según Horngren, Datar, & Foster, (2007) afirma que “El costo es un recurso sacrificado o perdido para alcanzar un objetivo específico. Un costo (tal como materia o publicidad) se mide por lo general como la cantidad monetaria que debe pagarse para adquirir bienes y servicios.” (p. 27)



### **3.4.5. Función de la contabilidad de costo.**

Entre las funciones de la contabilidad de costos se destacan el poder saber que pedir, el uso adecuado de materiales se centra en registrar las actividades relacionadas con la producción.

Esta comprende los pedidos, recepción y uso de materiales para la producción; los costos de mano de obra, incluyendo la determinación de las cuotas de salario y prestaciones laborales, y la aplicación de dichos costos a la aplicación u otras actividades; el análisis y la asignación de los costos o gastos indirectos que comprenden casi todos los otros costos de operación de las instalaciones fabriles. **(Neuner & Beakin, 2007, p.. 4)**

### **3.4.6. Objetivos de la contabilidad de Costo**

La contabilidad de costo cumple con los siguientes objetivos: “acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado, proporcionar a la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción.”

Además, se puede decir que la contabilidad contribuye al control de las operaciones de manufactura, brindando información en los diferentes niveles de la administración acerca los de costos necesarios para la presupuestación, los estudios económicos y otras decisiones especiales, que sirve para realizar inversiones a largo y mediano plazo y brindar racionalidad en la toma de decisiones. **(Sinisterra V & Polanco I, 2007, p. 83)**

Para poder lograr los objetivos, la contabilidad de costo debe conocer la información relacionada con:

1. El flujo de producción
2. El establecimiento de medios eficientes de registro y análisis de la información de costos que refleja la actividad de producción.



3. La obtención de información sobre cantidades y valor de la materia prima consumida a través de las requisiciones de materiales.
4. La obtención de información sobre la forma de asignación de los costos indirectos a los productos elaborados. **(Sinisterra V & Polanco I, 2007, p. 84)**

### **3.5. Factores externos que influyen en los costos de producción**

Al hablar de factores externos que influyen en los costos son determinantes por terceras personas o beneficios que se le agregan como resultado del comportamiento de los productores y consumidores sobre el productos. “Las actividades que implican costos externos son aquellas en que existe una sobreproducción o un consumo en exceso. Las actividades que conllevan beneficios externos son aquellos que implican una producción o un consumo de menos”. **(Jimenez Boulanger & Espinoza Gutierrez, Costos Industriales, 2007; p. 306)**

Dentro de estos factores se pueden mencionar diferentes tipos a como los menciona Causillas (1986)“Estos pueden ser naturales como el clima, o socioeconómicos, tales como precios, políticas del estado, acción de los intermediarios, apoyo de las organizaciones campesinas, etc.” **(p. 35)**

#### **3.5.1. Clima**

El clima del Municipio es semi húmedo conocido como de sabana tropical. La temperatura promedio anual oscila entre los 250 y 260 C. y su precipitación pluvial varía entre los 1,200 y 1,400 mm caracterizándose por una buena distribución de las lluvias todo el año. **(INIFOM, 2000)**

El mercado y la demanda: los costos determinan el límite inferior de los precios, mientras que el mercado y la demanda hacen lo propio con el superior, el precio se fija en relación con el tipo de mercado.**(Rivera & López, 2007, p.314)**



### 3.5.2. Mercado:

En el mercado las organizaciones o personas ofrecen productos que los clientes buscan para satisfacer sus necesidades y que están dispuestos a gastar su dinero para adquirir el producto que ellos necesitan según Sulser Valdez & Pedroza Escandon, (2004) “Mercado es el conjunto total de personas u organizaciones con necesidades por satisfacer, dinero para gastar y la disposición y la voluntad de gastarlo.”(p. 67).

#### 3.5.2.1. Clasificación de Mercados

Los mercados se dividen de acuerdo a diversos factores entre los que se puede mencionar:

- a) Según la etapa de evaluación de la industria;
  1. **Industria Embrionaria:** En este periodo por tratar de alcanzar el objetivo de posicionamiento, suelen aplicar políticas de marketing como publicidad y de ajuste en las especificaciones del producto, lo que produce un incremento significativo de los costos.
  2. **Industrias en crecimiento:** los costos en esta etapa, se pronostican y fluctúan de acuerdo con los volúmenes de ventas, actúan con menores sorpresas, es decir se basan en aumentar la cantidad y velocidad de producción. y los análisis tradicionales son de gran utilidad siempre y cuando no se utilicen unidades productoras de pequeña escala. Los costos de marketing suelen normalizarse para sostener al producto, es decir las campañas son regulares y los costos periódicos de marketing tienen a ser constante. (Billene, 1999; p.181).
  3. **Industria en recesión:** Es de esperar que el des aceleramiento de la demanda, junto con el aumento de la competencia, ocasione una capacidad ociosa en la empresa, tanto en actividades de producción como de entrega- normalmente comienza el ajuste de la capacidad instalada a la nueva demanda. El control estricto de los recursos, los



estudios de eficiencia, etc., todos tendientes a bajar los costos para enfrentar la guerra de precios.

Los costos ya son conocidos, pero comienza la etapa del “pulido” de los mismos. (Billene, 1999 p.182)

**Industrias Maduras.** En este tipo de mercado se puede decir que existe una saturación y la demanda se limita al mercado, el crecimiento es bajo o cero, es decir que en esta etapa de recesión termina cuando la industria entra en su etapa de madurez. (Billene, 1999 p.183)

4. **Mercado en decadencia:** Los costos tienen que ajustarse al máximo y arriesgando la continuidad de la producción y entrega de producto. En esta etapa, incluye sustitución tecnológica, cambios sociales, demográficos y competitividad internacional, por estas razones el crecimiento es negativo. Es cuando se hace necesario reemplantarse generando una etapa de desinversión, cambio de actividad o una lucha ultima para tratar de apoderarse del mercado residual que queda. (Billene 1999, p.184)

b) Según la característica de la oferta:

**Mercados Monopólicos:** este tipo de mercado generalmente suele generar barreras de ingresos al mercado difíciles, viven en constante evolución de la demanda, los costos se basan en la eficiencia en la producción y en el aprovechamiento de las economías de escalas, puesto que estos suelen conocer muy bien sus costos. (Billene 1999, p.184)

1. **Mercado oligopólico:** El ambiente que existe es conocido, a menos que la competencia realice acciones originales. suele haber eficiencia productiva y se reducen los costos, aunque a estos hay que adicionar los costos de investigación, desarrollo y marketing para mantener la imagen de la empresa y lograr que los productos permanezcan en el mercado.



2. **Mercado Fragmentado:** En este contexto las empresas trabajan en función de reducir sus costos al máximo y fidelizar la clientela a través de todo el esfuerzo del marketing. El contexto se toma totalmente incierto e inestable. Existen una suma considerable de los competidores que, acciones diferenciales o de bajo costo pueden entrar rápidamente y en cualquier momento.. (Billene, 1999; p.185)

c) Según el alcance de la oferta

1. **Mercado Global:** En este tipo de mercado, los costos se ven afectado directamente por los costos de comunicación y relaciones de actividades sociales, tecnológica informática y de computación debido a que en este mercado las empresas poseen diversidad de frentes de ataque que obligan realizar inversiones de este tipo. (Billene, 1999; p.186).
2. **Mercado Regional:** Solo interactúan la oferta y demanda locales en la región del mercado. Son los que hasta hace unos años estábamos acostumbrados a observar, analizar y desarrollar estrategias para ellos. La fuerza competitiva opera dentro del ambiente geográfico del mercado. Los costos pueden comportarse de acuerdo a la etapa en la que enfrentan la industria. (Billene, 1999; p.187)
3. **Mercado Especial (nicho):** Satisface una demanda muy específica para lo que se requiere que el oferente sea especialista en este tema. La característica de la demanda condiciona tanto el oferente que este debe transformarse en un “servidor” del primero. Las PYMES actuales están intentado focalizarse en los niños de mercados que las empresas grandes no suelen o pueden explotar, como una alternativa supervivencia.

Los costos suelen aumentar en la mejora de las especificaciones de los productos, en los servicios y post venta y en la fidelización de los clientes. (Billene, 1999; p 188)



d) Según el grado de competencia;

**1. Mercado convergentes:** Los competidores tienden a igualarse entre sí, tanto en sus productos como en sus acciones. Los demandantes no perciben diferencias significativas entre un producto y otro entre un competidor y otro.

Espiral competitiva hacia abajo, guerra de precio y ofertas promociones y publicidad por todos lados tendencia creciente a bajar costos.

**2. Mercados Divergentes:** “Un mercado se toma divergente cuando un competidor lanza un producto claramente diferencial y capta significativamente la atención de los consumidores que se desplazan hacia él”. (Billene, 1999, p 188)

### **3.5.3. Demanda**

La demanda es la cantidad y calidad de los productos o servicios que pueden obtenerse en un determinado mercado “Son las distintas cantidades alternativas de un bien o servicio que los consumidores están dispuestos a comprar a los diferentes precios, manteniendo todos los demás determinantes constantes en un tiempo determinado”. (Obando, 2000, p. 25)

#### **3.5.3.1. Estimación de la demanda, costos y utilidades.**

A través de la estimación de la demanda, se puede determinar un límite en la fijación de precios según Robles & Alcérreca (2000) afirma que “El nivel de la demanda permite a la empresa determinar un límite superior en el proceso de fijación de precios, ya que refleja el máximo sacrificio que los consumidores están dispuestos a asumir al adquirir el producto o servicio”. (p. 157)

Además se puede decir que la elasticidad de la demanda, no es más que la relación inversa entre el precio y la cantidad demandada, existiendo



diferencias en la sensibilidad demostrada ante cambios en la cantidad demandada.

Los factores que influyen en la elasticidad de un determinado bien son los siguientes: Existencia de sustitutos percibidos del producto, grado de necesidad de producto, porcentaje del presupuesto familiar o empresarial que absorbe la compra de este producto.

Al calcular el costo de un producto, la empresa asegura cual es la capacidad que tiene a largo plazo de bajar a un mínimo el precio, a como lo asegura Robles & Alcérreca (2000)

*El costo refleja el mínimo precio que la empresa puede soportar a largo plazo, si bien ciertos objetivos de penetración en el mercado puede aconsejar la fijación de precios por debajo de su costo, aunque solo temporalmente. Debido a que la estimación de los costos suele ser más o menos precisa (aunque no exacta porque influyen factores como el volumen de producción, etc.) este factor suele tener un gran peso en la fijación de los precios. (p. 157)*

#### **3.5.4. Precio y Oferta**

En el mercado para poder intercambiar los productos es necesario establecer un valor monetario al producto, es decir según Kotler & Armstrong, (1996) “Monto de dinero cobrado por un producto o servicio, o la suma de los valores que los consumidores intercambian por los beneficios de tener o usar los productos y servicios”. (p. G-11)

Asi tambien lo afirma Parreño Selva, Ruiz Conde, & Casado Diaz, (2006)

*El precio para la empresa; es el valor de transacción fijado por la empresa para intercambiar en el mercado los productos que fabrica y o comercializa. Ese precio le debe permitir recuperar la inversión realizada y obtener un nivel de beneficios. Para los consumidores; es el monto de dinero que el consumidor tendrá que pagar para obtener un*



*bien o servicio que, evidentemente, le va a proporcionar ciertos beneficios. (p. 97)*

También otro factor externo importante dentro de la determinación de los costos de fabricación es la oferta, que no es más que la mercancía o servicio que una empresa puede ofrecer en un mercado a un precio determinado según Avila Macedo. (2006)

**Oferta:** *es el fenómeno correlativo a la demanda. Se le considera como la cantidad de mercancías que se ofrece a la venta a un precio dado por unidad de tiempo. La oferta de un producto se determina por las diferentes cantidades que los productores están dispuestos y aptos para ofrecer en el mercado, en función de varios niveles de precios, en un periodo dado (p 45)*

#### **3.5.4.1. Fijación de precio basado en el costo más margen de utilidad.**

La contabilidad influye en la fijación de precio a través de los costos. El papel exacto que juegan los costos en la fijación de precios depende tanto de las condiciones del mercado como del enfoque de la compañía para establecer los precios.

#### **3.5.4.2. Base de costo para la fijación de precios con base en el costo más el margen de utilidad.**

Para establecer el precio de venta deseado para los productos o servicios, es frecuente que los administradores agreguen un margen de utilidad a alguna medición de los costos. El tamaño del “margen depende de la definición de costo y de la utilidad de operación objetivo (deseado). Los precios objetivos pueden basarse en una serie de márgenes diferentes que a su vez está basada en distintas definiciones de costo.

El Costo Total o costo totalmente asignado, significa el total de todos los costos de manufactura más el total de los costos de venta y administrativos.



### **3.5.4.3. Ventajas del enfoque del margen de contribución en la fijación del precio basada en el costo más el margen de utilidad.**

1. Ofrece más información detallada porque presenta de manera separada los patrones de costos variable y fijo.
2. Constituye una base útil para desarrollar fórmulas de fijación de precios. Permitiendo a los administradores preparen esquemas de precios para diferentes esquemas de volumen.
3. Ayuda a los administradores a tomar decisiones acerca de establecer los precios, porque demuestra con rapidez las relaciones que hay entre los costos variables, costos fijos y los cambios potenciales de los precios de ventas.

