



Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA**

TEMA

**COSTO POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS Y SU
INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD**

TUTOR

CPA. HUGO FEDERICO CAMPOS ROCAFUERTE, MSC. MAE

AUTORA

SUANY LISBETH MORAN HUAMBO

GUAYAQUIL, 2017



REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
TITULO Y SUBTITULO: COSTO POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD		
AUTOR/ES: SUANY LISBETH MORAN HUAMBO	REVISORES: CPA.HUGO FEDERICO CAMPOS ROCAFUERTE, MSC MAE	
INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL	FACULTAD: ADMINISTRACIÓN	
CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	N. DE PAGS: 95	
ÁREAS TEMÁTICAS: CONTABILIDAD – TRIBUTACIÓN		
PALABRAS CLAVE: PROCESOS CONTABLES, TRIBUTARIO, ESTADOS FINANCIEROS, RENTABILIDAD		
RESUMEN: A través de la presente investigación se busca tener un conocimiento sobre los procesos y controles para realizar la contabilización de costos de producción de embutidos; tomando como caso de estudio a Discarporsa C.A., con el fin de proporcionar conocimientos de vital importancia en el registro, análisis, recolección de la información de costos que permita a la gerencia tomar decisiones estratégicas para evitar el gasto innecesario y garantizar su rentabilidad. La adaptación de una estructura de costos tiene como objetivo el cumplimiento de normas y procedimientos basados en la contabilidad de costos, tomando como referencia el de órdenes de producción como punto de partida para el desarrollo del trabajo, debido a la actividad de la compañía y a la atención que deben prestarle para incrementar los controles sobre los rubros que inciden en la producción de embutidos.		
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0982922101	E-mail: Suany_mh@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: MGS. Darwin Ordoñez Iturralde, DECANO.	
	Teléfono: 042596500 ext. 201	
	E-mail: dordonezy@ulvr.edu.ec	
	Nombre: MGS. Byron López Carriel, Director de la Carrera	
	Teléfono: 042596500	
	E-mail: byronlopez@ulvr.edu.ec	

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

El estudiante egresado SUANY LISBETH MORAN HUAMBO, declaro bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente al suscrito y me responsabilizo con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedo mis derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar el Costo por procesos de producción de embutidos y su incidencia en la rentabilidad.

Autor

SUANY LISBETH MORAN HUAMBO

C.I. 0929738342

CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del proyecto de Investigación **COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCION DE EMBUTIDOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD**, nombrado por el Consejo Directivo de la facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE DE Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado "*COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCION DE EMBUTIDOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD*", presentado por la egresada **SUANY LISBETH MORAN HUAMBO** como requisito a la aprobación de la investigación para optar al Título de (INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA-CPA), encontrándose apto para su sustentación.

CPA. HUGO F. CAMPOS ROCAFUERTE, MSC. MAE

C.I. 0907821698

CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO

← → ↻ 🔒 secure.orkund.com/view/29886195-102955-819782#DcQxDslwEEXBu7h+Qt7vtdfOVVAKFJHIBW/Slu5

URKUND

Document	TESIS SUANY.docx (D30270721)
Submitted	2017-08-28 10:26 (-05:00)
Submitted by	HUGO CAMPOS (hcamposr@ulvr.edu.ec)
Receiver	hcamposr.ulvr@analysis.orkund.com
Message	Costos por Procesos de Producción de Embutidos y su Incidencia en la Rentabilidad. tesis de Moran S Show full message 6% of this approx. 50 pages long document consists of text present in 3 sources.

AGRADECIMIENTO

A Dios

Por brindarme los dones necesarios que me llevaron a culminar este proyecto de tesis, además de su infinito amor.

A los Profesores

Quienes nos dieron sus conocimientos y que con mucha paciencia nos guiaron a través de estos años para lograr esta meta.

A mi Tutor Cpa. Msc, Hugo Campos que me supo brindar sus años de experiencia para poder culminar mi proyecto de forma exitosa.

DEDICATORIA

Agradezco a mi mamá y mamita que con su esfuerzo me supieron sacar adelante y me pudieron brindar la educación, tanto académica como personal, gracias por ser mi apoyo y siempre estar ahí para mí.

A mis hermanos Geraldine y Kevin por la motivación constante que me brindaron en todo el transcurso de mis estudios.

A mi papá y papito por siempre estar ahí conmigo brindándome sus consejos y motivándome a ser alguien en la vida y luchar por lo que deseo ser.

A mi amiga Andrea Pérez que con su infinito cariño me ha ayudado y motivado a seguir luchando para seguir adelante con su cariño y amor por Dios.

ÍNDICE GENERAL

Introducción	1
CAPÍTULO I: DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.1. Tema de la Investigación.....	3
1.2. Planteamiento del Problema de Investigación.....	3
1.3. Formulación del Problema de Investigación	4
1.4. Sistematización del Problema de Investigación	5
1.5. Justificación de la Investigación.....	5
1.6. Objetivos	6
1.6.1 Objetivo General.....	6
1.6.2 Objetivos Específicos	6
1.7 Delimitación de la Investigación	7
1.8 Idea a Defender.....	7
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	8
2.1. Antecedentes de la Investigación	8
2.1.1. Antecedentes de la Empresa Discarporsa C.A.....	9
2.2. Bases Teóricas	10
2.2.1. Contabilidad de Costos	10
2.2.2. Costos.....	11
2.2.3. Ventajas de la Contabilidad de Costos	12
2.2.4. Clasificación de los Costos	13
2.2.5. Antecedentes de los Costos de Producción.....	17
2.2.6. Administración de Producción.....	20

2.2.7	Objetivo de la Administración de la Producción	22
2.2.8	Logística de las Operaciones Productivas	23
2.2.9	Contabilidad de Costos por Procesos de Producción.....	24
2.2.10	Costeo por Procesos	26
2.2.11	Metodología del Costeo por Procesos.....	31
2.2.12	Determinación de los costos unitarios por procesos	32
2.2.13	Determinación de costos unitarios cuando no existen inventarios en procesos	33
2.2.14	Determinación del costo unitario cuando existen inventario en procesos	33
2.2.15	Volumen de la Producción.....	34
2.2.16	Características de la Producción	34
2.2.17	Tipos De Industrias Que Utilizan Este Sistema.....	35
	Figura 3 Comparación Entre Los Sistemas De Costos Por Órdenes De Producción Y Por Procesos	37
2.2.18	Informe De Producción	37
2.2.19	Informe De Producción Cuando Existe un Departamento y no hay Inventarios en Proceso	38
2.2.20	Unidades Perdidas, Dañadas o Defectuosas Dentro De Un Sistema De Costeo Por Procesos.....	39
2.3	Marco Conceptual	40

CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	42
3.1 Tipo de Investigación	42
3.2 Enfoque de la Investigación	42
3.3 Técnicas de Investigación	43
3.3.1 Entrevistas	43
3.3.2 La Encuesta	43
3.3.3 Observación Directa.....	43
3.4 Población y Muestra	44
3.4.1 Población	44
3.4.2 Muestra	45
3.5 Análisis de los Resultados	46
3.5.1. Análisis general de la entrevista realizada al Gerente General de Discarporsa S.A.....	47
3.5.2 Análisis general de la entrevista realizada a la Contadora de la empresa Discarporsa C.A.	50
3.5.3 Análisis general de la entrevista realizada al Supervisor de la empresa Discarporsa C.A.....	53
3.5.4 Análisis general de las encuestas realizadas a los Operadores de la empresa Discarporsa C.A.....	66
3.5.5 Análisis de la Observación Directa.....	67
3.5.6. Análisis General de los Resultados	68
3.5.7. Análisis de los estados financieros del periodo 2015 antes de la aplicación del sistema de costos por procesos.....	68

CAPÍTULO IV INFORME TÉCNICO	74
4.1. Propuesta de un Sistema de Costos por Procesos de Producción de Embutidos	74
4.1.1. Justificación de la propuesta	74
4.1.2. Descripción de la propuesta	76
4.1.3. Descripción del proceso para la elaboración del producto.....	83
Conclusiones	94
Recomendaciones.....	95
Bibliografía	96
Anexos	99

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Personal que labora en Discarporsa S.A	44
Tabla 2. Listado de Muestreo tomados en la Empresa Discarporsa S.A	45
Tabla 3. Pregunta 1 del Cuestionario	54
Tabla 4. Pregunta 1 del Cuestionario	55
Tabla 5. Pregunta 1 del Cuestionario	56
Tabla 6. Pregunta 1 del Cuestionario	57
Tabla 7. Pregunta 1 del Cuestionario	58
Tabla 8. Pregunta 1 del Cuestionario	59
Tabla 9. Pregunta 1 del Cuestionario	60
Tabla 10. Pregunta 1 del Cuestionario	61
Tabla 11. Pregunta 1 del Cuestionario	62
Tabla 12. Pregunta 1 del Cuestionario	63
Tabla 13. Pregunta 1 del Cuestionario	64
Tabla 14. Pregunta 1 del Cuestionario	65
Tabla 15. Observación directa.....	67
Tabla 16. Estado de Resultados Integrales del periodo 2015.....	69
Tabla 17. Ingresos por ventas del periodo 2015	71
Tabla 18. Ventas anuales del periodo 2015	72
Tabla 19. Variación monetaria y porcentual de los costos de producción.....	73
Tabla 20. Materia prima para la producción	76
Tabla 21. Listado de materia prima utilizada para la producción	78

Tabla 22. Tarjeta Kárdex.....	79
Tabla 23. Libro diario: Ingreso de la materia prima	80
Tabla 24. Libro diario: mano de obra.....	80
Tabla 25. Libro diario: Inventario en proceso.....	81
Tabla 26. Libro diario: Inventario en proceso.....	81
Tabla 27. Libro diario: Inventario en proceso.....	81
Tabla 28. Libro diario: Inventario en proceso.....	82
Tabla 29. Libro diario: Inventario en proceso.....	82
Tabla 30. Hoja de costos mensual por producto	86
Tabla 31. Sistema de costos de producción por procesos	87
Tabla 32. Costo de producción de Chorizo Tipo II Suizo	88
Tabla 33. Costo de producción	88
Tabla 34. Estado de costos de productos vendidos 2016.....	89

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Flujos de Unidades y sus Costos en el costeo por procesos	30
Figura 2. Flujo de Unidades y Costos	32
Figura 3. ¿La empresa se dedica solo a la producción de embutidos?.....	54
Figura 4. ¿Cómo es la producción diaria de embutidos?	55
Figura 5. ¿La materia prima es clasificada al momento de realizar las mezclas?.	56
Figura 6. ¿Se realiza un informe sobre las cantidades de las producciones terminadas?	57
Figura 7. ¿Utilizan maquinarias para realizar los embutidos?	58
Figura 8. ¿Al momento de fabricar el embutido los controles de higiene son?....	59
Figura 9. ¿Cómo les controlan el tiempo que trabajan?.....	60
Figura 10. ¿Los trabajadores son clasificados por área?.....	61
Figura 11. ¿Cómo es clasificada la materia prima?	62
Figura 12. ¿La empresa tiene un control de la materia prima utilizada?	63
Figura 13. ¿Están aplicando metodología de costo para la producción?	64
Figura 14. ¿Están aplicando metodología de costo para la producción?	65
Figura 15. Documentos para el Sistema de Procesos de Producción.....	77
Figura 16. Proceso de elaboración de los embutidos	84

Introducción

A través de la presente investigación se busca tener un conocimiento sobre los procesos y controles para realizar la contabilización de costos de producción de embutidos; tomando como caso de estudio a Discarporsa C.A., con el fin de proporcionar conocimientos de vital importancia en el registro, análisis, recolección de la información de costos que permita a la gerencia tomar decisiones estratégicas para evitar el gasto innecesario y garantizar su rentabilidad.

La adaptación de una estructura de costos tiene como objetivo el cumplimiento de normas y procedimientos basados en la contabilidad de costos, tomando como referencia el de órdenes de producción como punto de partida para el desarrollo del trabajo, debido a la actividad de la compañía y a la atención que deben prestarle para incrementar los controles sobre los rubros que inciden en la producción de embutidos.

Para el desarrollo del proyecto se tomó en cuenta un esquema para su estructura con el fin de detallar de forma concreta y clara cada uno de los procedimientos de investigación que se llevaron a cabo para el levantamiento de información como parte del análisis de la problemática, la fundamentación teórica, el diseño metodológico y la propuesta de solución al problema.

En el **Capítulo I** se analizó el tema de la investigación, el planteamiento del problema, la sistematización del problema, la justificación que tiene la investigación realizada, así como los objetivos tanto generales como específicos, también se podrá observar la delimitación de esta investigación y cuál es su idea a

defender, con el desarrollo de este capítulo podremos determinar el problema que tiene la compañía y cómo podríamos solucionarlos.

En el **Capítulo II** se realizó el marco teórico, marco conceptual que este proyecto desarrollará, permitiendo desarrollar las bases para el proceso del presente trabajo de investigación donde el punto de partida es el sistema de costos por órdenes de producción.

En el **Capítulo III** se detalló la metodología aplicada, que tipo de investigación se considera, que enfoque tiene la investigación, las técnicas de investigación que se utilizan, la población y muestra de este proyecto de investigación para poder realizar un análisis de los resultados obtenidos.

En el **Capítulo IV** se procedió a detallar cada etapa que conforma el informe técnico sobre la adaptación de un sistema de costos por órdenes de producción para Discarporsa C.A., como medio para aumentar los controles sobre los elementos de costos en el proceso de elaboración de embutidos para su comercialización.

CAPÍTULO I: DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Tema de la Investigación

Costos por Procesos de Producción de Embutidos y su Incidencia en la Rentabilidad.

1.2. Planteamiento del Problema de Investigación

En un ámbito industrial altamente competitivo es indispensable que las empresas cuenten con estrategias de posicionamiento de mercado, así como un constante control de sus actividades, por lo que es indispensable que cuenten con un adecuado sistema de producción según la actividad productiva en la que se desenvuelven.

Por lo tanto en un proceso de producción de serie continua se debe mantener un sistema de costo por procesos de tal manera que permita determinar los mismos en cada una de las etapas con el objetivo de simplificar gastos innecesarios considerados como costos que afectan a la rentabilidad de la entidad.

En consecuente la empresa Discarporsa C.A. al mantener entre sus actividades principales la producción de embutidos en una línea continua tiene la necesidad de mejorar su sistema de producción dado que el control de costo actual es generalizado por producto terminado desconociendo el costeo que tiene cada una de las etapas limitando a la evaluación del proceso de producción, así como en la toma de decisiones.

Con lo analizado es importante que la empresa desarrolle una adecuada planificación de los procesos de producción que le permita determinar cada una de las actividades que se desarrollan en los diferentes procesos, con el fin de conocer

si estas son indispensables dentro de las etapas de producción, de tal manera que facilite la asignación de costos, así como la evaluación de la generación de los mismos. Un adecuado sistema de costos por procesos de producción va reducir costos innecesarios los mismos que se verán reflejados en la rentabilidad de la empresa, permitiéndole el crecimiento corporativo así como mantenerse activa en un mercado competitivo. La empresa Discarporsa C.A. actualmente mantiene un sistema de asignación de costos empírico estructurado en base a la experiencia del jefe de producción, siendo esto una evidente deficiencia en el control de asignación de costos, afectando directamente a la rentabilidad de la entidad, presentando un escenario de ventas altas a costos elevados en perspectiva a generar posibles pérdidas en el estado de resultados.

Así mismo a más de mantener un adecuado sistema de costos la empresa tiene un ineficiente control de desperdicios, el mismo que genera por la falta de planificación del proceso de producción en la adquisición de materia prima donde sus volúmenes esta sobre el nivel de producción.

Por lo tanto el problema que se plantea para el desarrollo del presente trabajo de investigación se centra en evaluar los procesos de producción que tiene la empresa en la línea de embutidos de tal manera que permita determinar cada una de las etapas para asignar los costos detallados; facilitando así la elaboración de informes racionalizados para la toma de decisiones.

1.3. Formulación del Problema de Investigación

¿De qué manera la falta de un sistema de costos por proceso de producción afecta la rentabilidad de Discarporsa C.A.?

1.4. Sistematización del Problema de Investigación

- ¿Cuál es la estructura de costos que se utiliza en Discarporsa C.A. para el control de los elementos de costos?
- ¿El sistema de costos por procesos de producción de qué manera responde a las necesidades de Discarporsa C.A.?
- ¿De qué manera la adaptación de un sistema de costos por procesos de producción influirá en la rentabilidad de Discarporsa C.A.?

1.5. Justificación de la Investigación

Una entidad con un sistema de asignación de costos experimental irregular tiene la necesidad de realizar una evaluación de sus procesos de producción determinando la actividad desarrollada en cada una de las etapas y el costo que estas general de tal manera que le permita simplificar procesos innecesarios.

Por lo tanto un adecuado sistema de costos por procesos de producción que permita a la empresa un constante control en cada una de las etapas con la finalidad de determinar la eficiencia que tiene el uso de los recursos así como de la efectividad de todas las funciones operativas que se desarrollan de tal manera que simplifique funciones obsoletas que generan una disminución en la rentabilidad financiera. La falta de un adecuado sistema de asignación de costos de producción conlleva a mantener una base de información desactualizada dificultando la toma de decisiones.

Mediante el presente trabajo de investigación la empresa Discarporsa C.A. va poder desarrollar la aplicación de un adecuado sistema de costos por procesos de producción facilitando la planificación de la misma así como sus proyecciones

de ventas, permitiéndole tener un mayor control sobre el uso de sus recursos en cada una de las etapas.

Así mismo la evaluación del proceso de producción para la asignación de costos va facilitar la determinación de las irregularidades que se presentan por el cálculo estandarizado del mismo, en consecuento la rentabilidad presentada en los informes va ser generalizada impedimento conocer la ganancia que se genera por unidad.

Por lo tanto es indispensable la determinación de rentabilidad por unidad de producción para el desarrollo de estrategias que permitan tener mayores ganancias en base a volúmenes de ventas, siendo necesarias para aplicarlas según las diferentes etapas comerciales presentas durante el periodo de proyecciones.

