



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM-Estelí

Efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de condimentos y especias en la empresa Aromas y Sabores del Norte, Estelí. durante el segundo semestre del año 2018.

Trabajo de seminario de graduación para optar

Al título

Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas

Autores

Arvizu Olivas Katherine Dismara

Rugama Alvarado Scarlet Nazaret

Tutora

Msc. Leyla Marielka Cruz.

Fecha: 10 de mayo del año 2019.



LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Costos

TEMA

Sistema de Acumulación de Costos

SUBTEMA

Costos por procesos

TEMA DELIMITADO

Efectos de la Implementación de un Sistema de Costos por procesos en la producción de condimentos y especias en la empresa Aromas y Sabores del Norte. Estelí, durante el segundo semestre del año 2018.

Índice de Contenido

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Antecedentes	3
1.2. Planteamiento del Problema	5
1.3. Sistematización del Problema	7
1.4. Justificación	8
II. OBJETIVOS	9
2.1. Objetivo General	9
2.2. Objetivos Específicos	9
III. MARCO TEORICO	10
3.1. Contabilidad de Costo	10
3.1.3. Elementos del Costo	11
3.1.4. Tipos de costo según el area	11
3.1.5. Tipos de Costo según su identificación	12
3.1.6. Tipos de costo según su variación	12
3.2.2. Tipos de sistemas de Costos	13
3.2.2.1.2. Sistema de costo por procesos	15
3.2.2.2.1.1.4. Beneficios contables	16
3.2.2.2.1.1.5. Beneficios financieros	17
3.2.2.2.1.1.6. Beneficios administrativos	18
3.3.2. Costo real	19
3.3.3. Costo normal	19
3.4. Control y registros de los elementos del costo	20
3.5. Proceso Productivo	30
3.5.2. Etapas del proceso productivo	30
IV. SUPUESTO	34
4.1. Supuesto	34
4.2. Matriz de Categorías y Subcategorías	35
V. DISEÑO METODOLOGICO	42
5.1. Tipo de Investigación	42
5.2. Tipo de estudio	42
5.3. Universo, muestra y unidad de análisis	43
5.4. Métodos y técnicas de recolección de datos	44

5.5. Etapa de la investigación	44
VI. RESULTADOS	46
6.1. Proceso Productivo en la empresa Aromas y Sabores del Norte	46
6.2. Diseño e Implementación del sistema de costos por procesos para la determinación del costo unitario de cada uno de los productos de la Empresa y Aromas y Sabores del Norte.	52
6.2.1. Diseño de Formatos	53
6.2.2. Implementación del sistema de costos y cálculo del costo unitario	57
6.2.2.1. Evaluación de los costos Unitarios de los Productos.....	90
6.2.2.2. Evaluación del estado de resultado	92
6.3.1. Efectos contables.....	93
6.3.2. Efectos financieros	93
6.3.3. Efectos administrativos.....	94
VII. CONCLUSIONES	95
VIII. RECOMENDACIONES.....	96
IX. BIBLIOGRAFIA.....	97

DEDICATORIA

A nuestro Dios por ser nuestra fuente de sabiduría, perseverancia, entusiasmo en cada una de las etapas de nuestra carrera profesional, permitiéndonos culminar con éxito nuestro tema de investigación.

A nuestras familias por ser nuestros pilares en nuestra formación personal, brindándonos amor, valores y apoyo en el transcurso de nuestra vida estudiantil lo cual nos ha permitido terminar nuestra carrera universitaria.

A el señor Eddy Mendiola por ofrecernos su apoyo, disponibilidad, conocimientos, paciencia, así mismo brindarnos toda la información necesaria para la elaboración de la presente tesis.

AGRADECIMIENTO

Le agradecemos a Dios por darnos la vida y permitirnos llegar a esta etapa, porque sin el nada sería posible, nos dio la fortaleza y sabiduría para vencer cada uno de los obstáculos presentes en la vida.

A nuestras familias por ser parte incondicional de nuestros triunfos y fracasos, quienes nos apoyaron en cada momento.

Al Señor Eddy Mendiola quien nos apoyó incondicionalmente en el desarrollo de este tema investigativo.

A la Msc. Leyla Marielka Cruz por brindarnos su tiempo, comprensión, apoyo, además de enriquecernos con sus conocimientos, de igual manera a todos los maestros que con su granito de arena contribuyeron a nuestro desarrollo profesional, haciendo posible cumplir nuestras metas.

CARTA AVAL DEL TUTOR

A través de la presente hago constar que ***Katherine Dismara Arvizu Olivas y Scarlet Nazaret Rugama Alvarado*** estudiantes de V año de Contaduría Pública y Finanzas ha finalizado su trabajo investigativo denominado:

“Efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de condimentos y especias en la empresa Aromas y Sabores del Norte, Estelí, durante el segundo semestre del año 2018.”

Este trabajo fue apoyado metodológica y técnicamente en la fase de planificación, Ejecución, procesamiento, análisis e interpretación de datos, así como sus respectivas conclusiones y recomendaciones.

Es relevante señalar que la investigación ***“Efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de condimentos y especias en la empresa Aromas y Sabores del Norte, Estelí, durante el segundo semestre del año 2018.”*** es un tema que por primera vez se ha trabajado, valoro positivo el análisis de sus datos los que están estrechamente relacionados con sus objetivos.

Después de revisar la coherencia, contenido, el artículo científico y la incorporación de las observaciones del jurado en la defensa, se valora que el mismo cumple con los requisitos establecidos en la normativa de cursos de postgrado vigente y por lo tanto está listo para ser entregado el documento final.

Dado en la ciudad de Estelí a los veinticinco días del mes de Mayo del 2019.

Atentamente

M.Sc. Leyla Marielka Cruz Cruz

Tutora

I. INTRODUCCIÓN

Un sistema contable es un proceso que genera información para el buen y acertado funcionamiento en una empresa, donde la mayor responsabilidad del gerente es tomar decisiones de tipo financiero y no financiero ya que estas serán basadas en la información generada por el sistema.

En el transcurso de la investigación se determinó que la empresa Aromas y Sabores del Norte no posee suficiente documentación pertinente, formularios, procedimientos y controles que sirvan como base para contabilizar bienes, obligaciones, ingresos, gastos y los resultados de las transacciones ya que los registros se realizan de manera informal. Esta debilidad en la empresa impide conocer el costo real de sus productos. Así como la determinación de las utilidades reales con información financiera que contribuya a una buena toma de decisiones.

Por tal razón el presente trabajo investigativo tiene como propósito proveer alternativas de control de Costos en la empresa Aromas y sabores del Norte, para el Diseño e implementación de un sistema de Contabilidad de Costos por procesos, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, los precios unitarios de sus productos, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones.

Cabe señalar, que el nombre de la empresa (campo de estudio) es un nombre ficticio, esto para guardar sigilo de las operaciones de la entidad, sin embargo, se garantiza la existencia de esta, así como la razonabilidad de los datos presentados en este trabajo investigativo.

Para el desarrollo de este estudio se estructuro conforme a la normativa de seminario de graduación de nuestra alma Mater FAREM Estelí. El cual se organiza ,en primera instancia los antecedentes para verificar que no existían trabajos similares a este, planteándose la problemática de la entidad, para lo cual se propone objetivos de investigación en relación con los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la elaboración de los productos de dicha entidad, por lo cual fue necesario la recopilación de bases teóricas y la definición de los términos básicos que sustentan el desarrollo adecuado del trabajo.

Así mismo, se procedió a confeccionar la matriz de categorías y sub categorías, Además elementos relevantes dentro de la investigación para establecer los ejes de análisis, posteriormente se llevó a cabo un análisis mediante una investigación de campo utilizando técnicas de recolección de datos como entrevistas, guías de observación, revisión documental y múltiples visitas al campo de estudio, logrando así alcanzar los resultados, por ende dando respuestas a los objetivos específicos propuestos y determinando así con el diseño e implementación del sistema de costos por procesos que la empresa alcanza establecer la adecuada fijación de precio a sus productos, proporcionándole herramientas contables, financieras y administrativas de tal modo genera información oportuna, resumida para la adecuada toma de decisiones.

1.1. Antecedentes

Con el fin de encontrar antecedentes al presente tema de investigación se procedió a indagar en la biblioteca Urania Zelaya de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, encontrándose algunas investigaciones que se han realizado.

Leslie Xaviera Martínez Benavides, en su Tesis **“Análisis de los procedimientos contables en la determinación de los costos en la fábrica Casa de Tabaco durante el primer semestre 2013”** para optar al título de la Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas, presentada a la facultad regional multidisciplinaria FAREM- Estelí en el año (2014), se plantea Analizar los procedimientos contables en la determinación de los costos en la empresa Casa de Tabaco, concluyendo que al implementar el sistema de costeo por órdenes específicas resulto satisfactorio al lograr evaluar el efecto de este sistema al determinar el costo unitario por caja.

Por otra parte, en su tema **“Distribución de costos en la producción de puros en la empresa Tabacalera el Buen Sabor SA Estelí, durante el año 2014”** la autora Lic. Xóchilt Córdoba Peralta, para optar al título de Master en Contabilidad con Énfasis en Auditoría presentado a la facultad regional multidisciplinaria FAREM Estelí en el (2016), plantean Analizar la distribución de costos en la producción de puros de la empresa tabacalera el Buen Sabor SA. Estelí durante el año 2014, llegando a la conclusión de que la distribución de los costos a los productos fabricados no es adecuado debido a que no está asignado los tres elementos de costos, por lo que recomienda tomar en cuenta la propuesta presentada, qué pretende asignar los costos a cada tipo de vitola producida el cual mejorara el sistema de acumulación de costos .

Así mismo, en la Investigación de Heiner Tomas Pérez Torres y Yerli Melibea Vanegas López en su tema **“Incidencia de la implementación de un sistema de costos por proceso en la determinación de los costos de fabricación de polines de madera de 40x48 pulgada en la industria MADESSA SA, durante el primer semestre del año 2015”** para optar al título de Licenciado en Contaduría pública y Finanzas presentado a la facultad Regional Multidisciplinaria FAREM Estelí en el 2016, planteándose Determinar la incidencia que tiene la implementación de un sistema de costos por procesos en la fabricación de polines de madera de 40x48 pulgada en la industria MADESSA SA, durante el primer semestre del año (2015) .donde se concluye que la implementación de un sistema de costos por proceso cumple con la hipótesis planteada que es determinar eficientemente los costos de producción y como efecto tomar decisiones en base a los datos presentados, permitiendo aumentar el precio de aquellos productos que han sido subvaluados.

Es importante señalar que los temas planteados como antecedentes difieren del tema de investigación, debido a que en este estudio se pretende describir el proceso productivo, así

como sus respectivos controles, evaluar los efectos contables, financieros y administrativos de la implementación de un sistema de costos por proceso y de igual manera conocer el costo real que se incurre en cada uno de los productos elaborados en la empresa Aromas del Norte.

1.2. Planteamiento del Problema

En los últimos años las MIPYMES dedicadas a la elaboración de productos alimenticios (especies y condimentos) han sido aceptados positivamente por la población, generando un impacto en el desarrollo económico de la Ciudad de Estelí, por lo cual es necesario que gozen de estabilidad en el mercado.

Por lo tanto, la presente investigación va dirigida a la empresa de productos alimenticios Aromas y Sabores del Norte constituida como persona natural con el nombre de María del Rosario Rivera López, la cual trabaja como régimen general. Ubicada en la Ciudad de Estelí, la cual se dedica a la elaboración de 16 productos (vinagre, salsa de tomate, inglesa, mostaza, chile, ajo, vainilla, sal de ajo, frambuesa, canela, encurtido, chilero, comino, jalapeño, almidón de maíz y achiote). Sus productos los comercializan al mayor y al detalle ya sea localmente o en los departamentos.

En la empresa Aromas y Sabores del Norte existe una contabilidad general y ordinaria, basada en el registro de sus ingresos y egresos para obtener la utilidad del periodo lo que impide la clasificación correcta de la información financiera, dada a la simplicidad en los registros no se utiliza para la toma de decisiones u otras actividades en la empresa, impidiendo así el desarrollo de la misma.

Otra dificultad en la empresa, se da en la elaboración de sus productos no controlan los elementos del costo ya que no poseen ningún tipo de formato que les proporcione información oportuna de las actividades del proceso productivo dado que lo hacen a través de la experiencia adquirida lo cual ocasiona una desviación significativa en el costo real unitario de cada producto.

De igual manera, los registros de mano de obra son inapropiados debido a que los propietarios de la empresa no tienen un salario asignado, y no se encuentran registrados en nómina, lo que ocasiona que el Costo del producto no sea adecuado debido al desconocimiento de los costos reales de mano de obra en el proceso de producción.

Otros aspectos relevantes, existen limitaciones de control interno dado a la ausencia de sus respectivos manuales, por lo que existe descontrol en los documentos contables y financieros, así como en el cumplimiento de procedimientos adecuados generando información poco confiable, además que la empresa no posee una adecuada segregación de funciones dado a que no se cuenta con suficiente personal para la realización de la misma, lo que provoca ineficiencia por exceso de trabajo, y sobre carga laboral.

Por tal razón la situación actual de la empresa indica que no existe un sistema acorde a su rubro empresarial, debido a que no se lleva un control escrito de los elementos del costo

(mano de obra, materiales directos y costos indirectos de fabricación) que permita conocer el consumo real de dichos elementos para la elaboración de sus productos alimenticios.

Cabe señalar que existen algunas alternativas que la empresa puede implementar para mejorar las debilidades existentes actualmente establecer un formato para el control de la mano de obra, materiales y CIF, utilizados en la elaboración de los productos, definir un salario mínimo para cada uno de los propietarios para así obtener datos más acertados sobre los costos de mano de obra del producto, así como diseñar manuales de control interno en la empresa que le facilite el control de las diversas operaciones realizadas, especificar funciones de acuerdo a las capacidades de los trabajadores y utilizando un sistema de costos por procesos adecuado a sus necesidades sería la mejor opción acompañado con un software que le permita realizar sus actividades, controlar y actualizar la información financiera para utilizarla de manera oportuna.

1.3. Sistematización del Problema

¿ Cuales son los efectos de la implementacion de un sistema de costos por procesos en la produccion de especies y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte S.A. Esteli,durante el primer semestre del año 2018?

Preguntas problemas

¿Cómo es el proceso productivo de la produccion de especies y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte,durante el segundo semestre del año 2018?

¿Como se determina el costo unitario de los productos en Aromas y Sabores del Norte el segundo semestre del año 2018?

¿ Como se beneficia la empresa Aromas y Sabores del Norte, con una la implementación de un sistema de costo por procesos durante el el segundo semestre del año 2018?

1.4. Justificación

Las MIPYMES dedicadas a la transformación de materia prima necesitan implementar un sistema de acumulación de costos que les permita conocer el costo real del producto y obtener información relevante para tomar decisiones eficientes y oportunas que permitan el desarrollo de las empresas.

La empresa Aromas y Sabores del Norte dedicada a la fabricación de especias y condimentos, se encuentra posicionada en el mercado dado a su calidad y trayectoria; Sin embargo no cuentan con un sistema de costos que les permita determinar con exactitud el costo real del producto para posteriormente hacer la fijación del precio de venta del producto, por lo que dicha investigación está orientada a desarrollar un sistema de costos de fácil aplicación y que de igual manera genere información válida para distribuir correctamente los tres elementos del costo, que permita a la administración analizar la situación financiera de la empresa.

Con la implementación del sistema de costos se obtendrá información útil y necesaria para establecer costos adecuados del producto, y a la vez poder establecer controles eficientes en los tres elementos del costo durante su proceso productivo y de la misma manera lograr calcular de manera eficiente los costos, para al momento de determinar la utilidad neta del ejercicio.

Es importante que la entidad implemente este sistema de acumulación de costos, dado a que genera beneficios contables como el control de los elementos del costo y por ende el cálculo de costos unitarios exactos, mismos beneficios proporcionan efectos financieros al poder valorar la rentabilidad de cada producto, hacer la correcta fijación de precios, conocer la utilidad real del periodo, ambos son la herramienta para el área administrativa en el uso eficaz y eficiente de sus recursos, mejorar el control interno en sus actividades, control de calidad todos en su conjunto para el desarrollo y crecimiento de la empresa siendo la base para la toma de decisiones acertadas.

Asimismo con la realización de este trabajo se contribuirá a la formación integral como profesional, lo cual permitirá incrementar y afianzar los conocimientos adquiridos durante nuestra preparación, también satisfacer como futuros profesionales la demanda de este servicio al sector empresarial.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Evaluar los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de especias y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte Estelí, durante el segundo semestre del año 2018

2.2. Objetivos Específicos

- Describir el proceso productivo para la elaboración de especias y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte, durante el segundo semestre del año 2018.
- Determinar los costos unitarios de los productos elaborados en la empresa Aromas y Sabores del Norte de Estelí, durante el segundo semestre del año 2018.
- Identificar los beneficios de la implementación de un sistema de costo por procesos en la producción de especias y condimentos de la empresa Aromas y Sabores del Norte, durante el segundo semestre del año 2018.

III. MARCO TEORICO

En este apartado se presenta un enfoque conceptual de diversos autores que abordan las temáticas relacionadas con nuestro tema de investigación, tomando en cuenta los diferentes aportes que servirán como referencia para facilitar la comprensión técnica y de aplicación del presente estudio.

Se inicio presentando conceptos básicos para facilitar la comprensión de la investigación.

3.1.Contabilidad de Costo

3.1.1.Concepto

Es un sistema contable especial que tiene como objetivo principal suministrar los elementos necesarios, para el calculo,control y analisis de los costos de produccion de un bien y servicio. (Chiliqinga Jaramillo & Vallejos Orbe, 2017)

La contabilidad de costos desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio tienen una importancia significativa en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos es, también, básica en la preparación de los estados financieros. En general, la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios. (Cuevas Villegas, 2010)

Según lo que plantean los autores citados anteriormente, se puede decir que es mediante la contabilidad de costos que las empresas industriales llevan un control exhaustivo de los tres elementos del costo de tal manera que les permita determinar el costo unitario del producto y que servira como un eje de control e influira en la toma de desiciones.

3.1.2.Concepto de Costos

Es el conjunto de valores incurridos en un periodo perfectamente identificados con el producto que se fabrica, el costo es recuperable.
(Chiliqinga Jaramillo & Vallejos Orbe, 2017)

Es todo desembolso, pasado, presente o futuro, que se involucra al proceso de producción, cuyo valor queda incluido en los productos y contablemente se observa en los inventarios (desembolso capitalizable). (Cuevas Villegas, 2010).

Se entiende que el costo son todos aquellos desembolsos que se emplean en el proceso productivo de un producto, pero que al final este costo se recupera en el momento de su venta.

A continuación se da conocer los elementos del costo los cuales son indispensables para la determinación de este.

3.1.3.Elementos del Costo

3.1.3.1.Materiales Directos (MD)

Son los materiales que se pueden identificar en la producción de un artículo terminado, que se pueden asociar fácilmente con el producto, un ejemplo de material directo es la madera utilizada en la elaboración de una cama.

3.1.3.2.Mano de obra directa (MOD)

Esta constituida por los trabajadores que directamente intervienen en el proceso de transformación y que su costo se puede identificar, asociar o cuantificar con relativa facilidad a un producto, actividad o departamento. Ejemplo de mano de obra directa son los operadores de máquinas de tornos, cortes, entre otros.

3.1.3.3.Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de los productos y no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centro de costos determinados.

Por lo tanto, se incluye en los costos indirectos de fabricación la mano de obra indirecta y materiales indirectos ya que no se relacionan directamente con el producto.

Cabe señalar, que en una empresa manufacturera resulta relevante hacer un debido control y clasificación de los costos por lo cual se considero incluir dicha clasificación a continuación.

3.1.4.Tipos de costo según el area

3.1.4.1.Costos de Producción

Son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos elaborados, son tres los elementos que conforman el costo de producción son: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos.

3.1.4.2. Costos de Ventas (gastos)

Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar los productos terminados desde la empresa hasta el consumidor. Por ejemplo: sueldos y prestaciones de los empleados del departamento de ventas, comisiones a vendedores, publicidad, etcétera.

3.1.4.3. Costos de administración (gastos)

Se originan en el área administrativa; o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa. Por ejemplo: sueldos y prestaciones del director general, del personal de tesorería, de contabilidad, etc.

3.1.5. Tipos de Costo según su identificación

3.1.5.1. Costos directos

Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o área. Son los cargos aplicables al concepto de trabajo que se deriven de las erogaciones efectuadas por mano de obra, materiales, maquinaria, herramientas. (Castillo T , 2007)

3.1.5.2. Costos indirectos

Son costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o áreas específicas. (Alfaro Manzanares, 2010)

Son aquellos que afectan al proceso en su conjunto sin que sea fácil determinar en qué medida participan en cada producto. Ejemplo: la energía eléctrica dedicada a mantener las luces encendidas del taller, los seguros sociales de los trabajadores, etc. En cuanto a la cantidad de producto o al volumen.
(Departamento de producción, s.f.)

3.1.6. Tipos de costo según su variación

3.1.6.1. Costos Fijos

Son los que permanecen constantes en su magnitud, independientemente de los cambios en el nivel de actividad. Esto es, que, al contrario de los costos variables, los fijos no son afectados por cambios en la actividad de período a período. Por ello, cuando el nivel de actividad varía, el costo fijo permanece constante en la cantidad total. El alquiler es un buen ejemplo de costos fijos.

Si el alquiler mensual de una máquina es \$180 000, esa cantidad se mantendrá igual, independientemente del número de unidades que sean producidas por la máquina en un mes determinado.

3.1.6.2. Costos variables

Un costo variable se denomina así porque su monto total en pesos varía en proporción directa a los cambios en cada nivel de actividad. Si el nivel de actividad se duplica, entonces se espera que la cantidad total de pesos del costo variable también sea el doble. Si el nivel de actividad aumenta en sólo 10%, se espera que la cantidad total de pesos del costo variable se incremente también en 10%.

(Cuevas, 2010).