Ofrece una idea de los efectos en el corto plazo versus los de largo plazo, de bajar los precios en las órdenes especiales.

(Horngrén, Sundem, & Stratton, *Contabilidad Administrativa*, 2006; p. 221)

### **3.5.4.4. Ventajas de los enfoques del costo total de manufactura y del costo total en la fijación de precios con el costo más el margen de utilidad.**

1. A largo plazo, una compañía debe recuperar todos los costos para continuar el negocio. Tarde o temprano, los costos fijos fluctuarán conforme cambie el volumen de producción.
2. Calcular precios objetivos con base en el costo más el margen de utilidad puede indicar lo que los competidores podrían cobrar, en especial, si tienen el mismo nivel de eficiencia aproximado que usted, y también desean recuperar todos los costos en el largo plazo.
3. La fórmula para fijar precio por medio del costo total de manufactura o del costo total, pasa la prueba de costo beneficio. Es demasiado caro hacer pruebas individuales costo-volumen para los muchos productos.



4. Hay demasiada incertidumbre acerca de la forma de las curvas de demanda y las decisiones correctas de los precios de salida. Fijar los precios a través del costo total de manufactura o del costo total maneja esta incertidumbre por medio de no estimular a los gerentes para que tomen demasiados negocios marginales. (Horngren, et al., 2006, p. 221)

### **3.6. Clasificación de los costos.**

Para clasificar los costos se toman en cuenta diversos factores donde Rojas, (2007) en su libro sobre Sistema de costo expresa los siguiente clasificación.

#### **3.6.1. Según su función**

1. Costo de Producción: Son los que se generan durante el proceso de transformar la materia prima en un producto final.
2. Materia Prima Directo: Son todos los materiales que pueden identificarse cuantitativamente dentro del producto y cuyo importante en considerable.
3. Mano de obra directa Es la remuneración en salario en especie, que no ofrece al personal que interviene directamente para la transformación de la materia prima en un producto final.
4. Costos indirectos de fabricación: Denominados también carga fabril, gastos generales de fábrica o gastos de fabricación. Son aquellos costos que intervienen dentro de proceso de transformar la materia prima en un producto final y que son distintos a material directo y mano de obra directa.
5. Costos de administración: Son los que se originan en el área administrativa.
6. Costo de distribución o venta: Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el consumidor final. (Rojas, 2007, p. 10)



### **3.6.2. De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto.**

Dentro de este grupo, se identifican los costos directos que son los que están relacionados con una actividad departamento o productos y los costos indirectos que son los que no están relacionados con una actividad determinada. Ejemplo, el sueldo del supervisor del departamento de moldeado. Este es un costo directo para el departamento de moldeado e indirecto para el producto.

La depreciación de la maquinaria existe en el departamento determinado, este costo es directo para el departamento o indirecto para el producto. (Rojas, 2007, p. 10)

### **3.6.3. De acuerdo al tiempo en que fueron calculados**

Los costos de acuerdo al tiempo en que fueron calculados según Rojas (2007) se clasifica en Costos históricos que son los que inciden en un determinado periodo dentro de estos se pueden mencionar; los costos de producción vendidos, costo de la producción en proceso. Y los costos predeterminados; estos pueden ser estimado o estándar, y son los que se determinan antes del hecho físico de la producción (p.11)

### **3.6.4. De acuerdo a su comportamiento**

Estos están determinado de la siguiente manera: costos variables; y costos fijos:

*Costos variables: Son aquellos que combinan o fluctúan en relación directa o una actividad o volumen dado.*

*Costos fijos: Son aquellos que permanecen constantes dentro de un periodo determinando, sin importar si cambia el volumen de producción. Como ejemplo de ellos están; depreciación por medio de línea recta, arrendamiento de*



*la planta, sueldo de jefe de producción.*  
(Rojas, 2007, p. 11)

### **3.6.5. De acuerdo al tiempo en que se enfrentan a los ingresos.**

1. Costo del producto: Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Están dentro de ellos material directo, mano de obra, carga febril. Estos tienen la particularidad de tenerse en inventarios hasta cuando se vende, situación en la cual se enfrenta a los ingresos para dar origen a los beneficio.
2. Costo del periodo: Son los que no están ni directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Se caracterizan por ser cancelados inmediatamente estos se originan, ya que no pueden determinarse ninguna relación con el costo de producción. (Rojas, 2007, p. 11)

## **3.7. Terminología básica de costo**

Dentro de la terminología básica de los costos se pueden mencionar la materia prima, la mano de obra, costos directos, costos indirectos, costos unitarios, costos totales, costos de los periodos, se detallan en este trabajo de acuerdo a diversos autores.

### **3.7.1. Materia prima:**

En la elaboración de un producto puede intervenir una amplia gama de materia prima. La materia prima se suele clasificar en materia prima directa e indirecta. Sinisterra V & Polanco I, (2007)

*La materia prima directa hace referencia a todos los materiales que integran físicamente el producto terminado o que se pueden asociar fácilmente con él. Por ejemplo, la madera que se emplea en la fabricación de una mesa de comedor hace parte del producto y su costo puede ser clasificado como costo de materia directa.*



*La materia prima indirecta se refiere a aquellos materiales que integran físicamente el producto perdido su identidad o que por efectos de materialidad se toman como indirectos. El pegante que se usa en la fabricación de la mesa hace parte del producto. ( p. 85)*

### **3.7.2. Mano De obra**

Según Sinisterra et al (2007) “Representa el esfuerzo del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. La mano de obra, así como la materia prima se clasifica en mano de obra directa e indirecta”.

### **3.7.3. Mano de obra directa (MOD)**

Constituye el esfuerzo laboral que aplican los trabajadores que están físicamente relacionados con el proceso productivo.

El costo de mano de obra; este no participa estrechamente en la conversión de los materiales en producto terminado, y por tal razón no se puede asociar con el producto. “se clasifica como mano de obra indirecta. Los salarios y prestaciones sociales que devengan los trabajadores que desarrollan actividades de aseo y vigilancia constituyen costo de mano de obra indirecta”.

### **3.7.4. Costos indirectos (CIF):**

Dentro de los costos de producción se encuentran los que se le conocen como carga fabril, costos o gastos generales de fabricación, carga de fábrica o con la palabra inglesa overhead.

*Los costos indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa. Estos incluyen los materiales indirectos, mano de obra indirecta, suministros, servicios públicos, impuesto predial, seguros, depreciación, mantenimiento y todos aquellos costos relacionados con la operación de manufactura de la empresa. (Sinisterra V & Polanco I, 2007, p. 85)*



### **3.7.5. Costos Unitarios:**

En el costeo por proceso, los costos unitarios se calculan para cada componente del costo, materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación y usados para asignar los costos a las unidades equivalentes o terminadas. Incluidas en los inventarios de productos terminados y productos en proceso.

Los costos unitarios se determinan dividiendo los costos de producción para cada elemento del costo entre las unidades equivalentes. (Villega, 2001:, p. 66)

### **3.7.6. Costo Total**

“Por otra parte, es por definición la suma de costo variables y costos fijos; por lo tanto, pueden existir costos totales unitarios y costos totales globales”. (Fagas & Ramos, 2001, p. 15)

### **3.7.7. Costo del Periodo**

En cada periodo se calcula el costo del periodo que no es más que los gastos del periodo contable esperando que se registre ganancia en los ingresos del periodo donde Horngren et al, (2007) afirma que:

*Son todos los costos que aparecen en el estado de resultados y son distintos al costo de la mercancía vendida. Los costos del periodo se tratan como gastos del periodo contable en el que se efectuaron porque se espera que se beneficien los ingresos en ese periodo y no en periodos futuros, (dado que no hay suficiente evidencia para concluir que existan beneficios futuros) al llevar a gastos esos costos en el periodo que se incurrió en ellos es posible comparar los gastos con los ingresos. (p. 38)*

## **3.8. Sistemas de costos**

Para establecer un adecuado manejo en los costos de producción se debe estudiar la forma de ser de las empresas para así establecer el sistema



de costos que se aplicaran puesto que esta refleja normas contables, técnica y procedimiento:

**Sistema de costos:** *Es el conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos de costos tendientes a la determinación de costo unitario del producto. Hay dos clases de sistemas de costos, el sistema de costo por órdenes de trabajo y el sistema de costo por proceso.*

*Las características de la producción determinan el sistema de costo a utilizar, debido a que el sistema de costo va a depender del tipo de operación de manufactura.*

(Sinisterra V & Polanco I, 2007, p. 98)

### **3.8.1. El sistema de costos por órdenes de fabricación.**

Este sistema es conocido por: costo por órdenes específicas de producción, lotes de trabajo, pedidos de los clientes. Es muy útil en las empresas que los procesos productivos son basados en lotes, o la producción la realizan bajo solicitudes y descripciones del cliente. “En este sistema los costos incurridos dentro del proceso productivo se pueden identificar directamente con el producto y por lo tanto, se le asigna a la orden que lo genera”. (Rojas, 2007, p. 31)

Para calcular el costo en este sistema por órdenes de fabricación como lo afirma rojas:

*En este sistema cada uno de los elementos integrantes del costo de producción se van acumulando en la orden respectiva y el costo unitario se obtiene al efectuar el cociente entre la liquidación de la orden de producción con el número total de unidades resultantes de la orden.*

Este sistema es conveniente utilizarlo para empresas cuando la producción se realiza en procesos especiales en vez de que los productos son uniformes y el patrón de producto es repetitivo o continuo. Los ejemplos de este tipo de actividad incluyen diseños de ingeniería, construcción de edificios, películas cinematográficas.



*El documento de contabilidad que se usa en el sistema de costeo de los pedidos, es llamado hoja de costos de trabajo. Esta contienen la acumulación de costos para cada trabajo, subdivida en las principales categorías de costos, así mismo resume el valor de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, aplicados para cada orden de trabajo procesado* . (Rojas, 2007, p. ,32)

### **3.8.1.1. Hojas de costos por orden de producción**

El sistema de costeo por órdenes de producción plantea que la elaboración de cada producto se debe efectuar mediante la emisión de una orden, detallando las características del producto o servicio a elaborar. En la medida que la orden se elabora, los recursos económicos componentes o elementos del costo se van acumulando en forma independiente en cada hoja de costos por orden de producción, de tal forma que en el momento en que el producto o servicio se termine y los costos se hayan causado en su totalidad, se puede obtener el costo del bien económico elaborado.

(Aguirre, 2004:, p. 47)

### **3.8.2. Sistema de costeo por proceso:**

En este sistema, el objeto del costo son unidades idénticas o similares de un producto o servicio. El sistema de costeo por proceso, 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.

En un sistema de costos por proceso, cuando las unidades se terminan en un departamento, estas se transfieren al siguiente junto con sus correspondientes costos originando un flujo constante de materiales que fluyen a través de cada uno de ellos. Las unidades manufacturadas en un proceso se convierten en materia prima del siguiente (conocida como semi



producto, producción semi terminada o costo del proceso anterior), hasta que se transforman en producto terminado en el último proceso o departamento y se transfiere al almacén de artículos terminados.(Beltran, et al, 2002: p. 101)

Estas características del sistema de costo por proceso, relativo al flujo continuo de la producción a través de varios departamentos, implica repercusiones contables respecto a la forma de integrar los costos.

Para manipular inventarios iniciales de producción en proceso de aplican dos enfoques, el costo promedio ponderados y primeras entradas, primeras salidas (PEPS).

*“El procedimiento PEPS es más atractivo, ya que sigue el principio de costeo por procesos; “Las primeras unidades que entran al proceso son las primeras que se terminan”. Y el costo unitario del periodo se calcula dividiendo los costos de dicho periodo entre la producción del mismo. Para lograr esto se deben excluir las unidades y los costos del periodo anterior, lo que crea una cierta complejidad en el cálculo de los costos.”*

(Beltrán, et al, 2002, p.102)

### **3.8.2.1. Informe de costos de procesos continuos**

El sistema de costeo por procesos continuos, o producción conjunta considerando que la producción se desarrolla de una forma homogénea obteniendo siempre los mismos productos finales, bienes o servicios y en cantidades relativamente iguales por cuanto solo depende de la capacidad instalada y aprovechada durante el periodo y similar a lo planteado en el áreas de responsabilidad, acumula los recursos económicos inicialmente en el proceso que lo origina y causa y en la medida que las unidades son terminadas por ese proceso y transferidas al siguiente los costos correspondientes a dichas unidades se transfieren al respectivo proceso. (Aguirre, 2004; p. 47)



### 3.9. Rentabilidad de la Producción.

El objetivo principal de una empresa es que pueda ser rentable es decir que la tasa de rendimiento sea capaz de ofrecer una determinada cantidad de dinero: “Rentabilidad”: Es la capacidad de una compañía de ofrecer a los inversionistas determinada tasa de rendimiento sobre su inversión. El rendimiento designa la cantidad de dinero que reciben por su inversión anterior.”

