

**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 Licenciadas en Contaduría Pública y Finanzas.

Tema Delimitado:

Análisis de los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí, para el fortalecimiento de las normas de Control Interno de las áreas de producción, durante el mes de octubre del año 2015.

Autoras:

Chavarría Hernández Kenia Mariela
Herrera Herrera Fátima Marlene
Zeledón Gómez Fanny Raquel

Tutor: Msc. Juan Carlos Benavides Fuentes

Estelí, Enero 2016



Línea 2:

Micro, Pequeña y Mediana Empresa

Tema:

Análisis de la Eficiencia Empresarial (Productividad Empresarial)

Sub tema:

Análisis de los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí, para el fortalecimiento de las normas del Control Interno de las áreas de producción durante el mes de octubre del año 2015.



DEDICATORIA

A Dios padre todo poderoso por regalarnos la sabiduría, fortaleza y conocimiento para enfrentar cada una de las dificultades que se nos presentó y así poder llegar a culminar nuestros estudios.

A nuestros padres que siempre nos han brindado su apoyo incondicional tanto moral como económico, además de su respeto, amor y comprensión que nos han dado en todo momento para lograr alcanzar nuestra meta.

A nuestro tutor Msc. Juan Carlos Benavides Fuentes por su comprensión, por su tiempo, disposición y valiosos conocimientos que nos compartió.

A nuestros maestros que nos brindaron sus conocimientos durante los cinco años de clases y demás trabajadores de la universidad que de una u otra manera apoyaron en nuestra formación académica.

AUTORAS



AGRADECIMIENTO

A Dios, por darnos sabiduría, entendimiento, salud y acercarnos a un personal capacitado que nos apoyaron durante toda la carrera.

A nuestros padres, por ayudar a superarnos y ser exitosos, dándonos todo su apoyo sin esperar nada a cambio.

A nuestro tutor Msc. Juan Carlos Benavides Fuentes que nos apoyó en la realización de nuestra tesis.

A cada uno de los profesores que estuvieron con nosotros formándonos como profesionales.

AUTORAS



CONTENIDO

I-	INTRODUCCIÓN	1
1.1	Antecedentes	2
1.2	Planteamiento del Problema	4
1.3	Preguntas Problemas	6
1.4	Justificación	7
II-	OBJETIVOS	8
2.1	Objetivo General.....	8
2.2	Objetivos Específicos:	8
III-	MARCO REFERENCIAL	8
3.1	Carnicerías	9
3.2	Proceso productivo del destaces de ganado porcino	10
3.3	Contabilidad de costo	11
3.4	Productos conjuntos	14
3.5	Sistema de control interno	18
IV-	HIPÓTESIS.....	26
4.1	Hipótesis de la investigación	26
4.2	Variables	26
4.3	Cuadro de Operacionalización de Variables	27
V-	DISEÑO METODOLÓGICO	30
5.1	Tipo de investigación.....	30
5.2	Universo de Estudio	30
5.3	Muestra	30
VI-	RESULTADOS	33
6.1.	Proceso productivo y factores relevantes que se desarrolla en la producción de carne Porcino	33
6.2.	Costos de Producción en las Carnicerías dedicadas al destace de Ganado Porcino Mes de octubre 2015.....	53
6.3.	Comparación de los Costos de Producción de las Carnicerías del Municipio de Estelí	79
6.4.	Normas de Control Interno para el Fortalecimiento y formatos adecuados para el proceso productivo.	79



VII-	CONCLUSIONES	84
VIII-	RECOMENDACIONES.....	87
IX-	BIBLIOGRAFIA.....	88
X-	ANEXOS.....	90



I- INTRODUCCIÓN

Para ejecutar este trabajo fue necesario realizar investigaciones tanto en bibliografías, como páginas web, para saber de los antecedentes de los costos de producción en las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, que permita sustentar la validez de la información que se presenta con mayor credibilidad para poder implementarlo en las empresas y obtener resultados satisfactorios.

Es por ello que a través de este trabajo investigativo se pretende alcanzar una aproximación con la realidad del comportamiento de los costos de producción en el sector de carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí, proponiendo una base de información para investigaciones futuras; y a la vez obtener resultados reales para el beneficio de productores o empresarios de estas carnicerías.

Además pretendemos proponer métodos y procedimientos para fortalecer el control Interno de estas pequeñas empresas, y así los productores puedan llevar un control de las actividades, al tener una base o guía que fortalezca el funcionamiento de las carnicerías.

Cabe mencionar que el control interno incluye todas las medidas y procedimientos que hace posible que se lleven a cabo las políticas y planes, y así fomentar los registros de las operaciones que se efectúan dentro de las pequeñas y mediana empresas, por consiguiente es necesario proponer formatos adecuados para llevar registros de los costos en que se incurren, esto debido a que la contabilización de los costos incurridos en las empresas o cualquier tipo de organización es una herramienta que sirve a la gerencia en la planeación y control de las actividades.

El Control Interno se clasifica en administrativo y contable, donde el administrativo se refiere a las medidas diseñadas para mejorar la eficiencia operacional, la adhesión a las políticas gerenciales y que por lo común solo tienen que ver indirectamente con los registros financieros y el contable tienen relación directa con la confiabilidad de los registros contables y protección de los activos, razón por la cual son considerados importantes.



1.1 Antecedentes

Entre las investigaciones consultadas de este estudio, se revisaron diferentes bibliografías en la biblioteca Urania Zelaya Úbeda de la FAREM Estelí, páginas Web, encontrando en la primera fuente:

Incidencia de la aplicación de las normas de control interno del área de producción de la Empresa manufacturera Joya de Nicaragua S.A de la ciudad de Estelí en la determinación de los costos de producción, durante el primer semestre del año 2012, siendo las autoras: Yerling Judith Dávila Reyes, Daysi María Matute Moreno, Karina Solaych Molina Pérez, teniendo como objetivo: Determinar la incidencia de la aplicabilidad de las normas de control interno del área de producción en la determinación de los costos de producción de la empresa Joya de Nicaragua S.A. Concluyendo que la correcta aplicación de las normas de control interno en el área de producción de la empresa Joya de Nicaragua S.A, contribuye a la determinación de los costos de producción. La empresa ha pesar de no tener un control interno escrito tiene conocimiento empírico el cual le ha ayudado a tener un buen funcionamiento dando como resultado un porcentaje mínimo de incumplimiento de las normas de control interno. Tiene un porcentaje aceptable de incumplimiento en el cual los costos de producción se ven afectados pero esto no ocasiona un gran impacto en la empresa. (Davila, Matute, & Molina, 2013)

Procedimientos a los costos de producción por tabaco húmedo en la empresa Plasencia cigars S.A durante el periodo 2013, siendo las autoras Marta Mayela Blandón centeno, Sayda Elizabeth Chavarría Centeno, teniendo como objetivo determinar el costo que ocasiona la humedad del tabaco y su relación con los costos de producción en la empresa Plasencia Cigars S.A concluyendo que a los costos de producción se ven afectados dentro del proceso productivo debido a las variaciones que se dan por los distintos factores (clima, calidad de la materia prima, mano de obra, etc.) que inciden en los costos de producción, ocasionando una ligera variación en los costos unitarios del producto, asignándole un mayor costo unitario al producto terminado. (Blandon & Chavarría, 2013)

En la segunda fuente los Costos en el proceso de producción del ganado porcino en el Instituto Técnico Agropecuario Dr. Rene Schick Gutiérrez, Chávez Ojeda, Fany Massiel Membreño Calero teniendo como objetivo general: Determinar los costos de producción del ganado porcino existente el liceo agrícola Rene Schick Gutiérrez ubicado en la ciudad de Juigalpa en el primer semestre. Llegando a la conclusión: La alimentación está basada en un 100% de alimentos concentrados. Los costos de alimentación de las cerdas vacías, gestantes, lactantes y el costos de alimentación del semental es de 2,908.02 a este resultado se le divide los 8 lechones destetados promedio lo cual nos da a C\$ 363.50 por cada lechón. Los costos de mano de obra por cada lechón es de C\$ 117.59. El costo de insumo por cada lechón es de C\$ 10.81. El costo de agua por cada lechón es de C\$ 22.19



y la depreciación por cada lechón es de C\$ 10.84, para un total de C\$ 524.93 el costo de producción. Los costos de alimentación representan el 69.25%, los costos de mano de obra representan el 22.40% el total de insumo representa el 2.06% y los gastos de agua representan el 4.23% de los costos unitarios por lechón. (Chávez & Fany, 2008)

Costos de producción de Las Panaderías de la ciudad de Juigalpa en el primer semestre 2007, con el objetivo de determinar los costos de producción de las panaderías de la ciudad de Juigalpa en el primer semestre 2007, alcanzando concluir los componentes de costos de producción: materiales directos utilizados (La mayoría de las panaderías coinciden en los materiales a excepción en las cantidades de azúcar y los ingredientes extra (aceite) que utiliza la panadería N° 1) Mano de obra directa (No consideran los costos de mano de obra directa solamente toman como costo los salarios que pagan a los trabajadores que no son parte de la familia. b) La mayoría de las panaderías solamente pagan aguinaldo, una minoría paga vacaciones y aguinaldo y otra paga prestaciones y aportes de ley) Costo indirectos de fabricación (La mayoría de las panaderías solamente toman como gastos meramente de la panadería las bolsas y la leña que consumen en la producción, no toman en cuenta depreciaciones, gastos de servicios básicos, salarios de aseadores y empaques entre otros). (www.unan.edu.ni, 2007).

Cabe mencionar que en el sitio web existen temas similares al propuesto respecto a la variable del análisis de los costos de producción, sin embargo se diferencia en el rubro, debido a que no se han realizado análisis de costos de producción de carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, y también hay investigaciones referentes al rubro pero enfocadas a la parte pecuaria, crianzas, razas etc.



1.2 Planteamiento del Problema

En el municipio de Estelí existen diversas empresas dedicadas al destace de ganado porcino, donde no hacen uso de normas y procedimientos que ayuden a caracterizar y cuantificar los costos de producción que se incurren en el proceso productivo, debido a la carencia de estudios previos que los concientice sobre la importancia del uso de los registros acorde a los costos que se incurren, dichos empresarios crearon su negocio en sus propios hogares, con el objetivo de crecer poco a poco económicamente además independizarse, obteniendo sus ingresos propios, para sufragar sus necesidades.

Dicha actividad es de carácter permanente y de ciclo comercial corto debido a que son alimentos consumibles por los habitantes estelianos (posee una demanda alta), por lo tanto al ser demandados los productos que se originan de esta actividad es importante conocer los costos que se incurren en el sector dedicado al destace de ganado porcino, y así tener un panorama de los egresos que surgen de esta actividad; sirviéndoles de base a los dueños para proyectar acciones a realizar, y tomar decisiones en base a datos reales y confiables, en el cual podrán obtener resultados positivos o satisfactorios, que los conlleven a obtener expansión en este rubro, por consiguiente esto generará la continuidad del principio de negocio en marcha, y así poder administrar la rentabilidad de este negocio.

Es importante mencionar que el control es un plan de técnicas y procedimientos en donde se preverán todas las medidas administrativas y contables de la empresa para el logro de los objetivos, con el fin de salvaguardar los recursos con que cuenta, verificar la exactitud y veracidad de la información para promover la eficiencia en las operaciones y propiciar la aplicación de las políticas para el logro de metas y objetivos programados. De aquí la efectividad del control interno dependerá en gran medida de la integridad y de los valores éticos del personal que administra y vigila el control interno de la entidad.

Los controles que aplican los productores de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, sobre los costos que se efectúan en el proceso productivo son empíricos, debido a que son pequeñas empresas, que tienen bajo su responsabilidad pocos trabajadores, lo que ocasiona que estos realicen multifuncionalidad, motivo por el cual ellos lo catalogan como un gasto innecesario (incluir todos los elementos del costo de producción) incidiendo en la debilidad de identificarlos, y por ende en la acumulación y registro de los mismos.

Además no existe una rigurosidad legal que exija los sistemas de costos en las medianas y pequeñas empresas, para prevenir esta problemática se deben capacitar sobre la importancia del uso de los formatos y los procedimientos para el registro y acumulación de los costos de producción, también es indispensable darle continuidad a los controles internos para asegurarse de que el proceso funciona según lo previsto.



Otro factor importante es el desconocimiento de las pérdidas o ganancias, de igual manera imposibilita la determinación de la rentabilidad, fruto de la ausencia de registros contables de las actividades que se realizan, así como también prescinden de los costos indirectos de producción, induciendo a realizar toma de decisiones en base a datos poco fiables y por consiguiente alteración en los costos reales.



1.3 Preguntas Problemas

¿Cuáles son los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí, y que aspectos necesitan mejorar para fortalecer las normas de control interno de las áreas de producción, durante el mes de octubre del año 2015?

Sistematización del problema

1. ¿Cuál es el proceso productivo y los factores relevantes que se desarrollan en las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí?
2. ¿Cuáles son los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino del municipio de Estelí, durante el mes de octubre del año 2015?
3. ¿Cuál es la diferencia de los costos de producción entre las diferentes carnicerías del municipio de Estelí, durante el mes de octubre del año 2015?
4. ¿Cuáles son las normas de control interno y formatos adecuados para la determinación de los elementos de los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino?



1.4 Justificación

Este estudio surge con la necesidad de indagar y desarrollar un análisis sobre la situación actual de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino y a la vez proponer formatos y procedimientos que permitan un mejor control en el tratamiento de los costos de producción.

Las carnicerías del municipio de Estelí carecen de la determinación de los costos de producción, factor que incide en la precisión de los costos que se incurren durante el proceso de transformación. Los productores sólo manejan costos de manera empírica y no incluyen todos los elementos en especial, los costos indirectos de fabricación.

Cabe hacer mención que es importante llevar un registro, sobre la acumulación de los costos de producción, que se van dando en el proceso productivo, sin importar el tamaño de la empresa, ya sea esta pequeña, mediana o grande, para determinar el costo de producción y así poder establecer un precio de venta en el cual la empresa se mantenga en su punto de equilibrio, permitiendo determinar las pérdidas, ganancias y rentabilidad del negocio.

Los formatos y las normas de control interno serán un apoyo al sector productivo, debido a que les ayudará a generar ideas que le permitan hacer proyecciones de inversión en dicho rubro, al contar con información completa y fiable que les ayude a la toma de decisiones a estos productores. Siendo de interés general para este sector antes mencionado, porque orientará a los productores sobre los costos que se efectúan en dicha actividad, y por ende mantendrán información actualizada de los elementos que intervienen en la producción. Además pueden existir terceras personas interesadas, como lo son las instituciones financieras, para otorgar financiamiento a los pequeños empresarios que se dedican a este rubro.

Lo mencionado en el párrafo anterior permitirá obtener experiencias en cuanto al manejo y control de costos, conociendo tanto similitudes y diferencias, ya que se pretende identificar las debilidades y realizar un análisis de la situación que enfrentan día a día.

Además será de utilidad para los estudiantes en general e investigadores en este campo de forma que podrán tomar como base dicho estudio para profundizar en el tema o realizar estudios posteriores relacionados con los tipos de costos incurridos en el proceso de producción de carne de ganado porcino.



II- OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Analizar el comportamiento de los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí, para el fortalecimiento de las normas de control interno de las áreas de producción, durante el mes de octubre del año 2015.

2.2 Objetivos Específicos:

1. Identificar el proceso productivo y los factores relevantes que se desarrolla en la producción de carne porcina.
2. Determinar los costos de producción en las carnicerías porcinas del municipio de Estelí, durante el mes de octubre del año 2015.
3. Comparar los costos de producción de las carnicerías porcinas del municipio de Estelí, durante el mes de octubre del año 2015.
4. Proponer normas de control interno y formatos adecuados para el proceso productivo que permita una apropiada determinación de los costos de producción.

III- MARCO REFERENCIAL



3.1 Carnicerías

Las carnicerías son empresas dedicadas a la transformación de pecuarios comestibles y comercialización de esta ya sean carnes rojas y blancas, dichas empresas tienen bajo su poder recursos que necesitan ser controlados, como las operaciones que se dan antes, durante y posteriormente en el proceso productivo. Cabe hacer mención que existen carnicerías que se dedican exclusivamente a la comercialización.

3.1.1 Definición de Carne

La utilización más frecuente refiere a la carne comestible de animales terrestres como la vaca, el cerdo, el cordero. Etc.

Carne es toda parte apta para el consumo humano de las especies bovina, porcina, ovina; que comprende los músculos del esqueleto y los de la lengua, diafragma y esófago, con o sin grasa, porciones del hueso, piel tendones, aponeurosis (telilla o membrana que rodea los músculos), nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan a los músculos. La carne es un elemento popular como alimento por varias razones. En primer lugar, es un alimento rico en nutrientes, vitaminas y minerales que difícilmente pueden ser suplantadas por las de los vegetales. (<http://www.definicionabc.com>, 2007)

3.1.2 Carne de cerdo

Es una carne roja, libre de grasas trans. Tiene alto contenido en proteínas y vitaminas esenciales, minerales y aminoácidos para la buena salud en general. (miplanetasalud.com, 2014).

3.1.3 Clasificación de las Carnes

Como carnes “rojas” entendemos las carnes que toman una coloración rojiza (más o menos intensa) de su musculatura. Las más típicas son las carnes de ternera, oveja, cerdo, caballo y conejo.

Carnes “blancas” en estas especies cuando se sacrifica al animal a muy corta edad y solo se ha alimentado de leche. La coloración de la carne se debe a gran parte a una sustancia que transporta la sangre que se llama hemoglobina. Como carnes blancas incluimos todas las de aves domésticas, gallinas, pavo, gansos entre otros.

Por último cuando se habla de carnes “negras” nos referimos a la de caza procedente de especies silvestres no domesticadas. “Es necesario aclarar que las carnes más nutritivas son las rojas, y las mejores para las dietas bajas en grasa son las blancas.” (<http://www.tiposde.org>, 2012)



3.2 Proceso productivo del destace de ganado porcino

En una carnicería de Estelí la infraestructura va en dependencia de la capacidad económica de cada cual, pero en su mayoría coinciden en el diseño, casas sencilla, con piso de baldosa, una mesa de madera en algunos lugares forrada de zinc, un frízer para guardar la carne que les sobra, una pesa y panas de plástico o aluminio para el expendio de chicharrones, frito o chanfaina, productos alimenticios elaborados con las vísceras del cerdo. (Amador E. , 2010)

Es el proceso en el cual el animal vivo porcino se transforma en carne y subproductos. La importancia de explotación porcina se entiende cuando se sabe que el cerdo es la única especie animal destinada a la producción exclusiva de carne, la cual se consume de manera directa o procesada. La cultura y la costumbre de destazar cerdos a través de los años, tanto en Estelí como en todo el país, es domiciliar. Cada destazador compra los cerdos a un comerciante que en algunos casos se los lleva hasta el centro de destace, o él por sus propios medios, lo va a retirar donde el vendedor. (Amador E. , 2010).

El procedimiento más apropiado es izarlo o colgarlo de una de las extremidades posteriores, amarrando a la altura de la rodilla, de manera que se pueda hacer todo el proceso lejos de la superficie del piso. De este modo, la carne no se contamina y se facilita el trabajo del operario, asegurando que los utensilios y el lugar de trabajo estén limpios y se evite la acción de los microorganismos sobre la calidad de la carne.

Una vez que el animal este izado debe desangrarse mediante el corte de los grandes vasos sanguíneos (yugular y aorta) a nivel del cuello, hasta que se logre una salida rápida y abundante de la sangre. Esta sangría hará que el animal muera por anemia, cuanto menos sangre quede en la canal.

Después debe retirarse el pelo con agua caliente. No es conveniente usar combustibles para quemarlo pues son tóxicos para el ser humano que consuma esta carne. Después que el pelo de los cerdos se ha ablandado, se retira y se limpia la canal, preferiblemente usando un cuchillo filudo, pero redondeado en la punta.

Luego se hace un corte abdominal, desde el cuello h (<http://www.sincelejo-sucre.gov.co>, 2013) hasta la entrepierna, para retirar las vísceras que se sacan por separados: las vísceras blancas (estómago e intestinos) luego las rojas (corazón, hígado, pulmones, bazo, páncreas, y diafragma) los riñones se retiran después junto con la tráquea y el esófago.

Esta operación de retirado de vísceras debe hacerse siempre en los siguientes 30 minutos después de desangrado el animal, de otra manera, se contaminara la carne con microorganismos presentes en los intestinos. Cuando se realiza el eviscerado, se debe tener



especial cuidado, porque si se rompen los intestinos, el contenido caerá sobre la canal y la contaminara. Después de retirar las vísceras es muy conveniente lavar, tanto por dentro como por fuera la canal, con agua limpia y a presión antes de proceder al desposte.

Tanto canal como vísceras deben preferiblemente, mantenerse en refrigeración y se sugiere que la carne se consuma pasadas 72 horas de ser sacrificado el animal, para dar tiempo al mormoreo y la carne sea más blanda, más jugosa, más digerible, y por tanto más agradable al consumidor. En este tiempo la carne se mantiene entre 0 °C y 4 °C de temperatura, en nevera en buenas condiciones.

Los intestinos deben lavarse y pueden consumirse después de hacerles un buen tratamiento térmico; es decir, cocinarlos bien, y, si se desea, después llevarlos a fritar o a la brasa, se debe tener en cuenta que dentro de ellos existen microorganismos útiles al animal cuando está vivo, pero que no deben ser consumidos por las personas, ya que con seguridad les producirá problemas de salud. También pueden ser utilizados como tripas para hacer embutidos. (Manual Agropecuario, 2002, págs. 735-736)

3.2.1 Definición de Ganado Porcino

El cerdo es un animal omnívoro, fácil de crear, precoz, prolífico, de corto ciclo reproductivo; requiere poco espacio, se adapta fácilmente a diferentes climas y ambientes, poseen una gran capacidad de transformación para producir carne de alta calidad nutritiva, con una buena conversión alimentaria. Es uno de los animales que más rendimiento producen, pues todo cuanto compone su cuerpo se paga a buen precio y se aprovecha: carne, tocino, grasa, hueso y piel.

Un buen animal para el beneficio tiene un peso de entre 80 kg y 90 kg, así se aseguran unos buenos rendimientos de carne, grasa y hueso. El porcino para beneficio debe de tener entre 6 y 7 meses de edad, como garantía de un buen manejo en lo que respecta a sanidad y alimentación. (Hogares Juveniles Campesinos, 2002, pág. 143).

3.3 Contabilidad de costo

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extensa como para justificar un subsistema dentro del sistema contable general. Este sistema encargado de todos los detalles referentes a los costos de producción, es precisamente la contabilidad de costos.



La contabilidad general cubre todas las transacciones financieras de la empresa con miras a la preparación de los estados financieros que son principalmente: El Balance General y el Estado de Ganancias y Pérdidas. Las cifras referentes al costo de los inventarios en el Balance General y costo de los productos vendidos en el Estado de Resultado se obtienen mediante la contabilidad de costos. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de costos, 1991)

3.3.1 Objetivo de la contabilidad Costo

- a) Determinar, en la forma más exacta posible, el costo atribuible a cada uno de los productos que elabora una empresa industrial, con el propósito de fijar los precios de venta basados en el claro conocimiento de los valores en que se ha debido incurrir durante el proceso productivo.
- b) Necesidad de la industria de valorizar debidamente las existencias de productos terminados y en proceso de fabricación, tanto para objeto de presentación en el balance general como así también para proceder al costeo de las ventas en el estado de resultados.
- c) Si no existiera la contabilidad de costos, la valorización de los productos terminados y en proceso debería hacerse en base a estimaciones, seguramente con algún margen de error, lo que llevaría a distorsiones en los estados económicos financieros.
- d) Desde el punto de vista de la administración, otro objetivo de gran importancia de la contabilidad de costos, es ejercer un adecuado control sobre todas las actividades del proceso productivo.
- e) Reducir los costos de fabricación mediante la introducción de cambios en el empleo de los elementos materiales o humanos. La contabilidad de costos permitirá conocer si tales cambios han sido o no positivos desde el punto de vista de la rentabilidad. (<http://www.institutoblestgana.>, 2011)

3.3.2 Clasificación de los Costos por su relación con la producción

- a) Costos primos: Los costos primos son la sumatoria de los materiales directos y la mano de obra directa, los costos primos están directamente relacionados con la producción.
- b) Costos de conversión: Son los costos relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión están conformados por la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.
- c) Costos variables: Son aquellos en los cuales el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen o producción, dentro del rango relevante, mientras el costo unitario permanece constante.



d) Costos fijos: Los costos fijos son aquellos en los cuales el costo fijo total permanece constante para un rango relevante de producción, mientras que el costo fijo por unidad varía con la producción.

e) Costos mixtos: Contiene ambas características tanto de costo fijo como de costo variable, a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen 2 tipos de costos mixtos: Costos semi-variable y costos escalonados.

f) Costo semi-variable: La parte fija del costo semi-variable generalmente representa un cargo mínimo al hacer un determinado artículo o servicio disponible. La porción variable es el costo cargado por usar realmente el servicio. Varía con la actividad pero no en proporción directa con el volumen.

g) Costo escalonado: La parte fija de los costos escalonados cambian abruptamente en los diferentes niveles de actividad por que adquieren en porciones indivisibles. (<http://www.eumed.net>, 2011).

3.3.3 Importancia de la contabilidad de costos

El costo representa un indicador fundamental para medir la eficiencia económica, muestra el costo de producir o vender la producción. Refleja los niveles de productividad del trabajo; el grado de eficiencia con que se emplean los fondos, así como los resultados de economizar los recursos materiales, laborales y financieros.

Permite la comparación de los resultados obtenidos en distintos períodos y así ayuda a encontrar nuevas vías para el uso racional y óptimo de los recursos productivos, de una forma planificada y encaminada a garantizar la reproducción ampliada socialista en virtud de dar respuesta a los intereses propios de la sociedad, condicionada por la necesidad de dar cumplimiento a la ley económica fundamental que expresa: el aseguramiento del completo bienestar y libre desarrollo universal de todos los miembros de la sociedad por la vía del crecimiento y perfeccionamiento constante de la producción social.

Constituye un elemento indispensable en cualquier sistema de dirección económica, asegurar el papel del costo en la planificación económica del país y fundamentalmente en la correcta dirección de las empresas mediante mecanismos ágiles que permitan su cálculo con un grado elevado de confiabilidad. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

3.3.4 Elementos de un producto

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.



3.3.4.1 Materiales

Son los elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción los costos de materiales pueden ser directo e indirecto.

- a) Materiales directos: Son aquellos que pueden identificarse con la producción de un artículo terminado, que pueden asociarse fácilmente al producto y que representan un costo importante del producto terminado.
- b) Materiales Indirectos: Son los demás materiales o suministros involucrados en la producción de un artículo que no se clasifican como materiales indirectos.

Este pool de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse con los productos específicos.

3.3.4.2 Mano de Obra

Es el esfuerzo físico o mental que se emplea en la elaboración de un producto. Es el precio que se paga por emplear los recursos humanos. La compensación que se paga los empleados que trabajan en las actividades relacionada con la producción.

- a) Mano de obra Directa: Es la que se involucra de manera directa en la producción, de un artículo terminado, que fácilmente puede asociarse al producto y que representa un costo de mano de obra importante en la producción de dicho artículo.
- b) Mano de obra indirecta: Es el trabajo de fabricación que no se asigna directamente a un producto, además, no se considera relevante determinar el costo de mano de obra indirecta con relación a la producción.