Los sistemas de costos por procesos de producción más allá de facilitar la determinación de los mismos en cada una de las etapas van permitir la asignación de precios, establecer políticas comerciales, estructurar el periodo promedio del cobro, facilitando así la toma de decisiones que aporten al crecimiento corporativo.

1.6. Objetivos

1.6.1 Objetivo General

Analizar el costo por procesos de producción y su incidencia en la rentabilidad de Discarporsa C.A..

1.6.2 Objetivos Específicos

- a. Determinar la estructura de costos que se utiliza en Discarporsa C.A. para el control de los elementos de costos.

- b. Establecer de qué manera el sistema de costos por procesos de producción responde a las necesidades de Discarporsa C.A.
- c. Diseñar un sistema de costos por procesos de producción para el conocimiento de la rentabilidad de Discarporsa C.A.

1.7 Delimitación de la Investigación

Ubicación	Guayaquil
Sector	Empresa Discarporsa C.A. del Sector Industrial
Campo	Contabilidad de Costos
Tiempo	2015
Tema	Costo por procesos de producción de embutidos y su incidencia en la rentabilidad

1.8 Idea a Defender

Un adecuado y eficiente sistema de costos permitirá identificar el costo de producción real y óptima de los embutidos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Discarporsa C.A.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

El sistema de costos representa una herramienta de vital importancia para la toma de decisiones en las empresas cuya actividad esté orientada a la producción de bienes y/o servicios. En la práctica resulta necesario para evitar el gasto innecesario y aumentar los márgenes de rentabilidad, los controles son necesarios para llevar un registro del costo unitario de las unidades producidas y la determinación del precio de venta.

De acuerdo a la revisión de libros de contabilidad de costos se tomó como referencia el aporte de Charles T. y Horngreen (2015) que indicaron que “el uso de un sistema de costos permite poner en práctica métodos con el fin de tener un conocimiento sobre los costos de diferentes productos que pasaron por un proceso de producción”. (p. 14).

La adaptación de un sistema de costos por procesos de producción debe cumplir con una serie de normas con el fin de llevar una correcta planificación en la fabricación de productos para que se mantenga un registro de los costos, con el fin de aplicar el tratamiento contable necesario para su análisis y determinación del precio de venta.

Las empresas se adaptan a una estructura de costos de acuerdo a sus necesidades, considerando sus recursos para que se desarrolle correctamente las directrices dentro del análisis de costos directos e indirectos que son registrados en rubros correspondientes a: materia prima, mano de obra y otros gastos.

Discarporsa C.A. cuya actividad está dirigida a la producción de embutidos, debe acoplar un sistema de costos que cumpla con sus necesidades para que así mantenga un registro de la materia prima, mano de obra y otros gastos que incurren en el proceso de producción para su control, análisis y distribución garantizando la correcta determinación de los costos de productos elaborados.

De acuerdo a los resultados obtenidos la gerencia podrá disponer de informes de costos que sean interpretados para tomar decisiones en cuanto al proceso de producción, a fin de aumentar los márgenes de rentabilidad y la planeación de estrategias comerciales que garanticen la administración de los recursos operativos.

2.1.1. Antecedentes de la Empresa Discarporsa C.A.

Desde el periodo fiscal 2010 la entidad Discarporsa C.A. se dedica a la actividad industrial de producción de embutidos manteniéndose en la constante búsqueda de que mejorar su nivel de producción, así como la calidad del producto terminado de tal manera que a lo largo de los años alcanzado a posicionarse en un mercado competitivo, siendo una empresa reconocida por su nivel de calidad de producción así como la seriedad para cubrir la demanda.

Discarporsa C.A. es una entidad comercializadora de carnes de res así como productora de embutidos como actividad principal el mismo que es distribuido a nivel local en Guayaquil, así como nacional tanto a comerciantes minoristas como a supermercados de venta masiva.

Los altos niveles de calidad le permiten ofertar sus productos de tal manera que cubra un mayor nicho de mercado contando con descuentos porcentuales según

los volúmenes de compra los mismos que van desde un 3% hasta un 8% según el tipo de producto a comercializar.

A pesar de la excelencia de calidad del producto y su constante maximización en el nivel de producción la entidad tiene falencias en la asignación de costos dado que esta se la realiza de manera general afectando directamente al precio de venta y por ende a la rentabilidad de la empresa. Por consiguiente es necesario que la empresa Discarporsa C.A. cuente con una asignación de costos por procesos de producción que le permita conocer de manera detallada el costo de cada una de las etapas.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera éste en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción. (Rojas Medina, 2007, p. 9).

La contabilidad de costos nos facilita saber el valor por el cual se venderá un producto, cuánto cuesta producirlo y a como se podría vender. Según Sarmiento (2010) indicó que:

Hablar de Contabilidad de Costos, se relaciona con empresas industriales ya que se adapta muy bien a estas por lo que se labora en la producción de uno o varios productos en el cual se aplica los elementos del costos para la producción del producto como materia primas, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Pero también es aplicable a otras empresas, por medio de ella se puede conocer el precio de costo y se puede vender u bien o un servicio considerando un margen de utilidad. (p.9)

Con este concepto podemos entender que las empresas de todo tipo de actividad de producción deberían aplicar la contabilidad de costos para que puedan tener conocimiento sobre los costos de las producciones o productos y a la vez puedan realizar los debidos cálculos del precio de venta y sus ganancias.

Contabilidad de costos es generalmente, sinónimo de contabilidad de empresas de manufactura. Fueron justamente este tipo de empresas las que primero sintieron la necesidad de conocer los costos de sus productos para ejercer un control sobre los costos de producción y poder contribuir con la determinación del precio de venta. Fueron estas empresas las primeras en desarrollar la mayoría de conceptos y técnicas de acumulación de datos de costos que actualmente se usan. No obstante, el desarrollo de las técnicas de producción hizo perfeccionar los métodos de costeo de los productos y con ello la posibilidad de aplicarlos para costear actividades no fabriles. (Siniestra, 2011, p. 4).

La contabilidad de costos es de suma importancia para ejercer un control, es una herramienta eficaz para conocer la viabilidad de un negocio, el costo es un gasto económico que representa la fabricación de un producto.

2.2.2. Costos

Según Medina (2007), “Se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro” (p.9).

EL costo es el valor por el cual adquirimos un producto o servicio con el cual podremos obtener una ganancia. Además se puede acotar que representa los rubros correspondientes a la amortización de pagos, depreciaciones, consumo de

materiales que corresponden a un proceso de producción y administración de recursos financieros dentro de un periodo contable determinado.

Según Pastrana (2012) “Se denomina costo a todos los desembolsos relacionados con la producción, puesto que se incorporan en los bienes producidos y quedan por lo tanto capitalizados en los inventarios hasta tanto se vendan los productos” (p.5).

Los costos son los egresos que permiten realizar la producción, por lo cual sin costos no se puede fabricar el producto. Estos deben ser analizados, clasificados y distribuidos de forma de que se realicen todos los controles necesarios para que se reflejen en el total dentro de los estados financieros para una evaluación más precisa que influya en la toma de decisiones.

2.2.3. Ventajas de la Contabilidad de Costos

Según Medina (2007) indicó que la contabilidad de costos cumple con las siguientes ventajas:

- a. Por medio de ella se establece el costo de los productos.
- b. Se valoran los inventarios.
- c. Se controlan los distintos costos que intervienen en el proceso productivo.
- d. Se mide en forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales.
- e. Se establece márgenes de utilidad para productos nuevos.
- f. Se pueden elaborar proyectos y presupuestos.
- g. Facilita el proceso decisorio, al poder determinar cuál será la ganancia y costo de las distintas alternativas que se presentan, para así tomar una decisión.

- h. Con la contabilidad de costos se puede comparar el costo real de fabricación de un producto, con un costo previamente determinado. (p.9).

Las ventajas de la contabilidad de costos son muchas en las cuales ayuda a reducir costos en la fabricación de un producto, además de saber cuánto costará fabricar el producto y cómo se podrá clasificar bien la materia prima a utilizarse en cada etapa de la cadena de valor.

A nivel gerencial permite tomar decisiones estratégicas para una distribución más eficaz de los elementos de costos; que permitan garantizar el aumento de los márgenes de rentabilidad y reducir los gastos que sean innecesarios dentro del proceso de producción. También es importante destacar que su adaptación es esencial para el desarrollo de métodos contables para la elaboración de informes que reflejen razonablemente el consumo de materia prima, mano de obra y gastos indirectos.

2.2.4. Clasificación de los Costos

Según Ten Brinke (2010) “para el análisis de los costos de una empresa o de los costos necesarios para la producción de un artículo determinado, es importante clasificar los costos en directos, indirectos, fijos y variables” (p.31). Es de suma importancia poder reconocer la clasificación que tienen los diferentes tipos de costos para poder determinar que costo está relacionado directamente con la producción.

Con respecto a la clasificación de costos, según Medina (2007) indicó que son los siguientes:

a) Según su Función:

a) Costo de Producción

Son los que se generan durante el proceso de transformar la materia prima en un producto final.

Materia Prima Directa

Son todos los materiales que pueden identificarse cuantitativamente dentro del producto y cuyo importe es considerable.

Mano de Obra Directa

Es la remuneración en salario o en especie, que se ofrece al personal que interviene directamente para la transformación de la materia prima en un producto final.

Costos Indirectos de Fabricación

Denominados también carga fabril, gastos generales de fábrica o gastos de fabricación. Son aquellos costos que intervienen dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final y que son distintos a material directo y mano de obra directa.

b) Costos de Administración

Son los que se originan en el área administrativa.

c) Costos de Venta

Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el consumidor final. (p.10). Los costos según su función se clasifican de manera que podemos identificar cuanto se gasta desde la fabricación hasta que el producto llega al cliente.

b. De acuerdo con su Identificación con una Actividad, Departamento o Producto

Según Medina (2007) indicó que de acuerdo con su identificación se clasifican de la siguiente manera:

a) Costo Directo

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

b) Costo Indirecto

Es el que no se puede identificar con una actividad determinada. Ejemplo, el sueldo del supervisor del departamento de moldeado. Este es un costo directo para el departamento de moldeado e indirecto para el producto. La depreciación de la maquinaria existente en el departamento de terminado, este costo es directo para el departamento e indirecto para el producto. (p.10).

Según su identificación con una actividad podremos identificar qué tipo de gasto obtenemos ya puede que sea directo o indirecto al producto.

c. De acuerdo al Tiempo en el que Fueron Calculados

Según Medina (2007) indicó:

a) Costos Histórico

Son los que se incurren en un determinado período, por ejemplo: los costos de productos vendidos, costo de la producción en proceso.

b) Costos Predeterminados

Son los que se establecen antes del hecho físico de la producción y pueden ser: estimados o estándar. (p.11). Los costos históricos y predeterminados son aquellos el cual calculamos ya sea antes o después de la fabricación del producto.

d. De acuerdo a su Comportamiento

Según Medina (2007) indicó que de acuerdo a su comportamiento, los costos se clasifican de la siguiente manera:

a) Costos Variables

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

b) Costos Fijos

Son aquellos que permanecen constantes dentro de un período determinado, sin importar si cambia el volumen de producción. Como ejemplo de ellos están: depreciación por medio de línea recta, arrendamiento de la planta, sueldo de jefe de producción. (p.11).

Los costos variables y fijos son costos en los cuales todo producto tiene al momento de su fabricación, ya que uno de los costos fijos son el sueldo de los trabajadores de planta y un variable la planilla de la luz.

e. De acuerdo al tiempo en que se Enfrentan a los Ingresos

Según Medina (2007) indicó que de acuerdo al tiempo que se enfrentan a los ingresos, se clasifican:

a) Costos del Producto

Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Están dentro de ellos: material directo, mano de obra, carga fabril. Estos tienen la particularidad de tenerse en inventarios hasta cuando se vende, situación en la cual se enfrenta a los ingresos para dar origen a los beneficios.

b) Costos del Periodo

Son los que no están ni directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Se caracterizan por ser cancelados inmediatamente estos se originan, ya que no puede determinarse ninguna relación con el costo de producción. (p.11).

2.2.5. Antecedentes de los Costos de Producción

Calcular los costos de una empresa ha sido casi que una necesidad básica a la hora de hacer una planeación y controlar el objeto social, y se ha convertido también en la herramienta más eficaz a la hora de determinar la viabilidad de un negocio cualquiera. Es por esto que este enfoque de la contabilidad ha adquirido tanta importancia a través de todos los tiempos. (EAFIT, 2009).

La constante evolución que ha tenido la economía a lo largo de los años ha generado la necesidad que las entidades desarrollen sistemas que controlen la rentabilidad del giro del negocio de tal manera que estos aporten al crecimiento corporativo.

El surgimiento de la contabilidad de costos se ubica una época antes de la Revolución Industrial, está por la información que manejaba, tendía a ser muy sencilla, puesto que los procesos productivos de la época no eran tan complejos.

Estos consistían en un empresario que adquiría la materia prima; luego ésta pasaba a un taller de artesanos, los cuales constituían la mano de obra a destajo; y después, estos mismos últimos eran los que vendían los productos en el mercado. De manera que a la contabilidad de costos sólo le concernía estar pendiente del costo de los materiales directos. (EAFIT, 2009).

Desde los inicios de la economía ha estado presente de manera empírica la contabilidad y con ello la contabilidad de costos la misma que a medida que pasan los años tienen una mayor participación en el sector industrial, desde la asignación de costos a productos artesanos hasta manufactureras industriales.

Este sistema de costos fue utilizado por algunas industrias europeas entre los años 1485 y 1509. Hacia 1776 y los años posteriores, el advenimiento de la Revolución Industrial trajo a su vez las grandes fábricas, las cuales por el grado de complejidad que conllevaban crearon el ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos. Y aunque Inglaterra fue el país en el cual se originó la revolución, Francia se preocupó más en un principio por impulsarla. Sin embargo, en las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. (EAFIT, 2009).

Según Eafit (2009) “En 1.778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega”

Poco a poco el sistema de costos fue implementando auxiliares para mejoras del sistema y así poder calcular el valor que se debe pagar tanto para la compra de materia prima como los salarios de los trabajadores.

Posterior a la gran depresión se comienza a dar gran preponderancia a los diferentes sistemas de costos y a los presupuestos, pues ya se ven como una herramienta clave en la dirección de las organizaciones. Entre las razones que evidencian este nuevo auge se encuentran:

- a. “El desarrollo de los ferrocarriles.
- b. “El valor de los activos fijos utilizados por las empresas que hicieron aparecer la necesidad de controlar los costos indirectos”.
- c. “El tamaño y la complejidad de las empresas y por consiguiente las dificultades administrativas a las que se enfrentaban”.
- d. “La necesidad de disponer de una herramienta confiable que les permitiera fijar los precios de venta”. (EAFIT, 2009).

Cada año la contabilidad de costos va mejorando debido a las altas demandas que tiene en el mercado para una mejor determinación del costo del producto.

Para ese entonces, e incluso hasta antes de 1980, las empresas industriales consideraban que sus procedimientos de acumulación de costos constituían secretos industriales, puesto que el sistema de información financiera no incluía las bases de datos y archivos de la contabilidad de costos. Indiscutiblemente, esto se tradujo en un estancamiento para la contabilidad de costos con relación a otras ramas de la contabilidad. (EAFIT, 2009).

Sin embargo, cuando se comprobó que su aplicación producía beneficios, su situación cambió. Y todo fue gracias a que en 1981 el norteamericano HT. JHONSON resaltó la importancia de la contabilidad de costos y de los sistemas

de costos, al hacerlos ver como una herramienta clave para brindarle información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles para la fijación de precios adecuados en mercados competitivos.

En años posteriores la contabilidad de costos fue vista como un beneficio sobre la producción que se realiza ya que implica mayor control en la utilización de materiales.

Finalmente, a mediados de la década de los 80, aparece el Costeo ABC, o también llamado “Basado en Actividades”, el cual tuvo como promotores a Cooper Robín y Kaplan Robert. Este modelo, sin duda alguna, ha sido el más efectivo de todos hasta nuestros días ya que permite tener una mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas, y permite además, la visión de ellas por actividad. (EAFIT, 2009).

El costeo ABC aparece como el mayor sistema utilizado ya que permite a las empresas tener con exactitud que costo se aplica a cada proceso.

2.2.6. Administración de Producción

Se puede definir a la Administración de Operaciones como el diseño, y la mejora de los sistemas que crean y producen los principales bienes y servicios, y que está dedicada a la investigación y a la ejecución de todas aquellas acciones que van a generar una mayor productividad mediante la planificación, organización, dirección y control en la producción, aplicando todos esos procesos individuales de la mejor manera posible, destinado todo ello a aumentar la calidad del producto. (raul, 2013, p. 16).

Por lo tanto la Administración Operativa se centra en el control de las actividades de producción tanto a nivel de procesos como de los costos que estos generen con la finalidad de diseñar estrategias que permitan maximizar los niveles de producción y a su vez mejorar su calidad del producto terminado.

Para ello se debe tomar decisiones muy importantes como, las decisiones estratégicas, decisiones tácticas y decisiones de control y planeación operacional. En el nivel estratégico la Administración de Operaciones es participar en la búsqueda de una ventaja competitiva sustentable para la empresa y que logre un impacto de su efectividad a largo plazo, en términos de cómo puede enfrentar las necesidades de los clientes.

Siendo así indispensable para la empresa mantener un constante control de las diferentes etapas de producción con la finalidad de tener información actualizada que permita el desarrollo de nuevas estrategias con el propósito de cubrir un mayor nicho de mercado.

En tanto a la decisión táctica se preocupa principalmente de cómo programar, el material y la mano de obra necesaria sin que falte ninguno de los recursos, que llevaría a una pérdida de tiempo o que sobren dicho recursos provocando exceso en gastos. (raul, 2013, p. 17) .

