

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA**

**FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELÍ
FAREM-ESTELÍ**

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas



**Seminario de graduación para optar al título de Licenciada en
Contaduría Pública y Finanzas.**

Tema delimitado:

Aplicación de un sistema de acumulación de costos por procesos, según sección 13 de las NIIF para PYMES en la Empresa LÁCTEOS SAENZ, Jalapa N.S. primer semestre 2015.

Autora:

- **Bucardo Aguilar Ena María.**

Tutora:

- **Lic. Marling del Rosario Molina Picado.**

Estelí, Diciembre 2015.



LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

PYMES

TEMA

Sistema de acumulación de costos por procesos a Pymes.

SUBTEMA

Aplicación de un sistema de acumulación de costos por procesos, según sección 13 de las NIIF para PYMES en la Empresa LÁCTEOS SÁENZ, Jalapa N.S. primer semestre 2015.



DEDICATORIA

A Dios:

Por haberme guiado en todo momento y por prestarme vida para llegar hasta el final darme la sabiduría y entendimiento para comprender y desarrollar este trabajo con voluntad, entusiasmo e inteligencia.

A la Familia:

Por haberme brindado su apoyo incondicional tanto económico como moral, orientación, cariño ya que con sus palabras me fortalecieron en este proceso y por poner en mi mente las ganas firmes de ser una profesional.

A Docentes y Tutores:

Porque con sus conocimientos y enseñanzas dieron pie a guiarme en el desarrollo de este trabajo y por ende a su culminación exitosa.



AGRADECIMIENTO

A Dios por iluminarme siempre el camino del bien y del éxito, por escucharme y ayudarme en los momentos más difíciles.

A la familia por ser fuente de inspiración y darme ánimos para seguir adelante lo que por fin hoy he logrado.

A la Lic. Marling Molina Picado por ser guía en el desarrollo de esta investigación, proporcionando sus conocimientos y enseñando que con esfuerzo y dedicación se logran las metas.

A la microempresa LÁCTEOS SAENZ y su propietaria Marta Verónica Sáenz Gutiérrez por brindarme la oportunidad de realizar esta investigación en sus instalaciones y brindarnos la información necesaria para tal fin.

Y por último a la Universidad por permitirme el desarrollo como profesional y donde viví gratos momentos de mi vida.



CONTENIDO.

I. INTRODUCCIÓN..... 1

1.1 Antecedentes..... 3

1.2 Planteamiento del Problema..... 5

1.3 Formulación del Problema..... 6

1.4 Justificación..... 7

II. OBJETIVOS..... 8

2.1 Objetivo General: 8

2.2 Objetivos Específicos: 8

III. MARCO TEÓRICO 9

3.1 Pymes en Nicaragua..... 9

3.2 Industria, proceso de producción..... 10

3.3 Costos..... 13

3.4 Sistema de acumulación de costos por proceso..... 19

3.5 Normas Internacionales de Información Financiera NIIF..... 21

IV. SUPUESTOS..... 30

4.1 Supuestos de investigación..... 30

4.2 Matriz de categorías y subcategorías..... 31

V. DISEÑO METODOÓGICO..... 35

5.1 Enfoque del estudio..... 35

5.2 Tipo de Estudio..... 35

5.3 Universo..... 35

5.4 Muestra de Estudio..... 35

5.5 Tipo de Muestreo..... 35

5.6 Técnicas de Recolección de Información..... 36

5.6.1 Fuentes Primarias..... 36

5.7 Etapas de la Investigación..... 36

5.7.1 Etapa I: Investigación Documental..... 36

5.7.2 Etapa II: Elaboración de Instrumentos..... 37

5.7.3 Etapa III: Trabajo de Campo..... 37

5.7.4 Etapa IV: Elaboración de Documento Final..... 37



VI. RESULTADOS.	38
6.1 Proceso de producción de la empresa LÁCTEOS SÁENZ.....	38
6.2 Costos de producción de la empresa LÁCTEOS SÁENZ.	44
6.3 Resultados obtenidos a partir de la aplicación del sistema de acumulación de costos por procesos en relación a los costos de venta establecidos por la empresa LÁCTEOS SÁENZ. ...	69
VII. CONCLUSIONES.	75
VIII. RECOMENDACIONES.	76
IX. BIBLIOGRAFIA	77
X. ANEXOS.	60



I. INTRODUCCIÓN.

La presente investigación contiene información recopilada en una pequeña empresa industrial Lácteos Sáenz, cuyo giro principal es la transformación de leche entera para obtener 3 productos, crema, queso y cuajada.

Los datos recopilados contienen la acumulación de costos por procesos para el primer semestre del año 2015.

Incluye identificación, cálculo y contabilización de dichos costos tomando en cuenta las herramientas que proporciona la contabilidad de costos y la sección 13: Inventarios de las Normas Internacionales de Información Financiera para PYMES.

Para el desarrollo de este trabajo investigativo se tomaron en cuenta 8 capítulos en los cuales se observa información relevante para mejor comprensión de dicha investigación y contiene los siguientes aspectos:

- **Primer Capítulo:** Contiene antecedentes, planteamiento del problema, formulación del problema y justificación de la misma.
- **Segundo Capítulo:** Se presentan los objetivos de la investigación (general y específicos), siendo los elementos base para iniciar el tema de estudio.
- **Tercer Capítulo:** Está conformado por las bases teóricas que respaldan la investigación.
- **Cuarto Capítulo:** Se encuentran los supuestos y matriz de categorías y subcategorías donde se interpretan los objetivos para resolver las preguntas problemas y dirigir los resultados.
- **Quinto Capítulo:** Diseño metodológico donde encontramos la descripción de la investigación, tipo, procedimientos y técnicas de recolección de datos utilizada.
- **Sexto Capítulo:** Se presentan los resultados donde la información fue proporcionada por la dueña de la empresa y sus operarios, quienes mencionan los detalles del proceso de producción y los costos en que incurre para llevarlo a cabo. Con dicha información se procedió a realizar cada una de las cédulas de costos, los registros contables y todos los soportes necesarios para demostrar los costos y las ganancias netas de la empresa para este período.

En el documento se desarrollan tres puntos importantes el primero consiste en la descripción detallada del proceso productivo de cada uno de los productos finales (crema,



cuajada y queso), el que incluye los insumos necesarios, la mano de obra, los activos y las herramientas de trabajo.

Luego se plantean los costos presentados por la empresa durante los primeros seis meses del presente año, tanto como los registra la propietaria como la manera correcta de hacerlo mediante un sistema de costos por procesos.

Se complementa la investigación con la contabilización de los costos calculados, el análisis y comparación de los mismos; con el fin de determinar si la propietaria está obteniendo utilidades o pérdidas a partir de sus cálculos.

- **Séptimo Capítulo:** Se da a conocer las conclusiones a las que se llegó luego de culminado el trabajo.
- **Octavo Capítulo:** Se encuentran las recomendaciones para cualquier mejora o crecimiento de la empresa.



1.1 Antecedentes.

El presente trabajo se refiere a los beneficios que produce un sistema de acumulación de costos por procesos tomando en cuenta la sección 13 de las NIIF para PYME, al implementarlo en la empresa LÁCTEOS SÁENZ; luego de hacer una búsqueda en la biblioteca Urania Zelaya de la Facultad fueron encontrados 3 trabajos de tesis realizados en años anteriores relacionados con el presente tema de investigación entre los cuales están:

La primera desarrollada por: Sonia Esperanza Galeano Ortiz y José Daniel Toruño Rosales con el tema: Sistema de acumulación de costos planteándose el objetivo de determinar el sistema de acumulación de costo por proceso, dicha investigación concluye que un sistema de costo por proceso se caracteriza por la existencia de una producción continua en la cual los costos se acumulan por departamento o centros de costos; aplicando las principales partidas contables como: 1) Registro de la adquisición y el control de la materia prima. 2) Control de la mano de obra directa e indirecta empleada durante el proceso. 3) Control de los costos indirectos de producción. 4) Registro de los productos terminados. 5) Registro de los costos por venta. 6) Registro de los ingresos por venta. 7) Control y registro de las cuentas por cobrar. (Galeano & Toruño, 2013)

Existe otra investigación similar elaborada por Diana Mercedes Calderón Ponce con el tema: Contabilidad de costos de la industria Láctea Mendoza planteándose el objetivo: Determinar los costos de producción de la industria Láctea Mendoza; llegando a la conclusión que la contabilidad de costos es una herramienta de vital importancia para la determinación de los costos en los diferentes procesos de producción de las industrias, independientemente de sus volúmenes de producción cuando estas sean relativamente pequeñas. Al recopilar los datos encontrados se realizó de acuerdo a la empresa, la distribución del costo en los diferentes departamentos de producción, de no realizarse sistemáticamente los registros, no se podrán dar cuenta cuando la empresa presenta un equilibrio en sus operaciones. (Calderón Ponce, 2006)

Recientemente en 2014 se elaboró una tesis con el tema Incidencia de la aplicación de la Norma Internacional de Información Financiera NIIF para PYMES sección 13 Inventarios, en la empresa Puros Estelí Nicaragua S.A, correspondiente al segundo semestre del año 2012 desarrollado por Freydell Itzayana Hernández Rizo y Juana Isabel López Tórrez planteándose el objetivo: Determinar la incidencia de la aplicación de la norma internacional de información financiera (NIIF) para las pymes sección 13 en el inventario de materia prima de la empresa Puros Estelí Nicaragua S.A.

Dicha investigación presenta las siguientes conclusiones: 1) Se logró describir el proceso de manejo de inventario en materia. 2) El método de costeo para los inventarios que utiliza



PENSA es el costo promedio ponderado. Estando de acuerdo con lo establecido en las NIIF para Pymes. 3) Al realizar la comparación en la presentación del inventario en los estados financieros, en el área contable se realizaron los registros y se prepararon los estados financieros de la empresa; de esta manera se observó que no están estructurados según la NIIF. (Hernández Rizo & López Torrez, 2014)

A pesar de la relación que tienen las investigaciones antes descritas con el presente trabajo este se diferencia de los demás, ya que la base de la investigación radica en aplicar directamente un sistema de acumulación de costos a una empresa que no posee ningún tipo de control contable utilizando los conocimientos adquiridos de la contabilidad de costos tomando en cuenta en desarrollo de dicho sistema las normativas establecidas en la sección 13 de NIIF para pymes.

En las investigaciones anteriores se observa que la sección 13 de las NIIF para pymes es utilizada para evaluar inventarios existentes; sin embargo lo novedoso de este trabajo investigativo radica en que la sección antes mencionada es aplicada en conjunto con el sistema de acumulación de costos.



1.2 Planteamiento del Problema.

Cada día se enfrentan diferentes necesidades en las empresas, una de ellas es llevar un control y registro de los costos para producir un determinado producto. Muchas empresas principalmente las pequeñas y medianas no cuentan con este tipo de controles necesarios para tomar decisiones los cuales son muy importantes para el correcto establecimiento del precio del producto, conocer el rendimiento y el funcionamiento de la misma.

La mayoría de las pymes no cuentan con ningún tipo de registro de sus actividades por diversas razones, por ejemplo, los dueños no creen que una empresa tan pequeña necesite llevar un control tan complejo, desconociendo los beneficios que este puede proporcionarle, una pyme industrial tiene constantes variaciones en los costos de los materiales que utiliza para la producción y comercialización de su producto, un empresario necesitará conocer estas variaciones para tomar decisiones acertadas en el desempeño operacional de la misma.

Sin embargo la principal causa de dificultades en el manejo de los costos y otros elementos del trabajo en las pymes es el desconocimiento y falta de aplicación de la normativa del país. Actualmente en Nicaragua el colegio de contadores públicos indica aplicar las Normas internacionales de Información Financiera enfocadas a las PYMES.

La microempresa industrial de productos LÁCTEOS SÁENZ ubicada en el municipio de Jalapa N.S. no cuenta con ningún tipo de control de producción a pesar del alto nivel de comercialización, dicha empresa no tiene el conocimiento del costo exacto de cada uno de sus productos por lo que desconoce de sus pérdidas o ganancias; a la vez esto no le permite optimizar los recursos para un mejor desempeño operacional y competir con mejores estrategias en el mercado regional.

Por las razones antes mencionadas surge la necesidad de implementar un sistema de acumulación de costos por procesos tomando en cuenta la sección 13 de NIIF para PYMES, que le permita al empresario llevar un mejor control de las actividades importantes de su empresa que por lo general giran alrededor de su producción más aun cuando las empresas son industriales.



1.3 Formulación del Problema.

1.3.1 Pregunta Problema: De acuerdo con la información antes descrita se plantea la siguiente pregunta problema:

¿Qué efectos tiene la aplicación de un Sistema de Acumulación de costos por procesos tomando en cuenta la sección 13 de las NIIF para pymes en la determinación de los costos de producción de la empresa LÁCTEOS SÁENZ, en el primer semestre 2015?

Sistematización del problema.

1. ¿Cuáles son los costos de producción en la empresa LÁCTEOS SÁENZ?
2. ¿Cómo contabilizar los costos del proceso productivo y el inventario tomando en cuenta la sección 13 de NIIF para pymes de la empresa LÁCTEOS SÁENZ?
3. ¿Qué resultados se obtienen a partir de la aplicación de un sistema de costos por procesos y como inciden estos en los costos de venta establecidos por la empresa LÁCTEOS SÁENZ?



1.4 Justificación.

La presente investigación pretende aplicar un sistema de acumulación de costos por procesos, además es imprescindible destacar que se llevará a cabo una contabilización de inventarios de acuerdo con la sección 13 de NIIF para pymes, una normativa que actualmente se está conociendo en Nicaragua.

Con este estudio se podrán identificar y describir los costos obtenidos por medio de la aplicación de un sistema de costos por procesos y compararlos con aquellos que la empresa presenta actualmente, tomando en cuenta que estos son informales ya que la empresa no aplica una contabilización de los procesos que se desarrollan en la misma.

El principal interés que ha motivado la realización de ésta investigación es brindar a la propietaria de la empresa lácteos Sáenz una herramienta para la contabilización de sus operaciones productivas, que incida significativamente en la toma de decisiones, permitiendo tener una mejor visión de la situación financiera y a la vez ejercer un mejor control adquirido con la contabilización de acuerdo a NIIF para Pymes, normativa propia de este tipo de empresa.

Con la realización de éste trabajo investigativo se aplicarán los conocimientos adquiridos respecto a contabilidad de costos y sobre todo la aplicación de una normativa que actualmente se encuentra en etapa de transición en Nicaragua, siendo de gran relevancia ya que como profesionales del área contable es necesario que constantemente exista interés por las normativas modernas en el ámbito de la contabilidad. De igual manera, la presente investigación servirá como referencia para futuros profesionales del área contable que deseen ampliar sus conocimientos o bien dar continuidad a la temática planteada en este estudio, puesto que se parte de la realidad Nicaragüense “la situación contable que presentan las Mipymes”



II. OBJETIVOS.

2.1 Objetivo General:

- Implementar un sistema de acumulación de costos por procesos de acuerdo con la sección 13 de NIIF para PYMES en empresa LACTEOS SÁENZ ubicada en la ciudad de Jalapa N.S. en el primer semestre 2015.

2.2 Objetivos Específicos:

- Identificar los costos de producción de la empresa LACTEOS SAENZ.
- Contabilizar los costos de producción de la empresa LACTEOS SAENZ a través de un sistema de Costos por proceso tomando como base la aplicación de la sección 13 de NIIF para PYMES.
- Analizar los resultados obtenidos de la aplicación del sistema de costos por procesos en relación a los costos de venta establecidos por la empresa LACTEOS SAENZ.



III. MARCO TEÓRICO

En este apartado se presenta un enfoque conceptual de diversos autores que abordan temáticas relacionadas al SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS que se desarrolla en las empresas manufactureras y aspectos relevantes sobre la contabilización de los inventarios de acuerdo con la NIIF para pymes, teoría que sustenta todas las inquietudes acerca del tema.

3.1 Pymes en Nicaragua.

En este capítulo se describe de manera general la situación en que se encuentran las pymes en nuestro país, así mismo el grado de importancia que tienen para sus dueños y para los ingresos económicos del país en cuanto al producto interno bruto y a la generación de empleos.

3.1.1 Concepto:

Las MIPYME son todas aquellas micro, pequeña y mediana empresas, que operan como persona natural o jurídica, en los diversos sectores de la economía, siendo en general empresas manufactureras, industriales, agroindustriales, agrícolas, pecuarias, comerciales, de exportación, turísticas, artesanales y de servicios entre otras.

En Nicaragua las MIPYME son empresas dedicadas a diversas actividades dentro del sector económico del país, varias de estas son negocios familiares, desde una abarrotería hasta una carpintería etc, con financiamiento o con capital propio empiezan sus labores y poco a poco van creciendo de micro a pequeña o a mediana empresa, son un ejemplo de deseo de superación, liderazgo, y productividad en Nicaragua. (Vega, 2014)

3.1.2 Importancia de las PYMES:

En cuanto a la generación de empleo se demuestra con respecto al número de empresas que se lograron identificar en el censo económico realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en 1998, que a esa fecha elabora un total de 338,240 personas; de ese universo 280,941 personas se encuentran laborando en empresas micro, pequeñas y medianas, representando el sector de la MIPYME el 83% de ese universo de fuerza de trabajo están vinculadas al mercado laboral.

Las MIPYME han logrado una gran importancia en el ámbito empresarial nacional ya que generan empleos y sobre todo son una gran alternativa para iniciar negocios propios, aportan al producto interno bruto (PIB) mediante sus actividades económicas.

En cuanto a su importancia social en Nicaragua las MIPYME permiten el empoderamiento de los nicaragüenses en especial mujeres que desean iniciar sus empresas. Son una gran alternativa de cambio impulsando la economía del país. (Lacayo, 1998)



3.1.3 Desarrollo de MIPYMES en Nicaragua:

El Estado facilitará y promoverá los servicios de desarrollo empresarial para los empresarios de las micro, pequeñas y medianas empresas.

El desarrollo empresarial deberá consistir en: asesoría técnica y empresarial, capacitación, fortalecimiento y ampliación de la oferta de servicios; a través de la capacitación a los oferentes nacionales. Así como fomentar la participación del sector privado en el desarrollo de políticas y estrategias para mejorar aspectos claves del entorno económico en que se desenvuelven las empresas mediante la transferencia de tecnología e información que fomente la competitividad empresarial. (Normas Jurídicas de Nicaragua, 2008)

3.2 Industria, proceso de producción.

En este apartado se muestra en que consiste la industria, y los principales procesos de manufactura que se llevan a cabo en una industria láctea. Es necesario hablar sobre esta actividad porque la empresa objeto de estudio se encarga de transformar la leche en crema, cuajada y queso.

3.2.1 Concepto de Industria:

La industria es la aplicación del trabajo humano a la transformación de primeras materias hasta hacerlas útiles para la satisfacción de necesidades. (Kotler, 2003)

La palabra industria se origina en el latín, donde significó construir o elaborar algo con ingenio y sutileza. Actualmente la industria es una actividad económica calificada como secundaria, que consiste en transformar la materia prima en un producto elaborado. La actividad artesanal también se encarga de producir productos elaborados (manufacturas) pero se realizan en forma manual a mayor costo y con poca producción. En cambio la industria al utilizar maquinarias, puede realizar la misma actividad a menores costos y masivamente. (Stober, 2000)

Tomando en cuenta que la industria es la transformación de materias primas en productos terminados a través de un conjunto de procedimientos de manufactura, a continuación se muestra el siguiente concepto:

3.2.2 Procesos de manufactura.

Es una actividad donde se realizan una serie de cambios a diversas materias primas para obtener ganancias de su venta.

Es también un conjunto de fases de un fenómeno natural o de una operación artificial. (Diccionario enciclopédico oceano, pág. 286)

Así mismo es cualquier serie interrumpida de actos, pasos o cuentas o cualquier condición persistente inalterable. (Diccionario de la lengua Española, 2000, pág. 620)



Se denomina proceso al conjunto de acciones o actividades sistematizadas que se realizan o tienen lugar con un fin. Si bien es un término que tiende a remitir a escenarios científicos, técnicos y/o sociales planificados o que forman parte de un esquema determinado, también puede tener relación con situaciones que tienen lugar de forma más o menos natural o espontánea. (Leal, 2010)

3.2.3 Concepto de Producción.

La producción es un acto o conjunto de actos mediante los cuales se crea riquezas, en sus diversos procesos de extracción, obtención y transformación. (Kotler, 2003, pág. 452)

Así mismo se le denomina producción a una cantidad producida generalmente durante un periodo determinado. (Diccionario enciclopédico oceano, pág. 358)

Es el proceso de creación de los bienes y servicios que la población puede adquirir con el objetivo de consumirlos y satisfacer sus necesidades. (Diccionario de la lengua Española, 2000, pág. 153)

También se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios. En tanto la producción es un proceso complejo, requiere de distintos factores que pueden dividirse en tres grandes grupos, a saber: la tierra, el capital y el trabajo. La tierra es aquel factor productivo que engloba a los recursos naturales; el trabajo es el esfuerzo humano destinado a la creación de beneficio; finalmente, el capital es un factor derivado de los otros dos, y representa al conjunto de bienes que además de poder ser consumido de modo directo, también sirve para aumentar la producción de otros bienes. La producción combina los citados elementos para satisfacer las necesidades de la sociedad, a partir del reconocimiento de la demanda de bienes y servicios. (Kotler, 2003, pág. 11)

A continuación se presentan los procesos productivos más comunes de la industria láctea:

3.2.4 Procesos de producción en la industria láctea.

3.2.4.1 La Fermentación:

La fermentación ha sido, durante varios miles de años, una importante forma de conservación de los alimentos. El crecimiento microbiano, tanto de poblaciones naturales como de poblaciones inoculadas, causa cambios químicos, de textura o ambos, en los alimentos de tal manera que el producto final puede almacenarse durante un período de tiempo prolongado. El proceso de la fermentación también se emplea para crear nuevos olores y sabores agradables para los alimentos.

Todas las bacterias del ácido láctico fermentan diversos azúcares produciendo ácido láctico en cantidades suficientemente elevadas como para inhibir o matar a la mayoría de los otros microorganismos. Pero, con unas pocas excepciones que incluyen algunos



estreptococos, las bacterias del ácido láctico son inocuas para la especie humana y además, sus productos metabólicos tienen un sabor agradable.

Estas propiedades nos permiten utilizar las bacterias del ácido láctico para preparar y conservar alimentos. Los alimentos deben contener suficiente cantidad de azúcares para que las bacterias del ácido láctico produzcan cantidades inhibitorias de dicho ácido (la mayoría de los materiales vegetales y productos lácteos las tienen). Además, debe excluirse el aire para que los microorganismos aerobios, que metabolizan más rápidamente, no puedan utilizar el azúcar antes que las bacterias del ácido láctico tengan la posibilidad de desarrollarse.

Generalmente no es necesario añadir bacterias del ácido láctico a los alimentos ya que la mayoría de los productos vegetales y lácteos contienen una población natural adecuada, salvo que hayan sido sometidos al proceso de pasteurización. (Dr, 2002, pág. 122)

3.2.4.2 Productos Lácteos.

El queso es uno de los alimentos más antiguos consumidos por el ser humano ya que se cree que se desarrolló hace 8000 años en los países cálidos del Mediterráneo Oriental. Las tribus nómadas de estos países transportaban la leche en recipientes fabricados con piel de animales, estómagos, vejigas, etc. A temperatura ambiente la leche se acidifica rápidamente, separándose en cuajada y suero.