3.3.4.3 Costos indirectos de fabricación

Se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos.

3.4 Productos conjuntos

Los productos conjuntos son productos individuales, cada uno con valores de venta significativos, que se generan de manera simultánea a partir de la misma materia prima y/o proceso de manufactura. También se generan productos conjuntos en la industria empacadora de carne. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989).



3.4.1 Características básicas de los productos conjuntos

a) Los productos conjuntos tienen una relación física que requiere un procesamiento común simultánea el proceso de uno de los productos conjuntos resultan en el procesamiento de todo los otros productos conjuntos al mismo tiempo. Cuando se producen cantidades adicionales de un producto conjunto, las cantidades de los otros productos conjuntos se incrementarán proporcionalmente.

b) La manufactura de los productos conjuntos siempre tiene un punto de separación en el cual surgen productos separados, que se venderán como tales o se someterán a proceso adicional. Los costos incurridos después del punto de separación, por lo general no causan problemas de asignación porque pueden identificarse con los productos específicos.

c) Ninguno de los productos conjuntos es significativamente mayor en valor que los demás productos conjuntos. Ésta es la característica que diferencia a los productos conjuntos de los subproductos. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

3.4.2 Punto de separación

Los costos conjuntos no deben considerarse un "nuevo" tipo de costeo del producto puesto que consta de materiales directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Una dificultad importante e inherente a los costos conjuntos, es que son indivisibles; es decir, los costos conjuntos no son específicamente identificables con alguno de los productos que se está produciendo en forma simultánea. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989).

3.4.3 Contabilización de los productos conjuntos

Los costos de los productos conjuntos deben asignarse a los productos individuales con el fin de determinar el inventario final de trabajo en proceso y el inventario de artículos terminados, el costo de los artículos manufacturado y vendidos, y la utilidad bruta. Por tanto debe emplearse un método apropiado para asignar una porción de los costos conjuntos a los productos individuales. Por lo regular se utilizan tres métodos para asignar los costos conjuntos. El método de las unidades producidas se hacen con base; los otros dos en el valor de mercado: el método de valor de mercado en el punto de separación y el método del valor neto realizable. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

3.4.4 Métodos para asignar los costos conjuntos

a) Método de las unidades producidas:

Bajo este método, la cantidad de producción es la base para asignar los costos conjuntos. La cantidad de producción se expresa en unidades que pueden ser toneladas, galones, o cualquier otra medida apropiada. El volumen de producción para todos los productos



conjuntos debe establecerse en la misma (OCEANO CENTRUM) a escuela. En caso de que la base de medición varíe de producto a producto, debe encontrarse un denominador común.

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

El supuesto básico de este método es que a todos los productos generados a través de un proceso común debe deberse cargárseles una parte proporcional del costo conjunto total con base en la cantidad de unidades producidas. Se supone que los productos son homogéneos y que un producto no requiere mayor o menor esfuerzo (costo) que cualquier otro productivo en el grupo. La característica más interesante de este método es su simplicidad y no su exactitud. La principal desventaja es que no se considera la capacidad del producto para generar ingresos. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

b) Valores de mercado en el punto de separación

Los defensores de este método afirman que existe una relación directa entre el costo y el precio de venta. Ellos sostienen que los precios de venta de los productos se determinan principalmente por los costos involucrados en su fabricación. Por tanto, los costos de los productos conjuntos deben asignarse con base en el valor de mercado de los productos individuales. Es el método de asignación más común. Cuando se conoce el valor de mercado en el punto de separación, el costo conjunto total se asigna entre los productos conjuntos dividiendo el valor total de mercado de cada producto conjunto por el valor total de mercado de todos los productos conjuntos, para obtener una proporción de los valores de mercado individuales, con relación a los valores totales de mercado. Luego se multiplica esta proporción por los costos conjuntos totales para obtenerla asignación del costo conjunto de cada producto. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

c) Método del Valor Neto Realizable

Cuando se conoce el valor de mercado en el punto de separación, este debe usarse para asignar los costos conjuntos. Sin embargo, el valor de mercado o costo de reemplazo de un producto conjunto, no puede determinarse fácilmente en el punto de separación, en especial si se requiere un proceso adicional para fabricar el producto. Cuando se presenta esta situación, la siguiente mejor alternativa consiste en asignar los costos conjuntos empleando el método del valor neto realizable. Bajo este método, cualquier costo de procesamiento adicional estimado y de venta se deduce del valor de venta final en un intento por estimar un valor de mercado hipotético en el punto de separación. La asignación del costo conjunto a cada producto se calcula como sigue: El valor total hipotético de mercado de cada producto conjunto se divide por el valor total hipotético de mercado de todos los productos conjuntos para determinar la proporción de mercado individual con respecto al valor de



mercado total. Luego, esta proporción se multiplica por el costo conjunto aplicable a las unidades completamente terminadas (a partir de un informe del costo de producción) para asignar el costo conjunto a los productos conjuntos individuales.

La principal ventaja del método del valor de mercado en el punto de separación y del método del valor neto realizable, para asignar el costo conjunto a los productos conjuntos, es que estos se basan en la capacidad de generación de ingresos de los productos individuales, así, cuando se separa una materia prima común, a los productos conjuntos que emergen y que producen el ingreso más alto se les asignaría la mayor porción de los costos conjuntos, bajo estos métodos un cambio en el valor de mercado de cualquiera de los productos, ocasionara una variación en los costos conjuntos asignados a todos los productos conjuntos aunque no ocurra una modificación en la producción. Esta fluctuación en las proporciones de asignación del costo como resultado en los cambios en los valores de mercado junto con el hecho de que inherentemente supone que no se genera utilidad en el procesamiento adicional, son las principales críticas consideradas en este método. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

3.4.5 Sub Productos

Los subproductos son aquellos productos de valor de venta limitado, elaborado de manera simultánea con productos de valor de venta mayor, conocidos como productos principales o productos conjuntos. Por lo general los productos principales se fabrican en mayor cantidad que los productos. Los subproductos son el resultado incidental al manufacturar productos principales. Los subproductos pueden resultar de la limpieza de productos principales o de la preparación de materias primas antes de su utilización en la manufactura de los productos principales, o pueden ser desechos que quedan después del procesamiento de los productos principales.

Después de haber surgido junto con los productos conjuntos en el punto de separación, los subproductos pueden venderse en el mismo estado en el que se produjeron inicialmente o someterse a procesamiento adicional antes de venderlos.

En ocasiones se presenta el problema de clasificar un producto como subproducto o como desecho. La diferencia básica entre los dos radica en que los subproductos tienen mayor valor de venta que los desechos. Además por lo general los desechos se venden inmediatamente, mientras que los subproductos deben pasar con frecuencia por un proceso adicional después del punto de separación con el objeto de poder venderlos.

La clasificación de los productos como productos conjuntos, subproductos o desechos puede cambiar a medida que se descubran nuevos usos de los productos o se abandonen



los productos antiguos. Debido a los descubrimientos tecnológicos, un producto puede pasar de subproducto a producto conjunto.

Los mercados de productos cambian con frecuencia; así un producto que en la actualidad puede tener un valor de venta relativamente bajo, mañana puede tener un valor de venta significativo. Por tanto, la gerencia debe examinar a menudo las clasificaciones de productos y hacer reclasificaciones cuando sea necesario. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de Costos, 1989)

3.4.6 Categoría 1

Los subproductos se consideran de menor importancia y, por tanto, no se les registra en el ingreso hasta que se venden. El ingreso neto del subproducto es igual a los ingresos de las ventas reales menos cualquier costo real de procesamiento adicional y gastos administrativos y de mercadeos. El ingreso neto de los subproductos puede presentarse en el estado de ingresos como:

- 1) Una visión al ingreso, bien sea en la parte de “otras ventas” (parte superior del estado de ingreso) o en “otros ingresos” (parte inferior del estado de ingreso).
- 2) Una deducción del costo de los artículos vendido del producto principal.

3.4.7 Categoría 2

La gerencia tendría en cuenta el uso de uno de los métodos en la categoría 2, cuando el ingreso neto del subproducto sea significativo y, por tanto, los subproductos se consideren importante. El valor esperado de los subproductos producido se muestra en el estado de ingreso como una deducción de los costos totales de producción del producto principal producido. Por consiguiente, el costo unitario del producto principal se reduce por el valor esperado del subproducto manufacturado. (Polimeni R. F., 1997)

3.5 Sistema de control interno

El sistema de control interno está entrelazado con las actividades operativas de la entidad y existe por razones empresariales fundamentales. Mediante los controles “incorporados” se fomenta la calidad y las iniciativas de delegación de poderes. Se evitan gastos innecesarios y se permite una respuesta rápida ante las circunstancias cambiantes.

Los controles internos fomentan la eficiencia, reducen el riesgo de pérdida de valor de los activos y ayudan a garantizar la fiabilidad de los estados financieros y el cumplimiento de las leyes y normas vigentes.

Las normas de control interno fundamentan la eficiencia y eficacia de las actividades que llevan cabo dentro de las entidades, ayudando a que estas se den según lo preestablecido. Estas se clasifican en administrativas y contables.



3.5.1 Definición de control interno

Se entiende como el sistema integrado por el esquema de organización y el conjunto de planes, métodos, principios, normas, procedimientos y mecanismos de verificación y evaluación adoptado por una entidad, con el fin de procurar que todas las actividades, operaciones y actuaciones, así como la administración de la información y los recursos se realicen de acuerdo con las normas constitucionales y legales dentro de las políticas trazadas por la dirección y en atención a las metas u objetivos previstos.

El Control interno garantiza que todos los funcionarios cumplan con eficiencia y eficacia el logro de los objetivos estatales cuidando y haciendo rendir los recursos con un beneficio socio económico. (<http://www.sincelejo-sucre.gov.co>, 2013)

3.5.2 Características del Control Interno

- a) Es un proceso; es decir, un medio para lograr un fin y no un fin en sí mismo.
- b) Lo llevan a cabo las personas que actúan en todos los niveles y no se trata solamente de manuales de organización y procedimientos.
- c) En cada área de la organización, el funcionario encargado de dirigirla es responsable por el Control Interno ante su jefe inmediato de acuerdo con los niveles de autoridad establecidos; y en su cumplimiento participan todos los trabajadores de la entidad independientemente de su categoría ocupacional.
- d) Aporta un grado de seguridad razonable, con relación al logro de los objetivos fijados; no la total.
- e) Debe facilitar la consecución de objetivos en una o más de las áreas u operaciones en la entidad.
- f) Debe propender al logro del autocontrol, liderazgo y fortalecimiento de la autoridad y responsabilidad de los colectivos. (<http://www.cancilleria.gob.ec/wpcontent/uploads>, 2013)

3.5.3 Clasificación de los Controles Interno

El control interno se clasifica en control interno administrativo y control interno contable, ambos de importancia significativa para la empresa.

3.5.3.1 Control Interno Administrativo

Los controles interno administrativos comprenden el plan de organización y todos los métodos y procedimiento relacionados principalmente con eficiencia en operaciones y adhesión a las políticas de la empresa y por lo general solo tienen relación indirecta con los



registros financieros. Incluyen más que todo, controles tales como análisis estadísticos, estudios de tiempo, reportes de operaciones, programa de entrenamiento de personal y controles de calidad. (http://www.telssa.com.ni/files/control_interno.pdf, 2012)

3.5.3.1.1 Normas de control Interno administrativos

a) Delimitación de Responsabilidades

- Se prepararán instrucciones escritas y detalladas que cubran todos los aspectos importantes de las funciones de cada cargo y las responsabilidades de los funcionarios y colaboradores que las desempeñan. Los deberes, autoridad, responsabilidad y relaciones de cada persona en la estructura de la organización, deben estar claramente establecidas por escrito.
- Los manuales técnicos o especializados serán elaborados en estrecha colaboración con las unidades administrativas encargadas de aplicarlos.
- El titular de la entidad es responsable de vigilar que se cumpla la asignación de funciones y responsabilidades.

b) Segregación de funciones

- Se limitará las funciones de los funcionarios y colaboradores en todos los niveles de la organización, de tal forma que exista separación entre las operaciones de autorización, ejecución, registro y custodia.
- Una debida segregación de funciones comprende la división de las fases de autorización, ejecución, revisión, registro y control de las operaciones de la entidad, así como de la custodia de los recursos efectuada con el fin de lograr una verificación interna, evitar errores y actos deficientes, irregulares o fraudulentos

c) Autorización y Registro de Operaciones

- Se establecerán por escrito, procedimientos de autorización que aseguren el control y registro oportuno de las operaciones administrativas y financieras.
- La empresa deberá establecer procedimientos sencillos, eficaces y prácticos, teniendo en cuenta la segregación de funciones, pruebas cruzadas y otros principios fundamentales de control Interno.
- Las autorizaciones deberán ser conferidas de manera uniforme de acuerdo a las directivas, reglamentos, normas vigentes y disposiciones legales. La autorización



corresponde en todos los niveles a la máxima autoridad la que podrá delegar esta potestad sin desmedro de esta responsabilidad.

- La Contabilidad es un componente importante del sistema de administración financiera. La gerencia general es responsable del establecimiento de una unidad contable, con personal idóneo, que a su vez es responsable del sistema de contabilidad de la entidad.
- Un sistema incorporado sobre la base de la ecuación contable deberá producir estados de situación financiera y estados de resultados que se sujeten a la Norma Internacional de Información Financiera (NIIF) para Pequeñas y Medianas Entidades (PYMES).

d) Comunicación

- Se establecerán y mantendrán líneas fluidas y recíprocas de comunicación en todos los niveles de la organización.
- Las líneas de comunicación son los canales que emplean las empresas para lograr entendimiento o intercambio de información entre todas sus unidades, utilizando terminología uniforme y clara. Buenas líneas de comunicación facilitan mantener óptimas relaciones humanas.

e) Control y Uso de Formularios Prenu – merados

- Los formularios que impliquen el manejo o utilización de recursos materiales o financieros, serán numerados al momento de la impresión y su uso se controlará permanentemente.
- Se controlarán los comprobantes, formularios y otros documentos que registran transferencias, adquisición, venta o uso de recursos financieros o materiales, incluyendo aquellos que se emitan por medios automatizados.
- Los documentos inutilizados por errores o cualquier otra razón, deberán anularse y archivarse el juego completo para mantener su secuencia numérica.
- Las existencias de comprobantes, formularios y cualquier documento en blanco deben estar al alcance solo de personas autorizadas.

f) Documentación de respaldo

- Toda operación o transacción financiera o administrativa deber tener la suficiente documentación que respalde y justifique. Los documentos de respaldo justifican e identifican la naturaleza, finalidad y resultado de la operación y contienen los datos suficientes para su análisis.



g) Archivo de Documentación de respaldo

- La documentación escrita e informatizada que respalda las operaciones financieras o administrativas, especialmente los comprobantes de contabilidad, será archivada siguiendo un orden lógico y acceso controlado y protegido. Asimismo, deberá mantenerse durante el tiempo que las disposiciones legales determinen.
- La aplicación de procedimientos adecuados para el manejo de los archivos permite su adecuado ordenamiento y custodia, así como la ubicación rápida de la documentación y su mejor utilización. Se deberá prever sistemas que permitan salvaguardar y proteger los archivos, contra incendios, robos o cualquier otro siniestro.
- De acuerdo al Código Tributario de Nicaragua vigente, en su artículo 43, se deberá resguardar la información por cuatro años como mínimo.

h) Unidad de Personal

- La empresa deberá contar, preferentemente, con una unidad especializada para la administración y desarrollo del potencial humano, que cumpla las funciones relativas a los procesos técnicos sobre la materia.
- La administración y desarrollo de los recursos humanos requiere que sea confiada a funcionarios y colaboradores capacitados, con conocimientos sobre materiales laborales, técnicas para reclutar, evaluar y promover la promoción profesional y humana del personal, incluyendo su bienestar social, así como para ejecutar las políticas institucionales sobre la materia.

i) Selección del personal

- Para seleccionar al personal se exigirá capacidad técnica y experiencia, honestidad y que no exista impedimento legal para desempeñar el cargo.
- La selección se deberá efectuar mediante un análisis cuidadoso del cargo y de los requisitos que debe reunir quien ha de ocuparlo, para lo cual y de acuerdo a ley se realizará un concurso de méritos y conocimientos, teniendo en cuenta particularmente una minuciosa evaluación de las aptitudes y habilidades de los candidatos.
- La capacidad técnica se refiere a la idoneidad de los funcionarios y colaboradores para el desempeño eficiente de sus funciones. Cuando se trate de puestos entre cuyos requisitos conste un título profesional, lo exigirá la unidad de Personal de la entidad o la autoridad nominadora. En todos los casos, se deberá aplicar el contenido de los reglamentos de trabajo o administración de personal, los manuales de cargos y otras normas que existan sobre la materia.



j) Conducta de los Funcionarios y Colaboradores

- Todo funcionario y colaborador está obligado a cumplir sus deberes con honestidad, rectitud y ética, así como a no recibir ningún beneficio que pueda vincularse con el desempeño de sus funciones.
- Se exigirá el estricto cumplimiento de esta norma, pues no se puede permitir que el funcionario o colaborador atente contra el prestigio de la empresa para la cual trabaja. En casos de violación a esta norma, se aplicarán las sanciones establecidas en las leyes y reglamentos que sean aplicables.
- La empresa adoptará Códigos de Conducta que consideren además la regulación de potenciales incompatibilidades y conflictos de intereses, entre otros aspectos que cautelen un adecuado desempeño ético.

k) Custodia y Manejo

- Se aplicarán procedimientos de custodia para salvaguarda física y responsabilidad del registro.
- La responsabilidad de la custodia de valores y otros documentos que evidencian la propiedad de las inversiones debe ser asignada a un empleado que no tenga funciones de contabilidad y otras de tipo financiero.
- Las responsabilidades para iniciar, aprobar y evaluar las operaciones estarán segregadas de las referentes a contabilidad.
- Se establecerán medidas de salvaguarda física sobre valores y otros documentos contra riesgo de pérdida de cualquier naturaleza, tales como bóvedas de doble combinación, archiveros a prueba de incendio o cajas de seguridad para depósito. (http://www.telssa.com.ni/files/control_interno.pdf, 2012)

3.5.3.2 El control interno contable

Los controles contables comprenden el plan de organización y todos los métodos y procedimientos relacionados principal y directamente a la salvaguarda de los activos de la empresa y a la confiabilidad de los registros financieros. Generalmente incluyen controles tales como sistema de autorizaciones y aprobaciones con registros y reportes contables de los deberes de operación y custodia de activos y auditoría interna. (http://www.telssa.com.ni/files/control_interno.pdf, 2012)



3.5.3.2.1 Tipos de controles contables

• **Cuentas por Cobrar (Sistema de Registro)**

- El sistema de Contabilidad de la empresa, establecerá registros detallados y clasificados por concepto o tipo de cuentas por cobrar.
- Los mayores auxiliares de cuentas por cobrar deberán estar de acuerdo a la clasificación de ingresos de la compañía. La empresa establecerá los registros necesarios para asegurar un adecuado manejo y control de los valores a cobrar.
- El análisis de los valores a cobrar deberá ser efectuado por un empleado que no tenga acceso al manejo del efectivo, ni participación en la aprobación de créditos, o en la determinación de los ingresos tributarios. El análisis y evaluación de los valores a cobrar se efectuará periódicamente, de preferencia en forma mensual, para comprobar la eficiencia de las recaudaciones y la cobranza de las cuentas vencidas, indicando su antigüedad.
- Se establecerán normas y procedimientos para gestionar el cobro de cuentas vencidas.

a) Inventarios (Sistema de Registro)

- Se establecerán procedimientos de control contable de las existencias de bienes, que incluyan registros por unidades de iguales características y valores.
- Los inventados están constituidos por productos adquiridos o producidos para la venta, el consumo interno o transformación de otros bienes.
- La empresa establecerá la codificación que permita identificar los materiales y artículos de su propiedad, así como al depositario responsable de los mismos.

b) Adquisiciones

- Se establecerán mínimos y máximos de existencias de materiales, procediendo a su adquisición cuando ésta sea necesaria y de acuerdo a los procedimientos vigentes.
- La empresa mantendrá un registro actualizado de proveedores y cotizaciones, seleccionados a base de concursos de ofertas y/o licitaciones, con el objeto de disponer de la información actualizada para su control y para realizar nuevas adquisiciones. (http://www.telssa.com.ni/files/control_interno.pdf, 2012)

3.6 Formatos en la compra de Materia Prima:

- a) **Requisición de compra:** Es una orden escrita enviada generalmente por otros empleados para informar al departamento de compra acerca de la necesidad de



materiales y suministros. Aunque el documento de requisición de compra, por lo general está impreso según las especificaciones propias de cada empresa, la mayoría de ellos se incluye lo siguiente: Número de la requisición, nombre del departamento o persona que hace la solicitud, cantidad de artículo solicitado, identificación de número de catálogo descripción del artículo, precio unitario, precio total, costo total de la requisición, fecha de pedido, fecha de entrega y firma autorizada.

- b) Orden de Compra:** si la requisición de compra está correctamente elaborada el departamento de compras emitirá una orden de compra. Es una solicitud escrita a un proveedor, por determinados artículos a un precio convenido. La solicitud también establece los términos de la entrega y pago. Es la autorización al proveedor para entregar los artículos y presentar las facturas.

Informe de Recepción: cuando se reciben los artículos, que fueron pedidos el departamento de recepción los desempaca y cuenta. Se inspeccionan los artículos para tener la seguridad de que no estén dañados y reúnan las especificaciones de la orden de compra y de la ficha de empaque. Es un formato que incluye el nombre del proveedor, número de orden de compra, fecha en que el pedido fue recibido, cantidad recibida, descripción de los artículos, la diferencia con la orden de compra y la firma autorizada. (Polimeni & Fabozzi, Contabilidad de costos, 1991)



IV- HIPÓTESIS

4.1 Hipótesis de la investigación

Al analizar los costos de producción en las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí, ayudará a fortalecer las normas de control interno obteniendo una base de datos que caracterice y cuantifique los costos de producción a nivel municipal reflejando el comportamiento de dicho rubro.

4.2 Variables

Variable dependiente: Costos de Producción

Variable Independiente: Control Interno

Variable Interviniente: Carnicería



4.3 Cuadro de Operacionalización de Variables

Variable	Definición Operacional	Dimensiones Sub-variables	Indicadores	Fuente de Información	Técnica/Instrumento	Escala
Costos de producción	Los costos de producción son la sumatoria de la materia Prima, la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación	Proceso productivo	Etapas del proceso productivo	Propietario	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades que realizan en el proceso productivo. • Control sobre los costos de producción
			Productos obtenidos	Propietario Documentos Observación	Encuesta Revisión documental	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de Productos • Precio de venta de cada uno de los productos
		Elementos del Proceso de producción	Materia Prima	Propietario Documentos	Encuesta Revisión documental	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de cerdos que adquieren. • Cantidad de cerdos que procesa diariamente. • Precio de la libra de cerdo en pie. • Periodo de adquisición de MP. • Condiciones para adquirir la MP • Procedencia de los proveedores de materia prima
			Mano de Obra	propietario	Encuesta	<ul style="list-style-type: none"> • Base para efectuar el pago a los trabajadores • Cantidad puestos. • Salario devengado por cada cargo • Incentivo por producción y Prestaciones Sociales • Costo de Aportes de Ley



Variable	Definición Operacional	Dimensiones Sub-variables	Indicadores	Fuente de Información	Técnica/Instrumento	Escala
			Costos Indirectos de Fabricación	propietario Documentos	Encuesta Revisión documental	<ul style="list-style-type: none"> Costo de Horas Extras y Bonificaciones. Periodo de pago de nómina. Porcentaje de conocimiento de los Costos Indirectos de Producción. Depreciaciones de los útiles de cocina, Equipo de transporte Elementos que constituyen los costos indirectos de fabricación Localidad del negocio. Pago de la matricula anual en la Alcaldía Impuestos mensuales en la Alcaldía Porcentaje de inclusión de los servicios básicos en los CIF Costos de luz, agua, leña. Tratamiento de los desechos
Control Interno	Comprende el plan de organización y el conjunto de métodos y procedimientos que aseguren que	Control interno contable	Formatos de control utilizados en las diferentes etapas del área productiva			<ul style="list-style-type: none"> Forma de controlar las Entradas y Salidas de MP e Inventario de artos. Terminados. Forma de Controlar la Mano de Obra. Documento que utiliza para el pago de la nómina



Variable	Definición Operacional	Dimensiones Sub-variables	Indicadores	Fuente de Información	Técnica/Instrumento	Escala
	los activos están debidamente protegidos, que los registros contables son fidedignos y que la actividad de entidad se desarrolla eficazmente según las directrices marcada por la administración		Procedimientos contables realizados en el área de producción			<ul style="list-style-type: none"> Registros de las actividades ejercidas en el proceso productivo Verificación de los Costos de Producción. Costos de mantenimiento de la Materia Prima
		Control Administrativo	Planeación	Propietario	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> Inclusión de Salario por administrar el negocio (Propietario). Proceso de elaboración de nómina y Pago de nómina.
			Organización	Propietario	Entrevista Guía de Observación	<ul style="list-style-type: none"> Condiciones Ambientales Condiciones de Trabajo
			Dirección	Propietario	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> Coordinación para el proceso de destace
			Control	Propietario	Entrevista	<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento al detectar semilla en los cerdos



V- DISEÑO METODOLÓGICO

5.1 Tipo de investigación

Según el uso de conocimiento esta es una investigación aplicada porque se inicia de la problemática que presentan las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí.

El tipo de estudio es analítico; es una investigación cuantitativa debido a la recopilación y análisis de datos numéricos identificando los costos de producción y control interno de las carnicerías.

5.2 Universo de Estudio

Población

Dieciséis carnicerías activas dedicadas al destace de ganado porcino, de las veinte y unas que están registradas en la Alcaldía municipal del municipio de Estelí.

5.3 Muestra

La muestra es de 4 carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino del municipio de Estelí

5.3.1 Tipo de Muestreo:

El muestreo que se aplicó es, no aleatorio, porque no todos los elementos de la población forman parte de la muestra, no se logró realizar el muestro al azar porque no todos los propietarios de las carnicerías estaban dispuesto a proporcionar la información. La muestra se determinó con la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{N * e^2 + Z^2 * P + Q}$$

$$\frac{(1.96)^2 * (0.50) * (0.50)^2 * (16)}{(16) (0.1) + (1.96) (0.50) (0.50)}$$

$7.6832 / 2.09 = 3.67617225 \approx 4$ carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino en el municipio de Estelí.

Siendo Z el nivel de confianza de 1.96, la probabilidad de éxito $p = 0.50$, la probabilidad de fracaso $q = 0.5$, el margen de error $e = 0.1$ y una población de 16 carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, de 21 que están registradas en la Alcaldía municipal del municipio de Estelí.



5.3.2 Criterios de Selección

- Los propietarios de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino que están dispuestos a proporcionar información.
- Las carnicerías más colindantes para movilizarse.
- Las carnicerías que llevan anotaciones.

5.3.3 Unidades de Análisis

En el respectivo trabajo investigativo de las carnicerías dedicadas al destace de ganado Porcino se aplicaran una serie de técnicas como encuestas, entrevistas, guías de observación y se hará revisión documental, principalmente a los propietarios, que es a través de ellos que se recopilará la información necesaria.