Para lo cual es necesario que una empresa del sector Industrial de producción de línea continua mantenga un adecuado sistema de asignación de costos por procesos de producción así como un control del uso de sus recursos tanto de la materia prima así como de la mano de obra directa.

Según Vilcarromero (2013) “Para la decisión de control y planeamiento se debe toma en cuenta los proyectos a realizar en el momento adecuado y por quienes los van a realizar buscando las personas más idóneas en la utilización y manejo de un recurso” (p.17).

Para lo cual es necesario que el departamento de producción cuente con un correcto sistema de control que permita evaluar los procesos en cada una de las etapas de producción de tal manera que garantice que el personal de cada una de las áreas de este departamento tenga la capacidad idónea de operación de las maquinarias.

2.2.7 Objetivo de la Administración de la Producción

El objetivo general de la dirección de operaciones es producir un bien específico, a tiempo y a costo mínimos. Sin embargo, la mayor parte de las organizaciones utilizan otros criterios para fines de valuación y control. Las dimensiones básicas en las que una empresa puede enfocar su sistema de producción:

- a. Bajos costos de producción (materiales, fuerza de trabajo, entregas, desperdicios, etc.)
- b. Mejores tiempos de entrega (justo a tiempo)
- c. Mejor calidad de las Manufacturas y servicios (Calidad y confiabilidad del producto)
- d. Innovación y flexibilidad (sistema de producción con gran capacidad adaptarse a nuevas tecnologías) (raul, 2013, p. 17)

Por lo tanto la administración operativa tiene como objetivo principal mantener un sistema de proceso de producción para cada uno de los productos de tal forma que tengan un constante control de los niveles de producción así como su calidad en relación al tiempo transformación de materia prima a producto terminado; facilitando así evaluar cada una de las etapas dentro del proceso de producción.

Según Vilcarromero (2013) Para aplicar en la actualidad los objetivos mencionados, es necesario reconocer que no todos pueden lograrse con el mismo grado de éxito. En muchos casos hay que sacrificar el bajo costo con el fin de obtener la flexibilidad necesaria para crear productos a la medida, o para entregar productos justo a tiempo. (p.17).

Si bien es necesario que un sistema de costos por proceso de producción tiene como objetivo principal producir a bajos costos y a su vez mantener un alto nivel de calidad en periodo de tiempo razonable a través de estrategias innovadoras, la administración operativa debe considerar en ciertas etapas algunos de los objetivos tienen mayor prioridad y otros debe ser simplificados de la planificación.

2.2.8 Logística de las Operaciones Productivas

La programación de operaciones productivas debe estar soportada por una adecuada y oportuna logística que permita el fiel cumplimiento de la misma. No existe un programa que pueda ejecutarse si no está adecuadamente apoyada por los recursos que los procesos productivos requieren en la cantidad, calidad, costo y tiempo oportuno. (raul, 2013, p. 27).

Por consiguiente una vez que la empresa cuenta con un adecuado sistema de costos por procesos de producción que permita mantener el nivel de calidad del producto terminado a un costo moderado, también es indispensable que se desarrolle una adecuada operación logística que permita la aplicación eficaz del sistema.

Según Vilcarromero (2013)“La logística significa soporte, apoyo, abastecimiento de los recursos que se necesitan para operar sin interrupciones, de materiales, mano de obra, maquinaria, métodos, monda, medio ambiente y mentalidad” (p.27).

Una correcta aplicación de logística de procesos de producción permitirá tener un constante soporte de apoyo operativo así como una correcta distribución de los recursos en cada una de las etapas de producción de tal manera que complemente sus procesos.

2.2.9 Contabilidad de Costos por Procesos de Producción

Según Noriega (2012) Específicamente, la contabilidad de costos por procesos, significa contabilizar los costos, para cierto periodo productivo, por fases y/o etapas sucesivas o departamentales o centro de costos por los cuales es responsable un gerente. Precisamente, la característica de este método es la agrupación de los costos por departamentos para determinar un costo por sección o departamento. (p.39).

La contabilidad de costos por procesos de producción se refiere a que se asigna costos por los periodos productivos o también por departamentos ya que se pueden agrupar para así determinar los costos reales.

Según Noriega (2012) En general, este sistema es utilizado cuando el producto elaborado es el resultado de una serie de operaciones continuas e ininterrumpidas, en los que el producto no se maneja en lotes separados, sino que esta entremezclado en tal forma que es imposible distinguir los diferentes lotes. (p.39). Este sistema es utilizado en procesos continuos como la elaboración de productos al por mayor porque el costo calculado es por producción y mas no individual.

Según Nájera (2010) indicó sobre la contabilidad de costos en una empresa, lo siguiente:

La contabilidad de costos es el área de la contabilidad que comprende la acumulación, registro, información correspondiente a la situación financiera de los resultados y el costo de producción y se llega al análisis e interpretación de los costos de producción. (p.80)

De acuerdo a lo indicado por el autor, la contabilidad de costos representa un conjunto de normas y procedimientos adaptados en un sistema de información que proporciona directrices para realizar, la acumulación, distribución, control, análisis y la emisión de la información de los elementos de costos que incurren en el proceso de producción para la determinación del costo total de los productos.

Según Noriega (2012) indicó que en los costos por procesos de producción:

El costo unitario se determina dividiendo los costos de cada centro de costos, por un producto durante un lapso especificado; es necesario conocer los inventarios físicos de los que está en procesos, hasta donde las circunstancias lo permitan, a fin de obtener mayor exactitud, advirtiéndose que el cálculo de la producción en proceso se hace en gran número de industrias sobre bases estimadas, señaladas por el jefe de producción o gerente responsables. (p.39).

El cálculo que se realiza en la producción por proceso para determinar el costo unitario se toma en consideración un lapso específico. En el registro de información, se hace uso de hojas de costos que son un instrumento auxiliar que es necesario para ingresar la información de los elementos de costos (materia prima, mano de obra, gastos indirectos), que al final del tratamiento contable esta información debe estar de acuerdo al saldo de la cuenta.

Según Noriega (2012) En consecuencia la contabilidad de costos por procesos consiste en llevar a cada proceso su cuenta respectiva que se carga el material, mano de obra y los gastos de fábrica. Se acredita los materiales que ya transformados pasan al siguiente proceso. La diferencia entre los ingresos y las salidas significa la existencia en proceso de transformación. (p.39).

La contabilidad de costos por procesos se contabiliza individualmente por cada cuenta ya esta sea materias primas, mano de obras, materiales indirectos y otros. Toda la información es esencial para la elaboración de un informe de costos de producción, que puede ser entregado a la gerencia diariamente, semanalmente o mensualmente, según lo requieran; el soporte informativo es relevante para el cálculo de los costos una vez terminado el producto para la determinación del costo real.

2.2.10 Costeo por Procesos

Para Gonzalez (2015) “El objetivo principal del sistema de costeo por procesos es: El cálculo del costo de las unidades terminadas y de las unidades que aún no se han terminado y que se encuentran en el inventario de producción en proceso”. (p.95).

El objetivo primordial del sistema de costeo por procesos es poder determinar el costo que tendrá el producto terminado así como las que están en proceso. Esto se acopla de acuerdo a las funciones básicas de la empresa para garantizar que el cálculo de los costos permitan clasificar y distribuir cada elemento de acuerdo a su consumo en la cadena de valor.

Según Landabur (2015) La fabricación en serie de productos con características similares trajo consigo un cambio revolucionario en la manera de hacer negocios. Dentro de esta nueva lógica, las empresas ya no diseñan sus procesos productivos para dar satisfacción a pedidos de clientes específicos, sino más bien los procesos se estructuran para permitir la producción eficiente de grandes volúmenes de bienes idénticos o muy similares entre sí. Este cambio en la forma de producir trajo como consecuencia directa un cambio en la manera de enfocar el costeo de productos y servicios; el resultado de este nuevo enfoque es el sistema de costeo por procesos. (p. 1).

El desarrollo del sector industrial a través de la producción masiva de líneas continuas conlleva a establecer estrategias que permitan producción a grandes volúmenes de tal manera que se cubra su producción y a su vez genere una rentabilidad considerable.

Al igual que la producción a gran escala es primordial para el crecimiento corporativo también es necesario que la empresa desarrolle un adecuado sistema de asignación de costos por procesos de producción de tal manera que permita conocer si los recursos utilizados en cada una de las etapas son equitativos en relación a la actividad a desarrollar.

Según Landabur (2015) En el costeo por procesos, el costo unitario de un producto o servicio se obtiene a partir de la asignación de los costos totales a muchas unidades similares o idénticas, suponiendo que cada unidad recibe la misma cantidad de cada costo. Este sistema de costos supone, al mismo tiempo, que las unidades a costear comparten todos los procesos productivos. (p.1).

Si bien la asignación de costos por procesos de producción tiene como objetivo determinar los costos generados en cada una de las etapas y evaluar si estos son realmente necesarios, a diferencia de esta proyección la determinación de precio de venta unitario es considerado en base a los costos totales distribuidos a cada una de las unidades considerando que estas al ser de una producción de línea continua estas son equitativas entre las mismas.

El objetivo del sistema por proceso es determinar el costo total y unitario de producción según Flores (2009) expresó que:

Se realiza del último centro de costo dividiendo el costo total para la cantidad de unidades producidas, y su característica es aplicar a los métodos de producción continua, a los costos de los materiales en cada proceso es el que contiene el inventario inicial más los materiales que se recibe del proceso anterior. Los costos de las unidades pérdidas o reducidas son absorbida por las unidades adquiridas en cada proceso. Se acumula por separado el costo de materiales y el costo de conversión en cada proceso. (p. 313).

Según Landabur (2015) En la práctica, los procesos al interior de las empresas se corresponden con los distintos departamentos definidos en su estructura organizacional; por ésta razón, el costeo por procesos se conoce también como costeo por departamentos. Los costos se acumulan por departamento y se asignan tanto a la producción en proceso como a los productos terminados,

utilizando para ello el concepto de producción equivalente. Se calcula un costo promedio para cada unidad equivalente y se transfieren las unidades terminadas (con sus costos correspondientes) al departamento siguiente. (p.1).

El sistema de asignación de costos por procesos de producción tiene como función principal la distribución del costo en cada uno de los departamentos de las etapas de producción donde al finalizar el procesos de transformación en cada uno de los procesos se le asigna un costo de tal manera que al finalizar la producción la suma de los costos departamentales serán equivalentes al costo total de producción el mismo que va ser considera en la determinación del precio de venta.

Según Landabur (2015) El principal problema que debemos enfrentar en el costeo por procesos dice relación con la asignación de los costos de producción entre unidades en proceso y unidades terminadas y transferidas. Durante un periodo cualquiera, cada departamento incurre en costos de producción que se van agregando paulatinamente a las unidades recibidas del departamento anterior. Una parte de esos costos debe asignarse a las unidades transferidas al departamento siguiente, el resto de los costos de producción permanece en el departamento y deben ser asignados a las unidades que aún se encuentran en proceso. (p.2).

Por lo tanto dentro de un sistema de costeo por procesos de producción la asignación de costos debe ser distribuida para cada una de las etapas operativas así como los costos por administración de control de producción, los mismos que se totalizan y adjuntan al producto terminado. Según Landabur (2015) El problema consiste precisamente en cómo distribuir correctamente los costos de producción,

entre las unidades terminadas durante el periodo y las unidades que, al finalizar el periodo, aún se encuentran en proceso, de manera tal que cada parte reciba la proporción de costos que le corresponde. La técnica que se utiliza para resolver este problema consiste en establecer una equivalencia entre las unidades terminadas y las unidades en proceso. (p.3).

El problema de los costos por procesos es en como poder distribuir de forma correcta los costos de producción de tal forma que cada costo pueda ser distribuido de forma uniforme.

Figura 1. Flujos de Unidades y sus Costos en el costeo por procesos



Fuente (Landabur, 2015, p. 3)

Según Landabur (2015) El proceso productivo comienza en el Departamento 1. Los costos de producción se agregan en dicho departamento hasta que las unidades se terminan y se transfieren, junto con el costo agregado, al Departamento 2. Este departamento le agrega sus propios costos hasta terminar las unidades y transferirlas al departamento siguiente. Las unidades así transferidas cargan con los costos agregados por los departamentos 1 y 2. El proceso se repite hasta que las unidades son terminadas definitivamente por el último departamento en la línea de producción, momento en que pasan a formar parte de los productos terminados. Posteriormente, la empresa vende sus

productos y el costo de los artículos terminados pasa a formar parte del costo de venta del periodo. (p.2).

El proceso de producción consta de varios departamentos en el cual cada departamento asigna un costo hasta que el producto sale a la venta.

2.2.11 Metodología del Costeo por Procesos

Según Landabur (2015) La aplicación del costeo por procesos puede verse enfrentada a tres situaciones diferentes:

- a. Acumulación por procesos con cero inventarios iniciales y finales de producción, es decir, todas las unidades se comienzan y terminan por completo durante el periodo.
- b. Acumulación por procesos con cero inventarios iniciales de producción en proceso, pero con inventarios finales de producción en proceso, lo que significa que algunas unidades se encuentran incompletas al final del periodo, por lo que es necesario incorporar el cálculo de la producción equivalente.
- c. Acumulación por proceso con inventarios iniciales y finales de producción en proceso. (p.3).

En un sistema de costos por procesos de producción de un sistema de línea continua donde todas las unidades tienen una misma característica y función se puede aplicar en base a asignación de costos a un producto terminado o a la asignación de costos por proceso en cada una de las etapas donde la entidad tiene la opción de vender tanto producto en proceso, así como terminado es decir al finalizar cada una de las etapas el producto tiene un precio de venta asignado.

Figura 2. Flujo de Unidades y Costos



Fuente: (Landabur, 2015, p. 4)

Según (Landabur, 2015) En el departamento de preparación, los costos de materia prima corresponden a los costos de las piezas de madera ingresadas a producción. Los costos de conversión (MOD + CIF), por su parte, se incurren en la optimización de anchos de las piezas de madera, en el cepillado de éstas y en la clasificación de las piezas de acuerdo a su calidad”.

De acuerdo a lo indicado por el autor, en el costeo por procesos el producto fabricado mantiene un costo que es calculado a través de la sumatoria de todos los costos unitarios, con el fin de medir y valorar el inventario.

2.2.12 Determinación de los costos unitarios por procesos

Según Noriega (2012) Para la determinación de los costos unitarios es necesario distinguir dos aspectos importantes:

- a. El costo por unidad en cada departamento, cuando no existe productos en proceso.
- b. El costo por unidad en cada departamento, cuando existe en productos.
(p.40).

Para la determinación de costos unitarios por procesos se debe tomar en cuenta cuando en los departamentos existe y no existen productos en procesos.

2.2.13 Determinación de costos unitarios cuando no existen inventarios en procesos

Según Noriega (2012) Cuando no existen inventarios inicial y final en proceso, la determinación del costo unitario no ofrece dificultad porque se realiza mediante el simple cálculo de dividir el costo total de cada departamento entre el número de unidades producidas. El costo unitario así determinado pasará al departamento siguiente como costo unitario de la materia que se seguirá transformando. (p.40).

Cuando en inventarios en procesos no existen productos la determinación del costo unitario es fácil de calcular por el monto de unidades que se producen.

2.2.14 Determinación del costo unitario cuando existen inventario en procesos

Cuando existen inventarios inicial y final en proceso, para determinar el costo unitario es necesario considerar las unidades en proceso de acuerdo al porcentaje o grado de avance de elaboración en las partidas de material, mano de obra y costos indirectos. Así los productos en proceso pueden ser reducidos a su equivalencia en unidades terminadas y sumarse a los totalmente completados, para obtener la equivalencia de trabajo o producción equivalente en proceso de unidades.

- a. La producción equivalente está representada en cada departamento, por los siguientes elementos:
- b. Determinación de los productos que estaban en proceso al comienzo del período.
- c. La cantidad de unidades que se empiezan y terminan en el periodo.

- d. La cantidad de unidades que se encuentran parcialmente terminando al finalizar el periodo. (Noriega, 2012, p. 40).

Cuando en inventarios en procesos existen inventario inicial y final es un proceso para calcular el costo unitario ya que se debe tomar en consideración las unidades que se encuentren en proceso y terminados.

2.2.15 Volumen de la Producción

Según Noriega (2012)“El volumen de la producción, expresa la cantidad (o volumen) de materiales que han sido puesto en proceso en un mes o período determinado”. (p.41).

El volumen de producción se refiere cuantos materiales se realiza la transformación en un periodo establecido.

2.2.16 Características de la Producción

Entre las principales características tenemos:

- a. La producción es continua y uniforme; se produce para stock.
- b. Acumulación de los costos por proceso cuando son varios sobre la base de tiempo, diario, semanal, mensual.
- c. El costo unitario se determina sobre la base de promedio.
- d. No se puede diferenciar los elementos del costo en cada unidad producida.
- e. Los costos globales o unitarios siguen al producto a través de sus distintos procesos, por medio de la transferencia a medida que el producto pasa al proceso siguiente.

- f. Debido a la continuidad de la producción existe inventario en proceso al comenzar y al finalizar el período.
- g. Los costos de materiales, mano de obra y gastos de fábrica se acumulan y contabilizan por departamentos o procesos.
- h. Las unidades perdidas se eliminan y recargan al costo de todo el producto.
- i. Existe un control global de los costos.
- j. El costo de producción va acompañado de su informe de producción.
(Noriega, 2012, p. 41).

La característica de la producción son beneficios que se tiene al momento de la producción ya que nos permite controlar los costos incurridos en el proceso.

2.2.17 Tipos De Industrias Que Utilizan Este Sistema

Según Noriega (2012) Este sistema se utiliza cuando el producto fabricado es el resultado de una serie de operaciones continuas, en los cuales el producto no se maneja en lotes separados, sino que se está entre mezclado de tal forma que es imposible distinguir los diferentes costos:

El sistema de costos por procesos es utilizado en:

- a. Industrias de Transformación
 - a. Productores de alimentos
 - b. Refinería de azúcar
 - c. Panaderías
 - d. Molinos de harina de trigo
 - e. Aserraderos de madera

- f. Papel
- g. Cerveza
- h. Fábrica de cemento
- i. Fábrica de ladrillo
- j. Fábrica de explosivos
- k. Industrias químicas, etc. (p.41).