El suero proporcionaba una bebida refrescante, mientras que la cuajada constituía una masa firme que podía consumirse directamente o conservarse durante períodos más largos. Probablemente esta fermentación natural de la leche evolucionó en dos sentidos: de un lado hacia la producción de las leches fermentadas líquidas como el yogur y, de otro lado, mediante el desuerado a través de paños o de recipientes perforados, hacia cuajadas sólidas que podían salarse y mantenerse períodos más prolongados.

De ésta forma se conservaba gran parte del valor nutritivo de la leche, permitiendo su utilización en épocas de escasez de leche líquida. Con el tiempo se comprobó que la secreción del estómago de rumiantes jóvenes tenía la capacidad de coagular la leche, conduciendo este hecho a la posterior utilización del cuajo para elaborar el queso. La obtención del queso, que es principalmente un proceso microbiológico, se realiza en dos etapas: el cuajado y la maduración.

El queso se obtiene a partir de la coagulación de la leche y deshidratación de la cuajada; se puede conservar por varios días. El queso es rico en proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas; en niños y adultos favorece el crecimiento y fortalecimiento de huesos y dientes (Dr, 2002, pág. 123)



3.2.4.2.1 Proceso para descremar 10 litros de leche entera pasteurizada.

- Descremar la leche utilizando una descremadora eléctrica pequeña y recibir la crema en una olla de aluminio o de acero inoxidable.
- Medir y envasar la crema en presentaciones de litro o en vasos de 250 centímetros cúbicos. Envasar en vaso desechable o en bolsa de nailon.
- Conservar en refrigeración a 4 grados centígrados (refrigeradora normal). (Montes, 2001, pág. 58)

3.2.4.2.2 Proceso para la elaboración de la mantequilla.

Este producto se obtiene a partir de la crema de la leche, mediante un proceso de batido en una olla de acero inoxidable o aluminio que separa la grasa de la crema para obtener la mantequilla. El color de la mantequilla varía de blanco amarillento a amarillo intenso, dependiendo de la raza de ganado y el tipo de alimentación que éste reciba. El color de la mantequilla cambia según la temporada: en el verano presenta un amarillo claro y en invierno un amarillo más intenso.

- Colocar un litro de crema en una olla de boca ancha (aluminio o acero inoxidable).
- Batir la crema vigorosamente con una cuchara o paleta durante 30 minutos aproximadamente.
- Desuerar la mantequilla batiendo constantemente.
- Agregar agua potable y seguir batiendo para lavar los restos de suero de la mantequilla.
- Agregar una onza o una cucharada rasa de sal gruesa de cocina y mezclar.
- Envolver en nailon o plástico adherente en presentaciones de una libra.
- Conservar en refrigeración a cuatro grados centígrados (refrigeradora normal). (Montes, 2001, pág. 60)

3.3 Costos.

3.3.1 Concepto:

El costo se define como el “valor” sacrificado para adquirir bienes o servicios, mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en el que se obtienen los beneficios. (Ralph S. Polimeni, 1994)

El costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión, el precio al público es la suma del costo más el beneficio. (Charles T. Horngren, 2007, pág. 27)



3.3.2 Clasificación de los costos.

Los costos tienen diferentes clasificaciones de acuerdo con el enfoque y la utilización que se les dé. Algunas de las clasificaciones más utilizadas son.

3.3.2.1 Según el área donde se consume:

De acuerdo con la función en que se incurren:

Costos de Producción: son los costos que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados: se clasifican en Material Directo, Mano de Obra Directa, CIF.

Costos de Distribución: son los que se generan por llevar el producto o servicio hasta el consumidor final.

Costos de Administración: son los generados en las áreas administrativas de la empresa. Se denominan Gastos.

Costos de financiamiento: Son los que se generan por el uso de recursos de capital.

3.3.2.2 Según su identificación.

Según su identificación con alguna unidad de costeo:

Directos: son los costos que pueden identificarse fácilmente con el producto, servicio, proceso o departamento. Son costos directos el Material Directo y la Mano de Obra Directa.

Indirectos: su monto global se conoce para toda la empresa o para un conjunto de productos. Es difícil asociarlos con un producto o servicio específico. Para su asignación se requieren base de distribución (metros cuadrados, número de personas, etc.).

3.3.2.3 De acuerdo con el momento en el que se calcula.

De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados.

Históricos: son costos pasados, que se generaron en un periodo anterior.
Predeterminados: son costos que se calculan con base en métodos estadísticos y que se utilizan para elaborar presupuestos.

3.3.2.4 De acuerdo con el momento en el que se reflejan en los resultados:

Costos del periodo: son los costos que se identifican con periodos de tiempo y no con el producto, se deben asociar con los ingresos en el periodo en el que se generó el costo.

Costos del producto: este tipo de costo solo se asocia con el ingreso cuando han contribuido a generarlos en forma directa, es el costo de la mercancía vendida.



3.3.2.5 De acuerdo con el control que se tenga sobre su consumo: Según el grado de control:

Costos Controlables: Son aquellos costos sobre los cuales la dirección de la organización (ya sea supervisores, subgerentes, gerentes, etc.) tiene autoridad para que se generen o no. Ejemplo: el porcentaje de aumento en los salarios de los empleados que ganen más del salario mínimo es un costo controlable para la empresa.

Costos no Controlables: Son aquellos costos sobre los cuales no se tiene autoridad para su control. Ejemplo el valor del arrendamiento a pagar es un costo no controlable, pues dependen del dueño del inmueble.

3.3.2.6 De acuerdo con su importancia en la toma de decisiones organizacionales.

De acuerdo con la importancia sobre la toma de decisiones:

Costos Relevantes: son costos relevantes aquellos que se modifican al tomar una u otra decisión. En ocasiones coinciden con los costos variables.

Costos no Relevantes: son aquellos costos que independiente de la decisión que se tome en la empresa permanecerán constantes. En ocasiones coinciden con los costos fijos.

3.3.2.7 De acuerdo con el tipo de desembolso en el que se ha incurrido.

Costos desembolsables: Son aquellos que generan una salida real de efectivo.

Costos de oportunidad: Es el costo que se genera al tomar una determinación que conlleva la renuncia de otra alternativa.

3.3.2.8 De acuerdo con el tipo de costo incurrido.

Desembolsables: Implicaron una salida de efectivo, por lo cual pueden registrarse en la información generada por la contabilidad.

De oportunidad: Se origina al tomar una determinada decisión, la cual provoca la renuncia a otro tipo de opción. El costo de oportunidad representa utilidades que se derivan de opciones que fueron rechazadas al tomar una decisión, por lo que nunca aparecerán registradas en los libros de contabilidad.

3.3.2.9 De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución en la actividad.

Diferenciales: Son aquellos aumentos o disminuciones en el costo total, o el cambio en cualquier elemento del costo, generado por una variación en la operación de la empresa:

a. **Costos decrementales:** Cuando los costos diferenciales son generados por disminuciones o reducciones en el volumen de operación.



- b. **Costos incrementales:** Cuando las variaciones en los costos son ocasionados por un aumento en las actividades u operaciones de la empresa
- c. **Sumergidos:** Independientemente del curso de acción que se elija, no se verán alterados.

3.3.2.10 De acuerdo con su relación a una disminución de actividades:

Evitables: son aquellos plenamente identificables con un producto o departamento, de tal forma que si se elimina el producto o departamento, estos costos se suprimen.

Inevitables: son los que no se suprimen, aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa.

Y la clasificación que más nos interesa es la siguiente:

3.3.2.11 De acuerdo con su comportamiento:

Con relación al volumen de actividad, es decir, su variabilidad:

3.3.2.11.1 Costos Fijos:

Son aquellos costos que permanecen constantes durante un periodo de tiempo determinado, sin importar el volumen de producción. Los costos fijos se consideran como tal en su monto global, pero unitariamente se consideran variables. Ejemplo el costo del alquiler de la bodega durante el año es de \$12.000.000 por lo tanto se tiene un costo fijo mensual de \$1.000.000. En el mes de enero se produjeron 10.000 unidades y el mes de febrero se produjeron 12.000 unidades; por lo tanto el costo fijo de alquiler por unidad para enero es de \$100/u y el de febrero es de \$83.33/u.

Características de los costos fijos.

1. Son controlables respecto a la duración del servicio que prestan a la empresa.
2. Están relacionados estrechamente con la capacidad instalada.
3. Están relacionados con un nivel relevante. Permanecen constantes en un amplio intervalo.
4. Regulados por la administración.
5. Están relacionados con el factor tiempo.
6. Son variables por unidad y fijos en su totalidad.

3.3.2.11.2 Costos Variables.

Son aquellos que se modifican de acuerdo con el volumen de producción, es decir, si no hay producción no hay costos variables y si se producen muchas unidades el costo variable es alto. Unitariamente el costo variable se considera Fijo, mientras que en forma total se considera variable. Ejemplo: el costo de material directo por unidad es de \$1.500. En el mes de marzo se produjeron 15.000 unidades y en el mes de abril se produjeron



12.000 unidades, por lo tanto, el costo variable total de marzo es de \$22.500.000 y el de abril es de \$18.000.000, mientras que unitariamente el costo se mantiene en \$1.500/u. (Juan García Colín, 2008)

- **Características de los costos variables.**

1. Sólo son controlables a corto plazo.
2. Son proporcionales a una actividad. Tienen un comportamiento lineal relacionado con alguna medida de actividad.
3. Están relacionados con un nivel relevante, fuera de ese nivel puede cambiar el costo unitario.
4. Son regulados por la administración.
5. En total son variables, por unidades son fijos.

La separación de costos en fijos y variables es una de las más utilizadas en la contabilidad de costos y en la contabilidad administrativa para la toma de decisiones. Algunas de las ventajas de separar los costos en fijos y variables son:

- a) Facilita el análisis de las variaciones.
- b) Permite calcular puntos de equilibrio.
- c) Facilita el diseño de presupuestos.
- d) Permite utilizar el costeo directo.
- e) Garantiza mayor control de los costos.

3.3.2.11.3 Costo semi-variable.

Son aquellos costos que se componen de una parte fija y una parte variable que se modifica de acuerdo con el volumen de producción. Hay dos tipos de costos semivariabes.

3.3.2.11.4 Mixtos.

Son los costos que tienen un componente fijo básico y a partir de éste comienzan a incrementar

3.3.2.11.5 Escalonados.

Son aquellos costos que permanecen constantes hasta cierto punto, luego crecen hasta un nivel determinado y así sucesivamente. (Juan García Colín, 2008)

3.3.3 Elementos del costo.

Son tres los elementos esenciales que integran el costo de producción:



3.3.3.1 Materia prima.

Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados. Se divide en:

- a) **Materia Prima Directa:** Son todos los materiales sujetos a transformación, que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados
- b) **Materia Prima Indirecta:** Son todos los materiales sujetos a transformación, que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

3.3.3.2 Mano de obra.

Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Se divide en:

- a. **Mano de Obra Directa:** Son los salarios, prestaciones y obligaciones que den lugar de todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.
- b. **Mano de Obra Indirecta:** Son los salarios, prestaciones y obligaciones que den lugar de todos los trabajadores y empleados de la fábrica, cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

3.3.3.3 Cargos indirectos.

Intervienen en la transformación de los productos pero no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de producción. (Medina, 2007)

3.3.4 Contabilidad de costos.

La contabilidad de costos es un sistema de información para predeterminar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.

Se relaciona con la acumulación, análisis e interpretación de los costos de adquisición, producción, distribución, administración y financiamiento, para el uso interno de los directivos de la empresa para el desarrollo de las funciones de planeación, control y toma de decisiones.

“Es el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar, a cambio de bienes o servicios que se adquieren.”.

Es una actividad contable con el fin de predeterminar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.



Se relaciona con la acumulación, análisis e interpretación de los costos de adquisición, producción, distribución, administración y financiamiento, para el uso interno de los directivos de la empresa para el desarrollo de las funciones de planeación, control y toma de decisiones. (Juan García Colín, 2008)

3.4 Sistema de acumulación de costos por proceso.

3.4.1 Concepto:

En general la acumulación de costos se podría catalogar como la recolección sistemática y organizada de datos de costo mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. La clasificación de costos se daría como la agrupación de todos los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración.

3.4.2 Importancia del sistema de acumulación de costos:

Los sistemas de acumulación de costos pueden en un momento determinado fijar las pautas de gestión y cambiar la manera de tomar decisiones de los responsables del área financiera y de la alta gerencia

La mayoría de las personas que no tienen conocimiento profundo de las cuestiones financieras, contables y administrativas de las empresas, creen que el manejo de volúmenes de información soportadas en documentos de trabajo son relativamente fáciles. Las organizaciones pueden manejar miles de requisiciones, órdenes de compra, informes de recepción, facturas, comprobantes, cheques, salidas de mercancías y todo tipo de documentos comerciales en cada momento, así se pone de manifiesto que se requiere implementar dentro de las empresa algunos sistemas contables que sean efectivos en el momento de solicitar información sobre el sistema empresarial en todos sus campos.

Los sistemas de acumulación de costos son de vital importancia en el manejo de la compañía. La acumulación y clasificación de la información referente a los costos de los productos que produce la empresa, son labores muy importantes en la consolidación de la empresa como unidad productiva. (Charles T.Horngren, 2007, pág. 27)

3.4.3 Objetivo.

El objetivo del costeo por procesos es la asignación de costos en un departamento, esto es solo un paso intermedio; el objetivo fundamental es calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso.

3.4.4 Características.

1. Los costos se acumulan por departamento o centro de costos.



2. Cada departamento tiene su propia cuenta de costos de producción en proceso en libro mayor general.
3. Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de y trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo.
4. Los costos unitarios se determinan por departamento o centro de costos para cada periodo.
5. Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades salen del último departamento de procesamiento se acumulan los costos totales del periodo y pueden emplearse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.
6. Los costos totales y los costos unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calcula de manera periódica mediante el uso de los informes de costos de producción por departamento.

3.4.5 Producción por departamento.

Es un sistema de costeo por procesos, cuando las unidades se terminan en un departamento, estas se transfieren al siguiente departamento de procesamiento junto con sus correspondientes costos. Una unidad terminada en un departamento se convierte en la materia prima del siguiente hasta que las unidades se convierten en artículos terminados.

3.4.6 Flujo de sistema.

La entrada y la salida de costos se reflejan en la cuenta de inventario de trabajo en proceso del departamento, la cual se debita con costos de producción (materiales directos, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación) y costos transferidos de otro departamento. Cuando las unidades terminadas se transfieren, la cuenta de inventario de trabajo en proceso se acredita por los costos asociados con esas unidades terminadas.

3.4.7 Comparación de sistemas de acumulación de costos por proceso y por órdenes específicas.

Un sistema de acumulación de costos por orden de trabajo es el apropiado cuando un producto o lote de productos se manufactura de acuerdo con las especificaciones de un cliente. Un sistema de acumulación de costos por procesos se emplea cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo. El costeo por procesos es adecuado cuando se producen productos homogéneos en grandes volúmenes.



En un sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo, los tres elementos del costo de un producto (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) se acumulan según ordenes de trabajo identificable.

En un sistema de costeo por proceso los tres elementos básicos del costo de un producto se acumulan de acuerdo con el departamento o centro de costos.

3.4.8 Beneficios del sistema de acumulación de costos.

El objetivo de utilizar un sistema de acumulación de costos es suministrar información bastante limitada del costo del producto durante un periodo y necesita que se realicen una serie de ajustes al final del periodo para determinar el costo de los productos terminados y sus beneficios son:

- Generar informes para medir la utilidad, proporcionando el costo de venta correcto.
- Valuar los inventarios para el estudio de situaciones financieras.
- Proporcionar reportes para ayudar a ejercer el control administrativo.
- Generar información para ayudar a la administración a fundamentar la estrategia competitiva.
- Ofrecer información para la toma de decisiones.
- Ayudar a la administración en el proceso de mejoramiento continuo, eliminando las actividades o procesos que no generen valor. (Charles T.Horngren, 2007, pág. 27)

3.5 Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

Las NIIF son complemento de las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC). En Nicaragua se empezaron a aplicar a partir del año 2010 actividad que se postergó desde el año 2004 pues se consideraba que en esa época las empresas del país no estaban preparadas para su aplicación. Las NIIF permiten que la información financiera sea uniforme y comparable entre los diferentes países adoptando un marco contable sincronizado, transparente y de clase mundial lo que hace más fácil que las empresas nicaragüenses que estén interesadas puedan participar en el mercado mundial de capitales.

A continuación se presentan los objetivos de las NIIF:

3.5.1 Objetivos.

El objetivo de esta NIIF es asegurar que los primeros estados financieros conforme a las NIIF de una entidad, así como sus informes financieros intermedios, relativos a una parte del periodo cubierto por tales estados financieros, contienen información de alta calidad que:



- a) Sea transparente para los usuarios y comparable para todos los periodos en que se presenten;
- b) Suministre un punto de partida adecuado para la contabilización según las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF); y
- c) Pueda ser obtenida a un costo que no exceda a sus beneficios.

3.5.2 Alcance.

Una entidad aplicará esta NIIF en:

- a) Sus primeros estados financieros conforme a las NIIF; y
- b) En cada informe financiero intermedio que, en su caso, presente de acuerdo con la NIC 34 Información Financiera Intermedia relativos a una parte del periodo cubierto por sus primeros estados financieros conforme a las NIIF.

Los primeros estados financieros conforme a las NIIF son los primeros estados financieros anuales en los cuales la entidad adopta las NIIF, mediante una declaración, explícita y sin reservas, contenida en tales estados financieros, del cumplimiento con las NIIF.

Los estados financieros conforme a las NIIF son los primeros estados financieros de una entidad según las NIIF si, por ejemplo, la misma presentó sus estados financieros previos más recientes:

- a) Según requerimientos nacionales que no son coherentes en todos los aspectos con las NIIF;
- b) De conformidad con las NIIF en todos los aspectos, salvo que tales estados financieros no hayan contenido una declaración, explícita y sin reservas, de cumplimiento con las NIIF;
- c) Con una declaración explícita de cumplimiento con algunas NIIF, pero no con todas;
- d) Según requerimientos nacionales que no son coherentes con las NIIF, pero aplicando algunas NIIF individuales para contabilizar partidas para las que no existe normativa nacional; o
- e) Según requerimientos nacionales, aportando una conciliación de algunos importes con los mismos determinados según las NIIF;



- f) Preparó los estados financieros conforme a las NIIF únicamente para uso interno, sin ponerlos a disposición de los propietarios de la entidad o de otros usuarios externos;
- g) Preparó un paquete de información de acuerdo con las NIIF, para su empleo en la consolidación, sin haber preparado un juego completo de estados financieros, según se define en la NIC 1 Presentación de Estados Financieros (revisada en 2007); o
- h) No presentó estados financieros en periodos anteriores.

Esta NIIF se aplicará cuando una entidad adopta por primera vez las NIIF. No será de aplicación cuando, por ejemplo, una entidad:

- a) Abandona la presentación de los estados financieros según los requerimientos nacionales, si los ha presentado anteriormente junto con otro conjunto de estados financieros que contenían una declaración, explícita y sin reservas, de cumplimiento con las NIIF;
- b) Presentó en el año precedente estados financieros según requerimientos nacionales, y tales estados financieros contenían una declaración, explícita y sin reservas, de cumplimiento con las NIIF; o
- c) Presentó en el año precedente estados financieros que contenían una declaración, explícita y sin reservas, de cumplimiento con las NIIF, incluso si los auditores expresaron su opinión con salvedades en el informe de auditoría sobre tales estados financieros.

Sin perjuicio de los requerimientos de los párrafos 2 y 3, una entidad que ha aplicado las NIIF en un periodo anterior sobre el que se informa, pero cuyos estados financieros anuales más recientes no contenían una declaración, explícita y sin reservas, de cumplimiento con las NIIF, debe o bien aplicar esta NIIF, o bien aplicar las NIIF retroactivamente de acuerdo con la NIC 8 Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables y Errores, como si la entidad nunca hubiera dejado de aplicar dichas NIIF.

Cuando una entidad opta por no aplicar esta NIIF de acuerdo con el párrafo anterior, aplicará, no obstante, los requerimientos sobre información a revelar de los párrafos 23A y 23B de la NIIF 1, además de los requerimientos sobre información a revelar de la NIC 8.

Esta NIIF no afectará a los cambios en las políticas contables hechos por una entidad que ya hubiera adoptado las NIIF. Tales cambios son objeto de:



- a) Requerimientos relativos a cambios en políticas contables, contenidos en la NIC 8 Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables y Errores; y
- b) Disposiciones de transición específicas contenidas en otras NIIF. (IASB F. I., 2014, pág. 1)

3.5.3 NIIF para las PYMES.

3.5.3.1 IASB

P1 El Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), se estableció en 2001, como parte de la Fundación del Comité de Normas Internacionales de Contabilidad (Fundación IASC).

P2 Los objetivos de la Fundación IASC y del IASB son:

- (a) Desarrollar, buscando el interés público, un único conjunto de normas contables de carácter global que sean de alta calidad, comprensibles y de cumplimiento obligatorio, que requieran información de alta calidad, transparente y comparable en los estados financieros y en otra información financiera, para ayudar a los participantes en los mercados de capitales de todo el mundo, y a otros usuarios, a tomar decisiones económicas;
- (b) Promover el uso y la aplicación rigurosa de esas normas;
- (c) Cumplir con los objetivos asociados con (a) y (b), teniendo en cuenta, cuando sea necesario, las necesidades especiales de las pequeñas y medianas entidades y de economías emergentes; y
- (d) Llevar a la convergencia entre las normas contables nacionales y las Normas Internacionales de Contabilidad y las Normas Internacionales de Información Financiera, hacia soluciones de alta calidad.

P3 El gobierno de la Fundación IASC se descansa en 22 Fideicomisarios. Las responsabilidades de los Fideicomisarios incluyen el nombramiento de los miembros del IASB y de los consejos y comités asociados al mismo, así como la obtención de fondos para financiar la organización.

P4 El IASB es el organismo emisor de normas de la Fundación IASC. Desde el 1 de julio de 2009, el IASB se compone de quince miembros, que aumentará a dieciséis miembros en una fecha no posterior al 1 de julio de 2012. Un máximo de tres miembros pueden serlo a tiempo parcial. El IASB es responsable de la aprobación de las Normas Internacionales



de Información Financiera (NIIF, incluyendo las Interpretaciones) y documentos relacionados, tales como el Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de Estados Financieros, proyectos de norma y documentos de discusión. Antes de que el IASB comenzara sus operaciones, las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC) y las Interpretaciones relacionadas eran establecidas por el Consejo del IASC, que fue creado el 29 de junio de 1973. Por resolución del IASB, las NIC y las Interpretaciones relacionadas continúan siendo de aplicación, con la misma autoridad que las NIIF desarrolladas por el IASB, excepto y hasta el momento que sean modificadas o retiradas por el IASB. (IASB F. I., 2014, pág. 10)

3.5.3.2 Sección 13 Inventarios.

3.5.3.2.1 Alcance de esta sección.

13.1 Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los **inventarios**. Inventarios son **activos**:

- (a) mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- (c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

13.2 Esta sección se aplica a todos los inventarios, excepto a:

- (a) Las obras en progreso, que surgen de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados (véase la Sección 23 Ingresos de Actividades Ordinarias).
- (b) Los instrumentos financieros (véase la Sección 11 Instrumentos Financieros Básicos y la Sección 12 Otros Temas relacionados con los Instrumentos Financieros).
- (c) Los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la Sección 34 Actividades Especiales).