5.3.4 Técnicas de recolección de datos

Para obtener datos pertinentes en la investigación se aplicaran algunas técnicas de recolección de datos, que permitirá ampliar los conocimientos y la obtención de información requerida. Las técnicas a utilizar son:

Encuesta

Dirigida a los propietarios de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, para obtener la información de los costos de producción de sus carnicerías y normas que aplican en dicho proceso, debido a que son pequeñas empresas y los propietarios son los encargados de dirigir el negocio, siendo así las fuentes de información más propicias.

Entrevista

Dirigida a los propietarios de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, para profundizar en el aspecto del proceso de transformación, para identificar en este los factores relevantes que se originan, recalando que los elementos del costo son

Guías de observación

Es utilizada específicamente para observar el proceso productivo de destace de ganado Porcino y del mismo modo apreciar las condiciones ambientales del local y condiciones de trabajo de este rubro, con el fin de obtener conocimiento amplio en relación a las respuestas de los encuestados; con ello se pretende obtener información con mayor credibilidad, debido a que permite obtener información directa y confiable.



Revisión documental

A través de esta técnica se pretende constatar las respuestas brindadas por los encuestados en relación a la cantidad de cerdos adquiridos, el costo de estos, producción diaria por consiguiente recopilar información veraz y objetiva sobre el control interno, específicamente las medidas de control que utilizan para llevar registros de sus costos, así como otros documentos soportes como: factura y recibos.

5.3.5 Etapas de la investigación

Etapa I: Revisión documental

Para iniciar el proceso investigativo se inicia con la identificación del objeto, partiendo del contexto, con el fin de estructurar la teoría sustento que ayude a fundamentar la información planteada, para ello fue necesario recurrir a fuentes bibliográficas, para indagar, agrupar y organizar adecuadamente la información recopilada.

Etapa II: Elaboración de los instrumentos

En esta etapa se elaboró la guía de encuesta, entrevista, observación y revisión documental, fue basada en los objetivos a la vez fue fundamental para justificar la información documental.

Etapa III: Trabajo de Campo

Luego de elaborar los instrumentos se aplicaron a los propietarios de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino, registradas en la Alcaldía municipal del municipio de Estelí pero que están activos, en la aplicación de las mismas se obtuvieron datos importantes que permitieron analizar los costos de producción de las carnicerías del municipio de Estelí e identificar las normas de control interno de producción.

Etapa IV: Elaboración del Informe Final

Se analizó la información obtenida con la implementación de los instrumentos seleccionados. Para el procesamiento de las encuestas se diseñaron tablas y gráficos, que corresponden a cada una de las preguntas incluidas en el instrumento. Se elaboró el documento final mediante la utilización del programa de Microsoft Word para así poder plantear resultados, recomendaciones, conclusiones de acuerdo a la presentación de dicho trabajo.



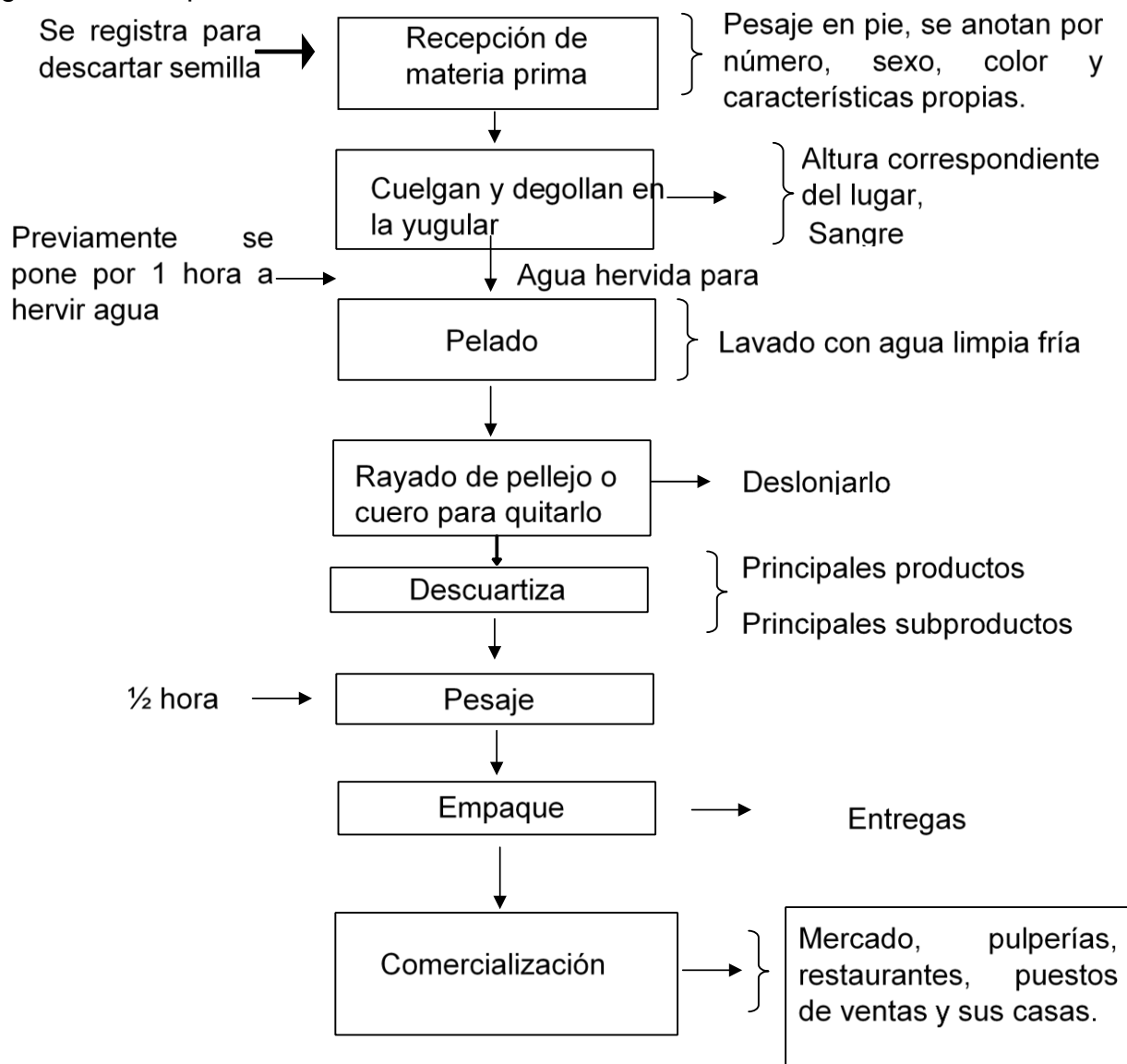
VI- RESULTADOS

6.1. Proceso productivo y factores relevantes que se desarrolla en la producción de carne Porcino

6.1.1. Proceso de transformación de cerdo

Las carnicerías dedicadas al destace ganado porcino narraron de manera sintetizada el proceso de transformación de ganado porcino obteniendo que el resultado brindado por los productores es similar en todas, donde se consolidó dicha información para la elaboración de un esquema del proceso de destace de ganado porcino. (Ver anexo número 4)

Figura N° 1. Esquema Proceso de transformación de Ganado Porcino



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.2. Salario de los Propietarios

En cuanto al salario de los propietarios, el 100% de los productores no se incluyen un salario, por la realización de sus funciones de dirigir y controlar las actividades que se desarrollan en el proceso productivo.

6.1.3. Proceso de elaboración y pago de nómina

Referente al proceso de elaboración de nómina, el 100 % de los productores no realizan nómina argumentando que son pequeñas empresas y tienen a su cargo un máximo de tres trabajadores, sin embargo llevan registros en el cuaderno para realizar cuentas y determinar pérdidas y/o ganancias.

Respecto a la modalidad de pago el 75% de los productores pagan diario al finalizar la jornada laboral, el 25% restante paga semanalmente argumentando: “A los destazadores les pago por cerdo destazado semanalmente y son dos trabajadores. En la lista de los cerdos que compro, diariamente voy anotando a la par de cada chanco registrado, el nombre del destazador, cuando llega el séptimo día de la semana, sumo la cantidad de cerdos destazados a dicha suma le multiplico por lo que le pago por cada chanco, generándome el total a pagar a los mencionados anteriormente.”(Montenegro, 2015)

Este mismo productor cuenta con una aseadora a la cual le paga un salario fijo semanalmente, sin embargo los demás productores no tienen aseadora debido a que lo realizan ellos mismos. El 100% de los productores efectúa el pago a sus empleados.

6.1.4. Coordinación para el proceso de destace

Referido a la coordinación del proceso productivo el 75% se coordinan levantando pedidos en los diferentes puntos de distribución para luego llegar a un acuerdo con el destazador, tanto en la hora como en la cantidad de materia prima que procesarán al día siguiente; y el 25% restante se coordinan según necesidad o existencia en inventario; es decir ellos destazan según su punto de equilibrio determinado por los años de experiencia.

6.1.5. Documentos utilizados para llevar a cabo un mejor control

El 100% de los productores no llevan documentos oficiales; sin embargo para controlar los costos de producción llevan anotaciones en cuaderno. El 75% de los productores hacen énfasis en los registros de la Mano de Obra y Materiales, el 25% llevan control de los tres elementos del costo debido a que realiza las respectivas anotaciones.

6.1.6. Registros de las actividades ejercidas en el proceso productivo

El 100% de los productores respondieron que anotan los cerdos que compran, al igual los que van hacer transformados además la cantidad de productos y sub producto que se derivan de cada cerdo, y la cantidad productos y sub productos que entregan a cada cliente



así como también las existencias que quedan de los productos terminados. Respecto a la mano de obra realizan los registros al final de jornada; dicho registro consiste en anotar el nombre del destazador y la cantidad de cerdos destazados; más sin embargo con la revisión documental realizada se observó que no detallan los productos derivados por cerdo y por ende los costos que se incurren por cada uno de los productos, tendiendo a confundir a terceras personas que tengan acceso a los registros que ellos llevan, por otra parte los registros son realizados con lápiz carbón, afectando la visibilidad de dichos registros y quedando susceptible de ser manipulados o alterados por personas con intereses y objetivos ajenos al de las carnicerías.

6.1.7. Procedimiento al detectar Triquina en los cerdos

Para descartar la problemática de la Triquina conocida popularmente como semilla que ocasiona la enfermedad cisticercosis el 100% de los productores compran los cerdos registrados (examinados); en tanto que, cuando se pasa un cerdo con semilla, este es interrumpido se saca del proceso productivo, seguidamente el propietario lo reporta al proveedor, asumiendo éste último la pérdida; más sin embargo uno de los dueños equivalente al 25% aparte del acuerdo que tiene con el proveedor él presenta la boleta que le emite el Ministerio de Salud, siendo este un respaldo legal para enfrentar lo planteado anteriormente.

6.1.8. Verificación de los costos de producción

El 100% de los productores respondieron que verifican los costos al terminar la labor y a la vez determinan el resultado del ejercicio. Cabe hacer mención que posteriormente se abordara detalladamente cada uno de los elementos de los costos de producción.

6.1.9. Costos de mantenimiento de la materia prima (alimentación de cerdos)

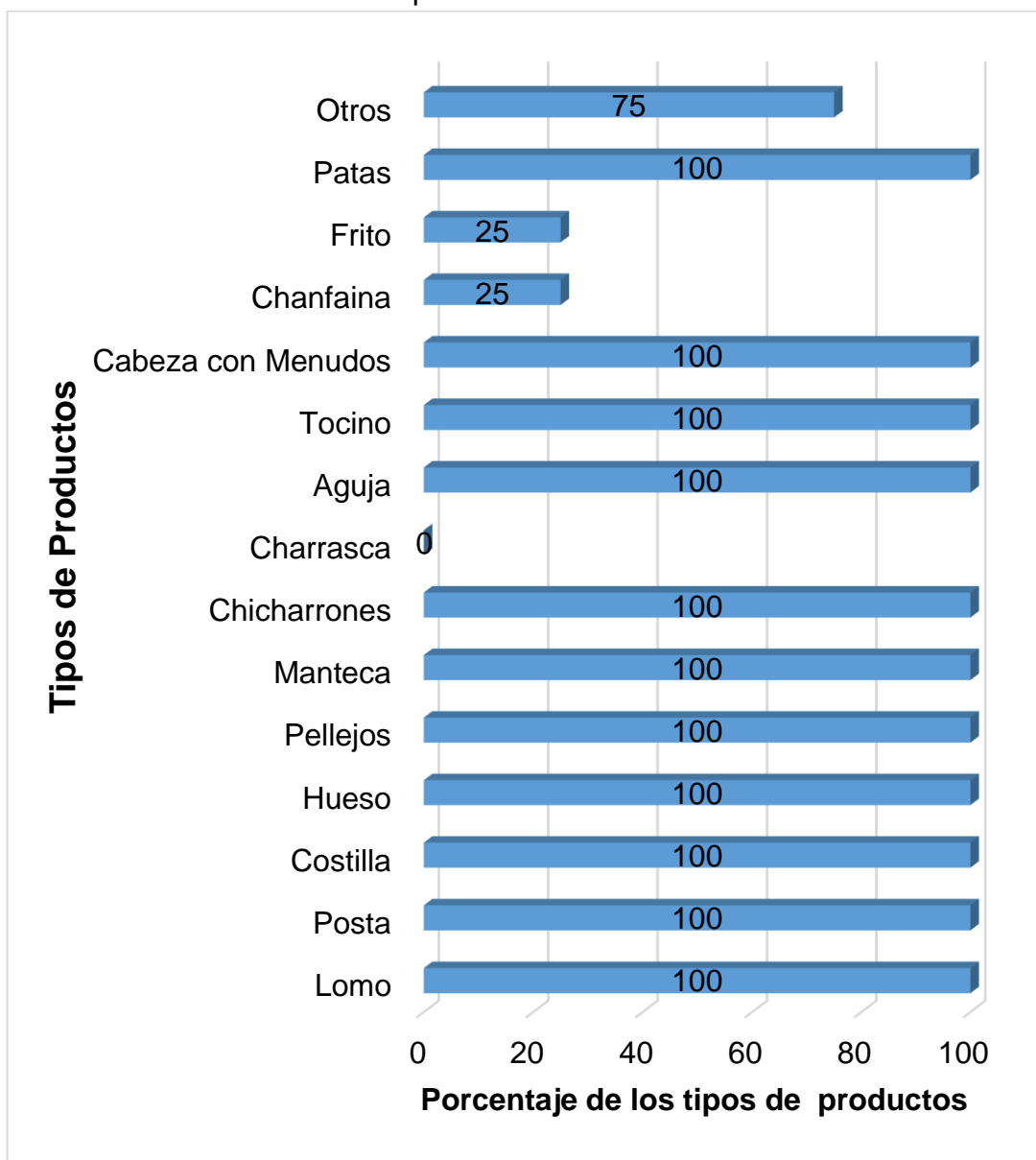
En tanto al mantenimiento de los cerdos, se debe de incurrir en gastos de alimentación, debido a que es imprescindible que estos sean alimentados para que se mantengan y no bajen de peso, por esta razón el 100% de los productores dan racionalmente alimentos a sus cerdos; son mantenidos con desperdicio, semolina, suero, entre otras comidas para cerdos, estos costos no los consideran al momento de determinar costos de producción.

6.1.10. Productos derivados del proceso de destace de ganado porcino

La figura número 2 ilustra que el 100% de los productores derivan del cerdo los mismos productos, diferenciándose en algunos sub productos como lo son; chanfaina, frito, y otros: espinazo, chingastes (los chicharrones que se desboronan), nacatamales y chorizo.



Figura N° 2.Productos derivados del proceso de destace



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.11. Precios de venta de cada uno de los productos derivados

En el grafico se muestra los diferentes precios de venta que oferta cada uno de los productores respecto a los tipos de productos; a la vez se puede apreciar el precio promedio de cada uno de ellos. Los más cuantiosos en el precio de venta son lomo, posta y costilla por ende, estos productos son los principales.

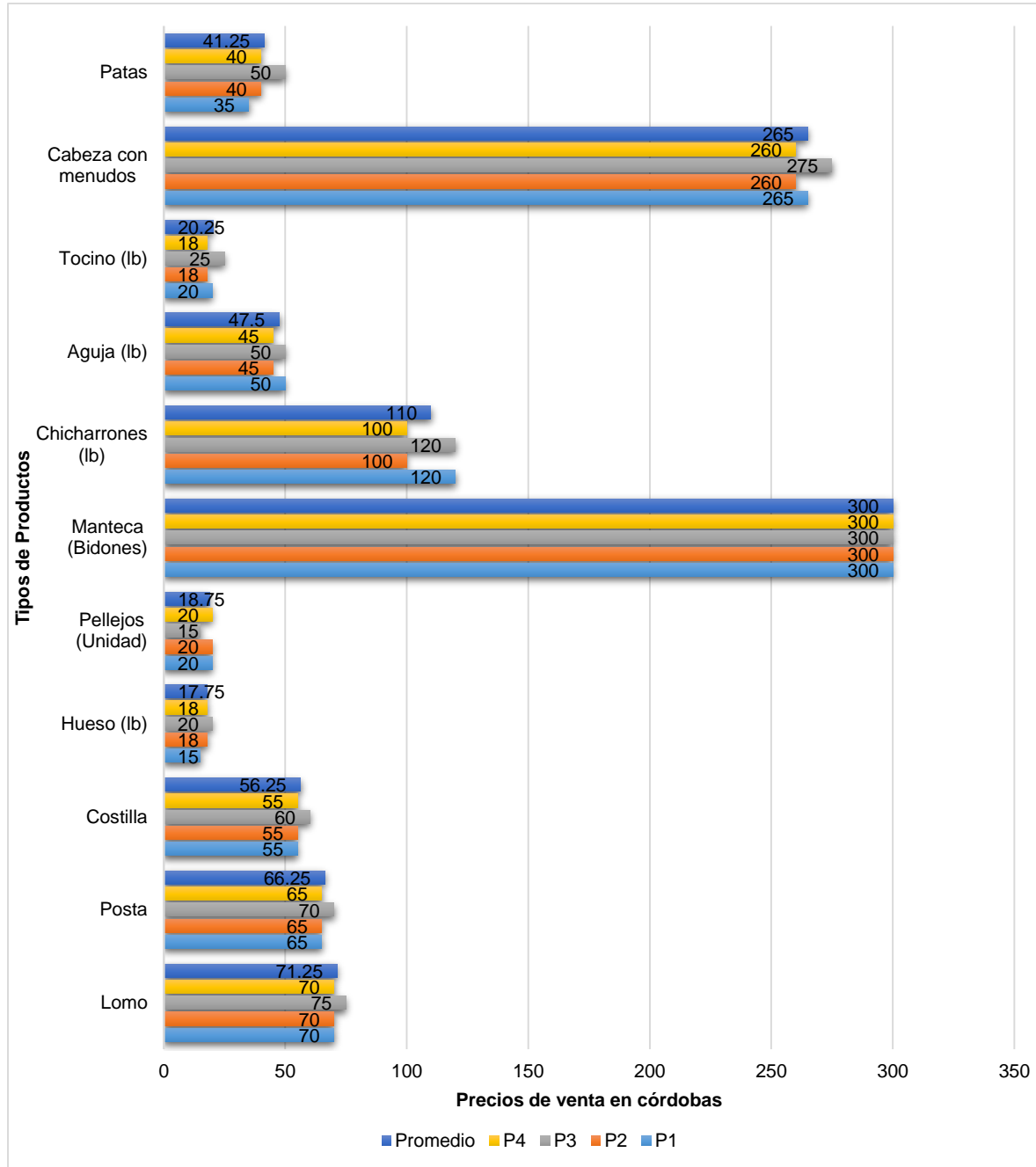
Cabe mencionar, que lo más cuantioso es el lomo seguido de la posta y costilla, aunque en la figura se percibe que es la manteca, esto se debe a la unidad de medida presentada en



la figura, es por bidón, no obstante la libra equivalente a medio litro, tiene un precio de venta de C\$ 12.50 (Doce córdobas con cincuenta centavos).

Los precios de venta de los otros subproductos son los siguientes: Pellejo con lonja C\$ 20.00 la libra, Chingastes C\$ 40.00 la libra, Nacatamales C\$ 25.00 cada uno, chorizo C\$ 60.00 la libra, Espinazo C\$ 5.00 la libra no obstante el espinazo cuando no lo venden lo regalan a allegados.

Figura N°3 Precios de venta de los Productos y Subproductos



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.12. Control sobre los costos de producción

Referente al control de los costos de producción los productores respondieron en un 100% que llevan Control de estos, pero al profundizar con ellos respecto a los costos se pudo detectar que no toman en cuenta los Costos Indirectos de Fabricación.

Tabla N°1 control sobre costos de producción

	Frecuencia	Porcentaje
Válidos Si	4	100

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.13. Forma de controlar las entradas y salidas de inventario de materia prima e inventario de productos terminados.

El 100% de los propietarios nos respondieron que llevan control de la compra de cerdos y de los que procesan diariamente es decir de las entradas y salidas de estos mismos haciéndolo a través de anotaciones sencillas en cuaderno sin formato específico.

Tabla N°2 control de inventario

Medio de control	Inventario de materia prima		Inventario de productos terminados	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
Anotaciones	4	100	4	100

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.14. Forma de controlar la Mano de Obra

Referente a la fuerza física del ser humano para transformar la materia prima el 100% de los productores argumentan que no controlan la mano de obra por lo tanto no utilizan ningún tipo de control.

Tabla N°3 control de mano de obra

Medidas de control	Controlan la mano de obra	
	Frecuencia	Porcentaje
Ningún tipo de control	4	100

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.15. Documentos utilizados para el pago de nómina

Como se mencionó anteriormente los documentos juegan un papel muy importante para respaldar la información que surge del proceso productivo, por lo contrario el 100% de los productores respondieron que no utilizan documentos formales para realizar sus



respectivos pagos a los trabajadores debido a que son pocos los empleados que trabajan en este rubro; solamente llevan control a través de las anotaciones en cuaderno.

Tabla N°4 Documentos pago de nomina

Utilizan documento para elaborar el pago correspondiente a sus empleados

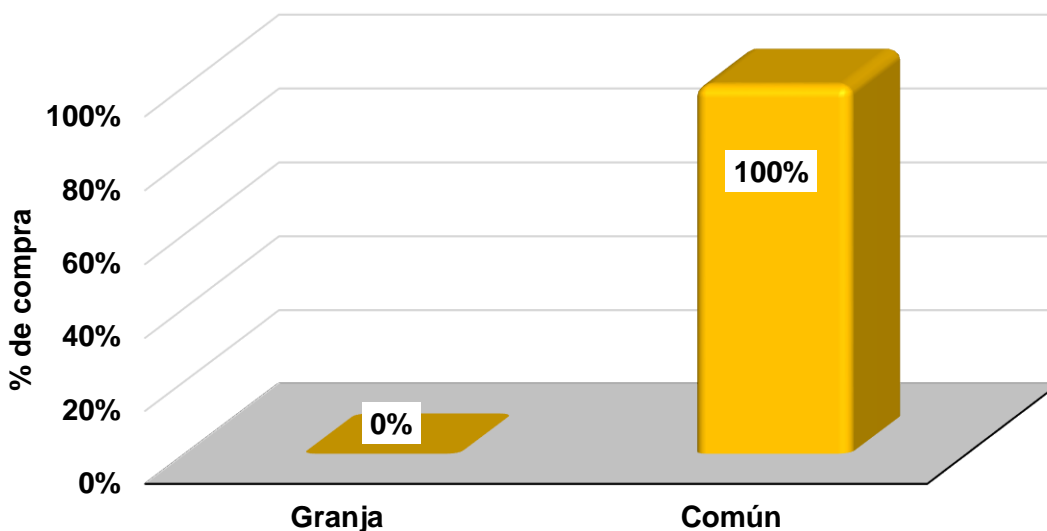
Medidas de control	Frecuencia	Porcentaje
Ningún tipo de documento	4	100

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.16. Tipos de cerdos adquiridos

En cuanto al tipo de cerdos comprados, para ser sacrificados, el 100% de los productores adquieren cerdos comunes, la inclinación a los cerdos criollos o comunes se da debido a que los cerdos de granja son más costosos y por ende se aumentarían los costos de venta de los productos derivados de este, y arriesgarían que los clientes compren menos cantidad, más sin embargo, los cerdos comunes son mejorados, salen enrazados.

Figura N°4: Tipo de Materia Prima



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.17. Cantidad de cerdos procesados diariamente

Sin duda alguna a los ciudadanos les agrada comprar carne “fresca”, esto influye en la cantidad de cerdos destazados diariamente, se destaza la demanda que se puede dar cotidianamente, es decir, no se puede almacenar estos productos consumibles



por un periodo prolongado; aproximadamente ocho días a temperatura, el siguiente cuadro muestra que como mínimo los productores destazan uno y como máximo llegan a destazar hasta ocho cerdos diarios; obteniendo una media de 4.75% de cerdos destazados.

Tabla N°5 Cerdos procesados diariamente

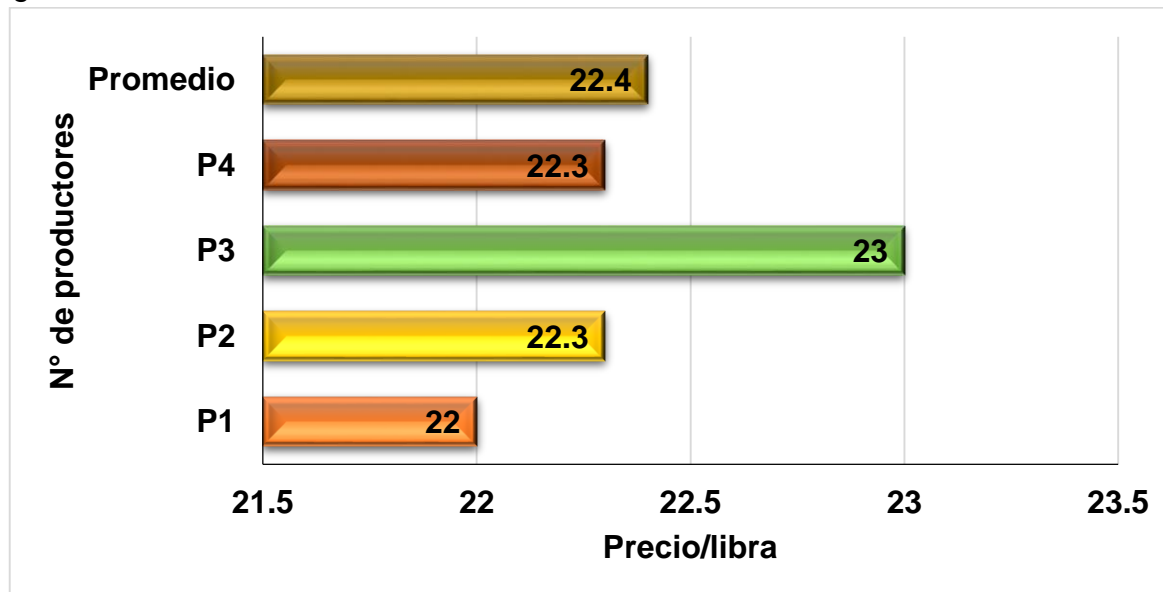
	N	Mínimo	Máximo	Media
Cantidad de cerdos	4	1	8	4.75
N válido (según lista)	4			

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.18. Costo del ganado porcino en pie (Libra)

El siguiente gráfico nos refleja que del total de productores un 25% adquieren la materia prima (ganado en pie) a 22 córdobas la libra y el 50% la adquieren a 22.30 y el 25% restante la adquieren a 23 córdobas es decir los precios de libra de ganado en pie oscilan entre C\$ 22.00 a 23.00 córdobas

Figura N°5 Costo del Ganado Porcino



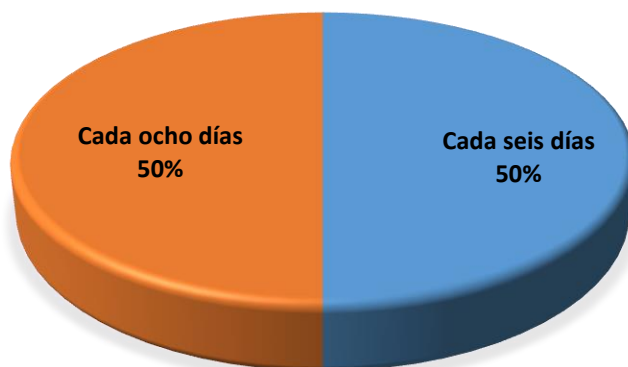
Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.19. Periodo de adquisición de la materia prima

Concerniente al tiempo de compras de materia prima el 50% de productores compran los cerdos cada ocho días y el 50% restante los adquieren cada seis días; el 100% de productores reflejaron que esto va en dependencia de la demanda de los clientes.