Una vez que se han dado a conocer conceptos claves, lo cual resulta relevante para aproximarnos al objeto de estudio se procede al estudio de sistemas de costos.

3.2. Sistema de costos

3.2.1. Concepto

Un sistema es un conjunto de datos organizados que proporcionan información adecuada y oportuna satisfaciendo las necesidades de la administración para que sea utilizada en proyecciones futuras o decisiones pertinentes. (Carrasco Benavides, 2015)

Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos, técnicos, administrativos y contables que se emplea en un ente, para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, de manera de utilizarlo para fines de información contable, control de gestión y base para la toma de decisiones. (Gerencie.com, 2017)

Utilizando como referencia la teoría mencionada de un sistema de costos se refleja lo importante que resulta para una empresa industrial la implementación de un sistema de costos acorde a sus actividades, por lo cual se lleva a cabo este estudio.

3.2.2. Tipos de sistemas de Costos

3.2.2.1. Sistema perpetuo

Un sistema perpetuo de acumulación de costos está diseñado para suministrar información relevante y oportuna a la gerencia, a fin de ayudar en las decisiones de planeación y control.

El principal objetivo en este sistema, es la acumulación de los costos totales y el cálculo de los costos unitarios. En un sistema perpetuo de acumulación de costos, el costo de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación deben fluir a través del inventario de trabajo en proceso para llegar al inventario de artículos terminados. Los costos totales transferidos del inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados durante el periodo es igual al costo de los artículos producidos. El inventario final de trabajo en proceso es el balance de la producción no terminada al final del periodo. (Polimeni, Fabozzi , & Adelberg , 1997)

Los sistemas que se presentan a continuación son de acuerdo a la producción, se abordaron solamente estos porque son los que tienen mayor similitud al tema investigativo.

3.2.2.1.1. Sistema de costos por ordenes específicas

El costeo por órdenes específicas o de trabajo se usa en aquellas situaciones de producción en las que muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción se efectúan en cada período. Ejemplos de empresas que usan el costeo por órdenes de trabajo incluyen las imprentas, la industria de muebles, las empresas de fabricación de herramientas, la industria metalmetálica y algunas empresas de servicios. (Cuevas, 2010).

3.2.2.1.1.1. Características de un Sistema por ordenes específicas.

- El producto es diverso y variado.
- El costo es variado y desigual.
- Para iniciar la producción se requiere que exista previamente con las especificaciones correspondientes del producto.
- La producción es individual, discontinua y flexible.
- En su mecanismo de producción una orden puede ser fabricada en un solo centro productivo o en dos o más.
- El control del costo es sencillo pero costoso.

Se ha abordado de manera general el sistema de costos por ordenes específicas, es un sistema muy importante para aquellas industrias que trabajan por ordenes de trabajo y que amerita ser del conocimiento de un Lic. en Contaduría Pública y finanzas.

Sin embargo, la empresa del presente estudio no reúne las características de este sistema de costos por lo cual se presenta de manera más detallada el siguiente sistema de costos

por procesos dado a que es el que se implementara en la investigacion de acuerdo a las características de la empresa Aromas y Sabores del Norte.

3.2.2.1.2. Sistema de costo por procesos

3.2.2.1.2.1. Concepto

El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costos. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. A cada proceso se le asignaría un centro de costos, y los costos se acumularían por centros de costos en lugar de por departamentos.

Por ejemplo, el departamento de "ensamblaje" de una compañía manufacturera electrónica puede dividirse en los siguientes centros de costos: disposición de materiales, alambrado y soldadura. Los departamentos o los centros de costos son responsables por los costos incurridos dentro de su área; los supervisores de producción deben reportar a la gerencia de nivel intermedio por los costos incurridos, elaborando periódicamente un informe del costo de producción.

(Polimeni, Fabozzi , & Adelberg , 1997)

3.2.2.1.2.2.Importancia del sistema de costos por procesos

Mediante un sistema de costos por procesos se determina cómo serán asignados los costos de producción incurridos durante el periodo en cada departamento como primer paso, ya que el objetivo principal es el de calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso. Es importante porque permite al departamento de contabilidad conocer las acumulaciones que han tenido los departamentos donde se realiza los procesos de manufactura. Dichas acumulaciones se pueden conocer mediante los centros de costos que son asignados a cada departamento. (Webscolar, 2010).

3.2.2.2.1.1.3.Características de un sistema de costos por Procesos.

- Es aplicable a empresas cuya producción sea continua y a gran escala de unidades.
- La producción debe ser más o menos estandarizada o uniforme.
- Las unidades producidas son esencialmente iguales o similares.

- Cada unidad de producto demanda la misma cantidad de materias primas, mano de obra y costos indirectos.
- Como el flujo de producción es continuo, la acumulación de los costos puede durar todo el tiempo que quiera. Ante esto se hace necesario definir un periodo: diario, semanal, mensual o el que se desee.
- Los elementos del costo de producción se identifican con un proceso o departamento, pues la unidad de costo es el proceso.
- Utiliza el informe del costo para determinar el costo de los productos terminados y del inventario final de los productos en proceso. La hoja de costos pasa a un segundo plano con relación al sistema de costos por ordenes de trabajo.
- El costo unitario del producto se determina sobre la base de los promedios.
- Los tres elementos del costo se cargan al producto al valor real. Aunque este sistema permite el uso de una tasa presupuestada para aplicar al producto los costos indirectos.
- No considera las especificaciones del cliente, dado que el proceso productivo es rígido.
- Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor general.
- Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo.
- Los costos unitarios se determinan por departamento o centro de costos para cada periodo.
(Benavides Fuentes, Contabilidad de costos II)

3.2.2.2.1.1.4. Beneficios contables

El beneficio contable de una empresa viene determinado por la diferencia positiva entre los ingresos (ventas, prestación de servicios, etc.) y los gastos necesarios para generar dichas ventas (compras, gastos salariales, gastos generales, etc.) durante un ejercicio. Sin embargo, teniendo en cuenta la doctrina del Marco Conceptual del Plan Contable, no todos los ingresos y gastos del ejercicio formarán parte del resultado, ya que puede haber ingresos y gastos que se tengan que imputar directamente al patrimonio neto. (Diccionario económico, s.f.)

Asimismo, es importante recordar que el período de cálculo para obtener el resultado contable suele tener una duración anual, aunque se puede estimar para períodos más cortos.

- **Coherencia**

Al implementar un sistema de costos, también implementamos una alta coherencia en relación a los costos del producto. Esto también crea una base consistente para cuantificar el inventario.

- **Registro de actividades**

Cuando se implementa un sistema de costos, se mantiene un detalle cronológico y sistemático de todas las actividades costeables de una empresa que afectan directa o indirectamente al patrimonio de una empresa.

- **Precisión**

Uno de los principales beneficios del sistema de costos es la obtención del costo de los productos y servicios, de manera individual y con la mayor exactitud posible.

- **Valor agregado**

Al implementar un sistema de costos, estamos permitiendo a la empresa que utilice su tiempo en otras actividades de valor agregado. En cambio, si una empresa no tuviera implementado su sistema de costos, utilizaría tiempo en recopilar información y obtención de costos de manera desordenada y esporádica.

- **Sistema de información**

Al contar con un sistema de costos, también se cuenta con una información e incluso anticipada de los costos de producción.

- **Determinación de los costos unitarios como medio instrumental para la planificación y el control.**

3.2.2.2.1.1.5. Beneficios financieros

Se refiere a los beneficios conseguidos o que pueden obtenerse procedentes de una inversión realizada con anterioridad. Este concepto resulta muy importante tanto en el ámbito empresarial como en el de las inversiones, ya que permite conocer la capacidad de una compañía para remunerar los recursos financieros empleados. (Economía simple.net, 2016)

- **Una herramienta necesaria para atraer financiamiento**

Una empresa que tiene implementado un sistema de costos, tiene una alta probabilidad de obtener financiamiento por parte de los inversionistas, instituciones financieras, y personas interesadas en inyectar capital a la empresa.

- **Maximización de la productividad**

Cuando se implementa un sistema de costos, se eliminan los productos no rentables, se eliminan los gastos y actividades que no agregan valor a los productos y se identifican las actividades que consumen recursos y que no contribuyen a la rentabilidad de la empresa.

- **Sistema de información**

Al contar con un sistema de costos, también se cuenta con una información e incluso anticipada de los costos de producción.

3.2.2.2.1.1.6. Beneficios administrativos

El concepto suele usarse para nombrar a la ganancia económica que se obtiene de una actividad comercial o de una inversión. El beneficio, por lo tanto, es la ganancia obtenida por un actor de un proceso económico y calculada como los ingresos totales menos los costes totales. Si una persona compra mercancías por 200 dólares y luego las revende por 500, obtiene un beneficio de 300. (Definición de, 2010).

- **Se puede medir lo planificado en relación a lo ejecutado**

Un sistema de costos proporciona un punto de referencia para que la empresa pueda evaluar su desempeño. Permite analizar las variaciones que se han dado en los costos esperados de cada producto. Una alta variación posibilitará implementar a tiempo, medidas correctivas.

- **Enormemente útil en la planeación estratégica**

Al tener un sistema de costos, las decisiones que se tomen a nivel gerencial, respecto de los precios de venta, la retirada o introducción de productos, serán mucho más fáciles y conllevarán menores riesgos. (Gerencie.com, 2017)

Anteriormente se pudo apreciar todos los beneficios que se logran a partir de un establecimiento de costos por proceso, por lo cual esta es la siguiente temática a abordar, esto para contrastar cada uno de los sistemas de costeo.

3.3. Establecimiento de costos en un sistema de costos por procesos

3.3.1. Costos estándares.

3.3.1.1. Concepto

Es un instrumento orgánico para controlar y reducir los costos en todos los niveles directivos y en todas las unidades productivas u operativas de la empresa.

Consiste en establecer los costos unitarios y totales de los artículos a elaborar por cada centro de producción previamente a su fabricación, basándose en los métodos eficientes de elaboración y relacionándolos con el volumen dado de producción. Son costos objetivos que deben lograrse mediante operaciones eficientes.

3.3.2. Costo real

3.3.2.1. Concepto

Los costos reales o históricos se definen como el costo que se acumula durante el proceso de producción de acuerdo con los métodos usuales del costeo histórico. En contraste con el costo que se determina con anticipación al proceso de producción. El término “reales” no tiene ninguna implicación acerca de la exactitud con la que se miden los costos.

En un sistema de costo real, los costos de los productos se registran solo cuando estos se incurren. Esta técnica por lo general es aceptable para el registro de materiales directos y mano de obra directa por que pueden asignarse fácilmente a órdenes de trabajo específicas (costeo por órdenes de trabajo) o departamentos (costeo por procesos). Los costos indirectos de fabricación, el componente del costo indirecto del producto, por lo regular no pueden asociarse fácilmente a una orden de trabajo o departamento específicos.

(Benavides Fuentes, Contabilidad de Costos III, 2017)

3.3.3. Costo normal

En el costeo normal los costos de materiales directos y de mano de obra se acumulan a medida que se incurren, con una excepción, los costos indirectos de fabricación se aplican a la producción con base en los insumos reales (horas, unidades, etc) multiplicados por una tasa de aplicación predeterminada de costos indirectos de fabricación. (Benavides Fuentes, Contabilidad de Costos III, 2017)

Es aquel en el cual los costos de materiales y mano de obra se registran al real y los costos indirectos de fabricación con base en los presupuestos de la empresa. Al finalizar la producción, habrá que hacer una comparación de los costos indirectos de fabricación cargados al producto mediante los presupuestos y los costos realmente incurridos en la producción, para determinar la variación, la cual se cancela contra el costo de ventas.

La principal desventaja del costo normal es que si los presupuestos de la empresa no han sido establecidos en forma seria, los costos del producto quedarían mal calculados.

(TURMERO ASTROS, s.f.)

Es decir, en el sistema de costo normal se registra la materia prima y la mano de obra utilizando datos reales, y se calcula una tasa de asignación para repartir el CIF a la producción.

A continuación se darán a conocer teoría acerca de elementos básicos en la implementación de un sistema de costos por proceso.

3.3.3.1. Informe del costo de producción

Es un análisis de la actividad del departamento o centros de costos para el periodo. Todos los costos imputables a un departamento o centro de costos se presentan según los elementos del costo. Además de los costos totales y unitarios, cada elemento del costo se enumera por separado, bien sea en el informe o en un plan de apoyo.

El nivel de detalle depende de las necesidades de la planeación de la gerencia. El informe de costo de producción es la fuente para resumir los asientos en el libro diario para el periodo.

3.3.3.2. Producción equivalente

Es la expresión en unidades terminadas de las unidades que aun se encuentran en proceso, lo cual implica definir el grado de elaboración o terminación en que se encuentran, también se puede decir que mediante la producción equivalente se identifican la cantidad de costos por cada elemento consumidos hasta ese momento del proceso. Su representación se hace mediante porcentajes, así:

$K (100, 60, 50) \acute{o}$

K que significa:

K : número de unidades en proceso

100: 100% terminadas en cuanto a materiales.

60: 60% terminadas en cuanto a mano de obra

50: 50% terminadas en cuanto a CIF.

(Marulanda Castaño, 2009)

3.4. Control y registros de los elementos del costo

3.4.1. Registros contables

Registro contable es un concepto que suele emplearse como sinónimo de apunte contable o de asiento contable. Se trata de la anotación que se realiza en un libro de contabilidad para registrar un movimiento económico. (Perez Porto & Gardey, Definición de, 2014)

3.4.2. Control de los materiales

Generalmente comprende dos actividades: su compra y su uso.

3.4.2.1. Compra de materiales

La mayoría de los fabricantes cuentan con un departamento de compras cuya función es hacer pedidos de materias primas y suministros necesarios para la producción. El gerente

del departamento de compras es responsable de garantizar que los artículos pedidos reúnan los estándares de calidad establecidos por la compañía, que se adquieran al precio más bajo y se despachen a tiempo. Comúnmente se utilizan tres formatos en la compra de artículos: una requisición de compra, una orden de compra y un informe de recepción.

3.4.2.2. Requisición de materiales

Una requisición una solicitud escrita que usualmente se envía para informar al departamento de compras acerca de una necesidad de materiales o suministros. El empleado llena un formato de requisición de materiales y lo envía al departamento de compras para que puedan solicitar los artefactos.

Una requisición generalmente está impresa según las especificaciones de cada compañía, la mayor parte de los formatos incluye: (número de la requisición), nombre del departamento o persona que hace la solicitud, cantidad de artículos solicitados, identificación del número del catálogo, descripción del artículo, precio unitario, precio total, costos de embarque, de manejo, de seguro y costos relacionados, costo total de toda la requisición, fecha del pedido, fecha de entrega requerida y firma autorizada.

Por lo general se hace original y copia; el original para el departamento de compras (para situar el pedido) y la copia para el empleado de la bodega que solicitó la orden de compra (para realizar un seguimiento de los pedidos situados).

REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 2335				
Orden de Fabricación N° 913		Fecha de pedido 05/08/05 Fecha de despacho 06/08/05		
Código	Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
412	Fibra de Vidrio 1254	120 mt.	\$ 60.000	\$ 720.000
Entregado por: Alberto Martínez		Firmas autorizadas		
Recibido por: Juan Méndez		MTB	LMG	

3.4.2.3. Orden de compra.

Si la requisición de compra está correctamente elaborada, el departamento de compras emitirá una orden de compra. Una orden de compra es una solicitud escrita a un proveedor, por determinados artículos a un precio convenido. La solicitud también especifica los términos de pago y de entrega. La orden de compra es la autorización al proveedor para entregar los artículos y presentar una factura. Todos los artículos comprados por una compañía deben acompañarse de las órdenes de compra, que se enumeran en serie con el fin de suministrar control sobre su uso.

Por lo general se incluyen los siguientes aspectos en una orden de compra: nombre impreso y dirección de la compañía que hace el pedido, número de orden de compra, nombre y dirección del proveedor, fecha del pedido, fecha de entrega requerida, términos de entrega y de pago, cantidad de artículos solicitados, número de catálogo, descripción, precio unitario y total, costos de envío, de manejo, de seguro y relacionados, costo total de toda la orden y firma autorizada.

El original se envía al proveedor (para situar el pedido); las copias usualmente van al departamento de contabilidad (para futuro registro en el libro diario de compras y en los libros mayores generales y auxiliares), a cuentas por pagar (para eventual pago dentro del periodo de descuento), al departamento de recepción (para advertirles de la entrega futura) y otra copia para el departamento de compras (para mantener un archivo de todas las órdenes de compra expedidas).

CANTIDAD		CONCEPTO	PRECIO	IMPORTE
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

PROVEEDOR		ORDEN DE COMPRA No.			
		FECHA DE INTRO. PEDIDO	DIA	MES	AÑO
		FECHA DE ENTREGA	DIA	MES	AÑO
REQUISICION No.	DEPTO. SOLICITANTE	CONDICIONES DE PAGO	CONFIRMACION DE NUESTRO PEDIDO	TELEFONICO PERSONAL	
DEPARTAMENTO DE COMPRAS		OBSERVACIONES:	SUB-TOTAL	I.V.A.	TOTAL
FIRMA					

DISTRIBUCION: Gris-Original Oca-Duplicado Rosa-Triplicado Azul-Centruplicado LAS FACTURAS DEBERAN MOSTRAR EL NUMERO DE ESTA.

3.4.2.4. Informe de recepción.

Cuando se despachan los artículos ordenados, el departamento de recepción los desempaca y los cuenta. (Es interesante tener en cuenta que la cantidad solicitada no aparece en la copia de la orden de compra enviada a este departamento. Esta omisión intencional garantiza que los artículos entregados sean realmente contados).

Se revisan los artículos para tener la seguridad de que no estén dañados y cumplan con las especificaciones de la orden de compra y de la lista de empaque (una lista, preparada por el proveedor, que se adjunta al pedido y que detalla lo que hay en el envío).

Luego el departamento de recepción emite un informe de recepción. Contiene nombre del proveedor, número de orden de compra, fecha en que se recibe el pedido, cantidad recibida, descripción de los artículos, diferencias con la orden de compra (o mención de artículos dañados) y firma autorizada. El original lo guarda el departamento de recepción. Las copias se envían al departamento de compras (para indicar que el pedido fue recibido) y al departamento de cuentas por pagar (para confrontar con la orden de compra y la factura del proveedor).

Si todo está en regla, se autoriza el pago. Luego se pasa al departamento de contabilidad (para registrarla en el libro diario e ingresar la compra y el pasivo relacionado), y al empleado de bodega que inició la requisición de compra (para dar aviso de que los artículos han

llegado). Además, se adjunta una copia a los materiales que van a bodega. La factura del vendedor (factura del proveedor) se incluye porque el ciclo no se completa hasta que la cantidad adecuada, según la factura, menos cualquier descuento, se paga.

Para propósitos de control interno, los tres documentos — orden de compra, informe de recepción y factura del proveedor— deben confrontarse y aprobarse por una persona independiente. De lo contrario, por ejemplo, el agente de compras que situó la orden, podría aprobar la factura a un precio superior al de la orden de compra y quizá recibir una comisión del proveedor. Lo mejor sería que las personas de una sección no relacionada con el departamento de contabilidad se responsabilizarán de la revisión y aprobación, puesto que no tendrían conflicto de intereses.

ORDEN DE RECEPCIÓN					
Orden de compra n.º:			Orden de trabajo N.º:		
Factura N.º:			Recibida de:		
Monto de la factura:			Recibida en:		
Enviada por:			Prepaga:	Cargos:	
			Cobro:	Cargos:	
<small>Informe todos los daños (incluyendo el daño a las cajas y cajones de cartón) y la escasez en todas las copias de la factura de entrega del flete de la compañía y solicite que la persona que hace la entrega firme con su nombre y escriba la fecha en todas las copias de la factura del flete. Envíe la factura del flete al Departamento de compras con el informe de recepción. (Incluya el Informe de gastos para cobrar los pagos).</small>					
ARTICULO DE O/C	CANTIDAD RECIBIDA	CANTIDAD EN EXISTENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN
Comentarios (Explicar daños, escasez, sustituciones, etc.)					
Medidas que se deben tomar					
___ PEDIDO COMPLETO		RECIBIDO POR:		FECHA	

3.4.2.5. Salida de materiales

La persona encargada de la bodega es responsable del adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los materiales bajo su custodia. La salida debe ser autorizada por medio de un formato de requisición de materiales, preparado por el gerente de producción o por el supervisor del departamento.

Cada formato de requisición de materiales indica el número de la orden o el departamento que solicita los artículos, la cantidad, la descripción, el costo unitario y el costo total de los artículos despachados.

El costo que figura en el formato de requisición de materiales es la cantidad que se carga a producción por los materiales utilizados.

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

Distribución del Vale de salida de materiales

Original:
Departamento de Contabilidad

Copia:
Almacén (kardex)

Copia:
Jefe de campo

CENFROCAFE

VALE DE SALIDA DE MATERIALES

N° :
Fecha :

Orden de Producción N° :
Centro de Costos :

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	IMPORTE

ENTREGADO POR JEFE DE ALMACEN RECIBIDO POR

SI SE CONTABILIZA

3.4.2.6. Contabilización mediante el sistema de inventario periódico.

En un sistema de inventario periódico la compra de materiales se registra en una cuenta titulada "compras de materia prima" si existe un inventario inicial de materiales, este registra en una cuenta separada llamada "inventario inicial de materiales" las compras más el inventario inicial es igual a los materiales disponibles para usar durante un periodo. Para determinar el inventario final de materiales debe realizarse un conteo físico de los materiales todavía disponible al final del periodo. El costo de los materiales utilizados en el periodo se

determina restando el inventario fino de los materiales disponibles para usar durante el periodo.

	Inventario inicial de materiales.	X
+	Compras	X
=	Materiales disponibles para usar.	X
-	Inventario final de materiales. (con base a un conteo físico)	X
=	Costeo de los materiales empleados.	X

3.4.3. Registro del costo de materiales en el libro diario

Para registrar los materiales directos:

Inventario de Trabajo en Proceso Dto. A XX

CIF aplicados.....XX

3.4.4. Control de la mano de obra

La contabilización de la mano de obra por parte de un fabricante usualmente comprende tres actividades: control de tiempo, cálculo de la nómina total y asignación de los costos de la nómina. Estas actividades deben realizarse antes de incluir la nómina en los registros contables.