13.3 Esta sección no se aplica a la medición de los inventarios mantenidos por:

- (a) productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección y de minerales y productos minerales, en la medida en que se midan por su valor razonable menos el costo de venta con cambios en resultados, o
- (b) intermediarios que comercian con materias primas cotizadas, que midan sus inventarios al valor razonable menos costos de venta, con cambios en resultados.



3.5.3.2.2 Medición de los inventarios.

13.4 Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.

3.5.3.2.3 Costo de los inventarios.

13.5 Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.

3.5.3.2.4 Costos de adquisición.

13.6 Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

13.7 Una entidad puede adquirir inventarios con pago aplazado. En algunos casos, el acuerdo contiene de hecho un elemento de financiación implícito, por ejemplo, una diferencia entre el precio de compra para condiciones normales de crédito y el importe de pago aplazado. En estos casos, la diferencia se reconocerá como gasto por intereses a lo largo del periodo de financiación y no se añadirá al costo de los inventarios.

3.5.3.2.5 Costos de transformación.

13.8 Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos de producción fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de la planta. Son costos indirectos variables los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

3.5.3.2.6 Distribución de los costos indirectos de producción.

13.9 Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción.

Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en promedio, a lo largo de un número de periodos o temporadas en circunstancias normales, teniendo en cuenta la



pérdida de capacidad procedente de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción si se aproxime a la capacidad normal. El importe de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos en el periodo en que hayan sido incurridos. En periodos de producción anormalmente alta, el importe de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción disminuirá, de manera que los inventarios no se midan por encima del costo. Los costos indirectos variables se distribuirán a cada unidad de producción sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción.

3.5.3.2.6 Producción conjunta y subproductos.

13.10 El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costos de las materias primas o los costos de transformación de cada producto no sean identificables por separado, una entidad los distribuirá entre los productos utilizando bases coherentes y racionales. La distribución puede basarse, por ejemplo, en el valor de mercado relativo de cada producto, ya sea como producción en proceso, en el momento en que los productos pasan a identificarse por separado, o cuando se termine el proceso de producción. La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no son significativos. Cuando este sea el caso, la entidad los medirá al precio de venta, menos el costo de terminación y venta, deduciendo este importe del costo del producto principal. Como resultado, el importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su costo.

3.5.3.2.7 Otros costos incluidos en los inventarios

13.11 Una entidad incluirá otros costos en el costo de los inventarios solo en la medida en que se haya incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales.

13.12 El párrafo 12.19 (b) prevé que, en algunas circunstancias, el cambio en el valor razonable del instrumento de cobertura en una cobertura de riesgo de interés fijo o de riesgo de precio de materia prima cotizada mantenida ajuste el importe en libros de ésta.

3.5.3.2.8 Costos excluidos de los inventarios.

13.13 Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios y reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes:

(a) Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción.



- (b) Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior.
- (c) Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.
- (d) Costos de venta.

3.5.3.2.9 Costo de los inventarios para un prestador de servicios.

13.14 En la medida en que los prestadores de servicios tengan inventarios, los medirán por los costos que suponga su producción. Estos costos consisten fundamentalmente en mano de obra y otros costos del personal directamente involucrado en la prestación del servicio, incluyendo personal de supervisión y otros costos indirectos atribuibles. La mano de obra y los demás costos relacionados con las ventas, y con el personal de administración general, no se incluirán, pero se reconocerán como gastos en el periodo en el que se hayan incurrido. Los costos de los inventarios de un prestador de servicios no incluirán márgenes de ganancia ni costos indirectos no atribuibles que, a menudo, se tienen en cuenta en los precios facturados por los prestadores de servicios.

3.5.3.2.10 Costo de los productos agrícolas recolectados de activos biológicos.

13.15 La Sección 34 requiere que los inventarios que comprenden productos agrícolas, que una entidad haya cosechado o recolectado de sus activos biológicos, deben medirse, en el momento de su reconocimiento inicial, por su valor razonable menos los costos estimados de venta en el punto de su cosecha o recolección.

Éste pasará a ser el costo de los inventarios en esa fecha, para la aplicación de esta sección.

3.5.3.2.11 Técnicas de medición del costo, tales como el costo estándar, el método de los minoristas y el precio de compra más reciente.

13.16 Una entidad puede utilizar técnicas tales como el método del costo estándar, el método de los minoristas o el precio de compra más reciente para medir el costo de los inventarios, si los resultados se aproximan al costo. Los costos estándar tendrán en cuenta los niveles normales de materias primas, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de la capacidad. Éstos se revisarán de forma regular y, si es necesario, se cambiarán en función de las condiciones actuales. El método de los minoristas mide el costo reduciendo el precio de venta del inventario por un porcentaje apropiado de margen bruto.

3.5.3.2.12 Fórmulas de cálculo del costo.

13.17 Una entidad medirá el costo de los inventarios de partidas que no son habitualmente intercambiables y de los bienes y servicios producidos y segregados para proyectos específicos, utilizando identificación específica de sus costos individuales.



13.18 Una entidad medirá el costo de los inventarios, distintos de los tratados en el párrafo 13.17, utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo distintas. El método última entrada primera salida (LIFO) no está permitido en esta NIIF.

3.5.3.2.13 Deterioro del valor de los inventarios.

13.19 Los párrafos 27.2 a 27.4 requieren que una entidad evalúe al final de cada periodo sobre el que se informa si los inventarios están deteriorados, es decir, si el importe en libros no es totalmente recuperable (por ejemplo, por daños, obsolescencia o precios de venta decrecientes). Si una partida (o grupos de partidas) de inventario está deteriorada esos párrafos requieren que la entidad mida el inventario a su precio de venta menos los costos de terminación y venta y que reconozca una pérdida por deterioro de valor. Los mencionados párrafos requieren también, en algunas circunstancias, la reversión del deterioro anterior.

3.5.3.2.14 Reconocimiento como un gasto.

13.20 Cuando los inventarios se vendan, la entidad reconocerá el importe en libros de éstos como un gasto en el periodo en el que se reconozcan los correspondientes ingresos de actividades ordinarias.

13.21 Algunos inventarios pueden distribuirse a otras cuentas de activo, por ejemplo los inventarios que se emplean como un componente de las propiedades, planta y equipo de propia construcción. Los inventarios distribuidos a otro activo de esta forma se contabilizan posteriormente de acuerdo con la sección de esta NIIF aplicable a ese tipo de activo.

3.5.3.2.15 Información a revelar.

13.22 Una entidad revelará la siguiente información:

- (a) Las políticas contables adoptadas para la medición de los inventarios, incluyendo la fórmula de costo utilizada.
- (b) El importe total en libros de los inventarios y los importes en libros según la clasificación apropiada para la entidad.
- (c) El importe de los inventarios reconocido como gasto durante el periodo.
- (d) Las pérdidas por deterioro del valor reconocidas o revertidas en el resultado, de acuerdo con la Sección 27.
- (e) El importe total en libros de los inventarios pignorados en garantía de pasivos. (IASB F. I., 2014, págs. 81-85)



IV. SUPUESTOS.

4.1 Supuestos de investigación.

4.1.1 Supuesto N° 1.

Con la aplicación de un sistema de acumulación de costos por proceso la empresa logrará un mejor control de los elementos necesarios para calcular el costo del producto.

4.1.2 Supuesto N° 2.

La estructura de la pequeña empresa Lácteos Sáenz permite la aplicación de la sección 13 de NIIF para PYMES.



4.2 Matriz de categorías y subcategorías.

CUESTIONARIO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS	CATEGORÍA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	SUBCATEGORÍA	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	EJES DE ANÁLISIS
¿Cuáles son los costos de producción en la empresa LACTEOS SAENZ?	Identificar los costos de producción de la empresa.	Costos de producción.	Costos se define como el “valor” sacrificado para adquirir bienes o servicios, mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en el que se obtienen los beneficios.	Materia Prima son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados. Mano de Obra es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. CIF Intervienen en la transformación de los productos pero no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de producción.	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos : registros de compra. • Propietaria: Marta Sáenz • Resp. Producción: Jason Sáenz 	Guía de observación, entrevista y revisión documental.	Registro de actividades.
¿Cómo contabilizar los costos del proceso de producción y el inventario	Contabilizar los costos del proceso de producción tomando como base la	Costos de producción.	Son los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de	Costos de los inventarios: Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra,	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos : libro • Propietaria: Marta Sáenz • Resp. 	Guía de observación, entrevista y revisión documental.	Libro de registro de actividades diarias. Control de



CUESTIONARIO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS	CATEGORÍA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	SUBCATEGORÍA	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	EJES DE ANÁLISIS
tomando en cuenta la sección 13 de las NIIF para las PYMES en la empresa LACTEOS SAENZ?	aplicación de la sección 13 de NIIF para PYMES respecto a los inventarios.		obra directa, una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.	costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.	Producción: Jason Sáenz		inventario.
		Sección 13 de NIIF para PYMES	Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios.	Contabilización de inventario: La entrada y la salida de costos se reflejan en la cuenta de inventario de trabajo en proceso del departamento, la cual se debita con costos de producción (materiales directos, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación) y costos transferidos de otro departamento. Cuando las unidades terminadas se transfieran, la cuenta de inventario de trabajo en proceso se acredita por los costos asociados con esas unidades	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos • Propietaria: Marta Sáenz • Resp. Producción: Jason Sáenz. 	Guía de observación, entrevista y revisión documental.	Inventarios



CUESTIONARIO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS	CATEGORÍA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	SUBCATEGORÍA	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	EJES DE ANÁLISIS
				terminadas.			
¿Qué resultados se obtienen a partir de la aplicación del sistema de acumulación de costos por procesos en relación a los costos de venta establecidos por la empresa Lácteos Sáenz?	Comparar los costos de producción desarrollados por la empresa LACTEOS SAENZ con los costos obtenidos luego de implementar un sistema acumulación de costos por procesos.	Costos de producción.	Costos de producción: valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, mediante cambios a diversas materias primas.	Materia Prima son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados. Mano de Obra es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. CIF Intervienen en la transformación de los productos pero no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de producción.	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos : registro de venta, cuadros de costo, libros. • Propietaria: Marta Sáenz • Resp. Producción: Jason Sáenz 	Guía de observación, entrevista y revisión documental.	Acumulación de costos por proceso. Inventarios



CUESTIONARIO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS	CATEGORÍA	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	SUBCATEGORÍA	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	EJES DE ANÁLISIS
		Sistema de acumulación de costos por proceso.	Acumulación de costos por procesos se cataloga como la recolección sistemática y organizada de datos de costo mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. La clasificación de costos se daría como la agrupación de los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades administrativas.	Departamentos o Centros de costo: En un sistema de costeo por proceso los tres elementos básicos del costo de un producto se acumulan de acuerdo con el departamento o centro de costos.	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos • Propietaria: Marta Sáenz • Resp. Producción: Jason Sáenz. 	Guía de observación, entrevista y revisión documental.	



V. DISEÑO METODOOLÓGICO.

5.1 Enfoque del estudio.

La investigación es aplicada ya que tiene como propósito la solución de problemas partiendo de la obtención de información a través de la aplicación de instrumentos de recolección de datos, tiene un enfoque cualitativo porque se pretende comprender el fenómeno estudiado y tratar de mejorarlo, permite la interpretación de los datos recolectados e identificar debilidades en el cálculo de los costos de los productos lácteos. Se aspira entender el papel que juega la importancia de la implementación de un sistema de acumulación de costos en una PYME de productos lácteos, así como también su adecuada contabilización de acuerdo con la sección 13 de las NIIF para PYMES.

5.2 Tipo de Estudio.

Es un estudio de caso debido a que se está analizando un tema actual en una empresa específica siendo una problemática de la vida real.

Es un estudio de tipo descriptivo-explicativo porque la investigación nos permitirá describir el modo en el que se puede aplicar el sistema de acumulación de costos por proceso, así mismo conocer y explicar los beneficios de la implementación del mismo.

5.3 Universo.

En la presente investigación el universo de estudio está constituido por la Microempresa LÁCTEOS SAENZ Ubicada en Jalapa N.S.

5.4 Muestra de Estudio.

Área de producción.

5.5 Tipo de Muestreo.

Es una investigación cualitativa el tipo de muestreo es no probabilístico porque se necesita de informantes claves que han sido elegidos a conveniencia para dar salida a la problemática de investigación.



5.6 Técnicas de Recolección de Información.

5.6.1 Fuentes Primarias.

5.6.1.1 Entrevista.

Es una técnica que permite recoger información a través de la interrogación, la narración, el dialogo o la conversación de las descripciones explicaciones, significados opiniones o creencias que los sujetos hacen sobre el objeto de estudio. La técnica permite acceder a la información desde la perspectiva del sujeto. Se da en una relación directa con el o con los sujetos.

Se realizará entrevista dirigida a la dueña de la Empresa con el objetivo de obtener toda la información necesaria para desarrollar el tema de investigación. **(Ver anexo 16).**

5.6.1.2 Guía de observación.

Es un documento que permite encausar la acción de observar ciertos fenómenos. Esta guía, por lo general, se estructura a través de columnas que favorecen la organización de los datos recogidos.

Se llevará a cabo a través de visitas a la empresa para observar los procesos efectuados por el personal de producción de la misma. **(Ver anexo 17).**

5.6.2 Fuentes Secundarias.

Para el desarrollo de esta investigación se utiliza la revisión de la documentación que posea la empresa para obtener la información de cómo llevan su contabilidad de costos.

5.7 Etapas de la Investigación.

5.7.1 Etapa I: Investigación Documental.

Partiendo de una visita realizada a la microempresa LACTEOS SAENS y mediante la observación se identificó que no existe un cálculo de los costos ni contabilización adecuada de los mismos. Gracias a esta observación se ha tomado la decisión de implementar un sistema de acumulación de costos por proceso en la microempresa.

Algunos conceptos y definiciones relacionados con el tema de investigación fueron soportados consultando libros de contabilidad de costos, leyes que regulan a las PYMES en Nicaragua, monografías relacionadas con el tema de la biblioteca “Urania Zelaya” de la Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí. También se utilizó información de internet Explorer, para lograr obtener mayor información.



5.7.2 Etapa II: Elaboración de Instrumentos.

Se han elaborado dos tipos de instrumentos tomando en cuenta los objetivos específicos de la investigación y con el fin de obtener todos los datos necesarios para plantear los resultados.

Los instrumentos de aplicación son una entrevista abierta dirigida a la dueña de la Microempresa y una guía de observaciones aplicada en el campo de operaciones de la empresa.

5.7.3 Etapa III: Trabajo de Campo.

El trabajo de campo se realizó en la ciudad de Jalapa donde se aplicó una entrevista al representante y/o dueña de la empresa, para la aplicación de esta se visitó las instalaciones donde se obtuvo la información necesaria para el desarrollo e esta investigación.

5.7.4 Etapa IV: Elaboración de Documento Final.

De acuerdo a la información recopilada del trabajo de campo se procedió a la tabulación de datos mediante un esquema sugerido y proporcionado por la FAREM Estelí.



VI. RESULTADOS.

6.1 Proceso de producción de la empresa LÁCTEOS SÁENZ.

La empresa LÁCTEOS SÁENZ como su nombre lo dice es una microempresa dedicada a la producción de lácteos tales como crema, queso y cuajada. Fue fundada en el mes de junio del año 2010 por la propietaria única Marta Verónica Sáenz Gutiérrez iniciando operaciones con una descremadora manual y una infraestructura semi condicionada, a través del tiempo la empresa fue mejorando hoy en día cuenta con 1 descremadora pequeña manual y eléctrica y una grande eléctrica, una infraestructura adecuada, una planta generadora de energía a base de combustible y 2 trabajadores quienes se encargan de llevar a cabo todo el proceso de producción.

La leche es natural se define como el producto obtenido higiénicamente del ordeño regular y completo puede proceder de una o varias vacas, su estudio es tan amplio y complejo que está considerado como una ciencia, su composición química le confiere un extremado valor en la dieta del hombre, la leche de vaca es la más utilizada alrededor del mundo para consumo humano por su contenido de vitaminas del grupo B,C,A , calcio, hierro y proteínas, según estudios tomar leche diariamente reduce en un 60% el riesgo de sufrir cáncer de mama especialmente en mujeres y es recomendada en casos de gastritis, ya que es capaz de neutralizar la acidez en este caso es mejor tomarla descremada.

Como es común, el hombre accidentalmente fue descubriendo que a partir de la leche fluida se podían obtener otros productos, sus derivados; quizá al principio de la fermentación natural y conforme fue experimentando y después investigando, ha desarrollado una variedad muy amplia de ellos.

Actualmente la explotación de la leche es una industria formal y comienza desde la crianza, genética y métodos de explotación de las vacas productoras de leche hasta la distribución de los diferentes productos que se obtienen de esta, pasando por diferentes procesos siendo algunos más sofisticados que otros.

La primera actividad para dar pie al proceso es El Acopio de la leche que consiste en retirarla para transportarla a la empresa, esta actividad se realiza todos los días durante la primera hora de la mañana, utilizando un vehículo que lleva 7 recipientes con capacidad para 60 litros cada uno, recorre una distancia de 20km aproximadamente que se toman en cuenta desde la empresa, luego se visita a cada uno de los proveedores en las comunidades de Tastaslí, El Junco y La Estancia y finaliza en el punto de salida.



Vehículo de transporte de leche.



Recolección, compra y medición de leche.

La empresa dispone de 10 proveedores que le permiten el abastecimiento de leche a diario, quienes hacen entrega de la leche según la solicitud de la empresa, las medidas se realizan al momento de entrega con el fin de evitar cualquier tipo de problemática que pueda surgir, luego de ser medida es anotada al instante en un registro diario que se lleva de cada proveedor logrando así un control eficiente de la materia prima.

En esta primera actividad podemos conocer los 2 primeros costos de este proceso como son la compra de la leche (materia prima) y la recolección (transporte) de este último se toma en cuenta el consumo de combustible del vehículo y la depreciación del mismo, cabe mencionar que en este proceso no se toma en cuenta el salario de los recolectores ya que estos están contratados con un importe fijo y no por actividad.

Una de las consideraciones más importantes en la producción de leche y sus derivados es la calidad higiénica, pues debido a su alto contenido en nutrientes es un medio muy viable para la reproducción de microorganismos, por eso, hoy día, las industrias deben implantar rigurosas prácticas y metodologías que eviten contaminaciones microbiológicas y de materiales extraños, que afecten la salud del consumidor y/o la calidad del producto.

Una vez recolectada la leche se descarga directamente hacia la primera etapa de producción, se mide por segunda vez toda la leche como medida para confirmar el registro antes realizado, luego se procede a la limpieza o filtrado de la leche donde se traslada de los recipientes de transporte a las tinajas de recepción pasando por una tela especial que retiene los diferentes residuos como pelos, pajas, polvo,



Medida y limpieza o filtrado de leche.

insectos y otras suciedades que puede adquirir del ambiente este proceso se lleva a cabo para garantizar que el producto final sea apto para su consumo garantizando una calidad higiénico-sanitaria adecuada. A medida que se desarrolla este proceso son lavados al instante los recipientes de transporte para evitar cualquier desarrollo o propagación de bacterias. Después de la limpieza son destinados 30 litros de leche entera diario para comercializar.

La crema es la parte rica en grasa de la leche, que se obtiene por descremado natural o por centrifugación de la leche entera. El uso de la crema es diverso. La crema que se vende para consumo tiene diferentes contenidos grasos y se destina para la elaboración de postres, uso en la cocina doméstica y consumo directo.

Para la elaboración de crema se sigue el proceso que se describe a continuación: la leche es recibida y filtrada como se ha explicado anteriormente, luego se descrema el 50% de la leche, el descremado es el proceso de separación de la parte grasa de la leche que se realiza con una descremadora manual o eléctrica, tomando la segunda como mejor opción ya que se reduce uno de los factores importantes como es el tiempo logrando de esta manera acelerar el proceso, también se obtiene máxima calidad de la crema y una eficiente separación de la grasa, a pesar de que una de las descremadoras también es manual además de eléctrica la empresa la utiliza nada más cuando no hay energía ya que la planta generadora es pequeña y solo puede generar energía para que esta funcione.

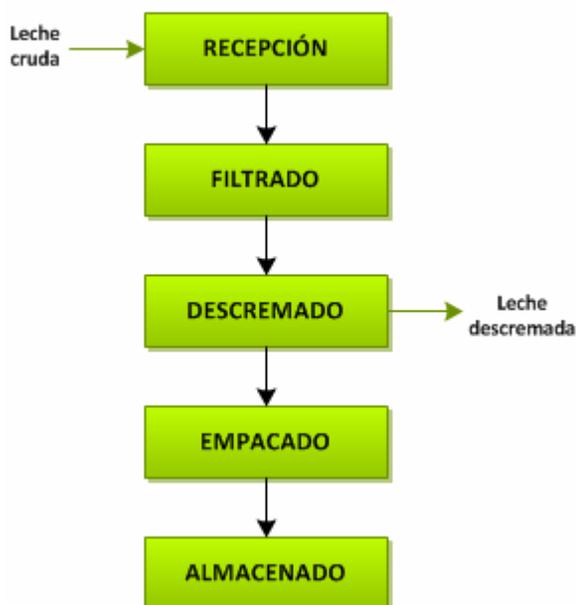
Descremado mecánico: este sistema tiene 3 ventajas importantes: la rapidez del desnatado, la calidad de la crema y la eficiente separación de la grasa, la descremadora consta de tres partes principales que son el recipiente de abastecimiento de leche, el cono y el motor. El cono es la parte donde se lleva a cabo la separación de la crema, está formado por un eje hueco que permite la entrada de la leche, varios discos conocidos como platillos o discos polarizadores, tornillos de regulación de la crema, orificios de salida para la leche descremada y la crema.



Máquina descremadora.

La leche entra hasta el fondo del cono por el eje hueco rodeado de discos cónicos superpuestos y separados entre sí; estos discos separan la leche en capas finas y la ponen en rotación casi instantáneamente.

Flujo de elaboración de crema



Los discos tienen agujeros que forman un conducto vertical cerca de la zona neutra por el que ascienden la crema al orificio de salida y la leche descremada lo hace por el extremo de los discos.

Luego de este proceso la crema se deja reposar de 6 a 7 horas aproximadamente desde su extracción hasta el momento de la refrigeración que dura toda la noche para ser empacada por la mañana por la propietaria en bolsas de plástico, se debe asegurar que las bolsas se encuentran completamente limpias, libre de polvo, agua u otras sustancias que puedan contaminar el producto, la crema empacada debe ser

almacenada bajo refrigeración adecuada en un ambiente libre de humedad, sellado, separados de productos que puedan contaminarla, tales como carnes, frutas, vegetales, etc.

En este proceso se encuentran costos indirectos de fabricación como: el consumo de luz de la descremadora, agua, las bolsas para el empaque y la depreciación de la descremadora.