Figura N°6 Periodo de adquisición de la materia Prima

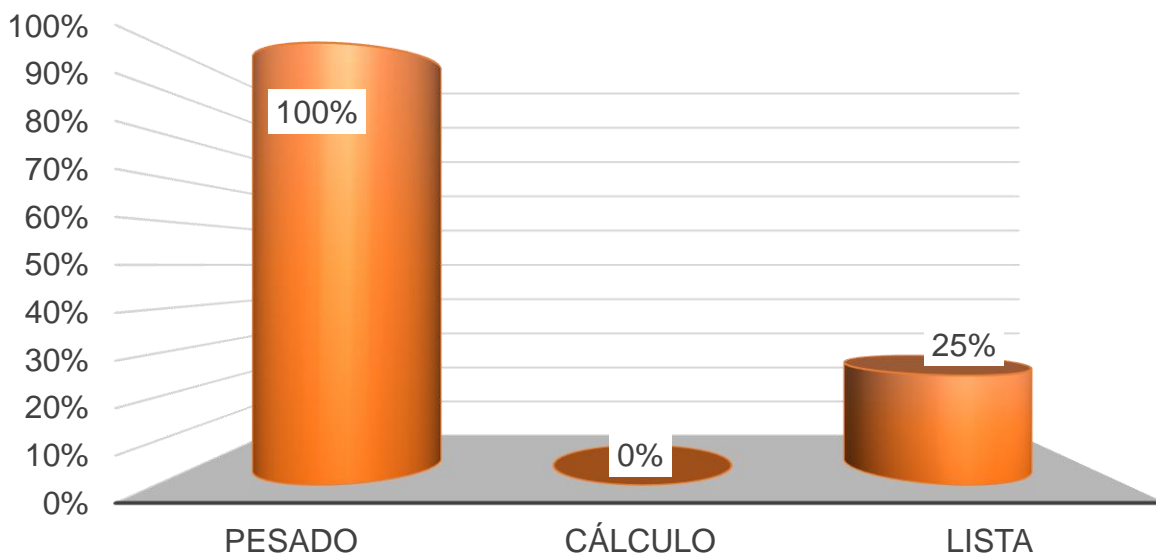


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.20. Condiciones para adquirir la materia prima

Los comerciantes que se dedican a vender ganado porcino, lo hacen pesado, y a través de listas, comprándose que por lista el cerdo ya no se pesa sino que se compra según el registro que trae el proveedor “lo que le peso en el lugar de adquisición”, de tal manera que el 100% de los productores dedicados al destace de ganado porcino compran la materia prima pesada; es decir el costo de adquisición depende del peso de cada cerdo, sin embargo un 25% además de comprarlo pesado también lo compra por lista.

Figura N°7. Condiciones de adquisición de la materia prima



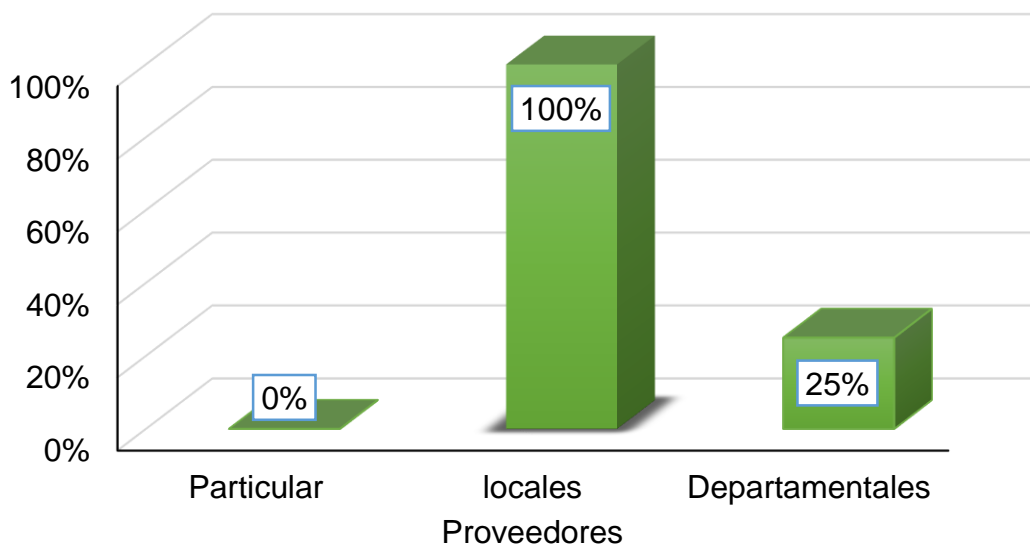
Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.21. Procedencia de los Proveedores

A los productores lo abastecen de cerdos en un 100% proveedores locales; más sin embargo uno de ellos le compra tanto a proveedor local como departamental equivalente a un 25%.

Figura N°8 Procedencia de los proveedores

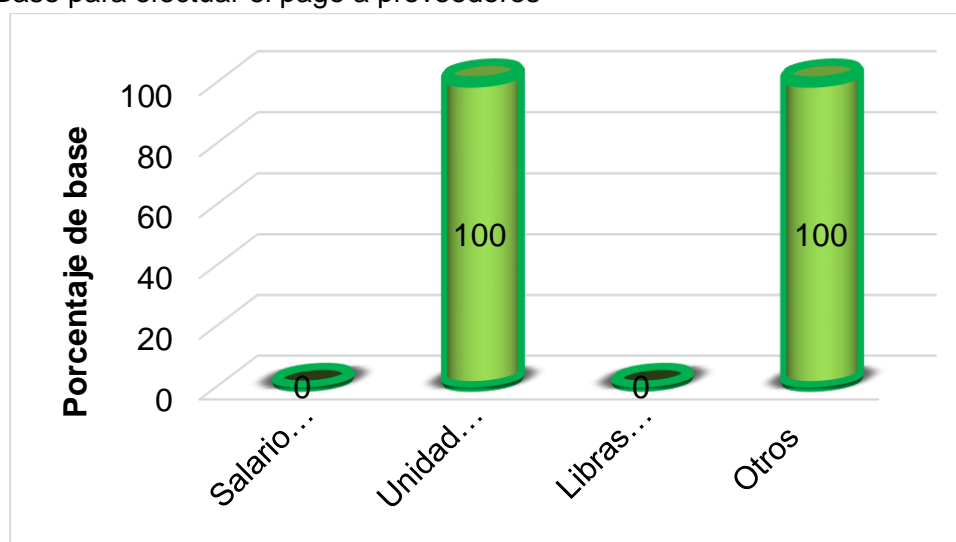


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.22. Base para efectuar el pago de los trabajadores

El 100% de los productores tienen como base para efectuar los pagos a los trabajadores las unidades producidas y otras bases; (por cliente, por viaje, por venta, por día).

Figura N°9 Base para efectuar el pago a proveedores



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.23. Cantidad de puestos

El cuadro muestra los tipos de cargos que hay en las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino y la cantidad de puestos de cada cargo.

Tabla N°6 Cantidad de puestos

Cargos	Cantidad personas/puesto			
	P1	P2	P3	P4
Destazador	3	2	1	1
Entregador	1	1	0	1
Aseador	1	-	-	-
Vendedor	-	1	1	1

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.24. Salario Devengados por cada cargo

El cuadro muestra los salarios devengados por cada cargo en las diferentes carnicerías y la base que ellos toman en cuenta para efectuar el pago.

Del 100% de los productores un 25% no tiene vendedor debido a que todo lo producido lo entrega inmediatamente a sus clientes (mercado) y el 75% de los productores tienen vendedores, de los cuales un 50% posee vendedores ambulantes, y un 25% un dependiente fijo el cual trabaja medio tiempo devengando diariamente C\$80.00 (Ochenta Córdoba Netos).

Respecto a los vendedores ambulantes ellos no tienen un salario, es decir ganan un margen de ganancia; es decir con el propietario acuerdan un precio como si fuesen clientes y ellos lo revende según su conveniencia pero similar o igual a los precios de venta que establece el propietario de la carnicería para el público en general.

Referente al cargo de la aseadora como se hizo mención anteriormente, del 100% de los productores solo uno posee aseadora que equivale a un 25%, y el 75% restante no tienen, debido a que la limpieza es realizada por los propietario, más sin embargo con la revisión de documentos se pudo constatar que en ocasiones, en una carnicería el destazador es quien realiza esta función por la cual se le paga separadamente.

Por otra parte el 100% de los productores no constan con empacadores, dicha actividad es ejercida por los dueños, pero se dan momentos en los cuales se le paga a otra persona por dicha actividad lo cual se pudo constatar con la revisión de documentos, al mismo tiempo con la observación evidentemente se percibió que se requiere del apoyo de otra persona para poder empacar los productos derivados del proceso, por lo que se debe de abrir bolsas y apoyar en la manipulación de esta.



Cabe referirse que del 100% de los productores el 50% paga por actividad a sus destazadores, es decir; al destazador se le paga por cerdo destazado un monto determinado, pero en circunstancias que el cerdo sea grande y requiera de más esfuerzo físico el propietario le reconoce su apoyo, entendiéndose por destazar que es por pelar y despiezar el cerdo; sin embargo por las demás actividades de deslonjar el tocino del pellejo para realizar chicharrones y cocinar estos, requieren ser tratadas por aparte para su pago.

Tabla N°7 Salario por cada cargo

Cargos	Productor 1		Productor 2		Productor 3		Productor 4	
	Costos de salario	U/M del salario	Costos de salario	U/M del salario	Costos de salario	U/M del salario	Costos de salario	U/M del salario
Destazador	80	Por Cerdo	70	Por Cerdo	8-	Por Cerdo	70	por cerdo
Empacador								
Entregador	120	Por Viaje	20	Por viaje	-	-	20	Por viaje
Aseador	15	Por día						
Vendedor	-	-	-	-	80	medio día	-	-

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.25. Incentivos por producción y prestaciones Sociales

El 100% de las carnicerías no pagan Incentivos por producción de igual manera no devengan las prestaciones sociales de aguinaldo, vacaciones y antigüedad.

6.1.26. Aportes de Ley

El 100% de los productores no realizan aportes de ley como INATEC, INSS Patronal y Laboral.

6.1.27. Horas Extras y Bonificaciones

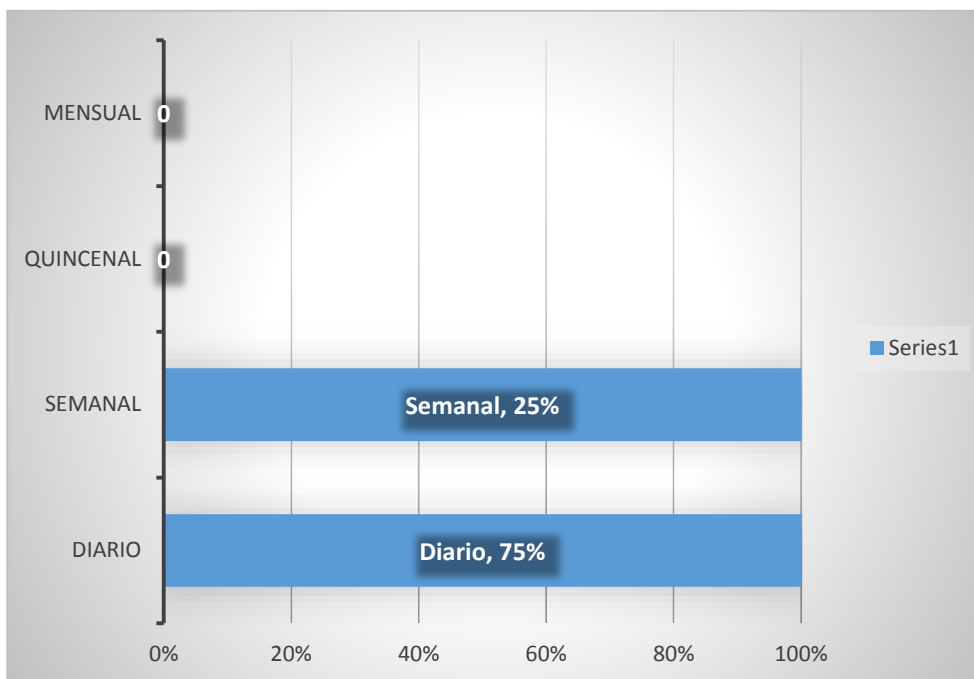
El 100% de los productores no pagan a los empleados horas extras, ni bonificaciones.

6.1.28. Modalidad de pago

El 75% de los trabajadores efectúa los pagos diarios al finalizar la jornada laboral, o las actividades asignadas a cada empleado, mientras un carnicero equivalente al 25% efectúa los pagos semanales.



Figura N°10 Modalidades de Pago

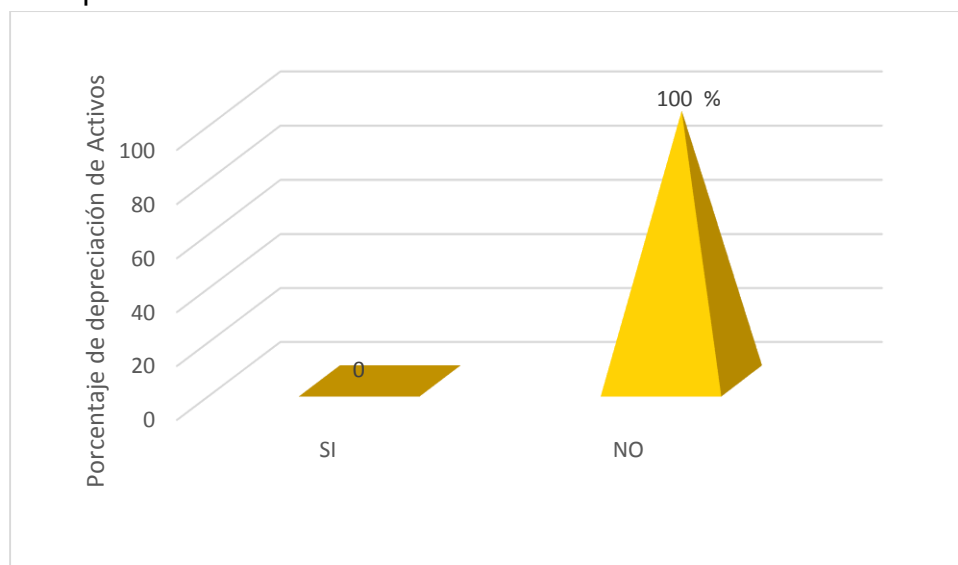


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.29. Depreciación de Activos

El 100% de los carniceros no deprecian sus activos, por consiguiente no poseen un método con el cual puedan ir determinando registrando y acumulando las depreciaciones, al no calcularlos; no se incluyen en los costos de producción.

Figura N° 11. Depreciación de Activos



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.30. Elementos que constituyen los costos indirectos de fabricación y costos mensuales promedios de estos

Además de los costos de producción de materia prima y mano de obra, se incurren en costos indirectos de producción, cabe hacer mención que los propietarios no incluyen todos los elementos, solo incluyen la leña, bolsas

Figura N°12 Elementos de los Costos Indirectos de Fabricación



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

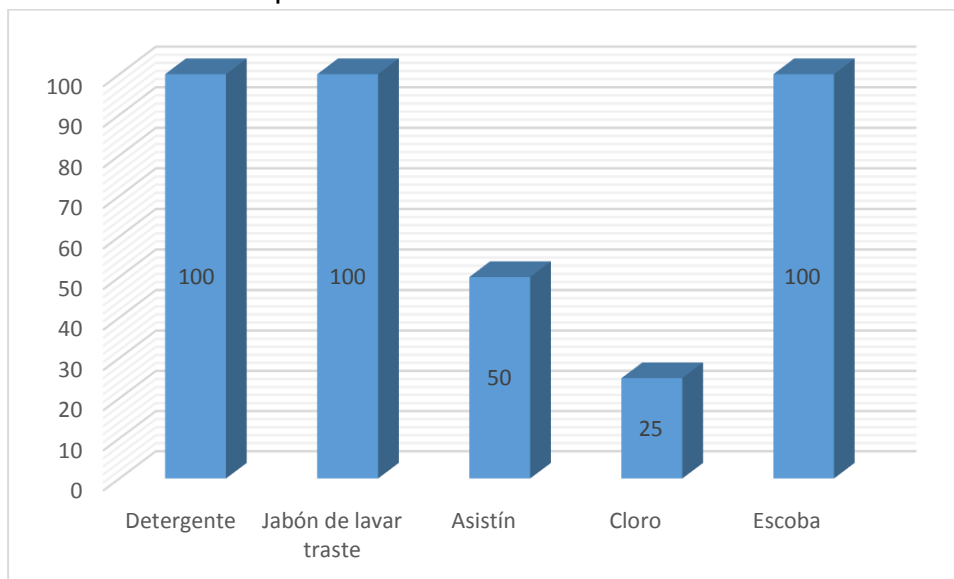
Tabla N°8 Materiales de limpieza

Product	Detergente			Jabón de lavar traste			Asistín			Cloro			Escoba			Total
	Cant	CU	Subtotal	Cant	CU	Subtotal	Cant	CU	Subtotal	Cant	CU	Subtotal	Cant	CU	Subtotal	
P1	1	170.00	170.00	4	17.00	68.00	2	40.00	80.00	15	6.00	90.00	1	50.00	50.00	458.00
P2	30	5.00	150.00	15	5.00	75.00			-			-	1	40.00	40.00	265.00
P3	4	50.00	200.00	48	5.00	240.00			-			-	1	50.00	50.00	490.00
P4	15	20.00	300.00	4	20.00	80.00	1	40.00	40.00			-	1	50.00	50.00	470.00

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



Figura N°13 Materiales de Limpieza



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.31. Herramientas utilizadas en el proceso de transformación de cerdos y los costos estimados de adquisición de estos

Para llevar a cabo el proceso de destace de ganado porcino es indispensable el uso de diversas herramientas menores que facilitan la labor de destace. Los costos de las herramientas utilizadas en el proceso de transformación de ganado porcino, que a continuación se detallan son estimados del costo de adquisición, los cuales serán prorrateados mensualmente.

Tabla N°9 Herramientas con sus respectivos costos estimados

Herramientas	P1			P2			P3			P4		
	Cant	C/U	Total	Cant	C/U	Total	Cant	C/U	Total	Cant	C/U	Total
Panas	8	80	640.00	6	70	420.00	10	80.00	800.00	9	77	692.00
Baldes	15	100	1,500.00	8	100	800.00	20	100.00	2,000.00	40	100	4,000.00
Cuchillos	7	40	280.00	4	40	160.00	14	100.00	1,400.00	12	50	600.00
Mecates	4	50	200.00	2	50	100.00	4	50.00	200.00	10	40	400.00
Peroles	11	320	3,520.00	4	320	1,280.00	12	480.00	5,760.00	2	1,400	2,800.00
Pesa	2	1500	3,000.00	2	1,500	3,000.00	2	1500.00	3,000.00	3	1,000	3,000.00
Machete	1	130	130.00	1	120	120.00	1	180.00	180.00	1	180	180.00



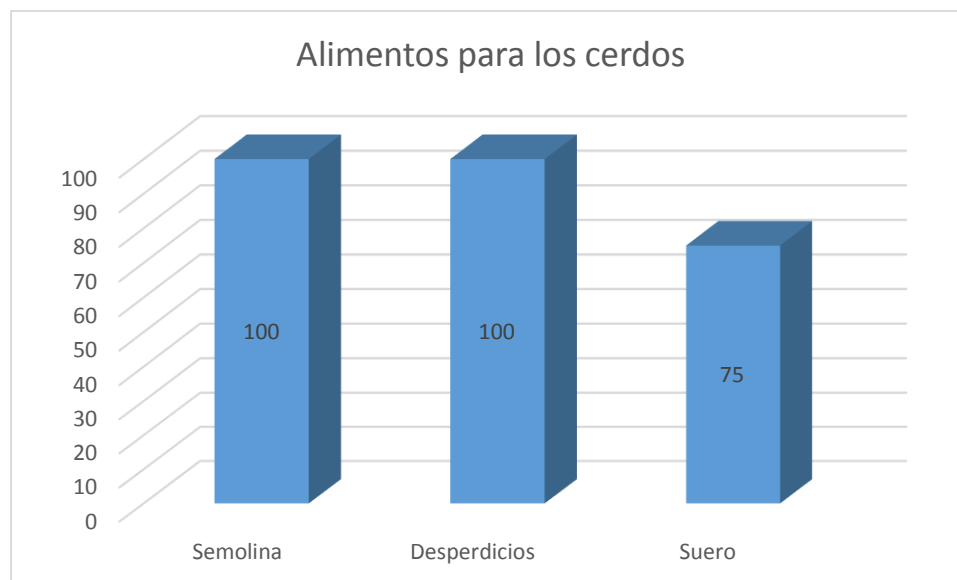
Herramientas	P1			P2			P3			P4		
	Cant	C/U	Total	Cant	C/U	Total	Cant	C/U	Total	Cant	C/U	Total
Hacha de Mano			-	1	200	200.00	1	200.00	200.00	1	200	200.00
Mesas	2	210	420.00	3	800	2,400.00	3	1,200.00	3,600.00	3	433	1,300.00
Total			9,270.00			8,480.00			17,140.00			11,872.00

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.32. Alimentos que utilizan para el mantenimiento de los cerdos

Los cerdos que están en el inventario de materia prima deben de ser alimentados para evitar pérdidas por mermas en el pesaje de estos; el 100% de los productores les dan a los cerdos Semolina y desperdicios, sin embargo tres de ellos equivalentes al 75%, de la muestra además les dan suero.

Figura N°14 Alimentos para Cerdos



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

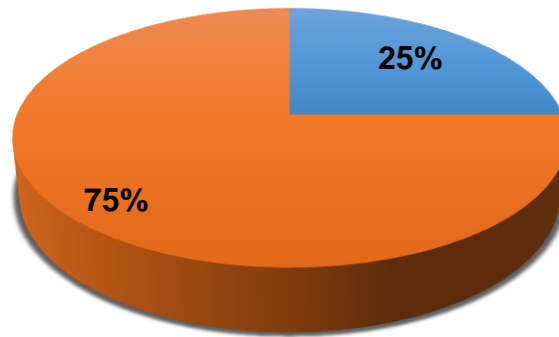
6.1.33. Procedimiento que le dan a los desechos

• Vísceras Blancas

El 75% de los productores regalan los desechos tales como: vísceras blancas para alimentos de caninos; sin embargo el 25% restante los botan en lugares aislados.



Figura N°15 Procedimiento de desecho de las vísceras blancas



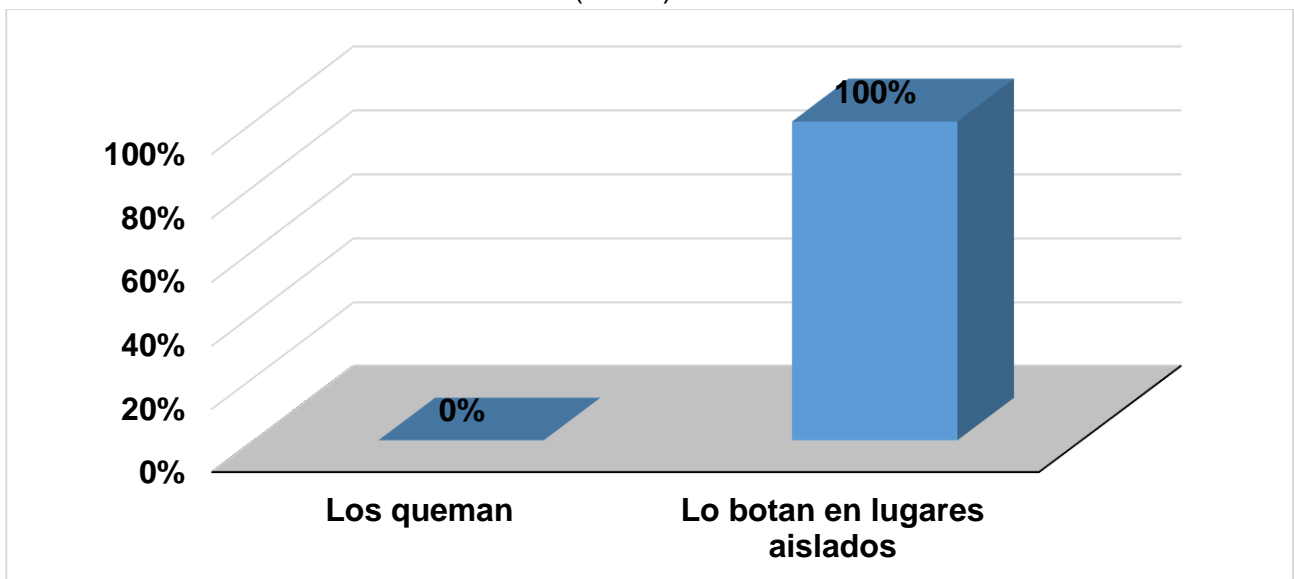
- Lo botan en lugares aislados
- Lo regalan para alimentos de canino

Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

• **Pelos**

El total de los productores no queman los pelos de los cerdos, por lo tanto el 100% de ellos los botan en lugares aislados, aunque incurren en costos.

Figura N°16 Procedimiento de los desechos (Pelos)

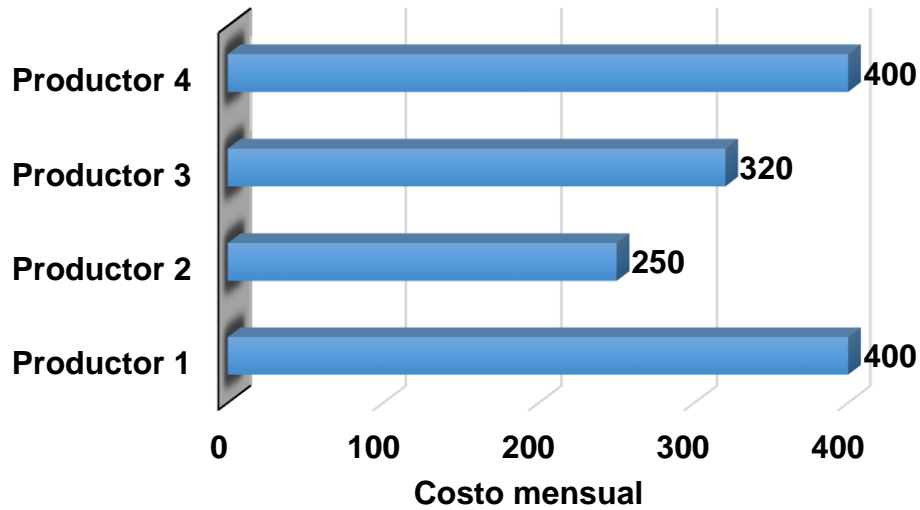


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

El costo mensual en que incurre los productores para deshacerse de los desechos y botarlos en lugares aislados equivale en un 50% incurren en C\$ 400.00 y un 25% en C\$ 320.00 y el 25% restante C\$ 250.00.