3.4.4.1. Control de tiempo

3.4.4.1.1. Tarjeta de tiempo (tarjeta reloj)

La inserta el empleado varias veces cada día: al llegar, al salir a almorzar, al tomar un descanso y cuando termina su jornada de trabajo.

Al mantener un registro mecánico de las horas totales trabajadas cada día por los empleados, este procedimiento proporciona una fuente confiable para calcular y registrar los costos totales de la nómina.

TARJETA DE TIEMPO						
Nombre del empleado: <u>David Cordero</u>						
Número del empleado: <u>015</u>						
Semana del: <u>02/03/200X al 08/03/200X</u>						
02	03	04	05	06	07	08
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
8 a.m.	8 a.m.	8 a.m.	8 a.m.	8 a.m.	8 a.m.	
12 m.	12 m.	12 m.	12 m.	12 m.	2 p.m.	
1 p.m.	1 p.m.	1 p.m.	1 p.m.	1 p.m.		
5 p.m.	5 p.m.	5 p.m.	5 p.m.	5 p.m.		
8	8	8	8	8	6	
Regular: <u>40</u>						
Sobretiempo: <u>6</u>						
Total: <u>46</u>						

Figura 3.3. - Tarjeta de tiempo

3.4.4.1.2. Boletas de trabajo

Las preparan diariamente los empleados para cada orden. Las boletas de trabajo indican el número de horas trabajadas, una descripción del trabajo realizado y la tasa salarial del empleado (insertada por el departamento de nómina).

La suma del costo de la mano de obra y de las horas para las diferentes órdenes (como se muestra en las boletas de trabajo) debe ser igual al costo total de la mano de obra y de las horas trabajadas para el periodo (como se muestra en las tarjetas de tiempo).

BOLETA DE TRABAJO	
ORDEN DE TRABAJO N ^o . _____	DEP: _____
FECHA: _____	EMPLEADO: _____
INICIO: _____	TARIFA: _____
TERMINO: _____	
TOTAL: _____	TOTAL. _____

3.4.4.2. Cálculo de la nómina total

La principal función del departamento de nómina es calcular la nómina total, incluidas la cantidad bruta ganada y la cantidad neta por pagar a los empleados después de las deducciones (retención de impuestos federales y estatales, impuestos de seguridad social, etc.).

3.4.4.2.1. Asignación de los costos de la nómina

Con las tarjetas de tiempo y las boletas de trabajo como guía, el departamento de contabilidad de costos debe asignar los costos totales de la nómina (incluidos la parte de impuestos y los costos por beneficios extraordinarios del empleador) a órdenes de trabajo individuales, departamentos o productos.

El costo total de la nómina para cualquier periodo debe ser igual a la suma de los costos de la mano de obra asignados a las órdenes de trabajo individuales, departamentos o productos.

3.4.5. Registro de los costos de mano de obra en el libro diario

Por lo general, las nóminas se preparan semanal, quincenal o mensualmente. Los sueldos brutos para un individuo se determinan multiplicando las horas indicadas en las tarjetas de tiempos por la tasa por hora, más cualquier bonificación o tiempo extra (sobretiempo). Los asientos del libro diario para registrar la nómina y los pasivos relacionados por las cantidades retenidas se elaboran en cada periodo de la nómina.

1) Para registrar la nómina:

Inventario de trabajo en proceso (mano de obra directa)..... X
 Control de costos indirectos de fabricación aplicados (mano de obra indirecta) X
 Nómina por pagar..... X

2) Para registrar las deducciones* al empleado y el pago de la nómina:

Nómina por pagar..... X
 Deducciones por pagar al empleado..... X
 Caja (para empleados) X

* Estas deducciones incluyen FICA, impuestos estatales y federales, cuota de Inscripción sindical, seguro, ahorros, etc.

3) Para registrar los impuestos a cargo del empleador y los costos por beneficios extraordinarios (pensiones, seguro, etc.):

Control de costos indirectos de fabricación aplicados..... X
 Impuestos y beneficios del empleador, por pagar..... X

(Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, Contabilidad de Costos, 1994)

3.4.6. Registros de los costos indirectos de fabricación aplicados

Son los costos indirectos de fabricación que se aplican (o se asignan a la producción a medida que se producen los artículos, mediante el uso de una tasa predeterminada).

Tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación;

Medida cuantitativa de una parte con respecto a un todo y se utiliza para asignar los costos indirectos de fabricación estimados a la producción. La fórmula para calcular la tasa de aplicación de los costos indirectos es la misma, independientemente de la base escogida.

Los CIF aplicados - CIF(A) - se definen como el producto de la tasa predeterminada por el nivel de operación realmente alcanzado.

Los CIF(A) son los que verdaderamente se cargan al producto y una vez definidos y cuantificados se ha cumplido con el objetivo de determinar cuánto cuesta producir algo, pues ya se dispone de la información sobre los tres elementos fundamentales del costo, a saber:

Materiales directos. Su valor es real y se obtiene de las requisiciones de materiales.

Mano de obra directa. Su valor también es real y se obtiene de la tarjeta de tiempo. Define las horas reales verdaderamente utilizadas, determinando el nivel de operación real: NOR. CIF aplicados. Son predeterminados, es decir, presupuestados. (Salmeron , 2014)

Asiento para registrar los CIF Aplicados

Inventario de produccion en proceso.....XXXXX

CIF aplicados.....XXXXX

3.5.Proceso Productivo

3.5.1. Concepto

El proceso de producción se define como la forma en que una serie de insumos se transforman en productos mediante la participación de una determinada tecnología (combinación de mano de obra, maquinaria, métodos y procedimientos de operación, etc. Los distintos tipos de procesos productivos pueden clasificarse en función de su flujo productivo o del tipo de producto, y cada caso tendrá efectos diferentes sobre el flujo de fondos del proyecto. El proceso de producción es el procedimiento técnico que se utiliza en el proyecto para obtener los bienes y servicios a partir de insumos, y se identifica con la transformación de una serie de insumos para convertirlos en productos mediante una determinada función de producción. (Navarro Zeledon, 2013)

Es la transformacion economica de los factores de produccion mediante tecnicas determinadas con el fin de obtener determinados bienes o servicios. Generalmente se cita tres clases de procesos: obtencion, transformacion y producto terminado.(Avila Chavarria & Rugama Ruiz, 2013)

3.5.2. Etapas del proceso productivo

3.5.2.1. Selección y compra de la materia prima y materiales indirectos

Es un proceso de analisis intelectual activo que tiene como base las politicas y proceso internos para determinar las mejores opciones según las características, beneficio que ofrece cada material. La compra es un proceso administrativo, que estara basado en disponibilidad economica, descuentos, respuestas rapido a proveedores;es un proceso hacia el exterior.

3.5.2.2. Almacenamiento

El almacenamiento debe ser un lugar especialmente estructurado y planificado para custodiar, proteger y controlar los bienes de la empresa, mientras no son requeridos para la administración, la producción o la venta de artículos, mercancías o servicios. (Forteza G, 2008).

3.5.2.3. Producción o elaboración

El área de producción, también llamada área o departamento de operaciones, manufactura o de ingeniería, es el área o departamento de un negocio que tiene como función principal, la transformación de insumos o recursos (energía, materia prima, mano de obra, capital, información) en productos finales (bienes o servicios). (Crecenegocios, 2010)

3.5.2.4. Área de empaque, etiquetado y embalaje

El empaque de artículos, incluyendo el envasado y marcación (o etiquetado), constituye un elemento esencial para la conservación y protección de los mismos. Un empaque deficiente o inadecuado es costoso, aumenta los desperdicios, ocasionan gastos adicionales de reemplazo o reparación de los artículos dañados, añadiéndose, a todo esto, la inevitable pérdida de tiempo.

Empacar quiere decir preparar un artículo para ser almacenado o transportado. El empaque comprende el flete, cuando sea necesario, la envoltura, el amortiguamiento, el amarre, la colocación en el envase de embarque y la marcación. Todas estas operaciones van destinadas a proteger los artículos contra daños, prevenir pérdidas o averías, a facilitar su manejo e identificación. Los artículos que se adquieran deben ser comprados con envase y de preferencia con empaque uniforme, debidamente marcados e identificados. Esta práctica nos facilitará las operaciones de empaque y marcación interna en nuestro almacén. (Forteza G, 2008).

Se considera al embalaje como el material que permite acondicionar, conservar, manipular y transportar los productos. El embalaje es la caja o envoltura que protege al conjunto de productos en el momento del manipuleo por almacenamiento y transportación. (Cevallos Rios & Alvarez Anzules)

3.5.2.5. Inventario de artículos terminados

Todas las mercancías que un fabricante ha producido para vender a sus clientes. Lo constituye todos los artículos fabricados que están aptos y disponibles para su venta. Son todos aquellos bienes adquiridos por las empresas manufactureras o industriales, los cuales son transformados para ser vendidos como productos elaborados. Son productos totalmente acabados disponibles para la venta. (Gestion de aprovisionamiento, s.f.).

3.5.3. Costo de producción

Este indicador constituye un importante índice generalizador de la eficiencia de la empresa, muestra cuanto le cuesta a la empresa la producción de determinados artículos o la prestación de determinados servicios. (Gayle, 1999).

Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. En una compañía estándar, la diferencia entre el ingreso (por ventas y otras entradas) y el costo de producción indica el beneficio bruto. (Zugarramurdi & Parin, 1998);

Es decir que a partir del total de los costos de producción estas se dividen con el total de unidades equivalentes para obtener el costo unitario total o para cada elemento, a continuación definición de costo unitario.

3.5.4. Costo unitario

Los costos unitarios de producción sirven de base para la valoración de los artículos terminados, en proceso, y para la obtención del costo de producción de lo vendido, en consecuencia facilita la integración de la posición financiera, del estado de resultados y desde luego del conjunto de costo de producción y costo de producción de lo vendido. (Cuevas Villegas, 2010)

“Se conoce como costo unitario al valor de un artículo en particular, es decir, cuanto nos cuesta elaborar y distribuir un producto contabilizando todos los costos”. (Sucari, 2016)

Al adquirir el costo unitario la empresa solamente debe establecer un margen de ganancia para así establecer el posible precio de venta.

3.5.5. Precio de venta

“Es el valor monetario que se cobra (paga) por la enajenación de un bien o servicio, ya sea de contado o a crédito, con descuento o sin descuento” (LERMA kirchner, 2004)

“Cantidad de dinero que se cobre por un producto o servicio, o la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio.” (KOTLER & ARMSTRONG , 2003)

IV. SUPUESTO

4.1. Supuesto

La implementación de un Sistema de Costos por Procesos, proporcionara información contable, financiera y administrativa, oportuna-confiable del proceso productivo en la Empresa Aromas y Sabores del Norte.

4.2. Matriz de Categorías y Subcategorías

Cuestiones de investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Ejes de análisis	Fuentes de información	Técnica de recolección de información
¿Cómo es el proceso productivo de la producción de especias y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte, durante el segundo semestre del año 2018?	Describir el proceso productivo de la producción de especias y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte, durante el segundo semestre del año 2018.	Proceso productivo	Es la transformación económica de los factores de producción mediante técnicas determinadas con el fin de obtener bienes o servicios. Generalmente se cita tres clases de procesos: obtención, transformación y producto terminado. (Ávila Chavarría & Rugama Ruiz, 2013)	<p>-Selección, compra de la materia prima y materiales indirectos</p> <p>Es un proceso de análisis intelectual activo que tiene como base las políticas y procesos internos para determinar las mejores opciones según las características, beneficio que ofrece cada material.</p> <p>La compra es un proceso administrativo, que estará basado en disponibilidad económica, descuentos, respuestas rápidas a proveedores; es un proceso hacia el exterior.</p>	<p>Historial de funcionamiento con los proveedores</p> <p>Calidad y precio de materia prima requerida</p> <p>Políticas de selección de proveedores</p>	<p>Primaria:</p> <p>-jefe de producción</p> <p>-Contador</p>	<p>Guía de entrevista estructurada</p> <p>-Revisión documental</p> <p>Guía de observación.</p>

				<p>Almacenamiento El almacenamiento de materia prima debe ser un lugar especialmente estructurado y planificado para custodiar, proteger y controlar los bienes de la empresa, mientras no son requeridos para la administración, la producción o la venta de artículos, mercancías o servicios. (Forteza G, 2008)</p>	<p>Normas de control establecidas</p>	<p>Jefe de producción contador</p> <p>Secundaria Fotografía</p>	<p>Guía de observación</p> <p>Entrevista</p>
				<p>Producción</p> <p>El área de producción, también llamada área o departamento de operaciones, manufactura o de ingeniería, es el área o departamento de un negocio que tiene como función principal, la transformación de insumos o recursos (energía, materia prima, mano de obra, capital, información) en productos finales (bienes o servicios). (Crecenegocios, 2010)</p>	<p>Cantidad de materia prima requerida para la elaboración del achiote</p> <p>Horas-hombre necesarias</p> <p>CIF Requeridos</p>	<p>Primaria: -jefe de producción</p> <p>contador</p> <p>Secundarias Documento</p>	<p>Guía de entrevista estructurada</p> <p>Guía de observación</p> <p>Revisión documental</p>

				<p>Área de empaque, etiquetado y embalaje</p> <p>El empaque de artículos, incluyendo el envasado y marcación (o etiquetado), constituye un elemento esencial para la conservación y protección de los mismos</p> <p>Se considera al embalaje como el material que permite acondicionar, conservar, manipular y transportar los productos.</p>	<p>Estándares de Control de calidad</p> <p>Calidad del material utilizado.</p> <p>Horas -hombre</p>	<p>Primaria -jefe de producción</p>	<p>Guía de observación</p> <p>Guía de entrevista estructurada</p> <p>Fotografía</p>
				<p>Inventario de artículos terminados</p> <p>Todas las mercancías que un fabricante ha producido para vender a sus clientes. Lo constituye todos los artículos fabricados que están aptos y disponibles para su venta.</p>	<p>Registro de control de inventario</p> <p>Horas hombre</p>	<p>Primaria -jefe de producción</p> <p>Encargado de bodega.</p>	<p>Guía de observación</p> <p>Guía de entrevista estructurada</p>

				<p>-Mano de obra directa (MD)</p> <p>Esta constituida por los trabajadores que directamente intervienen en el proceso de transformacion y que su costo se puede identificar, asociar o cuantificar con relativa facilidad</p> <p>A un producto, actividad o departamento. Ejemplo de mano de obra directa son los operadores de maquinas de tornos, cortes, entre otros.</p>	<p>Control contable y administrativo</p> <p>Registro contable</p>	<p>Primaria: -Contador</p> <p>Secundaria Documentos -libros</p>	<p>Guía de entrevista estructurada</p> <p>Guía de observación</p> <p>Revisión documental</p>
				<p>-Costos Indirectos de Fabricacion (CIF)</p> <p>Son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformacion de los productos y no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboracion de partidas especificas de productos, procesos productivos o centro de costos determinados.</p>	<p>Control contable y administrativo</p> <p>Registro contable</p>	<p>Primaria: -Contador</p> <p>Secundaria Documentos -Libros</p>	<p>Guía de entrevista estructurada</p> <p>Guía de observación</p> <p>Revisión documental</p>

Cuestiones de investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Ejes de análisis	Fuentes de información	Técnica de recolección de información
¿ Como se beneficia la empresa Aromas y Sabores del Norte. con una la implementación de un sistema de costo por procesos durante el segundo semestre del año 2018?	Identificar los beneficios de la implementación de un sistema de costo por procesos para la producción de especies y condimentos en la empresa Aromas y Sabores del Norte.	Beneficio de sistema de costo por procesos	Mediante un sistema de costos por procesos se determina cómo serán asignados los costos de producción incurridos durante el periodo en cada departamento como primer paso, ya que el objetivo principal es el de calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso	<p>Beneficios contables:</p> <p>El beneficio contable de una empresa viene determinado por la diferencia positiva entre los ingresos (ventas, prestación de servicios, etc.) y los gastos necesarios para generar dichas ventas (compras, gastos salariales, gastos generales, etc.) durante un ejercicio.</p>	Estado de resultado	<p>Primaria:</p> <p>-Contador</p>	Guía de Entrevista estructurada.
				<p>Beneficios financieros:</p> <p>Se refiere a los beneficios conseguidos o que pueden obtenerse procedentes de una inversión realizada con anterioridad.</p>	Registro contable	<p>Secundaria</p> <p>-Documento</p> <p>-Libros</p>	Guía de revisión documental
					la rentabilidad	<p>Primaria:</p> <p>-Contador</p> <p>Secundaria</p> <p>-Documento</p> <p>-Libros</p>	<p>Guía de Entrevista estructurada.</p> <p>Guía de revisión documental</p>

				<p>Beneficios administrativos:</p> <p>El concepto suele usarse para nombrar a la ganancia económica que se obtiene de una actividad comercial o de una <u>inversión</u>.</p>	<p>Control interno.</p> <p>Estado de resultado.</p>		<p>Guía de Entrevista estructurada.</p> <p>Guía de revisión documental</p>
--	--	--	--	---	---	--	--

V. DISEÑO METODOLOGICO

5.1. Tipo de Investigación

En base al tipo de estudio realizado la investigación es de tipo cualitativa-aplicada.

Cualitativa: porque se inició describiendo el proceso productivo realizado en la empresa para llegar a determinar y analizar los elementos del costo mediante un sistema de acumulación de costos por procesos que dio a conocer los beneficios de su implementación.

Aplicada: Porque se elaboraron instrumentos de recolección de información que se aplicaron a la empresa, además se tomó como referencia las teorías existentes respecto a sistemas de costos por procesos.

5.2. Tipo de estudio

Tomando en cuenta el tipo de información que se maneja en el desarrollo de la investigación el estudio se sitúa de la siguiente manera.

5.2.1. Según el tiempo de ocurrencia de los hechos y registros de la información

La investigación es de carácter prospectivo porque se estudió el segundo semestre del año 2018 y se registran en el momento que ocurrieron los hechos.

5.2.2. Según el periodo y secuencia del estudio

El presente tema es de tipo transversal, porque se explicó y analizo los fenómenos que ocurrieron en un periodo determinado, según el análisis y alcance de los resultados.

5.2.3. Según el análisis y alcance de los resultados

El estudio es explicativo, debido a que se conoció el proceso productivo correspondiente a la determinación del precio unitario mediante el sistema de costos por procesos, dando así una posible salida al supuesto de investigación.

5.3. Universo, muestra y unidad de análisis

5.3.1. Universo o población

Para el presente tema investigativo se eligió la empresa Aromas y Sabores del Norte, dedicada a la elaboración de condimentos y especias en este caso el estudio está enfocado en la producción de los diez productos elaborados en el mes de diciembre.

5.3.2. Muestra

Las áreas seleccionadas como muestra de la investigación, fueron el área de producción, el área de contabilidad, el área de almacenamiento que en su conjunto nos revelaron información de los costos, gastos, control y todos los procesos necesarios para la elaboración de sus productos, información necesaria para la realización del estudio.

5.3.2.1. Tipo de muestreo

El muestreo es no probabilístico de tipo causal- incidental puesto que se selecciona la muestra intencionalmente y de manera directa ya que además se considera representativas las personas que van a generar la información para la elaboración de la investigación.

5.3.2.2. Criterios de selección de la muestra

Se selecciono la muestra basándose en los siguientes criterios:

- Por qué tanto el área administrativa como contable cuentan con toda la información necesaria y a la vez se mostraron dispuestos a facilitarla para la realización del presente estudio.
- Se selecciona por su ubicación en el departamento de Estelí, debido a su fácil acceso para el equipo investigativo.
- Dado a que es una empresa manufacturera, despertó el interés de los investigadores, por su afinidad con la contabilidad de costos.

5.3.3. Unidad de análisis

La integración de la unidad de análisis está dada por las fuentes que nos brindaron la información pertinente y concreta en la realización del tema investigativo, dichas fuentes fueron:

- Responsable del área de contabilidad, finanzas y de adquisición y compra de materia prima, por consiguiente, se encarga de reunir toda la información para procesarla.
- Responsable del área de producción, desempeña la función de supervisar todas las actividades del proceso productivo

5.4. Métodos y técnicas de recolección de datos

Para recopilar toda la información necesaria se procedió al uso de técnicas de recolección de datos tales como guía de entrevistas, de observación, revisión documental, y fuentes secundarias como las fotografías esto con el propósito de darle respuesta a los objetivos planteados.

5.4.1. Entrevista.

Con el fin de obtener información real y veraz que sustentara el objeto de estudio se realizaron entrevistas abiertas, dirigidas a personas claves al encargado del área de contabilidad, al responsable de producción, dado a que son las personas que intervienen de forma directa en el proceso productivo y ejercen control en las actividades de la empresa.

5.4.2. Revisión documental.

Se realizó en el área de contabilidad y producción, esta fuente resulto importante para verificar los procedimientos contables en la empresa así mismo nos permitió constatar que los documentos fuentes que la empresa utiliza para el control y registro de las operaciones estuvieran correctos.

5.4.3. Guía de observación.

Esta técnica se enfocó en el personal del área del proceso productivo lo cual permitió en primera instancia familiarizarse con el rubro de la entidad, de igual manera, lograr comprender acerca del proceso productivo mediante la verificación del mismo y adicionalmente se comprobó con la revisión documental.

5.5. Etapa de la investigación

5.5.1. Investigación Documental

Esta etapa inicio con las consultas bibliográficas de tesis, para la elaboración de antecedentes, para lo cual se indago en la biblioteca Urania Zelaya se recopiló información acerca de investigaciones relacionadas, seleccionando las que tuvieran mayor similitud y de años recientes.

De igual manera en el transcurso introductorio de la investigación se consultaron libros compilaciones, páginas web esto con un fin autodidáctico por parte del grupo investigativo para fortalecer conocimientos.