Otro de los productos que se derivan de la leche es el queso, y en este caso LACTEOS SAENZ se dedica a la producción tanto de crema como de queso. El queso es la forma más antigua de conservar los principales elementos nutricionales (proteína, minerales, grasa, calcio, fósforo y vitaminas) de la leche. Es una conserva obtenida por la coagulación de la leche y por la acidificación y deshidratación de la cuajada.

El queso es un producto que tiene muchas variantes para su fabricación. En dependencia del contenido de humedad, puede ser duro, semiduro y blando; varían por su estructura (textura, cuerpo), sabor y apariencia como consecuencia de la técnica en su elaboración.

Después del descremado de la leche se empieza la elaboración del queso la cual consta de varias etapas las cuales se plantean a continuación:

• Siembra de la leche:



Siembra de la leche.

Este proceso consiste en agregar cultivos lácticos a la leche para provocar la acidificación. Estos cultivos lácticos son los que comúnmente llamaremos como insumos o aditivos y forman parte de la “lista básica” para la elaboración del queso. Mientras se realiza el agregado de estos aditivos en la leche, la misma se debe ir revolviendo de modo de homogenizar la mezcla. Este proceso de revolver la leche

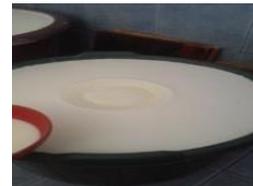
dentro de la tina es totalmente manual.

En el comercio, existe cuajo líquido, en pastillas o en polvo y con diferente fuerza o poder de cuajado, por tanto el fabricante especifica la cantidad de cuajo que se deberá agregar según la cantidad de leche a cuajar.



- **Coagulación:**

Se define al proceso de coagulación como “aquel en que las proteínas se vuelven insolubles y se solidifican, transformando a la leche en una sustancia semisólida y gelatinosa llamada cuajada. La elaboración de quesos se enfoca en la coagulación de la caseína”. La coagulación de esta proteína se logra con los insumos agregados en el proceso de siembra de la leche.



Efecto Coagulación.

La fase de coagulación se lleva a cabo en las tinas durante un tiempo de 15 minutos aproximadamente durante este tiempo se aprovecha para acomodar los moldes para elaborar el queso.

- **Corte de la masa cuajada:**

Luego de la coagulación de la leche se distinguen dos sustancias bien diferenciadas y separadas en dos fases, las cuales son los siguientes:

1) Cuajada: Es leche en su estado sólido, es decir, la caseína coagulada por acción de los insumos. Esto es lo que dará origen a la masa del queso. Esta masa del queso permite obtener el queso propiamente dicho luego de transcurrido el período de salado, el proceso de prensado y maduración.

2) Suero: Es el líquido que se elimina en el proceso de elaboración del queso.



Corte de la masa cuajada.

El corte de la cuajada se realiza manualmente con una pala de madera misma con la cual se bate con la finalidad de liberar el suero y obtener los granos de cuajada, se realiza de forma suave para no pulverizar la cuajada y conforme avanza el batido se le aplica más fuerza, el grano disminuye de volumen y se torna más consistente, por la pérdida del suero.

- **Desuerado:**

Este proceso consiste en separar definitivamente el suero de la masa cuajada que se utilizará para obtener el queso, llevando el suero a una tina apartada de la masa cuajada. En la operación anterior si bien se separaba el suero de la masa cuajada, ambas sustancias permanecían en una misma tina dándose la separación de capas por diferencias de densidad.



Desuerado.

Ahora bien, el desuerado se efectúa en bolsas de tela fina actuando como una especie de colador. Éstas se colocan sobre la tina que contiene la mezcla masa cuajada-suero empujando suavemente hasta el fondo de la tina para que el suero escurra a través de las



mallas de tela dejando retenida abajo la masa cuajada que será definitivamente la masa del queso.

- **Salado:**

Terminada la etapa de desuerado se inicia el salado, que favorece a la producción de ácido láctico, realza el aroma y contribuye a la preservación del queso y a su curación.



Salado.

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

- **Prensado:**



Para iniciar el prensado la cuajada es colocada dentro de moldes. El objetivo del prensado es eliminar algo más de suero, unir el grano haciendo la masa más compacta y dar definitivamente el formato deseado. Los moldes son de madera tienen un tiempo de 18 horas de prensado.

Prensado.

- **Elaboración de cuajada.**

El proceso de elaboración de la cuajada es igual que el queso hasta el momento de salado luego se elaboran unas bolitas de media libra para comercializar, esta actividad es realizada por los dos operarios que posee la entidad, distribuidas las labores uniformemente entre ambos. El empaçado se realiza al momento de la venta.

- **Empacado y almacenado:**

El queso debe ser empaçado en bolsas que no dañen su calidad ni afecten la inocuidad, y que además preserven sus propiedades organolépticas.

El producto terminado debe ser almacenado bajo refrigeración para evitar acidificación y sobre maduración.

En este último proceso se identifican los costos de materiales como los insumos, sal, luz por refrigeración y para finalizar el pago de mano de obra.



6.2 Costos de producción de la empresa LÁCTEOS SÁENZ.

6.2.1 Costos presentados por Lácteos Sáenz en el primer semestre 2015.

En el presente capítulo se muestran los costos de producción que presentó Lácteos Sáenz durante los primeros seis meses del presente año; primero se muestran empíricamente, ya que es la manera en que registra la propietaria los movimientos de efectivo en los momentos de compra, a continuación se presenta un sistema de costos por procesos tomando en cuenta las herramientas de la contabilidad de costos y los lineamientos de la sección 13 de la NIIF para pymes; siendo esta la manera correcta de calcular costos en una empresa que transforma materia prima.

Según entrevista realizada a la propietaria de Lácteos Sáenz, Marta Sáenz Gutiérrez y revisión de documentos aplicados en dicha empresa, se ha recopilado la siguiente información:

La entidad opera los siete días de la semana con horario de: 6:30 de la mañana a 2:30 de la tarde, los trabajadores cuentan con treinta minutos en la mañana para desayunar y treinta minutos al mediodía para almorzar, en total laboran tres personas: 2 operarios y la propietaria. Los salarios se pagan quincenalmente, a continuación se muestra el salario mensual de cada empleado incluyendo el de la propietaria:

Empleados	Salario
Propietaria.....	C\$ 6,000.00
Operario 1.....	4,000.00
Operario 2.....	3,000.00

Es importante mencionar que no se muestran por separado el nombre de los cargos de los operarios porque ambos realizan las operaciones en conjunto no tienen definido un manual de funciones para cada uno, el operario 1 tiene un salario mayor que el operario 2 porque aparte de las operaciones conjuntas, él es conductor en las ventas que realiza la empresa al por mayor y a domicilio.

La principal materia prima es la leche, ésta se compra diariamente a varios proveedores pero se paga a cada uno semanalmente, dicha compra se registra cada día en un solo cuaderno pero separado para cada proveedor, al finalizar la semana se hace el cálculo de la deuda para hacer el pago, el formato utilizado es el siguiente:



Tabla 1: Formato de registro de compra de leche en litros.

Precio de la leche: C\$ X.XX								
Proveedores	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Cant. Lts.
Proveedor 1								
Proveedor 2								

Fuente: Lácteos Sáenz.

El registro que realiza la empresa de esta compra están bien, en cuanto a que al finalizar la semana tienen que cancelar la deuda a cada proveedor pagando la cantidad correcta; sin embargo contablemente la manera correcta de hacerlo es tener una tarjeta auxiliar de cuentas para cada proveedor. En este documento se muestra un formato de tarjeta auxiliar con el fin que la propietaria lo ponga en práctica. (Ver anexo 6).

Otro aspecto relevante de contabilización es el reflejo de los ingresos y egresos. Los ingresos que se obtienen diario se registran en un cuaderno llamado: "Cuaderno de registro de las ventas", en él escriben la fecha, cantidad de ventas en el día especificando; cuánto de leche, de queso, crema y cuajada, al finalizar suman la cantidad de efectivo que ingresó. La encargada del control y registro de estos movimientos es la propietaria. A continuación se muestra el formato de registro:

Tabla 2: Formato de registro de las ventas.

Fecha:		
Cantidad	Producto	Total en C\$

Fuente: Lácteos Sáenz.

De acuerdo a información obtenida a través de la entrevista aplicada a la propietaria, los egresos no se registran puesto que la única que tiene acceso a la caja y al efectivo es ella entonces mentalmente recuerda que compra y a que costo, justifica que lo hace así porque lo que adquiere solamente es el combustible y los insumos (sal y pastilla de cuajo) semanalmente.

En referencia al cálculo de los costos de producción, la empresa no presenta datos concretos ni registros claros, la propietaria argumenta que es suficiente para ella saber cuánto le cuesta la leche, los insumos, que le alcance para pagar los servicios, los salarios de los empleados y el de ella.

Para determinar el precio de cada uno de los productos que vende lo hace tomando en cuenta el precio de venta que se maneja en el mercado, es decir fija sus precios basada en el de la competencia. Aunque es conveniente examinar siempre lo que está haciendo la competencia en cuanto a precios la propietaria debe tomar en cuenta que los productos



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

pueden ser similares y los costos de producción pueden no serlo, pues no es el mismo volumen de producción y los costos de compra no son iguales.

Los principales egresos de la empresa son: pago de servicios básicos los cuales son constantes ya que la propietaria comparte medidor con la casa de habitación por lo que ella destina una cantidad determinada para la empresa, teléfono al igual que los servicios básicos no presenta variación ya que se utiliza estrictamente para ventas, combustibles y sueldos y salarios. La compra de combustible está constituida por diesel y gasolina; mensualmente se adquieren 108.30 litros de diesel, y 56 litros de gasolina.

A continuación se muestra un detalle de los egresos que muestra la empresa de enero a junio 2015.

Tabla 3: Egresos para el primer semestre 2015.

Egresos	Costo en C\$					
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Servicios Básicos	3,200.00	3,200.00	3,200.00	3,200.00	3,200.00	3,200.00
Energía Eléctrica	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Agua Potable	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00
Teléfono	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00
Combustible	3,713.81	3,819.12	3,733.17	3,951.18	4,086.39	4,234.96
Diesel	2,433.65	2,448.80	2,377.41	2,467.18	2,523.43	2,613.20
Gasolina	1,280.16	1,370.32	1,355.76	1,484.00	1,562.96	1,621.76
Sueldos y Salarios	13,000.00	13,000.00	13,000.00	13,000.00	13,000.00	13,000.00
Propietaria	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Operario 1	4,000.00	4,000.00	4,000.00	4,000.00	4,000.00	4,000.00
Operario 2	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
TOTAL EGRESOS	20,413.81	20,519.12	20,433.17	20,651.18	20,786.39	20,934.96

Fuente: Elaboración propia.

6.2.2 Cálculos de costos para Lácteos Sáenz mediante un sistema de costos por procesos en el primer semestre 2015.

Se decidió implementar un sistema de costos por proceso que se ajuste al tamaño y necesidad de la empresa, con el fin que la dueña de la misma lo utilice como herramienta de control y gestión en la determinación de los costos productivos.

Se estudiaron todos los costos en que incurre la empresa en un periodo mensual para luego poder determinar la mejor manera de agruparlos y/o contabilizarlos. Fue necesario dividir la empresa en departamentos y luego entrar en el estudio de todos los costos directos e indirectos para establecer criterios de prorateo a la unidad de producto.



6.2.2.1 Departamentos de Producción de la Empresa.

De acuerdo con el tamaño de la empresa, los procesos productivos y los costos registrados se llegó a la conclusión de dividir la empresa en cuatro departamentos (Depto.), de los cuales los primeros tres son productivos, y el último es un departamento de servicio administración, y ventas. A continuación se muestra el nombre de cada uno y las siglas y abreviaturas que se mostrarán en el documento cuando se haga mención de cada uno de ellos:

Depto. 1:	Departamento Producción Leche.....	DPL
Depto. 2:	Departamento Producción Crema.....	DPC
Depto. 3:	Departamento Producción Queso y Cuajada.....	DPQCu
Depto. 4:	Departamento Servicio: Administración y Ventas.....	DSAV

El alcance del presente trabajo se enfoca en la determinación de los costos productivos de crema, queso y cuajada, por tal razón es necesario analizar el departamento DPL, para determinar la proporción de aquellos costos que le corresponde al departamento DPC y al departamento DPQCu. Los costos en el DPL solo se analizarán de manera general mientras que los costos de DPC y el DPQCu serán analizados al punto de obtener el costo unitario por cada uno de los productos.

El criterio para establecer esta división recae en el análisis del proceso productivo y de las actividades realizadas por los operarios, para agrupar estas en procesos facilitando la definición de los departamentos.

En la siguiente tabla se muestran los procesos productivos agrupados en cada uno de los departamentos mencionados anteriormente.



Tabla 4: Actividades y procesos productivos de cada departamento.

AGRUPACIÓN DE PROCESOS EN LOS DEPARTAMENTOS		
DEPARTAMENTOS	NOMBRE DEL PROCESO	ACTIVIDADES
DPL	Acopio	Recepción
		Transporte
		Recepción
		Limpieza de la leche
PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA CREMA		
DPC	Preparación de la Crema	Descremado de la leche
		Empacado
		Refrigerado y/o
		Almacenamiento
PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO		
DPQCu	Preparación Inicial del Queso y Cuajada	Siembra de la leche
		Coagulación
		Corte de la cuajada.
	Preparación Final Cuajada	Desuerado
		Salado
		Moldeado
	Preparación Final del Queso	Desuerado
		Salado
		Prensado
		Maduración
		Empacado
		Refrigerado y/o
		Almacenamiento
PROCESO DE ADMINISTRACIÓN Y VENTA		
DSAV	Administración y venta	Servicios Básicos
		Teléfono
		Sueldos y salarios

Fuente: Elaboración propia.

6.2.2.2 Costos de producción.

En este apartado se evaluarán los costos de producción de crema, queso y cuajada, ya que son los productos objeto de estudio. El cálculo de los costos unitarios se determinará por litro de leche, por libra de crema, queso y cuajada producidos; dichos costos son correspondientes al mes de junio ya que en este se aplicaron los instrumentos de investigación no obstante se realizó el análisis de costo completo para cada mes del primer semestre 2015 los cuales se pueden observar en anexos. **(Ver anexos 1 al 5)**



6.2.2.2.1 Departamento 1: De producción de leche.

Se inicia el cálculo de los costos en el primer departamento DPL con la determinación correcta del costo de adquisición de la leche, para éste se toman en cuenta todos los aspectos necesarios para que la leche llegue al lugar donde es procesada. Incluyendo el precio de compra, los costos de transporte etc.

Al realizar el cálculo de los costos de esta manera se da cumplimiento a los lineamientos de las NIIF para pymes las que establecen en el párrafo 13.6 de la sección 13 que: para determinar el costo de adquisición de los inventarios se deben incluir el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

El único aspecto no incluido para determinar el costo de adquisición de la leche es el arancel de importación puesto que la entidad no adquiere materias primas del exterior, la leche se compra a productores de comunidades cercanas al municipio de Jalapa.

Para estos cálculos:

El primer paso del proceso es la compra de la leche directamente a los proveedores la cual tiene un precio de compra de C\$ 8.00 cada litro de leche, se compran 500 litros diarios estos se multiplican por los 30 días del mes ya que la empresa no detiene operaciones los domingos, resultando 15,000 litros mensuales con un costo de C\$120,000.00.

Luego de la compra de leche esta se transporta a la empresa, para ello es utilizado un vehículo propiedad de Lácteos Sáenz, cuya depreciación se realizó con el método de línea recta según lo establecido en la Ley 822 de concertación Tributaria de la siguiente manera.

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor en libros}}{\text{Vida Útil}} = \frac{\text{C\$ 95,025.00}}{5} = \text{C\$ 19,005.00 Anual}$$

Vida Útil

5

$$\frac{\text{C\$ 19,005.00}}{12} = \text{C\$ 1,583.75 Mensual}$$

12



TABLA 5: DEPRECIACIÓN DEL VEHÍCULO.

Año	Valor en Libros	Depreciación Anual	Valor Recuperado
0	95,025.00		
1	76,020.00	19,005.00	19,005.00
2	57,015.00	19,005.00	38,010.00
3	38,010.00	19,005.00	57,015.00
4	19,005.00	19,005.00	76,020.00
5	0.00	19,005.00	95,025.00

Fuente: Elaboración propia.

Dicho vehículo consume 3.61 litros de combustible diesel diario, en el mes de junio se mantuvo a un costo de C\$ 24.16 cada litro de combustible obteniendo un consumo total de 108.16 litros al mes a un costo total de C\$ 2,617.61.

El salario de la propietaria es de C\$ 6,000.00 el cual es distribuido en los 4 departamentos como mano de obra indirecta ya que ella se encarga de vigilar que todos los procedimientos se desarrollen correctamente, destinando C\$ 1,500.00 para cada centro de costo.

La empresa cuenta con 2 trabajadores únicos de los cuales uno es el responsable de producción devengando un salario de C\$ 4,000.00 y el segundo es el auxiliar de producción devengando un salario de C\$ 3,000.00, estos se encargan de todo el proceso de producción por esta razón el salario de ambos es distribuido según las labores que desempeña cada uno determinados de la siguiente manera:

- **Responsable de Producción:**

Conductor C\$ 1,000.00 Correspondiente al 25% para el primer departamento DPL.

Operario C\$ 800.00 Correspondientes al 20% para el segundo departamento DPC.

Operario C\$ 1,200.00 Correspondientes al 30% para el tercer departamento DPQCu

Conductor C\$ 1,000.00 Correspondientes al 25% para el cuarto departamento DSAV.

- **Auxiliar de Producción:**

El salario de este colaborador se distribuye en 3 partes iguales ya que solo se desempeña en 3 departamentos, por tanto corresponden C\$ 1,000.00 para cada uno. Está involucrado en los departamentos: de producción de leche, de producción de crema y el de producción de queso y cuajada.



Tabla 6: Costos del departamento 1 DPL para el mes de junio 2015.

Departamento de Producción de Leche				
DESCRIPCIÓN	COMPRA MENSUAL	U/M	CU	IMPORTE
Materiales Directos				
Leche entera	15000	Litro	8.00	120,000.00
CIF				7,696.95
Depreciación de vehículo				1,583.75
Combustible	108.16	Litro	24.16	2,613.20
MOI				3,500.00
Propietaria				1,500.00
Resp. de producción Conductor				1,000.00
Auxiliar para medir leche				1,000.00
COSTO TOTAL DE ADQUISICION				127,696.95
COSTO UNIT DEL LITRO DE LECHE				8.51

Fuente: Elaboración propia.

Se transfieren al departamento 2 el 95% de los costos, el restante 5% constituye la venta de leche entera, la propietaria realizó esta distribución ya que la leche entera tiene poca demanda y solo la comercializa entre los clientes cercanos a la empresa.

6.2.2.2.2 Departamento 2: de producción de crema.

En el presente departamento se emplea el proceso de extracción de la grasa de la leche, el producto resultado de este es la crema, primer producto obtenido de la leche a través del descremado. Éste proceso se realiza con una maquina eléctrica y con el 47.5% del total de leche entera, el 47.5% restante pasa directamente al tercer centro de costo, en el que se mezclan ambas leches (entera y descremada), luego se continúa con la elaboración de los demás productos (Cuajada y queso).

Para este cálculo se tomó en cuenta lo establecido en el párrafo 13.8 de la sección 13 de NIIF para pymes el cual establece que en la transformación se incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos de producción fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de la planta. Son costos indirectos variables los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

En este departamento solo se incluye como mano de obra directa el 20% del salario del responsable de producción (operario 1) ya que es el único que participa en este centro de costos y su actividad en el mismo se limita solo a depositar la leche en la maquina descremadora la cual es la participante principal de este proceso, también mano de obra indirecta salario de la propietaria tomando en cuenta la distribución mencionada en el departamento anterior que corresponde a C\$ 1,500.00.

La depreciación de la maquina descremadora se realizó con el método de línea recta mencionado en el departamento anterior, con un valor en libro de C\$ 67,875.00 y una vida útil de 5 años. **(Ver Anexo 7)**

La depreciación del Freezer se realizó con el método de línea recta mencionado en el primer departamento tiene un valor en libros de C\$ 23,000.00 y una vida útil de 5 años. **(Ver Anexo 8)**

Los costos de depreciación mensual del Freezer corresponden al 50% para este producto, es decir $383.33 \times 50\% = 191.67$ el 40% para queso y 10% para cuajada.

La distribución de los servicios básicos se realiza según el departamento donde se utilizan en mayor proporción por ejemplo en este departamento es donde se destina el 60% del costo mensual de la energía ya que la máquina descremadora es eléctrica y el producto (crema) pasa por un tiempo de refrigeración antes de su empaque, por tanto tiene mayor consumo de energía. Para el servicio de agua potable es destinado el 50% del costo mensual, dicho liquido es utilizado para la limpieza de los recipientes utilizados en el proceso productivo de este departamento.

El empackado de la crema lo realiza la propietaria en bolsas, estas son compradas por paquetes de 100 unidades a un costo de C\$ 10.00 cada 100, de los 7,125 litros de leche se obtienen 1,200 libras de crema las cuales se empackan en media libra es decir que resultan 2,400 paquetes de dicha porción cada uno.

Los costos totales de descremado de la leche son divididos en: el 20% para crema y el 80% para queso y cuajada porque, esa misma leche descremada será utilizada para ambos.

Tabla 7: Costos del departamento 2 DPC.

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA.				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMORTE
Costos transferidos del depto. Anterior	7,125	Litro	8.51	60,656.05
MOD				800.00
Operario				800.00
MOI				1,500.00



DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA.				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMORTE
Propietaria				1,500.00
CIF				2,931.25
Depreciación de descremadora				1,131.25
Agua				600.00
Energía eléctrica				1,200.00
COSTOS TOTALES DE DESCREMADO				65,887.30
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	1200	Libra	10.98	13,177.46
Empacado (Bolsas de plástico)	2,400	1/2 Libra	0.10	240.00
Depreciación de Freezer				191.67
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	1,200	Libras	11.34	13,609.13
COSTO TRANSFERIDO AL Sig. DEPT.				52,709.84

Fuente: Elaboración Propia.

6.2.2.2.3 Departamento 3: De producción de queso y cuajada.

Debido a su elaboración, en el departamento DPQCu se realizan dos productos queso y cuajada como su nombre lo indica, ya que la parte inicial del proceso de producción es el mismo para ambos productos. Algunos costos de este departamento son distribuidos en un 50% para cada producto, por ejemplo la mano de obra directa de los dos trabajadores (operarios), la cual ya había sido distribuida anteriormente, se toman en cuenta para este centro de costos el 30% del salario del responsable de producción (operario 1) lo que corresponde a C\$ 1,200.00 mientras que para el auxiliar de producción (operario 2) corresponden C\$1,000.00; la mano de obra indirecta está constituida por las labores de la propietaria la que asciende a C\$ 1,500.00.

El costo de los Materiales Indirectos utilizados como insumos (pastilla de cuajo para el proceso de siembra y la sal) son distribuidos según la cantidad de leche asignada para la elaboración de cada producto. La distribución es la siguiente: 1 pastilla de insumo y 1 libra de sal por cada 40 litros de leche.

En el proceso de prensado se utilizan unos moldes los cuales son de madera y cambiados cada 6 meses debido a su vida útil corta y su bajo costo no es considerado para ser depreciado ya que según el reglamento de la ley de Concertación Tributaria sección III, artículo 34 se encuentra la vida útil más corta para maquinaria y equipo de 5 años, por esta razón los moldes son considerados como herramientas, no como un equipo y su costo es cargado como un gasto.