Figura N°17 Costos Mensuales por desechos

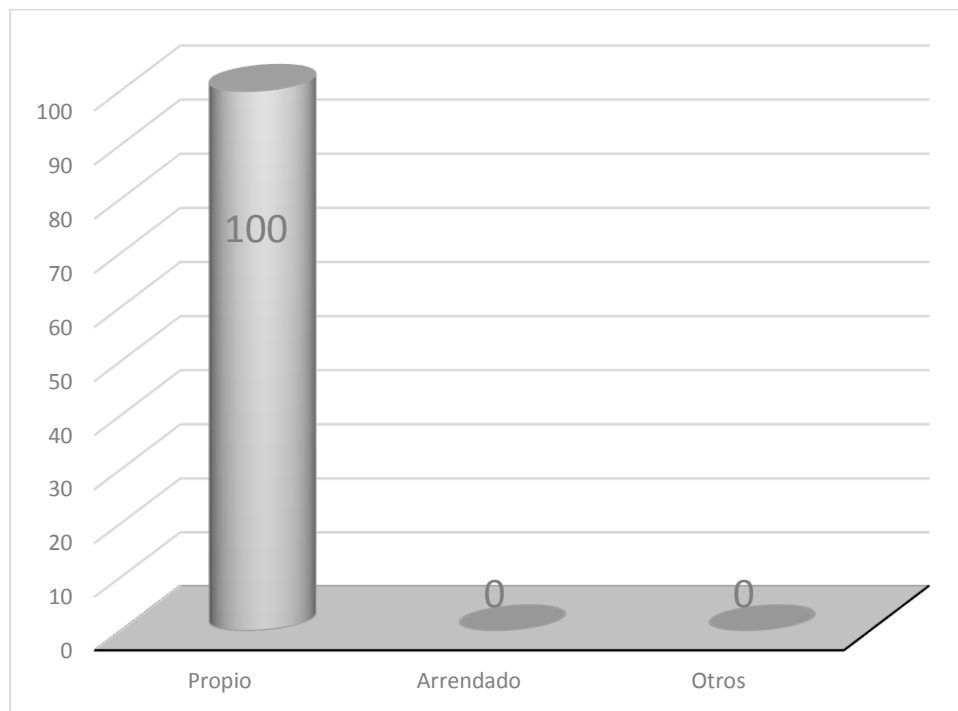


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.34. El Establecimiento de las carnicerías

El 100% de los productores tienen el negocio en su casa de habitación, por ende el establecimiento donde laboran es propio.

Figura N°18 El Establecimiento de las carnicerías



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.35. Pago de matrícula anual en la Alcaldía

El 100% de los productores pagan anualmente en la Alcaldía municipal la matrícula por la realización de la actividad de destazar ganado porcino, el monto que pagan está en dependencia del tamaño del negocio.

Figura N°19. Tarifa de Matrícula en la Alcaldía

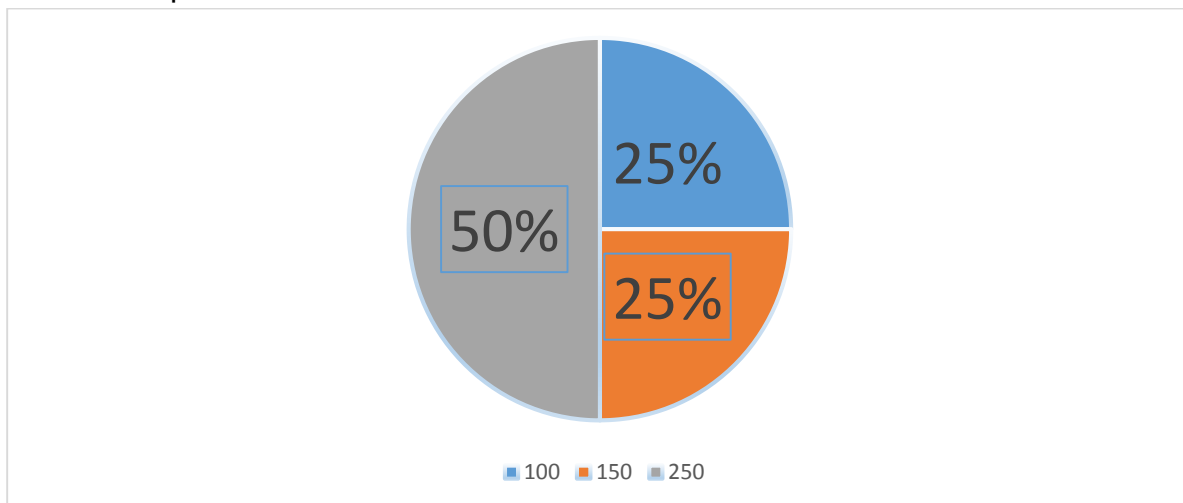


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.36. Impuestos mensuales en la Alcaldía

Los propietarios de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino al estar inscritos en la alcaldía municipal, están obligados a pagar mensualmente una cuota a dicha institución, por consecuente forma parte de los costos que se incurren en la carnicería.

Figura N°20 Impuesto mensual en la Alcaldía



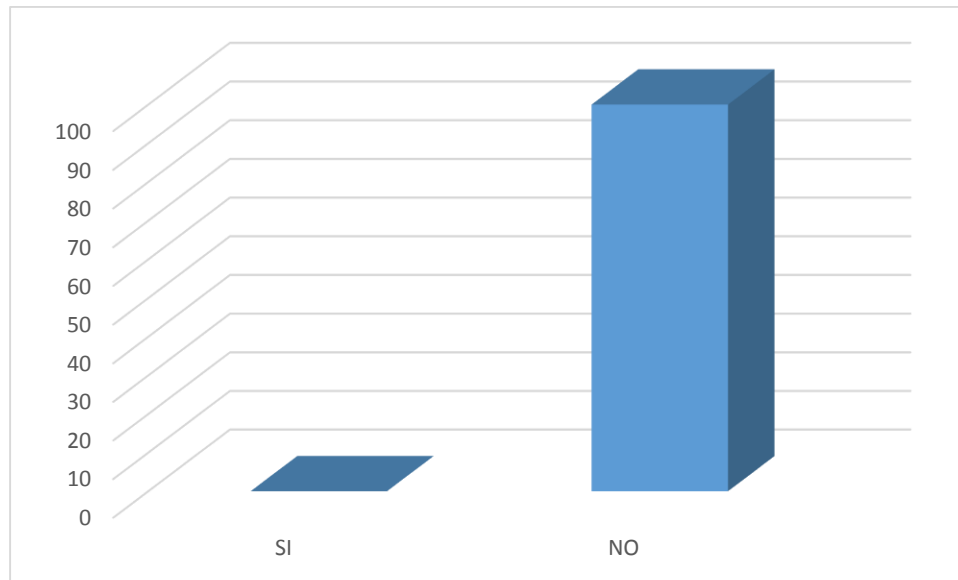
Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.1.37. Inclusión de los servicios básicos en el costo de producción

El 100% de los productores no incluye los servicios básicos en el costo de producción de los productos.

Figura N° 21 Inclusión de los servicios básicos en los costos de producción

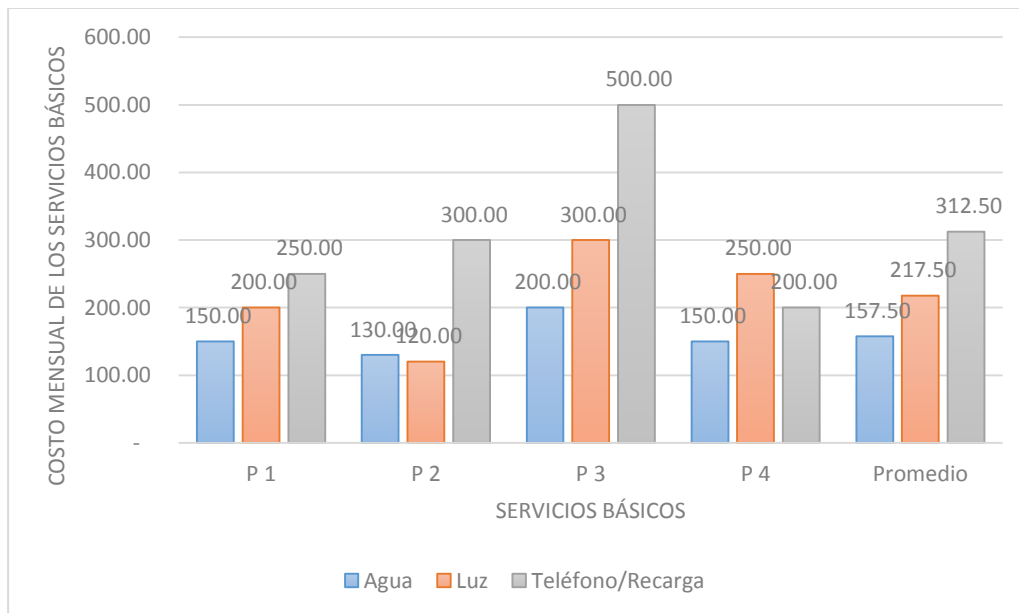


Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.

6.1.38. Las Erogaciones mensuales por los servicios básicos

El gráfico muestra los costos incurridos mensualmente en concepto de servicios básicos el agua, la luz y el teléfono por los propietarios de las carnicerías.

Figura N° 22 Servicios Básicos



Fuente: Datos Proporcionados por los propietarios de las carnicerías/Elaboración Propia.



6.2. Costos de Producción en las Carnicerías dedicadas al destace de Ganado Porcino Mes de octubre 2015.

6.2.1. Materia Prima

Costos de Materia Prima del Productor 1

03/10/2015

N°	CÓD	LBS	PU	TOTAL
1	6	252	23.00	5,796.00
2	46	172	23.00	3,956.00
3	28	190	23.00	4,370.00
4	22	190	22.50	4,275.00
5	82	258	23.00	5,934.00
6	49	190	22.50	4,275.00
7	10	202	22.50	4,545.00
8	65	135	22.00	2,970.00
9	91	100	21.00	2,100.00
10	13	206	22.50	4,635.00
11	52	161	22.50	3,622.50
12	59	90	20.50	1,845.00
13	33	160	22.00	3,520.00
14	23	125	22.00	2,750.00
15	51	145	22.50	3,262.50
Subtotal		2576		57,856.00

16	55	167	22.50	3,757.50
17	59	103	21.00	2,163.00
18	20	163	22.50	3,667.50
19	21	102	21.00	2,142.00
20	42	133	22.00	2,926.00
21	60	241	22.50	5,422.50
22	14	221	22.50	4,972.50
23	P	275	23.00	6,325.00
24	2	195	22.50	4,387.50
Subt	4217			94319.5

15/10/2015

N°	CÓD	LIBRA	PRCIO	TOTAL
1	1	440	22.50	9,900.00
2	6	206	22.50	4,635.00
3	4	162	22.50	3,645.00
4	28	107	21.00	2,247.00
5	13	208	22.50	4,680.00
6	16	180	22.50	4,050.00
7	44	188	22.50	4,230.00
8	18	182	21.00	3,822.00
9	2	138	22.00	3,036.00
10	52	147	22.00	3,234.00
11	30	106	20.00	2,120.00
12	45	192	22.00	4,224.00
13	31	96	21.00	2,016.00
14	21	160	22.50	3,600.00
15	49	127	20.00	2,540.00
16	51	172	22.50	3,870.00
17	20	75	20.00	1,500.00
18	11	107	20.00	2,140.00
19	9	90	20.00	1,800.00
20	12	110	20.00	2,200.00
21	24	110	21.00	2,310.00
22	43	133	22.00	2,926.00
23	35	117	22.00	2,574.00
24	36	164	22.50	3,690.00
25	37	98	20.00	1,960.00
Subt	3815			82,949.00

05/10/2015

N°	CÓD	LBS	PU	TOTAL
1	94	300	22.00	6,600.00
2	82	130	21.50	2,795.00
3	48	181	22.00	3,982.00
4	45	170	22.00	3,740.00
5	59	105	21.00	2,205.00
Subtotal		886		19,322.00

10/10/2015

N°	CÓD	LBS	PU	TOTAL
1	6	198	22.00	4,356.00
2	46	127	22.00	2,794.00
3	54	176	22.50	3,960.00
4	44	104	21.00	2,184.00
5	45	160	22.50	3,600.00
6	49	102	21.00	2,142.00
7	1	165	22.50	3,712.50
8	56	165	22.50	3,712.50
9	28	145	22.50	3,262.50
10	T	290	23.00	6,670.00
11	65	144	22.50	3,240.00
12	34	205	22.50	4,612.50
13	36	206	22.50	4,635.00
14	37	207	22.50	4,657.50
15	66	223	22.50	5,017.50



26/10/2015				
N°	CÓDIGO	LIBRAS	PRCIO	TOTAL
1		192	20.00	3,840.00
2	17	337	22.50	7,582.50
3	23	170	22.50	3,825.00
4	P	65	18.00	1,170.00
5	26	90	22.00	1,980.00
6	2	123	22.00	2,706.00
7	45	160	22.50	3,600.00
8	24	186	22.50	4,185.00
9	14	125	22.50	2,812.50
10	4	196	22.00	4,312.00
11	55	148	22.50	3,330.00
12	37	225	22.50	5,062.50
13	51	97	20.00	1,940.00
14	11	200	22.50	4,500.00
15	41	245	22.50	5,512.50
16	38	229	22.50	5,152.50
17	21	200	22.50	4,500.00
18	45	120	22.00	2,640.00
19	12	210	22.50	4,725.00
20	22	120	20.00	2,400.00
21	28	113	21.00	2,373.00
22	31	98	20.00	1,960.00
	Subtotal	3649		80,108.50

TOTAL DE LIBRAS	15,143.00
TOTAL DE CERDOS	91
COSTO TOTAL	334,555.00

RESUMEN MES DE OCTUBRE MATERIA PRIMA P 2

16/10/2015				
N°	CÓD-	LIBRAS	P.U	TOTAL
1		182	22.00	4,004.00
2	11	123	22.00	2,706.00
3	7	131	22.00	2,882.00
4	4	150	22.00	3,300.00
5	V	172	22.00	3,784.00
6		169	22.00	3,718.00
7	C	141	22.00	3,102.00
8		170	22.00	3,740.00
9		230	22.00	5,060.00
10	10	169	22.00	3,718.00
11	8	132	22.00	2,904.00
12	R	99	22.00	2,178.00
13	M	180	22.00	3,960.00
14	F	285	22.00	6,270.00
15	L	208	22.00	4,576.00
16	15	225	22.00	4,950.00
	Sub total	2766	22.00	60,852.00

12/10/2015				
N°	CÓD-	LIBRAS	P.U	TOTAL
1	W	292	22.00	6,424.00
2	B	85	22.00	1,870.00
3	26	286	22.00	6,292.00
4	M	200	22.00	4,400.00
5	F	287	22.00	6,314.00
6	13	157	22.00	3,454.00
7	16	302	22.00	6,644.00
8	H	115	22.00	2,530.00
9	Ñ	115	22.00	2,530.00
10	9	138	22.00	3,036.00
11	K	140	22.00	3,080.00
12		129	22.00	2,838.00
13	V	170	22.00	3,740.00
14	5	119	22.00	2,618.00
15		118	22.00	2,596.00
	Sub total	2653	22.00	58,366.00
	RAN TOTAL	5419		119,218.00

TOTAL DE CERDOS **31**



Costo de Materia Prima del Productor 3 y 4

01 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Costo	Total	Cód	Peso	Precio	Total
1	300	23.00	6,900.00				-
6	211	23.00	4,853.00				-
9	157	23.00	3,611.00				-
12	120	23.00	2,760.00				-
Total	788		18,124.00	Total	-		-

02 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
15	320	23	7,360.00				-
17	148	22	3,256.00				-
19	140	22	3,080.00				
20	120	22	2,640.00				-
22	70	22	1,540.00				-
Total p	798		17,876.00	Total	0		-

03 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
18	235	23	5,405.00	6	257	22	5,654.00
16	126	22	2,772.00	34	138	21.5	2,967.00
21	111	22	2,442.00				
13	124	23	2,852.00				-
14	75	23	1,725.00				-
Total p	671		15,196.00	Total	395		8,621.00

04 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
2	356	23	8,188.00	23	153	22	3,366.00
3	183	23	4,209.00	31	119	22	2,618.00
4	125	23	2,875.00				-
Total p	664		15,272.00	Total	272		5,984.00

05 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
5	152	23	3,496.00	26	128	22	2,816.00
10	160	23	3,680.00				-
Total p	312		7,176.00	Total	128		2,816.00



06 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
			-				-
Total por día			-	Total por día			-

07 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
	147	23.00	3,381.00	5	161	22	3,542.00
	137	23.00	3,151.00	29	240	22	5,280.00
	118	23.00	2,714.00	Char	496	21	10,416.00
			-	24	107	21.5	2,300.50
Total p	402		9,246.00	Total	1004		21,538.50

08 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
1	273	23	6,279.00	28	106	22	2,332.00
6	241	23	5,543.00	17	110	21.5	2,365.00
29	226	23	5,198.00	25	114	22	2,508.00
Total p	740		17,020.00	Total	330		7,205.00

09 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
23	310	23	7,130.00	7	212	22	4,664.00
27	231	23	5,313.00	9	128	22	2,816.00
24	230	23	5,290.00	4	127	22	2,794.00
Total p	771		17,733.00	Total	467		10,274.00

10 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
26	226	23	5,198.00				-
4	168	23	3,864.00				-
5	82	23	1,886.00				-
7	96	23	2,208.00				-
Total p	572		13,156.00	Total	0		-

11 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
10	278	23	6,394.00				-
9	155	23	3,565.00				-
3	130	23	2,990.00				-
2	149	23	3,427.00				-
Total p	712		16,376.00	Total	0		-



12 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
0	0	0	-	5	233	22	5,126.00
0	0	0	-	48	149	22	3,278.00
			-	55	161	22	3,542.00
0	0	0	-	46	121	22	2,662.00
0	0	0	-	49	197	22	4,334.00
Total p	0		-	Tota	861		18,942.00

13 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
25	313	23	7,199.00	26	100	21	2,100.00
				42	203	22	4,466.00
			-	39	114	20	2,280.00
			-	35	126	22	2,772.00
			-	10	119	21	2,499.00
Total p	313		7,199.00	Tota	662		14,117.00

14 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
2	231.5	23.00	5,324.00				-
28	138	23.00	3,174.00				-
Total p	369.5		8,498.00	Tota	0		-

15 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
0	0	-	-	9	124	22	2,728.00
0	0	-	-	14	232	22	5,104.00
			-	36	120	22	2,640.00
0	0	-	-	15	104	21	2,184.00
0	0	-	-	21	115	21	2,415.00
Total p	0		-	Tota	695		15,071.00

16 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
1	335	23.00	7,705.00				-
5	144	23.00	3,312.00				-
Total p	479		11,017.00	Tota	0		-



17 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
3	235	23.00	5,405.00				-
2	190	23.00	4,370.00				-
Total p	425		9,775.00	Tota	0		-

18 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
7	330	23.00	7,590.00				-
4	156	23.00	3,588.00				-
6	147	23.00	3,381.00				-
Total p	633		14,559.00	Tota	0		-

19 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
2	163	23.00	3,749.00	V	246	22	5,412.00
Total p	163		3,749.00	Tota	246		5,412.00

20 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
1	251	23.00	5,773.00	Z	267	22	5,874.00
3	125	23.00	2,875.00	Char	92	22	2,024.00
Total p	376		8,648.00	Tota	359		7,898.00

21 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
4	128	23.00	2,944.00	A	345	22	7,590.00
8	124	23.00	2,852.00				-
12	190	23.00	4,370.00				-
Total p	442		10,166.00	Tota	345		7,590.00

22 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
5	162	23.00	3,726.00				-
11	182	23.00	4,186.00				-
6	156	23.00	3,588.00				-
Total p	500		11,500.00	Tota	0		-



23 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
10	246	23.00	5,658.00				-
9	138	23.00	3,174.00				-
7	123	23.00	2,829.00				-
18	88	23.00	2,024.00				-
Total p	595		13,685.00	Tota	0		-

24 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
16	130	23.00	2,990.00	chan	358	22	7,876.00
15	140	23.00	3,220.00				-
17	115	23.00	2,645.00				-
			-				-
Total p	385		8,855.00	Tota	358		7,876.00

25 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
0	0	-	-				-
Total p	0		-	Tota	0		-

26 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
0	0	-	-	Char	297	22	6,534.00
0	0	-	-				-
Total p	0		-	Tota	297		6,534.00

27 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
0	0	-	-	W	241	22	5,302.00
0	0	-	-	6	100	22	2,200.00
0	0	-	-	N	168	22	3,696.00
0	0	-	-				-
Total p	0		-	Tota	509		11,198.00



28 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
1	135	23.00	3,105.00				-
7	138	23.00	3,174.00				-
8	120	23.00	2,760.00				-
			-				-
Total p	393		9,039.00	Tota	0		-

29 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
3	286	23.00	6,578.00				-
9	237	23.00	5,451.00				-
10	148	23.00	3,404.00				-
			-				-
Total p	671		15,433.00	Tota	0		-

30 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
1	298	23.00	6,854.00	L	198	22	4,356.00
16	295	23.00	6,785.00	T	98	22	2,156.00
17	131	23.00	3,013.00	F	174	22	3,828.00
18	128	23.00	2,944.00				-
Total p	852		19,596.00	Tota	470		10,340.00

31 de Octubre 2015							
Productor 3				Productor 4			
Cód	Peso	Precio por	Total	Cód	Peso	Precio	Total
2	308	23.00	7,084.00				-
4	265	23.00	6,095.00				-
20	120	23.00	2,760.00				-
Total p	693		15,939.00	Tota	0		-

TOTAL DE CERDOS	75	TOTAL DE CERDOS	43
TOTAL DE LIBRAS	13719.4783	TOTAL DE LIBRAS	7,398.00
COSTO TOTAL	314,833.00	COSTO TOTAL	161,416.50



Consolidado de los Costos de Materia Prima de los productores 3 y 4

MATERIA PRIMA		
Fechas	P3	P4
01/10/2015	18,124.00	-
02/10/2015	17,876.00	-
03/10/2015	15,196.00	8,621.00
04/10/2015	15,272.00	5,984.00
05/10/2015	7,176.00	2,816.00
06/10/2015	-	-
07/10/2015	9,246.00	21,538.50
08/10/2015	17,020.00	7,205.00
09/10/2015	17,733.00	10,274.00
10/10/2015	13,156.00	-
11/10/2015	16,376.00	-
12/10/2015	-	18,942.00
13/10/2015	7,199.00	14,117.00
14/10/2015	8,498.00	-
15/10/2015	-	15,071.00
16/10/2015	11,017.00	-

17/10/2015	9,775.00	-
18/10/2015	14,559.00	-
19/10/2015	3,749.00	5,412.00
20/10/2015	8,648.00	7,898.00
21/10/2015	10,166.00	7,590.00
22/10/2015	11,500.00	-
23/10/2015	13,685.00	-
24/10/2015	8,855.00	7,876.00
25/10/2015	-	-
26/10/2015	-	6,534.00
27/10/2015	-	11,198.00
28/10/2015	9,039.00	-
29/10/2015	15,433.00	-
30/10/2015	19,596.00	10,340.00
31/10/2015	15,939.00	-
TOTAL	173,889.00	104,568.50

6.2.2. Mano de Obra

La siguiente tabla muestra los costos de mano de obra de los productores correspondiente al mes de octubre 2015.

	P1			P2			P3					
	Trabajador/ Actividad	Cantidad de cerdos destazados/días laborados	Costo de la actividad	Total	Actividad	Cantidad de cerdos destazado/ Najes	Costo de la actividad	Total	Actividad	Cantidad de cerdos destazado	Costo de la actividad	Total
Destazar/ pelar		91	80.00	7,280.00		31	70.00	2,170.00		75	80.00	6,000.00
Aseadora		31	30.00	930.00		20	20.00	400.00	Vendedor	31	80.00	2,480.00
Entregador		17	150.00	2,550.00				-				-
				-				-				-
Total por día				10,760.00	Total por día			2,570.00	Total por día			8,480.00

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua****Costos de Mano de Obra del Productor 4.**

Fecha 03/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	140.00
Deslonjada	80.00
Botar Tripas	30.00
Viajes	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	310.00

Fecha 04/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	140.00
Deslonjada	80.00
Empaque	20.00
Entrega	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	300.00

Fecha 05/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	70.00
Deslonjada	
Empaque	
Entrega	
Elaboración de chicharrones	
Total	70.00

Fecha 07/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	310.00
Deslonjada	100.00
Entrega	40.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	490.00

Fecha 08/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	210.00
Deslonjada	60.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	365.00

Fecha 09/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	210.00
Deslonjada	60.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	20.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	390.00

Fecha 10/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	70.00
Deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	185.00

Fecha 12/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	350.00
Deslonjada	100.00
Entrega	90.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	80.00
Total	655.00

Fecha 13/10/2015	
Actividad	Costo
Destazado	350.00
Deslonjada	100.00
Entrega	60.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	585.00

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua**

Fecha	15/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	350.00
Deslonjada	100
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	565.00

Fecha	19/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	70.00
Deslonjada	20
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	185.00

Fecha	20/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	140.00
Deslonjada	40.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	80.00
Total	335.00

Fecha	21/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	20.00
Deslonjada	70.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	185.00

Fecha	24/10/2016
Actividad	Costo
Destazado	70.00
Deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	185.00

Fecha	26/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	70.00
Deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	185.00

Fecha	27/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	210.00
Deslonjada	60.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	20.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	390.00

Fecha	30/10/2015
Actividad	Costo
Destazado	210.00
Deslonjada	60.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	20.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrones	40.00
Total	390.00

TOTAL MANO DE OBRA 5770.00



6.2.3. Costos Indirectos de Fabricación

Las siguientes tablas muestran los costos indirectos de fabricación correspondiente al mes de octubre 2015 de cada una de las carnicerías, incluye las erogaciones por servicios básicos agua, luz, recargas amortizaciones y depreciaciones.