Las medidas de rentabilidad son herramientas útiles para que los gerentes tomen decisiones. A través de estas medidas se pueden distinguir las oportunidades de inversión que existe dentro de las empresas . “Los gerentes saben que esas medidas influyen en los inversionistas y que una rentabilidad atractiva facilita reunir capital, mediante la venta de acciones a la emisión de obligaciones”. (Hornngren, et al, , 2000, p.146)

El análisis financiero incluye el uso de diversos estados financieros. Estos estados tratan de lograr varias cosas. Primero, presentan los activos y pasivos de una empresa en un momento en el tiempo. Esta presentación se le conoce como Balance general.

El Balance General, es un estado financiero, que presenta la posición financiera de la empresa a una fecha dada, que muestra que los activos totales son iguales a los pasivos, más el capital aportado por los socios o accionistas de la empresa.

El otro estado conocido es el estado de resultado, que muestra los ingresos y los gastos para un periodo particular del tiempo. El estado de resultado muestra la rentabilidad de la empresa a través del tiempo.(Narváez, 2006, p 31.)



### **3.9.1. Los tópicos más importantes cubiertos por el análisis son:**

1. Posición de liquidez y flujo de efectivo.
2. Nivel y efectivo de endeudamiento.
3. Obtención y utilización de fondos.
4. Rendimiento de inversiones de capitales.
5. Manejo de inversiones en el activo circulante.
6. Márgenes de utilidad y su composición.
7. Rentabilidad de capitales propios.
8. Cumplimiento de planes propuestos y estándares.
9. Solidez de la estructura del balance y su posición financiera.

(Narváez, 2006, p 32.)

### **3.9.2. Razones financieras**

A la hora de realizar una evaluación y el desempeño financiero de una empresa analistas revisan diferentes áreas para verificar la salud financiera de la empresa. “Una de las herramientas que utilizan durante una revisión es la razón financiera, o índice en la que dos datos financieros se relacionan dividiendo una cifra entre la otra”. (Van & Wachowicz, 2002, p 132)

La razón financiera es un índice que se deriva de la relación de dos partidas de los estados financieros con el fin de medir algún concepto o determinada área de la situación financiera de una empresa.

El análisis debe de definir el número de razones que utilizará en una empresa. En realidad, las razones necesarias para evaluar la condición financiera y el desempeño de una empresa son relativamente pocas.

Todo resultado varía en el tiempo, es decir, no es sostenible y tiende a aumentar o disminuir, solo comparando periodo determinaremos si la empresa ha mejorado o desmejorado su desempeño. (Narváez, 2006, p. 48)



### 3.9.3. Tipos de razones:

Cada razón sirve para medir un área específica de la empresa, por lo tanto, el tipo y naturaleza de la razón o razones a utilizar va depender del objetivo y enfoque analítico a continuación se presentan las más relevantes:

#### 3.9.3.1. Razones de liquidez;

Esta razón se utiliza con el fin de estimar la capacidad de la empresa para cubrir las obligaciones a corto plazo. “Es decir el respaldo que tiene la empresa para cubrir las obligaciones exigibles a corto plazo, respecto al cumplimiento de estas obligaciones va a depender la magnitud del activo circulante o capital de trabajo”. (Narváez, 2006; p. 50)

Las principales razones o medidas de liquidez son:

##### **Capital de trabajo neto:**

Se calcula restando al activo circulante, el pasivo circulante representa un margen de seguridad para las obligaciones futuras cercanas, cuanto mayor sea el capital de trabajo, indica más seguridad a los acreedores. Al capital de trabajo neto también se le conoce como fondo de maniobra.

**Capital de trabajo neto** = activo circulante – pasivo circulante.

**Fondo de maniobra** = Excedente de activo/ activo total.

##### ▪ **Razón de circulante o índice de solvencia;**

Es uno de los índices financieros que se utilizan con mayor frecuencia, mide la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo. El índice de solvencia, resulta de dividir el activo circulante entre el pasivo circulante. Su fórmula es:

$$\text{Índice de solvencia} = \frac{\text{Activo circulante}}{\text{Pasivo circulante}}$$



Se puede interpretar de varias formas:

1. Que el activo circulante cubra en más de cien veces el pasivo circulante
2. Que el activo corriente signifique o represente un porcentaje del pasivo circulante.
3. Que cada córdoba del pasivo circulante está respaldado por X cantidad de córdobas del activo circulante.

Si se divide 1.0 entre el índice de solvencia de la empresa y el cociente resultante se resta 1.0 y esa diferencia se multiplica por 100 representará el porcentaje en que puede reducirse los activos circulantes de la empresa sin imposibilitarla para cubrir sus pasivos a corto plazo. (Narváez, 2006; p. 51)

▪ **Razón de prueba rápida o prueba ácida:**

Mide la capacidad de una empresa de liquidar sus compromisos a corto plazo, sin basarse en la venta de sus inventarios. En formula se tiene:

$$\text{Razón de prueba rápida} = \frac{\text{Activo circulante} - \text{inventario}}{\text{Pasivo circulante}}$$

En esta razón, se considera un resultado satisfactorio un valor de 1.0 pero su aceptación va a depender del tipo de negocio.

**3.9.3.2. Razones de actividad:**

Se utilizan para medir la velocidad o rapidez con la cual varias cuentas circulantes se convierten en ventas o en efectivo, es por este motivo que también se le denomina razones de administración de los activos, porque miden la efectividad con que la empresa está administrando sus activos.



- **Razón de rotación de inventario:**

La rotación de inventario mide la capacidad con que se vende el mismo, es decir, la rotación mide su actividad o liquidez, nos demuestra la eficiencia y eficiencia con que se manejan los niveles de inventario. Su fórmula es:

$$\text{Rotación de inventario} = \frac{\text{Costos de ventas}}{\text{Inventario}}$$

(Narváez, 2006, p. 53)

Por lo general, mientras más alta sea la rotación de inventario más eficiente será la administración del mismo en la empresa y el inventario “más fresco”, con mayor liquidez.

Un periodo corto nos indica efectividad en el manejo y un periodo medio o largo, exceso de inventario en relación al volumen de ventas.

El periodo medio en meses, se calcula dividiendo 12 entre el coeficiente de rotación y si es en días 360 entre el coeficiente.

La rotación de inventario, también se puede calcular en forma directa utilizando la formula siguiente.

$$\frac{\text{Inventario} \times 12}{\text{Costo de Ventas}} \quad \text{o} \quad \frac{\text{Inventario} \times 360}{\text{Costo de Ventas}}$$

- **Rotación de las cuentas por cobrar:**

Evalúa el tiempo en que el crédito se convierte en efectivo. Mide el número que se cobran los saldos de clientes en un periodo. Nos indica el grado de liquidez de la cuenta de clientes. Su fórmula es:

$$\text{Rotación de cuentas por cobrar} = \frac{\text{Ventas netas al crédito}}{\text{Cuentas por cobrar netas}}$$



El análisis de antigüedad de saldo es una buena técnica para evaluar las cuentas a cobrar. Además puede indicar un promedio aproximado de la recuperación a través de ponderar las cifras en el cuadro de análisis de antigüedad de saldos.

- **Periodo medio de cobro.**

Se considera el periodo medio de cobro como una medida eficiente de recuperación y de efectividad por la gestión

Si el periodo medio de cobro es en meses =  $\frac{12}{\text{Índice de rotación}}$ .

Índice de rotación

Si el periodo medio de cobro es en días =  $\frac{360}{\text{Índice de rotación}}$ .

Índice de rotación

- **Rotación de activos fijos:**

La razón de rotación de los activos fijos mide la efectividad con que la empresa utiliza su planta y su equipo en la gerencia de ventas. (Narváez, 2006, p. 55)

Su fórmula es: **Razón de rotación de los activos fijos** =  $\frac{\text{Ventas}}{\text{Activos fijos netos}}$ .

Activos fijos netos

Los valores mayores o menores que 1.0 en el coeficiente nos indicaran la eficiencia o ineficiencia de las inversiones en activo fijo.

- **Razón de rotación de los activos totales**

La rotación de los activos totales nos sirve para evaluar con que eficiencia se utilizan los recursos totales de la empresa para generar córdobas en ventas. Cuanto mayor sea la rotación, tanto más eficiente se habrá empleados los activos en la empresa.



**Rotación de activos totales** =  $\frac{\text{Ventas}}{\text{Activos totales}}$ .

Activos totales.

El coeficiente resultante es significativo, solo si se le compara con el funcionamiento pasado de la empresa o un promedio industrial.

### 3.9.3.3. Razones de Rentabilidad

Las razones de rentabilidad son de dos tipos; aquellos que muestran la rentabilidad en relación con las ventas y las que muestran la rentabilidad respecto a la inversión. Juntas estas razones muestra la eficiencia de operaciones de la empresa.

- **Rentabilidad en relación con las ventas.**
  - **Margen de utilidad bruta:**

Estas razones señala la utilidad de la empresa en relación con las ventas después de deducir el costo de producir las mercancías vendidas. Señala la eficiencia de las operaciones y también como han sido fijados los precios de los productos. Su fórmula es:

**Margen de utilidad bruta** =  $\frac{\text{ventas netas} - \text{costos de ventas}}{\text{Ventas}}$  =  $\frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas}}$

Ventas

Ventas

(Narváez, 2006, p. 63)

- **Margen de utilidad de operación:**

Esta razón representa lo que a menudo se conoce como utilidades puras que gana la empresa por cada córdoba de ventas. Las utilidades son puras, en el sentido de que no tienen en cuenta cargos financieros o gubernamentales (intereses e impuestos), y de que determinan las ganancias obtenidas exclusivamente en las operaciones. Un cociente alto es lo mejor para este margen.



Su fórmula es: **Margen de utilidad de operación = Utilidad de operación**

**Ventas netas**

- **Margen de utilidad neta**

El margen de utilidad neta indica la eficiencia relativa de la empresa después de tomar en cuenta todos los gastos y el impuesto sobre el ingreso. Señala el ingreso neto por cada córdoba de venta de la empresa. Se calcula en la forma siguiente:

**Margen de utilidad neta = Utilidades después de impuesto**

Ventas netas

- **Rentabilidad en relación con la inversión**

Existe un segundo grupo de razones que relacionan la utilidad con la inversión.

- **Rendimiento de la inversión:**

Conocida también como rendimiento de los activos totales mide la efectividad total de la administración al gerente ganancias con los activos disponibles.

El rendimiento de la inversión es fundamental para medir la eficiencia y eficacia de cómo usa la administración los recursos totales para producir utilidades.

**Rendimiento de la inversión = Utilidades netas después de impuesto**

Activos totales

(Narváez, 2006, p. 64)



- **Rendimiento del capital social:**

El rendimiento del capital social mide el rendimiento obtenido de la inversión (tanto en acciones como acciones preferentes), de los accionistas de una empresa. Por lo general, cuanto mayor sea este rendimiento, mejor situación alcanzaran los activos de los dueños. Se calcula de la forma siguiente

**Rendimiento del capital social** = Utilidades netas después de impuesto

Capital de los accionistas

- **Utilidades por acción (UPA):**

Las utilidades por acción de una empresa interesan a los accionistas presentes y futuros, así como a la administración de la empresa. Las utilidades por acción representan el número de córdobas a favor de cada acción en circulación de tipo común. Se calcula de la forma siguiente

**Utilidades por acción** = utilidades disponibles para las accionistas comunes

Número de acciones en circulación de tipo común

(Narváez, 2006, p. 66)

### **3.9.4. Punto de equilibrio.**

#### **3.9.4.1. Punto de equilibrio Operativo.**

El punto de equilibrio; es el nivel de ventas con el que los ingresos son igualados a los egresos y la utilidad neta es cero. (Horngren et al, 2006, p. 50)

El análisis del punto de equilibrio operativo, es una técnica analítica utilizada para estudiar la relación que existe entre los ingresos por ventas, los costos operativos y la utilidad. Es un método utilizado para determinar el punto en que las ventas son exactamente iguales a su punto de equilibrio. También muestra la magnitud de las utilidades o las pérdidas operativas de la empresa si las ventas aumentan o disminuyen por debajo de ese punto.



El análisis del punto de equilibrio operativo, trata solo de la operación superior del estado de resultado, es decir “La porción que va desde las ventas, hasta el ingreso operativo neto (ION), la cual recibe también el nombre de utilidades antes de intereses e impuestos (UAI)”, esta porción recibe de nombre de sección operativa, puesto que contiene únicamente los ingresos y gastos relacionados con la producción normal y las operaciones de ventas de la empresa. (Besley & Brigham, 2001;p. 164)

El punto de equilibrio operativo puede encontrarse si se igualan los ingresos totales con los costos operativos totales, de tal modo que el ION sea igual a cero. En forma de ecuación  $ION = 0$  SI.

<b>Ingreso por ventas</b>	=	<b>Costos operativos totales</b>	=	Costos variables totales	+	Costos fijos totales
(P x Q)		COT	=0	(V X Q)	+	F

Donde P = precio por unidad, Q= Número de unidades producidas y vendidas, V =Costo operativo variable por unidad, F Son los costos operativos totales fijos. (Besley & Brigham, 2001;p. 166)

#### **3.9.4.2. Punto de equilibrio Financiero.**

El análisis de punto de equilibrio operativo trata de la evaluación de la producción y las ventas para determinar a qué nivel los ingresos por ventas de la empresa serán suficientes para cubrir sus costos de operación; es decir, el punto en el que el ingreso operativo es de cero.