Este sistema es utilizado en la fabricación de varios productos que son de procesos continuos y que no se pueden distinguir sus costos.

Según Noriega (2012) Pueden producir: un solo producto, varios productos utilizando distintos medios, en este caso existen Departamentos, secciones, o maquinarias para cada tipo de producto.

- b. Explotación Minera.
 - a. Minería de Carbón
 - b. Minería de Cobre
 - c. Minería de Sal
 - d. producción de acero, etc.
- c. Servicios Públicos.
 - a. Fabricación de gas
 - b. productores de electricidad
 - c. telecomunicaciones, etc. (p.42).

Figura 3 Comparación Entre Los Sistemas De Costos Por Órdenes De Producción Y Por Procesos

Sistemas de Costos por Ordenes de Produccion	Sistema de Costos por Procesos
<ul style="list-style-type: none"> • Produccion lotificada • Produccion mas bien variada • Condiciones de produccion mas flexible • Costos especificos • Sistema tendiente hacia costos individualizados • Sistemas mas costoso • Costo un tanto fluctuante 	<ul style="list-style-type: none"> • Produccion continua • Produccion mas bien uniforme • Condiciones de produccion mas rigidas • Costos promediados • Control global • Sistema tendiente hacia costos generalizados • Sistema mas economico • Costo un tanto estandarizados

Fuente (Noriega, 2012, p. 43)

2.2.18 Informe De Producción

El informe de producción detalla movimiento físico de cada centro de costos, tanto el volumen como su costo, correspondiente a un período dado. De cada proceso se obtendrá el informe del volumen de producción así como sus costos y su costo unitario en función de la producción equivalente. (Noriega, 2012, p. 43).

El informe de producción detalla cualquier movimiento que el producto tiene en relación a sus costos y por volúmenes.

Según Noriega (2012) La forma de los informes de producción no está estandarizada, porque depende de la clase de industria y varía en relación a ella, pero podemos establecer los siguientes tipos de acuerdo al número de productos y departamentos.

- a. Informe cuando existe un solo departamento productivo y no hay inventarios en proceso.
- b. Informe cuando hay varios departamentos productivos y no hay inventarios en proceso.

- c. Informe cuando existe uno o varios departamentos productivos y quedan inventarios en proceso.
- d. Informe cuando existe un solo departamento productivo y hay inventario inicial y final en proceso.
- e. Informe cuando existe varios departamentos productivos y hay inventarios iniciales y finales en proceso. (p.44).

Existen varios tipos de informes de producción estos son realizados por varios motivos ya sea porque existe o no inventarios en procesos o también en relación al inventario inicial y final.

2.2.19 Informe De Producción Cuando Existe un Departamento y no hay Inventarios en Proceso

Según Noriega (2012) El costo de producción se determina en un solo departamento y el costo unitario se obtiene de dividir el costo total entre el número de unidades producidas en el período. Ejemplo: Informe del costo de producción. (p.44).

Materias primas	\$7.000
Mano de obra	\$5000
Gastos de fábrica	<u>\$ 4.000</u>
	\$16.000
Volumen de producción 16.000 unidades	
Costo Unitario	= $\frac{\$16.000}{16.000} = \1

2.2.20 Unidades Perdidas, Dañadas o Defectuosas Dentro De Un Sistema De Costeo Por Procesos

Según Gonzalez (2015) Cuando nos referimos a un flujo continuo de producción quizá podríamos pensar que la producción es perfecta, sin errores. Pero, ¿qué pasaría si una empresa llegara a tener unidades defectuosas? ¿Cómo se deberían contabilizar las unidades que son desperdicios normales y que surgen como consecuencia del mismo proceso productivo? ¿Es lo mismo que estas unidades perdidas ocurran al inicio o al final del proceso productivo? ¿Los desperdicios se deben llevar a las unidades buenas o como gastos del periodo? Primero se tiene que distinguir entre lo que son unidades dañadas, unidades perdidas y unidades defectuosas.

- a. **Unidades Dañadas** Son unidades físicas que no se pueden seguir procesando porque no cumplen con los estándares de producción.
- b. **Unidades Defectuosas** Son unidades físicas que se detectan a tiempo para seguir su proceso y venderlas posteriormente. Requieren de tiempo y costos extras antes de poder venderlas.
- c. **Unidades Perdidas** Pueden surgir al inicio, durante o al final del proceso productivo y estas pérdidas pueden considerarse normales o anormales según sea el caso. (p.134).

Las unidades dañadas, defectuosas y perdidas afectan a la producción ya que es una pérdida y muchas veces requiere de costos extras para el caso de alguna defectuosa.

2.3 Marco Conceptual

- **Costos Fijos**

Podemos decir que los costos fijos son valores que no cambiaran, ya es un valor predeterminado en la producción y a pesar de que tan grande sea la producción no cambia.

- **Costos Variables**

Los costos variables pueden cambiar según lo amerita la producción, ya que aveces se contrata empleados por producción y si la producción aumenta el sueldo sube, también se da lo mismo con los productos.

- **Costos SemivARIABLES**

Es decir los costos semivariable contienen una parte fija y otra variable.

- **Empresas Manufactureras**

Son empresas que pertenecen al sector Industrial, siendo su actividad la producción, pasando por diversos procesos transformando la materia prima en producto terminado disponible para la venta.

- **Estado de Costo de Producción**

Estado de control del registro de los costos de procesos de producción detallado por etapas y unidades de producción.

- **Precio De Venta**

Este es el valor el cual sacamos al mercado los productos fabricados, tomando en cuenta que es un valor diferente al costo del producto.

- **Presupuesto de Venta**

Proyección de los niveles de ventas esperados del siguiente periodo de comercialización el mismo que es desarrollado en base a antecedentes históricos así como el estudio de mercado.

- **Sistema de Costeo por Procesos**

Sistema de asignación de costos por etapas de producción y según el departamento encargado de las mismas.

- **Contabilidad de Costos**

Es una rama de la Contabilidad de Gestión, que se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno por parte de los gerentes, en la valuación de inventarios, la planeación, el control y la toma de decisiones.

- **Materiales directos**

Comprende a la materia prima directa que va a formar parte integral del producto y además se puede cuantificar y valorar fácilmente con él mismo.

- **Mano de obra directa**

Comprende a la fuerza laboral de trabajo de los operarios que transforman directamente la materia prima y por lo tanto su tiempo se puede cuantificar y valorar con el producto.

- **Distribución de costos**

Proceso de relacionar los costos de manufactura con las unidades producidas.

CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación

En el desarrollo de sistema de costos por procesos de producción de embutidos se efectuará una investigación de tipo descriptivo de tal manera que permitirá evaluar información documental con la finalidad de determinar cada una de las etapas de producción para determinar los costos de cada una de ellas.

Por lo cual este tipo de investigación descriptiva facilitara la sistematización del estudio efectuado sobre la información proporcionada en el levantamiento de datos, así como de la teoría referencial al tema que de soporte a la investigación.

Este método de investigación nos ayudaría a determinar las causas y consecuencias del problema con respecto a las falencias que tiene y así poder recolectar información necesaria en cada departamento.

3.2 Enfoque de la Investigación

Una vez determinado que como parte del proceso de desarrollo del presente trabajo de investigación se lo realizara bajo un tipo descriptivo se procederá a evaluar los enfoques que se podrían utilizar.

Por lo tanto, en base al desarrollo investigativo que se presentara se procedió a proyectar un enfoque cualitativo, el mismo que tiene como proyección el estudio de las diversas etapas de producción que tiene la entidad para desarrollar un ciclo productivo que facilitara la asignación de costos por procesos de producción.

Un enfoque cualitativo permitiría describir cada uno de los procesos, así como la efectividad que tiene estos como parte de la producción de tal manera

que se pueda detallar en línea continua las etapas de producción y que pueda facilitar la evaluación de sus costos y determinar la efectividad del uso de recursos.

3.3 Técnicas de Investigación

Las técnicas que se aplicarían para el desarrollo de esta investigación son: Las entrevistas, la Observación Directa y respectiva Visita de Campo.

3.3.1 Entrevistas

Para desarrollar la comprensión de información y estructuración del presente trabajo de investigación se ejecutarán el desarrollo de entrevistas a cada una de las áreas principales el cual nos aportara la información necesaria que permitirá conocer el proceso de producción desde varios puntos de vistas.

3.3.2 La Encuesta

Las encuestas se realizarían al personal de producción por medio de cuestionarios el cual nos aportara mayor información para la solución de este tema de investigación el cual serán analizadas y graficadas para mayor entendimiento.

3.3.3 Observación Directa

Así mismo se procederá a la observación Directa que le permitiría conocer con eficacia el movimiento y funcionamiento que realizan los operadores y poder tener detalladamente el movimiento que realiza cada operador respectivo en su área visualizando el trabajo que desempeñan en cada proceso.

Siendo necesario conocer cada una de las etapas de producción se realizará visita de campo que permita recabar información para poder estructurar un ciclo

de producción que facilite la departamentalización de cada área las mismas que va permitir la asignación de costos directos.

3.4 Población y Muestra

Es fundamental dentro de la recolección de información incluir el criterio profesional tanto del área administrativa como operativa de tal manera que permita conocer el manejo del uso de los recursos, así como del registro que se tiene de los mismos.

3.4.1 Población

Para lo cual se considera como población de la empresa Discarporsa C.A. la totalidad de los empleados ya que la empresa es pequeña y el cual está conformada por ocho trabajadores como se detalla en la siguiente tabla.

Tabla 1.

Personal que labora en Discarporsa C.A

Área	N° Trabajadores	Porcentaje
Gerente General	1	12,50
Contador	1	12,50
Supervisor	1	12,50
Operadores	5	62,50
Total	8	100%

Nota: Datos tomados de Discarporsa C.A

3.4.2 Muestra

Se consideró la muestra sobre toda la población de la empresa debido a que es pequeña y se encuentra conformada por 8 empleados por lo cual no se aplicara formula de muestreo. La técnica de la entrevista será aplicada a tres empleados de la empresa de nivel jerárquico que son el Gerente General, Contadora, Supervisor, y se aplicara la técnica de la encuesta a los niveles jerárquico bajo como los operadores y además se aplicará la técnica de observación directa que ayudará de forma precisa para el desarrollo de este tema.

Tabla 2.

Listado de Muestreo tomados en la Empresa Discarporsa C.A

Área	Nº Empleados	Entrevistas	Encuestas	%
Gerente General	1	1		12,50
Contador	1	1		12,50
Supervisor	1	1		12,50
Operador	5		5	62,50
Total	8	3	5	100%

Nota: Datos tomados de Discarporsa C.A

3.5 Análisis de los Resultados

Cuestionario de la Entrevista realizada al Gerente General de la empresa

Discarporsa C.A.

1. ¿Hace qué tiempo la empresa empezó su funcionamiento?

La empresa empezó a funcionar desde el año 2014.

2. ¿En la producción que es lo que más se destaca? ¿Por qué?

Lo que mayormente se produce son los embutidos ya que tiene buena acogida en el mercado.

3. ¿La empresa en la cual se encuentra la planta de producción es propia alquilada?

Si es propia.

4. ¿En su empresa se maneja un sistema de costo donde pueda identificar y clasificar los costos de cada producción? Si la respuesta es SI ¿de qué forma lo realizan? y si es NO ¿Por qué?

No se maneja, porque existe un desconocimiento de un sistema de costo, solo lo manejamos en Excel en forma básica.

5. ¿De qué forma establece si existe o no existe rentabilidad en la empresa?

No se está calculando solo es presuntivo y consideramos que estamos en pérdida.

6. ¿Cómo realizan el control de los costos de producción?

No se realiza un control sobre estos.

7. ¿Existe personal debidamente capacitado para manejar los costos de producción?

No porque no se lleva un adecuado control de los mismos.

8. ¿Puede manipular los informes de control diario de las producciones que son vendidas?

No, ya que cuentan con un sistema de ventas el cual no permite ser manipulado.

9. ¿Maneja información sobre la recepción de la materia prima e insumos para la Producción?

Si ya que toda materia prima e insumo comprado es registrado.

10. ¿Al momento de tomar una decisión como es realizada?

Nos basamos en las ventas que se ha producido y los gastos que la empresa ha tenido y de acuerdo a la exigencia del mercado.

11. ¿Le gustaría obtener una herramienta de gestión para el control y los cálculos adecuados de los costos de producción?

Si me gustaría, pero me vería en la obligación de brindarle capacitación al debido personal ya que no tienen conocimiento del proceso que se realiza para determinar los costos exactos de cada producción.

12. ¿Cree usted muy necesario el Sistema de costos para su empresa?

Si ya que podría ayudarme a tener un mejor control en mi producción.

3.5.1. Análisis general de la entrevista realizada al Gerente General de Discarporsa C.A.

Habiendo finalizado la entrevista con el Gerente General de DISCARPORMSA C.A analizamos lo siguiente: Los datos de inicio de la empresa fueron en el año

2014; se realiza la producción de embutidos por lo cual es de mayor consumo en el mercado, la empresa se encuentra en un terreno propio el cual no tiene la necesidad de gastar en alquiler. La empresa no se maneja bajo ningún sistema de costos y para calcular su rentabilidad es un valor supuesto, sin embargo los costos son manejados mediante hojas electrónicas que les permiten calcular los costos de manera técnicas, por lo tanto esto conlleva a que su rentabilidad sea empírica; si maneja control de las producciones que vende diariamente y también controla las compras de materia primas e insumos necesarios para la producción.

Cuestionario de la Entrevista realizada a la Contadora de la empresa

Discarporsa C.A.

1. ¿Cómo calcula los costos de producción de embutidos?

No se realizan cálculos en cuanto a los costos porque no se lleva ningún control y registro de los mismos.

2. ¿Realiza las respectivas transacciones diarias de la producción terminada?

No, porque no se registra ninguna transacción, solo se verifica físicamente que la producción esté terminada para facturar.

3. ¿Registra las ventas diarias respectivamente?

Si, ya que si cuentan con un sistema para el manejo de las ventas diarias.

4. ¿De qué forma determina el proceso de venta cual es el mecanismo?

Para realizar una venta, el cliente realiza su pedido y se procede a elaborar el producto, luego terminado se pasa a facturar por el peso del producto y se envía al cliente.

5. ¿Qué mecanismo utilizan para el control de la Materia Prima?

La materia prima cuando ingresa a la empresa es registrada en excel para un mínimo control de todo lo que se compra para la fabricación del embutido.

6. ¿Se está registrando la producción de los embutidos?

Si, se registra porque lo que producen es bajo pedidos y ciertos para la venta al público.

7. ¿Se realiza registro de la compra de la materia prima e insumos que son utilizados para la fabricación del embutido? SI ¿de qué forma? y si es NO ¿por qué?

De la materia prima si porque por lo general siempre dan factura ya que son en grandes cantidades y de los insumos solo cuando dan factura.

8. ¿Considera usted que existen desperdicios al momento del uso de la Materia Prima?

Sí, existe pero el problema va enfocado a la falta que existe en los registros y controles de estos costos.

9. ¿Al obtener una herramienta de costeo cree usted que la empresa tendría ventajas? ¿Por qué?

Si sería de mucha ventaja porque se podrá conocer los costos de cada producción y se podrá fijar los precios de venta reales y permitiría conocer la rentabilidad que se genera.

10. ¿Se sentiría confiable realizando transacciones e informes de producción bajo un sistema de costos?

Si tendría la plena confiabilidad registrando la información completa, y que existan capacitaciones constantes al personal sobre el tema de costos de producción.

11. ¿Qué problemas causan en la producción que hace que los costos se eleven?

La contadora respondió a la entrevista que todo consiste en la exactitud al poder determinar los costos que estén afectando a los resultados económicos de la empresa.

12. ¿Qué tan importante considera que la empresa aplique medidas de control para determinar el costo de producción?

Se considera que sería de suma importancia ya que le facilitaría que cada departamento tenga información confiable para la determinación de los costos de producción.

3.5.2 Análisis general de la entrevista realizada a la Contadora de la empresa Discarporsa C.A.

El análisis de esta entrevista a la contadora podemos observar que la empresa no tiene ningún registro sistematizado, en ciertas informaciones que se registran manualmente son realizadas en Excel, pero esta información no es considerada en los costos de producción ya que no están calculando los debidos costo, tanto de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, por tal motivo no se puede determinar los costos de las producciones realizadas, tampoco podemos determinar la rentabilidad exacta de las producciones ya que el precio de venta es

fijado según el mercado, también nos indica que existen desperdicios por falta de registros y controles.

Por tal motivo la empresa al no tener ningún registro y al no obtener sus verdaderos costos de producción de embutidos que genera, está en riesgo de que la actividad no esté siendo rentable y se esté invirtiendo en un negocio sin crecimiento, como también la actividad puede ser rentable y no sepa cómo aprovecharlo.

Cuestionario de la Entrevista realizada al Supervisor de la empresa

Discarporsa C.A.

1. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en la empresa como Supervisor?

Ya llevo 2 Años laborando en esta empresa.

2. ¿Qué método utiliza para lograr una buena comunicación con los operarios?

Por lo general tenemos reuniones de trabajo para aclarar puntos con exactitud.

3. ¿Cada que tiempo realiza inspección del Producto?

La inspección se realiza cada vez que se realiza una venta para ver si el producto va en buen estado.

4. ¿Cuál es el promedio de producción de los embutidos al día?

Dependiendo de los pedidos que realicen en el día los clientes mayoristas.

5. ¿Cuál es el valor por kilo del embutido para la venta?

Los precios varían según el tipo de embutido que deseen llevar.

6. ¿Los trabajadores tienen cuotas mínimas de Producción?

No, ellos producen según el pedido que realice el cliente.

7. ¿Cuándo el producto es terminado usted le realiza una inspección de calidad?