CARNICERIA:Productor 1

RESUMEN DE GASTOS MENSUALES

Fecha	Descripción del Gasto	Monto
31/10/2015	Amortización de la tarifa por matricula en la Alcaldía	35.00
	Mensualidad en la Alcaldía	250.00
	Depreciación de refrigeradora	145.83
	Agua	150.00
	Luz	200.00
	Teléfono/Recargas	250.00
	Costos por desechos	400.00
	Leña	60.00
	Materiales de Limpieza	458.00
	Gastos en Herramientas	403.75
	Alimentos para Cerdos	1,100.00
	Bolsas	714.00
Total		4,166.58

CARNICERIA:Productor 2

RESUMEN DE GASTOS MENSUALES

Fecha	Descripción del Gasto	Monto
31/10/2015	Amortización de la tarifa por matricula en la Alcaldía	25.00
	Mensualidad en la Alcaldía	100.00
	Depreciación de refrigeradora	93.75
	Agua	130.00
	Luz	120.00
	Teléfono	300.00
	Costos por desechos	250.00
	Leña	40.00
	Materiales de Limpieza	265.00
	Gastos en Herramientas	353.53
	Alimentos para cerdo cerdos	360.00
	Bolsas	648.00
Total		2685.28



CARNICERIA:Productor 3
RESUMEN DE GASTOS MENSUALES

Fecha	Descripción del Gasto	Monto
31/10/2015	Amortización de la tarifa por matricula en la Alcaldía	35.00
	Mensualidad en la Alcaldía	250.00
	Depreciación de refrigeradora	125.00
	Agua	200.00
	Luz	300.00
	Teléfono	500.00
	Costos por desechos	320.00
	Leña	50.00
	Materiales de Limpieza	440.00
	Gastos en Herramientas	714.17
	Alimentos para cerdo cerdos	1,000.00
	Bolsas	562.00
Total		4,496.17

CARNICERIA:Productor 4
RESUMEN DE GASTOS MENSUALES

Fecha	Descripción del Gasto	Monto
31/10/2015	Amortización de la tarifa por matricula en la Alcaldía	25.00
	Mensualidad en la Alcaldía	150.00
	Depreciación de freezer, refrigeradoras	135.42
	Agua	150.00
	Luz	250.00
	Teléfono	200.00
	Costos por desechos	250.00
	Leña	50.00
	Materiales de limpieza	470.00
	Gastos en Herramientas	548.83
	Alimentos para cerdo cerdos	800.00
	Bolsas	894.00
Total		3,923.25



Determinación de los costos de Producción del Productor N°2

01/10/15

N°	Ventas	Und	Cant	Precio	Total
1	Cabeza	und	2	145.00	290.00
2	Hueso	lbs	12	15.00	180.00
3	Patas	Juego	2	20.00	40.00
4	Costilla	lbs	44	50.00	2,200.00
5	Posta	lbs	70	60.00	4,200.00
6	Pellejo	Und	26	13.00	338.00
7	Aguja	lbs	2.5	43.00	107.50
8	Chicharrones	lbs	11	75.00	825.00
9	Manteca	lts	13	15.00	195.00
Total					8,375.50

Descripción	Peso	Precio	Total
Chancha	182	22.00	4,004.00
	7	131	21.50
TOTAL			6,820.50

Pago

Destazado	140.00
Viajes	20.00
Total	160.00

Leña	40.00
------	-------

Ventas Totales	8,375.50
Costos Totales (MP y MO)	7,020.50
Utilidad Bruta	1,355.00

02/10/2015

N°	Ventas	Und	Cant	Precio	Total
1	Cabeza	und	3	150.00	450.00
2	Hueso	lbs	26	12.00	312.00
3	Patas	Juego	3	30.00	90.00
4	Costilla	lbs	37	50.00	1,850.00
5	Posta	lbs	112	60.00	6,720.00
6	Pellejo	Und	39	13.00	507.00
7	Aguja	lbs	7	45.00	315.00
8	Chicharrones	lbs	7	75.00	525.00
9	Manteca	lts	23	15.00	345.00
Total					11,114.00

Descripción	Peso	Precio	Total
	11	123	22.00
	15	225	22.00
M	180	22.00	3,960.00
TOTAL	528		7,656.00

Pago

Destazado	210.00
Entrega	40.00
Total	250.00

Lena	50.00
------	-------

Ventas Totales	11,114.00
Costos Totales (MP y MO)	7,956.00
Utilidad Bruta	3,158.00

05/10/2015

N°	Ventas	Und	Cant	Precio	Total
1	Posta	Lbs	179	60.00	10,740.00
2	Costilla	Lbs	64	50.00	3,200.00
3	Pellejo	und	55	13.00	715.00
4	Hueso	Lbs	36	12.00	432.00
5	Cabeza	Und	4	120.00	480.00
6	Manteca	Lts	32	1.00	32.00
7	Chicharrones	Lbs	18	75.00	1,350.00
8	Patas	Juegos	4	25.00	100.00
Total					17,049.00

Descripción	Peso	Precio	Total
L	200	22.00	4,400.00
F	285	22.00	6,270.00
R	99	22.00	2,178.00
8	132	22.00	2,904.00
Total			15,752.00

Pago

Destazado	280.00
Entrega (2 viajes)	40.00
Total	320.00
Leña	50.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

Ventas Totales	17,049.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	16,122.00
Utilidad Bruta	927.00

12/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantid	Precio	Total
1	Posta	Lb	184	60.00	11,040.00
2	Costilla	Lb	72	50.00	3,600.00
3	Pellejos	Lb	61	13.00	793.00
4	Manteca	Litro	36	15.00	540.00
5	Hueso	Lb	41	12.00	492.00
6	Chicharrones	Lb	20	75.00	1,500.00
7	Cabeza	Unidad	5	145.00	725.00
8	Patas	Juegos	5	25.00	125.00
Total					18,815.00

Ventas Totales	18,815.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	15,014.00
Utilidad Bruta	3,801.00

Descripción	Peso	Precio	Total
4	10	22.00	220.00
V	172	22.00	3,784.00
Pelona Arito	169	22.00	3,718.00
C	141	22.00	3,102.00
Pelón Chingd	170	22.00	3,740.00
TOTAL			14,564.00

Pago

Destazado	350.00
Entrega	60.00
Total	410.00

Leña	40.00
------	-------

15/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantid	Precio	Total
1	Posta	Lb	93	60.00	5,580.00
2	Costilla	Lb	32	50.00	1,600.00
3	Aguja	Lb	5	40.00	200.00
4	Pellejo	Und	30	13.00	390.00
5	Cabeza	Und	2	175.00	350.00
6	Hueso	Lb	20	10.00	200.00
7	Manteca	Lts	18	15.00	270.00
8	Chicharrones	Lb	10	75.00	750.00
9	Patas	Juegos	2	25.00	50.00
Total					9,390.00

Ventas Totales	9,390.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	9,058.00
Utilidad Bruta	332.00

Descripción	Peso	Precio	Total
15	230	22.00	5,060.00
Chancho	169	22.00	3,718.00
TOTAL	399		8,778.00

Pago

Destazado	210.00
Entrega	20.00
Total	230.00

Leña	50.00
------	-------



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

18/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantid	Precio	Total
1	Posta	Lb	128	60.00	7,680.00
2	Costilla	Lb	50	50.00	2,500.00
3	Aguja	Lb	36	40.00	1,440.00
4	Pellejo	Und	43	13.00	559.00
5	Cabeza	Und	4	127.50	510.00
6	Chicharrones	Lb	14	75.00	1,050.00
7	Hueso	Lb	28	12.00	336.00
8	Manteca	Lts	25	15.00	375.00
9	Patas	Lb	2	30.00	60.00
Total					14,510.00

Descripción	Peso	Precio	Total
K	140	22.00	3,080.00
Chancho Bla	129	22.00	2,838.00
V	170	22.00	3,740.00
5	119	22.00	2,618.00
TOTAL	558		12,276.00

Pago

Entrega	40.00
Destazado	140.00
Total	180.00

Ventas Totales	14,510.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	12,506.00
Utilidad Bruta	2,004.00

Leña	50.00
------	-------

22/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantid	Precio	Total
1	Posta	Lb	120	60.00	7,200.00
2	Costilla	Lb	40	50.00	2,000.00
3	Aguja	Lb	8	40.00	320.00
4	Pellejo	Und	37	13.00	481.00
5	Cabeza	Und	4	28.13	112.50
6	Hueso	Lb	25	12.00	300.00
7	Manteca	Lts	22	15.00	330.00
8	Chicharrones	Lb	12	75.00	900.00
9	Patas	Juego	4	25.00	100.00
Total					11,743.50

Descripción	Peso	Precio	Total
H	115	22.00	2,530.00
Ñ	115	22.00	2,530.00
Pelón Arruga	118	22.00	2,596.00
9	138	22.00	3,036.00
TOTAL	486		10,692.00

Pago

Destazado	280.00
Entrega	20.00
Total	300.00

Ventas Totales	11,743.50
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	11,032.00
Utilidad Bruta	711.50

Leña	40.00
------	-------



24/10/2015

N°	Ventas	Und	Canti	Precio	Total
1	Posta	Lb	105	60.00	6,300.00
2	Costilla	Lb	41	50.00	2,050.00
3	Aguja	Lb	4.5	45.00	202.50
4	Pellejo	Und	35	13.00	455.00
5	Cabeza	Und	2	130.00	260.00
7	Hueso	Lb	23	13.00	299.00
8	Manteca	Lts	20	15.00	300.00
9	Chicharrones	Lb	12	75.00	900.00
10	Patas	Juego	2	25.00	50.00
Total					10,816.50

Descripción	Peso	Precio	Total
16	302	22.00	6,644.00
13	157	22.00	3,454.00
Total			10,098.00

Pago

Destazado	140.00
Entrega	20.00
Total	160.00

Leña	50.00
------	-------

Ventas Totales	10,816.50
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	10,308.00
Utilidad Bruta	508.50

26/10/2015

N°	Ventas	Und	Canti	Precio	Total
1	Posta	Lb	111	60.00	6,660.00
2	Costilla	Lb	40	50.00	2,000.00
3	Aguja	Lb	4	40.00	160.00
4	Pellejo	Und	37	13.00	481.00
5	Cabeza	Und	2	215.00	430.00
7	Hueso	Lb	25	12.00	300.00
8	Manteca	Lts	21	15.00	315.00
9	Chicharrones	Lb	12	75.00	900.00
10	Patas	Lb	2	25.00	50.00
Total					11,296.00

Descripción	Peso	Precio	Total
M	200	21.00	4,200.00
F	287	22.00	6,314.00
TOTAL			10,514.00

Pago

Destazado	140.00
Entrega	40.00
Total	180.00

Leña	40.00
------	-------

Ventas Totales	11,296.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	10,734.00
Utilidad Bruta	562.00



28/10/2016

N°	Ventas	Und	Canti	Precio	Total
1	Posta	Lb	66	60.00	3,960.00
2	Costilla	Lb	23	50.00	1,150.00
3	Aguja	Lb	2.5	45.00	112.50
4	Pellejo	Und	22	13.00	286.00
5	Cabeza	Und	1	250.00	250.00
6	Hueso	Lb	15	10.00	150.00
7	Manteca	Lts	12.5	15.00	187.50
8	Chicharrones	Lb	7	75.00	525.00
9	Patas	Juego	2	25.00	50.00
Total					6,671.00

Descripción	Peso	Precio	Total
26	286	22.00	6,292.00
TOTAL			6,292.00

Pago

Destazado	70.00
Entrega	20.00
Total	90.00

Leña	40.00
------	-------

Ventas Totales	6,671.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	6,422.00
Utilidad Bruta	249.00

30/10/2015

N°	Ventas	Und	Canti	Precio	Total
1	Posta	Lb	87	60.00	5,220.00
2	Costilla	Lb	31	50.00	1,550.00
3	Aguja	Lb	3	40.00	120.00
4	Pellejo	Und	29	13.00	377.00
5	Cabeza	Und	2	165.00	330.00
7	Hueso	Lb	19	10.00	190.00
8	Manteca	Lts	17	15.00	255.00
9	Chicharrones	Lb	10	75.00	750.00
Total					8,792.00

Descripción	Peso	Precio	Total
Chancho caf	292	22.00	6,424.00
Chancho Pel	85	22.00	1,870.00
TOTAL			8,294.00

Pago

Destazado	140.00
Entrega	20.00
Total	160.00

Leña	40.00
------	-------

Ventas Totales	8,792.00
Costos Totales (MP, MO, LEÑA)	8,494.00
Utilidad Bruta	298.00



Determinación de los costos de Producción del Productor N° 4

03/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Cabeza	und	2	195	390.00
2	Hueso	lbs	6	15	90.00
3	Patas	Juego	2	35	70.00
4	Costilla	lbs	38	50	1900.00
5	Posta	lbs	32	60	1920.00
6	Posta	lbs	67	60	4020.00
7	Pellejo	Und	27	13	351.00
8	Pepeña	lbs	1	50	50.00
9	Aguja	lbs	2	43	86.00
10	Chicharrone	lbs	6	75	450.00
11	Manteca	lts	10	15	150.00
12	Chicharrone	lbs	0.20	100	20.00
13	Tocino	lbs	15	19	285.00
14	Hueso	lbs	4	15	60.00
Total					9,842.00

Materia Prima

Cód	Peso	Precio	Total
6	257	22	5654.00
34	138	21.5	2967.00
TOTAL			8621.00

Mano de Obra

Destazado	140.00
deslonjada	80.00
Botar Tripas	30.00
Viajes	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	310.00

Leña	50.00
------	-------

Ventas Totales	9842.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	8981.00
Utilidad Bruta	861.00

04/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Pellejo	Und	23	13	299.00
2	Costilla	Lbs	10	50	500.00
3	Posta	Lbs	10	60	600.00
4	Aguja	Lbs	4	40	160.00
5	Posta	Lbs	40	60	2400.00
6	Costilla	Lbs	10	50	500.00
7	Costilla	Lbs	2	50	100.00
8	Hueso	Lbs	8	10	80.00
9	Cabeza	Und	2	85	170.00
10	Pata	Und	0	0	0.00
11	Posta	Lbs	1	65	65.00
12	Chicharrone	Lbs	7	75	525.00
13	Posta	Lbs	1	65	250.00
14	Manteca	Lts	17		250.00
15	Posta	Lbs	4	60	240.00
16	Hueso	Lbs	2	20	40.00
Total					6179.00

Descripción	Peso	Precio	Total
Chancho 1	153	22	3366.00
Chancho 2	119	22	2618.00
TOTAL			5984.00

Pago

Destazado	140.00
deslonjada	80.00
Empaque	20.00
Entrega	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	300.00

Leña	50.00
------	-------

Ventas Totales	6179
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	6334.00
Pérdida Bruta	-155.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

05/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lbs	60	36.00	2160.00
2	Costilla	Lbs	50	13.00	650.00
3	Pellejo	und	10	13.00	130.00
4	Hueso	Lbs	7	15.00	105.00
5	Cabeza	Und	1	130.00	130.00
6	Tocino	Lbs	5	15.00	75.00
					3202.00

Ventas Totales	3202.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	2936.00
Utilidad Bruta	266.00

Descripción	Peso	Precio	Total
Chancho	128	22	2816.00
Total			2816.00

Pago

Destazado	70.00
Total	70.00

Leña	50.00
------	-------

Nota: Este día 5 de octubre solo se destazó un cerdo para ser vendido en casa; por consiguiente nose realizaron chicharrones debido a que seran hechos al siguiente día, motivo por el cual no se incurrieron en otros costos (empaque, entrega, deslonje)

07/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	100	60.00	6000.00
2	Costilla	Lb	23	50.00	1150.00
3	Pellejos	Lb	47	13.00	611.00
4	Posta	Lb	22	60.00	1320.00
5	Hueso	Lb	20	12.00	240.00
6	Chicharrone	Lb	13	75.00	975.00
7	Posta	Lb	3	60.00	180.00
8	Hueso	Lb	3	20.00	60.00
9	Manteca	Lts	20	15.00	300.00
10	Hueso	Lb	10	10.00	100.00
11	Aguja	Lb	2	40.00	80.00
12	Chorizo	Lb	32	50.00	1600.00
13	Costilla	Lb	56	50.00	2800.00
14	Hueso	Lb	3	20.00	60.00
15	Posta	Lb	146	60.00	8760.00
16	Costilla	Lb	31	50.00	1550.00
Total					25786.00

Ventas Totales	25,786.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	22078.50
Utilidad Bruta	3707.5

Descripción	Peso	Precio	Total
5	161	22	3542.00
29	240	22	5280.00
Chancho	496	21	10416.00
24	107	21.5	2300.50
TOTAL			21538.50

Pago

Destazado	310.00
deslonjada	100.00
Entrega	40.00
laboración de chicharrone	40.00
Total	490.00

Leña	50.00
------	-------

Nota: El cerdo que pesa 496 libras, se le pagó al destazador cien córdobas; debido a que los cerdos mas grande es mayor el costo del destace.



08/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	70	60.00	4200.00
2	Costilla	Lb	30	50.00	1500.00
3	Aguja	Lb	4	40.00	160.00
4	Pellejo	Und	31	13.00	403.00
5	Cabeza	Und	1	430.00	430.00
7	Hueso	Lb	15	10.00	150.00
8	Manteca	Lts	12	15.00	180.00
9	Chicharrone	Lb	7	75.00	525.00
10	Pepeña	Lb	0	0.00	0.00
					7548.00

Ventas Totales	7,548.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	7620.00
Pérdida Bruta	-72.0

Descripción	Peso	Precio	Total
28	106	22	2332.00
17	110	21.5	2365.00
25	114	22	2508.00
			0.00
TOTAL			7205.00

Pago

Destazado	210.00
deslonjada	60.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharro	40.00
Total	365.00

Leña	50.00
------	-------

09/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	94	60.00	5640.00
2	Costilla	Lb	58	50.00	2900.00
3	Aguja	Lb	4	40.00	160.00
4	Pellejo	Und	30	13.00	390.00
5	Cabeza	Und	3	119.67	359.00
6	Chicharrone	Lb	18	75.00	1350.00
7	Hueso	Lb	15	10.00	150.00
8	Manteca	Lts	22	15.00	330.00
9	Chicharrone	Lb	23	75.00	1725.00
			267		13004.00

Ventas Totales	13,004.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	10714.00
Utilidad Bruta	2290.0

Descripción	Peso	Precio	Total
7	212	22	4664.00
9	128	22	2816.00
4	127	22	2794.00
TOTAL	467		10274.00

Pago

Destazado	210.00
deslonjada	60.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	20.00
Empaque	20.00
laboración de chicharrone	40.00
Total	390.00

Leña	50.00
------	-------



10/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	51	60.00	3060.00
2	Costilla	Lb	18	50.00	900.00
3	Aguja	Lb	4	40.00	160.00
4	Pellejo	Und	12	13.00	156.00
5	Cabeza	Und	1	150.00	150.00
7	Hueso	Lb	10	15.00	150.00
8	Manteca	Lts	10	15.00	150.00
9	Chicharrone	Lb	5	75.00	375.00
10	Espinazo	Lb	2	10.00	20.00
					5121.00

Ventas Totales	5,121.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	4393.00
Utilidad Bruta	728.0

Descripción	Peso	Precio	Total	
	3	189	22	4158.00
TOTAL			4158.00	

Pago

Destazado	70.00
Deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	185.00

Leña	50.00
------	-------

12/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	200	60.00	12000.00
2	Costilla	Lb	104	50.00	5200.00
3	Aguja	Lb	4	40.00	160.00
4	Pellejo	Und	48	13.00	624.00
5	Cabeza	Und	5	100.00	500.00
7	Hueso	Lb	35	11.00	385.00
8	Manteca	Lts	25	15.00	375.00
9	Chicharrone	Lb	4	75.00	300.00
					19544.00

Ventas Totales	19,544.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	19647.00
Pérdida Bruta	-103.0

Descripción	Peso	Precio	Total	
	5	233	22	5126.00
	48	149	22	3278.00
	55	161	22	3542.00
	46	121	22	2662.00
	49	197	22	4334.00
Total			18942.00	

Pago

Destazado	350.00
deslonjada	100.00
Entrega	90.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrone	80.00
Total	655.00

Leña	50.00
------	-------



13/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	148	60.00	8880.00
2	Costilla	Lb	52	50.00	2600.00
3	Aguja	Lb	6.5	40.00	260.00
4	Pellejo	Und	55	13.00	715.00
5	Cabeza	Und	5	136.00	680.00
7	Hueso	Lb	35	12.00	420.00
8	Manteca	Lts	10	15.00	150.00
9	Chicharrone	Lb	5	75.00	375.00
10	Tocino	Lb	22	19.00	418.00
11	Pepeña	Lb	0.5	44.00	22.00
					14520.00

Ventas Totales	14,520.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	14752.00
Pérdida Bruta	-232.0

Descripción	Peso	Precio	Total
26	100	21	2100.00
42	203	22	4466.00
39	114	20	2280.00
35	126	22	2772.00
10	119	21	2499.00
TOTAL			14117.00

Pago	
Destazado	350.00
deslonjada	100.00
Entrega	60.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharro	40.00
Total	585.00

Leña	50.00
------	-------

15/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	128.5	60.00	7710.00
2	Costilla	Lb	66	50.00	3300.00
3	Aguja	Lb	8.5	45.00	382.50
4	Pellejo	Und	55	13.00	715.00
5	Cabeza	Und	5	110.00	550.00
7	Hueso	Lb	32	10.00	320.00
8	Manteca	Lts	20	15.00	300.00
9	Chicharrone	Lb	15	75.00	1125.00
					14402.50

Ventas Totales	14,402.50
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	15686.00
Pérdida Bruta	-1283.5

Descripción	Peso	Precio	Total
9	124	22	2728.00
14	232	22	5104.00
36	120	22	2640.00
15	104	21	2184.00
21	115	21	2415.00
TOTAL			15071.00

Pago	
Destazado	350.00
deslonjada	100.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharro	40.00
Total	565.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

19/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	50	60.00	3000.00
2	Costilla	Lb	32	50.00	1600.00
3	Aguja	Lb	2.5	40.00	100.00
4	Pellejo	Und	13	13.00	169.00
5	Cabeza	Und	1	80.00	80.00
7	Hueso	Lb	8	10.00	80.00
8	Manteca	Lts	12	15.00	180.00
9	Chicharrone	Lb	13	75.00	975.00
					6184.00

Ventas Totales	6,184.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	5647.00
Utilidad Bruta	537.0

Descripción	Peso	Precio	Total
V	246	22	5412.00
TOTAL			5412.00

Pago

Destazado	70.00
deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharro	40.00
Total	185.00

Leña	50.00
------	-------

20/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	70	60.00	4200.00
2	Costilla	Lb	40	50.00	2000.00
3	Aguja	Lb	5	40.00	200.00
4	Pellejo	Und	25	13.00	325.00
5	Cabeza	Und	2	145.00	290.00
7	Hueso	Lb	16	10.00	160.00
8	Manteca	Lts	19	15.00	285.00
9	Chicharrone	Lb	16	75.00	1200.00
10	Patas	Juego	2	30.00	60.00
					8720.00

Ventas Totales	8,720.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	8283.00
Utilidad Bruta	437.0

Descripción	Peso	Precio	Total
Z	267	22	5874.00
Chanco faji	92	22	2024.00
			0.00
TOTAL			7898.00

Pago

Destazado	140.00
deslonjada	40.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharro	80.00
Total	335.00

Leña	50.00
------	-------

21/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	68	60.00	4080.00
2	Costilla	Lb	42	50.00	2100.00
3	Aguja	Lb	3	40.00	120.00
4	Pellejo	Und	14	13.00	182.00
5	Cabeza	Und	1	200.00	200.00
7	Hueso	Lb	11	10.00	110.00
8	Manteca	Lts	18	15.00	270.00
9	Chicharrone	Lb	17	75.00	1275.00
10	Patas (pelada)	Juego	0	0.00	0.00
					8337.00

Ventas Totales	8,337.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	7825.00
Utilidad Bruta	512.0

Descripción	Peso	Precio	Total
A	345	22	7590.00
TOTAL			7590.00

Pago

Destazado	70.00
deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
laboración de chicharrone	40.00
Total	185.00

Leña	50.00
------	-------



24/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	72	60.00	4320.00
2	Costilla	Lb	44	50.00	2200.00
3	Aguja	Lb	3.5	40.00	140.00
4	Pellejo	Und	14	13.00	182.00
5	Cabeza	Und	1	230.00	230.00
7	Hueso	Lb	12	10.00	120.00
8	Manteca	Lts	13	15.00	195.00
9	Chicharrone	Lb	15	75.00	1125.00
10	Patas	Juego	1	50.00	50.00
					8562.00

Ventas Totales	8,562.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	8111.00
Utilidad Bruta	451.0

Descripción	Peso	Precio	Total
Blanco cresp	358	22	7876.00
TOTAL			7876.00

Pago

Destazado	70.00
Deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	185.00

Leña	50.00
------	-------

26/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	59	60.00	3540.00
2	Costilla	Lb	37	50.00	1850.00
3	Aguja	Lb	13	40.00	520.00
4	Pellejo	Und	10	13.00	130.00
5	Cabeza	Und	1	240.00	240.00
7	Hueso	Lb	10	10.00	100.00
8	Manteca	Lts	14	15.00	210.00
9	Chicharrone	Lb	12	75.00	900.00
10	Patas	Juego	1	50.00	50.00
					7540.00

Ventas Totales	7,540.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	6769.00
Utilidad Bruta	771.0

Descripción	Peso	Precio	Total
Fajado Pelón	297	22	6534.00
TOTAL			6534.00

Pago

Destazado	70.00
Deslonjada	20.00
Entrega	20.00
Lavado de chiquero	15.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	185.00

Leña	50.00
------	-------



27/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	102	60.00	6120.00
2	Costilla	Lb	61	50.00	3050.00
3	Aguja	Lb	7	40.00	280.00
4	Pellejo	Und	36	13.00	468.00
5	Cabeza	Und	3	150.00	450.00
7	Hueso	Lb	17	10.00	170.00
8	Manteca	Lts	26	15.00	390.00
9	Chicharrone	Lb	20	75.00	1500.00
10	patas	Juego	3	26.67	80.00
					12508.00

Ventas Totales	12,508.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	11638.00
Utilidad Bruta	870.0

Descripción	Peso	Precio	Total
W	241	22	5302.00
6	100	22	2200.00
N	168	22	3696.00
			0.00
TOTAL			11198.00

Pago

Destazado	210.00
deslonjada	60.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	20.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	390.00

Leña	50.00
------	-------

30/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	Lb	94	60.00	5640.00
2	Costilla	Lb	56	50.00	2800.00
3	Aguja	Lb	6	40.00	240.00
4	Pellejo	Und	37	13.00	481.00
5	Cabeza	Und	3	150.00	450.00
7	Hueso	Lb	16	10.00	160.00
8	Manteca	Lts	20	15.00	300.00
9	Chicharrone	Lb	22	75.00	1650.00
10	Patatas	Juego	3	20.00	60.00
					11781.00

Ventas Totales	11,781.00
Costos Totales (MP,MO Y LEÑA)	10780.00
Utilidad Bruta	1001.0

Descripción	Peso	Precio	Total
L	198	22	4356.00
T	98	22	2156.00
F	174	22	3828.00
TOTAL			10340.00

Pago

Destazado	210.00
Deslonjada	60.00
Entrega	40.00
Lavado de chiquero	20.00
Empaque	20.00
Elaboración de chicharrone	40.00
Total	390.00

Leña	50.00
------	-------



6.3. Comparación de los Costos de Producción de las Carnicerías del Municipio de Estelí

En la siguiente tabla se muestra de manera consolidada los Elementos de los Costos de Producción de cada uno de los Productores dedicados al destace de Ganado Porcino.