Después, con un fin más formal se procedió a estructurar el marco teórico, que permitió fundamentar la investigación planteada, para ello fue necesario detectar las fuentes bibliográficas libros, revistas, tesis, compilaciones realizadas por docentes de la universidad y en menor escala sitios web que fueron útiles para consulta, recopilar y agrupar adecuadamente la información para darle seguimiento a la investigación.

5.5.2. Elaboración de instrumentos

Para la elaboración de instrumentos se consideró los objetivos específicos y lo identificado en la matriz del supuesto. Se elaboraron guía estructuradas de entrevista y revisión documental dirigida al contador y al Ingeniero industrial encargado del proceso productivo, también fue preciso el uso de una fuente secundaria la fotografía acompañada de una guía de observación dirigida al área del proceso productivo. Todas estas técnicas para verificar los procedimientos de acumulación de costos.

5.5.3. Trabajo de campo

En esta fase se aplicaron los instrumentos de recolección de datos se les brindo previo aviso a las personas que nos brindaron la información y a la vez se les dio a conocer el objetivo de cada técnica a utilizar.

Para su exhaustiva aplicación en la revisión documental se realizaron visitas constantes a la industria Aromas y Sabores del Norte. No se presentó ninguna limitante por parte del contador y del responsable de producción en la contestación abierta de las guías de entrevistas y observaciones por el contrario nos brindaron aún más información de la propuesta, que ellos consideraron de utilidad.

Así mismo se usó fuentes secundarias como la fotografías y guías de observación dirigidas al proceso productivo en Aromas y Sabores del Norte.

5.5.4. Elaboración del documento final

Luego de obtener los datos recopilados por medio de las técnicas de recolección desarrolladas en el campo de la investigación, inicialmente se revisó sistemáticamente toda información disponible, juzgando su calidad y seleccionando aquellas que pueden incluirse en el informe de investigación, una vez corregidas o modificadas (esto incluyo visitar nuevamente la empresa).

Posteriormente la información de datos se analizó y procesaron de manera ordenada y coherente para poder cumplir con los objetivos planteados.

De tal manera que se procedió elaborar el documento con la mayor calidad posible, para esto la información se ordenó con un perfil de estudio monográfico, basado en una guía definida por FAREM –Estelí, para la presentación del trabajo final de investigación.

VI. RESULTADOS

En este capítulo se presentan los resultados de la investigación aplicada en la empresa Aromas y Sabores del Norte, dicha investigación fue elaborada con datos reales del mes de diciembre del año 2018.

Es importante señalar que los resultados que se presentan a continuación fueron obtenidos de la aplicación de técnicas de recolección de datos (entrevista, guía de observación y guía de revisión documental. Los cuales se explican en el desarrollo de este apartado).

6.1. Proceso Productivo en la empresa Aromas y Sabores del Norte

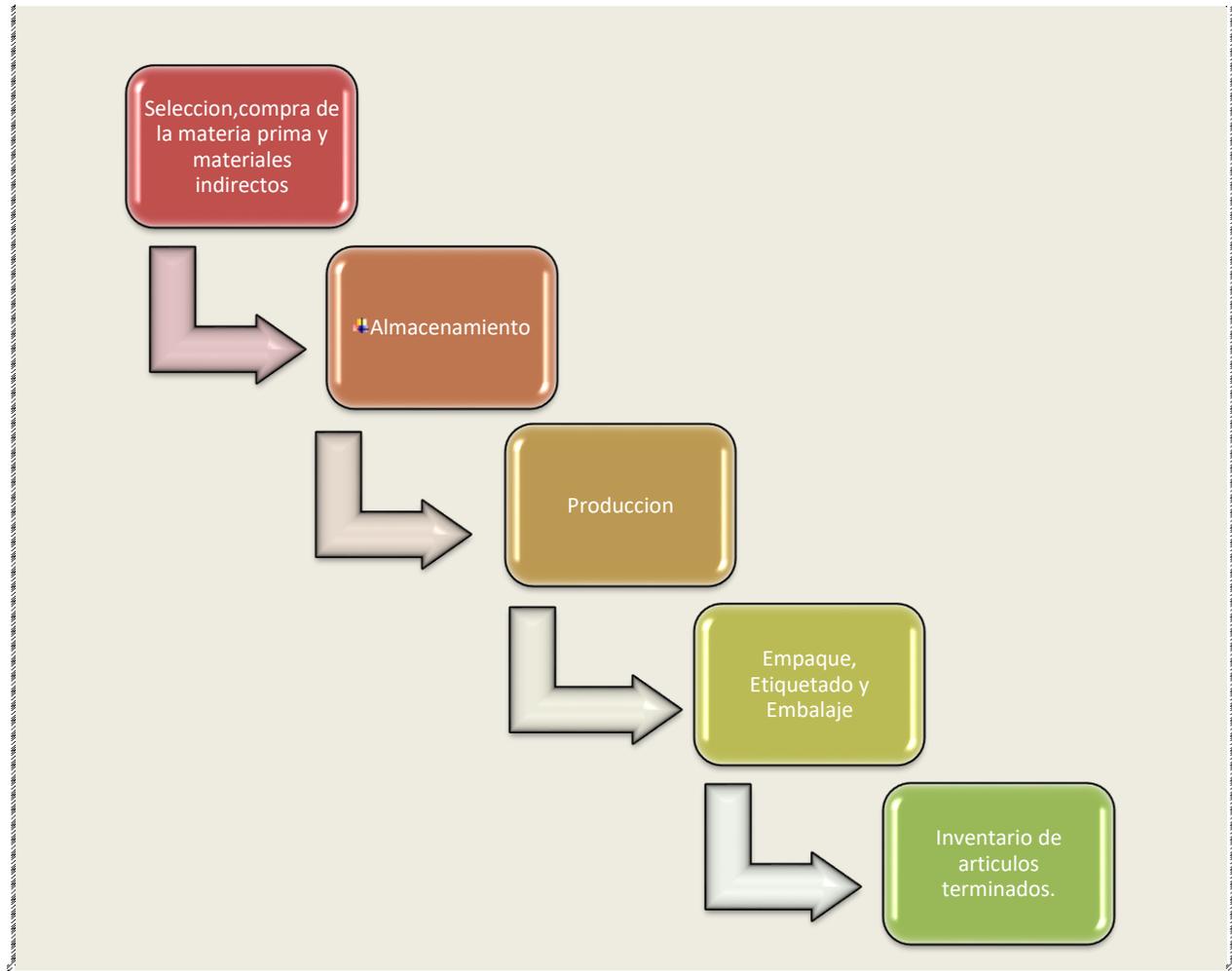
En esta sección se describe el proceso productivo en la empresa Aromas y sabores del norte la cual se dedica a la elaboración de 16 productos, sin embargo para la realización del presente estudio se tomó como referencia el mes de diciembre donde se fabricaron únicamente diez productos (achiote, vinagre, vainilla, frambuesa, salsa de tomate, salsa inglesa, comino, ajo, chile, mostaza), dado a que el resto de productos como son: canela, encurtido, chilero, jalapeño, almidón de sau, sal de ajo se tenían en existencias. Dicha descripción con el fin de conocer los controles y procedimientos utilizados en el proceso, indispensable para la comprensión del funcionamiento de la empresa.

Según “Zeledón” el proceso productivo se define como la manera en que un grupo de insumos se transforman en productos para lo cual es imprescindible una tecnología específica (combinación de mano de obra, maquinaria, métodos y procedimientos de operación, etc). la empresa aromas y sabores del norte, implementa su propio proceso productivo pero a como refiere Zeledon se es necesario la intervención de una serie de elementos los cuales se explican en este apartado.

Por medio, de entrevista aplicada a Jefe de Producción (Ortiz) al consultar sobre el proceso productivo menciona que consta de las siguientes etapas, las cuales se ilustran a continuación:

Figura N° 1

Proceso productivo



Elaboración fuente propia, a partir de información suministrada por la Empresa.

En la figura anterior se observa cómo se lleva a cabo el proceso productivo en la Empresa Aromas y Sabores del Norte, posteriormente se describirá cada una de estas etapas.

✓ **Selección, compra de materia prima y materiales indirectos.**

Según entrevista al El Jefe de Producción (Ortiz) refiere que el proceso de producción inicia con:

La adquisición de materia prima expresa lo siguiente:

“se obtiene mediante proveedores (formales e informales) algunos se adquieren a precio de plaza, dichas compras se realizan cada semana dependiendo de la demanda del producto y son realizadas por uno de los propietarios en efectivo, se selecciona de acuerdo a un equilibrio entre la calidad y el precio, antes de concluir la compra se realiza un análisis de calidad para verificar que los materiales cumplan con los estándares de calidad establecidos, dicho control es realizado propiamente por él”.

También, comenta que “para la compra de materiales indirectos siendo este empaque etiqueta y embalaje del producto tienen en su historial dos proveedores de Managua, para lo cual tienen como política de selección escoger el que se adapta mejor a sus expectativas y necesidades. Así mismo los productos se ofrecen en diferentes presentaciones por tanto se compran envases de distintos tamaños, son revisados en el momento de la entrega donde generalmente cumplen con lo requerido, se hace el conteo físico y se compara con la factura.”

A través de la entrevista realizada al Contador (Reyes) agrega “para la compra de envases y etiquetas se realizan cotizaciones a sus proveedores en línea, dichas cotizaciones se imprimen y se muestra al propietario de manera informal (verbal, sin un documento firmado) quien lo autoriza, y se procede hacer la compra en línea”.

De igual forma, comenta que el desembolso de la compra lo hace uno de los socios de la empresa en efectivo, puesto que la empresa no posee cuenta bancaria. (Reyes)

Mediante la aplicación de guías de observación en esta área no se pudo constatar el momento de la recepción de la materia prima y materiales indirectos solamente se observó las presentaciones del envase y sus etiquetas.

Pero, gracias a la revisión documental obtenida del historial de proveedores que tiene el contador se pudo verificar que se realizan las debidas cotizaciones solamente para los envases y etiquetas, sin embargo, se considera relevante que no se posee ningún formato de control como: orden de compra, requisición de compra e informe de recepción.

Ver anexo (N°6).

De esta manera concluye esta primera etapa, no obstante, se señala que los materiales directos son llevados directamente a producciones llevado laboratorio donde es preparado un bache (mezcla de todos los materiales directos de acuerdo a la fórmula) realizada por dos obreros posteriormente pasa a producción debido a su alta demanda.

En todo proceso productivo según Fortaleza, se debe indagar sobre las mejores opciones para obtener ventajas en calidad, en disponibilidad y precio. En la empresa de estudio se realizan cotizaciones para algunos materiales, mientras que para la adquisición de los demás materiales se hace de acuerdo a su disponibilidad y mejor oferta.

✓ Almacenamiento de Materiales

Fortalezahace mención que el almacenamiento “es un lugar previamente estructurado para el control y protección de los bienes antes de ser requeridos por producción” sin embargo, aromas y sabores del norte no poseen las medidas necesarias para el control y salvaguarda de los materiales indirectos porque es un espacio abierto bajo ninguna supervisión lo cual se constatóa través de la guía de observación aplicada a esta área.

Por consiguiente, El jefe de producción argumenta mediante entrevista “no se lleva ningún control de existencias en esta área, no existe ninguna persona delegada, cuando se requiere materiales los obreros van a almacenamiento y lo toman, estos materiales se controlan con la cantidad de productos terminados, también no se almacena la materia prima porque siempre se pretende ofrecer al cliente producto de calidad por lo cual se elabora todo el producto y se mantiene en existencia” (Ortiz).

De igual manera el contador agrega “que mediante la factura el conoce cuanto material está en existencia y lo compara con las ventas realizadas”.

Por tal razón, mediante la aplicación de ambos instrumentos se verifica que no se cuenta con ningún formato, ni registro para el almacenamiento de materiales indirectos.

En la siguiente etapa se describe únicamente el proceso de elaboración del achiote (considerado producto estrella) debido a que los demás productos tienen distintos procesos de transformación.

✓ Producción

El jefe de producción indica que una vez adquirida la materia prima se procede a:

1-Preparar el bache en el laboratorio donde se integran las proporciones adecuadas de materiales directos, de acuerdo a la fórmula.

Luego mediante la guía de observación se constataron las siguientes etapas:

2-Triturado: Este procedimiento se realiza de la siguiente forma, un obrero incorpora el grano de achiote y ajo poco a poco en la trituradora mientras tanto otro obrero con un mazo está apelmazando, este paso tiene como fin moler los dos ingredientes.

3-Revolvedora: El propósito de esta fase es mezclar productos en seco es decir revolver el benzoato de sodio, ácido acético, y nuez moscada, luego se van agregando de la materia ya triturada (achiote y ajo) hasta obtener la consistencia deseada.

Antes de su empaque, este se deja reposar cuatro horas aproximadamente para que se enfríe y así no dañe el empaque.

Por medio de la entrevista al jefe de producción argumenta “que el control de materia prima es empírico, es decir por el peso (de un quintal se calcula cuanto de especies y el aproximado de unidades producidas) pero no se refleja en ningún tipo de formato”.

De tal forma a través de la guía observación también se percibe que no existe ningún formato como hoja de producción, formato para el uso de materia prima, dado a que se basan en la experiencia y en la formula.

Así mismo dicha información se verifica a través de revisión documental aplicada a esta área donde se demuestra que no existe ningún control de los elementos del costo tales como boletas de trabajo, hoja de producción, control en el uso de materia prima.

Con respecto a la maquinaria utilizada en esta etapa se recopiló la siguiente información. El jefe de producción menciona “la maquinaria es adecuada pero no eficiente por lo cual están constantemente proporcionándole mantenimiento preventivo”.

Y dicha información se constató con la entrevista realizada al contador donde expresa “Tanto la trituradora como la revolvedora se encuentran en su valor residual y agrega que el mantenimiento preventivo que se le da es mínimo”.

✓ **Empaque, etiquetado y embalaje.**

Con ayuda de la guía de observación se conoció que en esta área interviene un colaborador el cual primero pesa en una báscula la cantidad de producto a empacar (dependiendo del tamaño del envase) procede a etiquetarlo y por último lo empaca en cajas para su respectivo almacenamiento. **Ver anexo (N°7)**

A la vez se observó que presentan deficiencias en las medidas de higiene debido a las múltiples actividades a realizar por lo tanto se establece únicamente el día sábado para efectuar limpieza.

Mediante la entrevista aplicada al jefe de producción dio a conocer que no se utiliza ningún formato para el control de empaque y etiquetado utilizado, también expreso que el mismo, realiza labor de control de calidad y es el que verifica el peso, presentación del producto terminado. (Ortiz)

A como Refiere Fortaleza esta etapa constituye un elemento esencial para la conservación y protección de los mismos dado a que un empaque deficiente al final es costoso e incluye pérdida de tiempo.

Así mismo, se considera que además de la conservación y protección del producto esta etapa le permite a la empresa darle un valor agregado al ser más atractivo, dado a que la presentación del producto es la primera impresión para el cliente.

Una vez que se concreta este procedimiento los productos ya están totalmente preparados para su venta y pasan a inventario de artículos terminados de lo cual se logró recopilar la siguiente información.

✓ **Inventario de artículos terminados**

Por medio de las entrevistas realizadas al contador, jefe de producción y el encargado de bodega se comprobó que no poseen ningún tipo de valuación de inventarios, ni formato de control como Kardex, ni formato para el tratamiento de las unidades dañadas, sin embargo el contador expreso que cuando el producto ya está empacado a él se le informa el total de las unidades producidas las cuales refleja en una hoja de control de labores realizadas por cada colaborador, por ende lo concilia con las ventas, de igual manera que si existe un producto dañado le da de baja y realiza su respectivo ajuste contable. **Anexo(N°8)**

De tal forma el contador revelo que solamente se realiza conteo físico de inventario para el cierre anual.

Cuando se realizó la guía de observación se percibió que una de las actividades principales del encargado de bodega era seleccionar el producto de acuerdo a su fecha de fabricación y así vender el más antiguo, el control que se realiza es empírico y sin ningún tipo de registro.

Al ejecutarse la revisión documental al jefe de bodega evidentemente no se posee ningún tipo de control del inventario, pero el contador se respalda de la hoja de control de labores realizadas por cada colaborador.

Una vez analizados los datos que se obtuvieron en la empresa se conoce la importancia que todo proceso productivo esté debidamente controlado en sus múltiples fases a través del

uso de los diferentes formatos, no obstante, se logra observar en la empresa Aromas y Sabores del norte que carece de control para los materiales y mano de obra en las etapas de su proceso productivo lo que limita la determinación de costos adecuados para sus productos, por medio de la entrevista el jefe de producción afirma que la estimación de costos en el proceso productivo se basa directamente en la experiencia. (Ortiz)

6.2. Diseño e Implementación del sistema de costos por procesos para la determinación del costo unitario de cada uno de los productos de la Empresa y Aromas y Sabores del Norte.

La empresa Aromas y Sabores del Norte por ser una empresa familiar y pequeña, dedicada a la producción de especias y condimentos, está dividida en tres áreas visibles: producción, contabilidad y ventas, con un total de 9 colaboradores, no obstante en nómina solo se encuentran 7 trabajadores debido a que los otros dos son los propietarios de la empresa y aunque sus funciones se distribuyen así: uno ejerce labor de jefe de producción-control de calidad y el otro está en ventas, ellos no perciben ningún salario. Sin embargo a través de entrevista refiere el contador que mensualmente se distribuyen todas sus utilidades por lo cual la empresa solo cuenta con efectivo para cubrir sus gastos operativos.

Así mismo mediante entrevista y revisión documental se percibió que igualmente por la naturaleza de la empresa cada uno de los integrantes empíricamente conocían cuales eran sus funciones lo cual ocasiona tener la confianza para realizar tareas que no les competen. Y por medio de revisión documental se constata que no existe manual de funciones, ni manual de control interno.

En cuanto a la información financiera mediante *entrevista al contador refiere*: “se lleva una contabilidad comercial, esta como un requisito, sin embargo si es importante en una empresa que elabora productos llevar contabilidad de costos, pero en esta empresa, se utilizan conocimientos empíricos en todos sus procesos lo cual se ha convertido como una tradición para los propietarios, tengo años de laborar aquí, por lo tanto entre todos conocemos los mecanismos apropiados y de igual forma consideramos cuando debe haber un incremento de precio en algún producto”.

No obstante, a través de la revisión documental y observación, se constató que la empresa no posee una cuenta en banco propia de sus actividades, solo existen cuentas personales pero algunas facturas se encuentran pagadas con cheques, dichos pagos los realiza un propietario, lo cual implica que no existe un soporte apropiado para la contabilización de la operación. **Ver anexo (N°9)**

- Igualmente se tuvo acceso a los estados financieros del mes de estudio, de lo cual se considera inapropiado la presentación de su situación financiera valorando el giro de la empresa. **Ver anexo (N°10)**
- También se constató que la empresa posee facturas las cuales cumplen con todos sus requisitos, recibos de egresos e ingresos (esto como soporte para compras informales al momento de adquirir materiales **Ver anexo (N°11)**

El anterior resumen se incorpora con el propósito de obtener una visión clara de todos los procedimientos que se ejecutan en la entidad, lo cual es el punto de partida para darle relevancia y alcance a este resultado.

6.2.1. Diseño de Formatos

En este resultado en primera instancia se propone diseñar formatos de acuerdo a las necesidades y actividades de la empresa, así mismo para su elaboración se valora los datos proporcionados por la entidad, de tal manera, se pretende que con la elaboración de dichos formatos se obtenga información oportuna y veraz de cada una de las actividades permitiendo un adecuado control y registro de los elementos del costo.

Refiere Polimenique la contabilización de **materiales** en una industria incluye dos actividades: compra de materiales su uso, continúa argumentando que es responsabilidad de la administración garantizar que los materiales reúnan los estándares de calidad, precio y disponibilidad.

De acuerdo a la teoría se deben usar tres formatos para la compra de materiales, por lo que se introduce como referencia para proponer los siguientes formatos:

- **Requisición de compra:**

Se diseña este formato con el fin que el jefe de producción de Aromas y Sabores del Norte solicite los materiales convenientes de una manera formal garantizando así que no exista insuficiencia de materiales ni un sobre abastecimiento de los mismos. En el caso de esta empresa dado a su funcionamiento estructural, dicha requisición de compra va dirigida al área de contabilidad. **Ver anexo (N°12)**

- **Orden de compra**

Se sugiere este formato es para que el contador realice las cotizaciones de acuerdo a la requisición de compra y posteriormente elabore la orden de compra la cual será autorizada por el administrador de la empresa, se le entrega la original al proveedor quien emitirá la factura, le corresponde una copia a contabilidad como soporte de operaciones y otra copia al responsable de bodega para advertirle de la entrega futura.

Ver anexo (N° 13)

- **Informe de recepción:**

Este formato se realiza con el objetivo que el encargado de bodega revise que la mercadería adquirida se encuentre en buen estado verifique la cantidad recibida luego envíe una copia al departamento de contabilidad para confrontar los tres documentos soportes. **Ver Anexo (N°14)**

Para el uso de los materiales se proponen los siguientes formatos:

- **Tarjeta Kardex:**

En la empresa Aromas y Sabores del Norte es necesario utilizar tarjetas Kardex para inventario de materiales mismo para inventario de artículos terminados se considera importantes porque por medio de ellas se podrá controlar el uso de materiales y de igual manera la entrada y salida de los productos terminados.

Anexo (N° 15)

- **Salida de Bodega:**

Es un formato que resume lo que expresan las tarjetas Kardex, le permite a la empresa mejorar la manera en que controlan el almacenamiento de materiales y productos terminados. **Anexo (N° 16)**

- **Materia prima enviada a producción:**

Se diseñó un formato de materia prima enviada a producción en el que se registrará el movimiento interior en la empresa, de todos los materiales que se envían a producción que permita administrar eficiente y eficaz las cantidades producidas.