Sí, porque el producto no puede salir en mal estado le realizo una pequeña prueba de calidad.

8. ¿En cuánto a la producción usted es encargado de distribuir a los operadores para realizar cada actividad?

Si, cuando tenemos mucha producción por lo general ubico un operador por actividad ya que unos lavan las tripas, otros mezclan la masa y otros rellenan.

9. ¿Con respecto a las jornadas de trabajo usted es el encargado de llevar la información sobre entradas y salidas de los operarios?

Sí, yo me encargo de las horas laborales que realicen dentro de la planta para así poder calcularles los valores adecuados en su pago.

10. ¿Conoce los costos que intervienen en la producción del embutido?

No, desconozco.

11. ¿Quién es encargado de realizar el mantenimiento del departamento de producción?

El mantenimiento es realizado por el mismo personal de producción.

12. ¿Cuál es la forma en la cual supervisa a los trabajadores?

No existe forma sistematizada, solo es realizada por observación directa.

3.5.3 Análisis general de la entrevista realizada al Supervisor de la empresa

Discarporsa C.A.

Habiendo entrevistado al Supervisor de la empresa pudimos analizar que el señor tiene la completa experiencia en su labor que realiza por los años que lleva laborando; en este tiempo la empresa se ha beneficiado de la actividad de producción de embutidos y en menor rango la explotación de la carne, fijar los precios de venta del producto se rige de acuerdo al precio actual que este en el mercado. Tomando en consideración si se aplican costos de producción, tenemos conocimiento que no lo realizan, sin embargo la empresa no se encuentra manejando ningún tipo de sistema de costo que le ayude a determinarlo; siendo una desventaja poner los precio de ventas según el mercado puede que sus costos sean elevados y no tengamos rentabilidad en la venta.

También podemos observar que el supervisor es encargado de entradas y salidas del personal de producción a la vez en la forma de supervisar es por medio de observación directa.

Cuestionario de la Encuesta realizada a los Vaqueros de la empresa

Discarporsa C.A.

Observación: Lea detenidamente las preguntas y responda marcando con una X la respuesta.

1. ¿La empresa se dedica solo a la producción de embutidos?

Tabla 3.

Pregunta 1 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	1	20%
NO	4	80%
Total	5	100%

Nota: Cuestionario realizado como parte del proceso de investigación

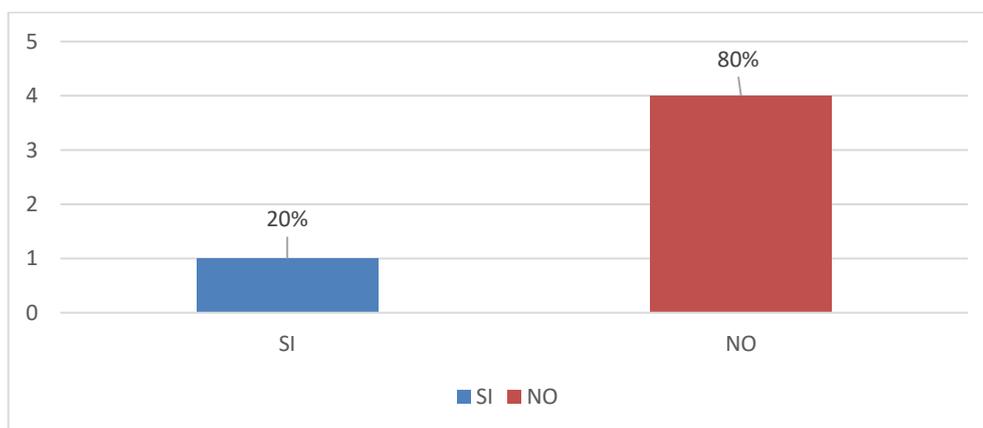


Figura 3. ¿La empresa se dedica solo a la producción de embutidos?

Análisis:

El 80% de los operadores indicaron que la empresa no sólo se dedica a producir embutidos sino que oferta otros productos, sin embargo el 20% restante indicó que la empresa únicamente tiene esta actividad de producción de embustidos.

2. ¿Cómo es la producción diaria de embutidos?

Tabla 4.

Pregunta 2 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
BAJA	0	%
MEDIA	1	20%
ALTA	4	80%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

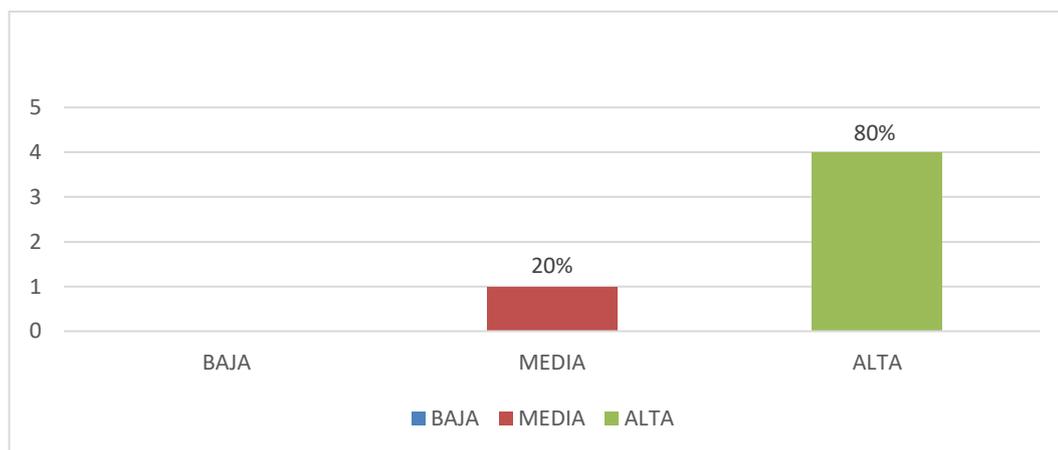


Figura 4. ¿Cómo es la producción diaria de embutidos?

Análisis:

De acuerdo con lo expresado por los operadores la producción diaria de embutidos se da de la siguiente manera: el 20% indicó que la cantidad de productos producidos diariamente es media, mientras que el 80% resalto que la producción promedio diaria es alta en la empresa.

3. ¿La materia prima es clasificada al momento de realizar las mezclas?

Tabla 5.

Pregunta 3 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	5	100%
NO	0	0%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

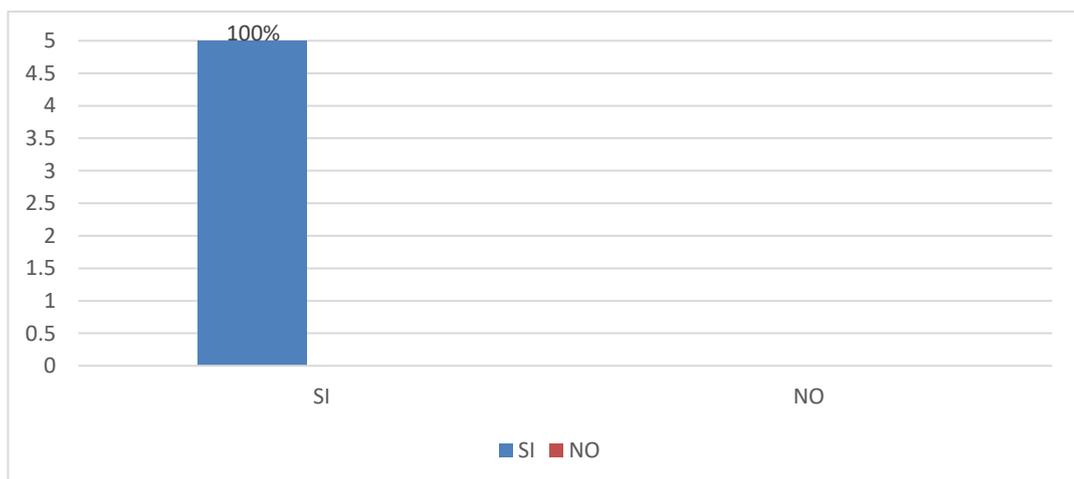


Figura 5. ¿La materia prima es clasificada al momento de realizar las mezclas?

Análisis:

Dentro de las actividades productivas todos los operadores manifestaron que la materia prima es clasificada al momento que se van a realizar las mezclas.

4. ¿Se realiza un informe sobre las cantidades de las producciones terminadas?

Tabla 6.

Pregunta 4 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	4	80%
NO	1	20%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

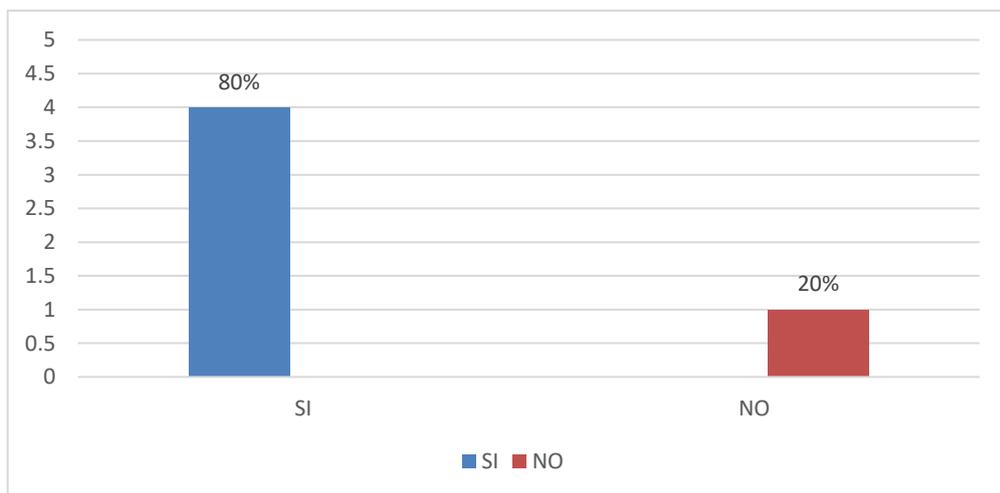


Figura 6. ¿Se realiza un informe sobre las cantidades de las producciones terminadas?

Análisis:

El 80% de los encuestados indicaron que se realiza un informe sobre las cantidades de las producciones terminadas, mientras que el 20% indicó que no se lleva un control por lo cual no se realiza un informe.

5. ¿Utilizan maquinarias para realizar los embutidos?

Tabla 7.

Pregunta 5 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	4	80%
NO	1	20%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

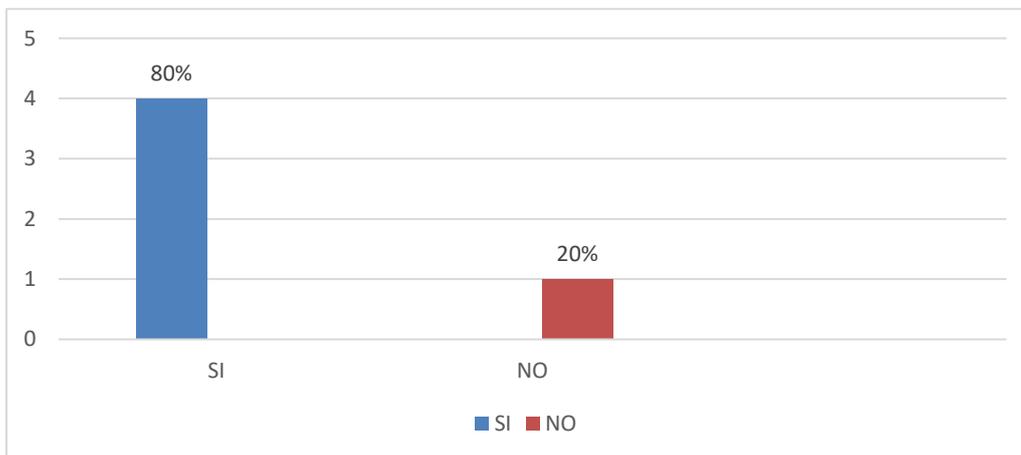


Figura 7. ¿Utilizan maquinarias para realizar los embutidos?

Análisis:

De acuerdo al resultado el 80% de los encuestados manifestaron que se utiliza una maquinaria especial para realizar la revisión de los embutidos antes del empaquetado, sin embargo el 20% indicó que no se realiza este proceso.

6. ¿Al momento de fabricar el embutido los controles de higiene son?

Tabla 8.

Pregunta 6 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
BAJA	0	%
MEDIA	1	20%
ALTA	4	80%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

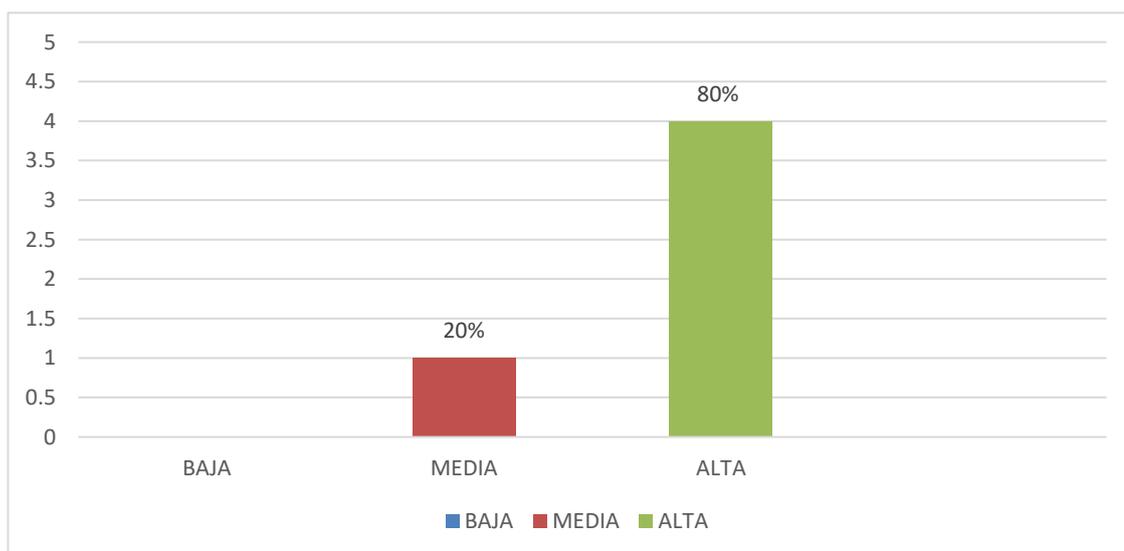


Figura 8. ¿Al momento de fabricar el embutido los controles de higiene son?

Análisis:

Los encuestados indicaron que al momento de fabricar el embutido los controles de higiene son altos en su mayoría opinó esto en un 80%, mientras que el 20% restante señaló que este control está en un nivel medio.

7. ¿Cómo les controlan el tiempo que trabajan?

Tabla 9.

Pregunta 7 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
Biométrico	5	100%
Manual		
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

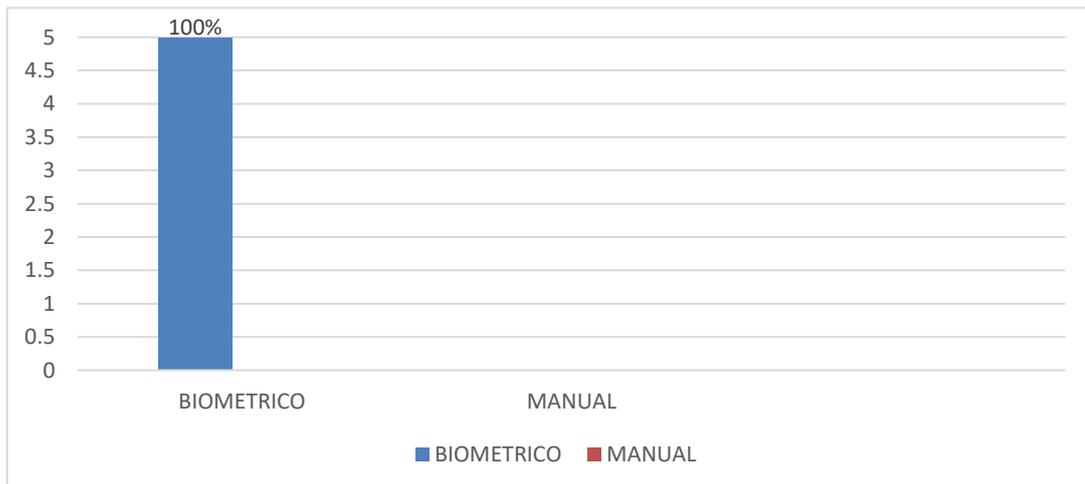


Figura 9. ¿Cómo les controlan el tiempo que trabajan?

Análisis:

Todas las personas encuestadas señalaron que el control del tiempo de trabajo se realiza mediante el biométrico.

8. ¿Los trabajadores son clasificados por área?

Tabla 10.

Pregunta 8 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	4	80%
NO	1	20%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

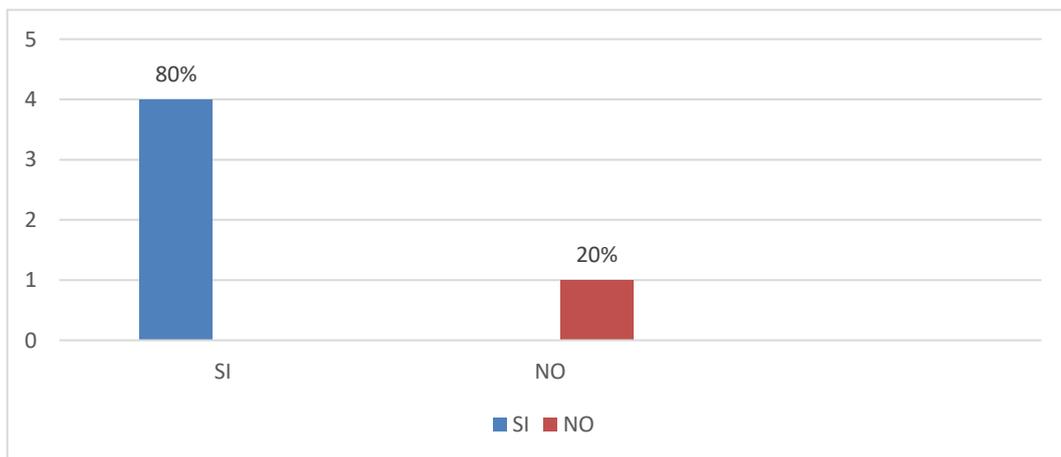


Figura 10. ¿Los trabajadores son clasificados por área?