Los costos de depreciación mensual del Freezer corresponden al 40% para este producto, es decir $C\$ 383.33 \times 40\% = C\153.33 ya que el mismo necesita refrigeración después de



la maduración y para almacenarlo, lo que significa que es la mayoría en relación al otro producto (cuajada).

Los servicios básicos son distribuidos para este departamento de la siguiente manera: el 50% del costo mensual de agua equivalente a C\$ 600.00 y el 20% del costo mensual de energía eléctrica que asciende a C\$400.00.

Para la **determinación del costo del queso** se toman el 50% de los costos de mano de obra directa e indirecta como es mencionado anteriormente y son asignados de la siguiente manera:

MOD: Responsable de Producción (operario 1) C\$ 1,200.00 x 50% = C\$ 600.00

Auxiliar de Producción (operario 2) C\$ 1,000.00 x 50% = C\$ 500.00

MOI: Propietaria C\$ 1,500.00 x 50% = C\$ 750.00

Tomando en cuenta que una pastilla de cuajo y una libra de sal se usan por cada 40 litros de leche. El costo en insumos al procesar 12,150 litros de leche se calcula de la siguiente manera: es necesario dividir esta cantidad entre los 40 litros de leche que necesitan una pastilla de cuajo y una libra de sal en formulas por separado para cada uno, luego se multiplican por el costo unitario de cada materia prima. A continuación se presenta el procedimiento de cálculo de costo para cada insumo:

Costo de pastillas de cuajo: $\frac{12,150}{40}$ litros de leche = 303.75 pastillas

40

Una caja de pastillas tiene un costo de C\$ 240.00 cada caja contiene 100 pastillas por lo que cada pastilla tiene un costo de C\$ 2.40

En total las 303.75 pastillas x C\$ 2.40 = cuestan C\$ 729.00.

Costos de sal: $\frac{12,150}{40}$ litros de leche = 303.75 libras de sal

40

Cada libra de sal tiene un costo de C\$ 2.00

303.75 libras de sal x C\$ 2.00 = C\$ 607.5

En conjunto se obtiene un costo de insumos por: C\$ 1,336.50.

Los servicios básicos se distribuyen para el queso en un 80% de energía eléctrica por la utilización del freezer que se refiere a C\$ 400.00 x 80% = C\$ 320.00 y 50% de agua que totaliza C\$ 600.00 x 50% = C\$ 300.00



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

El empackado lo realiza la propietaria en bolsas las cuales son compradas por paquetes de 100 unidades con capacidad para 5 libras, el precio de adquisición es C\$ 55.00 por cada 100 bolsas. De los 12,150 litros procesados se obtienen 2,552.50 libras de queso, este es empackado en porciones de 5 libras resultando 510.50 paquetes.

TABLA 8: DISTRIBUCIÓN DE COSTOS PARA QUESO REALIZADOS EN EL DPQCu

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		6,075.00	44,942.08
Costos leche entera		6,075.00	51,717.27
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			750.00
Propietaria			750.00
CIF			1,956.50
Insumo (pastilla de cuajo)		303.75	729.00
Sal		303.75	607.50
Agua			300.00
Energía eléctrica			320.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			100,465.84
Empaque	0.55	510.50	280.78
Depreciación de freezer			153.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	39.44	2,552.50	100,899.95

Fuente: Elaboración propia.

Los costos necesarios para la **producción de cuajada**, se asignan el 50% restante de los costos de mano de obra directa e indirecta de la misma manera que para el producto anterior (queso), es decir C\$ 600.00 del salario del Responsable de Producción, C\$500.00 del Auxiliar de Producción y C\$ 750.00 de la propietaria.

El costo de los materiales indirectos como los insumos (pastilla de cuajo y la sal) se calcula de la misma manera que para el queso, según la cantidad de leche utilizada para la producción del queso, tomando en cuenta que una pastilla de cuajo se usa por cada 40 litros y una libra de sal por cada 40 litros.

Costo de Insumo: $\frac{2,100}{40}$ litros de leche = 52.50 pastillas.

Una caja de pastillas tiene un costo de C\$ 240.00 cada caja contiene 100 pastillas por lo que cada pastilla tiene un costo de C\$ 2.40.

52.50 pastillas x C\$ 2.40 = C\$ 126.00



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Costos de sal: 2,100 litros de leche = 52.50 libras de sal.

40

Cada libra de sal tiene un costo de C\$ 2.00. El costo de la sal suma: 52.50 libras de sal x C\$ 2.00 = C\$ 105.00

De los costos de depreciación del Freezer le corresponden a la cuajada el 10% por las razones antes mencionadas el uso de este es mínimo para dicho producto cuyo importe es C\$ 383.33 x 10% = C\$ 38.33.

El costo de los servicios básicos agregados a éste producto son el 20% de C\$ 400.00 obteniendo un importe de C\$ 80.00 y de agua un 50% de C\$ 600.00 que corresponde a C\$300.00.

El empaqueo lo realiza la propietaria en bolsas las cuales se compran por paquetes de 100 cuyo importe es de C\$ 12.00 por cada paquete, de los 2,100 litros de leche procesados se obtienen 600 libras de cuajada, esta es empacada en porciones de media libra al momento de su venta resultando 1,200 bolsas utilizadas, este producto se vende únicamente al detalle y no por mayor.

TABLA 9: DISTRIBUCIÓN DE COSTOS PARA CUAJADA REALIZADOS EN EL DPQCu.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		1,050.00	7,767.77
Costos leche entera		1,050.00	8,938.79
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			750.00
Propietaria			611.00
CIF			611.00
Insumo (pastilla de cuajo)		52.50	126.00
Sal		52.50	105.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			80.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			19,167.55
Empaque	0.12	1,200.00	144.00
Depreciación de freezer			38.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	32.18	600.00	19,349.89

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

En esta tabla se puede observar los costos totales de este departamento DPQCu es decir de ambos productos en conjunto, cabe señalar que todos los costos antes mencionados están totalizados para el departamento.

TABLA 10: COSTOS TOTALES DEL DEPARTAMENTO 3 DPQCu.

DEPARTAMENTO 3: PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA.				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C/U	U/M	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior	7125	7.38	Litros	52,709.84
Costos leche entera (Depto. 1)	7125	8.50	Litros	60,656.05
MOD				2,200.00
Responsable Depto.				1,200.00
Auxiliar en la preparación				1,000.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,567.50
Insumo (pastilla de cuajo)	356.25	2.4	Unidad	855.00
Sal	356.25	2	Libra	712.50
Agua				600.00
Energía eléctrica				400.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV				119,633.40
Empaque				424.78
Depreciación de freezer				191.67
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN				120,249.84

Fuente: Elaboración Propia.

6.2.2.2.4 Departamento 4: De Servicio Administración y Venta.

En este cuarto y último departamento están reflejados los gastos operativos que se incurren para la administración de la empresa y el área de ventas donde se ubican el porcentaje restante de salario de la propietaria por C\$1,500.00 y el vendedor por C\$1,000.00.

Se depreció también el vehículo de reparto con el método de línea recta tiene un valor en libro de C\$190,050.00 y una vida útil de 6 años, y el edificio tiene un valor en libro de C\$108,600.00 y una vida útil de 6 años. **(Ver anexo 9 y 10)**

El costo del teléfono es de C\$500.00 estos se cargan en su totalidad a este departamento debido a que se utiliza solamente en esta área.

Del costo mensual de la energía eléctrica se asignó a este departamento el 20% restante que corresponde a C\$400.00.



TABLA 11: COSTOS DEL DEPARTAMENTO 4 DSAV.

Departamento de Servicio Administración y Venta	
Gastos Operativos	IMPORTE
Salario	2500.00
Propietaria	1500.00
Vendedor	1000.00
Depreciación	4,072.50
Vehículo	3,167.50
Edificio	905.00
Teléfono	500.00
Energía Eléctrica	400.00
Combustible	
Gasolina	1,621.76
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	9,094.26

Fuente: Elaboración Propia.



6.2.3 Contabilización de costos de la empresa LACTEOS SAENZ.

La empresa Lácteos Sáenz no tiene registros contables por lo cual en este apartado se realizará el procedimiento necesario para que esta lleve un control eficiente y ordenado de sus actividades. Para muchas personas la contabilidad no es vista más que como obligación legal, algo que debe llevarse porque no hay más remedio, ignorando lo importante y lo útil que puede llegar a ser, ya que esta área es el elemento más importante en toda empresa o negocio, por cuanto permite conocer la realidad económica y financiera de la empresa, tener un conocimiento y control absoluto de la empresa, tomar decisiones con precisión, conocer de antemano lo que puede suceder, todo está plasmado en la contabilidad.

El pequeño empresario considera que la contabilidad no es más que un gasto que tratan de evitar por todos los medios, pero ignoran la herramienta que les permitirá administrar correctamente su efectivo, sus inventarios, sus cuentas por cobrar y por pagar, sus pasivos, sus costos y gastos y hasta sus ingresos, permite al empresario tomar mejores decisiones, anticiparse a situaciones difíciles, o poder identificar grandes oportunidades que de una u otra manera no puede visualizar, y por consiguiente no podrá aprovechar.

La contabilidad, es sin duda la mejor herramienta que se puede tener para conocer a fondo su empresa; no darle importancia es simplemente tirar a la basura posibilidades de mejoramiento o hasta la posibilidad de detectar errores que luego resulta demasiado tarde detectarlos.

La empresa LACTEOS SAENZ debe tener un mejor control para ello se proponen aspectos como: manual de funciones, manual de procedimientos y los asientos contables para mejorar su funcionalidad, Se hace énfasis a un manual de funciones debido a que la parte administrativa y las operaciones meramente financieras son realizadas actualmente por una sola persona: la propietaria del negocio, sin embargo para poder aplicar un sistema de costos por procesos y la aplicación de NIIF para PYMES se necesita primeramente de una persona que este capacitada para la contabilización de las operaciones y de esta manera poder establecer las diversas funciones de acuerdo con los cargos a desempeñar.

6.2.4 MANUAL DE FUNCIONES.

Las empresas manejan diferentes cargos y perfiles ocupacionales según sus necesidades. Por esta razón se crean los manuales de funciones; los cuales sirven como un instrumento de trabajo que contiene el conjunto de normas y tareas que desarrolla cada funcionario en sus actividades cotidianas, se basa en los respectivos procedimientos, sistemas, y normas.



La realización de este manual es necesaria para identificar los perfiles ocupacionales de cada cargo, respondiendo a la necesidad de estructurar y consolidar el desarrollo organizacional de LACTEOS SAENZ. (Ver anexos 11)

6.2.5 MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.

Es un instrumento administrativo que apoya el quehacer cotidiano de las diferentes áreas de una empresa, debe ser desarrollado por la administradora es decir la propietaria de la empresa, con los manuales puede hacerse un seguimiento adecuado y secuencial de las actividades en orden lógico. Este manual fue creado únicamente para las cuentas de uso en la empresa LACTEOS SAENZ. (Ver anexo 12).

6.2.6 REGISTROS CONTABLES

En el este apartado se presentan los registros contables del mes de Junio 2015 para mayor comprensión ya que este mes es presentado anteriormente en los costos, para ello se diseñó un catálogo de cuentas (Ver anexo 13), sin embargo es preciso mencionar que se realizaron el registro de los costos de cada mes para completar el estudio correspondiente al primer semestre 2015 (Ver anexo 14), los registros contables se están presentando mensualmente debido a que los costos diarios son los mismos durante todo el mes, sin embargo es para efectos de llevar una contabilidad de costos se deben de realizar día a día al igual que una contabilidad general

Dicha contabilización se presenta mensual para evitar saturar la investigación cuyo fin principal es presentar la manera de cómo se contabilizarían los costos

A continuación se presentan los registros contables para cada una de las operaciones durante el mes de junio 2015.

- **Materiales Directos.-** El asiento en el libro diario para registrar el consumo de C\$120,000.00 en materiales directos en el departamento 1 DPL, durante el mes de junio 2015, es el siguiente:

ASIENTO #1		Compra de materia prima		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1107	Inventario de materiales		120,000.00	
1101	Efectivo en caja			120,000.00
	*Registrando compra de materia prima.		120,000.00	120,000.00

Fuente: Elaboración Propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Los materiales directos se agregan siempre al primer departamento de procesamiento, pero usualmente también se agregan a otros departamentos. El asiento en el libro diario sería el mismo para los materiales directos que se agregan en los departamentos posteriores de procesamiento.

- **Transferencia de costos entre departamentos:** Asiento de costos por transferir.

ASIENTO #1		Costos por Transferir		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1		127,696.95	
1107	Inventario de materiales			120,000.00
1108.01.03	CIF			7,696.95
	*Registrando entrada de materiales al depto. 1.		127,696.95	127,696.95

Fuente: Elaboración Propia.

En este primer departamento surge un inventario de producto terminado que conforma uno de los productos listo para la venta, el cual se refiere al 5% de leche entera, cuyo costo se registra de la siguiente manera:

ASIENTO #1 ^a		Inventario		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.01	Inventario de productos terminados (Leche Entera)		6,384.85	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			6,384.85
1108.01.01	Materiales Directos	6000.00		
1108.01.03	CIF	384.85		
	*Registrando inventario de leche entera.		6,384.85	6,384.85

Fuente: Elaboración Propia.

Después del registro del costo se procede a su venta aplicando un margen de ganancia. Para el siguiente departamento se transfieren el 50% de la materia prima resultante después del inventario de leche entera, es decir del 95% que se destina para la elaboración de los productos lácteos.

ASIENTO #2		Costos Transferidos		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2		60,656.05	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			60,656.05
1108.01.01	Materiales Directos	57,000.00		
1108.01.03	CIF	3,656.05		



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

ASIENTO #2			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 hacia el Depto. 2		60,656.05	60,656.05

Fuente: Elaboración Propia.

En este segundo departamento surge un inventario de productos terminados que corresponden a crema, se realiza el siguiente asiento:

ASIENTO #2^a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.02	Inventario de productos terminados (Crema)		13,609.13	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2			13,609.13
1108.02.01	Materiales Directos	12,131.21		
1108.02.02	Mano de obra directa	160		
1108.02.03	CIF	1,317.92		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		13,609.13	13,609.13

Fuente: Elaboración Propia.

Para el siguiente departamento se transfieren el 50% de leche entera del primer departamento y el 80% de los costos del segundo departamento.

ASIENTO #3			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3		113,365.90	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2			52,709.84
1108.02.01	Materiales Directos	48,524.84		
1108.01.02	Mano de obra directa	640.00		
1108.01.03	CIF	3,545.00		
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			60,656.05
1108.01.01	Materiales Directos	57,000.00		
1108.01.03	CIF	3,656.05		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 y Dep. 2 hacia el Depto. 3		113,365.90	113,365.90

Fuente: Elaboración Propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

En este departamento surgen 2 productos terminados, queso y cuajada con diferentes costos y los asientos son los siguientes:

ASIENTO #3^a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.03	Inventario de productos terminados (Queso)		100,899.95	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			100,899.95
1108.03.01	Materiales Directos	96,659.34		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	2,987.28		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		100,899.95	100,899.95

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3^b			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.04	Inventario de productos terminados (Cuajada)		19,349.89	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			19,349.89
1108.03.01	Materiales Directos	16,706.55		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	1,505.00		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		19,349.89	19,349.89

Fuente: Elaboración Propia.



6.2.7 INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN.

**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE LECHE**

Unidades puestas en proceso (litros leche)	15000	15000
Unidades trasladadas al depto. DPC	7125	
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	6075	
Unidades trasladadas al depto. Cuajada	1050	
Unidades terminadas y aun en existencia	750	15000

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Trabajo en proceso saldo inicial		
Costos agregados por el departamento		
Materiales	120,000.00	8
MOD	0	
CIF	7,696.95	0.51
Total Costos Agregados	127,696.95	8.51

Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPC (7125 ltrs x 8.50)	60,656.05	
Transferencia al depto. sig. DPQyCu. (7125 ltrs x 8.50)	60,656.05	
Traslado a productos terminados (750 ltrs x 8.50)	6,384.85	
Total Costos Transferidos		127,696.95

Fuente Elaboración Propia.



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA**

Unidades transferidas del depto. anterior	7125	7125
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	6075	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	1050	7125

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos del departamento anterior	60,656.05	8.51
Costos agregados por el departamento		
MOD	800.00	0.11
CIF	4,431.25	0.62
Total Costos Agregados	65,887.30	9.25

Nota: este costo es reflejado por litro de leche, para producir una libra de crema se necesitan 4.74 litros.

Costos transferidos

Transferencia al depto. sig. DPQueso	52,709.84	
Traslado a productos terminados (13,152.38 correspondiente al 20%)=(7125 ltrs x 1.85)	13,177.46	
Total Costos Transferidos		65,887.30

Fuente Elaboración Propia.



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO**

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	6075	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	6075	12150
Unidades trasladadas fuera del depto.		
Unidades terminadas y aun en existencia		
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos del departamento anterior DPL	51,717.27	8.51
Costos del departamento anterior DPC	44,942.08	7.40
Costo promedio	96,659.34	7.96
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.09
CIF	2,706.50	0.22
Total Costos Agregados	100,465.84	8.27
<i>Nota: este costo es reflejado por litro de leche, para producir una libra de queso se necesitan 4.74 litros.</i>		
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Queso)	100,465.84	
Total Costos Transferidos		100,465.84

Fuente Elaboración Propia.



COSTOS DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CUAJADA

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	1050	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	1050	2100

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos del departamento anterior DPL	8,938.79	8.51
Costos del departamento anterior DPC	7,767.77	7.40
Costo promedio	16,706.55	7.96

Costos agregados por el departamento

MOD	1,100.00	0.52
CIF	1,361.00	0.65

Total Costos Agregados	19,167.55	9.13
-------------------------------	------------------	-------------

Nota: este costo es reflejado por litro de leche, para producir una libra de cuajada se necesitan 3.5 litros.

Costos transferidos

Traslado a productos terminados (Cuajada)	19,167.55	
---	-----------	--

Total Costos Transferidos		19,167.55
----------------------------------	--	------------------

Fuente Elaboración Propia.



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
Mercancías Terminadas

Productos Terminados

Costos del depto. anterior DPL		6,384.85
Costos del depto. anterior DPC	13,177.46	13,609.13
CIF		
Empaque	240.00	
Depreciación de Freezer	191.67	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Queso)	100,465.84	100,899.95
CIF		
Empaque	280.78	
Depreciación de Freezer	153.33	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Cuajada)	19,167.55	19,349.89
CIF		
Empaque	144.00	
Depreciación de Freezer	38.33	

Productos terminados	Unidades	P/U	U/M
DPL	750	8.51	Litros
DPC	1200	11.34	Libras
DPQyCu (Queso)	2552.5	39.53	Libras
DPQyCu (Cuajada)	600	32.25	Libras

Fuente Elaboración Propia.



6.3 Resultados obtenidos a partir de la aplicación del sistema de acumulación de costos por procesos en relación a los costos de venta establecidos por la empresa LÁCTEOS SÁENZ.

Para poder dar resultado al tercer objetivo de esta investigación que es hacer un análisis de los costos de venta que establece la empresa con los costos obtenidos luego de la aplicación de un sistema de costos por procesos, se realizara un tipo de comparación.

Antes es importante mencionar que en la empresa no se desarrollan cálculos adecuados para identificar los costos, simplemente la propietaria realiza una estimación de los costos de venta de acuerdo a los precios de mercado existentes en cada temporada. Por tal razón se realizará una comparación de costos de venta de los productos asignados por la empresa Lácteos Sáenz y el costo obtenido a través de la implementación del sistema de costos por procesos.

En este análisis se tratará de establecer las diferencias existentes en los costos de venta proporcionados por la empresa y los costos unitarios obtenidos por el sistema de costos por procesos por cada uno de los meses correspondientes al I Semestre del año 2015.

6.3.1 Análisis de los costos de venta proporcionados por la empresa y los costos unitarios obtenidos por el sistema de costos por procesos.

Como ya se mencionó en esta investigación desde su perspectiva la propietaria asigna los costos de venta de sus productos a través de precios existentes en el mercado competitivo, a continuación se presenta una comparación de las asignaciones de precios establecidos en la empresa durante el I semestre del año 2015 y las asignaciones según el sistema de costos por procesos.

En las hojas de costos presentadas en capítulos anteriores se muestran los resultados obtenidos durante los primeros seis meses del año 2015, desde ambas perspectivas, la empresa y sistema de costos por procesos. De dichas tablas se extraen los costos para cada uno de los productos elaborados en la empresa para poder elaborar los cuadros comparativos de los primeros seis meses del año 2015.



A continuación se presenta la comparación referente al mes de enero 2015.

Tabla 12: Comparación de precios de ventas y costos obtenidos de la aplicación de sistemas de costos por proceso para el mes de enero 2015.

Producto	U/M	Precio unitario
Leche	Litro	13.00
Crema	Libra	40.00
Cuajada	Libra	46.00
Queso	Libra	42.00

Producto	U/M	Cantidad Producida	Materia Prima	Costos Directos	Costos Indirectos	Costo unitario
Leche	Litro	600	6600.00		376.03	11.63
Crema	Libra	960	13254.45	160.00	1269.92	15.30
Cuajada	Libra	428.5	16,246.71	1,100.00	1,397.84	43.83
Queso	Libra	2080	107228.31	1100.00	2687.80	53.45

Fuente: Elaboración Propia.

Según la empresa los precios de venta se calculan por precios de mercado lo cual no permite que la empresa conozca exactamente sus ganancias o pérdidas en cada producto, al aplicar los instrumentos para obtener la información de la empresa, la Gerente-propietaria comentó que está consciente que en uno de los productos está teniendo pérdida, situación que no parece preocuparla porque según ella recupera esta pérdida en los demás productos no obstante no sabe con certeza cuanto es la cantidad exacta de la pérdida y si en realidad recupera o no lo perdido.

El objetivo de utilizar un sistema de acumulación de costos es suministrar información del costo del producto durante un periodo determinado.

Durante el mes de enero se observó que el producto Leche se comercializó a C\$ 13.00 el litro al momento de realizar los cálculos de sistemas por procesos se logra identificar claramente un costo unitario de C\$11.63 lo que representa que la empresa está obteniendo ganancias, correspondiente a 1.37 córdobas por cada litro vendido.

En cuanto al producto crema igualmente para el mes de enero 2015 la empresa vendió la libra a un total de C\$ 40.00 y de acuerdo con los cálculos se obtuvo que el costo unitario de producir una libra de crema es de C\$15.30 por tanto en este producto la empresa tiene un alto porcentaje de ganancia correspondiente a C\$24.70.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

El producto cuajada en este mes la empresa vendió en C\$46.00 y de acuerdo con los costos calculados su valor es de C\$43.83 se observa una ganancia equilibrada de C\$2.17 por libra.

En cambio en el producto queso su precio de venta según la empresa es de C\$42.00 y los costos calculados fueron de C\$53.45 se observa claramente una pérdida de C\$11.45 ya que está vendiendo más barato de lo que le cuesta comercializar un libra de queso, lo que afirma la opinión de la propietaria.