Ver anexo (N° 17)

Se diseñó un instructivo para el llenado de tales formatos, con la perspectiva que sean utilizados en las actividades de la empresa y con el objetivo de llevar un mejor control y registro de estos. **Ver anexo (N°18)**

- **Manual de funciones:** A través de la observación y revisión documental se determinó que la empresa no cuenta con manual de funciones por lo que se elaboró esto con el fin de definir las funciones y responsabilidades de cada trabajador, asegurar y facilitar al personal la información necesaria para realizar las labores que se les han sido encomendadas, facilitar la selección de nuevos empleados y proporcionarles los lineamientos necesarios para el desempeño de sus atribuciones. **Ver anexo(N°19)**

- **Manual de control interno:**

Se realizó procedimientos de control interno para obtener una información detallada, ordenada, sistemática e integral que contiene todas las instrucciones, responsabilidades e información sobre políticas, funciones, sistemas y procedimientos de las distintas operaciones o actividades que se realizan en la empresa, lo que les permitirá poder desarrollar adecuadamente sus actividades, estableciendo responsabilidades a los encargados de las todas las áreas, generando información útil y necesaria, estableciendo medidas de seguridad, control y autocontrol y objetivos que participen en el cumplimiento con la función empresarial. **Ver Anexo (N°20)**

Argumenta Polimeni que, para una adecuada contabilización de la **mano de obra**, usualmente comprende tres actividades: control de tiempo, cálculo de la nómina total, asignación de los costos de la nómina, Asimismo, comenta que el principal costo de la mano de obra son los jornales (pago que se hace sobre una base de horas) que se pagan a los trabajadores de producción. No obstante, en la empresa de estudio el salario que perciben los obreros es fijo; de igual manera para el control del tiempo de los trabajadores a través de la revisión documental se constató que poseen un formato de asistencia de los trabajadores, el cual se considera idóneo valorando el tamaño de la entidad y percepción del salario. **Ver anexo (N°21)**

Por lo tanto, se proponen los siguientes formatos:

- **Nomina:** Se diseñó un formato de nómina para registrar el sueldo a pagar a todos los trabajadores y así verificar el cálculo de los salarios a pagar, además de comprobar su adecuada presentación y contabilización de acuerdo a las leyes y normas, el formato que se diseñó le permite calcular los costos por beneficios extraordinarios del empleador asimismo le facilita al área de contabilidad separar los sueldos percibidos por producción, administración y ventas de manera que se realice su correcta asignación. **Anexo (N°22)**

La elaboración de la nómina se realizó con el fin de proveer al área de contabilidad un formato acorde y formal, porque la manera que la empresa lo realiza es muy rudimentaria y carece de control. **Ver anexo (N°23)**

Luego de haber elaborado los formatos para el control y registro de la mano de obra y de los materiales, se considera importante proponer el siguiente formato que resume todos los costos incurridos en el periodo.

- **Informe de producción:** Se elaboro el informe de producción dado que es una herramienta necesaria para conocer los costos incurridos en el proceso de elaboración de los productos, siendo este la fuente para resumir los asientos el libro diario para el periodo. **Ver anexo (N°24)**

- **Catálogo de cuentas**

Se diseñó porque la empresa no contaba con dicho catálogo, para establecer una clasificación sencilla, flexible, ordenada y detallada de sus cuentas que se utilizarán para el registro de las operaciones de la empresa, este le ayudara a la empresa para la elaboración de los estados financieros de manera ordenada y ayuda a identificar en detalle sus transacciones. **Ver anexo (N°25)**

6.2.2. Implementación del sistema de costos y cálculo del costo unitario.

En esta sección fue necesario realizar una exhaustiva recopilación de información mediante guías de entrevista, revisión documental y múltiples visitas a la empresa, esto con el fin de reunir datos precisos en cuanto a mano de obra, materiales y costos indirectos de fabricación incurridos directamente en el proceso productivo para la elaboración de los 10 productos en el mes de diciembre.

Se continua con la clasificación y registro de las operaciones, tomando en cuenta el catálogo elaborado. por otra parte, debido a que la investigación está basada en hechos históricos y a la ausencia de formatos en el control de dichos procesos, se dificulta realizar de una manera más detallada el orden cronológico de operaciones dentro de la elaboración de cada producto.

TablaN° 1

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 01/12/2018		comprobante N° 01		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1111	EFFECTIVO EN CAJA		C\$ 400,000.00	
1111-01	CAJA GENERAL	C\$ 400,000.00		
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		264,551.85	
1142-01	Achiote	18,822.69		
1142-02	Vinagre	8,085.54		
1142-10	Pasta de ajo	12,303.63		
1142-11	Canela	10,000.00		
1142-12	Encurtido	19,200.00		
1142-13	Chilero	96,000.00		
1142-14	Jalapeño	70,000.00		
1142-15	Almidón de sau	18,900.00		
1142-16	Sal de Ajo	11,240.00		
1211	TERRENOS		2,898,000.00	
1211-01	Terreno de Fabrica	2,898,000.00		
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES		500,000.00	
1212-01	Edificio de la fábrica	500,000.00		
1213	EQUIPO DE REPARTO		213,528.00	
1213-01	Transporte	213,528.00		
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA		11,432.00	
1214-01	Equipos de Oficina	11,432.00		
1215	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL		125,740.00	
1215-02	Equipo Industrial	125,740.00		
3111	CAPITAL			C\$ 4,413,251.85
3111-01	Capital Social	4,413,251.85		
Totales			C\$ 4,413,251.85	C\$ 4,413,251.85
Registrando Saldos iniciales				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

En el asiento N°1 se detallan los saldos iniciales, algunos datos fueron proporcionados por el contador, pero en el caso del edificio y terrenos el valor registrado se realizó en base a un estimado, dado a que la empresa no tiene registros de dichos costos en sus Estados Financieros.

Tabla N°2

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 02/12/2018			comprobante N° 02	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1141	INVENTARIO DE MATERIALES		C\$ 254,062.86	
1141-01	Achiote en bruto	C\$ 40,000.00		
1141-02	Nuez Moscada	5000.00		
1141-03	Comino	10390.00		
1141-04	Ajo	13137.50		
1141-05	Extracto de vainilla	10000.00		
1141-06	Extracto de frambuesa	10000.00		
1141-07	Cebolla	540.00		
1141-08	Zanahoria	420.00		
1141-09	Tomate	450.00		
1141-10	Pasta de tomate	9400.00		
1141-11	Extracto de chile	50400.00		
1141-12	Base de mostaza	8180.00		
1141-13	Benzoato de sodio	772.80		
1141-14	Acido acético	16364.88		
1141-15	Caramelo	400.00		
1141-16	Almidón modificado	1827.00		
1141-17	Pimienta	9050.00		
1141-18	Colorante	456.00		
1141-19	Empaque (onzas)	9548.00		
1141-20	Empaque (Galón)	45226.68		
1141-21	Etiqueta	3500.00		
1141-22	Cajas de embalaje	9000.00		
1133	ANTICIPOS		38109.43	
1133-02-02	I.V.A.	38109.43		
1112	EFFECTIVO EN CAJA			C\$ 287,091.03
1111-01	CAJA GENERAL	287091.03		
2115	RETENCIONES POR PAGAR			5,081.26
2115-01	I.R. 2% S/Compra Bienes y Servicios	5081.26		
Totales			C\$ 292,172.28	C\$ 292,172.28
Registrando compra de materiales al contado.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

- En el asiento N°2 se registra la compra de los materiales utilizados para la elaboración de los productos durante el mes de diciembre, teniendo como soportes algunas facturas facilitadas por la empresa **Ver anexo (N°26)**

Tabla N°3

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 03/12/2018			comprobante N° 03	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 45,839.50	
1143-01-01	Achiote	C\$ 45,839.50		
1144	COSTOS IND. DE FAB		7,156.67	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	7156.67		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 52,996.17
1141-01	Achiote en bruto	40000.00		
1141-02	Nuez Moscada	2500.00		
1141-04	Ajo	1262.50		
1141-13	Benzoato de sodio	128.80		
1141-14	Acido acético	1948.20		
1141-18	Empaque (onzas)	4340.00		
1141-20	Etiqueta	2400.00		
1141-21	Cajas de embalaje	416.67		
Totales			C\$ 52,996.17	C\$ 52,996.17
Registrando el consumo de materiales del producto achiote.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N°4

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 03/12/2018			comprobante N° 4	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 2,597.60	
1143-01-02	Vinagre	C\$ 2,597.60		
1144	COSTOS IND. DE FAB		9,973.55	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	9973.55		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 12,571.15
1141-14	Acido acético	2597.60		
1141-19	Empaque (Galón)	8753.55		
1141-20	Etiqueta	720.00		
1141-21	Cajas de embalaje	500.00		
Totales			C\$ 12,571.15	C\$ 12,571.15
Registrando el consumo de materiales del producto Vinagre.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 5

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 10/12/2018			comprobante N° 5	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 10,000.00	
1143-01-03	Vainilla	C\$ 10,000.00		
1144	COSTOS IND. DE FAB		4,986.78	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	4986.78		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 14,986.78
1141-05	Extracto de vainilla	10000.00		
1141-19	Empaque (Galón)	4376.78		
1141-20	Etiqueta	360.00		
1141-21	Cajas de embalaje	250.00		
Totales			C\$ 14,986.78	C\$ 14,986.78
Registrando el consumo de materiales del producto Vainilla.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 6

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 10/12/2018			comprobante N° 06	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 10,000.00	
1143-01-04	Frambuesa	C\$ 10,000.00		
1144	COSTOS IND. DE FAB		4,986.78	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	4986.78		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 14,986.78
1141-06	Extracto de frambuesa	10000.00		
1141-19	Empaque (Galón)	4376.78		
1141-20	Etiqueta	360.00		
1141-21	Cajas de embalaje	250.00		
Totales			C\$ 14,986.78	C\$ 14,986.78
Registrando consumo de materiales del producto Frambuesa				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N°7

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 13/12/2018			comprobante N° 7	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 6,874.24	
1143-01-01-01	Salsa inglesa	C\$ 6,874.24		
1144	COSTOS IND. DE FAB		9,973.55	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	9973.55		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 16,847.79
1141-07	Cebolla	540.00		
1141-08	Zanahoria	420.00		
1141-09	Tomate	450.00		
1141-13	Benzoato de sodio	128.80		
1141-14	Acido acético	4935.44		
1141-15	Caramelo	400.00		
1141-19	Empaque (Galón)	8753.55		
1141-20	Etiqueta	720.00		
1141-21	Cajas de embalaje	500.00		
Totales			C\$ 16,847.79	C\$ 16,847.79
Registrando consumo de materiales del producto salsa inglesa				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 8

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 13/12/2018			comprobante N° 8	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 9,615.80	
1143-01-06	Salsa de tomate	C\$ 9,615.80		
1144	COSTOS IND. DE FAB		9,973.55	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	9973.55		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 19,589.35
1141-10	Pasta de tomate	9400.00		
1141-13	Benzoato de sodio	128.80		
1141-14	Almidón modificado	87.00		
1141-19	Empaque (Galón)	8753.55		
1141-20	Etiqueta	720.00		
1141-21	Cajas de embalaje	500.00		
Totales			C\$ 19,589.35	C\$ 19,589.35
Registrando el consumo del producto Salsa de tomate				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 9

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 17/12/2018			comprobante N° 9	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 52,996.52	
1143-01-07	Chile	C\$ 52,996.52		
1144	COSTOS IND. DE FAB		4,986.78	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	4986.78		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 57,983.30
1141-11	Extracto de chile	50400.00		
1141-13	Benzoato de sodio	128.80		
1141-14	Ácido acético	2467.72		
1141-18	Empaque (onzas)	4376.78		
1141-20	Etiqueta	360.00		
1141-21	Cajas de embalaje	250.00		
Totales			C\$ 57,983.30	C\$ 57,983.30
Registrando consumo de materiales del producto Chile.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 10

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 17/12/2018			comprobante N° 10	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 12,972.52	
1143-01-08	Mostaza	C\$ 12,972.52		
1144	COSTOS IND. DE FAB		6,649.03	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	6649.03		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 19,621.55
1141-12	Base de mostaza	8180.00		
1141-13	Benzoato de sodio	128.80		
1141-14	Acido acético	2467.72		
1141-16	Almidón modificado	1740.00		
1141-17	Colorante	456.00		
1144-19	Empaque (Galón)	5835.70		
1144-20	Etiqueta	480.00		
1144-21	Cajas de embalaje	333.33		
Totales			C\$ 19,621.55	C\$ 19,621.55
Registrando consumo de materiales del producto Mostaza.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 11

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 24/12/2018			comprobante N° 11	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 10,390.00	
1143-01-09	Comino	C\$ 10,390.00		
1144	COSTOS IND. DE FAB		1,431.33	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	1431.33		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 11,821.33
1141-03	Comino	10390.00		
1141-18	Empaque (onzas)	868.00		
1141-20	Etiqueta	480.00		
1141-21	Cajas de embalaje	83.33		
Totales			C\$ 11,821.33	C\$ 11,821.33
Registrando consumo del producto Comino.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 12

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 24/12/2018			comprobante N° 12	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 16,452.00	
1143-01-10	Ajo	C\$ 16,452.00		
1144	COSTOS IND. DE FAB		7,156.67	
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	7156.67		
1141	INVENTARIO DE MATERIALES			C\$ 23,608.67
1141-02	Nuez Moscada	2500.00		
1141-04	Ajo	11875.00		
1141-13	Benzoato de sodio	128.80		
1141-14	Acido acético	1948.20		
1141-18	Empaque (onzas)	4340.00		
1141-20	Etiqueta	2400.00		
1141-21	Cajas de embalaje	416.67		
Totales			C\$ 23,608.67	C\$ 23,608.67
Registrando consumo de materiales del producto Ajo.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

- ✚ En el asiento N°3 al N°12 se registra el uso de los materiales para la elaboración de cada uno de los productos, se consumió casi en su totalidad toda la compra de materiales para el mes de diciembre excepto por la pimienta que fue una compra adicional de la empresa, pero la cual no estaba planificada en sus actividades de producción por lo cual es mínima la cantidad de materiales disponibles en inventario para dicho mes. Esto debido a que usualmente la empresa una vez que adquiere materiales directos e indirectos procede a elaborar por producto cierta cantidad de unidades las cuales mantiene en existencia. **Ver anexo (N° 27)**

Para conocer el uso de materiales por producto, el grupo investigativo elaboro un formulario por cada uno, los cuales fueron llenados con entrevistas al jefe de producción y contador.

Asímismo, se validó la información mediante la comparación de las cantidades proporcionadas con con algunas facturas, en dichos formularios se muestra producción del mes, las cantidades utilizadas de material, unidad de medida, el precio del material que se cotizaba en el mes de diciembre. Ver Anexo (N°27)

Tabla N° 13

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 13	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 5,025.64	
1143-02-01	Achiote	1101.89		
1143-02-02	Vinagre	80.63		
1143-02-03	Vainilla	53.75		
1143-02-04	Frambuesa	53.75		
1143-02-05	Salsa Inglesa	1290.00		
1143-02-06	Salsa de tomate	349.38		
1143-02-07	Chile	537.50		
1143-02-08	Mostaza	241.88		
1143-02-09	Comino	215.00		
1143-02-10	Ajo	1101.88		
1144	COSTOS IND. DE FAB		53,913.93	
1144-01-01	Salarios Indirectos			
1144-01-01-01	Jefe de producción	5,999.84		
1144-01-01-02	Responsable de Bodega	5,999.84		
1144-01-01-03	Empaque y etiquetado	16,528.13		
1144-01-01-04	otras labores de producción	3,171.25		
1144-01-01-05	Séptimo de MOD	4,300.00		
1144-01-01-06	Feriado	1,075.00		
1144-01-02	Prestaciones Sociales	10,524.92		
1144-01-03	Aportes al Estado	6314.95		
6111	GASTOS DE VENTAS		8,399.78	
6111-01-01	Sueldos y Salarios	5999.84		
6111-01-02	Prestaciones Sociales	1,499.96		
6111-01-03	Aportes al Estado	899.98		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		9,800.00	
6112-01-01	Sueldos y Salarios	7000.00		
6112-01-02	Prestaciones Sociales	1,750.00		
6112-01-03	Aportes al Estado	1,050.00		
2114	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			C\$ 74,797.60
2114-01	Sueldos y Salarios	52,757.79		
2114-02	Vacaciones	4,591.63		
2114-03	Décimo tercer mes	4591.63		
2114-04	Indemnización	4,591.63		
2114-05	INSS Patronal General	7,162.94		
2114-06	Aporte INATEC General	1,101.99		
2115	RETENCIONES POR PAGAR			2,341.73

2115-03	INSS Laboral 4.25%	2,341.73		
Totales			C\$ 77,139.34	C\$ 77,139.33
Registrando Nomina por pagar				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

✚ En el asiento N°13 se registra la nómina por pagar donde se detalla mano de obra directa, indirecta, del área administrativa y de ventas, también se calculan prestaciones sociales aportes al estado y retenciones por pagar. Para la realización de dicho registro se elaboraron dos nóminas, la primera nómina del área de producción donde se detalla la mano de obra de cada colaborador en base a cada actividad realizada en el proceso productivo de cada uno de los productos, así mismo se refleja implícitamente la mano de obra directa e indirecta por producto, también se incluye la mano de obra del jefe de producción y del encargado de bodega.

En la segunda nomina corresponde al personal administrativo y de ventas de la entidad. Ambas fueron elaboradas de acuerdo al salario fijo que perciben. **Ver anexo (N°22)**

Por otra parte, los datos reflejados en la nómina fueron obtenidos a través de los formularios elaborados por el grupo investigativo, donde se muestran el total de horas hombres por cada procedimiento productivo de cada producto y a la vez se clasifica en mano de obra directa e indirecta. **Ver Anexo (N° 27)**

Tabla N° 14

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 14	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1144	COSTOS IND. DE FAB		C\$ 4,971.35	
1144-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	C\$ 2,500.00		
1144-04-02	Deprec Equipo de Reparto	1423.52		
1144-04-04	Deprec Mobiliario y Equipo Industrial	1047.83		
6111	GASTOS DE VENTAS		2,612.73	
6111-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	833.33		
6111-04-02	Deprec Equipo de reparto	1779.40		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		1,379.75	
6112-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	833.33		
6112-04-02	Deprec Equipo Rodante	355.88		
6112-04-03	Deprec Mobiliario y Equipo de Oficina	190.53		
1221	DEPRECIACION ACUMULADA			C\$ 8,963.83
1221-01	Edificios e Instalaciones	4166.67		
1221-02	Equipo de reparto	3558.8		
1221-03	Mobiliario y Equipo de Oficina	190.53		
1221-04	Mobiliario y Equipo Industrial	1047.83		
Totales			C\$ 8,963.83	C\$ 8,963.83
Registrando depreciaciones del mes de diciembre.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

En el asiento N°14 se realiza el prorrateo de las depreciaciones para los tres departamentos: producción, administración, ventas. De igual modo para las depreciaciones, se considera información relevante que solo una maquina industrial es la que se está depreciando siendo esta la marmita luego las demás están en su valor residual, cabe señalar que, para las depreciaciones correspondientes a producción, no se presenta la distribución por producto dado que para los CIF se realizó un prorrateo a base de costos primos el cual se abordara posteriormente. **Ver anexo(N°28)**

De igual manera el scanner, impresora, archivadores, estantes, escritorios, están en su valor residual mientras que el equipo de cómputo se continúa depreciando.

Tabla N° 15

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 15	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1144	COSTOS IND. DE FAB		C\$ 6,373.98	
1144-03-01	EnergíaEléctrica	C\$ 4,756.80		
1144-03-02	Agua Potable	1617.18		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		2,124.66	
6112-03-01	EnergíaEléctrica	1585.6		
6112-03-02	Agua Potable	539.06		
2114	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			C\$ 8,498.64
2114-11	EnergíaEléctrica	C\$ 6,342.40		
2114-12	Agua Potable	2156.24		
Totales			C\$ 8,498.64	C\$ 8,498.64
Registrando Servicios Básicos pendientes de pago.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

En el asiento N°15 se registran los servicios básicos pendientes de pago para el mes de diciembre antes de especificar estos costos se realiza el prorrateo esto para asignar los costos directamente de producción, para mayor comprensión se explicarán los criterios que se valoraron para los porcentajes correspondientes al área de producción:

 **Energía eléctrica:**

Se le asigna el 75% porque es donde existe el mayor consumo, dado a la potencia de máquinas industriales como la revolvedora y la trituradora

 **El agua:** se consideró asignar el 75% a producción porque es donde se realizan mayores labores de limpieza tanto al área como a las máquinas y el consumo en los productos para lo cual se hizo un estimado con datos reales en cuanto al consumo exacto en la elaboración de algunos productos. **Ver anexo (N°29)**

Se menciona que no se encuentran en el asiento prorrateada por producto debido a que los CIF se prorratearon en base a costo primo el cual se abordara posteriormente. **Ver Anexo(N°30)**

Tabla N° 16

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 16	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1144	COSTOS IND. DE FAB		C\$ 17,253.40	
1144-02-04	Combustible	C\$ 344.20		
1144-02-05	Gas Butano	16709.20		
1144-02-06	Mantenimiento	200.00		
6111	GASTOS DE VENTAS		2,581.50	
6111-02-03	Combustible	2581.50		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		616.30	
6112-02-01	Papelería y Útiles de oficina	100.00		
6112-02-03	Combustible	516.30		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			C\$ 20,451.20
1111-01	CAJA GENERAL	20451.20		
Totales			C\$ 20,451.20	C\$ 20,451.20
Registrando Pago en Efectivo de los gastos del mes de diciembre.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

- ✚ En el asiento N°16 se detalla el pago de los gastos incurridos en el departamento de producción, administración y ventas.