Análisis:

El 80% de los trabajadores indicaron que al momento de ubicar al personal se realiza una clasificación de acuerdo al perfil de trabajo, mientras que el 20% indicó que no se realiza este proceso.

9. ¿Cómo es clasificada la materia Prima?

Tabla 11.

Pregunta 9 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
CONDIMENTOS	1	20%
TRIPAS	1	20%
CARNE DE CHANCHO Y OTROS	1	20%
TODOS LOS ANTERIORES	2	40%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

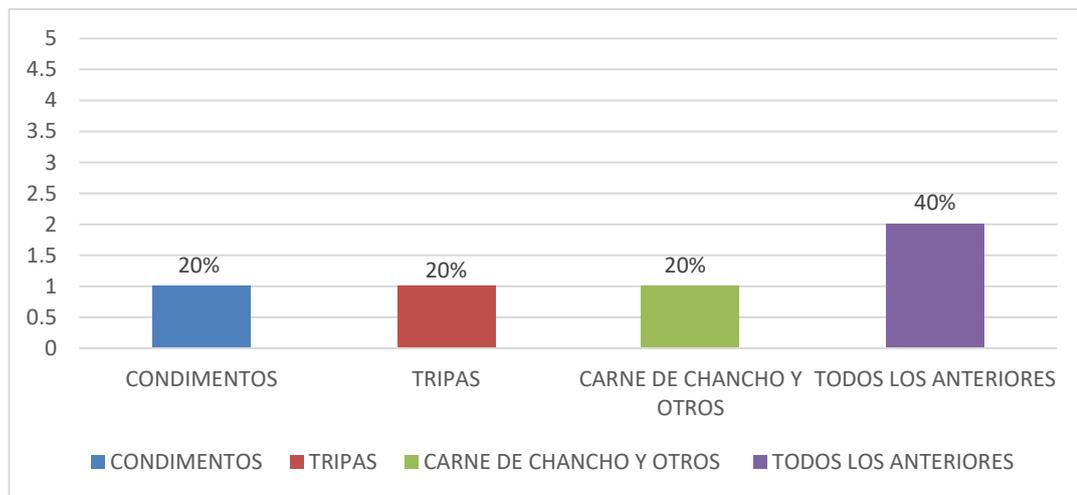


Figura 11. ¿Cómo es clasificada la materia prima?

Análisis:

De acuerdo a los encuestados la materia prima se clasifica de la siguiente manera: el 20% representan los condimentos, las tripas y la carne de chanco u otros, mientras que el 40% indicó que todos los anteriores.

10. ¿La empresa tiene un control de la materia prima utilizada?

Tabla 12.

Pregunta 10 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	1	20%
NO	4	80%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

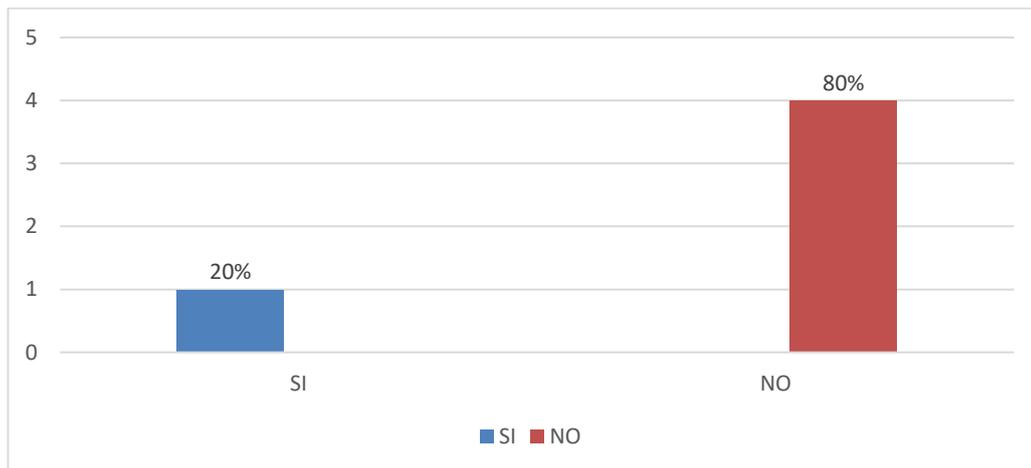


Figura 12. ¿La empresa tiene un control de la materia prima utilizada?

Análisis:

En cuanto al control de la materia prima utilizada los encuestados indicaron en un 80% que no se lleva un control sobre este aspecto, mientras que el 20% indicó que si se lleva un control de la materia prima.

11. ¿Están aplicando metodología de costo para la producción?

Tabla 13.

Pregunta 11 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SI	1	20%
NO	3	60%
TALVEZ	1	20%
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

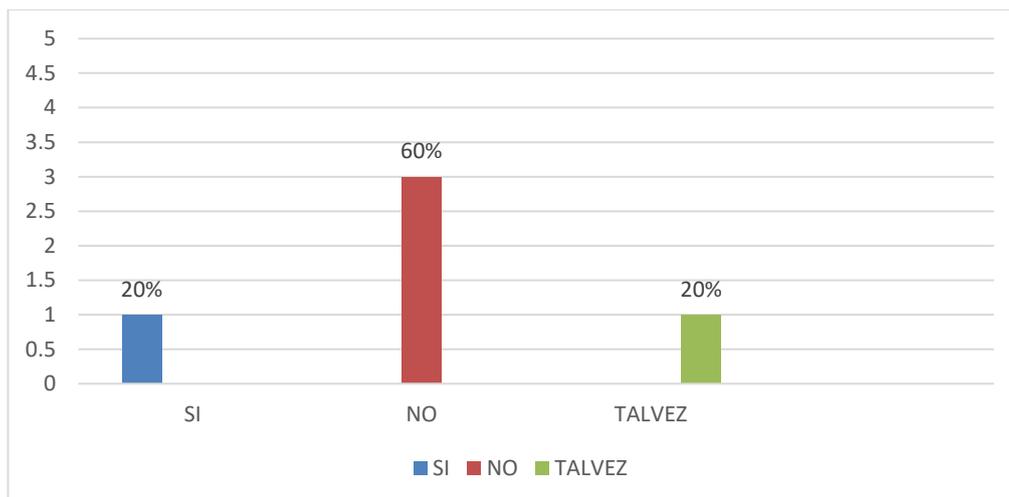


Figura 13. ¿Están aplicando metodología de costo para la producción?

Análisis:

Al consultar sobre la aplicación de una metodología de costos para la producción, los encuestados indicaron que el 20% si se aplica, el 60% indicó que actualmente no se aplica este método y el restante 20% dijo que talvez se aplicaba un proceso de costos.

12. ¿Se realizan supervisiones diarias en el transcurso del proceso productivo?

Tabla 14.

Pregunta 12 del Cuestionario

Respuesta	Encuesta	Porcentaje
SIEMPRE	4	80%
AVECES	1	20%
NUNCA		
Total	5	100%

Nota: Tomado de Discarporsa C.A.

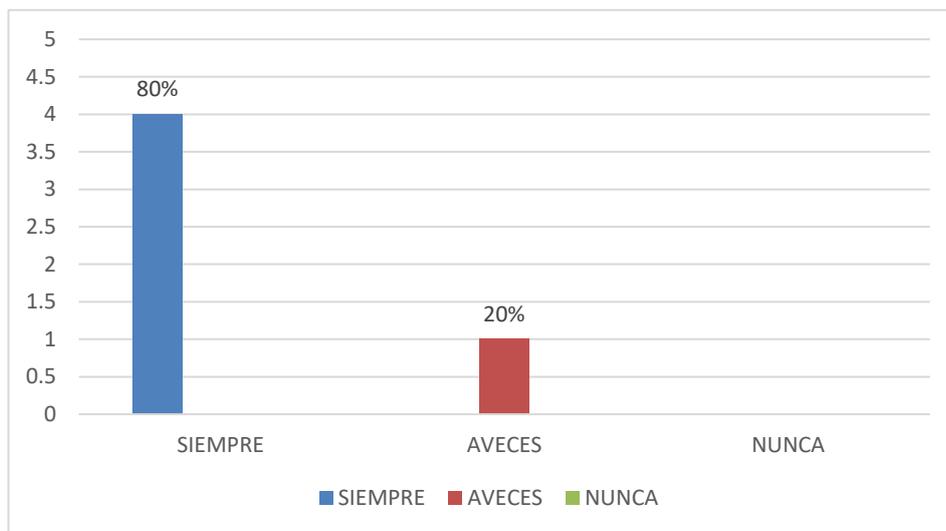


Figura 14. ¿Están aplicando metodología de costo para la producción?

Análisis:

El 80% de los encuestados señalo que si se realizan supervisiones diarias en el transcurso del proceso productivo, mientras que el 20% restante indicó que en la empresa no se realiza este tipo de control.

3.5.4 Análisis general de las encuestas realizadas a los Operadores de la empresa Discarporsa C.A.

Realizadas las encuestas procedimos a tabular las respuestas donde se pudo determinar que la empresa no sólo se dedica a la producción de embutidos sino también los encuestados indican que la producción diaria de embutidos esta entre media y alta, la materia prima si es clasificada y al término de la producción se realiza un informe.

También según las encuestas la empresa utiliza maquinarias para el proceso y los estándares de higiene son altos para cuidado de salud de los consumidores, el horario que los operadores laboran es controlado por biométrico y son clasificados por áreas y la materia prima es debidamente clasificada para realizar la producción

Los operadores son controlados en cuanto la utilización de la materia prima para la elaboración del producto, no se están aplicando metodología de costos para la producción, así como también los operadores son supervisados en cada producción.

3.5.5 Análisis de la Observación Directa.

Esta técnica fue aplicada directamente en las instalaciones de la empresa la cual detallamos a continuación:

Tabla 15.

Observación directa

Observación	Conclusión
Se observa a los trabajadores distribuidos por área.	La distribución del personal es realizada según la producción solicitada ya que todos los operadores son rotados en todas las áreas.
La producción de embutidos es realizada bajo supervisión.	Las ventas son realizadas bajo pedidos el cual son solicitadas por clientes, pero también realizan para venta al por menor.
Las ventas de la producción son realizadas por el supervisor mediante el sistema de facturación que tienen.	El dinero de las ventas e informe de la cantidad vendida es entregado al propietario quien es el gerente general de la empresa y se encarga de pasar la información al contador para que sea registrada.
La materia prima ingresada es controlada por el supervisor mediante hojas de Excel.	El contador con la información que el Gerente le entrega procede a dar de baja en el sistema de facturación que tienen las facturas canceladas.
El personal dedicado a la producción del embutido son 5 operadores donde unos se encargan de la masa, otros del lavado de las tripas, otros de embutir la masa en las tripas y también los que se encargan de la debida cocción de ciertos embutidos.	
Las ventas son al contado y a crédito según el cliente que realice la compra.	

Nota: Tomado de Discarporsa C.A

Una vez concluida la observación directa realizada en las instalaciones de la empresa se llegó a una conclusión en la cual la empresa no puede determinar los costos por motivo que no cuentan con un buen control, solo realizan control de los ingresos por las ventas efectuadas.

3.5.6. Análisis General de los Resultados

Terminadas las entrevistas y las encuestas a todo el personal de Discarporsa C.A así como también la observación directa se llegó a la conclusión que tienen falencias tanto en el control de los costos como falta de organización y desconocimiento acerca de la contabilidad de costos, motivo por el cual no pueden tener un conocimiento acerca de la ganancia o pérdida existente en cada producción y que al cierre del periodo no pueden analizar el margen de rentabilidad que existe. Así como el personal operativo no se encuentra capacitado debidamente sobre el tema de costos de producción, por tal motivo la empresa necesita que su personal sea debidamente capacitado, y que puedan manejar la contabilidad de costos para que el momento en el cual se solicite un informe de producciones este sea con información real.

3.5.7. Análisis de los estados financieros del periodo 2015 antes de la aplicación del sistema de costos por procesos.

La Empresa “Discarporsa C.A” presenta la necesidad de elaborar sus procesos de control mediante la aplicación de un sistema de costos por procesos de producción de embutidos, por lo cual es necesario realizar una análisis de los resultados financieros obtenidos en periodos contables anteriores a la aplicación del

método antes mencionado puesto que con esto se puede determinar el alcance e influencia de control de los costos sobre la situación financiera que pudiera tener la empresa con la finalidad de mantenerse estable dentro del mercado conociendo los aspectos que debe mejorar en el control de costos. Es importante para la empresa determinar los costos que genera en el proceso de producción facilitando la planeación de las operaciones del área de producción y comercialización.

El presente análisis se basa en observar la información contable obtenida en los estados financieros del periodo 2015 relacionados con la determinación de los costos que se generaron en las actividades de producción de la empresa “Discarporsa C.A”:

Tabla 16.

Estado de Resultados Integrales del periodo 2015 antes de la aplicación del sistema de costos de producción por procesos.

DISCARPORMSA C.A.
Estado de Resultados Integrales
Al, 30 de diciembre de 2015

INGRESOS OPERACIONALES

Ventas	\$95.812,68	100,00%
Costos de producción	\$65.326,89	68,18%
Ganancia bruta en ventas	\$30.485,79	31,82%

GASTOS OPERACIONALES

Gastos de ventas	\$7.215,67	7,53%
Gastos administrativos	\$19.400,00	20,25%
Gastos operacionales	\$26.615,67	27,78%

UTILIDAD OPERACIONAL	\$3.870,12	4,04%
-----------------------------	-------------------	--------------

Nota: Estado de Resultado del periodo 2015 presentado de manera tradicional sin considerar el comportamiento de los costos.

En la tabla 16 se puede observar que en el Estado de Resultados Integrales del periodo 2015 la empresa “Discarporsa C.A” no estable un método de costos que permita una correcta planeación de los mismos puesto que aplica un método tradicionalista mediante el cual solo se pueden observar los resultados obtenidos durante las operaciones.

Además se analiza la participación de las cuentas en relación al ingreso generado durante el periodo 2015, por tanto se puede observar que los costos de producción representan el 68,18% de los ingresos obteniendo una ganancia bruta de \$30.485,79 que representa solo un 35,82% del ingreso generado durante este periodo. Además se observa que los gastos de ventas son un 7,53% de la ganancia bruta y a su vez los gastos administrativos representan el 20,25% quedando una utilidad operacional de \$3.870,12 que representa el 4,04% de los ingresos por ventas siendo esto desfavorable para la empresa.

Sin embargo a través del presente estudio se busca considerar el comportamiento de los costos durante todo el proceso operativo y de comercialización que lleva a cabo la empresa y a su vez realizar una proyección estimada en base a la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos de Producción de Embutidos para realizar un análisis comparativo de los resultados del periodo anterior y de las proyecciones estimadas. Antes de realizar las proyecciones es necesario analizar los procesos operativos llevados a cabo por la empresa, siendo importante conocer el desglose de los ingresos generados por las ventas que realiza la empresa “Discarporsa C.A.”:

Tabla 17.

Ingresos por ventas del periodo 2015

CÓD.	DESCRIPCION	U. M.	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
401	Cuencano crudo	kg	\$ 5,29	2361	\$ 12.496,80
402	Cuencano precocinado	kg	\$ 3,97	1905	\$ 7.560,00
403	Longaniza especial	kg	\$ 5,29	2268	\$ 12.002,40
404	Longaniza	kg	\$ 3,97	2267	\$ 8.998,20
405	Chorizo cervecero	kg	\$ 2,87	2667	\$ 7.644,00
406	Chorizo rancho	kg	\$ 2,87	2725	\$ 7.811,70
407	Chorizo criollo	kg	\$ 6,61	2313	\$ 15.300,00
408	Chorizo tipo II Suizo	kg	\$ 8,24	2911	\$ 23.999,58
TOTAL				19417	\$ 95.812,68

Nota: Estado de Resultado del periodo 2015 presentado de manera tradicional sin considerar el comportamiento de los costos.

En la tabla 17 se detallan los productos que oferta la empresa “Discarporsa C.A.”, a su vez se encuentra el precio de cada unidad de medida en este caso el producto es vendido por libra, la cantidad vendida anualmente y el total generado en ingresos por cada producto destacándose entre esto, el chorizo tipo II suizo cuya cantidad total de ingresos anual es de \$23.999,58.

Debido a que el chorizo tipo II suizo es el que mayores ingresos genera de acuerdo a la tabla 17 de ventas anuales, es considerado como objeto de estudio para aplicar un sistema de costos, para lo cual es necesario determinar el porcentaje de participación del producto que se va a utilizar como objeto de estudio para realizar el análisis en relación a las ventas totales durante el periodo 2015 de la empresa, siendo necesario medir este porcentaje con la finalidad de prorratear los costos totales de cada proceso de producción.

Siendo la cantidad total de ingresos generados por las ventas del periodo 2015 fueron de \$95.812,68 en relación al total de ventas del producto analizado se

estima que el porcentaje de participación del Chorizo tipo II Suizo fue del 25,05% que representan un valor de \$23.999,58; esto se determinó dividiendo el total anual para las ventas por cada producto para obtener de esa manera el porcentaje de participación de cada uno de estos:

Tabla 18.