“El análisis del punto de equilibrio financiero es un método empleado para determinar exactamente el ingreso operativo, o UAI, que la empresa necesita para cubrir la totalidad de sus costos de financiamiento y producir utilidades por acción iguales a cero”. (Besley & Brigham, 2001;p. 174)



## IV.MARCO CONCEPTUAL

**Cooperativa:** Es una asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes por medio de una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada.

**Costo:** El coste indica la cantidad de dinero que una empresa dedica a la creación o producción de bienes o servicios. No incluye el margen de beneficio.

**Demanda:** Los deseos humanos que están respaldados por el poder adquisitivo.

**Lácteos:** Del latín lactĕus, lácteo es aquello perteneciente o relativo a la leche. El adjetivo, aplicado a un alimento, refiere a que éste deriva de la leche (como el queso o el yogur).

**Liderazgo** “Es el proceso por el cual un individuo ejerce influencia sobre otra gente y la inspira, motiva y dirige sus actividades para ayudarla a alcanzar los objetivos del grupo o la organización”

**Multisectorial:** (adjetivo/a) Que afecta a varios sectores o está relacionado con ellos: estamos asistiendo a una crisis multisectorial.

**Productos:** Todo lo que el comprador recibe cuando efectúa un acto de compra: el producto propiamente dicho (bien o servicio), el envase, la garantía y los servicios complementarios. El producto debe responder a las necesidades de los consumidores y no a las preferencias de los ejecutivos y técnicos de la empresa.

**Producción:** Creación de un bien o servicio mediante la combinación de factores necesario para conseguir satisfacer la necesidad creada.



## V. PREGUNTAS DIRECTRICES

- ¿Cuáles son los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L en el Municipio de San Pedro de Lóvago?
- ¿De qué manera se clasifican los costos en la transformación de los productos Lácteos de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L en el Municipio de San Pedro de Lóvago?
- ¿Cuál es la rentabilidad de la producción en la cooperativa Multisectorial CHONTALAC R. L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago?



## VI. OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE

OBJETIVO	VARIABLE	SUB VARIABLE	INSTRUMENTO
Señalar los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R. L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago	Factores Externos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Factores externos que intervienen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC.</li> <li>• Productos que elabora la Cooperativa.</li> <li>• Mercado que abastece el producto que elabora esta Cooperativa.</li> <li>• Como interviene el mercado en los costos de producción.</li> <li>• Producto de la Cooperativa que tiene mayor demanda.</li> <li>• Producto de la Cooperativa que tiene menor demanda.</li> <li>• Criterio que toman en cuenta para determinar el precio de los productos.</li> <li>• Objetivos para aperturar nuevos mercados.</li> <li>• Condiciones climáticas de los costos de producción.</li> <li>• Registro acerca del comportamiento del precio en el mercado.</li> <li>• Medidas de higiene y seguridad que debe cumplir la Cooperativa.</li> <li>• Exigencias del mercado regional.</li> <li>• Impuestos a que está sujeta la Cooperativa.</li> </ul>	E N T R E V I S T A



<p>Clasificar los costos en la transformación de los productos Lácteos de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago.</p>	<p>Clasificación de los costos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de contabilidad que utilizan en esta Cooperativa.</li> <li>• De que manera identifican los elementos del costo de producción.</li> <li>• Personas que trabajan en la Cooperativa y como están distribuidas en las diferentes áreas.</li> <li>• Estrategia que toma en cuenta la Cooperativa para bajar los costos de producción.</li> <li>• Comparaciones de ingresos, costos y gastos.</li> <li>• Quienes toman decisiones acerca de la situación financiera de la Cooperativa.</li> </ul>	<p><b>E N T R E V I S T A</b></p>
<p>Explicar la rentabilidad de la producción en la cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L. en el Municipio de San Pedro de Lóvago</p>	<p>Rentabilidad en la producción</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentabilidad de la cooperativa.</li> <li>• Época del año que genera mayor rentabilidad.</li> <li>• Cálculo el punto de equilibrio en la Cooperativa.</li> <li>• Realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales.</li> <li>• Porcentaje de utilidad que recibe cada socio de la Cooperativa.</li> <li>• Cuándo la Cooperativa obtiene pérdida en el periodo es compartida por todos los socios.</li> <li>• Beneficios que obtienen los socios al formar parte de la Cooperativa.</li> <li>• Beneficios que obtiene esta Cooperativa por parte del gobierno.</li> </ul>	<p><b>E N T R E V I S T A</b></p>



## VII. DISEÑO METODOLOGICO

### 7.1. Tipo de Estudio

#### **7.1.1. Según su Finalidad**

Es aplicada porque está dirigida a un estudio concreto, y pretende la resolución de un problema práctico, en busca de determinar los factores externos que afectan los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC, del Municipio de San Pedro de Lóvago en el II semestre del año 2015.

#### **7.1.2. Según la Profundidad u Objetivos**

Es descriptiva, puesto que se estudió tres variables que son los factores externos que influyen en los costos de productos, la clasificación de los costos, y la rentabilidad de la cooperativa, donde se estudió su comportamiento y la relación que existe entre ellas.

#### **7.1.3. Según el alcance temporal**

Es de tipo transversal pues la entrevista se aplicó en un solo momento durante el II semestre del dos mil quince.

#### **7.1.4. Según el carácter de la medida**

Esta investigación es cualitativa debido a que se utilizó el instrumento de la entrevista permitiendo la interacción directa con los sujetos en estudio. Puesto que utiliza la recolección de datos sin medición numérica en el proceso de interpretación, descripciones detalladas de situaciones o eventos, específicamente sobre los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC.



### 7.1.5. Según el marco en que tiene lugar

Este estudio es de campo porque se aplicó una entrevista al Gerente General y al Contador de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC del Municipio de San Pedro de Lóvago con el objeto que la información que se obtuvo sea confiable para este estudio.

## 7.2. Población

La Población de este estudio se centra en el personal de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC, que está constituido por 25 personas que laboran dentro de esta cooperativa distribuidos de la siguiente manera:

AREA DE TRABAJO	Nº	JEFE DE AREA
Gerente General	1	Lic. Luz Marina Hurtado Miranda
En el área de contabilidad	4	Lic. Elyin José Siles Ortiz
Área de Recursos Humanos	3	Lic. Arlen Ortiz
Área Acopio	5	Marcos Vega
Área de Proceso	12	Nelbin Murillo
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	

## 7.3. La Muestra

En la muestra se tomó como referencia a dos funcionarios de la cooperativa porque la información que requirió para este estudio, está dirigido al personal contable.

N	Nombre y Apellido	Cargo	Cant.
1	Luz Marina Hurtado Miranda	Gerente General	1
2	Elyin José Siles Ortiz	Contador	1
Total			2



#### **7.4. Instrumento.**

En este estudio se utilizó como instrumento la entrevista que se le aplicó a la Gerente General y al Contador con el objeto de obtener información para darle cumplimiento a los objetivos específicos de la investigación.

La Entrevista está estructurada de la siguiente manera:

1. Párrafo introductorio; donde se explica el objetivo de la entrevista,
2. Datos Generales del Entrevistado
3. Preguntas Abiertas sobre el tema en estudio

La entrevista contiene 28 preguntas abiertas elaboradas según las variables en estudio.

#### **7.5. Validación del instrumento**

El Instrumento que utilizamos en este estudio fue validado por docentes de la UNAN, FAREM, Chontales que brindaron un aporte muy significativo en el proceso de investigación, permitiendo corregir y mejorar los aspectos técnicos y de redacción, así como brindar sugerencia acerca de la redacción de los objetivos planteados en esta investigación.

El MSc Roberto Ramírez; quien es director del Departamento de Ciencias Económicas con 18 años de experiencia en esta universidad, revisó la Entrevista, y no observó ninguna discrepancia en la redacción del instrumento, solo hizo observaciones en lo referente a la ortografía.

El Lic. Walter García, quien es el Administrador y docente de esta Universidad y tiene conocimientos en esta área de estudio, corrigió la pregunta número nueve que decía: ¿Cómo afecta el clima en los costos de producción en la cooperativa CHONTALAC? quedando ¿Cómo afecta las condiciones climáticas los costos de producción en la cooperativa CHONTALAC?



Así también anexó la pregunta que dice ¿Qué beneficios obtiene esta Cooperativa de parte del gobierno?

## 7.6. Herramientas Utilizadas.

Las herramientas utilizadas en esta investigación fueron aplicaciones necesarias para poder redactar y presentar el informe final.

**Microsoft Word:** Es una herramienta que está diseñada para redactar, y plasmar de forma coherente la estructura del documento de manera ordenada, siendo de gran utilidad porque nos permite la aplicación de los estándares establecidos para estudios formales.



**Microsoft Power Point:** Es una herramienta que es de utilidad para realizar presentaciones, mediante diapositivas, y exponer los resultados del estudio de forma clara y creativa.

**APA:** Nos muestra los estándares de las directrices para todos los aspectos relacionados con la redacción, que se aplicaron en este documento, con el objetivo de evitar el plagio y respetar el derecho de autor.





## VIII. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

La entrevista se le aplicó a la Gerente General Lic. Luz Marina Hurtado Miranda con tres años de laborar en esta institución y al Contador Elyin José Siles Ortíz de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC con tres años de experiencia de laborar en esta institución estas entrevistas fueron aplicadas el 14 y 15 de octubre del año 2015 respectivamente.

Cabe señalar que la mayor parte de la información obtenida fue de parte de la Gerente Lic. Luz Marina Hurtado, ya que el contador al momento de aplicar la entrevista se encontraba en proceso de auditoría y por el tiempo se limitó a contestar solo lo relativo al área de contabilidad.

### 1. ¿Qué factores externos intervienen en los costos de producción en la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC?

La Gerente nos contestó que un factor determinante es la falta de leche por el clima, ya que en el verano se acopia menor cantidad de leche debido a que los pastos están secos y la producción de leche disminuye.

### 2. ¿Cuáles son los productos que elabora la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC?

Los productos que elaboran esta cooperativa son: Queso, Crema y Quesillo, cabe mencionar que el producto principal es el quesillo.

### 3. ¿Qué Mercado abastece el producto que elabora esta cooperativa?

Básicamente esta cooperativa abastece dos tipos de mercados; el mercado local; el queso y Crema y al mercado regional que es a El Salvador, solo se vende el quesillo salvadoreño donde se ha establecido una relación desde aproximadamente dos años a partir de inicios del año 2014.



**4. ¿Cómo interviene el mercado en los costos de producción de la cooperativa?**

En esta cooperativa, el precio está determinado por el mercado, porque este vive variando de acuerdo a la temporada ya que cada año el precio se ve afectado en la entrada del invierno, y estos se ven obligados a bajar el precio de la leche de los socios y de esta manera cubrir los costos en este producto. Otro factor que interviene en la cooperativa es la competencia, ya que ésta a veces ofrece precios más bajos que la cooperativa, la cual se tiene que realizar un análisis referente a esta situación para estar siempre en el mercado.

**5. ¿Qué producto de la cooperativa CHONTALAC tiene mayor demanda?**

Del total de la materia prima que es recolectada en esta cooperativa, la mayor parte es procesada para elaborar Quesillo salvadoreño que es exportado a ese país centroamericano, elaborando aproximadamente la cantidad de 80 panas diarios, equivalente a 30 libras cada uno para luego ser almacenadas en un cuarto frío mientras es llevado al Salvador.

**6. ¿Qué producto de la cooperativa CHONTALAC tiene menor demanda?**

Se podría decir que en segundo lugar se encuentra el queso y la crema que es consumida por el mercado local, esta cooperativa no tiene ningún puesto de venta en la ciudad de San Pedro, para adquirir los productos procesados por esta cooperativa los habitantes de los municipios pueden llegar a comprar a la planta el producto.



**7. ¿Qué criterio toman en cuenta para determinar el precio de los productos en relación a la demanda**

En esta cooperativa se toman cinco criterios para determinar el precio de los productos como son

- |  |                |
|--|----------------|
| 1. Precio de compra de la materia prima, | 3. Demanda,    |
| 2. Rendimiento,                          | 4. Competencia |
|  | 5. Calidad     |

**8. ¿Dentro de las metas propuestas de la Cooperativa CHONTALAC tienen como objetivos aperturar nuevos mercados?**

Esta cooperativa tiene proyectos de aperturar nuevos mercados siendo estos EE UU y Costa Rica, ya que existen tratados de libre comercio con esos países, pues el queso de la CHONTALAC, se está elaborando con estándares de calidad, que le permite alcanzar estos mercados que son difíciles de aperturar. Es un reto y está dentro de las metas y objetivos de esta cooperativa.

**9. ¿Cómo afecta las condiciones climáticas los costos de producción en la cooperativa CHONTALAC?**

Las condiciones climáticas afectan seriamente los costos en la época de verano, porque los gastos siempre están, es decir si se tiene menos volumen de leche, el gasto es mayor porque el personal siempre trabaja con menos leche y el pago de ellos, siempre es el mismo.

**10. ¿Lleva un registro acerca del comportamiento del precio en el mercado?**

En la actualidad si se lleva un registro histórico del comportamiento del precio en el mercado, ya sea local y regional.