A continuación se realizará el análisis comparativo para el mes de Febrero 2015

Tabla 13: Comparación de precios de ventas y costos obtenidos de la aplicación de sistemas de costos por proceso para el mes de febrero 2015.

Producto	U/M	Precio unitario
Leche	Litro	13.00
Crema	Libra	40.00
Cuajada	Libra	50.00
Queso	Libra	42.00

Producto	U/M	Cantidad Producida	Materia Prima	Costos Directos	Costos Indirectos	Costo unitario
Leche	Litro	525	5775		376.7831	11.72
Crema	Libra	840	11688.388	160.00	1,317.92	15.67
Cuajada	Libra	364	13,980.97	1100.00	1,357.61	45.27
Queso	Libra	1828	95,399.53	1100.00	2,528.08	54.26

Fuente: Elaboración Propia.

En el mes de febrero no hubieron muchas variaciones en comparación al mes anterior en la comercialización de la leche se observa una equilibrada ganancia de C\$1.28 puesto que el precio de venta C\$13.00 es mayor al precio de costo C\$11.72.

En el siguiente producto crema su precio de venta fue de C\$40.00 con un costo de C\$15.67 lo que significa que su ganancia es favorable de C\$24.33.

En el producto cuajada se realizó la venta a un precio de C\$50.00 y su costo fue de C\$45.27 se observa ganancia de C\$4.73.

Para el producto queso se observa una pérdida de C\$12.26 puesto que su precio de venta C\$42.00 es menor que su precio de costo C\$54.26

A continuación se realizará el análisis comparativo para el mes de Marzo 2015



Tabla 14: Comparación de precios de ventas y costos obtenidos de la aplicación de sistemas de costos por proceso para el mes de marzo 2015.

Producto	U/M	Precio unitario
Leche	Litro	13.00
Crema	Libra	46.00
Cuajada	Libra	50.00
Queso	Libra	46.00

Producto	U/M	Cantidad Producida	Materia Prima	Costos Directos	Costos Indirectos	Costo unitario
Leche	Litro	450	4950		373.2092	11.83
Crema	Libra	720	10114.097	160	1,221.92	15.97
Cuajada	Libra	300	11,692.69	1,100.00	1,317.50	47.16
Queso	Libra	1575.5	83,519.19	1,100.00	2,368.31	55.31

Fuente: Elaboración Propia.

En el mes de marzo no hubieron muchas variaciones en comparación al mes anterior en la comercialización de la leche se observa una equilibrada ganancia de C\$1.17 puesto que el precio de venta C\$13.00 es mayor al precio de costo C\$11.83.

En el siguiente producto crema su precio de venta fue de C\$46.00 con un costo de C\$15.97 lo que significa que su ganancia de C\$30.03 es favorable.

En el producto cuajada se realizó la venta a un precio d C\$50.00 y su costo fue de C\$47.16 se observa una ganancia de C\$2.84.

Para el producto queso se observa una pérdida de C\$9.31 puesto que su precio de venta C\$46.00 es menor que su precio de costo C\$55.31.

A continuación se realizará el análisis comparativo para el mes de Abril 2015

Tabla 15: Comparación de precios de ventas y costos obtenidos de la aplicación de sistemas de costos por proceso para el mes de abril 2015.

Producto	U/M	Precio unitario
Leche	Litro	13.00
Crema	Libra	46.00
Cuajada	Libra	50.00
Queso	Libra	46.00



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Producto	U/M	Cantidad Producida	Materia Prima	Costos Directos	Costos Indirectos	Costo unitario
Leche	Litro	450	4950		377.70365	11.84
Crema	Libra	720	10122.637	160.00	1,221.92	15.98
Cuajada	Libra	300	11,702.13	1100.00	1,317.50	47.19
Queso	Libra	1,575.5	83,586.61	1100.00	2,368.31	55.35

Fuente: Elaboración Propia.

En el mes de abril la comercialización de la leche se observa una equilibrada ganancia de C\$1.16 puesto que el precio de venta C\$13.00 es mayor al precio de costo C\$11.84.

En el siguiente producto crema su precio de venta fue de C\$46.00 con un costo de C\$15.98 lo que significa que su ganancia de C\$30.02 es favorable.

En el producto cuajada se realizó la venta a un precio d C\$50.00 y su costo fue de C\$47.19 se observa ganancia de C\$2.81.

Para el producto queso se observa una pérdida d C\$9.35 puesto que su precio de venta C\$46.00 es menor que su precio de costo C\$55.35.

A continuación se realizará el análisis comparativo para el mes de Mayo 2015

Tabla 16: Comparación de precios de ventas y costos obtenidos de la aplicación de sistemas de costos por proceso para el mes de mayo 2015.

Producto	U/M	Precio unitario
Leche	Litro	13.00
Crema	Libra	46.00
Cuajada	Libra	44.00
Queso	Libra	46.00

Producto	U/M	Cantidad Producida	Materia Prima	Costos Directos	Costos Indirectos	Costo unitario
Leche	Litro	750	8250		380.52	11.51
Crema	Libra	1,200	16,397.99	160.00	1,317.92	14.90
Cuajada	Libra	600	22,365.65	1100.00	1,505.00	41.68
Queso	Libra	2,552.5	129,401.24	1100.00	2,987.28	52.36

Fuente: Elaboración Propia.

En el mes de mayo la comercialización de la leche se observa una equilibrada ganancia de C\$1.51 puesto que el precio de venta C\$13.00 es mayor al precio de costo C\$11.51.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

En el siguiente producto crema su precio de venta fue de C\$46.00 con un costo de C\$14.90 lo que significa que su ganancia de C\$31.10 es favorable.

En el producto cuajada se realizó la venta a un precio d C\$44.00 y su costo fue de C\$41.68 se observa una ganancia de C\$2.32.

Para el producto queso se observa una pérdida de C\$6.36 puesto que su precio de venta C\$46.00 es menor que su precio de costo C\$52.36.

A continuación se realizará el análisis comparativo para el mes de Junio 2015

Tabla 17: Comparación de precios de ventas y costos obtenidos de la aplicación de sistemas de costos por proceso para el mes de junio 2015.

Producto	U/M	Precio unitario
Leche	Litro	12.00
Crema	Libra	36.00
Cuajada	Libra	40.00
Queso	Libra	36.00

Producto	U/M	Cantidad Producida	Materia Prima	Costos Directos	Costos Indirectos	Costo unitario
Leche	Litro	750	6000.00		384.85	8.51
Crema	Libra	1200	12131.21	160.00	1317.92	11.34
Cuajada	Libra	600	16706.55	1100.00	1505.00	32.25
Queso	Libra	2552.5	96659.34	1100.00	2987.28	39.53

Fuente: Elaboración Propia.

En el mes de marzo no hubieron muchas variaciones en comparación con los meses anteriores, en la comercialización de la leche se observa una equilibrada ganancia de C\$3.5 puesto que el precio de venta C\$12.00 es mayor al precio de costo C\$8.51.

En el siguiente producto crema su precio de venta fue de C\$36.00 con un costo de C\$11.34 lo que significa que su ganancia de C\$24.66 es bastante favorable.

En el producto cuajada se realizó la venta a un precio d C\$40.00 y su costo fue de C\$32.25 se observa una ganancia de C\$7.75.

Para el producto queso a pesar que el costo de materia prima bajo su precio se observa una perdida un poco menor C\$3.53 en relación a los otros meses, su precio de venta C\$36.00 es menor que su precio de costo C\$39.53.



VII. CONCLUSIONES.

Lácteos Sáenz es una empresa que procesa leche entera en 3 productos: crema, queso y cuajada, estos necesitan para su elaboración de una serie de procedimientos, a través del desarrollo de los mismos surgen costos para obtener dichos productos terminados, los cuales se logran identificar como: materia prima, mano de obra directa y los llamados costos indirectos de fabricación

Mediante la aplicación del sistema de acumulación de costos por proceso y la sección 13 de NIIF para pymes se logró conocer los costos exactos necesarios para obtener cada producto terminado, permitiendo así el conocimiento de la rentabilidad de la empresa, a través de este se logra que la misma lleve un mejor control del cálculo de sus costos además de obtener de manera clara y comprensible el costo real de los diferentes productos que la empresa comercializa.

Para lograr un mejor control se realizó la contabilización de los costos, resultados de la aplicación del sistema y la sección 13 de NIIF para pymes, estos registros permiten que la empresa obtenga una organización adecuada de sus actividades y movimientos de efectivo durante el proceso productivo que potencialice su desarrollo, tomando en cuenta para ello la estructura de la empresa, la cual permitió que se desarrollara con amplitud dichos aspectos de NIIF.

La empresa no toma en cuenta sus costos para determinar el precio de comercialización de los productos, esta los establece según los precios de mercado, el sistema de acumulación de costos por proceso muestran los costos exactos de cada producto logrando identificar sus pérdidas y ganancias durante todo el I semestre 2015.



VIII. RECOMENDACIONES.

- Aplicar el sistema de acumulación de costos por procesos con el objeto de conocer los costos exactos de producción por cada periodo de operaciones.
- Tomar en cuenta la sección 13 de la NIIF para pymes al momento de contabilizar los inventarios de la empresa.
- Utilizar los formatos de tarjetas kardex diseñadas en la presente investigación para un mayor control en la producción a través del método de costo promedio según orienta la sección 13 de NIIF para PYMES. (**Ver Anexo 18**).
- Aplicar en la empresa manual de procesos y manual de funciones mostrados en la presente investigación.



IX. BIBLIOGRAFIA

Diccionario de la lengua Española. (2000).

Normas Jurídicas de Nicaragua. (08 de Febrero de 2008). Recuperado el 05 de Mayo de 2014, de LEY N° 645: <http://legislacion.asamblea.gob.ni>

Calderón Ponce, D. M. (2006). Contabilidad de costos de la industria Láctea Mendoza. Estelí.

Charles T.Horngren, G. F. (2007). Contabilidad de Costo.

Diccionario enciclopédico oceano. (s.f.).

Dr, P. F. (24 de junio de 2002). Facultad Biológica Universidad de Salamanca. Recuperado el 06 de Mayo de 2014, de <http://facultadbiologia.usal.es/>

Galeano, S. E., & Toruño, J. D. (s.f.). Sistema de acumulación de costos. Estelí.

Hernández Rizo, F. I., & López Torrez, J. I. (2014). Incidencia de la aplicación de la NIIF para PYMES Sección 13. Estelí.

IASB, F. I. (2014). NIIF PYMES.

IASB, F. I. (2014). NIIF PYMES.

IASB, F. I. (2014). NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACION FINANCIERA.

Juan García Colín, L. G. (2008). Contabilidad de Costos.

Kotler, P. (2003). Dirección de Marketing.

Lacayo, J. (1998). Ministerio de fomento, industria y comercio. Recuperado el 05 de Mayo de 2014, de <http://www.mific.gob.ni>

Leal, M. C. (2010). Microtecnología: diario de un proceso.

Medina, R. A. (2007). Sistemas de Costos. Manizales: Universidad Nacional de Colombia.

Montes, Ó. V. (04 de junio de 2001). Manual para la Elaboración de Productos Lácteos.

Ralph S. Polimeni, F. J. (1994). Contabilidad de Costos (tercera ed.). McGraw-Hill Interamericano S.A.

Stober, R. (09 de Marzo de 2000). Derecho Administrativo Económico.

Vega, R. (2014 de Marzo de 2014). blogspot. Recuperado el 05 de Mayo de 2014, de <http://raulvega.udem.edu.ni>



ANEXOS.



X. ANEXOS.

10.2 Anexo 1: Sistema de acumulación de costos para el mes de enero 2015.

Costos del Departamento 1: De producción de leche DPL.

DESCRIPCIÓN	COMPRA MENSUAL	U/M	CU	IMPORTE
Materiales Directos				
Leche entera	12000	Litro	11.00	132,000.00
CIF				7,520.50
Depreciación de vehículo				1,583.75
Combustible	108.30	Litro	22.50	2,436.75
MOI				3,500.00
Propietaria				1,500.00
Resp. de producción Conductor				1,000.00
Auxiliar para medir leche				1,000.00
COSTO TOTAL DE ADQUISICION				139,520.50
COSTO UNIT DEL LITRO DE LECHE				11.63

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 2: Departamento de producción de crema DPC.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMPORTE
Costos transferidos del depto. Anterior	5700	Litro	11.63	66,272.24
MOD				800.00
Operario				800.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,931.25
Depreciación de descremadora				1,131.25
Agua				600.00
Energía eléctrica				1,200.00
COSTOS TOTALES DE DESCREMADO				71,503.49
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	960	Libra	14.90	14,300.70
Empacado (Bolsas de plástico)	1920	1/2 Libra	0.10	192.00
Depreciación de Freezer				191.67
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	960	Libras	15.30	14,684.36
COSTO TRANSFERIDO AL Sig. DEPT.				57,202.79

Fuente: Elaboración propia.



Costos del Departamento 3: Distribución de costos para el queso.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		4950	49,676.11
Costos leche entera		4950	57,552.21
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			1,709.00
Insumo (pastilla de cuajo)		247.5	594.00
Sal		247.5	495.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			320.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			110,787.31
Empaque	0.55	416	228.80
Depreciación de freezer			153.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	53.45	2080	111,169.45

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 3: Distribución de costos para la cuajada.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		750	7,526.68
Costos leche entera		750	8,720.03
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			545.00
Insumo (pastilla de cuajo)		37.5	90.00
Sal		37.5	75.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			80.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			18,641.71
Empaque	0.12	857	102.84
Depreciación de freezer			38.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	43.83	428.5	18,782.89

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Costos totales del Departamento 3: Departamento Producción Queso y Cuajada DPQCu.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C/U	U/M	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior	5700	10.04	Litros	57,202.79
Costos leche entera	5700	11.63	Litros	66,272.24
MOD				2,200.00
Responsable Depto.				1,200.00
Auxiliar en la preparación				1,000.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,254.00
Insumo (pastilla de cuajo)	285	2.4	Unidad	684.00
Sal	285	2	Libra	570.00
Agua				600.00
Energía eléctrica				400.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV				129,429.03
Empaque				331.64
Depreciación de freezer				191.67
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN				129,952.33

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 4: Servicio: Administración y Ventas DSAV.

Gastos Operativos	IMPORTE
Salario	2,500.00
Propietaria	1,500.00
Vendedor	1,000.00
Depreciación	4,072.50
Vehículo	3,167.50
Edificio	905.00
Teléfono	500.00
Energía Eléctrica	400.00
Combustible	
Gasolina	1,280.16
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	8,752.66

Fuente: Elaboración propia.



Anexo 2: Sistema de acumulación de costos para el mes de febrero 2015.

Costos del Departamento 1: De producción de leche DPL.

DESCRIPCIÓN	COMPRA MENSUAL	U/M	CU	IMPORTE
Materiales Directos				
Leche entera	10500	Litro	11.00	115,500.00
CIF				7,535.66
Depreciación de vehículo				1,583.75
Combustible	108.30	Litro	22.64	2,451.91
MOI				3,500.00
Propietaria				1,500.00
Resp. de producción Conductor				1,000.00
Auxiliar para medir leche				1,000.00
COSTO TOTAL DE ADQUISICION				123,035.66
COSTO UNIT DEL LITRO DE LECHE				11.72

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 2: Departamento de producción de crema DPC.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMPORTE
Costos transferidos del depto. Anterior	4,987.50	Litro	11.72	58,441.94
MOD				800.00
Operario				800.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,931.25
Depreciación de descremadora				1,131.25
Agua				600.00
Energía eléctrica				1,200.00
COSTOS TOTALES DE DESCREMADO				63,673.19
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	840.00	Libra	15.16	12,734.64
Empacado	2400	1/2 Libra	0.10	240.00
Depreciación de Freezer				191.67
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	840.00	Libras	15.67	13,166.30
COSTO TRANSFERIDO AL Sig. DEPT.				50,938.55

Fuente: Elaboración propia.



Costos del Departamento 3: Distribución de costos para el queso.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		4350	44,427.61
Costos leche entera		4350	50,971.92
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			1,577.00
Insumo (pastilla de cuajo)		217.5	522.00
Sal		217.5	435.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			320.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			98,826.53
Empaque	0.55	365.6	201.08
Depreciación de freezer			153.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	54.26	1828	99,180.94

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 3: Distribución de costos para la cuajada.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		637.5	6,510.94
Costos leche entera		637.5	7,470.02
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			520.25
Insumo (pastilla de cuajo)		31.875	76.50
Sal		31.875	63.75
Agua			300.00
Energía eléctrica			80.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			16,351.22
Empaque	0.12	728	87.36
Depreciación de freezer			38.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	45.27	364	16,476.91

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Costos totales del Departamento 3: Departamento Producción Queso y Cuajada DPQCu.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C/U	U/M	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior	4,987.50	10.21	Litros	50,938.55
Costos leche entera	4,987.50	11.72	Litros	58,441.94
MOD				2,200.00
Responsable Depto.				1,200.00
Auxiliar en la preparación				1,000.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,097.25
Insumo (pastilla de cuajo)	249.375	2.40	Unidad	598.50
Sal	249.375	2.00	Libra	498.75
Agua				600.00
Energía eléctrica				400.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV				115,177.74
Empaque				288.44
Depreciación de freezer				191.67
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN				115,657.85

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 4: Servicio: Administración y Ventas DSAV.

Gastos Operativos	IMPORTE
Salario	2,500.00
Propietaria	1,500.00
Vendedor	1,000.00
Depreciación	4,072.50
Vehículo	3,167.50
Edificio	905.00
Teléfono	500.00
Energía Eléctrica	400.00
Combustible	
Gasolina	1,370.32
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	8,842.82

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

10.3 Anexo 3: Sistema de acumulación de costos para el mes de marzo 2015.

Costos del Departamento 1: De producción de leche DPL.

DESCRIPCIÓN	COMPRA MENSUAL	U/M	CU	IMPORTE
Materiales Directos				
Leche entera	9000	Litro	11.00	99,000.00
CIF				7,464.18
Depreciación de vehículo				1,583.75
Combustible	108.30	Litro	21.98	2,380.43
MOI				3,500.00
Propietaria				1,500.00
Resp. de producción Conductor				1,000.00
Auxiliar para medir leche				1,000.00
COSTO TOTAL DE ADQUISICION				106,464.18
COSTO UNIT DEL LITRO DE LECHE				11.83

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 2: Departamento de producción de crema DPC.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMPORTE
Costos transferidos del depto. Anterior	4275	Litro	11.83	50,570.49
MOD				800.00
Operario				800.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,931.25
Depreciación de descremadora				1,131.25
Agua				600.00
Energía eléctrica				1,200.00
COSTOS TOTALES DE DESCREMADO				55,801.74
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	720	Libra	15.50	11,160.35
Empacado (Bolsas de plástico)	1440	1/2 Libra	0.10	144.00
Depreciación de Freezer				191.67
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	720	Libras	15.97	11,496.01
COSTO TRANSFERIDO AL Sig. DEPT.				44,641.39

Fuente: Elaboración propia.



Costos del Departamento 3: Distribución de costos para el queso.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		3750	39,159.11
Costos leche entera		3750	44,360.08
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			1,445.00
Insumo (pastilla de cuajo)		187.5	450.00
Sal		187.5	375.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			320.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			86,814.19
Empaque	0.55	315.1	173.31
Depreciación de freezer			153.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	55.31	1575.5	87,140.83

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 3: Distribución de costos para la cuajada.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		525	5,482.28
Costos leche entera		525	6,210.41
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			495.50
Insumo (pastilla de cuajo)		26.25	63.00
Sal		26.25	52.50
Agua			300.00
Energía eléctrica			80.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			14,038.19
Empaque	0.12	600	72.00
Depreciación de freezer			38.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	47.16	300	14,148.52

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Costos totales del Departamento 3: Departamento Producción Queso y Cuajada DPQCu.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C/U	U/M	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior	4275	10.44	Litros	44,641.39
Costos leche entera	4275	11.83	Litros	50,570.49
MOD				2,200.00
Responsable Depto.				1,200.00
Auxiliar en la preparación				1,000.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				1,940.50
Insumo (pastilla de cuajo)	213.75	2.4	Unidad	513.00
Sal	213.75	2	Libra	427.50
Agua				600.00
Energía eléctrica				400.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV				100,852.38
Empaque				245.31
Depreciación de freezer				191.67
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN				101,289.35

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 4: Servicio: Administración y Ventas DSAV.

Gastos Operativos	IMPORTE
Salario	2,500.00
Propietaria	1,500.00
Vendedor	1,000.00
Depreciación	4,072.50
Vehículo	3,167.50
Edificio	905.00
Teléfono	500.00
Energía Eléctrica	400.00
Combustible	
Gasolina	1,355.76
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	8,828.26

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

10.4 Anexo 4: Sistema de acumulación de costos para el mes de abril 2015.

Costos del Departamento 1: De producción de leche DPL.

DESCRIPCIÓN	COMPRA MENSUAL	U/M	CU	IMPORTE
Materiales Directos				
Leche entera	9000	Litro	11.00	99,000.00
CIF				7,554.07
Depreciación de vehículo				1,583.75
Combustible	108.30	Litro	22.81	2,470.32
MOI				3,500.00
Propietaria				1,500.00
Resp. de producción Conductor				1,000.00
Auxiliar para medir leche				1,000.00
COSTO TOTAL DE ADQUISICION				106,554.07
COSTO UNIT DEL LITRO DE LECHE				11.84

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 2: Departamento de producción de crema DPC.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMPORTE
Costos transferidos del depto. Anterior	4275	Litro	11.84	50,613.18
MOD				800.00
Operario				800.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,931.25
Depreciación de descremadora				1,131.25
Agua				600.00
Energía eléctrica				1,200.00
COSTOS TOTALES DE DESCREMADO				55,844.43
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	720	Libra	15.51	11,168.89
Empacado (Bolsas de plástico)	1440	1/2 Libra	0.10	144.00
Depreciación de Freezer				191.67
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	720	Libras	15.98	11,504.55
COSTO TRANSFERIDO AL Sig. DEPT.				44,675.55

Fuente: Elaboración propia.



Costos del Departamento 3: Distribución de costos para el queso.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		3750	39,189.08
Costos leche entera		3750	44,397.53
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			1,445.00
Insumo (pastilla de cuajo)		187.5	450.00
Sal		187.5	375.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			320.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			86,881.61
Empaque (Bolsas de plástico)	0.55	315.10	173.31
Depreciación de freezer			153.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	55.35	1,575.50	87,208.25

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 3: Distribución de costos para la cuajada.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		525	5,486.47
Costos leche entera		525	6,215.65
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			495.50
Insumo (pastilla de cuajo)		26.25	63.00
Sal		26.25	52.50
Agua			300.00
Energía eléctrica			80.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			14,047.63
Empaque (Bolsas de plástico)	0.12	600	72.00
Depreciación de freezer			38.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	47.19	300	14,157.96

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Costos totales del Departamento 3: Departamento Producción Queso y Cuajada DPQCu.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C/U	U/M	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior	4275	10.45	Litros	44,675.55
Costos leche entera	4275	11.84	Litros	50,613.18
MOD				2,200.00
Responsable Depto.				1,200.00
Auxiliar en la preparación				1,000.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				1,940.50
Insumo (pastilla de cuajo)	213.75	2.40	Unidad	513.00
Sal	213.75	2.00	Libra	427.50
Agua				600.00
Energía eléctrica				400.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV				100,929.23
Empaque				245.31
Depreciación de freezer				191.67
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN				101,366.20

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 4: Servicio: Administración y Ventas DSAV.