Costos de Producción de las Carnicerías Correspondiente al Mes de Octubre 2015				
Elementos del Costo	P1	P2	P3	P4
Materiales Directo	334,555.00	119,218.00	314,833.00	161,416.50
Mano de Obra Directa	10,760.00	2,570.00	8,480.00	5,770.00
CIF	4,166.58	2,685.28	4,496.17	3,923.25
Totales	349,481.58	124,473.28	327,809.17	171,109.75
Libras de MP Producidas	15,143	5,419	13,719	7,398
Costo Unitario	23.08	22.97	23.89	23.13

Costos de Producción de las Carnicerías Correspondiente al Mes de Octubre 2015 en Promedio				
Elementos del Costo	P1	P2	P3	P4
Materiales Directo	95.73	95.78	96.04	94.34
Mano de Obra Directa	3.08	2.06	2.59	3.37
CIF	1.19	2.16	1.37	2.29
Totales	100.00	100.00	100.00	100.00

6.4. Normas de Control Interno para el Fortalecimiento y formatos adecuados para el proceso productivo.

6.4.1. Normas de Control Interno

Las normas de control interno son la base fundamental para alcanzar la Misión de toda organización debido a que son reglamentos diseñados de manera clara y precisa a demás fácil de ser puestas en prácticas es decir son alcanzables siempre y cuando los trabajadores cumplan con lo estipulado en ellas, y así lograr la finalidad de dicha empresa.

6.4.1.1. Control Interno Administrativo

- a) El inventario debe ser almacenado en porquerizas que posean buenas condiciones para protegerlos de robo daños y deterioro.
- b) El inventario de productos terminados se debe mantener a temperatura, de manera tal que no sufra daño.
- c) La adquisición y manipulación de ganado porcino debe asignarse a un departamento, sin tener acceso a registros contables.
- d) Se debe de mantener en existencia el inventario suficiente para evitar situaciones de falta de productos, que conducen a la pérdida de venta



- e) La vestimenta que deben utilizar los trabajadores debe de ser adecuada a la actividad que realizan.
- f) Al momento de otorgar un crédito debe ser estrictamente autorizado por el propietario.
- g) La adquisición de materia prima y precio de venta de los productos debe ser autorizado por el propietario
- h) Se debe evitar el daño de productos para prescindir de gastos innecesarios en inmovilizar productos que no se venden.
- i) Se debe incluir un salario por la labor de administración de este negocio.
- j) Se debe notificar de inmediato al proveedor cuando salgan cerdos con semilla.
- k) Debe existir una excelente comunicación entre empleador y trabajador, para coordinarse mejor en dicha actividad.
- l) El local debe prestar las condiciones adecuada como iluminaciones, espacio y limpieza.
- m) Los trabajadores deben cumplir con las medidas de higiene adecuada.

6.4.1.2. Control Interno Contable

- a) Los empleados deben de firmar la nómina como constancia de haber cobrado.
- b) Se deben verificar los costos de producción.
- c) Se deben revisar periódicamente la antigüedad y programación adecuada de los pagos y verificar los cálculos matemáticos para que no presenten saldos contrarios.
- d) Se deben incluir en los costos de producción los costos de alimentación de los cerdos.

6.4.2. Formatos adecuados para el proceso de transformación de Ganado Porcino

6.4.2.1. Manual de Funciones

El siguiente manual de funciones es por cargo y representa el responsable inmediato, el personal a su obligación, la descripción de cada cargo, funciones específicas y perfil del cargo de cada uno de los cargos en el área de producción; dicho manual es importante para un control sobre las funciones que tienen los trabajadores de las carnicerías, además determina y delimita los campos de actuación de cada trabajador, siendo una instrucción o guía para ellos.



Carnicería:	Responsable inmediato: Propietario
Cargo: Pelador	Personal a su cargo: No tiene
Descripción del cargo: persona que se encarga de quitarle, el pelo del cerdo.	
Funciones específicas:	
<ol style="list-style-type: none"> 1- Hervir agua. 2- Lavar los cerdos antes y después de pelarlos. 3- Aplicarles agua hirviendo a los cerdos para luego pelar el cerdo. 	
Perfil del cargo:	
✓ Experiencia requerida: _____	
✓ Habilidades: Agilidad.	

Carnicería:	Responsable inmediato: Propietario
Cargo: Destazador.	Personal a su cargo: _____
Descripción del cargo: Persona que divide en trozos la carne de cerdo.	
Funciones específicas:	
<ol style="list-style-type: none"> 1- Izar el cerdo . 2- Sacrificar el cerdo. 3- Corte del esternón. 4- Retiro y arreglo de viseras. 5- Inspección post mortem 6- Oreo y división de los canales 	
Perfil del cargo:	
✓ Educación profesional: Capacitación en destazar.	
✓ Otros conocimientos técnicos:	
✓ Experiencia requerida: 1 año.	
✓ Habilidades: Despalar cuchillos.	

Carnicería:	Responsable inmediato: Producción
Cargo: Empacador.	Personal a su cargo: _____
Descripción del cargo: Empacar la carne.	
Funciones específicas:	
<ol style="list-style-type: none"> 1- Abrir bolsas. 2- Introducir la carne en las bolsas. 3- Amarrar las bolsas. 	
Perfil del cargo:	
✓ Realizar prácticas de Higiene	
✓ Otros conocimientos técnicos: _____	
✓ Experiencia requerida: _____	
✓ Habilidades: Agilidad para abrir las bolsas.	



Carnicería	Responsable inmediato: Propietario
Cargo: Aseador	Personal a su cargo:
Descripción del cargo: Persona que limpia.	
Funciones específicas: 1- Realizar tareas de aseo, diariamente.	
Perfil del cargo:	
✓ Educación profesional: Mínimo primaria	
✓ Otros conocimientos técnicos: _____	
✓ Experiencia requerida: 1 año	
✓ Habilidades: Eficiente, rapidez, ser preventivo.	

6.4.2.2. Control de inventario de Materia Prima (cerdos)

Con el siguiente formato se pretende controlar de manera integrada por proveedor: los cerdos que se adquieren (entradas al inventario) con sus respectivos códigos así como los que salen (salidas del inventario), la fecha que entran y salen, además el costo; tanto unitario como total, favoreciendo el control de las cuentas por pagar contraídas con los proveedores y trabajadores, debido a que en el formato se refleja quien destaza y la cantidad que destazan, el nombre del proveedor al cual se le está adquiriendo con un costo total.(Ver Anexo N°6.1)

6.4.2.3. Resumen de Gastos Mensuales

Con el siguiente cuadro se pretende consolidar las erogaciones mensuales que surgen del proceso productivo, así como también las fechas en que estas se dan. De este modo los productores llevarán anotaciones de estos costos y los tomarán en cuenta al momento de determinar las ganancias y/o pérdidas. (Ver Anexo N°6.2)

6.4.2.4. Control Diario de Ventas General

El formato de control de ventas diario contiene fecha, descripción del producto que se está vendiendo, cantidad, precio unitario, precio total y nombre del cliente; es decir consolida la información básica que se da en esta actividad, de las salidas de los productos. (Ver Anexo N°6.3)

6.4.2.5. Factura

Con estas se puede cotejar las existencias de dicho inventario. Además permite llevar un control con las cuentas por cobrar y favorece a los clientes porque están recibiendo un documento que soporta sus gastos y le permita realizar cuentas propias, al momento de reclamar un cliente o realizar una devolución. (Ver Anexo N°6.4)



6.4.2.6. La Nómina

La nómina (Documento formal) permite controlar los costos que se originan por uno de los elementos del costo: la mano de obra, a la vez el periodo que se le está pagando, ahí mismo se refleja la firma quedando de soporte ante cualquier reclamo legal.

Puesto que los productores no pagan prestaciones sociales a sus empleadores, como lo establece la legislación en el Código de trabajo, por consiguiente estos son derechos irrenunciables, es por ello que les queda indicado en la nómina lo de dichas prestaciones sociales, ante cualquier eventualidad que se dé con los trabajadores, ya sea por una supervisión de las autoridades competentes (Ministerio de Trabajo) o un trabajador que vaya a reclamar sus derechos y origine que se realice el pago de las vacaciones, Aguinaldo e Indemnización.

De igual manera ocurre con los Aportes de Ley (INATEC, INSS Patronal) tienen que ser pagados por el empleador, por lo tanto queda indicado. (Ver Anexo N°6.5)

6.4.2.7. Producción Diaria

En el formato de Producción diaria podrán recopilar toda la cantidad de productos que generan cotidianamente. Así podrán llevar de una manera ordenada la producción. Y tomar decisiones más acertadas (Ver Anexo N°6.6)



VII- CONCLUSIONES

En el municipio de Estelí existen según lista de la Alcaldía 21 (veintiuno) negocios dedicados a la venta de carne porcina de las cuales solo 16 se encuentran activas siendo ésta la cantidad que nosotros tomamos como población de la cual resultó una muestra de cuatro al utilizar la fórmula de la muestra, siendo estas las que nosotros visitamos constantemente para llevar a cabo la presente investigación

En base a la ejecución que realizamos respecto al primer objetivo, los productores antes de comprar los cerdos primeramente realizan descarte de los cerdos que tienen semilla, esto consiste en un examen directamente al cerdo en la parte de la lengua, posteriormente pesan el cerdo, debido a que esta es la base que ellos toman en cuenta, para pagar su valor monetario, multiplicando la cantidad de libras por el costo de la libra de ganado porcino luego anotan los cerdos según las características de estos color sexo, y particularidad de cada uno de ellos, asignándole un código, que puede ser número o letra que permite diferenciarlos de los demás y controlarlos, dicho código lo hacen con un spray o tijera.

Para realizar la diligencia específicamente de la transformación del ganado porcino; ponen a hervir agua, cuelgan el cerdo a una altura correspondiente de 2.5 metros, lo degollan para poder realizar el desangre, le aplican el agua caliente y posteriormente lo pelan con un cuchillo suficientemente filoso, lavándolo con agua limpia y fría, después realizan el rayado del pellejo para desprendérselo con mayor facilidad, luego este mismo es deslonzado.

Seguidamente descuartizan el cerdo esto consiste en separar cada pieza del mismo, donde se derivan los principales productos como son: posta, lomo y costilla, y subproductos, tales como hueso, pellejo, manteca chicharrones, patas, cabeza entre otros.

Finalizando lo anteriormente mencionado, realizan el pesaje de la carne y empaque de la misma para comercializarla a los diferentes clientes. Respecto a los factores relevantes; entiéndase por ellos los elementos de los costos de producción (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación), estos productores para controlar las entradas y salidas de inventario de materia prima (cerdos), lo hacen a través de anotaciones en cuadernos, sin embargo para la mano de obra solo toman en cuenta el pago a los empleados, omitiendo el salario de ellos mismos como propietarios; aunque trabajan en la actividad; además coordinan y dirigen el negocio, referente a los CIF tampoco utilizan medidas de control, factor que incide para la determinación de los costos de producción, lo cual incide en los resultados que estos productores obtengan utilidades/perdidas.

Cabe mencionar que el proceso productivo es igual en todas las carnicerías del municipio de Estelí, en las casas de los propietarios, debido a que trabajan de una manera habitual,



hasta la fecha no hay un rastro municipal dedicado al destace de ganado porcino, solo existe un rastro, el cual se dedica al destace de ganado de bovinos (vacas, toros, terneros, toretes).

Después de haber aplicado los instrumentos de recolección de datos encuesta y revisión documental se logró darle salida al segundo y tercer objetivo que consiste en determinar y comparar los costos de producción de las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino del municipio de Estelí durante el mes de Octubre 2015, tomando en cuenta todos los elementos que lo conforman, incluyendo las depreciaciones de los diferentes activos,

El productor 1 produce un total de 15,143 libras, de cerdos, los costos totales que incurre es de C\$ 349,481.58 (Trescientos cuarenta y nueve mil cuatrocientos ochenta y un córdobas con 58/100), recalando así que éste productor es el que más libras produjo durante el mes de octubre, por lo tanto los costos de producción son mayores en comparación con los otros productores, en el cual se determinó que incurrió en C\$ 23.08 (veinte y tres córdobas con 08/100) por cada libra de cerdo producida; equivalente a 24.80% en comparación al total de costos unitarios por libra producida de los productores, el productor 2 produce 5,419 libras incurriendo en costos totales en C\$124,473.28 (Ciento veinte y cuatro mil cuatrocientos setenta y tres córdobas con 28/100) e invierte C\$ 22.97 (Veinte y dos córdobas con 97/100); equivalente a 24.69% es decir entre menos libras produce menores son los costos que invierte por libra, el productor 3 produce 13,719 libras incurriendo en C\$ 327,809.17 (Trescientos veinte y siete mil ochocientos nueve córdobas con 17/100) e invierte en C\$ 23.89 (Veinte y tres córdobas con 89/100); equivalente a 25.67% en comparación con el productor uno es menor la cantidad de libras que produce, sin embargo incurre en más costos por libra invertida, con respecto al productor 4 produce 7,398 libras durante el mes incurriendo en C\$ 171,109.75 (Ciento setenta y un mil ciento nueve córdobas con 75/100) e invierte en C\$ 23.11 (Veinte y tres córdobas con 11/100), equivalente a 24.84%; es decir en comparación con el productor 1 y 3 este último productor incurre en un poco más en los costos por libra producida, debido al pago monetario de mano de obra y los costos indirectos de fabricación que utiliza.

por consiguiente los productores 1, 3 son los que produjeron más libras durante el mes de octubre 2015, lo cual implica que incurrieron en más costos debido a que entre más libras produzcan invertirán más en los costos totales y así mismo invertirán más en costos por cada libra producida. No obstante se puede apreciar que los productores 2 y 4 invirtieron en menos costos totales debido a que produjeron menos libras de cerdo durante el mes de octubre.

A nivel municipal según la muestra realizada en la presente investigación las carnicerías dedicadas al destace de ganado Porcino, durante el mes de Octubre se produjo en estas un total de 41, 679.48 libras, las cuales el productor uno produjo 15,143 libras equivalente



a un 36.33%, el productor dos 5,419 libras equivalente al 13%, el productor tres produjo 13,719 libras equivalente al 32.92% y el productor cuatro produjo 7,398 libras equivalente a 17.75%, por lo tanto se pudo constatar que el productor uno es quien mayor producción tiene seguido del productor tres y el de menor producción es el productor dos. La variación que existe entre el que mayor y menor produce es de 23.33%.

Respecto a los elementos del costo de producción de los productores: el productor uno la materia prima representa el 95.73%, la mano de obra 3.08% y los Costos Indirectos de Fabricación 1.19%. El productor dos la materia prima representa 95.78%, la mano de obra representa 2.06% y los CIF representan 2.16%. El productor tres la materia prima representa 96.04%, mano de obra 2.59% y CIF 1.37%. El productor 4 la materia prima representa 94.34%, la mano de obra 3.37 y CIF 2.29. Por ende se puede apreciar que en todas las carnicerías el elemento más significativo es la materia prima.

Concerniente al último objetivo que consiste en proponer normas y formatos adecuados para llevar control de los registros que se dan en el proceso productivo, se redactaron normas de control interno, estas normas son divididas en administrativas y contables ambas forman el complemento de las reglas que se deben seguir sobre las actividades que se ejercen dentro de los negocios de destace de ganado porcino, a la vez se diseñaron formatos de forma comprensiva y fácil de aplicar con el fin de que estos productores puedan implementarlos sin dificultad alguna y por consiguiente que todo funcione de manera tal que puedan controlar los costos de producción.

Debido a que uno de los criterios para selección de la muestra fue que los propietarios estén dispuestos en recibir las normas y formatos propuestos para aplicarlos, se les entregaron y explicaron el llenado de estos para ser puestos en prácticas, facilitando la determinación de los costos de producción y que puedan ser tomados en cuenta los tres elementos del costo de producción.



VIII- RECOMENDACIONES

Después de haber realizado la presente investigación e identificado las debilidades que presentan las carnicerías dedicadas al destace de ganado porcino se le sugieren a los propietarios de los negocios, las siguientes recomendaciones, para superar las dificultades y obtener un buen funcionamiento de la productividad empresarial y por consiguiente contribuir con la finalidad de estos negocios, más y mejores ganancias para crecer en el mercado.

Entre las recomendaciones están:

- Hacer uso de las normas y formatos propuestos de acuerdo al objetivo número cuatro, dichos formatos recopilan la información necesaria para llevar control sobre los costos de producción que se incurren tanto de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación al igual que las normas las cuales brindan pautas de cómo proceder en el proceso de destace de ganado porcino.
- Utilizar manual de funciones que contribuyan a la segregación de las mismas; darle a conocer a los trabajadores formalmente por escrito normas de control interno que fortalezcan la administración de los recursos humanos, factor importante en toda empresa la fuerza laboral.
- Para la realización de los registros utilizar lapicero de tinta y letra legible para evitar alteraciones o malos entendidos con terceras personas. Y a la vez se les sugiere que archiven los cuadernos donde llevan anotaciones, porque es importante mantenerlos siempre a disposición, tener una base de datos de las operaciones que ejecutan, y así permite realizar planeaciones en base a los meses y años anteriores, facilitando también el poder hacer un estudio y apreciar el comportamiento que van teniendo como pequeñas empresas que son.
- Que valoren la importancia de la contabilidad de costos para que incluyan todos los elementos del costo. También el registro de las transacciones que se haga en el momento que incurran y así hacer uso del principio de acumulación y devengo.

Además se le recomienda a la Alcaldía Municipal, que actualicen de manera periódica los registros de las carnicerías inscritas, para que tengan una base de datos correcta de este rubro y al momento de que la ciudadanía le solicite información referente a las carnicerías, proporcionen información significativa



IX- BIBLIOGRAFIA

- Amador, E. (30 de Octubre de 2010). *laestelianisima.blogspot.com*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de *laestelianisima.blogspot.com*:
<http://laestelianisima.blogspot.com/2010/10/destaces-de-cerdos-en-esteli.html>
- Amador, E. (30 de Octubre de 2010). *laestelianisima.blogspot.com*. Recuperado el 21 de Octubre de 2015, de *laestelianisima.blogspot.com*:
<http://laestelianisima.blogspot.com/2010/10/destaces-de-cerdos-en-esteli.html>
- Blandon, M., & Chavarría, S. (2013). *Procedimientos a los Costos de Producción por Tabaco Húmedo en la Empresa Plasencia Cigars S.A durante el periodo 2013*. Estelí. Recuperado el 12 de Octubre de 2015
- Chávez, A., & Fany, M. (26 de Enero de 2008). *www.unan.edu.ni*. Recuperado el 12 de Octubre de 2015, de *www.unan.edu.ni*:
https://www.unan.edu.ni/dir_invest/web_judc/cur_chontales/Economia/costos_produccion_porcino_econo4.pdf
- Davila, Y., Matute, D., & Molina, K. (2013). *Incidencia de la aplicacion de las normas de control interno del area de produccion de la empresa manufacturera Joya de Nicaragua S.A de la ciudad de Esteli en la determinacion de los costos de produccion, durante el primer semestre del año 2012*. Esteli. Recuperado el 12 de Octubre de 2015
- Hogares Juveniles Campesinos. (2002). *Manual Agropecuario*. Colombia: Quebercor World Bogota, S.A. Recuperado el 21 de Octubre de 2015
- <http://www.cancilleria.gob.ec/wpcontent/uploads>. (febrero de 2013). Recuperado el 18 de octubre de 2015, de <http://www.cancilleria.gob.ec/wpcontent/uploads>:
<http://www.cancilleria.gob.ec>
- <http://www.definicionabc.com>. (2007). Recuperado el 19 de octubre de 2015, de <http://www.definicionabc.com>: <http://www.definicionabc.com/general/carne.php>
- <http://www.eumed.net>. (2011). Recuperado el 22 de Octubre de 2015, de <http://www.eumed.net>: <http://www.eumed.net>
- <http://www.institutoblestgana>. (2011). Recuperado el 22 de Octubre de 2015, de <http://www.institutoblestgana>: <http://www.institutoblestgana>.
- <http://www.monografias.com>. (2012). Recuperado el 21 de Octubre de 2015, de <http://www.monografias.com>: <http://www.monografias.com>
- <http://www.sincelejo-sucre.gov.co>. (13 de Agosto de 2013). Recuperado el 23 de Octubre de 2015, de <http://www.sincelejo-sucre.gov.co>: http://www.sincelejo-sucre.gov.co/apc-aa-files/66373432636435613966396461306466/Que_es_control_interno.pdf



http://www.telssa.com.ni/files/control_interno.pdf. (11 de septiembre de 2012). Recuperado el 23 de octubre de 2015, de http://www.telssa.com.ni/files/control_interno.pdf: <http://www.telssa.com>.

<http://www.tiposde.org>. (2012). Recuperado el 20 de octubre de 2015, de <http://www.tiposde.org>: <http://www.tiposde.org/general/505-tipos-de-carnes/>

Manual Agropecuario. (2002). Colombia: Quebecor World Bogota, S.A. Recuperado el 21 de Octubre de 2015

miplanetasalud.com. (31 de Marzo de 2014). Recuperado el 19 de Octubre de 2015, de miplanetasalud.com: http://www.miplanetasalud.com/2014/01/16/cuales-son-los-beneficios-de-la-carne-de-cerdo?utm_source=adwordscerdo

Montenegro, J. Á. (10 de Octubre de 2015). Estelí.

OCEANO CENTRUM. (s.f.).

Polimeni, R. F. (1997). *Contabilidad de costos* (Tercera Edición ed.). Colombia: McGRAW-HILL INTERAMERICANA S.A. Recuperado el 22 de Octubre de 2015

Polimeni, R., & Fabozzi, F. (1991). *Contabilidad de costos* (Segunda ed.). Bogotá: McGRAW-HILL, LATINOAMERICANA, S.A. Recuperado el 24 de Octubre de 2015

Polimeni, R., & Fabozzi, F. A. (1989). *Contabilidad de Costos* (Tercera ed.). (M. Suárez, Ed.) Bogotá: McGRAW-HILL INTERAMERICANA, S.A. Recuperado el 22 de Octubre de 2015

vianica.com. (s.f.). Recuperado el 31 de Marzo de 2014, de vianica.com: <http://vianica.com/sp/nicaragua/raan>

www.unan.edu.ni. (2007). Recuperado el 13 de Octubre de 2015, de www.unan.edu.ni: https://www.unan.edu.ni/dir_invest/web_judc/cur_chontales/Economia/costos_produccion_panaderias_econo3.pdf



X- ANEXOS

Anexo 1. Bosquejo

- I- Carnicerías.
 - a) Definición de carne
 - b) Carne de cerdo
 - c) Clasificación de las carne

- II- Proceso productivo de destaces de ganado porcino
 - a) Definición de Ganado Porcino

- III- Contabilidad de costos
 - a) Objetivo de la Contabilidad de Costo
 - b) Clasificación de los costos por su relación de producción
 - c) Importancia de la Contabilidad de Costo
 - d) Elementos del Costo de producción

- IV- Costos conjuntos
 - a) Definición
 - b) Características básicas de los Costos Conjuntos
 - c) Punto de separación
 - d) Contabilización
 - e) Métodos para asignar los costos conjuntos
 - f) Sub Productos
 - g) Categoría 1
 - h) Categoría 2

- V- Sistema de Control Interno
 - a) Definición de Control Interno
 - b) Características de Control Interno
 - c) Clasificación de Controles Interno

- VI- Formatos en la Compra de Materia Prima



Anexo 2. Instrumentos de Recopilación de Datos

1.1. Encuesta



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA UNAN-MANAGUA
 FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELÍ
 FAREM-ESTELÍ

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

Encuesta

Estimado propietario de carnicerías:

Somos estudiantes de V año de la carrera de Contaduría Pública y Finanzas, estamos realizando una investigación sobre los costos de producción de las carnicerías del municipio de Estelí, es por ello que solicitamos su apoyo, a fin de que nos proporcionen información referente a los costos de producción de sus carnicerías, esperamos que todos los datos que ustedes nos brinden sean de beneficio, de los cuales quedamos agradecidas.

CUESTIONARIO:

1. ¿Llevan un control sobre sus costos de producción?

SI	NO

Productos obtenidos del Proceso Productivo

2. ¿Qué productos se derivan del proceso de destace de ganado porcino?

Descripción	Unidad de medida	SI	NO
Lomo	Libra		
Posta	Libra		
Costilla	Libra		
Hueso	Libra		
Pellejos	Unidad		
Manteca	Litros		
Chicharrones	Libra		
Charrasca	Bolsa		
Aguja	Libra		
Tocino	Libra		
Cabeza con Menudos	Unidad		
Chanfaina	Onzas		
Frito	Onzas		
Patatas	Juego		
Otros			

Especifique: _____



3. ¿Cuáles son los precios de venta de cada uno de los productos que se derivan?

Descripción	U/M	Rango de Precios					
		60-63	64-67	68-71			
Lomo	Libra	60-63	64-67	68-71			
Posta	Libra	60-63	64-67	68-71			
Costilla	Libra	50-53	54-57	58-61			
Hueso	Libra	12-15	16-19	20-23			
Pellejos	Unidad	13-16	17-20	21-24			
Manteca	Litros	15-18	19-22	23-26			
Chicharrones	Libra	75-78	79-82	83-86			
Charrasca	Bolsa	15-18	19-22	23-25			
Aguja	Libra	40-43	44-47	48-51			
Tocino	Libra	13-16	17-19	20-23			
Chanfaina	Onzas	10-12	13-15	16-19			
Cabeza con menudos	unidad	150-200	201-301	302-402			
Frito	Onzas	10-12	13-15	16-19			
Patas	Juego	20-25	26-31	32-mas			
Otros							

Especifique: _____

Elementos de los Costos de Producción

Materiales

4. Los cerdos que adquiere son de:

Granja		Criollo	
--------	--	---------	--

5. ¿Cuántos cerdos procesan diariamente?

1-2 Cerdos	
2-4	
5-7	
8-10	
11-13	
14 a más	

6. ¿Cuánto cuesta la libra de ganado porcino?

Ganado en pie	22-25		26-29	
---------------	-------	--	-------	--

7. ¿Cada cuánto adquiere la materia prima

Cada tres días	
Cada seis días	
Cada nueve días	
Cada doce días	

8. ¿Cuáles son las condiciones para adquirir la materia prima?

Pesado	
Cálculo	
Lista	



9. ¿Quiénes lo abastecen de los cerdos?

Particular	
Proveedores locales	
Proveedores departamentales	

Mano de Obra

10. ¿En base a que efectúa el pago de sus trabajadores?

Descripción	Si	No
Salario Básico		
Unidades producidas		
Libras Producidas		
Otros		

Especifique: _____

11. De los siguientes cargos ¿cuántos puestos tiene?

Cargos	Cantidad Personas/Puestos
Propietario	
Destazador	
Pelador	
Empacador	
Entregador	
Aseador	
Cobrador	
Vendedor	
Otros	

12. ¿De cuánto es el Salario devengado por cada cargo?

Cargos	Costo de Salario	U/M del Salario
Propietario		
Destazador		
Pelador		
Empacador		
Entregador		
Aseador		
Cobrador		
Vendedor		
Otros		

13. ¿Paga incentivos por producción?

Monto C\$

Sobre el exceso de prod. Básica		
Eficiencia y Eficacia		
Otros		

Especifique: _____



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

14. ¿Paga a sus trabajadores las prestaciones sociales?

Aguinaldo	
Vacaciones	
Antigüedad	

15. ¿Paga costos de aportes de ley?

INATEC (2%)	
INSS Patronal	

16. ¿Paga otros Costos?

Horas Extras	
Bonificaciones	

17. ¿Cada cuánto paga a sus empleados?

Diario	
Semanal	
Quincenal	
Mensual	

Costos Indirectos Fabricación

18. ¿Conoce sus costos indirectos de fabricación?