### **11. ¿Qué medidas de higiene y seguridad debe cumplir la Cooperativa?**

Esta cooperativa cumple con todas las medidas de higiene y seguridad de acuerdo a la ley como son:

BPM; que son las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta esencial para la obtención de productos seguros para el consumo humano, concentrándose en la inocuidad alimentaria, la higiene y forma de manipulación.

Tiene que ver con el desarrollo y cumplimiento de nuevos hábitos de Higiene y de Manipulación, tanto por el personal involucrado en los procesos, como en las instalaciones donde se efectúa el proceso, en los equipos que se utilizan para hacer un producto, en la selección de los proveedores, etc.

POE: son procedimientos operacionales estándares de sanitización que consiste en normas técnicas obligatoria, nicaragüense para el procesamiento y comercialización de lácteos, este sistema contempla la ejecución de las tareas antes, durante y después del proceso de elaboración, y se divide en dos procesos diferentes que interactúan entre sí:

- La limpieza, que consiste en la eliminación de toda materia objetable (polvo, tierra, residuos diversos).
- La desinfección, que consiste en la reducción de los microorganismos a niveles que no constituyan riesgo de contaminación en el proceso productivo.

### **12. ¿Cuáles son las exigencias del mercado regional?**

El mercado internacional exige una serie de requisitos tales como:

- Tener certificada la planta anual de país y Salvadoreño
- Tener un producto inocuo libre de bacteria, salmonales, heces fecales
- Registrar de las muestras en un laboratorio
- Mantener Estándar de calidad
- Garantizar calidad de producto
- Garantizar el volumen acordado.

**13. ¿Cuáles son los impuestos a que está sujeta la Cooperativa?**

- DGI entre el 2 y 3%, dependiendo del ingreso anual, es el impuesto que exige la ley.
- INATEC 2%
- INSS. 18%

**14. ¿Lleva contabilidad en la Cooperativa CHONTALAC?**

Si lleva contabilidad. Por las características que tiene la cooperativa.

**15. ¿Qué sistema de contabilidad utilizan en esta Cooperativa?**

Sistema de costos por órdenes específicas. Lo que significa que se realiza una orden de producción diaria, esa orden se la pasa al jefe de producción, a través de una hoja impresa, luego se le agrega todos los gastos de los insumos para sacar el costo total del producto por día.

**16. ¿De qué manera identifican los elementos del costo de producción en la Cooperativa CHONTALAC?**

Por orden específico; se realizan tres fases principales; el almacenamiento de materia prima, proceso de transformación de materiales en artículos terminados y almacenamiento de productos terminados, es decir todo es a través de un ciclo por el proceso que se aplica.

**17. ¿Cuántas personas trabajan en la Cooperativa y como están distribuidas en las diferentes áreas?**

En esta cooperativa trabajan un total de 25 personas

AREA DE TRABAJO	Nº	JEFE DE AREA
Gerente General	1	Lic. Luz Marina Hurtado Miranda
En el área de contabilidad	4	Lic. Elyin José Siles Ortiz
Área de Recursos Humanos	3	Lic. Arlen Ortiz
Área Acopio	5	Marcos Vega
Área de Proceso	12	Nelbin Murillo
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	



**18. ¿Qué estrategia toma en cuenta la Cooperativa para bajar los costos de producción?**

- Se realizan constantes monitoreos acerca de los lugares donde venden más favorables los insumos que utilizan o bien contacto con nuevos proveedores.
- Analizan la parte de los rendimientos de la producción para tener mayores utilidades en el año.
- El consumo de materia prima e insumo de forma ordenada y con responsabilidad, para evitar el mal uso.
- Realizan negociaciones las diferentes empresas proveedoras de los insumos en cuanto al precio y transporte.

**19. ¿Realizan comparaciones de ingresos, costos y gastos?**

Si, se realiza semanalmente porque esto les permite ver la rentabilidad de la cooperativa, y a través de este proceso se pone el precio en la leche y ofrecerles a los socios de esta cooperativa un buen rendimiento en su inversión.

**20. ¿Quiénes toman decisiones acerca de la situación financiera de la Cooperativa?**

En la cooperativa existe un Consejo de Administración que está conformado por 7 miembros que son socios de la cooperativa, los cargos que se nombran son; Presidente, Vicepresidente, Tesorero, Secretario, y tres Vocales que en conjunto con la Gerente y el Contador toman decisiones con respecto a la situación financiera de la cooperativa.

**21. ¿Considera que esta Cooperativa es rentable?**

- Si, porque la cooperativa tiene 3 años de haberse formado y ya se tienen permisos para exportar queso y cabe mencionar que la cooperativa acopia mayor volumen de leche.



- Se tiene un proyecto de la elaboración de otro edificio para acopiar y comercializar leche fría las industrias (CENTROLAC, PARMALAT) para cubrir demanda de leche que estas industrias tienen.
- Por los porcentajes de utilidades que obtiene la cooperativa, se han realizado inversión en adquirir camiones, para la recolección de materia prima.
- La cooperativa puede brindarle al socio un precio justo diferenciado con el resto del mercado.

## 22. ¿Qué época del año genera mayor rentabilidad la producción a la Cooperativa?

En los meses que es más rentable esta cooperativa son; junio, julio, agosto y septiembre, en esta temporada es cuando se recibe mayor cantidad de leche.

## 23. ¿Tienen calculado el punto de equilibrio en la Cooperativa?

Si, según la gerente y el contador como mínimo se tiene que procesar 50 panas diario con un peso entre 28 a 30 libras aproximadamente. Por eso se realizan proyecciones tomando en cuenta el punto de equilibrio.

## 24. ¿La Cooperativa realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales?

año	Prod./ Diaria (Lb)	Prod/ anual	Precio/ libra	TOTAL DE INGRESO ANUAL
2013				
2014	1500	540000	53,18	28.717.200,00
2015	2400	864000	55,84	48.245.760,00
2016	3300	1188000	57	67.716.000,00
TOTAL				

\* fuente del precio del dólar tabla del banco central

En el 2013, esta cooperativa Inicia operaciones,



Para el año 2014 empiezan a exportar a El Salvador, con una producción mínima de 50 panas diarias, con un peso promedio de 30 libras cada uno, obteniendo un ingreso de 28,717.200 anual.

Para el año 2015

864,000 libras x C\$ 55.84 (equivalente a \$ 2 )= C\$ 48,245,760.00, que es el ingreso anual para el 2015.

Y para el 2016 se espera un incremento de la producción de 110 panas con ingreso 67.716.000,00 aproximadamente

**25. ¿Cuál es el porcentaje de utilidad que recibe cada socio de la Cooperativa?**

Este porcentaje varía de acuerdo a la cantidad de leche que entrega el socio, es decir entre 1 y 2 % de acuerdo a las utilidades generadas en la cooperativa en el año fiscal.

**26. ¿Cuándo la Cooperativa obtiene pérdida en el periodo es compartida por todos los socios?**

Sí, es compartida por que se baja el precio de la leche en función que no se puede perder al corte del periodo.

**27. ¿Cuáles son los beneficios que obtienen los socios al formar parte de la Cooperativa?**

- Se le ofrece al socio un precio diferenciado en la leche, siendo mayor al de la competencia local.
- Ofrece proyectos inseminación artificial
- Trazabilidad
- Optar a créditos con intereses bajos, siendo este el monto mínimo 5,000.00 y el máximo 15,000.00 córdobas con una tasa de interés del 1% mensual
- Insumos para el ganado con precios bajos



- La cooperativa aporta un porcentaje al asociado.
- Todo Socio tiene la oportunidad de participar en la junta directiva anualmente que se realizan en la cooperativa.
- Por la venta de leche que los socios realizan a la cooperativa, se les devuelve utilidades a los asociados, es decir ganancia que genera la leche al llegar a la planta. (dividendo)

## **28. ¿Qué beneficios obtiene esta Cooperativa por parte del gobierno?**

Lo que confiere a la ley de cooperativa Ley N 499. Que establece el conjunto de normas jurídicas que regulan la promoción, constitución, autorización, funcionamiento, integración, disolución y liquidación de las cooperativas.

- Son exentos del 15% de la DGI
  - Centralización de proyectos que vienen dirigidos a la cooperativa
  - Gozar de la lista taxativa la cual consiste en un listado donde dice a qué esta exonerado la cooperativa como por ejemplo, insumo en proceso.
  - Exención de impuesto de timbre y papel sellado. b) Exención del Impuesto de Bienes Inmuebles (IBI).
  - c) Publicación gratuita de todos los documentos en La Gaceta, Diario Oficial.
  - d) Exención de Impuesto sobre la Renta (IR).
  - e) Exención de Impuesto al Valor Agregado, para la importación de los insumos, materias primas, bienes intermedios y de capital utilizados en la producción de los bienes de exportación y de consumo interno.
- e) Exención del DAI, ISC, IVA e impuestos municipales en las importaciones de bienes de capital, llantas, materia prima, maquinarias, insumos y repuestos utilizados, a favor de las



## IX. CONCLUSIONES

A partir de los resultados de esta investigación se concluye y se espera que con este análisis se vendrá a favorecer el desarrollo en esta empresa que se ha forjado con la intención de dar respuesta a los productores de leche de esta zona del país.

### ◆ Señalar los factores externos

1. Un factor que ellos determinan en los costos de producción es la falta de materia prima, a consecuencia del clima, porque cada año se encuentran con el problema que en el verano la producción de leche es menor que el invierno debido a que los pastos están secos.
2. La inestabilidad de los precios del sector en el mercado regional y local, debido a que éste es variante y estos mercados son los que imponen el precio al producto, esto quiere decir que para amortiguar la baja de precio, la cooperativa tiene que tomar acciones que afectan directamente a los socios, pues si el precio del producto baja en el mercado, inmediatamente se le baja el precio de la leche al socio.
3. La competencia desleal, ya que existen en el mercado otras empresas que ofrecen precios más bajos que la cooperativa, y esta tiene que adecuar los precios del producto para poder competir en el mercado.
4. La cooperativa ofrece los productos de crema, queso y quesillo, este último es vendido a El Salvador, porque parte del objetivo de la cooperativa es ofrecer mejores alternativa de vida a los productores de la región, y al vender su producto en otro mercado que le paga mejor el producto, esta puede pagar mejor la materia prima a los socios y productores, y es parte del compromiso que estos ofrecen a los asociados porque pueden brindar mejores precios a su producto.

Los criterios para determinar el precio del producto con respecto a la demanda son: el precio de compra de la materia prima, rendimiento, la demanda, la competencia y la calidad del producto, esto quiere decir que esta cooperativa está



encaminada a desarrollar estrategias que cuiden estos criterio y puedan resolver los conflictos que se le presente en esta línea.

Esta cooperativa, tiene proyectos bastante ambiciosos, puestos que pretende exportar producto a EE UU y Costa Rica y se hace necesario hacer análisis de la forma de cómo establecer los canales de comercialización para emprender este reto.

#### ◆ **Clasificación de los costos.**

Esta Cooperativa lleva contabilidad, y se utiliza el sistema de costo por orden específica, realizando una orden de producción diaria donde se adicionan todos los gastos en que se incurre para elaborar los productos, determinando el costo total del producto.

La cooperativa cuenta con 25 trabajadores distribuidos en su mayoría en el área de proceso, utilizan estrategias para bajar los costos de producción como el monitoreo acerca de dónde pueden comprar más favorables los insumos, analizan los rendimientos de producción, la forma de cómo está siendo utilizada la materia prima, además realizan negociaciones con diferentes empresas proveedoras de insumos.

A la hora de tomar decisiones acerca de la situación financiera de la cooperativa, esta se hace de forma conjunta, es decir se toma en cuenta la administración junto con el consejo administrador que está formada por siete miembros de los socios.



### ◆ **Explicar la rentabilidad de la producción en la Cooperativa**

La Cooperativa CHONTALAC, forma parte del sector lácteo del Municipio, siendo una de las empresas que se ha establecido en el mercado regional y local permitiéndole alcanzar grandes logros como son; la obtención del permiso para poder exportar quesillo al país del Salvador, elaborar proyectos para la ampliar el acopio de leche con el fin de comercializarla a industrias como la CENTROLAC y PARMALAT, se han podido realizar inversiones en camiones para la recolección de materia prima y además le ofrece al socio un precio justo por su producción.

Esta cooperativa, realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales de la producción incrementando la producción un aproximado de 30 panas diarias generando ganancias que les permite ofrecer otros servicios como créditos bajos, insumo para el ganado, porcentaje de ganancia por las utilidades obtenida a los socios, así como también, ofrecen los servicios de inseminación artificial y la trazabilidad .

Además cuenta con el respaldo de la ley de cooperativa N° 499, obteniendo beneficios como estar exento del 15% de la DGI, exoneración de: insumo en proceso, de los impuestos de timbre y papel sellado y de los impuestos del valor agregado para la importación de los insumos, materias primas, bienes intermedios y de capital utilizados en la producción de bienes de exportación y de consumo interno, lo que le permite a la cooperativa exportar a países regionales como el Salvador, EE UU.