Ventas anuales del periodo 2015

PRODUCTOS	PRECIO UNITARIO	VENTAS ANUALES	% DE PARTICIPACIÓN
Cuencano crudo	\$ 5,29	\$ 12.496,80	13,04%
Cuencano precocinado	\$ 3,97	\$ 7.560,00	07,89%
Longaniza especial	\$ 5,29	\$ 12.002,40	12,53%
Longaniza	\$ 3,97	\$ 8.998,20	09,39%
Chorizo cervecero	\$ 2,87	\$ 7.644,00	07,98%
Chorizo rancharo	\$ 2,87	\$ 7.811,70	08,15%
Chorizo criollo	\$ 6,61	\$ 15.300,00	15,97%
Chorizo tipo II Suizo	\$ 8,24	\$ 23.999,58	25,05%
TOTAL		\$ 95.812,68	100,00%

Nota: Detalle de las ventas anuales del periodo 2015 y determinación del porcentaje de participación del Chorizo tipo II Suizo en relación a las ventas anuales.

Con el porcentaje establecido anteriormente se procede a determinar los costos de producción generados de forma individual por cada producto que se esté

comercializó en el periodo 2015 y establecer como diferencia para la aplicación del sistema de costos una variación del -5% en los costos de la siguiente manera:

Tabla 19.

Variación monetaria de los costos de producción.

DESCRIPCION	Costos
Cuencano crudo	\$ 8.520,55
Cuencano precocinado	\$ 5.154,55
Longaniza especial	\$ 8.183,46
Longaniza	\$ 6.135,14
Chorizo cervecero	\$ 5.211,82
Chorizo rancharo	\$ 5.326,16
Chorizo criollo	\$10.431,83
Chorizo tipo II Suizo	\$16.363,37
TOTAL	\$65.326,89

Nota: Detalle de los costos de producción antes y después de la aplicación del sistema de costos proyectando una disminución del 5% en los mismos.

De acuerdo con la tabla 19 se detallan costos que alcanzan un total de \$65.326,89 de la producción de toda la línea de productos que posee la empresa de embutidos conforme al análisis documental realizado con la información proporcionada por el departamento de contabilidad. De acuerdo con esto y para objeto de estudio se determina que el Chorizo tipo II Suizo genera durante este mismo lapso de tiempo un total de \$16.363,37 de costos directos.

CAPÍTULO IV INFORME TÉCNICO

4.1. Propuesta de un Sistema de Costos por Procesos de Producción de Embutidos

4.1.1. Justificación de la propuesta

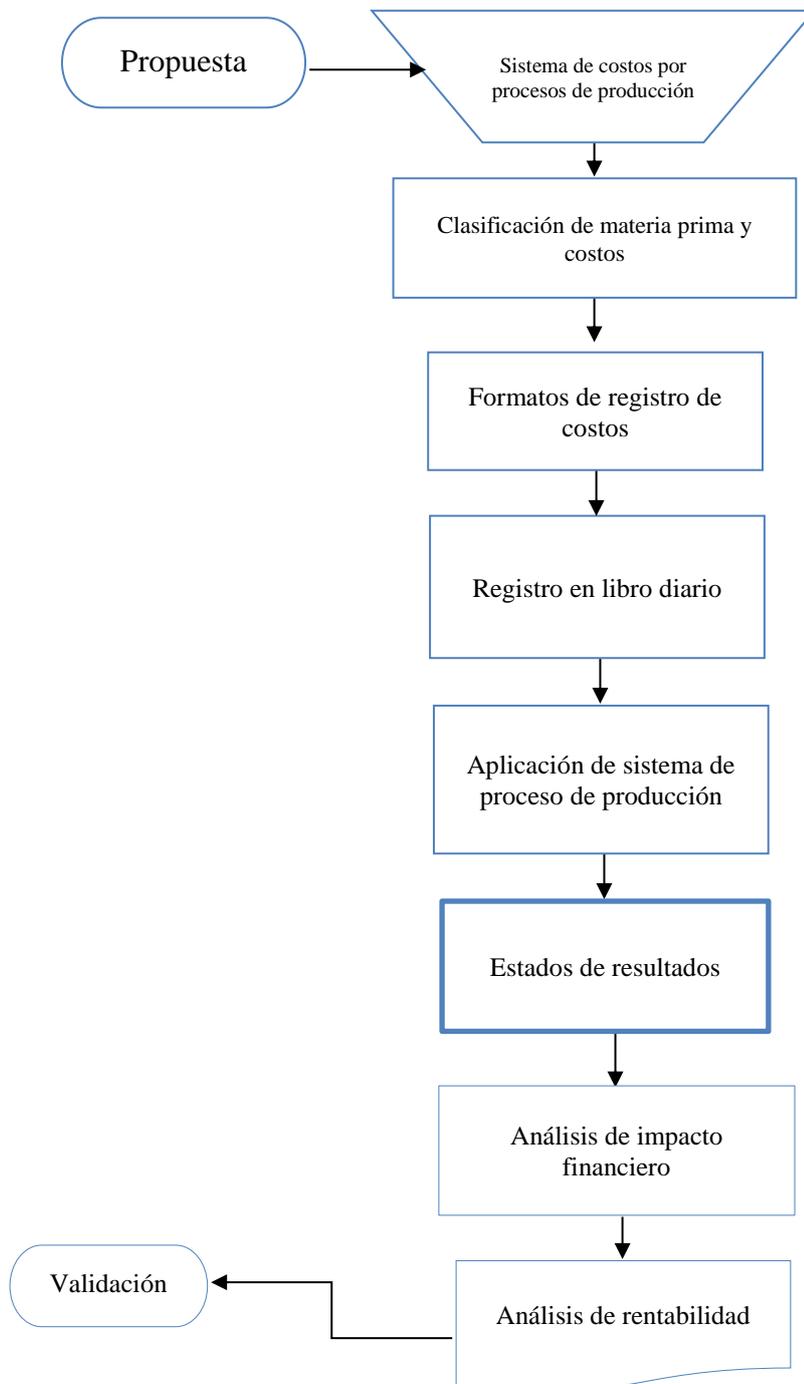
Conforme a la investigación que se llevó a cabo en la empresa Discarporsa C.A., la importancia de la adaptación de un Sistema de Costos por Procesos de Producción de embutidos es factible ya que permitirá mantener un registro, análisis y control de los elementos de costos para que así se pueda proporcionar la información necesaria a la gerencia para la toma de decisiones conforme a los costos durante la cadena de producción para establecer los precios de venta y las estrategias de comercialización necesarias para aumentar la rentabilidad.

El resultado que se espera mediante este sistema de costos es que la empresa tome asunto y responsabilidad sobre la elaboración de información de costos para que tengan un conocimiento real sobre los productos que producen y así puedan evaluar el impacto económico en el que influyen los costos con respecto a la rentabilidad. Además de aplicar procesos contables de costos para reducir los riesgos de irrazonabilidad en los resultados presentados en los Estados Financieros y demás documentos soporte.

Por lo tanto se justifica la presente propuesta con el fin de promover los controles y análisis de los costos para el correcto tratamiento contable de la materia prima, mano de obra u otros costos indirectos; siendo pertinente el uso de este

sistema para que la empresa obtenga los costos de los productos cárnicos y de embutidos que producen durante el año.

Diagrama de la propuesta



4.1.2. Descripción de la propuesta

La propuesta consiste en el proceso para la aplicación de costos por procesos de producción para embutidos que estará establecido en fases que son las siguientes:

- ❖ **Fase I: Sistematización:** Se procede a realizar el proceso de producción y sus costos.
- ❖ **Fase II: Valuación:** Determinación del costo de producción.
- ❖ **Fase III: Procesamiento:** Desarrollo de informes y documentos de control para el área de producción.
- ❖ **Fase IV: Evaluación:** Clasificación y análisis de los costos.
- ❖ **Fase V: Información:** Presentación de Estado de Resultados.

Para la aplicación práctica se tomará en cuenta datos del 2015 con el fin de realizar el proyectado de información, de acuerdo al proceso de investigación realizado en Discarporsa C.A.; en este caso se definen los materiales para la producción de embutidos y carnes:

Tabla 20.

Detalle de materia prima directa

Materia prima	Costo
Muslo de cerdo	\$ 3,00 c/kg
Lomo fino de res	\$ 2,00 c/kg
Grasa de Chicharrón	\$ 1,00 c/kg
Sal	\$ 0,80 ctvs. c/gr
Orégano	\$ 1,50 c/k
Ají molido	\$ 0,08 ctv. Gramos
Nuez moscada	\$ 0,10 ctvs. Gramo
Vino tinto	\$ 6,00 el litro
Ajo	\$ 2,00 c/kg
Pimiento	\$ 2,00 c/kg

Tripa de cerdo	\$ 0,25 ctvs. por unidad
Hilo para atar	\$ 1,50 c/rollo
Madera seca	\$ 1,20

Nota: Detalles de los costos de materia prima

En la tabla 20 se detallan los costos directos que se generan en el proceso de producción de los embutidos, puesto que es importante determinar dichos valores para establecer luego el precio de venta del producto con el margen de utilidad necesario para generar un nivel de solvencia a la empresa. Además de esto, es necesario conocer los documentos que deben solicitarse para el tratamiento contable de los elementos de costos que son los siguientes:

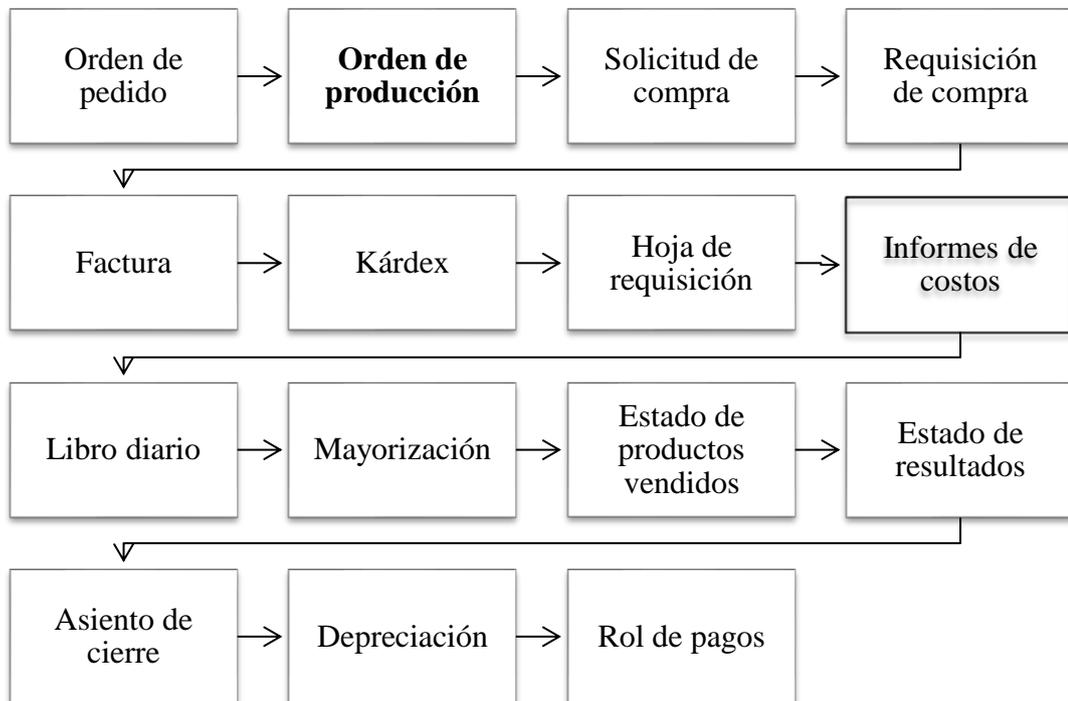


Figura 15. Documentos para el Sistema de Procesos de Producción

Con estos documentos se procede a analizar la parte contable y de costos considerando tomar como referencia los procesos de producción realizada con un producto en específico, siendo seleccionados los chorizos tipo II suizo elaborados

en el periodo contable sujeto al presente estudio (año 2015), esto con la finalidad de medir la influencia de los costos dentro de cada etapa.

De acuerdo con la orden de producción se procede a enlistar los materiales que serán utilizados en este proceso con la finalidad de determinar los costos de producción generados y a su vez realizar un cálculo de los demás costos generados para a partir de esto medir la necesidad de un sistema de costos por procesos de producción de embutidos para la empresa Discarporsa C.A., el periodo considerado para el análisis de los costos es el año 2015, pero haciendo referencia a un solo producto: chorizos tipo II Suizo.

Tabla 21.

Listado de materia prima utilizada para la producción anual de 6.420 lb (2.910 kg)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Valor total
Lomo fino de res	1100	kg	\$2,00	\$2.200,00
Grasa de cerdo	1100	kg	\$1,00	\$1.100,00
Muslo de cerdo	950	kg	\$3,00	\$2.850,00
Orégano	49	kg	\$1,50	\$73,50
Sal	120	kg	\$0,80	\$96,00
Pimienta negra	50	kg	\$3,00	\$150,00
Ají molido	45	kg	\$0,08	\$3,60
Nuez moscada	50	kg	\$0,10	\$5,00
Ajo en pepa	75	kg	\$2,00	\$150,00
Pimienta picante	50	kg	\$2,00	\$100,00
Vino tinto	1000	lt	\$3,20	\$3.200,00
Pimienta dulce	75	kg	\$2,00	\$150,00
Tripas de cerdo	3200	unidad	\$0,25	\$800,00
Rollo de hilo	99	unidad	\$3,00	\$297,00
TOTAL				\$11.175,10

Nota: Detalle de los materiales y materia prima necesarios para la producción de chorizo Tipo II Suizo con los costos totales generados en su producción en el periodo 2015

Tabla 22.*Tarjeta Kárdex*

Discarporsa C.A.										
2015										
TARJETA KÁRDEX										
Materia prima: Muslo de chancho					Máximo					
Método: Promedio					Mínimo					
					Medida: Kilogramos					
Fecha	Detalle	Entrada			Salida			Existencias		
		Cant.	V. U.	V. T.	Cant.	V. U.	V. T.	Cant.	V. U.	V. T.
13/10/2016	Factura N° 111	250	\$ 4,00	\$ 1000,00	250	\$ 4,00	\$ 1000,00	250	\$ 4,00	\$ 1000,00
13/10/2016	O. requi. N° 01							-0-	-0-	-0-

Nota: Detalle del Formato de Hoja de Kardex para el registro del inventario

Las compras de materiales y materia prima deben registrarse en las tarjetas Kárdex para llevar un control del inventario de acuerdo a la orden de requisición y facturas entregadas por los proveedores. De esta forma se puede conocer la cantidad a disposición para la producción de los embutidos para su comercialización. Además para el control contable del proceso de producción se procede a realizar el registro de las cuentas en el Libro Diario de acuerdo a los movimientos económicos que se realizan durante un proceso de producción de los embutidos, siendo este tomado como ejemplo para tomar en cuenta el registro de estas cuentas siguiendo las pautas descritas a continuación:

Tabla 23.

Libro diario: Ingreso de la materia prima

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	1		
	Inventarios de Materia prima	\$ 1.461,84	
	IVA en compras	\$ 175,00	
	Caja		\$ 1.570,03
	IR retenido por pagar		\$ 14,61
	IVA retenido		\$ 52,62
Observación: Detalle de la compra de la materia prima según factura 0001			

Nota: Detalle del ingreso de transacción de compra de materia prima para la producción

Tabla 24.

Libro diario: Mano de obra

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	2		
	Nómina de Producción	\$ 125,32	
	Beneficios Sociales	\$ 13,97	
	Nóminas por pagar		\$ 113,48
	Beneficios Sociales por pagar		\$ 25,81
Observación: Detalle del costo unitario de la mano de obra			

Nota: Detalle de la representación del costo unitario de la mano de obra.

Tabla 25.*Libro diario: Inventario en proceso*

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	3		
	Inventario en proceso	\$ 1.601,13	
	Inventarios de Materiales directos		\$ 1.400,00
	Nómina de Producción		\$ 125,32
	Beneficios Sociales		\$ 13,97
	Costos indirectos		\$ 61,84
Observación: Detalle del costo real para la producción			

Nota: Detalle del costo total que genera la producción**Tabla 26.***Libro diario: Inventario de productos terminados*

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	4		
	Inventario productos terminados	\$ 1.601,13	
	Inventario productos en proceso		\$ 1.602,13
Observación: Detalle del costo real para la producción			

Nota: Detalle del costo real generado en la producción**Tabla 27.***Libro diario: Gasto de sueldos administrativos*

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	5		
	Gasto sueldo administrativo	\$ 23,33	
	Gastos sueldos ventas	\$ 13,33	
	Sueldos por pagar		\$ 36,66
Observación: Detalle de los sueldos administrativos por pagar			

Nota: Detalle de los sueldos administrativos por pagar

Tabla 28.*Libro diario: Ventas*

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	6		
	Caja	\$ 2.148,00	
	Anticipo IR retenido	\$ 20,00	
	Anticipo IVA retenido	\$ 72,00	
	Ventas		\$ 2.000,00
	IVA ventas		\$ 240,00
Observación:			
Detalle de caja ingresado en el Libro Diario			

Nota: Detalle del ingreso de transacción por concepto de venta**Tabla 29.***Libro diario: Costos de producción vendida*

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
13/10/2016	7		
	Costo de producción vendida	\$ 1.500,00	
	Inventario de producto terminado		\$ 1.500,00
Observación:			
Precio de costo			

Nota: Detalle del costo de producción vendida

El registro contable detallado en las tablas anteriores hace referencia a los asientos referentes al costo de producción del chorizo de acuerdo a los costos de las materias primas y materiales necesarios para determinar los costos de producción. Esto se realiza con la finalidad de conocer cuál es el procedimiento contable de registro de estas cuentas en el libro diario.