Tabla N° 17

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 17	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO		C\$ 149,787.33	
1143-03-01	Costos Indirectos Transferidos	C\$ 149,787.33		
1144	COSTOS IND. DE FAB			C\$ 149,787.33
1144-01	MANO DE OBRA INDIRECTA			
1144-01-01	Salarios Indirectos	37,074.06		
1144-01-02	Prestaciones Sociales	10,524.92		
1144-01-03	Aportes al Estado	6,314.95		
1144-02	MATERIALES INDIRECTOS			
1144-02-01	Materiales Indirectos usados	67274.68		
1144-02-04	Combustible	344.20		
1144-02-05	Gas Butano	16709.20		
1144-02-06	Mantenimiento	200.00		
1144-03	SERVICIOS			
1144-03-01	EnergíaEléctrica	4756.80		
1144-03-02	Agua Potable	1617.18		
1144-04	DEPRECIACIONES AMORTIZACIONES	Y		
1144-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	2,500.00		
1144-04-02	Deprec Equipo de Reparto	1423.52		
1144-04-04	Deprec Mobiliario y Equipo Industrial	1,047.83		
Totales			C\$ 149,787.33	C\$ 149,787.33
Registrando transferencia de los CIF				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

En el asiento N°17 se transfieren todos los costos indirectos de fabricación a producción en proceso, los criterios que se valoraron para el prorrateo correspondientes al área de producción son los siguientes:

-  Combustible se le asigno un mínimo del 10% a producción dado a que se utiliza para la obtención mínima de algunos materiales.
-  Gas se le asigna en un 100% a producción porque este suministro es directamente para las maquinarias de producción.

- ✚ Mantenimiento se le asigna en su totalidad porque es un lubricante que es aplicado a las maquinas industriales por los mismos trabajadores en mínimas proporciones. **Ver anexo (N°29)**

Los demás fueron explicados en el asiento N°15.

Se menciona que no se encuentran en el asiento prorrateada por producto debido a que los CIF se prorratearon en base a costo primo. **Ver Anexo(N°30)**

Tabla N° 18

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 18	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 75,290.75	
1142-01	Achiote	C\$ 75,290.75		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 75,290.75
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	45,839.50		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	1101.89		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	28349.365		
Totales			C\$ 75,290.75	C\$ 75,290.75
Registrando transferencia a productos terminados				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 19

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 19	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 13,860.92	
1142-02	Vinagre	C\$ 13,860.92		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 13,860.92
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	2,597.60		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	80.625		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	11,182.69		
Totales			C\$ 13,860.92	C\$ 13,860.92
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 20

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 20	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 19,579.51	
1142-03	Vainilla	C\$ 19,579.51		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 19,579.51
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	10,000.00		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	53.75		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	9,525.76		
Totales			C\$ 19,579.51	C\$ 19,579.51
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 21

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 021	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 19,579.51	
1142-04	Frambuesa	C\$ 19,579.51		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 19,579.51
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	10,000.00		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	53.75		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	9525.76		
Totales			C\$ 19,579.51	C\$ 19,579.51
Registrando transferencia a artículos terminados				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 22

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 22	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 25,829.35	
1142-05	Mostaza	C\$ 25,829.35		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 25,829.35
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	12,972.52		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	241.875		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	12,614.96		
Totales			C\$ 25,829.35	C\$ 25,829.35
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 23

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 023	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 21,823.71	
1142-06	Salsa inglesa	C\$ 21,823.71		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 21,823.71
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	6,874.24		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	1290		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	13,659.47		
Totales			C\$ 21,823.71	C\$ 21,823.71
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 24

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N°024	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 82,689.88	
1142-07	Chile	C\$ 82,689.88		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 82,689.88
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	52,996.52		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	537.5		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	29,155.86		
Totales			C\$ 82,689.88	C\$ 82,689.88
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 25

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 025	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 24,437.72	
1142-08	Salsa de tomate	C\$ 24,437.72		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 24,437.72
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	9,615.80		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	349.375		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	14,472.54		
Totales			C\$ 24,437.72	C\$ 24,437.72
Registrando transferencia a productos terminados				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 26

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 026	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 16,824.19	
1142-09	Comino	C\$ 16,824.19		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 16,824.19
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	10,390.00		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	215.00		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	6,219.19		
Totales			C\$ 16,824.19	C\$ 16,824.19
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Tabla N° 27

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 027	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$ 32,635.62	
1142-10	Pasta de ajo	C\$ 32,635.62		
1143	PRODUCCIÓN EN PROCESO			C\$ 32,635.62
1143-01	MATERIALES DIRECTOS	16,452.00		
1143-02	MANO DE OBRA DIRECTA	1101.875		
1143-03	COSTOS INDIRECTOS	15,081.74		
Totales			C\$ 32,635.62	C\$ 32,635.62
Registrando transferencia a productos terminados.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Del asiento N°18 al N°27 se registran la transferencia de producción en proceso a productos terminados, se elaboró un registro por cada producto para detallar los tres elementos del costo a cada producto a continuación se explica cómo fue que se distribuyeron los tres elementos del costo:

Los materiales directos, se identificaron en cada producto debido a que son diversos para cada uno, se calcularon de acuerdo a la producción mensual con datos reales en cuanto a proporción de uso y precios en el mes de diciembre, algunos de los cálculos usados en esta fase fue la conversión a unidad de medida específica, así mismo en su recopilación se llenó un formulario donde se detalla toda la información expuesta anteriormente por cada producto, dicha información fue proporcionada mediante entrevista por el jefe de producción y el contador constatada mediante algunas facturas proporcionadas por la entidad. **Ver Anexo N°27**

De igual manera, debido a que los colaboradores en producción devengan un salario fijo, lo cual dificulta la determinación de la intervención de mano obra directa en los procesos, dado a que los obreros ejercen en un momento dado labor de mano de obra indirecta, portanto, se calculó el tiempo en cada procedimiento productivo para establecer el costo por hora de mano de obra directa por actividades realizadas, de acuerdo al salario ya establecido.

Esta se detalló en una nómina del área de producción donde se especifica por cada colaborador las horas hombres en cada procedimiento productivo realizados en la elaboración de los productos, de tal manera se muestra implícitamente la mano de obra directa e indirecta de cada producto. **Ver anexo N° 22**

De tal manera, se logra conocer a través de las fuentes de información todos los datos reales en cuanto a materiales y mano de obra, lo cual le permite al grupo investigativo poseer todas las herramientas para realizar el prorrateo de CIF a cada uno de los productos. **Ver anexo N° 27**

Se decide para la asignación de los costos indirectos de fabricación a cada producto establecer una tasa de aplicación para lo cual se seleccionó una tasa en base a costos primos, dicha base se seleccionó dado que no se podía realizar por unidades producidas debido a que estas no son homogéneas y a la vez son diferentes en cantidad de unidades producidas por mes, por otra parte, los productos difieren en mano de obra directa (la cantidad de horas hombres es diversa para cada producto) como en materiales directos (son distintos para cada producto).

El cálculo de la tasa consiste en dividir el total de mano de obra directa y materiales directos por producto entre el total de costo primo de los diez productos, obteniendo el resultado de la tasa en porcentaje. Por tanto en base a costo primo, incorpora los dos elementos del costo logrando que el resultado del porcentaje de la tasa sea acorde al costo de estos dos elementos por producto, permitiendo la correcta distribución de los CIF, así mismo la tasa obtenida por producto fue multiplicada por el total de los CIF del mes de diciembre, de lo cual se obtiene un subtotal de los CIF reales, posteriormente a cada producto se le suma el total de materiales indirectos por cada producto y así se concluye el último resultado el total de CIF reales en base a costo primo para cada uno de los productos fabricados en el mes de diciembre. **ver anexo (N°30).**

Para la recopilación de toda esta información se usaron una serie de formatos de elaboración propia, mencionados anteriormente los cuales se resumieron antes del registro en un informe de producción. **Ver Anexo (N°24)**

AROMAS Y SABORES DEL NORTE

ESTADO DE CALCULO DEL COSTO DE VENTA		
	Costo de Producción	332,551.56
Mas	Inventario inicial de productos terminados	39211.91
Igual	Total, disponible de producto terminado	371,763.47
Menos	Inventario final de productos terminados	99228.49
Igual	COSTO DE VENTA	272,534.98

Tabla N° 28

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 028	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
5111	COSTO DE VENTA		C\$ 272,534.57	
5111-01-01	Achiote	C\$ 94,113.44		
5111-01-02	Vinagre	21,946.45		
5111-01-03	Vainilla	1,566.36		
5111-01-04	Frambuesa	2,349.54		
5111-01-05	Mostaza	6,457.34		
5111-01-06	Salsa inglesa	20,005.07		
5111-01-07	Chile	44,101.27		
5111-01-08	Salsa de tomate	24,437.72		
5111-01-09	Comino	12,618.14		
5111-01-10	Pasta de Ajo	44,939.24		
1142	PRODUCTOS TERMINADOS			C\$ 272,534.57
1142-01	Achiote	94,113.44		
1142-02	Vinagre	21,946.45		
1142-03	Vainilla	1,566.36		
1142-04	Frambuesa	2,349.54		
1142-05	Mostaza	6,457.34		
1142-06	Salsa inglesa	20,005.07		
1142-07	Chile	44,101.27		
1142-08	Salsa de tomate	24,437.72		
1142-09	Comino	12,618.14		
1142-10	Pasta de ajo	44,939.24		
Totales			C\$ 272,534.57	C\$ 272,534.57
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

En el asiento N° 28 se registra el costo de venta de las unidades vendidas, para su elaboración se tomó como referencia las Master Kardex. **Ver Anexo (N°15)**

Tabla N° 29

<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
Comprobante de Diario				
Fecha: 29/12/2018			comprobante N° 29	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1111	EFFECTIVO EN CAJA		C\$ 354,294.94	
1111-01	CAJA GENERAL	C\$354,294.94		
4111	VENTAS			C\$ 354,294.94
4111-01	Achiote	122,347.48		
4111-02	Vinagre	28,530.39		
4111-03	Vainilla	2,036.27		
4111-04	Frambuesa	3054.40		
4111-05	Mostaza	8,394.54		
4111-06	Salsa inglesa	26006.59		
4111-07	Chile	57331.65		
4111-08	Salsa de tomate	31769.03		
4111-09	Comino	16403.58		
4111-10	Pasta de Ajo	58421.02		
Totales			C\$ 354,294.94	C\$ 354,294.94
Registrando Ventas en efectivo del mes de diciembre.				
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

En el asiento N°29 se realiza la venta del mes de diciembre para lo cual se utilizó la hoja de venta proporcionada por el contador. **Ver anexo (N° 31)**

Se finaliza el registro de las transacciones, posteriormente estas se trasladan a los esquemas de mayor para generar la información base para la elaboración del Estado de Resultado. **Ver Anexo(N°32)**

6.2.2.1. Evaluación de los costos Unitarios de los Productos

Antes de reflejar el estado de resultado de la empresa Aromas y Sabores se presenta las tablas donde se reflejan el costo unitario de cada producto el cual fue calculado por cada elemento de costo y posteriormente se realiza la suma de los tres para conocer el costo unitario. Ver **anexo(N°33)**

En la tabla también se refleja el margen de ganancia establecido que es del 30% siendo este el mismo que utiliza la empresa, esto con el propósito de realizar un cuadro comparativo entre los resultados obtenidos por el grupo investigativo y los precios de ventas reales fijados por la entidad.

Tabla N° 30

Tabla Comparativa entre los precios de venta de la empresa y los del grupo investigativo.

Producto	UM	Precios de ventas de la empresa	Precios de ventas fijados por el grupo investigativo
Achiote	8 onzas	C\$ 35.00	C\$ 48.94
Vinagre	Galón	50.00	30.00
Vainilla	Galón	80.00	84.84
Frambuesa	Galón	80.00	84.84
Chile	Galón	200.00	358.32
Mostaza	Galón	70.00	83.95
Comino	8 onzas	60.00	54.68
Ajo	8 onzas	35.00	21.21
Salsa de tomate	Galón	90.00	52.94
salsa inglesa	Galón	70.00	47.28

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Se observan variaciones significativas en los precios reflejando en algunos incrementos y en otra disminución lo que orienta que no se está asignando el costo al producto de acuerdo a los costos incurridos de los tres elementos de costo, sin embargo, a través de la entrevista realizada al contador nos explicó el cálculo del precio del producto lo cual lo reflejo en un cuadro muy sencillo donde incluye solamente materiales directos e indirectos y mano de obra directa.

Por otro lado, el jefe de producción expresa “Los precios se cotizan de acuerdo a la competencia y aunque la materia prima experimente alza en sus precios, la empresa incrementa el precio de sus productos por lo general anualmente, concluye que dicha alza no es significativa”.

También, en algunos productos el costo es menor por lo cual se sostiene la misma observación: no están asignados los precios de acuerdo a los costos incurridos en la elaboración de cada producto.

Tabla N° 31

Tabla Comparativa del margen de Ventas por producto percibido por:

Grupo investigativo.

Producto	Ingresos por Ventas	Porcentaje deventas.
Achiote	122,347.40	34.53%
Vinagre	28,530.38	8.05%
Vainilla	2,036.27	0.57%
Frambuesa	3,054.40	0.86%
Mostaza	8,394.55	2.37%
Salsa inglesa	26,006.66	7.34%
Chile	57,331.71	16.18%
Salsa de tomate	31,769.11	8.97%
Comino	16,403.63	4.63%
Pasta de Ajo	58,421.36	16.49%
Total, de ingresos por ventas	C\$ 354295.47	100.00%

Aromas y Sabores del Norte.

Producto	Ingresos por Ventas	Porcentaje de ventas.
Achiote	87,500.00	22.69%
Vinagre	47,500.00	12.32%
Vainilla	1920	0.50%
Frambuesa	2880.00	0.75%
Mostaza	7000	1.81%
Salsa inglesa	38500.00	9.98%
Chile	32000.00	8.30%
Salsa de tomate	54000.00	14.00%
Comino	18000.00	4.67%
Pasta de Ajo	96390.00	24.99%
Total, de ingresos por ventas	C\$ 385690.00	100.00%

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

Uno de los aspectos relevantes en esta sección es que la empresa considera el achiote como su producto estrella, no obstante, por medio de los formularios utilizados se evalúa que el costo de producción de este producto es significativo, pero evidentemente es el producto que genera mayores ingresos por venta. A pesar de ello se realizó una comparación aritmética donde los datos de la empresa dan como resultado que el producto que genera mayores ingresos por venta es la pasta de ajo, esta inconsistencia se da porque no le asignan al achiote los costos en los que realmente incurre, desconociendo así su precio real.

6.2.2.2. Evaluación del estado de resultado

AROMAS Y SABORES DEL NORTE

Estado de Resultados del 01 al 31 de diciembre del año 2018.

VENTAS NETAS		C\$	354,295.47
Inventario inicial	39211.91		
(+) Producción	332551.14		
(-) Inventario Final	99228.49		
Costo de Ventas		272,534.98	
UTILIDAD BRUTA		81,760.49	
Gastos de operación			
Gastos de venta	13594.01		
Gastos de admón.	13920.71		
	27514.72		
UTILIDAD NETA		C\$	54,245.78

Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____

Fuente: Elaboración propia a partir de información suministrada por la Empresa

El Estado de resultados obtenido muestra una utilidad neta para el periodo del mes de diciembre 2018, a través de la razón financiera margen neto sobre ventas se determina que con la venta de los productos alimenticios se obtienen bajas utilidades ya que en la producción del mes se obtiene un 15% de utilidades lo cual es desfavorable para el desarrollo de la empresa.

Razón financiera

Margen sobre ventas= Utilidad neta/ Ventas

Margen sobre ventas= **54,245.78/ 354,295.47**

Margen sobre ventas= 15%

6.3. Efectos de la implementación del sistema de costos.

Antes la empresa aromas y sabores del norte no contaba con un sistema de costos que le permitiera conocer los costos y gastos que incurren en la elaboración de cada producto y que le ayudara a determinar de manera concreta el costo real de la producción y mucho menos que le aportara información útil e indispensable para la toma de decisiones y control de la empresa.

Gracias a la propuesta de la implementación de un sistema de costos por proceso se determina en la empresa efectos contables, administrativos y financieros.

6.3.1. Efectos contables

Entre los efectos contables se determinaron los siguientes:

En primera instancia este sistema provee al área de contabilidad controles de todas las actividades del proceso productivo, por medio de los formatos propuestos donde se detallan dichas actividades, lo cual permitió clasificar, ordenar y registrar toda la información financiera de forma acertada y adecuada al rubro de la entidad, alcanzando costos reales y exactos de producción, tal como se muestra en los comprobantes N°18 al N° 27 donde se conoce detalladamente el costo del producto por elemento de costo.

Un aspecto importante que se alcanzó con el sistema es realizar la adecuada asignación de los costos indirectos de fabricación para cada producto para esto se realiza el prorrateo en base a costo primo lo cual permite proporcionarle a cada producto, costos indirectos de fabricación reales y adecuados, este es un aporte relevante para la empresa debido a que dichos costos anteriormente no eran asignados en la determinación del costo unitario. **Ver anexo(N°30)**

Finalmente se conoce el costo unitario de cada uno de los productos elaborados en el mes de diciembre a como se muestra en la tabla lo cual le permite fijar el precio de venta del producto.

6.3.2. Efectos financieros

Por otro lado, a través de dicha información brindada por el área contable se generan efectos financieros mencionados a continuación

A través de la tabla comparativa N°30 permite a la entidad identificar que productos son más rentables, de igual manera si se les ha asignado el precio adecuado, también permite conocer cuáles son los productos que deben promoverse y publicitarse de manera

más dinámica. Así mismo, por medio de la tabla comparativa N° 31 se conoce en forma aritmética las utilidades por producto y se compara con las de la entidad para valorar en que producto la empresa está obteniendo pérdidas.

Al realizar el Estado de Resultado, se conocen las utilidades exactas de un determinado periodo de la empresa, analizando que estas son bajas en relación con sus ventas proporcionando así una herramienta a la empresa para la toma de decisiones.

Por otra parte, al implementar este sistema la empresa, lograra mejorar la calidad alcanzando ventaja competitiva.

6.3.3. Efectos administrativos

Una vez consolidados ambos efectos se convierten en el medio para analizar

Desde el punto de vista administrativo por medio de la elaboración de formatos propuestos se percibe mayor control en los materiales y mano de obra, es decir funcionan como la base que permite hacer el seguimiento a los procesos donde se genera el sustento de la información para las actividades de cada área, alcanzando niveles de eficiencia y eficacia en el manejo de los recursos que intervienen en el proceso productivo, lo cual proporciona información precisa, oportuna y confiable para la correcta toma de decisiones.

La adopción de este sistema permite relacionar los costos de la calidad con las actividades para que los encargados de esta área puedan enfocar sus esfuerzos en forma apropiada para asegurar el éxito de la administración total de la calidad, logrando así la disminución de los costos de producción conforme se reducen posibles reprocesos y por ende se aumenta la productividad.

Le facilita a la administración establecer metas para la rentabilidad, calidad del producto.

Le brinda a la administración suficiente información para que la gerencia establezca metas que reflejen el volumen de producción promedio de un trabajador en cierta unidad de tiempo condiciones normales.

Genera apoyo en el control interno de la empresa.

Con todo esto se alcanza medir y vigilar la eficiencia en las operaciones de la empresa, debido a que nos revela las situaciones o funcionamientos anormales, lo cual permite fijar responsabilidades.

Por otra parte, cabe señalar que este sistema queda diseñado para todos los productos lo cual le proporciona a la administración una base de datos que especifique los costos para cada producto y sus posibles variaciones, así como productos elaborados y el control en inventario.

VII. CONCLUSIONES

Por medio de los instrumentos de recopilación de información utilizados en el presente estudio y a la vez tomando como referencia los objetivos planteados en la investigación se concluye:

En la empresa Aromas y Sabores del Norte realizan una serie de procedimientos acordes para la elaboración de cada uno de sus productos, sin embargo, carece de controles para los elementos del costo presentes en su proceso productivo debido a que todas las actividades son realizadas empíricamente por lo cual no le es proporcionada información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados.

Se constata que la empresa realiza de manera informal los registros de sus operaciones también, carece de formatos de control donde se registren de forma adecuada todos los costos en los que se incurre para producir dicho producto, por lo cual no se controla los tres elementos del costo ni se determina con exactitud los costos unitarios de cada producto.

Debido a la carencia de control anteriormente mencionada se diseñaron formatos para registrar las operaciones que se dan en la empresa, y así poder tener un mejor control interno de las operaciones que realiza la empresa que permita la correcta elaboración de los estados financieros y determinar los costos reales incurridos en el proceso productivo.

A través de la implementación de un sistema de costos se logra identificar que la empresa alcanza beneficios contables, financieros y administrativos como determinar las utilidades reales que tiene el periodo, determinar los costos unitarios de cada producto, así como también las utilidades que se tiene por cada uno a la vez le permite tener un orden financiero, administrativo de todas las transacciones que se generan producto de las actividades de producción de la empresa.

Por tanto, con la implementación del sistema se generó información contable, financiera y administrativa oportuna y real para cada una de las etapas del proceso productivo, de igual manera para la toma de decisiones y por ende para el desarrollo de la empresa.