## X. RECOMENDACIONES

1. Capacitar a los socios para que en las fincas implementen silos (Es un depósito o construcción donde se almacena o se guarda granos, pastos o forrajes picados) con el fin de producir la fermentación anaeróbica de la masa forrajera, indispensable en un hato lechero y de carne donde la ganadería es una actividad que tiene planes para el futuro para que les permita alimentar el ganado en el verano y producir mayor cantidad de leche en el sector.
2. Asistencia técnica a los socios para la elaboración de ensilados (consiste en conservar los forrajes por medio de fermentaciones que la mantiene en un estado muy semejante al que poseen cuando están frescos). Con el objetivo de que estos ensilados se realicen con técnicas adecuadas para que los productores sepan aplicarlas en sus fincas.
3. Fomentar proyectos de reforestación en las fincas, como implementación de cercas vivas que le sirva de alimento al ganado como madero negro y de esta manera tener fincas que vivan en armonía con la naturaleza.
4. Diseñar una estructura de los costos de producción para el control de la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación así como el flujograma del proceso de los productos que elabora la cooperativa.
5. Aperturar un puesto de venta, ya sea en la Ciudad de Santo Tomás, o en la Ciudad de San Pedro de los productos que elabora la cooperativa para tener mayor participación en el mercado local.
6. Hacer análisis sobre la carga laboral de los trabajadores para realizar reducción del personal en época donde la producción es menor y hacer contrataciones de acuerdo a la producción de la cooperativa.
7. Crear un área de mercadotecnia en la Cooperativa CHONTALAC que impulse la participación en ferias agropecuarias donde se venda y exponga los productos de los distintos municipios para darse a conocer a nivel nacional y de esta manera incrementar la rentabilidad de la cooperativa.



## XI.PROPUESTA “DE ACUERDO AL OBJETIVO PROPOSITIVO”

De acuerdo a las entrevistas aplicada, uno de los factores que interviene es el clima ocasionado que en la época de verano se recolecte menos leche, provocando que los costos se vean interferido por la poca producción debido a la reducción de la materia prima, en vista de esto a continuación presentamos la siguiente propuesta.

### a) *Planificación y control de la mano de obra.*

La mano de obra de esta empresa la mayor carga de trabajo se encuentra en la producción, es decir la cooperativa debe contratar tres personas de carácter temporal haciéndoles un contrato que estipule esa fecha de contratación y el tiempo en que el individuo laborara en la empresa. Se analizó que por ser el área que tiene mayor cantidad de trabajadores y menos carga de trabajo a la hora de disminuir la producción se requerirá de hacer recorte de personal y recontratar personal en el tiempo en que la producción sea alta, cumpliendo con los requisitos que presente la ley numero 185 código del trabajo vigente en el país.

**Ley núm. 185, Código del Trabajo** estipula lo siguiente:

Formas o tipos de contratos

**Artículo 23.** El contrato de trabajo se redactará en dos ejemplares firmados por ambas partes, entregándose uno de ellos al trabajador. Dichas copias podrán ser presentadas al Ministerio del Trabajo para su certificación.

**Artículo 24.** El contrato de trabajo puede celebrarse verbalmente cuando se refiera:

- a) al trabajo en el campo;
- b) al servicio doméstico; y



- c) a los trabajos temporales u ocasionales que no excedan de diez días.

En estos casos, el empleador suministrará al trabajador dentro de los primeros tres días de trabajo, una constancia que contenga la fecha de iniciación de la relación de trabajo, el servicio a prestar u obra a realizar y el salario estipulado. Salvo prueba en contrario, la constancia referida será suficiente para demostrar la existencia de la relación laboral.

**Artículo 25.** La relación de trabajo o contrato individual puede ser por tiempo determinado o indeterminado.

**Artículo 26.** El contrato de trabajo se presume concertado por tiempo indeterminado, excepto cuando:

- a) cuando las partes convengan en un plazo;
- b) cuando para la realización de la obra o servicio el plazo esté en función del tiempo de duración de los mismos;
- c) cuando se trate de trabajos estacionales o cíclicos sin perjuicio de lo estipulado en convenios o acuerdos colectivos.

**Artículo 27.** El contrato o relación de trabajo se considera por tiempo indeterminado cuando no tiene plazo. Asimismo, cuando hubiere expirado el plazo del contrato por tiempo determinado y el trabajador continúe prestando sus servicios por treinta días más, o cuando vencido el plazo de su segunda prórroga se continúe trabajando o se prorrogue nuevamente.

Así como a la hora de hacer el contrato se deberá definir lo siguiente para evitar problemas legales a posterior.

Por otra parte, el Reglamento Interior de Trabajo define el conjunto de disposiciones obligatorias para trabajadores y patrones en el desarrollo de los trabajos en una empresa,



- Horas de entrada y salida.
- Lugar y momento donde e inicia la jornada.
- Días y horas para realizar lo indicado
- Días, lugares y formas de pago.
- Normas para el uso de asientos y sillas.
- Normas para prevenir los riesgos de trabajo (higiene y seguridad).
- Labores insalubres y peligrosas que no deben desempeñar los menores.
- Permisos y licencias.
- Todas las disposiciones disciplinarias y su forma de aplicación.
- Todas las normas necesarias por la naturaleza de cada empresa para conseguir la mayor seguridad, desempeño y desarrollo del trabajo.

#### **b) Flujo grama de los procesos de producción**

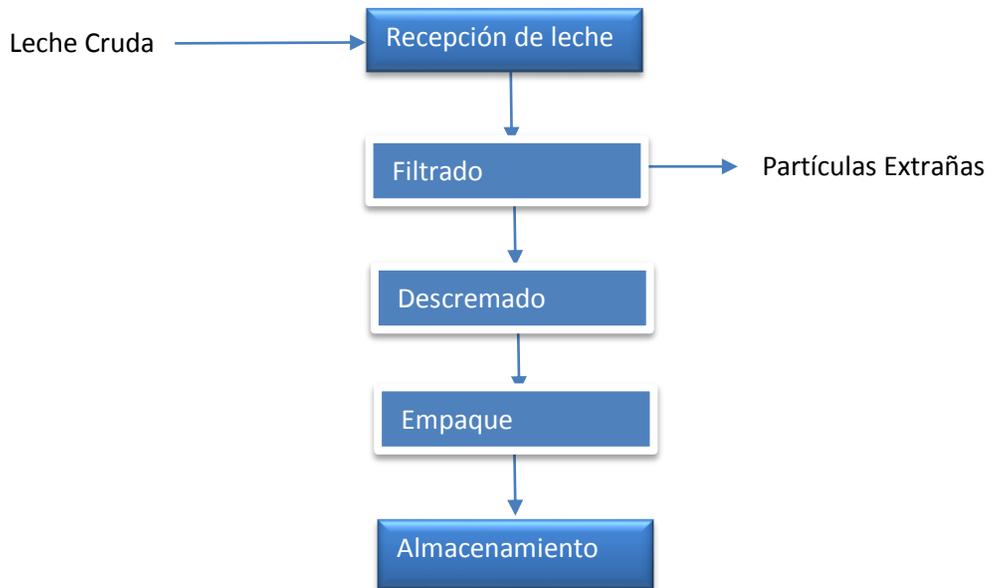
- **Flujograma de los procesos Crema, Quesillo fundido, queso fresco**

Proceso de la elaboración de los productos es elemental hacer una representación gráfica al respecto, puesto que este puede determinar la mejor utilización de los recursos de materia prima.

A continuación se explica cada uno de los flujogramas de producción:



▪ **Flujograma del Proceso de la Crema**



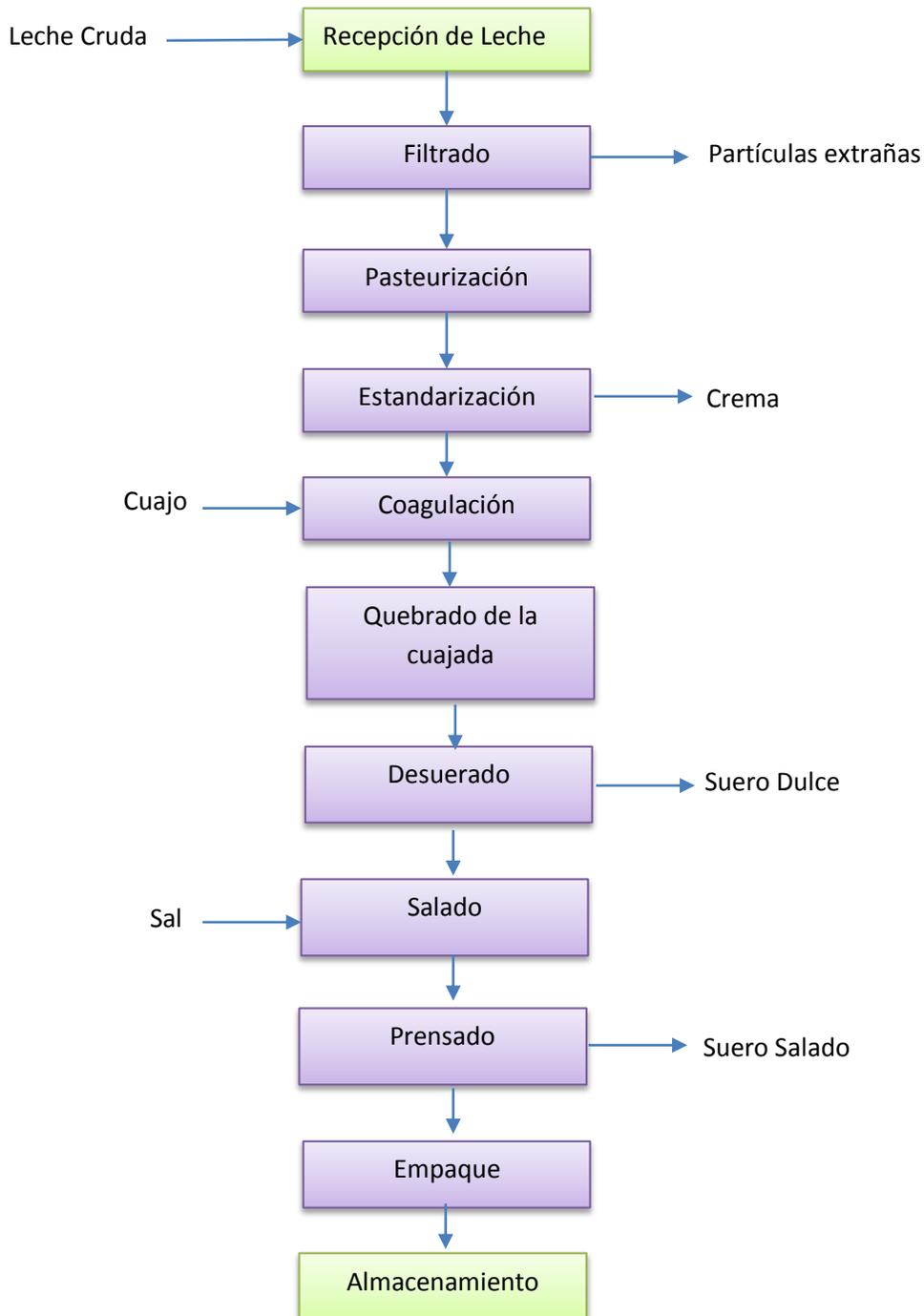
El descremado es el proceso por el cual se remueve parcialmente la grasa de la leche; se realiza para obtener la crema y la leche descremada a partir de leche entera. El proceso de descremado se realiza mediante la utilización de una descremadora eléctrica.

Procedimiento para descremar entera pasteurizada

- El Proceso comienza cuando llega la leche cruda a la empresa
  - El Segundo paso es la recepción de leche en tina de acero inoxidable, se hace el filtrado para separar las partículas extrañas que tenga la leche.
  - Luego se procede a descremar la leche utilizando una descremadora eléctrica pequeña y recibir la crema en una olla de aluminio o de acero inoxidable.
  - Medir y envasar la crema en presentaciones de  $\frac{1}{2}$  y 1 libra.
  - Conservar en refrigeración a 4 grados centígrados (refrigeradora normal).
- Rendimiento El rendimiento que se obtendrá con 10 litros de leche semidescremada será de 0.80 de litro de crema, en promedio.



▪ **Flujo Grama de Queso fresco**





El queso se obtiene a partir de la coagulación de la leche y deshidratación de la cuajada; se puede conservar por varios días. El queso es rico en proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas; en niños y adultos favorece el crecimiento y fortalecimiento de huesos y dientes.