Gastos Operativos	IMPORTE
Salario	2,500.00
Propietaria	1,500.00
Vendedor	1,000.00
Depreciación	4,072.50
Vehículo	3,167.50
Edificio	905.00
Teléfono	500.00
Energía Eléctrica	400.00
Combustible	
Gasolina	1,484.00
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	8,956.50

Fuente: Elaboración propia.



10.5 Anexo 5: Sistema de acumulación de costos para el mes de mayo 2015.

Costos del Departamento 1: De producción de leche DPL.

DESCRIPCIÓN	COMPRA MENSUAL	U/M	CU	IMPORTE
Materiales Directos				
Leche entera	15000	Litro	11.00	165,000.00
CIF				7,610.39
Depreciación de vehículo				1,583.75
Combustible	108.30	Litro	23.33	2,526.64
MOI				3,500.00
Propietaria				1,500.00
Resp. de producción Conductor				1,000.00
Auxiliar para medir leche				1,000.00
COSTO TOTAL DE ADQUISICION				172,610.39
COSTO UNIT DEL LITRO DE LECHE				11.51

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 2: Departamento de producción de crema DPC.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U/M	CU	IMPORTE
Costos transferidos del depto. Anterior	7125	Litro	11.51	81,989.93
MOD				800.00
Operario				800.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,931.25
Depreciación de descremadora				1,131.25
Agua				600.00
Energía eléctrica				1,200.00
COSTOS TOTALES DE DESCREMADO				87,221.18
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	1200	Libra	14.54	17,444.24
Empacado (Bolsas de Plástico)	2400	1/2 Libra	0.10	240.00
Depreciación de Freezer				191.67
TOTAL COSTOS PROD DE CREMA	1200	Libras	14.90	17,875.90
COSTO TRANSFERIDO AL Sig. DEPT.				69,776.95

Fuente: Elaboración propia.



Costos del Departamento 3: Distribución de costos para el queso.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		6075	59,494.03
Costos leche entera		6075	69,907.21
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			1,956.50
Insumo (pastilla de cuajo)		303.75	729.00
Sal		303.75	607.50
Agua			300.00
Energía eléctrica			320.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			133,207.74
Empaque	0.55	510.5	280.78
Depreciación de freezer			153.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	52.36	2,552.50	133,641.85

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 3: Distribución de costos para la cuajada.

DESCRIPCIÓN	C/U	CANTIDAD	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior		1050	10,282.92
Costos leche entera		1050	12,082.73
MOD			1,100.00
Responsable Depto.			600.00
Auxiliar en la preparación			500.00
MOI			
Propietaria			750.00
CIF			611.00
Insumo (pastilla de cuajo)		52.5	126.00
Sal		52.5	105.00
Agua			300.00
Energía eléctrica			80.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV			24,826.65
Empaque	0.12	1200	144.00
Depreciación de freezer			38.33
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	41.68	600	25,008.98

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Costos totales del Departamento 3: Departamento Producción Queso y Cuajada DPQCu.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C/U	U/M	IMPORTE
Costos transferidos del depto. anterior	7125	9.79	Litros	69,776.95
Costos leche entera	7125	11.51	Litros	81,989.93
MOD				2,200.00
Responsable Depto.				1,200.00
Auxiliar en la preparación				1,000.00
MOI				1,500.00
Propietaria				1,500.00
CIF				2,567.50
Insumo (pastilla de cuajo)	356.25	2.40	Unidad	855.00
Sal	356.25	2.00	Libra	712.50
Agua				600.00
Energía eléctrica				400.00
TOTAL COSTOS DE PREP PREV				158,034.38
Empaque (Bolsas de Plástico)				424.78
Depreciación de freezer				191.67
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN				158,650.82

Fuente: Elaboración propia.

Costos del Departamento 4: Servicio: Administración y Ventas DSAV.

Gastos Operativos	IMPORTE
Salario	2,500.00
Propietaria	1,500.00
Vendedor	1,000.00
Depreciación	4,072.50
Vehículo	3,167.50
Edificio	905.00
Teléfono	500.00
Energía Eléctrica	400.00
Combustible	
Gasolina	1,562.96
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	9,035.46

Fuente: Elaboración propia.



Anexo 6: Tarjeta auxiliar de cuenta corriente para Proveedores.

LÁCTEOS SÁENZ					
Propietaria: Marta Verónica Sáenz Gutiérrez.					
TARJETA AUXILIAR DE CUENTAS CORRIENTES					
CUENTA MAYOR:			2101	PROVEEDORES	
SUB - CUENTA:			2101.01	Marvin Paguada.	
FECHA	REFERENCIA	CONCEPTO	D E B E	H A B E R	S A L D O

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 7: Tabla de depreciación de la máquina descremadora.

Año	Valor en Libros	Depreciación Anual	Valor Recuperado
0	67,875.00		
1	54,300.00	13,575.00	13,575.00
2	40,725.00	13,575.00	27,150.00
3	27,150.00	13,575.00	40,725.00
4	13,575.00	13,575.00	54,300.00
5	0.00	13,575.00	67,875.00

Fuente: Elaboración propia.

Valor en libros 67,875.00
 Vida Útil 5 Años 5
 Dep. Anual 13,575.00

Anexo 8: Tabla de depreciación del freezer.

Año	Valor en Libros	Depreciación Anual	Valor Recuperado
0	23,000.00		
1	18,400.00	4,600.00	4,600.00
2	13,800.00	4,600.00	9,200.00
3	9,200.00	4,600.00	13,800.00
4	4,600.00	4,600.00	18,400.00
5	0.00	4,600.00	23,000.00

Fuente: Elaboración propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Valor en libros 23,000.00
Vida Útil 6 Años 5
Dep. Anual 4,600.00

Anexo 9: Tabla de depreciación del vehículo de reparto.

Año	Valor en Libros	Depreciación Anual	Valor Recuperado
0	190,050.00		
1	152,040.00	38,010.00	38,010.00
2	114,030.00	38,010.00	76,020.00
3	76,020.00	38,010.00	114,030.00
4	38,010.00	38,010.00	152,040.00
5	0.00	38,010.00	190,050.00

Fuente: Elaboración propia.

Valor en libros 190,050.00
Vida Útil 6 Años 5
Dep. Anual 38,010.00

Anexo 10: Tabla de depreciación del edificio.

Año	Valor en Libros	Depreciación Anual	Valor Recuperado
0	108,600.00		
1	97,740.00	10,860.00	10,860.00
2	86,880.00	10,860.00	21,720.00
3	76,020.00	10,860.00	32,580.00
4	65,160.00	10,860.00	43,440.00
5	54,300.00	10,860.00	54,300.00
6	43,440.00	10,860.00	65,160.00
7	32,580.00	10,860.00	76,020.00
8	21,720.00	10,860.00	86,880.00
9	10,860.00	10,860.00	97,740.00
10	0.00	10,860.00	108,600.00

Fuente: Elaboración propia.

Valor en libros 108,600.00
Vida Útil 6 Años 10
Dep. Anual 10,860.00



Anexo 11: Fichas de cargo.

Empresa:	LACTEOS SAENZ.
Cargo:	Gerente – Propietaria.
Objetivo general del cargo: <ul style="list-style-type: none">➤ Dirigir y supervisar todas las actividades de la empresa; es el máximo responsable del correcto funcionamiento, coordinación y organización de la empresa. Funciones específicas: <ul style="list-style-type: none">➤ Contratación de personal.➤ Gestionar y supervisar al personal.➤ Uso y manejo del sistema de acumulación de costo y/o registro o contabilización de cualquier actividad realizada por la empresa.➤ Controlar el manejo del efectivo conforme a los lineamientos establecidos.➤ Realizar el empaque de los productos terminados.➤ Realizar ventas del producto terminado.➤ Mantener comunicación permanente y eficaz con proveedores y clientes.	

Fuente: Elaboración Propia.

Nota: Las funciones de este cargo son una propuesta adecuada a las condiciones de la empresa, ya que por su tamaño la propietaria no pretende contratar más personal, además ella tiene el conocimiento para ejercer las funciones ya que es Licenciada en Contabilidad.



Empresa:	LACTEOS SAENZ.
Cargo:	Responsable de Producción.
Objetivo general del cargo: Supervisar, vigilar y laborar en el área de producción. Funciones específicas: ➤ Realizar las tareas de transportar la materia prima requerida. ➤ Realizar tareas relacionadas directamente con el proceso de producción, recolección y almacenamiento de productos terminados. ➤ Ayudar a organizar el abastecimiento de materia prima, la distribución y transporte de productos terminados para su venta. ➤ Limpiar la máquina descremadora.	

Fuente: Elaboración Propia.

Empresa:	LACTEOS SAENZ.
Cargo:	Auxiliar de Producción.
Objetivo general del cargo: Colaborar en tareas de transporte de materia prima y productos terminados de un lugar a otro, además de realizar otras tareas relacionadas con el proceso de producción Funciones específicas: ➤ Ayudar a transportar la materia prima requerida. ➤ Realizar tareas relacionadas directamente con el proceso de producción. ➤ Limpieza de las instalaciones y recipientes.	

Fuente: Elaboración Propia.



Anexo 12: Manual de Procedimientos.

CICLO DE COMPRAS.

- El responsable de producción contacta a los proveedores fijos para ver si tienen la materia prima que se requiere.
- El mismo realizara las compras en dependencia a la temporada de producción.
- La empresa siempre realiza los pagos en efectivo semanales.
- El responsable de compras debe comprobar y verificar la calidad de la materia prima.
- En el caso que las compras se realizan fuera de la empresa, el auxiliar realiza las actividades de carga, descarga, limpieza y almacenamiento.
- Después de realizar las compras se debe realizar el registro en tarjetas Kardex por el responsable de bodega.

CICLO DE PRODUCCIÓN.

- La producción dependerá de la materia prima comprada la mano de obra disponible y por su puesto la demanda de los productos elaborados en la empresa.
- El proceso de elaboración de los productos lácteos tiene varias fases las cuales se mencionan a continuación: acopio, descremado, elaboración de queso y cuajada, empacado; para las fases principales mencionadas anteriormente existe un responsable.

CICLO DE VENTA.

- Se realizan ventas únicamente de contado.
- El encargado de venta debe asegurarse de tomar el pedido correctamente, si el cliente llega a la empresa se le entrega de inmediato y si es un pedido a domicilio se le hace la entrega.
- Se emite factura la cual debe ser original para el cliente y la copia para la empresa.
- La propietaria debe registrar las salidas del producto al momento de la venta.



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
1	ACTIVO
11	ACTIVO CIRCULANTE
1101	EFFECTIVO EN CAJA
1101.01	Caja General
1101.02	Caja Chica
1102	EFFECTIVO EN BANCOS
1102.01	Moneda Nacional
1102.01.01	BANPRO
1103	CLIENTES
1103.01	María José Acuña
1103.02	Pedro Pablo Martínez
1103.03	Donald Casco
1103.04	Venecia Valico
1103.05	María Eugenia Marín
1103.06	Reyna García
1103.07	Sandra Sánchez
1107	INVENTARIO DE MATERIALES
1107.01	Materiales Directos
1107.01.01	Leche
1107.02	Materiales Indirectos
1107.02.01	Pastilla de cuajo
1107.02.02	Sal
1107.02.03	Bolsa
1108	INVENTARIO DE TRABAJO EN PROCESO
1108.01	Departamento 1
1108.01.01	Materiales Directos
1108.01.02	Mano de Obra Directa
1108.01.03	CIF
1108.01.04	Otros CIF
1108.02	Departamento 2
1108.02.01	Materiales Directos
1108.02.02	Mano de Obra Directa
1108.02.03	CIF



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
1108.02.04	Otros CIF
1108.03	Departamento 3
1108.03.01	Materiales Directos
1108.03.02	Mano de Obra Directa
1108.03.03	CIF
1108.03.04	Otros CIF
1110	INVENTRIO PRODUCTOS TERMINADOS
1110.01	Leche
1110.02	Crema
1110.03	Queso
1110.04	Cuajada
12	ACTIVO FIJO
1201	EDIFICIOS E INSTALACIONES
1201.01	Edificios e Instalaciones.
1202	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA
1202.01	MOBILIARIO
1202.01.01	Escritorios
1202.01.02	Sillas
1202.02	EQUIPO DE OFICINA
1202.02.01	Calculadoras
1202.02.02	Planta Telefónica
1204	EQUIPO RODANTE
1204.01	De recolección
1204.01	De reparto
1206	DEPRECIACIÓN ACUMULADA
1206.01	De edificios e instalaciones.
1206.02	De mobiliario
1206.03	De equipo de oficina
1206.04	De equipo rodante
13	ACTIVO DIFERIDO
1301	GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
1301.01	Anticipo IR
1301.02	Impuesto al Valor Agregado 15% (Acreditable)
1301.03	IR sobre ventas 2%
1301.04	Rentas pagadas por Anticipado
1301.05	Papelería y útiles de oficina
1303	DEPÓSITOS EN GARANTÍA
1303.01	Disnorte, S.A.
1303.02	Enacal
1303.03	Enitel
2	PASIVO
21	PASIVO CIRCULANTE
2101	PROVEEDORES
2101.01	Marvin Paguaga
2101.02	Giovanni Zavala
2101.03	Marvin Martínez
2101.04	Julio Pozo
2101.05	Eduardo Martínez
2101.06	Olga Valle
2101.07	Gabriel López Salgado
2101.08	Elmer González
2101.09	Alejandro Rodríguez
2101.10	Félix López
2102	ACREEDORES DIVERSOS
2105	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR
2105.01	Sueldos y Salarios
2105.02	INSS Patronal
2105.03	Inatec
2105.04	Aguinaldo
2105.05	Indemnización
2105.06	Vacaciones
2105.07	Agua Potable
2105.08	Energía Eléctrica
2105.09	Telefonía



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
2106	RETENCIONES POR PAGAR
2106.01	Impuesto al Valor Agregado 15% por pagar
2106.02	INSS laboral
2106.03	IR sobre sueldos
2106.04	IR sobre compras 2%
2106.05	IR Servicios Profesionales 10%
2106.06	Otros
2108	IMPUESTOS POR PAGAR
2108.01	IR anual
2108.02	Impuesto municipal sobre ingresos
2108.03	Anticipo IR
2108.04	Impuesto por limpieza
2110	DOCUMENTOS POR PAGAR
2111	INTERESES POR PAGAR
22	<i>PASIVO A LARGO PLAZO</i>
2201	PRESTAMOS BANCARIOS POR PAGAR
3	CAPITAL
31	PATRIMONIO
3101	APORTES DE CAPITAL
3102	RESERVA LEGAL
3102.01	Reserva Legal
3106	AJUSTE A RESULTADOS
3106.01	De períodos anteriores
3108	RESULTADOS ACUMULADOS
3110	RESULTADOS DEL EJERCICIO
3110.01	Utilidad o Pérdida del Período



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
4	INGRESOS
41	INGRESOS GRAVABLES
4101	VENTAS
4101.01	Leche
4101.02	Crema
4101.03	Queso
4101.04	Cuajada
4102	PRODUCTOS FINANCIEROS
4102.01	Intereses ganados
4102.02	Descuentos recibidos
4103	OTROS INGRESOS
4103.01	Sobrante en caja
4103.02	Utilidad en venta de activos
4103.03	Diversos
5	EGRESOS
51	COSTOS Y GASTOS
5101	COSTOS DE VENTAS
5101.01	Productos Lácteos
5105	GASTOS DE VENTA
5105.01	Agua potable
5105.02	Aguinaldo
5105.03	Años de servicio
5105.04	Artículos de Limpieza
5105.05	Atenciones al personal
5105.06	Bonificaciones a Clientes
5105.07	Combustible y lubricantes
5105.08	Comisiones Ganadas
5105.09	Daños en mercaderías
5105.10	Depreciaciones
5105.11	Energía Eléctrica
5105.12	Gastos de mercancía en consignación
5105.13	Honorarios profesionales
5105.14	Horas Extras



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
5105.15	Impuestos municipales
5105.16	INATEC
5105.17	Incentivos
5105.18	Indemnización
5105.19	INSS Patronal
5105.20	Limpieza pública
5105.21	Mantenimiento de edificio e instalaciones
5105.22	Mantenimiento de equipo rodante
5105.23	Mantenimiento mobiliarios y equipos
5105.24	Papelería y útiles de oficina
5105.25	Rentas
5105.26	Sueldos
5105.27	Telefonía
5105.28	Transportes y Fletes
5105.29	Vacaciones
5105.30	Viáticos
5106	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
5106.01	Agua potable
5106.02	Aguinaldo
5106.03	Años de servicio
5106.04	Atenciones al personal
5106.05	Bonificaciones a Clientes
5106.06	Combustible y lubricantes
5106.07	Daños en mercaderías
5106.08	Depreciaciones
5106.09	Energía Eléctrica
5106.10	Gastos de mercancía en consignación
5106.11	Honorarios profesionales
5106.12	Horas Extras
5106.13	Impuestos municipales
5106.14	INATEC
5106.15	INSS Patronal
5106.16	Incentivos
5106.17	Indemnización
5106.18	Limpieza pública
5106.19	Mantenimiento de edificio e instalaciones
5106.20	Mantenimiento de equipo rodante



Anexo 13: Catálogo de Cuentas Contables.	
Código Contable	Nombre de la Cuenta
5106.21	Mantenimiento mobiliarios y equipos
5106.22	Papelería y útiles de oficina
5106.23	Rentas
5106.24	Sueldos
5106.25	Telefonía
5106.26	Transportes y Fletes
5106.27	Vacaciones
5106.28	Viáticos
5106.29	Artículos de Limpieza
5107	GASTOS FINANCIEROS
5107.01	Intereses pagados
5107.02	Comisiones pagadas
5107.03	Pérdida cambiaria
5107.04	Impresión de Chequera
5107.05	Multa por Cheque sin Suficientes Fondos
5108	OTROS GASTOS
5108.01	Pérdidas en caja
5108.02	Pérdida en venta de activos
5108.05	Diversos



**Anexo 14: Registros Contables
Enero 2015**

ASIENTO #1			Compra de materia prima	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1107	Inventario de materiales		132,000.00	
1101	Efectivo en caja			132,000.00
	*Registrando compra de materia prima.		132,000.00	132,000.00

Fuente: Elaboración Propia.

Transferencia entre departamentos.

ASIENTO #1			Costos por Transferir	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1		139,520.50	
1107	Inventario de materiales			132,000.00
1108.01.03	CIF			7,520.50
	*Registrando entrada de materiales al depto. 1.		139,520.50	139,520.50

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #1a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.01	Inventario de productos terminados (Leche Entera)		6,976.03	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			6,976.03
1108.01.01	Materiales Directos	6600.00		
1108.01.03	CIF	376.03		
	*Registrando inventario de leche entera.		6,976.03	6,976.03

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2		66,272.24	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			66,272.24
1108.01.01	Materia prima	62,700.00		
1108.01.03	CIF	3,572.24		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 hacia el Dep. 2		66,272.24	66,272.24

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #2a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.02	Inventario de productos terminados (Crema)		14,684.36	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2			14,684.36
1108.02.01	Materia Prima	13,254.45		
1108.02.02	Mano de obra directa	160		
1108.02.03	CIF	1,269.92		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		14,684.36	14,684.36

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3		123,475.03	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			57,202.79
1108.02.01	Materia Prima	53,017.79		
1108.02.02	Mano de obra directa	640.00		
1108.02.03	CIF	3,545.00		
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep.1			66,272.24
1108.01.01	Materia Prima	62,700.00		
1108.01.03	CIF	3,572.24		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 y Dep. 2 hacia el Depto. 3		123,475.03	123,475.03

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.03	Inventario de productos terminados (Queso)		111,169.45	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			111,169.45
1108.03.01	Materiales Directos	107,228.31		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	2,687.80		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		111,169.45	111,169.45

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #3b			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.04	Inventario de productos terminados (Cuajada)		18,782.89	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			18,782.89
1108.03.01	Materiales Directos	16,246.71		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	1,397.84		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		18,782.89	18,782.89

Fuente: Elaboración Propia.

Febrero 2015

ASIENTO #1			Compra de materia prima	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1107	Inventario de materiales		115,500.00	
1101	Efectivo en caja			115,500.00
	*Registrando compra de materia prima.		115,500.00	115,500.00

Fuente: Elaboración Propia.

Transferencia entre departamentos

ASIENTO #1			Costos por Transferir	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep.1		123,035.66	
1107	Inventario de materiales			115,500.00
1108.01.03	CIF			7,535.66
	*Registrando entrada de materiales al depto. 1.		123,035.66	123,035.66

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #1a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.01	Inventario de productos terminados (Leche Entera)		6,151.78	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			6,151.78
1108.01.01	Materiales Directos	5775		
1108.01.03	CIF	1,507.13		
	*Registrando inventario de leche entera.		6,151.78	6,151.78

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2		58,441.94	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 1			58,441.94
1108.01.01	Materiales Directos	54,862.50		
1108.01.03	CIF	3,579.44		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 hacia el Dep. 2		58,441.94	58,441.94

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.02	Inventario de productos terminados (Crema)		13,166.30	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2			13,166.30
1108.02.01	Materia Prima	11,688.39		
1108.02.02	Mano de obra directa	160		
1108.02.03	CIF	1,317.92		
	*Registrando inventario de productos terminados.		13,166.30	13,166.30

Fuente: Elaboración Propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

ASIENTO #3			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3		109,380.49	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			50,938.55
1108.02.01	Materiales Directos	46,753.55		
1108.02.02	Mano de obra directa	640.00		
1108.02.03	CIF	3,545.00		
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			58,441.94
1108.01.01	Materia Prima	54,862.50		
1108.01.03	CIF	3,579.44		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 y Dep. 2 hacia el Depto. 3		109,380.49	109,380.49

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.03	Inventario de productos terminados (Queso)		99,180.94	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			99,180.94
1108.03.01	Materiales Directos	95,399.53		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	2,528.08		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		99,180.94	99,180.94

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3b			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.04	Inventario de productos terminados (Cuajada)		16,476.91	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3			16,476.91
1108.03.01	Materiales Directos	13,980.97		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	1,357.61		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		16,476.91	16,476.91

Fuente: Elaboración Propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

Marzo 2015.

ASIENTO #1			Compra de materia prima	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1107	Inventario de materiales		99,000.00	
1101	Efectivo en caja			99,000.00
	*Registrando compra de materia prima.		99,000.00	99,000.00

Fuente: Elaboración Propia.

Transferencia entre departamentos.