SI		NO	
----	--	----	--

19. ¿Deprecian sus activos? ¿si su respuesta es sí que método utilizan?

SI		NO	
----	--	----	--

20. ¿Cuáles de los siguientes elementos constituyen sus costos indirectos de fabricación y cuáles son los costos de estos?

	Monto C\$
Materiales de limpieza	
Bolsas	
Leña	
Arrendamiento de local	
Vigilantes	
Depreciaciones	
Otros	

Especifique: _____

21. ¿Qué herramientas utiliza directamente en el proceso de transformación de cerdos y cuáles son los costos estimados de estos?

Herramientas	Cantidad	U/M	Costos C\$
Panas			
Baldes			
Cuchillos			
Mecates			
Peroles			
Pesa			
Otros			



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

22. ¿El local es?

Propio		
Arrendado		
Otros		

Especifique: _____

23. ¿Cuánto paga anualmente en la Alcaldía?

24. ¿De cuánto es los impuestos que pagan mensual en la Alcaldía?

25. ¿Incluye los servicios básicos para el costo de producción?

SI		NO	
----	--	----	--

26. ¿Cuánto paga de los servicios básicos?

Servicios básicos	Costo
Agua	
Luz	
Teléfono	

27. ¿Qué tratamiento le dan a los desechos (vísceras blancas o tripas y pelos)?

Vísceras

Lo botan en lugares aislados	
Lo regalan para alimentos de canino	

Pelos

Los queman	
Lo botan en lugares aislados	

28. ¿Cómo controlan las entradas y salidas de inventario de Materia Prima e Inventario de Productos Terminados?

Master Kardex	
Requisas	
Solicitud de materiales	
Anotaciones	
Ningún Control	
Otros	

Especifique: _____

29. ¿controlan la mano de Obra a través?

Reporte diario de asistencia	
Anotaciones	
Ningún Control	
Otros	

Especifique: _____

30.

31. ¿Qué tipo de documento utilizan para elaborar el pago correspondiente a sus empleados?

Planilla	
Recibos	
Ningún documento	
Otros	



1.2. Entrevista



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA UNAN-MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELÍ
FAREM-ESTELÍ

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

Entrevista

Estimado propietario de carnicería

Somos estudiantes de V año de la carrera de Contaduría Pública y Finanzas, estamos realizando una investigación sobre los costos de producción de las carnicerías del municipio de Estelí, es por ello que solicitamos su apoyo, a fin de que nos proporcionen información referente a los costos de producción de su carnicería, esperamos que todos los datos que ustedes nos brinden sean de beneficio, de los cuales quedamos agradecidas.

1. Describa el proceso de transformación de cerdo
2. ¿En su carácter como propietario, se incluye un salario?
3. ¿Cuál es el proceso para la elaboración y pago de nómina?
4. ¿Cómo se coordinan para laborar en dicha actividad?
5. ¿Qué registros llevan de las actividades que ejercen dentro del proceso productivo?
6. En caso que se haya efectuado la compra y la MP (cerdos) y no cumple con los estándares de calidad ¿cuál es el procedimiento?
7. ¿Cómo calcula los costos de mantenimiento de la materia prima (alimentación de cerdos)?



1.3. Guía de Observación

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA UNAN-MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELÍ
FAREM-ESTELÍ

Carnicerías de Cerdo del Municipio de Estelí

Guía de Observaciones

Objetivo: Recopilar información veraz sobre el Control Interno con más ampliación de conocimiento en las respuestas de los encuestados.

Nombre: _____

Proceso de Destace de Ganado Porcino		
	Si	No
Coincide con la descripción de los propietarios		
Condiciones Ambientales		
	Adecuada	Inadecuada
Iluminación		
Espacio		
Limpieza		
Condiciones de Trabajo		
	Poseen	No poseen
Equipos de protección		
Medidas de protección		
Medidas de higiene		
Maquinarias y herramientas		



1.4. Revisión Documental

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA UNAN-MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELÍ
FAREM-ESTELÍ

Carnicerías de Cerdo del Municipio de Estelí

Revisión Documental

Objetivo: Recopilar información veraz sobre el Control Interno con más ampliación de conocimiento en las respuestas de los encuestados

Nombre: _____

DOCUMENTO A REVISAR	ASPECTOS A REVISAR
Cuaderno de anotaciones	La descripción de los productos que venden son los mismos brindados en la encuesta Los precios de venta de los productos derivados son los brindados en la encuesta
Factura de los proveedores, Lista de los cerdos adquiridos	Coincide la Cantidad de cerdos adquiridos con el brindado en la encuesta. Coincide el precio de adquisición con el brindado en la encuesta
Recibo de agua y luz	Montos que se pagan por servicios básicos.
Recibos emitidos por la Alcaldía	Cantidad que pagan mensualmente



Anexo número 3 .Cronograma

N°	Actividad	Estudio	Semana en el 2015													Semana en el 2016		
			04-10 Oct	11-17 Oct	18-24 Oct	25-31 Oct	01-07 Nov	08-14 Nov	15-21 Nov	22-28 Nov	29 Nov-5 Dic	6-12 Dic	13-19 Dic	20-26 Dic	27-31 Dic	03-09 Ene	10-16 Ene	17-23 Ene
1	Selección del tema de investigación	Programado	X															
		Ejecutado	X															
2	Antecedentes	Programado		X														
		Ejecutado		X														
3	Planteamiento, formulación del problema	Programado		X														
		Ejecutado		X														
4	Elaboración de objetivos, Y Justificación	Programado		X														
		Ejecutado		X														
5	Elaboración del bosquejo	Programado		X														
		Ejecutado		X														
6	Consultación bibliográfica	Programado			X													
		Ejecutado			X													
7	Marco referencial	Programado			X													
		Ejecutado			X													
8	Supuesto, e identificación de variables	Programado				x												
		Ejecutado				x												
9	Diseño metodológico	Programado					x											
		Ejecutado					x											



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

N°	Actividad	Estudio	Semana en el 2015													Semana en el 2016		
			04-10 Oct	11-17 Oct	18-24 Oct	25-31 Oct	01-07 Nov	08-14 Nov	15-21 Nov	22-28 Nov	29 Nov-5 Dic	6-12 Dic	13-19 Dic	20-26 Dic	27-31 Dic	03-09 Ene	10-16 Ene	17-23 Ene
	Elaboración de la técnica (entrevista)	Programado					x											
		Ejecutado					x											
11	Aplicación de la entrevista	Programado						x	x									
		Ejecutado						x	x									
12	Procesamiento y análisis de datos	Programado								x	x	x	x			x		
		Ejecutado								x	x	x	x			x		
13	Conclusiones y recomendaciones	Programado															x	
		Ejecutado															x	
14	Revisión y ajuste del trabajo	Programado															x	
		Ejecutado															x	
15	Impresión del trabajo	Programado																x
		Ejecutado																x
16	Elaboración de la presentación (diapositivas)	Programado																x
		Ejecutado																x
17	Defensa del trabajo	Programado																
		Ejecutado																x



Anexo Número 4. Proceso de transformación de Ganado Porcino



Foto 1. Almacenamiento de los cerdos; Zeledón, 2016



Foto 2. Almacenamiento de cerdos; Zeledón, 2016



Foto 3. Almacenamiento de los cerdos; Zeledón, 2016



Foto 4. Almacenamiento de cerdos; Zeledón, 2016



Foto 5. Almacenamiento de los cerdos; Zeledón, 2016



Foto 6 Almacenamiento de cerdos; Zeledón, 2016



Foto 7. Preparación del agua caliente; Zeledón, 2016



Foto 8. Preparación del agua caliente; Zeledón, 2016



Foto 7. Izado del cerdo; Zeledón, 2016



Foto 8 Izado del cerdo; Zeledón, 2016



Foto 9. Izado del Cerdo; Zeledón, 2016



Foto 10. Pelado del Cerdo; Zeledón, 2016



Foto 11. Deslonjado del Cerdo; Zeledón, 2016



Foto 12. Recipientes para almacenar agua; Zeledón, 2016



Foto 13. Descuartizado de cerdo; Chavarría, 2016



Foto 14. Descuartizado de cerdo; Chavarría, 2016



Foto 15. Descuartiza del Cerdo; Herrera, 2016



Foto 16. Descuartiza del cerdo; Herrera, 2016



Foto 17. Partes del cerdo; Chavarría, 2016



Foto 18. Partes del cerdo; Chavarría, 2016



Foto19. Culminación de descuartizar cerdos; Herrera, 2016



Foto 20. Culminación de descuartizar cerdo; Herrera, 2016



Foto 21. Partes del cerdo; Chavarría, 2016



Foto 22. Partes del cerdo; Chavarría, 2016



Foto 23 Partes del cerdo; Chavarría, 2016



Foto 24. Partes del cerdo; Chavarría, 2016



Foto 25. Herramientas utilizadas; Chavarría, 2016



Foto 26. Herramientas utilizadas; Chavarría, 2016



Foto 27. Productos empacados Chavarría; 2016



Foto 28. Vísceras blancas; Chavarría, 2016



Foto 29. Sub Productos del proceso; Herrera; 2016



Foto 28. Sub Producto terminado; Zeledón, 2016



Foto 30. Otros costos del proceso Herrera; 2016



Foto 31. Sub Otros costos; Zeledón, 2016



Foto 32. Anotaciones, Zeledón; 2016

Venta de "Cerdos en Pie"
Ofreciéndole los Mejores Cerdos Vivos
Alfonso Mendoza Picoreo
Calle del Barrio de S. J.C. N y Nore al Este, Esquel, Managua, C.R.
Código: 120148-00028

Mano Roja 05/10/2015

Descripción	Lbs	P. Unit	Total
1) Cerdos Blanca	252	x 23	5796
1) Cerdos Rojo	132	x 23	3036
1) Cerdos Negra	150	x 23	3450
1) Cerdos Rojo	190	x 20.5	3895
1) Cerdos Negra	252	x 23	5796
1) Cerdos Negro	202	x 20.5	4141
1) Cerdos Blanca	132	x 23	3036
1) Cerdos Blanca	100	x 21	2100
1) Cerdos Blanca	206	x 20.5	4223
1) Cerdos Blanca	161	x 23.5	3783
1) Cerdos Negro	180	x 20.5	3690
1) Cerdos Negro	125	x 22	2750
5) Cerdos Rojo	115	x 23.5	2702.5
	2576		57865
		Obrs	27,000
		Chcs	15000
			67,097

Total CS

Alfonso Mendoza Picoreo
Recibi Conforme

Foto 33. Anotaciones; Zeledón, 2016



06 70 2015
William MORALES

39 lbs P	40	770
39 P	18	350
27 P	33	
28 P 9900	37	770
38 P 3250	38	
38 G 540	34	
27 C	112	740
72 A	70	540

74 112 740 3762
70 Hueso 540
b. Juegos pnts

Dona Leshe LAMAZU

24 P	24	P 3760
35 lbs P	22	C 1800
38 P	25	Hueso 345
38 P 8580		
38 G 7150		
28 C 405		
75 E 500		
35 Hueso		
9 A		

11,435 Pales 60 9000
71,057

30 2012 MORALES 71,057

25 lb P 3200	35-34-36-77
25 P 1750	
23 C 7457	47,284

Foto 34. Anotaciones, Zeledón; 2016

Venta de "Cerdos en Pie"
Ofreciendole los Mejores Cerdos Vivos

ario: Alfonso Mendoza Escarcia
olote del Norte 6c. E 1c. N y 30vrs al Este, Esteli.
Comercial Crédito: Contado:
Van Garcia

05/10/2015

Descripción	Lbs	P.Unit	Total
cerdo blanco	300	x 22	6600
cerdo pinto	120	x 21.5	2580
cerdo pinto	101	x 22	2222
cerdo pinto	170	x 22	3740
cerdo blanco	105	x 21.5	2257.5
			19399.5

Gracias por preferencias
Recibi Conforme
Total CS
Entregué Conforme

1742 477 x
455

Foto 35. Anotaciones, Zeledón; 2016

20 70 2015
Santos Hernandez

Saldo 3200

Pellets 33 x 75 = 495 =	75 Charrascos
Pellets 45 x 75 = 675 =	CHano 7 560
Pellets 37 x 75 = 555 =	CHur 21 210
Pellets 68 x 75 =	CHan 5
Pellets 36 x 75 =	CH 2 1360
Pellets 78 x 75 =	
Pellets 43	

Total \$ 94250
0 22000
Sal 72250

Foto 36. Anotaciones, Zeledón; 2016

23 70 2015
dona maiva Fabrica

Costo es 94250 debe = 100000

7 U-dos maiva = 360
6 Castilla = 330
27 lbs Pales = 270
30 lbs Pata = 300
70 lbs recate = 500
7 lbs Castilla = 385
2 Cabez + 500

\$ 2645

Foto 37. Anotaciones; Zeledón, 2016

23 70 2015
dona maiva Fabrica

Costo es 94250 debe = 100000

7 U-dos maiva = 360
6 Castilla = 330
27 lbs Pales = 270
30 lbs Pata = 300
70 lbs recate = 500
7 lbs Castilla = 385
2 Cabez + 500

\$ 2645

Foto 38. Anotaciones, Zeledón; 2016



Anexo Número 5.Cálculos

Depreciación de Equipos de Refrigeración

Productor	Descripción	Costo de Adquisición	Vida Útil años	Depreciación Mensual
P1	Refrigeradora	14,000.00	8	145.83
P2	Refrigeradora	9,000.00	8	93.75
P3	Refrigeradora	12,000.00	8	125.00
P4	Freezer	13,000.00	8	135.42
Total		48,000.00		500.00

Costos indirectos de Fabricación

Productores	Bolsas	Leña
	Costo	Costo
P1	714.00	100.00
P2	648.00	100.00
P3	562.00	100.00
P4	894.00	100.00
Total	2,818.00	400.00

Prorrateso mensual de Gastos en herramientas

Herramientas	P1	P2	P3	P4	Vida Útil años	Dep. mensual P1	Dep. mensual P2	Dep. mensual P3	Dep. mensual P4
	Total	Total	Total	Total					
Panas	640.00	420.00	800.00	692.00	2	26.67	17.50	33.33	28.83
Baldes	1,500.00	800.00	2,000.00	4,000.00	2	62.50	33.33	83.33	166.67
Cuchillos	280.00	160.00	1,400.00	600.00	2	11.67	6.67	58.33	25.00
Mecates	200.00	100.00	200.00	400.00	2	8.33	4.17	8.33	16.67
Peroles	3,520.00	1,280.00	5,760.00	2,800.00	2	146.67	53.33	240.00	116.67
Pesa	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	2	125.00	125.00	125.00	125.00
Machete	130.00	120.00	180.00	180.00	2	5.42	5.00	7.50	7.50
Hacha de Mano	-	200.00	200.00	200.00	2	-	8.33	8.33	8.33
Mesas	420.00	2,400.00	3,600.00	1,300.00	2	17.50	100.00	150.00	54.17
Total	9,270.00	8,480.00	17,140.00	11,872.00	2	403.75	353.33	714.17	548.83



Los Ingresos del Productor 1, durante el mes de octubre 2015

11/10/2015 Willam Martinez

Nº	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	Posta	lbs	39	60.00	2,340.00
2	Posta	lbs	37	60.00	2,220.00
3	Posta	lbs	36	60.00	2,160.00
4	Posta	lbs	15	60.00	900.00
5	Costilla	lbs	35	50.00	1,750.00
6	Costilla	lbs	14	50.00	700.00
7	Aguja	lbs	10	45.00	450.00
					10,520.00

12/10/2015 Wilmer

Nº	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	29	60.00	1,740.00
2	posta	lbs	39	60.00	2,340.00
3	posta	lbs	39	60.00	2,340.00
4	posta	lbs	22	60.00	1,320.00
5	posta	lbs	20	60.00	1,200.00
6	costilla	lbs	33	50.00	1,650.00
7	costilla	lbs	14	50.00	700.00
8	aguja	lbs			11,290.00

Eriberto

Nº	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	costilla	lbs	20	50.00	1,000.00
2	posta	lbs	49	60.00	2,940.00
3	hueso	lbs	26	12.00	312.00
4	tocino	lbs		17.00	224.00
5	cabeza	Und	9	188.89	1,700.00
6	posta	lbs	2	60.00	120.00
					6,296.00

Nº	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	cabeza	und	1	150.00	150.00
2	cabeza	und	1	250.00	250.00
3	cabeza	und	2	150.00	300.00
4	pellejo	und	58	10.00	580.00
5	hueso	lbs	25	12.00	300.00
6	tocino	lbs	116	17.00	1,972.00
					3,552.00

Jorge

Nº	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	hueso	lbs	22	12.00	264.00
2	posta	lbs	3	60.00	180.00
3	pellejos	lbs	40	10.00	400.00
4	costilla	lbs	2	50.00	100.00
5	hueso	lbs	2	15.00	30.00
6	tocino	lbs	59	17.00	1,003.00
7	posta	lbs	22	60.00	1,320.00
8	costilla	lbs	10	50.00	500.00
9					3,797.00

Leslie Lanuza

Nº	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	39	60.00	2,340.00
2	posta	lbs	38	60.00	2,280.00
3	costilla	lbs	28	50.00	1,400.00
4	aguja	lbs	6	45.00	270.00
5	hueso	lbs	25	12.00	300.00
6	cabeza	und	1	200.00	200.00
					6,790.00

Simon

Nº	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
2	posta	lbs	12	60.00	720.00
3	tocino	lbs	4	17.00	68.00
					2,828.00

13/10/2015

Eriverto

Nº	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	43	60.00	2,580.00
2	costilla	lbs	18	50.00	900.00
3	hueso	lbs	22	15.00	330.00
					3,810.00

Payo

Nº	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	32	60.00	1,920.00
2	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
3	posta	lbs	21	60.00	1,260.00
4	costilla	lbs	34	50.00	1,700.00
5	hueso	lbs	16	15.00	240.00
					7,220.00

Wilmer

Nº	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	28	60.00	1,680.00
2	posta	lbs	28	60.00	1,680.00
3	costilla	lbs	22	50.00	1,100.00
4	aguja	lbs	3	45.00	135.00
					4,595.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN-Managua

20/10/2015

Satos Hernandez

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	pellejo	und	22	15.00	330.00
2	tocino	lbs	56	17.00	952.00
					1,282.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	pellejos	Und	33	15.00	495.00
2	pellejos	Und	45	15.00	675.00
3	pellejos	Und	37	15.00	555.00
4	pellejos	Und	68	15.00	1,020.00
5	pellejos	Und	36	15.00	540.00
6	pellejos	Und	18	15.00	270.00
7	pellejos	Und	43	15.00	645.00
					4,200.00

20/10/2015

Eriverto

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	32	60.00	1,920.00
2	posta	lbs	30	60.00	1,800.00
3	costilla	lbs	31	50.00	1,550.00
4	hueso	lbs	27	15.00	405.00
					5,675.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	32	60.00	1,920.00
2	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
3	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
4	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
5	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
6	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
7	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
8	posta	lbs	30	60.00	1,800.00
9	costilla	lbs	34	50.00	1,700.00
10	costilla	lbs	37	50.00	1,850.00
11	costilla	lbs	35	50.00	1,750.00
12	aguja	lbs	22	45.00	990.00
13	hueso	lbs	28	12.00	336.00
					22,586.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	62	60.00	3,720.00
2	costilla	lbs	31	50.00	1,550.00
3	hueso	lbs	27	15.00	405.00
					5,675.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
	posta	lbs	47	60.00	2,820.00
	costilla	lbs	22	50.00	1,100.00
	hueso	lbs	22	17.00	374.00
					4,294.00

Simon

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	28	60.00	1,680.00
2	costilla	lbs	9	50.00	450.00
3	aguja	lbs	2	45.00	90.00
					2,220.00

22/10/2015

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
2	posta	lbs	10	60.00	600.00
3	costilla	lbs	20	50.00	1,000.00
4	hueso	lbs	19	12.00	228.00
5	patas	und	28		-
					3,868.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
	posta	lbs	15	60.00	900.00
	costilla	lbs	19	50.00	950.00
	hueso	lbs	24	12.00	288.00
					2,138.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	30	60.00	1,800.00
2	posta	lbs	30	60.00	1,800.00
3	posta	lbs	14	60.00	840.00
4	costilla	lbs	39	50.00	1,950.00
					6,390.00



23/10/2015 Wilmer

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	44	60.00	2,640.00
2	costilla	lbs	20	50.00	1,000.00
3	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
4	costilla	lbs	16	50.00	800.00
5	hueso	lbs	20	12.00	240.00
6	hueso	lbs	20	12.00	240.00
7	tocino	lbs	27	17.00	459.00
					7,359.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
2	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
3	posta	lbs	26	60.00	1,560.00
4	costilla	lbs	21	50.00	1,050.00
5	costilla	lbs	17	50.00	850.00
6	aguja	lbs	6	45.00	270.00
					7,870.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta		32	60.00	1,920.00
2	posta		33	60.00	1,980.00
3	posta		27	60.00	1,620.00
4	posta		24	60.00	1,440.00
5	costilla		30	50.00	1,500.00
6	costilla		25	50.00	1,250.00
7	hueso		30	12.00	360.00
					10,070.00

Anixia Rugama

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	costilla	lbs	5	50.00	250.00
2	lomo	lbs	3	70.00	210.00
3	cabeza	Und	1	350.00	350.00
					810.00

Wilmer Martinez

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	37	60.00	2,220.00
2	posta	lbs	32	60.00	1,920.00
3	costilla	lbs	23	50.00	1,150.00
4	aguja	lbs	2	45.00	90.00
					5,380.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	32	60.00	1,920.00
2	posta	lbs	37	60.00	2,220.00
3	costilla	lbs	28	50.00	1,400.00
4	hueso	lbs	32	12.00	384.00
					5,924.00

24/10/2015 Wilmer

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
2	posta	lbs	36	60.00	2,160.00
3	posta	lbs	31	60.00	1,860.00
4	posta	lbs	38	60.00	2,280.00
5	posta	lbs	25	60.00	1,500.00
6	costilla	lbs	35	50.00	1,750.00
7	costilla	lbs	26	50.00	1,300.00
8	aguja	lbs	11	45.00	495.00
9	hueso	lbs	25	15.00	375.00
10	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
11	posta	lbs	36	60.00	2,160.00
12	costilla	lbs	29	50.00	1,450.00
					19,470.00

Doña pina

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	31	60.00	1,860.00
2	posta	lbs	30	60.00	1,800.00
3	posta	lbs	24	60.00	1,440.00
4	costilla	lbs	35	50.00	1,750.00
5	hueso	lbs	28	12.00	336.00
					7,186.00

Leslie

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
2	posta	lbs	23	60.00	1,380.00
3	posta	lbs	21	60.00	1,260.00
4	costilla	lbs	31	50.00	1,550.00
5	aguja	lbs	5	45.00	225.00
6	hueso	lbs	24	12.00	288.00
7	cabeza	und	1	240.00	240.00
8	pellejo	Und	37	15.00	555.00
9	posta	lbs	1	60.00	60.00
					7,658.00



25/10/2015

Wilmer

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	27	60.00	1,620.00
2	posta	lbs	27	60.00	1,620.00
3	posta	lbs	29	60.00	1,740.00
4	costilla	lbs	30	50.00	1,500.00
5	aguja	lbs	6	45.00	270.00
					6,750.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
2	posta	lbs	27	60.00	1,620.00
3	costilla	lbs	27	50.00	1,350.00
4	hueso	lbs	23	12.00	276.00
					5,346.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	27	60.00	1,620.00
2	posta	lbs	26	60.00	1,560.00
3	posta	lbs	25	60.00	1,500.00
4	costilla	lbs	34	50.00	1,700.00
5	hueso	lbs	28	12.00	336.00
					6,716.00

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	manteca	lbs	1	360.00	360.00
2	costilla	lbs	6	55.00	330.00
3	patas	und	27	10.00	270.00
4	patas	und	30	10.00	300.00
5	recorte		10	50.00	500.00
6	costilla	lbs	7	50.00	350.00
7	cabeza	und	2	250.00	500.00
					2,610.00

Leslie

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
2	posta	lbs	39	60.00	2,340.00
3	costilla	lbs	28	50.00	1,400.00
4	hueso	lbs	20	12.00	240.00
5	aguja	lbs	6	45.00	270.00
6	cabeza	Und	1	230.00	230.00
					6,580.00

1	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
2	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
3	costilla	lbs	30	50.00	1,500.00
4	hueso	lbs	20	15.00	300.00
5	tocino	lbs	11	16.00	176.00
6	cabeza	Und	9	117.00	1,053.00
					6,989.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	costilla	lbs	23	50.00	1,150.00
2	hueso	lbs	10	12.00	120.00
3	pellejo	und	11	10.00	110.00
4	tocino	lbs	13	17.00	221.00
5	cabeza	und	1	150.00	150.00
					1,751.00

31/10/2015

Wimer Martinez

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	35	60.00	2,100.00
2	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
3	posta	lbs	41	60.00	2,460.00
4	costilla	lbs	38	50.00	1,900.00
5	costilla	lbs	8	50.00	400.00
					8,840.00

27/10/2015

Wilmer Martinez

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	30	60.00	1,800.00
2	posta	lbs	26	60.00	1,560.00
3	posta	lbs	18	60.00	1,080.00
4	costilla	lbs	29	50.00	1,450.00
5	aguja	lbs	4	45.00	180.00
					6,070.00

Eriverto

N°	Ventas	Und	Cantida	Precio	Total
1	posta	lbs	26	60.00	1,560.00
2	posta	lbs	18	60.00	1,080.00
3	costilla	lbs	16	50.00	800.00
4	hueso	lbs	25	15.00	375.00
					3,815.00



N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	27	60.00	1,620.00
2	posta	lbs	36	60.00	2,160.00
3	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
4	posta	lbs	34	60.00	2,040.00
5	costilla	lbs	27	50.00	1,350.00
6	costilla	lbs	27	50.00	1,350.00
7	hueso	lbs	30	12.00	360.00
					10,920.00

Simon

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
2	costilla	lbs	14	50.00	700.00
					2,680.00

N°	Ventas	Und	Cantidad	Precio	Total
1	posta	lbs	39	60.00	2,340.00
2	posta	lbs	33	60.00	1,980.00
3	costilla	lbs	32	50.00	1,600.00
4	hueso	lbs	20	15.00	300.00
5	tocino	lbs	10	16.00	160.00
					6,380.00



Anexo Número 6 Formatos Propuestos

Anexo 6.1 Control de inventario de cerdos

CONTROL DE INVENTARIO DE CERDOS

Nombre del Proveedor: _____

Día	Mes	Año

N°	Fecha que destazaron	Nombre del Destazador	Código	Descripción	Peso en Libras	Costo Total
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

Elaborad0 Por: _____



Anexo 6.5 Planilla

Propietario: _____

Dirección: _____

Teléfono: Cel _____ Cov _____ RUC: _____ Email: _____

Correspondiente: _____

N°	Nombre del Empleado	Días Lab	Sal x Día	Salario Básico	Antigüedad		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducc	Neto a Pagar	Prestaciones Sociales			INATEC	INSS Patronal
					%	Monto						Vacac.	Aguin.	Indemn.		
TOTALES																

Elaborado Por _____

Revisado Por _____

Revisado Por _____

Anexo 6.6 Producción Diaria

Producción Diaria	Día	Mes	Año
	Descripción	Cantidad	Precio unitario
Posta			
Costilla			
Lomo			
Hueso			
Pellejos			
Aguja			
Cabeza			
Patas			
Chicharrones			
Chorizo			