#### Procedimiento para realizar el Queso Fresco

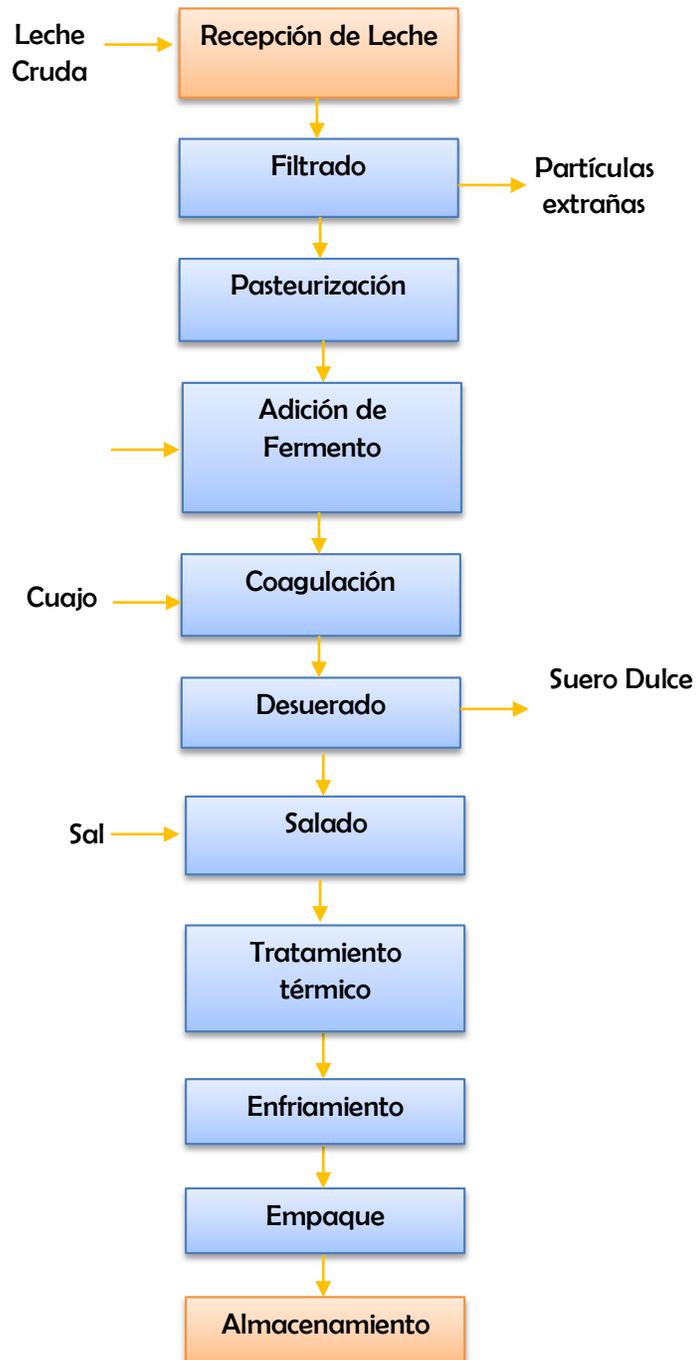
- El Proceso comienza cuando llega la leche cruda a la empresa
- El Segundo paso es la recepción de leche en tina de acero inoxidable, se hace el filtrado para separar las partículas extrañas que tenga la leche.
- Se realiza el proceso de pausterización, dejando enfriar la leche a 38 grados centígrados.
- Se descrema la leche
- Agregar a la leche pastilla de cuajo en  $\frac{1}{2}$  taza con agua, agregando un poquito de sal.
- Dejar que la leche repose por 45 minutos.
- • Cortar la cuajada con un cuchillo o paleta limpia en cuadritos de un centímetro cuadrado.
- Desuerar la cuajada en tela brin, en bandeja de plástico o acero inoxidable.
- • Agregar de sal gruesa de cocina.
- • Moler o amasar la cuajada en un molino manual y recibir el queso molido en una bandeja plástica o de acero inoxidable.
- • Poner la cuajada molido en el molde o empaque a utilizar.
- Colocar el queso fresco envasado en bandejas de acero inoxidable o plásticas.

Conservar en refrigeración a cuatro grados centígrados (refrigeradora normal).

Rendimiento El rendimiento que se obtendrá con 10 litros de leche semidescremada será de 3 libras de queso fresco, en promedio.



### Quesillo Fundido





La leche La leche es la materia prima y el insumo más importante en la elaboración del quesillo. La influencia que tiene la leche como materia prima para la elaboración de quesillo es tal, que aunque se contara con la tecnología más moderna no puede ser mejorada, sino únicamente corregida.

La leche debe tener como mínimo las siguientes características:

- Pocas bacterias.
- Que la leche no proceda de vacas con problemas de mastitis.
- Que la leche no contenga antibióticos, conservantes ni detergentes.
- Que no contenga impurezas: tierra, estiércol, etc.

Procedimiento para realizar el Queso Fresco

- El Proceso comienza cuando llega la leche cruda a la empresa
- El Segundo paso es la recepción de leche en tina de acero inoxidable, se hace el filtrado para separar las partículas extrañas que tenga la leche.
- Se realiza el proceso de pausterización, dejando enfriar la leche a 38 grados centígrados.
- Se le adiciona el suero
- Agregar a la leche pastilla de cuajo en  $\frac{1}{2}$  taza con agua, agregando un poquito de sal.
- Dejar que la leche repose por 45 minutos.
- Desuerar la cuajada en tela brin, en bandeja de plástico o acero inoxidable.
- Agregar de sal gruesa de cocina.
- Realizar el tratamiento térmico,
- Dejar enfriar.
- Poner el quesillo molida en el molde o empaque a utilizar.
- Colocar el queso fresco envasado en bandejas de acero inoxidable o plásticas.



▪ **ESTRUCTURA SOBRE EL REGISTRO DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN POR PRODUCTO**

	TOTALES	LIBRAS	UNITARIOS
<b>COSTOS POR DISTRIBUIR</b>			
Del periodo nterior			
Recibido del proceso anterior			
Invt. Inicial del prod. Proceso			
Producción en proceso			
Costo adicional mermas			
Costo adicional perdidas			
<b>TOTAL COSTOS PERIODO ANTERIOR</b>			
Del periodo:			
Materiales			
Materia prima			
Otros materiales			
Material de empaque			
Sub total de empaque			
Mano de obra			
Obreros			
Sub total mano de obra			
Costos indirectos de fabricación			
Materiales de limpieza			
Materiales de laboratorio			
Servicios básicos			
Combustibles			
Depreciación			
Reparaciones y mantenimientos			
Seguros			
Gastos generales			
Sub total gastos de servicios			
<b>TOTAL GASTOS DEL PERIODO</b>			
<b>TOTAL COSTOS A DISTRIBUIR</b>			
<b>DISTRIBUCIÓN DE COSTO</b>			
Producto Terminado y Transferido			
Inventario final prod. Proceso			
Mermas			
Perdidas			
<b>TOTAL COSTO DISTRIBUIDOS</b>			



En el proceso de producción se identifican los tres elementos del costo: materiales, mano de obra y costo indirecto de fabricación.

**Material directo:** leche cruda, cloruro de calcio, nitrato de sodio, colorante, fermento, cuajo, sal.

**Material de empaque:** bolsas, grapas y cestas.

**Suministros:** liencillo, material de limpieza y material de laboratorio.

La mano de obra está conformado de las siguientes cuentas.

- Sueldo a empleados.
- Salario a obreros.
- Horas extras.
- Prestaciones sociales.
- Vacaciones.
- Bonos especiales.

Y los costos indirectos de fabricación se clasifican en:

- Depreciaciones.
- Servicios generales.
- Reparaciones y mantenimientos de equipos.
- Pólizas de seguros.
- Combustibles.
- Útiles y servicios de seguridad industrial.
- Útiles y servicios de limpieza.



- **Formato "Registro de Costos - Estado de Costo de Ventas Anual"**

**PERÍODO:**

**RUC:**

**APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL:**

<b>DETERMINACIÓN DEL COSTO DE VENTA:</b>	<b>S/V</b>
Costo del inventario inicial de productos terminados	
Costo de producción de productos terminados	
Costo de productos terminados disponibles para la venta	
Costo del inventario final de productos terminados	
Ajustes diversos	
<b>COSTO DE VENTAS</b>	

El valor que aparece debe ser el que se ha pagado por materias primas, trabajo e indirectos para fabricar la producción terminada que no se ha vendido/facturado, queda registrado en el inventario y no es Costo por lo que no afecta la utilidad bruta que es la diferencia entre INGRESOS y COSTO DE VENTAS



▪ **FORMATO "REGISTRO DE COSTOS - ELEMENTOS DEL COSTO MENSUAL"**

**PERÍODO:**

**RUC:**

**APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL:**

<b>CONSUMO EN LA PRODUCCIÓN</b>	<b>Enero</b>	<b>Febrero</b>	<b>Marzo</b>	<b>Abril</b>	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Sept.</b>	<b>Oct</b>	<b>Nov.</b>
1- Materiales y Suministros Directos											
2- Mano de Obra Directa											
3- Otros Costos Directos											
4- Gastos de Producción Indirectos											
4.1 - Materiales y Suministros Indirectos											
4.2 - Mano de Obra Indirecta											
4.3 - Otros Gastos de Producción Indirectos											
<b>TOTAL CONSUMO EN LA PRODUCCIÓN</b>											

Es un registro auxiliar que está destinado al control de los costos incurridos en el proceso productivo.



## XII. BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía San Pedro de Lóvago. (2013). *Caracterización del Municipio*. San Pedro de Lóvago.

Asamblea Nacional. (25 de Enero de 2005). *Ley General de Cooperativas*.  
Obtenido de  
[http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/F133348E36258F4A062570A100583C72?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/F133348E36258F4A062570A100583C72?OpenDocument)

AulaFacil Curso online gratuito. (s.f.). *concepto de estrategia*. Obtenido de  
<http://www.aulafacil.com/cursos/l20749/empresa/estrategia/estrategia-empresarial-basico/concepto-de-estrategia>

Avila Macedo, J. J. (2006). *Economía*. Mexico: Editorial Umbrale.

Besley, S., & Brigham, E. (2001). *Fundamentos de Administración Financiera*. Mexico: MacGraw Hill.

Causillas, T. (1986). *Análisis de Resultado y Toma de decisiones en Empresas Campesinas*. Tegucigalpa- Honduras: IICA- CIDIA.

contabilidad.com.py. (08 de 06 de 2006). *CONCEPTO DE COSTO*. Obtenido de Contabilidad: [http://www.contabilidad.com.py/articulos\\_70\\_concepto-de-costo.html](http://www.contabilidad.com.py/articulos_70_concepto-de-costo.html)

Cooperativa Chontalac. (2012). *Ventaja Competitiva*. Obtenido de  
<http://www.santotomas.clubcoeficiencia.org.ni/>

cooperativa de las Americas, Region de la Alianza, Cooperativa Internacional. (2015). *Principios y Valores Cooperativas*. Obtenido de  
<http://www.aciamericas.coop/Principios-y-Valores-Cooperativos-4456>

*Definición.de*. (2015). Obtenido de Definición.de

*escuelapedia*. (2015). Obtenido de  
<http://www.escuelapedia.com/diccionario/multisectorialadj-que-afecta-a-varios-sect/>



- Estella, O. S. (2011). *Análisis Contable y Financiera*. España: Ediciones Parafinfo, S.A.
- Faga, H. A. (2006). *Como Profundizar en el análisis de sus costos para tomar mejores decisiones empresariales*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Granica S.A.
- Gil Estallo, M., & Giner de la Fuente, F. (2013). *Cómo crear y hacer funcionar una Empresa*. Madrid, España: ESIC Editorial.
- González, L. (22 de Abril de 2014). Entrevista sobre generalidades de la cooperativa. (S. M. López, Entrevistador)
- Guillermo, Z. (2010). *Cepal Naciones Unidad*. Obtenido de <http://mba.americaeconomia.com/sites/mba.americaeconomia.com/files/cepal1.pdf>
- Horngrén, C., Datar, S., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de Costo. Un enfoque Gerencial*. México: Person Prentice Hall.
- Horngrén, C., Sundem, G., & Stratton, W. (2006). *Contabilidad Administrativa*. México: Pearson Educación.
- Horngrén, C., Undem, G., & Elliott, J. (2000). *Introducción a la contabilidad Financiera*. México: PEARSON, Prentice Hall.
- INIFOM. (2000). *Ficha Municipal*. Obtenido de [http://www.inifom.gob.ni/municipios/documentos/CHONTALES/sanpedrode\\_lovago.pdf](http://www.inifom.gob.ni/municipios/documentos/CHONTALES/sanpedrode_lovago.pdf)
- Jimenez Boulanger, F., & Espinoza Gutierrez, C. (2007). *Costos Industriales*. Costa Rica: Tecnología de Costa Rica.
- Jimenez Boulanger, F., Espinoza Gutierrez, C., & Fonseca Retana, L. (2007). *Ingeniería Económica*. Costa Rica: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Kotler, O., & Lone, K. (2006). *Dirección de Marketing*. México: Pearson, Prentice Hall.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (1996). *Mercadotecnia*. México: Prentice Hall Inc.
- la Gran enciclopedia de la economía. (2009). *Economia48.com*. Obtenido de <http://www.economia48.com/spa/d/produccion/produccion.htm>



- Lara Flores, E., & Lara Ramirez, L. (2009). *Primer Curso de Contabilidad*. Mexico: Editorial Trillas.
- Lugo, J. A. (2004). *Introducción a la Economía*. Mexico: Plaza y Valdez.
- Macedo, J. J. (2003). *Economía*. Mexico: Umbral.
- Narváez Sánchez, A. (2006). *Principios de Administración Financiera*. Managua, Nicaragua: Ediciones A. N. .
- Narvaez Sanchez, A., & Narvaez Ruiz, J. A. (2007). *Contabilidad*. Managua: Edicion A.N. 2006.
- Neuner , J., & Beakin, E. (2007). *Contabilidad de Costo Principios y Prácticas*. Mexico: Limusa, S. A.
- Obando, J. R. (2000). *Elementos de Micro Economía*. Mexico: Euned.
- Parreño Selva, J., Ruiz Conde, E., & Casado Diaz, A. B. (2006). *Dirección Comercial; los instrumentos del Marketing*. España: Editorial Club Universitario.
- Rivera Camino, J., & López Rua, M. (2007). *Dirección de Marketing, Fundamentos y Aplicaciones*. España: ESIC EDITORIAL.
- Robles Valdes, G., & Alcérreca Joaquin, C. (2000). *Administración un Enfoque Interdisciplinario*. Mexico: Pearson Prentice Hall.
- Rojas, R. A. (2007). *Sistema de costo Un proceso para su implementación*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Romero López, A., & Contreras Villegomez, A. (2002). *Principios de Contabilidad*. Mexico: Mc Graw - Hill Interamericana.
- Sallenave, J. P. (1990). *Gerencia y Planeación Estratégica*. Colombia Bogota: Grupo editorial Norma S.A.
- Sequeira, M. (12 de 02 de 2013). *El Nuevo Diario*. Obtenido de <http://www.elnuevodiario.com.ni/economia/277261-altos-costos-produccion-afectan-plantas-lacteas/>
- Sinisterra V, G., & Polanco I, L. (2007). *Contabilidad Administrativa*. Bogotá Colombia: ECOE, Ediciones.