ASIENTO #1			Costos por Transferir	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1		106,464.18	
1107	Inventario de materiales			99,000.00
1108.01.03	Costos Indirectos, control			7,464.18
	*Registrando entrada de materiales al depto. 1.		106,464.18	106,464.18

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #1a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.01	Inventario de productos terminados (Leche Entera)		5,323.21	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			5,323.21
1108.01.01	Materiales Directos	4950.00		
1108.01.03	CIF	373.21		
	*Registrando leche inventario de leche entera.		5,323.21	5,323.21

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2		50,570.49	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			50,570.49
1108.01.01	Materiales Directos	47,025.00		
1108.01.03	CIF	3,545.49		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 hacia el Dep. 2		50,570.49	50,570.49

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #2a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.02	Inventario de productos terminados (Crema)		11,496.01	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			11,496.01
1108.02.01	Materiales Directos	10,114.10		
1108.02.02	Mano de obra directa	160		
1108.02.03	CIF	1,221.92		
	*Registrando inventario de productos terminados.		11,496.01	11,496.01

Fuente: Elaboración Propia

ASIENTO #3			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3		95,211.88	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			44,641.39
1108.02.01	Materiales Directos	40,456.39		
1108.02.02	Mano de obra directa	640.00		
1108.02.03	CIF	3,545.00		
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			50,570.49
1108.01.01	Materia Prima	47,025.00		
1108.01.03	CIF	3,545.49		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 y Dep. 2 hacia el Depto. 3		95,211.88	95,211.88

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.03	Inventario de productos terminados (Queso)		87,140.83	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3			87,140.83
1108.03.01	Materiales Directos	83,519.19		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	2,368.31		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		87,140.83	87,140.83

Fuente: Elaboración Propia



ASIENTO #3b			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.04	Inventario de productos terminados (Cuajada)		14,148.52	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3			14,148.52
1108.03.01	Materiales Directos	11,692.69		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	1,317.50		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		14,148.52	14,148.52

Fuente: Elaboración Propia.

Abril 2015.

ASIENTO #1			Compra de materia prima	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1107	Inventario de materiales		99,000.00	
1101	Efectivo en caja			99,000.00
	*Registrando compra de materia prima.		99,000.00	99,000.00

Fuente: Elaboración Propia.

Transferencia entre departamentos.

ASIENTO #1			Costos por Transferir	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1		106,554.07	
1107	Inventario de materiales			99,000.00
1108.01.03	CIF			7,554.07
	*Registrando entrada de materiales al depto. 1.		106,554.07	106,554.07

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #1a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.01	Inventario de productos terminados (Leche Entera)		5,327.70	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			5,327.70
1108.01.01	Materiales Directos	4950.00		
1108.01.03	CIF	377.70		
	*Registrando inventario de leche entera.		5,327.70	5,327.70

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2		50,613.18	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			50,613.18
1108.01.01	Materiales Directos	47,025.00		
1108.01.03	CIF	3,588.18		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 hacia el Dep. 2		50,613.18	50,613.18

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.02	Inventario de productos terminados (Crema)		11,504.55	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			11,504.55
1108.02.01	Materiales Directos	10,122.64		
1108.02.02	Mano de obra directa	160		
1108.02.03	CIF	1,221.92		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		11,504.55	11,504.55

Fuente: Elaboración Propia.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

ASIENTO #3			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3		95,288.73	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			44,675.55
1108.02.01	Materiales Directos	40,490.55		
1108.02.02	Mano de obra directa	640.00		
1108.02.03	CIF	3,545.00		
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			50,613.18
1108.01.01	Materia Prima	47,025.00		
1108.01.03	CIF	3,588.18		
	*Registrando costos transferidos del Dep. 1 y Dep. 2 hacia el Dep. 3		95,288.73	95,288.73

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.03	Inventario de productos terminados (Queso)		87,208.25	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3			87,208.25
1108.03.01	Materiales Directos	83,586.61		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	2,368.31		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		87,208.25	87,208.25

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3b			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.04	Inventario de productos terminados (Cuajada)		14,157.96	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3			14,157.96
1108.03.01	Materiales Directos	11,702.13		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	1,317.50		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		14,157.96	14,157.96

Fuente: Elaboración Propia.



Mayo 2015.

ASIENTO #1			Compra de materia prima	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1107	Inventario de materiales		165,000.00	
1101	Efectivo en caja			165,000.00
	*Registrando compra de materia prima.		165,000.00	165,000.00

Fuente: Elaboración Propia.

Transferencia entre departamentos.

ASIENTO #1			Costos por Transferir	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1		172,610.39	
1107	Inventario de materiales			165,000.00
1108.01.03	CIF			7,610.39
	*Registrando entrada de materiales al depto. 1.		172,610.39	172,610.39

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #1a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.01	Inventario de productos terminados (Leche Entera)		8,630.52	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			8,630.52
1108.01.01	Materiales Directos	8250.00		
1108.01.03	CIF	380.52		
	*Registrando inventario de leche entera.		8,630.52	8,630.52

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #2			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2		81,989.93	
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			81,989.93
1108.01.01	Materiales Directos	78,375.00		
1108.01.03	CIF	3,614.93		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 hacia el Dep. 2		81,989.93	81,989.93

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #2a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.02	Inventario de productos terminados (Crema)		17,875.90	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 2			17,875.90
1108.02.01	Materiales Directos	16,397.99		
1108.02.02	Mano de obra directa	160		
1108.02.03	CIF	1,317.92		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		17,875.90	17,875.90

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3			Costos Transferidos	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 3		151,766.88	
1108.02	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 2			69,776.95
1108.02.01	Materiales Directos	65,591.95		
1108.02.02	Mano de obra directa	640.00		
1108.02.03	CIF	3,545.00		
1108.01	Inventario de trabajo en proceso, Dep. 1			81,989.93
1108.01.01	Materia Prima	78,375.00		
1108.01.03	CIF	3,614.93		
	*Registrando costos transferidos del Depto. 1 y Dep. 2 hacia el Depto. 3		151,766.88	151,766.88

Fuente: Elaboración Propia.

ASIENTO #3a			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.03	Inventario de productos terminados (Queso)		133,641.85	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			133,641.85
1108.03.01	Materiales Directos	129,401.24		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	2,987.28		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		133,641.85	133,641.85

Fuente: Elaboración Propia.



ASIENTO #3b			Inventario	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	DEBE	HABER
1110.04	Inventario de productos terminados (Cuajada)		25,008.98	
1108.03	Inventario de trabajo en proceso, Depto. 3			25,008.98
1108.03.01	Materiales Directos	22,365.65		
1108.03.02	Mano de Obra Directa	1,100.00		
1108.03.03	CIF	1,505.00		
	*Registrando entrada a inventario de productos terminados.		25,008.98	25,008.98

Fuente: Elaboración Propia.



ANEXO 15: Informes

**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN ENERO 2015
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE LECHE**

Unidades puestas en proceso (litros leche)	12000	12000
Unidades trasladadas al depto. DPC	5700	
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	4950	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	750	
Unidades terminadas y aun en existencia	600	12000

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos agregados por el departamento		
materiales	132,000.00	11
MOD	0	
CIF	7,520.50	0.63
Total Costos Agregados	139,520.50	11.63

Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPC (5700 ltrs x 8.50)	66,272.24	
Transferencia al depto. sig. DPQyCu. (5700 ltrs x 8.50)	66,272.24	
Traslado a productos terminados (600 X 11.60)	6,976.03	
Total Costos Transferidos		139,520.50



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA

Unidades transferidas del depto. anterior	5700	5700
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	4950	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	750	5700
Costos por transferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior	66,272.24	11.63
Costos agregados por el departamento		
MOD	800.00	0.14
CIF	4,431.25	0.78
Total Costos Agregados	71,503.49	12.54
Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPQyCu	57,202.79	
Traslado a productos terminados (14,275.62 correspondiente al 20%)=(5700 ltrs x 2.50)	14,300.70	
Total Costos Transferidos		71,503.49



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (QUESO)**

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	4950	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	4950	9900
Unidades trasladadas fuera del depto.		
Unidades terminadas y aun en existencia		
Costos por transferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	57,552.21	11.63
costos del departamento anterior DPC	49,676.11	10.04
Costo promedio	107,228.31	10.83
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.11
CIF	2,459.00	0.25
Total Costos Agregados	110,787.31	11.19
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Queso)	110,787.31	
Total Costos Transferidos		110,787.31



DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (CUAJADA)

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	750	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	750	1500

Costos por transferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	8,720.03	11.63
costos del departamento anterior DPC	7,526.68	10.04
Costo promedio	16,246.71	10.83
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.73
CIF	1,295.00	0.86
Total Costos Agregados	18,641.71	12.43
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Cuajada)	18,641.71	
Total Costos Transferidos		18,641.71



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
Productos Terminados

Productos Terminados		
Costos del depto. anterior DPL		6,976.03
Costos del depto. anterior DPC	14,300.70	14,684.36
CIF		
Empaque	192.00	
Depreciación de Freezer	191.67	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Queso)	110,787.31	111,169.45
CIF		
Empaque	228.80	
Depreciación de Freezer	153.33	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Cuajada)	18,641.71	18,782.89
CIF		
Empaque	102.84	
Depreciación de Freezer	38.33	

Productos terminados	Unidades	P/U	U/M
DPL	600	11.63	Litros
DPC	960	15.30	Libras
DPQyCu (Queso)	2080	53.45	Libras
DPQyCu (Cuajada)	428.5	43.83	Libras



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN FEBRERO 2015
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE LECHE

Unidades puestas en proceso (litros leche)	10500	10500
Unidades trasladadas al depto. DPC	4,987.50	
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	4350	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	637.5	
Unidades terminadas y aun en existencia	525	10500
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos agregados por el departamento		
materiales	115,500.00	11
MOD	0	
CIF	7,535.66	0.72
Total Costos Agregados	123,035.66	11.72
Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPC (4987.5 x 11.69)	58,441.94	
Transferencia al depto. sig. DPQyCu. (4987.5 x 11.69)	58,441.94	
Traslado a productos terminados		
(525 x 11.69)	6,151.78	
Total Costos Transferidos		123,035.66



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA**

Unidades transferidas del depto. anterior	4987.5	4987.5
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	4350	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	637.5	4987.5
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior	58,441.94	11.72
Costos agregados por el departamento		
MOD	800.00	0.16
CIF	4,431.25	0.89
Total Costos Agregados	63,673.19	12.77
Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPQyCu	50,938.55	
Traslado a productos terminados (12,709.56 correspondiente al 20%)=(4987.5 x 2.55)	12,734.64	
Total Costos Transferidos		63,673.19



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (QUESO)**

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	4350	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	4350	8700
Unidades trasladadas fuera del depto.		
Unidades terminadas y aun en existencia		
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	50,971.92	11.72
costos del departamento anterior DPC	44,427.61	10.21
Costo promedio	95,399.53	10.97
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.13
CIF	2,327.00	0.27
Total Costos Agregados	98,826.53	11.36
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Queso)	98,826.53	
Total Costos Transferidos		98,826.53



DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (CUAJADA)

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	637.5	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	637.5	1275
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	7,470.02	11.72
costos del departamento anterior DPC	6,510.94	10.21
Costo promedio	13,980.97	10.97
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.86
CIF	1,270.25	1.00
Total Costos Agregados	16,351.22	12.82
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Cuajada)	16,351.22	
Total Costos Transferidos		16,351.22



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
Productos Terminados

Productos Terminados		
Costos del depto. anterior DPL		6,151.78
Costos del depto. anterior DPC	12,734.64	13,166.30
CIF		
Empaque	240.00	
Depreciación de Freezer	191.67	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Queso)	98,826.53	99,180.94
CIF		
Empaque	201.08	
Depreciación de Freezer	153.33	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Cuajada)	16,351.22	16,476.91
CIF		
Empaque	87.36	
Depreciación de Freezer	38.33	

Productos terminados	Unidades	P/U	U/M
DPL	525	11.72	Litros
DPC	840.00	15.67	Libras
DPQyCu (Queso)	1828	54.26	Libras
DPQyCu (Cuajada)	364	45.27	Libras



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN MARZO 2015
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE LECHE

Unidades puestas en proceso (litros leche)	9000	9000
Unidades trasladadas al depto. DPC	4275	
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	3750	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	525	
Unidades terminadas y aun en existencia	450	9000

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos agregados por el departamento		
materiales	99,000.00	11
MOD	0	
CIF	7,464.18	0.83
Total Costos Agregados	106,464.18	11.83

Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPC (4275 x 11.80)	50,570.49	
Transferencia al depto. sig. DPQyCu. (4275x 11.80)	50,570.49	
Traslado a productos terminados (450x 11.80)	5,323.21	
Total Costos Transferidos		106,464.18



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA**

Unidades transferidas del depto. anterior	4275	4275
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	3750	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	525	4275
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior	50,570.49	11.83
Costos agregados por el departamento		
MOD	800.00	0.19
CIF	4,431.25	1.04
Total Costos Agregados	55,801.74	13.05
Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPQyCu	44,641.39	
Traslado a productos terminados (11,135.27 correspondiente al 20%)=(4275 ltrs x 2.60)	11,160.35	
Total Costos Transferidos		55,801.74



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (QUESO)**

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	3750	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	3750	7500
Unidades trasladadas fuera del depto.		
Unidades terminadas y aun en existencia		
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	44,360.08	11.83
costos del departamento anterior DPC	39,159.11	10.44
Costo promedio	83,519.19	11.14
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.15
CIF	2,195.00	0.29
Total Costos Agregados	86,814.19	11.58
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Queso)	86,814.19	
Total Costos Transferidos		86,814.19



DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (CUAJADA)

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	525	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	525	1050
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	6,210.41	11.83
costos del departamento anterior DPC	5,482.28	10.44
Costo promedio	11,692.69	11.14
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	1.05
CIF	1,245.50	1.19
Total Costos Agregados	14,038.19	13.37
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Cuajada)	14,038.19	
Total Costos Transferidos		14,038.19



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
Productos Terminados

Productos Terminados

Costos del depto. anterior DPL		5,323.21
Costos del depto. anterior DPC	11,160.35	11,496.01
CIF		
Empaque	144.00	
Depreciación de Freezer	191.67	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Queso)	86,814.19	87,140.83
CIF		
Empaque	173.31	
Depreciación de Freezer	153.33	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Cuajada)	14,038.19	14,148.52
CIF		
Empaque	72.00	
Depreciación de Freezer	38.33	

Productos terminados	Unidades	P/U	U/M
DPL	450	11.83	Litros
DPC	720	15.97	Libras
DPQyCu (Queso)	1576	55.31	Libras
DPQyCu (Cuajada)	300	47.16	Libras



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN ABRIL 2015
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE LECHE**

Unidades puestas en proceso (litros leche)	9000	9000
Unidades trasladadas al depto. DPC	4275	
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	3750	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	525	
Unidades terminadas y aun en existencia	450	9000

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos agregados por el departamento		
materiales	99,000.00	11
MOD	0	
CIF	3,500.00	0.39
Total Costos Agregados	102,500.00	11.39

Costos transferidos

Transferencia al depto. sig. DPC (4275 ltrs x 11.39)	48,687.50	
Transferencia al depto. sig. DPQyCu. (4275 ltrs x 11.39)	48,687.50	
Traslado a productos terminados (450 trs x 11.39)	5,125.00	
Total Costos Transferidos		102,500.00



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA**

Unidades transferidas del depto. anterior	4275	4275
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	3750	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	525	4275
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior	48,687.50	11.39
Costos agregados por el departamento		
MOD	800.00	0.19
CIF	4,431.25	1.04
Total Costos Agregados	53,918.75	12.61
Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPQyCu	43,135.00	
Traslado a Productos terminados (10,783.75 correspondiente al 20%)=(4275 ltrs x 2.52)	10,783.75	
Total Costos Transferidos		53,918.75



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (QUESO)**

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	3750	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	3750	7500
Unidades trasladadas fuera del depto.		
Unidades terminadas y aun en existencia		
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	44,397.53	11.84
costos del departamento anterior DPC	39,189.08	10.45
Costo promedio	83,586.61	11.14
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.15
CIF	2,195.00	0.29
Total Costos Agregados	86,881.61	11.58
Costos transferidos		
Traslado a Productos terminados (Queso)	86,881.61	
Total Costos Transferidos		86,881.61



DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (CUAJADA)

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	525	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	525	1050
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	6,215.65	11.84
costos del departamento anterior DPC	5,486.47	10.45
Costo promedio	11,702.13	11.14
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	1.05
CIF	1,245.50	1.19
Total Costos Agregados	14,047.63	13.38
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Cuajada)	14,047.63	
Total Costos Transferidos		14,047.63



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
Productos Terminados

Productos Terminados		
Costos del depto. anterior DPL		5,125.00
Costos del depto. anterior DPC	10,783.75	11,119.42
CIF		
Empaque	144.00	
Depreciación de Freezer	191.67	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Queso)	86,881.61	87,208.25
CIF		
Empaque	173.31	
Depreciación de Freezer	153.33	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Cuajada)	14,047.63	14,157.96
CIF		
Empaque	72.00	
Depreciación de Freezer	38.33	

Productos terminados	Unidades	P/U	U/M
DPL	450	11.39	Litros
DPC	720	15.44	Libras
DPQyCu (Queso)	1576	55.35	Libras
DPQyCu (Cuajada)	300	47.19	Libras



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN MAYO 2015
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE LECHE

Unidades puestas en proceso (litros leche)	15000	15000
Unidades trasladadas al depto. DPC	7125	
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	6075	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	1050	
Unidades terminadas y aun en existencia	750	15000

Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
Costos agregados por el departamento		
materiales	165,000.00	11
MOD	0	
CIF	7,610.39	0.51
Total Costos Agregados	172,610.39	11.51

Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPC (7125 ltrs x 11.49)	81,989.93	
Transferencia al depto. sig. DPQyCu. (7125 ltrs x 11.49)	81,989.93	
Traslado a productos terminados (750 ltrs x 11.49)	8,630.52	
Total Costos Transferidos		172,610.39

**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE CREMA**

Unidades transferidas del depto. anterior	7125	7125
Unidades trasladadas al depto. DPQueso	6075	
Unidades trasladadas al depto. DPCuajada	1050	7125
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior	81,989.93	11.51
Costos agregados por el departamento		
MOD	800.00	0.11
CIF	2,931.25	0.41
Total Costos Agregados	85,721.18	12.03
Costos transferidos		
Transferencia al depto. sig. DPQyCu	68,576.95	
Traslado a productos terminados (10,783.75 correspondiente al 20%)=(4275 ltrs x 2.52)	17,144.24	
Total Costos Transferidos		85,721.18



**INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (QUESO)**

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	6075	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	6075	12150
Unidades trasladadas fuera del depto.		
Unidades terminadas y aun en existencia		
Costos por trasferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	69,907.21	11.51
costos del departamento anterior DPC	59,494.03	9.79
Costo promedio	<hr/> 129,401.24	10.65
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.09
CIF	2,706.50	0.22
Total Costos Agregados	<hr/> 133,207.74	10.96
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Queso)	133,207.74	
Total Costos Transferidos	<hr/> 133,207.74	



DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN DE QUESO Y CUAJADA (CUAJADA)

Unidades transferidas del depto. anterior DPL	1050	
Unidades transferidas del depto. anterior DPC	1050	2100

Costos por transferir	Costo Total	Costo Unitario
costos del departamento anterior DPL	12,082.73	11.51
costos del departamento anterior DPC	10,282.92	9.79
Costo promedio	22,365.65	10.65
Costos agregados por el departamento		
MOD	1,100.00	0.52
CIF	1,361.00	0.65
Total Costos Agregados	24,826.65	11.82
Costos transferidos		
Traslado a productos terminados (Cuajada)	24,826.65	
Total Costos Transferidos		24,826.65



INFORME DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
Productos Terminados

Productos Terminados

Costos del depto. anterior DPL		8,630.52
Costos del depto. anterior DPC	17,144.24	17,575.90
CIF		
Empaque	240.00	
Depreciación de Freezer	191.67	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Queso)	133,207.74	133,641.85
CIF		
Empaque	280.78	
Depreciación de Freezer	153.33	
Costos del depto. anterior DPQyCu (Cuajada)	24,826.65	25,008.98
CIF		
Empaque	144.00	
Depreciación de Freezer	38.33	

Productos terminados	Unidades	P/U	U/M
DPL	750	11.51	Litros
DPC	1200	14.65	Libras
DPQyCu (Queso)	2552.50	52.36	Libras
DPQyCu (Cuajada)	600	41.68	Libras



ANEXO 16: Entrevista.

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCLINARIA ESTELI
(UNAN – MANAGUA) (FAREM – ESTELI)**



ENTREVISTA

Soy estudiante de V año de la carrera de contaduría pública y finanzas y actualmente realizo la siguiente entrevista para aplicar un sistema de acumulación de costos por procesos, según sección 13 de las NIIF para PYMES en la Empresa LÁCTEOS SÁENZ, ubicada en la ciudad de Jalapa N.S. en el primer semestre del año 2015.

OBJETIVO: Conocer el funcionamiento y desarrollo de la empresa, su capacidad y disposición para cambios positivos que beneficien su desempeño y crecimiento empresarial.

Cargo: Gerente-propietario.

1. ¿Su empresa posee algún registro de sus actividades? ¿Cuáles?
2. ¿Qué tipo de productos se fabrican en su empresa?
3. ¿Cuál es el proceso de producción que se lleva cabo en la empresa?
4. ¿Cuántos proveedores de leche posee?
5. ¿Qué costos de producción toma en cuenta para establecer el precio de sus productos?
6. ¿De qué manera establece usted el precio de sus productos?



7. ¿Existe en la empresa un manual de procedimientos que establezca ordenada y cronológicamente cada uno de las actividades que se deben llevar a cabo para elaborar cada producto?

8. ¿De qué manera controla las entradas y salidas del inventario?

9. ¿Conoce usted el sistema de acumulación de costos por procesos y los beneficios que este le puede otorgar?

10. ¿Permitiría que se implemente un sistema de acumulación de costos en su empresa?



10.6 ANEXO 17:
Guía de
observación.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCLINARIA ESTELI
(UNAN – MANAGUA) (FAREM – ESTELI)



GUIA DE OBSERVACIÓN

Soy estudiante de V año de la carrera de contaduría pública y finanzas y actualmente realizo la siguiente guía de observación para aplicar un sistema de acumulación de costos por procesos, según sección 13 de las NIIF para PYMES en una empresa manufacturera durante el primer semestre del año 2015.

Datos Generales

Nombre de la Empresa: _____ Fecha: ___/___/_____.

TEMA DE INVESTIGACIÓN: Aplicación de un sistema de acumulación de costos por procesos, según sección 13 de las NIIF para PYMES en la Empresa LÁCTEOS SÁENZ, ubicada en la ciudad de Jalapa N.S. en el primer semestre del año 2015.

OBJETIVO: Conocer el proceso productivo y los costos del mismo en la empresa Lácteos Sáenz.

Nombre del observador: Ena María Bucardo Aguilar.

10.7

ÍTEM A OBSERVAR	E	B	M	A VECES
Costos de Producción de lácteos Sáenz.				
1. Proceso de producción de acuerdo a estándares de calidad.				
2. Existe un detalle del costo de adquisición de la materia prima.				
3. Para la determinación de los costos, se dividen en: directos e indirectos.				



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

ÍTEMS A OBSERVAR	E	B	M	A VECES
4. Es incluido el costo del empaque para determinar el precio de cada producto.				
5. La empresa registra las entradas y salidas de bodega en unidades físicas y monetarias.				
6. La propietaria registra por separado los costos de elaboración de la crema, la cuajada y el queso.				
7. La empresa conserva todos los soportes de ingreso y egresos obtenidos.				

E: Excelente.

B: Bueno.

M: Malo.



Anexo 18: Master Kardex

MASTER KARDEX													
Descripción	Inicial			Entradas			Disponible		Salidas		Final		
	Unid	C/U	Valor	Unid	C/U	Valor	Unid	Valor	Unid	Valor	Unid	C/U	Valor