VIII. RECOMENDACIONES

Una vez analizada la situación real de la empresa mediante un diagnóstico acertado obtenido gracias a la aplicación de los diferentes instrumentos de la recolección de información se sugiere lo siguiente:

- ✚ Adoptar los formatos que se diseñaron para el control de los elementos del costo dentro del proceso productivo.
- ✚ Darle continuidad al diseño del sistema de costos por procesos, ya que de acuerdo a la naturaleza, características y necesidades de la empresa se ha deducido que es el que va de acuerdo a las exigencias de la misma, de tal forma que permita determinar los costos unitarios además de la correcta fijación del precio de venta y por ende trabajar los estados financieros en base a este, proporcionara información oportuna de las transacciones y operaciones que se generan en la empresa.
- ✚ Se propone adquirir nueva maquinaria para el departamento de producción, para mejorar su rendimiento, de igual manera establecer medidas de higiene y seguridad en sus productos esto con propósito de garantizar la confiabilidad y calidad en sus productos.
- ✚ Establecer controles administrativos (manual de funciones propuestoy manual de control interno) que permita a la empresa garantizar una adecuada segregación de funciones. Además de establecer controles financieros como: incluir en nómina a los dos propietarios y establecer una política de distribución de utilidades en la empresa de manera que se logre percibir la verdadera rentabilidad.
- ✚ Crear una cuenta en banco destinada a las operaciones propias de la entidad. Con el fin que se encuentren correctamente soportadas las transacciones

IX. BIBLIOGRAFIA

- Goicochea Rojas, M. A. (s.f.). Sistema de control de inventarios del almacén de productos terminados en una empresa metal mecanica. *a de control de inventarios del almacén de productos terminados en una empresa metal mecanica*. Universidad Ricardo Palma, Lima.
- Zugarramurdi, A., & Parin, M. (1998). *Ingeniería Económica Aplicada a la Industria Pesquera*. Roma: FAO.
- Alfaro Manzanares, J. (2010). *Contabilidad de costos I*. Obtenido de <https://jalfaroman.wordpress.com>.
- Avila Chavarria, C. J., & Rugama Ruiz, Y. (2013). *Incidencia de la implementacion de un sistema de costos en el control y registro del proceso productivo necesario para la elaboracion de ladrillos de piso finos y corrientes en la Ladilleria Lina durante el primer trimestre del año 2012*. Esteli: sin editorial.
- Benavides Fuentes, J. C. (2017). Contabilidad de Costos III. En J. C. Fuentes. Esteli.
- Benavides Fuentes, J. C. (s.f.). Contabilidad de costos II. En *Contabilidad de costos II*. Esteli.
- Carrasco Benavides, I. L. (2015). *Incidencia Financiera de la sección 34 de las NIIF para Pymes*. FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA FAREM - ESTELI. Esteli: sin editorial.
- Castillo T , J. L. (2007). *Paradigma del costo total*. Mexico: Serie Costos Tufiño.
- Cevallos Rios, D. A., & Alvarez Anzules, A. A. (s.f.). LOS ENVASES Y EMBALAJES DEL COMERCIO INTERNACIONAL Y LA NORMATIVA ECUATORIANA EN LA FACILITACION DEL COMERCIO INTERNACIONAL. *Diciembre 2016*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, Guayaquil.
- Chiliquinga Jaramillo, M. P., & Vallejos Orbe, H. M. (2017). *Costos*. UTN.
- (s.f.).*Contabilidad de costos II*. Facultad Regional Multidisciplinaria Farem-Esteli, Esteli.
- Cordoba Peralta, X. (2016). *Distribucion de costos en la produccion de puros de la empresa tabacalera el Buen Sabor SA.Esteli,durante el año2014*. Esteli: Sin Editorial.
- Crecenegocios. (5 de 3 de 2010). *El area de produccion*. Obtenido de <https://www.crecenegocios.com/el-area-de-produccion/>
- Cuevas Villegas, C. F. (2010). *Contabilidad de costos Enfoque gerencial y de gestión*. Colombia: Pearson Educación de Colombia Ltda.
- Cuevas, F. C. (2010). *Contabilidad de Costos, enfoque gerencial y de gestion*. Colombia.
- Departamento de produccion. (s.f.). *Departamento de produccion*. Obtenido de <http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/ishare-servlet/content/6f418b4a-5533-4bc5-9d6a-94b5fc344632>
- Diccionario economico. (s.f.). *Beneficio contable*. Obtenido de <http://www.expansion.com/?cid=MENUHOM24101>

- Economia simple.net. (2016). *Economia simple.net*. Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/rentabilidad>
- EDUCACONTA. (2015). *EDUCACONTA*. Obtenido de <http://www.educaconta.com/2011/03/control-y-contabilizacion-de-los.html>
- Forteza G, C. (2008). *Aprovisionamiento y control de productos y materiales*. Managua: Sin editorial.
- Gayle, R. L. (1999). *Contabilidad de la administracion de costos*. Bogota: MCGRAW.
- Gerencie.com. (22 de Septiembre de 2017). *Beneficios de implementar un sistema de costos*. Obtenido de <https://www.gerencie.com> › Contabilidad › Costos
- Gerencie.com. (22 de 9 de 2017). *Gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html>
- Gerencie.com. (3 de 7 de 2018). *Gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/costo-de-venta.html>
- Gestion de aprovisionamiento. (s.f.). *Gestion de inventario*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/gestiondeaprov/gestion-de-inventario/inventario-de-productos-terminados>
- Gestiopolis. (27 de 5 de 2010). *Contabilidad de costos, sistemas de costos por órdenes de trabajo y por procesos*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-costos-sistemas-costos-ordenes-trabajo-procesos/>
- Importancia del Sistema de Costos por procesos en la toma de decisiones de una empresa*. (s.f.). Obtenido de www.coursehero.com
- KOTLER , P., & ARMSTRONG , G. (2003). *FUNDAMENTOS DE MARKETING*. Mexico: Pearson.
- LERMA kirchner, A. (2004). *MERCADOTECNIA. El producto, el precio y sus estrategias*. Mexico: Gasca Sicco.
- Marketing-free. (2009). *Marketing-free*. Obtenido de <http://www.marketing-free.com/producto/empaques.html>
- Martinez Benavides, L. X. (2014). *Análisis de los procedimientos contables en la determinacion de los costos en la fabrica Casa de Tabaco durante el primer semestre 2013*. Esteli.
- Marulanda Castaño, O. j. (2009). *Curso: Costos y presupuestos*. Esteli: ECACEN.
- Mendiola, E. (s.f.). *Obtener información veraz y oportuna que permita dar respuesta a los objetivos propuestos en nuestro tema de estudio*. Farem-Esteli, Esteli.
- Navarro Zeledon, M. (2013). *Formulacion y Evaluacion de Proyectos*. Esteli: sin editorial.
- Organizacion de las naciones unidas para la alimentacion y la agricultura. (3 de 9 de 2013). *Organizacion de las naciones unidas para la alimentacion y la agricultura*. Obtenido de <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel@172033/es/>

- Ortiz, M. J. (s.f.). *Conocer el proceso para la elaboracion del producto terminado*. Farem-Esteli, Esteli.
- Perez Porto, J., & Gardey, A. (2010). *Definicion de*. Obtenido de <https://definicion.de/beneficio/>
- Perez Porto, J., & Gardey, A. (2014). *Definicion de*. Obtenido de Definicion de registro contable: <https://definicion.de/registro-contable/>
- Perez Porto, J., & Gardey, A. (2014). *Definicion de*. Obtenido de <https://definicion.de/registro-contable/>
- Perez Talavera, E. S., & Rodriguez Chavarria, F. (2017). *Gerencia de Operaciones*. Esteli.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1997). *Contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de desiciones gerenciales*. Colombia.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1994). *Contabilidad de Costos*. Colombia: Marta Edna Suarez.
- Reyes, E. (s.f.). *Obtener informacion veraz y oportuna que permita dar respuesta a los objetivos propuestos en nuestro tema de estudio*. Farem-Esteli, Esteli.
- Riquelme, M. (18 de 4 de 2018). *Web y Empresas*. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/proceso-productivo/>
- Rivera Velazquez, M. (20 de 7 de 2016). *EL ACHIOTE Y SUS PROPIEDADES*. Obtenido de <https://micocinavegetariana.com/el-achiote-y-sus-propiedades/>
- Ruiz, M. (4 de 5 de 2017). *Monografias.com*. Obtenido de <https://www.monografias.com/docs113/contabilidad-costos-mano-obra/contabilidad-costos-mano-obra2.shtml>
- Salmeron, J. (7 de 7 de 2014). *Club ensayos*. Obtenido de <https://www.clubensayos.com/Negocios/CIF-APLICADOS/1862296.html>
- Sucari, L. M. (6 de 7 de 2016). *Costo unitario*. Obtenido de <https://prezi.com/satmatkorbji/costo-unitario/>
- Tomas, P. T. (2015). *Incidencia de la implementacion de un sistema de costos por proceso en la determinacion de los costos de fabricacion de polines de madera de 40x48 pulgada en la industria MADESSA S.A,durante el primer semestre del año2015*. Esteli.
- TURMERO ASTROS, I. (s.f.). *Monografias.com*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos90/sistemas-costos/sistemas-costos.shtml>
- Ucha, F. (12 de 10 de 2013). *Proceso Productivo*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/economia/proceso-productivo.php>
- Ucha, F. (23 de 9 de 2014). *Definicion ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/?s=Industria%20Manufacturera>
- Webscolar. (2010). *El sistema de costeo por procesos*. Obtenido de www.webscolar.com > Contabilidad



X.ANEXOS

Anexo N°1 Cuadro Diagnostico del planteamiento del problema

Síntomas	Causas	Pronóstico	Control del pronóstico
No llevan control de la proporción de materia prima que se usa en cada producto	Distribuyen los ingredientes en base a la experiencia adquirida	Desviación significativa al no conocer el costo real del producto	Establecer un registro del uso de la materia prima utilizada en la elaboración de los productos
No se encuentran registrados en nómina los propietarios de la empresa	Indiferencia en la remuneración de su trabajo, prefieren distribuirse las utilidades	Desconocer la utilidad exacta del período	Definir un salario mínimo para cada uno de los propietarios
Limitaciones en el control interno en la empresa.	Ausencia de manuales de control interno	Descontrol en los documentos contables y financieros, así como en el cumplimiento de procedimientos adecuados	Diseñar manuales de control interno en la empresa.
No existe una adecuada segregación de funciones	No se cuenta con suficiente personal para la realización de las mismas	Ineficiencia por exceso de trabajo	Especificar funciones de acuerdo a las capacidades de los trabajadores
La contabilidad es generalizada y ordinaria	Carecen de catálogo de cuentas. No se clasifica debidamente la información financiera. Los registros se elaboran de manera rustica (como un requisito de la ley)	Inexactitud en los estados financieros. Dificultad para detectar errores.	Crear un sistema de costos por procesos adecuado a sus necesidades. Instalar un software que facilite el control de la información financiera.

Anexo N° 2

Bosquejo

3.1-Contabilidad de Costos

- 3.1.1. Concepto
- 3.1.2. Concepto de Costos
- 3.1.3-Elementos del Costo
 - 3.1.3.1-Materiales Directos
 - 3.1.3.2-Mano de obra directa (MD)
 - 3.1.3.3-Costos Indirectos de Fabricacion (CIF)
- 3.1.4-Tipos de costo según el area
 - 3.1.4.1-Costos de Produccion
 - 3.1.4.2-Costos de Ventas (gastos)
 - 3.1.4.3-Costos de administración (gastos)
- 3.1.5-Tipos de Costo según su identificacion
 - 3.1.5.1-Costos directos
 - 3.1.5.2-Costos indirectos
- 3.1.6-Tipos de costo según su variacion
 - 3.1.6.1- Costos Fijos
 - 3.1.6.2-Costos variable

3.2 Sistema de costos

3.2.2- Tipos de sistemas de Costos

- 3.2.2.1-Sistema perpetuo
 - 3.2.2.1.1-Sistema de costos por ordenes especificas
 - 3.2.2.1.1.1-Caracteristicas de un sistema de costos por ordenes especificas
 - 3.2.2.1.2-Sistema de costo por procesos
 - 3.2.2.1.2.1-Concepto
 - 3.2.2.1.2.2-Importancia del sistema de costos por procesos
 - 3.2.2.1.1.3 Caracteristicas de un sistema de costos por procesos
 - 3.2.2.1.1.4-Beneficios contables:
 - 3.2.2.1.1.5-Beneficios financieros
 - 3.2.2.1.1.6-Beneficios administrativos:
 - 3.3- Establecimiento de costos en un sistema de costos por procesos
- ##### 3.3.1-Costos estandares.
- 3.3.1.1-Concepto
- ##### 3.3.2-Costo real
- 3.3.2.1Concepto
- ##### 3.3.3-Costo normal:

- 3.3.3.1- Informe del costo de producción
- 3.3.3.2- Producción equivalente
- 3.4- Control y registros de los elementos del costo
 - 3.4.1- registros contables
 - 3.4.2- Control de los materiales
 - 3.4.2.1- Compra de materiales
 - 3.4.2.2- Requisición de materiales
 - 3.4.2.3- Orden de compra
 - 3.4.2.4- Informe de recepción
 - 3.4.2.5- Salida de materiales
 - 3.4.2.6- contabilización mediante el sistema de inventario periódico.
 - 3.4.3- Registro del costo de materiales en el libro diario
 - 3.4.4- Control de la mano de obra
 - 3.4.4.1- Control de tiempo
 - 3.4.4.1.1- Tarjeta de tiempo (tarjeta reloj)
 - 3.4.4.1.2- Boletas de trabajo
 - 3.4.4.2- Cálculo de la nómina total
 - 3.4.4.2.1- Asignación de los costos de la nómina
 - 3.4.5- Registro de los costos de mano de obra en el libro diario
 - 3.4.6- Registros de los costos indirectos de fabricación aplicados
- 3.5- Proceso Productivo
 - 3.5.1- Concepto
 - 3.5.2 -Etapas del proceso productivo
 - 3.5.2.1- Selección y compra de la materia prima y materiales indirectos
 - 3.5.2.2- Almacenamiento
 - 3.5.2.3- Producción o elaboración
 - 3.5.2.4- Área de empaque, etiquetado y embalaje
 - 3.5.2.5- Inventario de artículos terminados
 - 3.5.3- Costo de producción
 - 3.5.4- costo unitario
 - 3.5.5- precio de venta

Anexo N°3 Entrevistas



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM-Estelí

Entrevista al contador

Somos estudiantes del V año de Contaduría Pública y Finanzas de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, Actualmente realizamos una investigación para Evaluar los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de achiote en la empresa Aromas y Sabores del Norte de Estelí, durante el primer semestre del año 2017.

Objetivo: Obtener información veraz y oportuna que permita dar respuesta a los objetivos propuestos en nuestro tema de estudio.

I. Datos generales:

Nombre: _____

Fecha: _____

Cargo: _____

II Desarrollo

➤ Generalidades

1. ¿Qué tipo de contabilidad aplica en la empresa?
2. ¿Cree usted que es necesario llevar una contabilidad de Costos? ¿Por qué?
3. ¿Posee manuales de control interno? ¿Cuales?
 1. ¿Existe un registro de proveedores en la empresa?
 2. ¿Realiza cotizaciones para elegir a sus proveedores? Argumente su respuesta.
 3. ¿Qué aspectos toma en cuenta para la selección de materia prima?
 4. ¿Quién realiza las compras de materia prima?
 5. ¿Las compras se realizan al contado o al crédito?
 6. ¿La persona que realiza las compras, es la misma que las autoriza?

7. ¿Existen controles adecuados para salvaguardar que se hagan compras excesivas?
8. ¿Existen órdenes de compra, requisiciones e informe de recepción?
9. ¿Se hacen todas las compras sobre la base de requisiciones o solicitudes de compra?
10. ¿Utiliza algún método para el control del inventario?
11. ¿Utilizan formatos para la entrada y salida de mercancías?
12. ¿Qué tipos de formatos utilizan?
13. ¿Se vigila a las personas que tienen bajo su cargo el control físico de los inventarios?
14. ¿Se registran contablemente los inventarios?
15. ¿Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en las existencias?
16. ¿Los inventarios físicos, los realizan personas ajenas a la custodia de inventarios?
17. ¿Existen diferencias al comparar registros con el inventario físico? ¿Como se concilia?
18. ¿Cada cuanto se realiza inventario físico?
19. ¿Qué ajuste contable se utiliza para las unidades dañadas y vencidas?
20. ¿se le realiza su respectiva depreciación a la maquinaria?
21. ¿Cuántas personas laboran en el proceso productivo del achiote?
22. ¿Cómo se calcula el pago del personal?
23. ¿De qué manera controlan el horario de entrada y salida del personal?
24. ¿Se lleva un registro de las unidades producidas?
25. ¿Cuál es la producción diaria?
26. ¿Se utiliza orden de producción para el control de los elementos del costo?
27. ¿Como se distribuyen los gastos?
28. ¿Se registran contablemente los tres elementos del costo?
29. ¿Cómo calcula el costo de materiales directos?
30. ¿Cómo se calcula el costo de materiales directos?
31. ¿Como se calculan los CIF?
32. ¿Existen niveles de consumo?
33. ¿Cuáles son los registros contables que se manejan?
34. ¿En que se basan para fijar el precio del producto que elaboran?
35. ¿Cuál es el ciclo de venta?
36. ¿Se registran diariamente las operaciones?
37. ¿Se conocen las utilidades de la empresa?
38. ¿Cada cuanto realizan estados financieros?
39. ¿Cumplen con las declaraciones en tiempo y forma?
40. ¿Elaboran conciliaciones mensualmente?
41. ¿En que se basan para la toma de decisiones?



Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM-Estelí

Entrevista al responsable de bodega

Somos estudiantes del V año de Contaduría Pública y Finanzas de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, Actualmente realizamos una investigación para Evaluar los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de achiote en la empresa Aromas y Sabores del Norte de Estelí, durante el primer semestre del año 2017.

Objetivo: Identificar los procedimientos para el control y manejo del área de almacén en la empresa.

II. Datos generales:

Nombre: _____

Fecha: _____

Cargo: _____

II Desarrollo

1. ¿Son adecuadas las medidas de seguridad?
2. ¿Utiliza algún método para el control del inventario?
3. ¿Utilizan formatos para la entrada y salida de mercancías?
4. ¿Qué tipos de formatos utilizan?
5. ¿Se vigila a las personas que tienen bajo su cargo el control físico de los inventarios?
6. ¿Existen procedimientos claramente establecidos para identificar faltantes en las existencias?
7. ¿Los inventarios físicos, los realizan personas ajenas a la custodia de inventarios?
8. ¿Cada cuanto se realiza un inventario físico?
9. ¿El departamento de producción hace solicitud de materiales previo al uso?
10. ¿Cada cuanto se hace pedido de materiales?
11. ¿Como miden el consumo de materiales utilizados en la producción?



Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM-Estelí

Entrevista al jefe de producción

Somos estudiantes del V año de Contaduría Pública y Finanzas de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, Actualmente realizamos una investigación para Evaluar los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de achiote en la empresa Aromas y Sabores del Norte S.A. de Estelí, durante el primer semestre del año 2017.

Objetivo: Conocer el proceso productivo para la elaboración del producto terminado.

III. Datos generales:

Nombre: _____

Fecha: _____

Cargo: _____

II Desarrollo

1. ¿Se planean las actividades de producción?
2. ¿Qué aspectos toma en cuenta para la selección de materia prima?
3. ¿Cuentan con formatos de control del uso de materia prima?
4. ¿Cuál es el proceso para la elaboración del achiote?
5. ¿Cómo se controla el uso de materia prima en el proceso productivo del achiote?
6. ¿Se controlan los materiales utilizados al momento de elaborar el producto?
7. ¿Qué cantidad utiliza de materia prima en el proceso productivo del achiote?
8. ¿Estima los costos en base a la experiencia o intuición?
9. ¿Qué áreas existen en el proceso productivo?
10. ¿La maquinaria es eficiente y adecuada?
11. ¿Cuántas personas laboran en el proceso productivo del achiote?
12. ¿Cuánto tarda en elaborarse el producto?
13. ¿Como controlan las horas-hombre trabajadas?

14. ¿Se lleva un registro de las unidades producidas?
15. ¿Se utiliza orden de producción para el control de los elementos del costo?
16. ¿Como se distribuyen los gastos?
17. ¿Se registran contablemente los tres elementos del costo?
18. ¿Se lleva un registro del material utilizado en el área de empaque y etiquetado?
19. ¿Controlan las horas-hombre utilizadas en el empaque y etiquetado del producto?
20. ¿Poseen control de calidad?
21. ¿Se lleva un control sobre los productos vencidos y dañados?

Anexo N°4 Guía de Observación



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM-Estelí

Guía de Observación

Somos estudiantes del V año de Contaduría Pública y Finanzas de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, Actualmente realizamos una investigación para Evaluar los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de achiote en la empresa Aromas y Sabores del Norte S.A. de Estelí, durante el primer semestre del año 2017.

Objetivo: Verificar las diferentes actividades que se realizan para obtener información que servirá de base para el desarrollo de la presente Investigación.

I. Datos generales:

Nombre: _____

Fecha: _____

Cargo: _____

II Desarrollo

N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Producción			
	Existen formatos para el control de materia prima			
	Controlan las horas-hombre			
	La maquinaria es eficiente y adecuada			
	Poseen control de calidad			
	Cumplen con las medidas de higiene y seguridad			
2	Empaque y Etiquetado			

	El peso del producto es exacto			
	Se hace uso de medidas de higiene y seguridad			
	Se utiliza un formato para controlar el total de los materiales utilizados			
3	Almacén			
	Se considera la temperatura al almacenar el producto			
	Los materiales y los productos son almacenados en un lugar adecuado			
	Utilizan un formato de entradas y salidas de bodega			

Anexo N°5 Guía de Revisión Documental



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM-Estelí

Guía de Revisión Documental para MIPYMES

Somos estudiantes del V año de Contaduría Pública y Finanzas de la Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM-Estelí, Actualmente realizamos una investigación para Evaluar los efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de achiote en la empresa Aromas y Sabores del Norte S.A. de Estelí, durante el primer semestre del año 2017.

Nombre de la MIPYME: _____

Fecha: _____

Objetivo: Indagar en los documentos existentes que respalden las operaciones realizadas en la empresa Aromas y Sabores del Norte de la Ciudad de Estelí.