Sulser Valdez, R. A., & Pedroza Escandon, J. (2004). *Exportación Efectiva, Reglas Basicas para ele exito del pequeño y mediano exportador*. Mexic: Empresa Líeder.

Tayala, A., & Molina Collado, A. (2014). *Investigación de Mercado*. Madrid, España: Business & Marketing School ESIC.

Van Horne,, J., & Wachowicz, J. (2002). *Fundamentos de administración financiera*. Mexico: Pearson Education.

Villega, C. F. (2001). *Costo Contable, Enfoque gerencial y de gestión*. Colombia Bogotá: Person Educación de Mesico.

### 13.1 Web Grafía

Asamblea Nacional. (25 de Enero de 2005). *Ley General de Cooperativas*.

Obtenido de

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/F133348E36258F4A062570A100583C72?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/F133348E36258F4A062570A100583C72?OpenDocument)

AulaFacil Curso online gratuito. (s.f.). *concepto de estrategia*. Obtenido de <http://www.aulafacil.com/cursos/l20749/empresa/estrategia/estrategia-empresarial-basico/concepto-de-estrategia>

Cooperativa CHONTALAC. (2012). *Ventaja Competitiva*. Obtenido de <http://www.santotomas.clubcoeficiencia.org.ni/>

cooperativa de las Americas, Region de la Alianza, Cooperativa Internacional. (2015). *Principios y Valores Cooperativas*. Obtenido de <http://www.aciamericas.coop/Principios-y-Valores-Cooperativos-4456>

*Escuelapedia*. (2015). Obtenido de <http://www.escuelapedia.com/diccionario/multisectorialadj-que-afecta-a-varios-sect/>

Guillermo, Z. (2010). *Cepal Naciones Unidad*. Obtenido de <http://mba.americaeconomia.com/sites/mba.americaeconomia.com/files/cepal1.pdf>

INIFOM. (2000). *Ficha Municipal*. Obtenido de [http://www.inifom.gob.ni/Municipios/documentos/CHONTALES/sanpedrode\\_lovago.pdf](http://www.inifom.gob.ni/Municipios/documentos/CHONTALES/sanpedrode_lovago.pdf)



---

La Gran enciclopedia de la economía. (2009). *Economia48.com*. Obtenido de <http://www.economia48.com/spa/d/produccion/produccion.htm>

Sequeira, M. (12 de 02 de 2013). *El Nuevo Diario*. Obtenido de <http://www.elnuevodiario.com.ni/economia/277261-altos-costos-produccion-afectan-plantas-lacteas/>



---

# II. ANEXOS



## 14.1. Instrumento Aplicado



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA**  
**Facultad Regional Multidisciplinaria de la UNAN Managua**  
**UNAN-FAREM Chontales**  
**ENTREVISTA**

Somos estudiantes del V año de la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas, turno dominical, estamos realizando una investigación de los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC R.L, en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II Semestre del año 2015. Agradecemos su colaboración al responder objetivamente cada una de las preguntas de la entrevista.

### I. Datos Generales

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_ Cargo que desempeña: \_\_\_\_\_.

Tiempo que labora en esta empresa:

Fecha: \_\_\_\_\_ hora: \_\_\_\_\_

### II. Preguntas sobre la empresa

#### Factores Externos.

1. ¿Qué factores externos intervienen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC?
2. ¿Cuáles son los productos que elabora la Cooperativa Multisectorial CHONTALAC?
3. ¿Qué mercado abastece el producto que elabora esta Cooperativa?
4. ¿Cómo interviene el mercado en los costos de producción de la Cooperativa?
5. ¿Qué producto de la Cooperativa CHONTALAC tiene mayor demanda?
6. ¿Qué producto de la Cooperativa CHONTALAC tiene menor demanda?
7. ¿Qué criterio toman en cuenta para determinar el precio de los productos en relación a la demanda?



8. ¿Dentro de las metas propuesta de la Cooperativa CHONTALAC tienen como objetivos aperturar nuevos mercados?
9. ¿Cómo afecta las condiciones climáticas los costos de producción en la Cooperativa CHONTALAC?
10. ¿Lleva un registro acerca del comportamiento del precio en el mercado?
11. ¿Qué medidas de higiene y seguridad debe cumplir la Cooperativa?
12. ¿Cuáles son las exigencias del mercado regional?
13. ¿Cuáles son los impuestos a que está sujeta la Cooperativa?

**✚ Clasificación de los costos.**

14. ¿Lleva contabilidad en la Cooperativa CHONTALAC?
15. ¿Qué sistema de contabilidad utilizan en esta Cooperativa?
16. ¿De qué manera identifican los elementos del costo de producción en la Cooperativa CHONTALAC?
17. ¿Cuántas personas trabajan en la Cooperativa y como están distribuidas en las diferentes áreas?
18. ¿Qué estrategia toma en cuenta la Cooperativa para bajar los costos de producción?
19. ¿Realizan comparaciones de ingresos, costos y gastos?
20. ¿Quiénes toman decisiones acerca de la situación financiera de la Cooperativa?

**✚ Rentabilidad en la producción.**

21. ¿Considera que esta Cooperativa es rentable?
22. ¿Qué época del año genera mayor rentabilidad la producción a la Cooperativa?
23. ¿Tienen calculado el punto de equilibrio en la Cooperativa?
24. ¿La Cooperativa realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales?
25. ¿Cuál es el porcentaje de utilidad que recibe cada socio de la Cooperativa?
26. ¿Cuándo la Cooperativa obtiene pérdida en el periodo es compartida por todos los socios?
27. ¿Cuáles son los beneficios que obtienen los socios al formar parte de la Cooperativa?
28. ¿Qué beneficios obtiene esta Cooperativa por parte del gobierno?



## 14.2 Instrumento Validado



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de la UNAN Managua

UNAN-FAREM Chontales

### ENTREVISTA

Somos estudiantes del V año de la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas, turno dominical, estamos realizando una investigación de los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial Chontalac R. L, en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II Semestre del año 2015. Agradecemos su colaboración al responder objetivamente cada una de las preguntas de la entrevista.

#### I. Datos Generales.

Nombre y apellidos:

Cargo que desempeña:

Tiempo que labora en esta empresa:

Fecha: \_\_\_\_\_ hora: \_\_\_\_\_

#### II. Preguntas sobre la empresa.

##### ± Factores Externos.

1. ¿Qué factores externos intervienen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial Chontalac?
2. ¿Cuáles son los productos que elabora la Cooperativa Multisectorial Chontalac?
3. ¿Qué mercado abastece el producto que elabora esta cooperativa?
4. ¿Cómo interviene el mercado en los costos de producción de la Cooperativa?
5. ¿Qué producto de la Cooperativa Chontalac tiene mayor demanda?
6. ¿Qué producto de la Cooperativa Chontalac tiene menor demanda?
7. ¿Qué criterio toman en cuenta para determinar el precio de los productos en relación a la demanda?
8. ¿Dentro de la meta propuesta de la Cooperativa Chontalac tienen como objetivos aperturar nuevos mercados?
9. ¿Cómo afecta el clima en los costos de producción en la Cooperativa Chontalac?



10. ¿Lleva un registro acerca del comportamiento del precio en el mercado?
11. ¿Qué medidas de higiene y seguridad debe cumplir la Cooperativa?
12. ¿Cuáles son las exigencias del mercado internacional?
13. ¿Cuáles son los impuestos a que está sujeta la Cooperativa?

➤ **Clasificación de los costos.**

14. ¿Lleva contabilidad en la Cooperativa Chontalac?
15. ¿Qué sistema de contabilidad utilizan esta Cooperativa?
16. ¿De qué manera identifican los elementos del costo de Producción en la Cooperativa Chontalac?
17. ¿Cuántas personas trabajan en la Cooperativa y cómo están distribuidas en las diferentes áreas?
18. ¿Qué estrategia toma en cuenta la Cooperativa para bajar los costos de producción?
19. ¿Realizan comparaciones de ingresos, costos y gastos?
20. ¿Quiénes toman decisiones acerca de la Situación Financiera de la Cooperativa?  
8 F

➤ **Rentabilidad en la producción.**

21. ¿Considera que esta Cooperativa es rentable?
22. ¿Qué época del año genera mayor rentabilidad de la producción a la Cooperativa?
23. ¿Tienen calculado el punto de equilibrio en la Cooperativa?
24. ¿La Cooperativa realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales?
25. ¿Cuál es el porcentaje de utilidad que recibe cada socio de la Cooperativa?
26. ¿Cuándo la Cooperativa obtiene pérdida en el periodo es compartida por todos los socios?
27. ¿Cuáles son los beneficios que obtienen los socios al formar parte de la Cooperativa?

*Ramirez J*  
*4/10/2015*



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA  
Facultad Regional Multidisciplinaria de la UNAN Managua  
UNAN-FAREM Chontales

**ENTREVISTA**

Somos estudiantes del V año de la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas, turno dominical, estamos realizando una investigación de los factores externos que influyen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial Chontalac R. L, en el Municipio de San Pedro de Lóvago en el II Semestre del año 2015. Agradecemos su colaboración al responder objetivamente cada una de las preguntas de la entrevista.

**I. Datos Generales.**

Nombre y apellidos:

Cargo que desempeña:

Tiempo que labora en esta empresa:

Fecha: \_\_\_\_\_ hora: \_\_\_\_\_

**II. Preguntas sobre la empresa.**

**+ Factores Externos.**

1. ¿Qué factores externos intervienen en los costos de producción de la Cooperativa Multisectorial Chontalac?
2. ¿Cuáles son los productos que elaboran la Cooperativa Multisectorial Chontalac?
3. ¿Qué mercado abastece el producto que elabora esta cooperativa?
4. ¿Cómo interviene el mercado en los costos de producción de la cooperativa?
5. ¿Qué producto de la cooperativa Chontalac tiene mayor demanda?
6. ¿Qué producto de la cooperativa Chontalac tiene menor demanda?
7. ¿Qué criterio toman en cuenta para determinar el precio de los productos en relación a la demanda?
8. ¿Dentro de la meta propuesta de la Cooperativa Chontalac tienen como objetivos aperturar nuevos mercado?
9. ¿Cómo afecta el clima en los costos de producción en la cooperativa Chontalac?   
↳ los condiciones climáticas



10. ¿Lleva un registro acerca del comportamiento del precio en el mercado?
11. ¿Qué medidas de higiene y seguridad debe cumplir la cooperativa?
12. ¿Cuáles son las exigencias del mercado internacional?
13. ¿Cuáles son los impuestos a que está sujeta la cooperativa?

✚ **Clasificación de los costos.**

14. ¿Lleva contabilidad en la cooperativa Chontalac?
15. ¿Qué sistema de contabilidad utilizan esta cooperativa?
16. ¿De qué manera identifican los elementos del costo de Producción en la cooperativa Chontalac?
17. ¿Cuántas personas trabajan en la cooperativa y cómo están distribuidas en las diferentes áreas?
18. ¿Qué estrategia toma en cuenta la cooperativa para bajar los costos de producción?
19. ¿Realizan comparaciones de ingresos, costos y gastos?
20. ¿Quiénes toman decisiones acerca de la Situación Financiera de la cooperativa?

✚ **Rentabilidad en la producción.**

21. ¿Considera que esta Cooperativa es rentable?
22. ¿Qué época del año genera mayor rentabilidad la producción a la cooperativa?
23. ¿Tienen calculado el punto de equilibrio en la cooperativa?
24. ¿La cooperativa realiza proyecciones de ingresos y ventas anuales?
25. ¿Cuál es el porcentaje de utilidad que recibe cada socio de la cooperativa?
26. ¿Cuándo la cooperativa obtiene pérdida en el periodo es compartida por todos los socios?
27. ¿Cuáles son los beneficios que obtienen los socios al formar parte de la cooperativa?

28) Que beneficios obtienen por parte del gobierno.

*[Firma manuscrita]*  
05/10/2014



### 14.3. Fotografía

#### Cooperativa Multisectorial CHONTALAC, San Pedro de Lóvago





14.4. Mapa del Municipio de San Pedro de Lovago.