Preguntas:

- *Proceso productivo*

N°	¿Cómo se realiza el proceso de selección de materia prima?	Posee registros	No posee	Observación
1	Se cuenta con un historial de funcionamiento de proveedores			
2	Cotizaciones para elegir los proveedores			
3	Facturas de compra de materia prima			

N°	¿Cuál es el proceso productivo?	Posee registros	No posee	Observación
1	Existen registros de los costos incurridos en la producción			
2	Registro de las horas-hombre trabajadas			
3	Poseen algún método de valuación de inventario			
4	Registros de las operaciones realizadas diariamente			
5	Hoja de producción			
6	Hoja de control de materia prima			
7	Control de horas -hombre			

- *Contabilidad*

N°	¿Como registran las operaciones de la Empresa?	Posee registros	No posee	Observación
1	Manuales de control interno			
2	Registros en libro diario y mayor			
3	Nómina de personal			
4	Estados financieros			
5	Conciliaciones bancarias			

- *Almacén*

N°	Resguardo de los materiales y las unidades producidas	Posee registros	No posee	Observación
1	Existen formatos de entrada y salida de bodega			
2	Uso de tarjetas Kardex			
3	Formatos de solicitud de materiales			

Anexan 6 Cotización de compra

MICROPLAST NICARAGUA, S.A
Comercializadora de productos de plástico en general, adscritas a esta república
DIRECCION: ESTADIA DE MONSIEUR URZICANO 30 AL LAGO MANAGUA, NICARAGUA
TELEFONO: 505-8874357 / 505 - 8913329 / 505-2257444 EXT.147. EMAIL: microplast@microplast.com
www.Microplast.com # RUC: 801000011108

COTIZACIÓN NUMERO 0185 25-01-2019

CLIENTE: Maria del Rosario Rivera Lopez - BIOMOL -

E-mail: _____ DIRECCION: Esteli, de Catedral 5e al sur.
 TELEFONO: 371 22292 Ruc cliente: 161-220730-0000-
 Sr. Carlos Briones

Estimado Señor Briones
 Atendiendo solicitud de Cotizacion, le estoy enviando PROFORMA.

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	P/UNIT. U\$	P/TOTAL U\$
209608	TAPA DE SEGURIDAD BLANCA # 38	1,256.00	\$0.0420	\$52.75
209709	TAPON PLUG NATURAL # 38	1,256.00	\$0.0210	\$26.38
803256	ENVASE GALON J NATURAL	616.00	\$0.3859	\$237.71
803217	ENVASE 1/2 GALON NATURAL	640.00	\$0.2431	\$155.58
800001	BOTELLA 700 ML PET	960.00	\$0.1130	\$108.48
Forma de Pago : DE CONTADO ELABORAR CHEQUE A FAVOR DE MICROPLAST NICARAGUA S.A				
Tiempo de Entrega : Una vez girada orden de compra 24 HRS. Se retira PRODUCTO en bodega.				
Validez de la Oferta : 15 días calendario.				
*SI PAGA EN CORDOBA DEBERA SER AL CAMBIO OFICIAL DEL BANCO CENTRAL AL MOMENTO DE CANCELAR.				
			SUB - TOTAL	\$580.91
			15% IVA	\$87.14
			T O T A L	\$668.04

CANTIDAD EN LETRAS: SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO DOLARES DE NORTE AMERICA CON 04/100

ELABORADO POR _____ AUTORIZADO POR _____

Anexo N°7 Fotos del área de empaque de Aromas y Sabores del Norte.





Anexo N° 8 Hoja de control de labores realizadas

Nombre y Apellido: *Fredy Joel López Corrales*
 Ocupación: *Empaque*
 Equipo de protección: *Gorro, Guantes, Gabacha y mascarilla, DIARIO* ✓
 Nota: *Se le ha orientado venir bañado, uñas cortas, pelo corto, y no utilizar prendas en las manos. También mantener la higiene y seguridad en las áreas del proceso y empaque de cada producto a tratar. Limpiar el área de empaque diario con jabón, detergente y cloro.* ✓

SEMANA DEL		<i>10-12-2018 of 16-12-2018</i>	
LUNES	- Emp. Aclito 4-012	1500	
MARTES	- Emp. Aclito 8-012	700	unidades
	- " " 20 "	120	"
MIÉRCOLES	<i>Entregando pedidos</i>		
JUEVES	- Emp. Afv 4-012	1400	unidades
VIERNES	<i>Levanto pedidos</i>		
SÁBADO	<i>Permiso</i>		
Observaciones			

Anexo N°9 Factura pagada con cheque

GTM
GTM NICARAGUA, S. A.
Cuesta del Plomo 1 Km. al Oeste - Tel: 2269-0361 / 2269-0362
Fax: 2269-0364 - RUC: 2001050002290
Managua, Nicaragua

No. **0019890**

FECHA: 10 de Dic 2018 RECIBO OFICIAL DE CAJA POR CS **CS 10,810.00**

RECIBIMOS DE: PRODUCTOS BRIOMOL Y/O MARIA DEL ROSARIO RIVERA LOPEZ COD #06-000510
POR CUENTA DE: ELLOS MISMOS
LA SUMA DE: DIEZ MIL OCHOCIENTOS DIEZ CORDOBAS NETOS

DETALLE DEL PAGO	VALOR
CANCELACION DE FACT No. <u>170163</u>	<u>10,810.00</u>
ABONO A FACT No.	
INTERESES MORATORIOS	
OTROS	
RETENCION	
TOTAL PAGADO CS	10,810.00

OBSERVACIONES:
C/F CREDITO#170163
RECIBO#9459 DEL 06/12/2018
GTM NICARAGUA, S.A.
06-12-2018

EFECTIVO BANCO BANPRO CHEQUE No. 2-4002

NO SERA VALIDO SI CONTIENE ALTERACIONES O RASPADURAS

Observaciones...
*** DIEZ MIL OCHOCIENTOS DIEZ CORDOBAS ***

Sub-T tal	CS 9,400.00
Desc. into	CS 0.00
IMP V ntas	CS 1,410.00
Total factura	CS 10,810.00

Documentos de Soporte
C.A. FT. O.C.
MSDS Otros Estamos exentos del 2% IR y 1% del IMI

ceptamos devoluciones del producto después de 15 días, en caso de mercaderías defectuosas
presa unicamente responderá por el valor del mismo.

actura es exigible a su vencimiento y causa intereses de mora al 2% Mensual. Al cancelar esta
sivase exigir su recibo oficial de caja como único comprobante de pago.

ONFORME EL TOTAL DEL PRODUCTO Y COPIA DE FACTURA ORIGINAL PARA TRÁMITE DE PAGO

Nombre _____ Firma _____ N° C# tula _____

Anexo N° 10 Estados Financieros proporcionados por la empresa

Administración Renta Estelí
Maria del Rosario Rivera López
Ruc No. 1612207300000F

ESTADO DE PERDIDA Y GANANCIAS CORTADO DEL
01/01/18 AL 31/12/18.

VENTAS.....	C\$5,003,428.69
MENOS:	
COSTO DE VENTA.....	C\$3,849,102.27
UTILIDAD BRUTA.....	C\$1,154,326.42
MENOS:	
GASTOS DE OPERACIÓN.....	C\$1,136,941.55
Gastos de Administración.....	C\$9,298.83
Gastos de Venta.....	C\$490,832.58
Gastos por sueldos y salarios.....	C\$557,454.00
Gastos por aporte patronal INSS...	C\$77,940.26
Gastos por DEPRECIACION.....	C\$1,415.88
UTILIDAD DE OPERACIÓN.....	C\$17,384.87
UTILIDAD NETA ANTES DEL IR.....	C\$17,384.87
MENOS I.R.	C\$ -0-
UTILIDAD NETA DESPUES DEL IR.....	C\$17,384.87

ELABORADO POR:
EDDY MENDIOLA R.

AUTORIZADO POR:
MA. DEL ROSARIO RIVERA L.

ESTELI, 20/03/2019



Administración Renta Estelí
María del Rosario Rivera López
Ruc No. 1612207300000F
BALANCE GENERAL PERIODO DE ENERO 2018 A DICIEMBRE 2018

ACTIVO CIRCULANTE C\$2,703,908.26		PASIVO CIRCULANTE C\$311,303.72	
Efectivo Caja	C\$566,461.64	Imp. Y Ret. X Pagar	C\$63,648.36
		Ctas. Por Pagar	C\$174,069.20
INV. de Mercadería	C\$2,137,446.62	Gtas. acum. X Pagar	C\$73,586.16
ACTIVO FIJO C\$13,620.74		CAPITAL C\$3,049,240.40	
Mob. Y equipo de Ofc	C\$9,658.15		
Equipo de planta	C\$3,962.59		
		MENOS:	
ACTIVO DIFERIDO C\$162,467.91		CUENTAS DE ORDEN	C\$480,547.21
I.G.V.	C\$112,433.62		
Anticipo IR	C\$50,034.29	CAPITAL NETO	C\$2,568,693.19
TOTAL ACTIVO C\$2,879,996.91		PASIVO T CAPITAL	C\$2,879,996.91

Elaborado por: _____
Eddy Mendiola R.

Autorizado Por: _____
MARIA DEL ROSARIO RIVERA L.

20 DE MARZO DE 2019.

Anexo N° 11 Facturas y recibos de egresos de la empresa

Aromas y Sabores del Norte

Estelí, Nicaragua. * Telf.: 2713-2292. * RUC: 1612207300000F.

COMPROBANTE DE PAGO

Fecha.: ____ / ____ / 20__

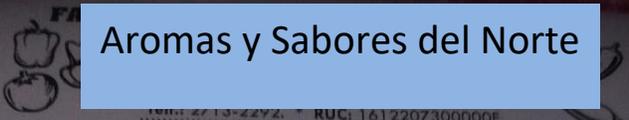
Por medio del presente hago constar que recibí del **Sr. Andrés Briones Molina**, Suc. Propietario de industrias **"BRIOMOL"** la cantidad de C\$: _____

En concepto de: _____

Efectivo: _____
Cheque N°: _____

RECIBI CONFORME _____

LA NUEVA IMPRENTA, Estelí, Tel: 2713-4415, 5b, s/n, o/c, 17/09/18. no químico.



Aromas y Sabores del Norte

Tel: 27 13 2292 - RUC: 1612207300000F

FACTURA "A" -SERIE "A" N° 16114

Cliente:			DIA	MES	AÑO
Dirección:					
RUC o Cédula del Cliente:			CONTADO <input type="checkbox"/> CREDITO <input type="checkbox"/>		
CANT.	DESCRIPCION	P./UNIT.	V./TOTAL		
<i>"Gracias por Preferirnos"</i>			SUB-TOTAL C\$		
			I.V.A % C\$		
			TOTAL C\$		

Anexo N° 12 Requisición de compra



*AROMAS Y SABORES
DEL NORTE*

Ruc: 161-2207300000F

Teléfono: 2713-4037

Dirección: Avenida Central

Requisición de Materiales

No:

fecha de solicitud:

Fecha de entrega:

Departamento que solicita:

CANTIDAD	DETALLE	UM	COSTO UNITARIO	TOTAL

Anexo N°13 Orden de Compra

	<i>AROMAS Y SABORES</i>			
	<i>DEL NORTE</i>			
	<i>Ruc: 161-2207300000F</i>			
	<i>Teléfono: 2713-4037</i>			
<i>Dirección: Avenida Central</i>				
Orden de Compra				
fecha de solicitud:			Fecha de entrega:	
Departamento que solicita:				
CANTIDAD	DETALLE	UM	COSTO UNITARIO	TOTAL

Anexo N° 14 Informe de Recepción

		
<i>AROMAS Y SABORES</i>		
<i>DEL NORTE</i>		
<i>Ruc: 161-2207300000F</i>		
<i>Teléfono: 2713-4037</i>		
<i>Dirección: Avenida Central</i>		
Informe de Recepción		
Proveedor:		
Orden de compra N°		
Fecha de Recepción:		
Cantidad recibida	Descripción	Diferencias

Autorizado por: _____

Anexo N° 15 Tarjetas Kardex

				
<i>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</i>				
<i>Ruc: 161-2207300000F Teléfono: 2713-4037 Dirección: Avenida Central</i>				
Tarjeta Kardex				
Materiales				
Achiote				
Hoja n°		Código:		
FECHA	UM	ENTRADA	SALIDA	EXISTENCIA

Autorizado: _____ Entregado: _____ Recibido: _____

AROMAS Y SABORES DEL NORTE

Master Kardex de productos terminados

Descripción	UM	Inicial			Producción del mes			Disponible		Ventas		Final	
		Unidades	Costo Unitario	Total	Unidades	Costo Unitario	Total	Unidades	Total	Unidades	Total	Unidades	Total
Achiote	Onzas	500	37.65	18,822.69	2,000	37.65	75,290.75	2,500	94,113.44	2,500.00	94,113.44	0	-
Vinagre	Galón	350	23.10	8,085.54	600	23.10	13,860.92	950	21,946.45	950.00	21,946.45	0	-
Vainilla	Galón	0	-	-	300	65.27	19,579.51	300	19,579.51	24.00	1,566.36	276	18,013.15
Frambuesa	Galón	0	-	-	300	65.27	19,579.51	300	19,579.51	36.00	2,349.54	264	17,229.97
Salsa inglesa	Galón	0	-	-	600	36.37	21,823.71	600	21,823.71	550.00	20,005.07	50	1,818.64
Salsa de tomate	Galón	0	-	-	600	40.73	24,437.72	600	24,437.72	600.00	24,437.72	0	-
Chile	Galón	0	-	-	300	275.63	82,689.88	300	82,689.88	160.00	44,101.27	140	38,588.61
Mostaza	Galón	0	-	-	400	64.57	25,829.35	400	25,829.35	100.00	6,457.34	300	19,372.01
Comino	Onzas	0	-	-	400	42.06	16,824.19	400	16,824.19	300.00	12,618.14	100	4,206.05
Ajo	Onzas	754	16.32	12,303.63	2,000	16.32	32,635.62	2,754	44,939.24	2,754.00	44,939.24	0	-
Canela	Onzas	500	20.00	10,000.00									
Encurtido	Medio galón	320	60.00	19,200.00									
Chilero	Medio galón	480	200.00	96,000.00									
Jalapeño	Medio galón	200	350.00	70,000.00									
Sal de ajo	onzas	756	25.00	18,900.00									
Almidón de Sau	Onzas	562	20.00	11,240.00									
TOTAL		4,422		264,551.85	7,500		332,551.14	9,104	371,763.00	7,974	272,534.57	1,130	99,228.42

Anexo N° 16 Salida de Bodega

					
<h1>AROMAS Y SABORES DEL NORTE</h1>					
<p>Naru: 161-2207300000F Teléfono: 2713-4037 Dirección: Avenida Central</p>					
SALIDA DE BODEGA					
Fecha:					
Entregado a:					
CODIGO	DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL

Autorizado: _____ Entregado: _____ Recibido: _____

Anexo N° 17 Materia prima enviada a producción



AROMAS Y SABORES DEL NORTE

Naru: 161-2207300000F
Teléfono: 2713-4037
Dirección: Avenida Central

MATERIA PRIMA ENVIADA A PRODUCCION

Entregado a:

FECHA	LIBRAS DE ACHIOTE	UM	CANTIDADES PRODUCIDAS

Autorizado: _____ Entregado: _____ Recibido: _____

Anexo N°18 Instructivo para llenar los formatos propuestos

Requisición de compra

- 1) Debe incluir número de requisición, esta debe ser consecutiva.
- 2) Detallar el nombre del departamento que solicita
- 3) Anotar la cantidad de artículos solicitados
- 4) Escribir el respectivo número de catálogo del producto
- 5) Deberá describir el producto
- 6) Precio unitario del producto
- 7) Precio del total de los productos
- 8) Fecha en que se hace el pedido
- 9) Fecha que se entrega el pedido
- 10) La firma de quien autoriza la requisición.

Orden de Compra

- 1) Deberá contener al inicio nombre y dirección de la empresa
- 2) Nombre y dirección del proveedor
- 3) Anotar la fecha que se hace el pedido
- 4) Detallar la fecha que se entrega el pedido
- 5) Especificar los términos de entrega y de pago
- 6) Anotar la cantidad de artículos solicitados
- 7) Poner el número de catálogo de la cuenta
- 8) Precio unitario del producto
- 9) Precio total de los productos
- 10) El costo total de la orden de compra
- 11) La firma que autoriza la orden de compra.

Informe de recepción

- 1) Debe contener el nombre del proveedor
- 2) El número de la orden de compra
- 3) Fecha que recibe el pedido
- 4) Se deben describir los artículos
- 5) Anotar las diferencias que existan entre la orden de compra y el informe
- 6) Firma de quien autoriza.

Tarjeta Kardex

- 1) Debe contener el nombre de la empresa
- 2) Especificar el nombre del producto
- 3) Debe contener el número de tarjeta
- 4) Detallar la fecha de cada entrada y salida de bodega
- 5) Anotar la unidad de medida del producto
- 6) Anotar la entrada de producto terminado
- 7) Reflejar las salidas de bodega
- 8) Al final restar las salidas de las entradas y así obtendrá la existencia.
- 9) Firmas de recibido, entregado y autorizado.

Salida de bodega

- 1) Identifica la razón social de la empresa
- 2) Nombre del documento que utilizamos.
- 3) Pre numeración secuencial para control del formato.
- 4) Fecha en la que bodega entrega los productos.
- 5) Tipo de salida: indicar con una X cual es el motivo que está originando la salida de los productos en bodega.
- 6) El código correspondiente del producto a salir de bodega conforme clasificación del catálogo de productos de la empresa
- 8) Anotar los nombres de los productos a entregar.
- 10) Unidad de Medida: Anotar el tipo de medida que corresponde al producto.
- 11) Cantidad: La cantidad de producto a entregar conforme la requisición y existencias en bodega.
- 12) Anotar el precio del producto, el cual corresponderá precio promedio conforme a lo determinado en la tarjeta control de inventario.
- 12) Anotar el valor total de los productos el cual será el producto de multiplicarla cantidad con el precio unitario.
- 13) Anotar el monto total generado de la sumatoria de todos los valores totales.
- 14) Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato.

Materia prima enviada a producción

- 1) Para identificar la razón social de la empresa
- 2) Nombrar el documento a utilizar
- 3) Fecha en la que se envía la materia prima.
- 4) Cantidad del producto enviada al proceso de producción.
- 5) Cantidad producida de cada producto elaborado.

6) Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato.

Anexo N° 19 Manual de Funciones

Manual de Funciones

Propietarios de la entidad

Es la persona más importante al frente de esta empresa, este tiene como función la dirección completa de cada uno de sus subordinados. Ya que posee la autoridad de tomar decisiones para cada operación y actividad que le corresponda a la empresa.

Funciones

Es el responsable máximo de las áreas de finanzas, administración y contabilidad de la empresa.

Negociación con proveedores, para términos de compras, descuentos especiales, formas de pago y créditos.

Negociación con clientes, en temas relacionas con crédito y pago de proyectos

Manejo del inventario

Encargado de todos los temas administrativos relacionados con recursos humanos, nómina, préstamos, descuentos, vacaciones, etc.

Realizar pago de los trabajadores y proveedores.

Llevar el control y pago de las ventas.

Realizar compras de materia prima e insumos para la producción

Realizar ventas del producto elaborado Mantener comunicación permanente y eficaz con proveedores y clientes

Supervisar la producción de los productos y Pago de los servicios básicos.

Encargado de producción

Es la persona la cual debe procurar que cada operación se efectúe de la manera idónea, optimizar recursos y resolver algún posible problema que se pretende en el proceso.

Funciones

Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos.

Controlar la elaboración de productos y sus sistemas de producción.

Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.

Programar y gestionar la producción en la industria.

Contador

Es el responsable de recopilar, analizar y registrar información relacionada con los costos de manufactura del producto y demás costos originados por las transacciones de la empresa.

Funciones

Dirigir y controlar las operaciones contables de la empresa

Planear, dirigir y controlar el movimiento de los fondos

Pagar prestamos, impuestos o cualquier otro gasto

Realizar la compra- venta de activos financieros del ente

Identificar y analizar los ingresos, egresos y gastos que realice la empresa e informar a los propietarios sobre estas operaciones

Preparar y ordenar la información financiera para la toma de decisiones.

Registrar compras de material de suministro y materia prima.

Registro de libros mayor y libros diarios.

Verificación de inventario, materia prima y producto terminado.

Encargado de ventas

Dirigente principal del personal de comercialización del producto terminado (Administrador de venta).

Funciones

Preparar planes y presupuestos de ventas, de modo que debe planificar sus acciones y las del departamento, tomando en cuenta los recursos necesarios y disponibles para llevar a cabo dichos planes.

Establecer metas y objetivos ideales para posicionar en el mercado y ser el número uno.

Calcular la demanda real en el mercado y así poder pronosticar las ventas, para que estas sean las más precisas.

Determinar el tamaño y la estructura de la fuerza de ventas conociendo el mercado donde se trabaja y como se trabaja.

Evaluación del desempeño de la fuerza de ventas.

Monitorear el departamento velar porque todo el procedimiento de ventas, se esté llevando cabo de la forma más idónea.

Ofrecer el producto a los clientes

Realizar las ventas.

Entregar pedidos.

Entregar el dinero conforme a la cantidad vendida

Anexo N° 20 Manual de Control Interno

Efectivo en caja

El contador será el único responsable de recibir los ingresos del día a través de recibos o facturas de caja debidamente pre numerado en original.

Existirá una sola persona que se encargará de custodiar el efectivo.

Todo documento elaborado o emitido por el contador deberá ser sellado inmediatamente con la palabra pagado o cancelado.

Cualquier diferencia ya sea un faltante o sobrante en el arqueo de caja que sea detectado será responsable únicamente el contador el cual deberá de aclarar esta situación si no lo comprueba en el plazo estipulado para justificar la situación se tomara las medidas convenientes y para que se efectúe los asientos de ajustes respectivos.

La documentación de caja deberá ser archivadas en el lugar correspondiente

Inventarios

Se realizarán inspecciones y se informará sobre la materia prima recibida y los productos elaborados ya sea en buen o mal estado.

Se llevará sistemas auxiliares (Kardex) para un mejor control de los inventarios.

Se realizarán recuentos físicos de lo existente en inventarios por lo menos dos veces al mes.

Este inventario estará responsable una sola persona que se encuentre perfectamente autorizado por el área de producción. Los encargados deben rendir informes sobre la mercadería que tenga poco movimiento aquellas cuya existencia sea excesiva.

Se contarán con medidas de seguridad contra robos, incendio etcétera.

Activo Fijo

Se llevará registro de los activos fijos con que cuenta la empresa de forma adecuada.

Los activos fijos tales como; equipo rodante, mobiliarios y equipos de oficinas se identificarán con un número o código adherido en lugar visible.

Se han de establecer métodos adecuados de depreciación con el fin de hacer las distribuciones correspondientes a los gastos en el período

Los métodos de depreciación establecidos han de ser aplicados consistentemente.