4.1.3. Descripción del proceso para la elaboración del producto

El producto para llegar a su estado final listo para el consumo pasa por un estricto proceso que garantice la seguridad del cliente, dicho procedimiento está formado de las siguientes etapas:

- **Selección:** la primera etapa y una de las más importantes puesto que hace referencia a la elección del tipo de materia prima que se va a utilizar siendo necesario fijarse que cumpla con los estándares de calidad adecuado:
 - Carne de res y cerdo de baja humedad y con un ph menor a 6.2.
 - Grasa de cerdo consistente
- **Lavado:** la carne debe ser lavada únicamente con agua para luego ser sumergida en una solución germicida.
- **Picado:** la carne picada de res debe tener un espesor de 5mm, carne de cerdo mide 12mm y la grasa cortada en cubos de 25mm.
- **Mezclados:** al realizar la mezcla de las carnes y grasa se agrega sal, condimentos y hielo hasta obtener una masa homogénea
- **Reposo:** se realiza en refrigeración un lapso de 24 horas para que madure la masa.
- **Embutidos:** se esteriliza y lava una tripa de 30mm de anchura, dentro de la cual se embute la masa luego del tiempo respectivo de reposo empleando una boquilla de 10mm para evitar regar la masa.
- **Atado:** de acuerdo al tipo de chorizo se procede a atar los extremos.
- **Lavado:** para eliminar los residuos que quedan al exterior una vez atada se lava solo con agua y se cuelga.

- **Presecado:** durante 6 a 8 horas permanecen en una cámara de presecado a temperatura ambiente para su maduración.
- **Ahumado:** para una mejor conservación y que adquieren la apariencia deseada por el fabricante se colocan en el ahumador.
- **Almacenamiento:** una vez culminado el proceso de ahumado se refrigera el producto final a 4° C hasta su comercialización.

Todo esto es con la finalidad de garantizar un producto de calidad, conociendo estas características se procede a estimar la participación de cada etapa en cuanto a la generación de costos:

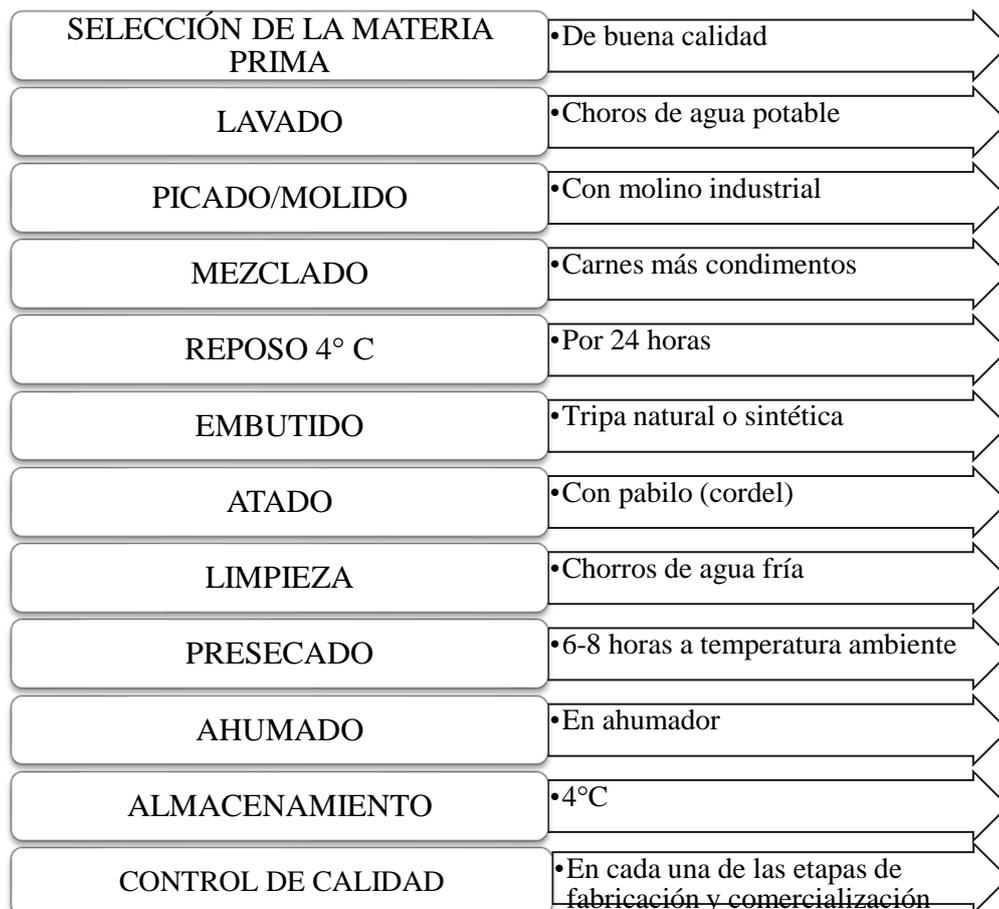


Figura 16. Proceso de elaboración de los embutidos

Este proceso es aplicado para la elaboración del producto, el mismo que también pasa por un estricto control de calidad en cuanto a aspecto como: higiene, control de la materia prima, control del proceso, control del producto, empaque y almacenamiento y otros aspectos ligados a la comercialización. Cada uno de los procesos antes descritos genera un costo para la empresa por lo cual se considera importante que esta aplica un método que determine esto, con la finalidad de llevar un mejor control, por lo cual se evidencia la necesidad de la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos de Producción de Embutidos..

Tabla 30.

Hoja de costos mensual por producto

Discarporsa C.A. HOJA DE COSTOS										
Cliente: XYZ										
Pedido: Chorizo tipo II Suizo				Cantidad: 242,50 Kg						
Fecha de inicio: 2/01/2016				Costo de Producción: 1.295,43				Costo de Producción Unitario: 5.34		
Fecha de terminado: 31/01/2016										
Materia Prima Directa					Mano de Obra Directa			Costos Indirectos de Fabricación		
Fecha	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Fecha	Hora	Valor	Fecha	Detalle	Valor
01/01/2015	Muslo de cerdo	200	\$ 3,00	\$600,00	31/01/15	160	248,78	31/01/2015	Servicios básicos	\$ 36,33
01/01/2015	Lomo fino de res	70	\$ 2,12	\$148,40					Madera	\$ 8,99
01/01/2015	Grasa Chicharrón	100	\$ 1,00	\$100,00					Depreciación	\$ 10,42
01/01/2015	Sal	1,20	\$ 0,87	\$1,04					Maquinaria	
01/01/2015	Orégano	2	\$ 1,50	\$3,00					Gastos de arrendo	\$ 59,66
01/01/2015	Ají molido	4	\$ 0,08	\$0,32						
01/01/2015	Pimienta negra	5	\$ 3,00	\$15,00						
01/01/2015	Nuez moscada	1	\$ 0,10	\$0,10						
01/01/2015	Vino Tinto	2	\$ 3,20	\$6,40						
01/01/2015	Ajo en pepa	6	\$ 2,00	\$12,00						
01/01/2015	Pimienta picante	8	\$ 2,00	\$16,00						
01/01/2015	Pimienta dulce	8	\$ 2,00	\$16,00						
01/01/2015	Tripa de cerdo	40	\$ 0,25	\$10,00						
01/01/2015	Rollo de hilo	1	\$ 3,00	\$3,00						
			Total	\$ 931,26		Total	\$248,78		Total	\$ 115,40

Nota: Detalle de la hoja de costos de producción utilizada para el registro mensual de los costos de producción por cada producto.

De acuerdo a la hoja de costos presentada con los costos del mes de enero del periodo 2016 se muestra que la materia prima directa suma un total de \$931,26 en el caso de la mano de obra directa el costo es de \$ 248,78 y los costos indirectos de fabricación es de \$ 115,40 dejando como costo total de la producción de 242,50 kilo gramos de chorizo \$ 1,295.44.

Tabla 31.

Sistema de costos de producción por procesos de 2.910 kg anuales

Ítems del costo	Proceso A Selección materia prima	Proceso B Lavado, mezclado y reposo	Proceso C Embutido y ahumado	Proceso D Almacenamiento y control	TOTAL
Mater. Directos	\$ -	\$10.102,00	\$1.073,10	\$ -	\$11.175,10
Mano de Obra Directa	\$746,33	\$746,33	\$746,33	\$746,33	\$2.985,32
O. Costos de Fabricación	\$ -	\$482,25	\$751,94	\$150,58	\$1.384,77
Total de Costos del proceso	\$746,33	\$11.330,58	\$2.571,37	\$896,91	\$15.545,19
Número de unidades	2910 kg	2910 kg	2910 kg	2910 kg	2910 kg
Costo Unitario del proceso	\$0,26	\$3,89	\$0,88	\$0,31	\$5,34
Costo Acumulado	\$746,33	\$11.330,58	\$2.571,37	\$896,91	\$15.545,19
Costo Unit. Acumulado	\$0,26	\$3,89	\$0,88	\$0,31	\$5,34

Nota: Detalle de la aplicación del sistema de costos por procesos de producción aplicados en la fabricación de 2910 kg chorizo tipo II suizo durante el periodo 2015

En la tabla 31 se detalla el proceso utilizado para determinar los valores resultantes de la fabricación de 2.910 kg chorizo tipo II suizo durante el periodo 2016 aplicando un sistema de costos de producción por procesos se realiza una clasificación de cada etapa de la elaboración del producto desde la adquisición de la materia prima hasta el producto final listo para su comercialización.

Con estos datos se procede a realizar un estado de costos de productos vendidos para observar la influencia de la aplicación de un sistema de costos de producción por procesos:

Tabla 32.

Costo de producción de Chorizo Tipo II Suizo

DESCRIPCION	Costos	Variación		Costo Total
		%	\$	
Chorizo tipo II Suizo	\$16.363,37	5,00%	\$ 818,17	\$15.545,20

Nota: Detalle del total de costos de producción generados en la fabricación de los chorizos tipo II.

Se observa en la tabla 32 que el Chorizo tipo II Suizo genero durante el periodo analizado un costo de \$16.363,37 durante el año lectivo 2015, mientras que en el siguiente período se plantea una reducción de 5% en los costos totales alcanzando los \$15.545,20 este mismo porcentaje de disminución se aplica en los demás productos.

Tabla 33.

Costos de producción

DESCRIPCION	Costos	Variación		Costo Total
		%	\$	
Cuencano crudo	\$ 8.520,55	5,00%	\$ 426,03	\$ 8.094,53
Cuencano precocinado	\$ 5.154,55	5,00%	\$ 257,73	\$ 4.896,82
Longaniza especial	\$ 8.183,46	5,00%	\$ 409,17	\$ 7.774,29
Longaniza	\$ 6.135,14	5,00%	\$ 306,76	\$ 5.828,39
Chorizo cervecero	\$ 5.211,82	5,00%	\$ 260,59	\$ 4.951,23
Chorizo rancharo	\$ 5.326,16	5,00%	\$ 266,31	\$ 5.059,86
Chorizo criollo	\$10.431,83	5,00%	\$ 521,59	\$ 9.910,24
Chorizo tipo II Suizo	\$16.363,37	5,00%	\$ 818,17	\$15.545,20
TOTAL	\$65.326,89		\$ 3.266,34	\$62.060,55

Nota: Detalle del total de costos de producción con la disminución respectiva de sus costos.

Se observa en la tabla 33 que se plantea aplicar a todos los productos una disminución de los costos en un porcentaje del 5%, con la finalidad de reducir el impacto en relación al período analizado y como referencia para continuar con el proceso de producción.

Tabla 34.

Estado de costos de productos vendidos 2016

DISCARPORA C.A.	
Estado de costos de productos vendidos	
Periodo 2016	
Materia prima	\$ 11.175,10
Mano de obra directa	\$ 2.985,32
Costos generales de fabricación y control	\$ 1.384,77
Costos de producción	\$ 15.545,19

Nota: Detalle del total de costos de producción presentados en el Estado de Costos de productos vendidos

En la tabla 34 se muestra un estado de costos mostrando los costos totales generados durante el periodo 2016 clasificándolos de acuerdo a la función que cumplan siendo estos: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El objeto de estudio consiste en el análisis a través de los resultados de sus estados financieros del periodo 2015 para determinar la importancia y necesidad de implementar un sistema de costos por procesos de producción determinado en la comparación con las proyecciones estimadas para el siguiente periodo 2016.

Tabla 35.

Comparación de los Estados de Resultados Integrales del periodo 2015 y 2016

DISCARPORA C.A.			
Estado de Resultados Integrales expresado en miles de dólares			
	2015	2016	Variación %
INGRESOS OPERACIONALES			
Ventas	\$95.812,68	\$95.812,68	0%
Costos de producción	\$65.326,89	\$62.060,55	-5,00%
Ganancia bruta en ventas	\$30.485,79	\$33.752,13	10,71%
GASTOS OPERACIONALES			
Gastos de ventas	\$7.215,67	\$7.215,67	0%
Gastos administrativos	\$19.400,00	\$19.400,00	0%
Gastos operacionales	\$26.615,67	\$26.615,67	2,52%
UTILIDAD OPERACIONAL	\$3.870,12	\$7.136,46	84,40%

Nota: Análisis comparativo del Estado de Resultado del periodo 2015 en relación a las proyecciones realizadas para el año 2016 una vez realizado el proceso de aplicación del sistema de costos de producción.

En la tabla 35 se realiza un análisis de los costos generados durante el periodo 2015 en relaciones a las proyecciones realizadas con la aplicación del sistema de costos de producción en el año 2016, con lo cual se observa que se prevé mantener las ventas por un total de \$95.812,68, mientras que los costos de producción disminuyen en un 5,00% debido a la aplicación del sistema de costos, que busca minimizar el impacto de los costos mediante una correcta planeación de los mismos.

Como resultado de las proyecciones también se observa que en cuanto a la ganancia operacional, se observa un aumento del 84,40%, siendo este un monto representativo para la empresa puesto que tiene más capacidad para realizar nuevas inversiones que le permita crecer como empresa.

A través del presente estudio se estableció una diferencia en el comportamiento de los costos durante todo el proceso operativo y de comercialización que lleva a cabo la empresa y a su vez se realiza una proyección estimada en base a la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos de Producción de Embutidos para realizar un análisis comparativo de los resultados del periodo anterior y de las proyecciones estimadas. Por esta razón se realiza un cuadro comparativo para establecer la diferencia de los resultados una vez aplicado este sistema de costos por procesos:

Tabla 36.

Resultados de la comparación de los resultados del periodo 2015 y 2016

Descripción	2015	2016	Variación	variación porcentual
Costos de producción	\$65.326,89	\$62.060,55	-\$3.266,34	-5,00%
Ganancia Bruta en ventas	\$30.485,79	\$33.752,13	\$3.266,34	10,71%
Gastos operacionales	\$26.615,67	\$26.615,67	\$0	0%
Utilidad Operacional	\$3.870,12	\$7.136,46	\$3.266,34	84,40%

Nota: Detalle del análisis comparativo den antes y después de la aplicación de un sistema de costos por procesos en el periodo 2015 declarado y las proyecciones establecidas para el 2016.

En la tabla 36 se detalla el análisis realizado con los resultados obtenidos antes y después de la aplicación del sistema de costos por procesos, con lo cual se observa que cuando la empresa no aplicaba ningún sistema de costos tenía una

menor ganancia debido al incorrecto control de los costos generados en los procesos de producción, por lo cual luego de la aplicación de un sistema de costos demostró una reducción de costos de producción del -5,00%, mientras que la ganancia bruta en ventas incremento un 10,71%, a diferencia de los gastos operacionales formados por los gastos de ventas y los gastos administrativos que se mantuvieron en igual valor ambos años; demostrando la importancia de aplicar un sistema de costos por procesos ya que es favorable para los resultados económicos de la empresa. En relación a los resultados obtenidos en el análisis comparativo se procede a la aplicación de los ratios financieros de rentabilidad que permiten medir este aspecto en cuanto a los resultados contables obtenidos en el periodo 2015 y las proyecciones estimadas para el año 2016:

Periodo 2015

$$RNV = \frac{Utilidad\ Neta}{Ventas}$$

$$RNV = \frac{\$3.870,12}{\$95.812,68}$$

$$RNV = 0,0403 = 4,03\%$$

Periodo 2016

$$RNV = \frac{Utilidad\ Neta}{Ventas}$$

$$RNV = \frac{\$7.136,46}{\$95.812,68}$$

$$RNV = 0,0744\% = 7,44\%$$

Mediante esta comparación se puede observar que a través de la aplicación del ratio financiero de rentabilidad se muestra que hay una diferencia del 3,41%

entre la utilidad neta del periodo 2015 y las proyecciones estimadas para el periodo 2016, las cuales han sido realizadas aplicando un sistema de costos de producción, con lo cual se determina que es necesaria la aplicación del mismo para incrementar la rentabilidad de la empresa concluyendo con que este factor influye de manera positiva en los resultados financieros que pudiera presentar la empresa.

La aplicación del sistema de costos por proceso de producción permitirá a la empresa mejorar su gestión operativa debido a que se controlarán los costos dentro del proceso de fabricación de costos; esto apoyará a la gerencia para que puedan acceder a información específica de la materia prima, mano de obra, gastos administrativos utilizados en el área de producción para una correcta planeación y toma de decisiones.

El uso de los formatos de control de costos permitirá separar los elementos de costos y así analizarlos para reducir gastos innecesarios y generar una mayor rentabilidad; para que así la empresa no se vea afectada económicamente.

Conclusiones

- Los resultados de la investigación demostraron que en la empresa Discarporsa C.A. no aplica un sistema de costos; lo que genera un desconocimiento sobre el total de costos utilizados por producción realizada conforme a los pedidos de los clientes, a pesar de que en el área operativa se supervisa cada etapa de fabricación de embutidos y se emite un informe al finalizar el proceso.
- A pesar de no contar con un sistema de costos en la empresa Discarporsa C.A. se llevan los controles sobre las compras, proceso de fabricación y distribución de la producción de embutidos a través de hojas electrónicas en Excel, esto demuestra la falta de un sistema operativo contable; además no se analiza y determina la rentabilidad, debido a que parte de los procesos contables son realizados de forma empírica, elevando los riesgos en que los resultados presentados en los informes sean inconsistentes.
- De acuerdo al análisis documental realizado en el periodo contable 2015 los costos representaron el 68,18% en relación a las ganancias de la empresa, lo que provocó que su rentabilidad del 4,03%, a pesar de demostrar una economía estable la falta de controles y análisis de costos ha influenciado en el alto costo de materia prima, mano de obra y gastos indirectos.
- Con la aplicación de un sistema de proceso de producción en Discarporsa C.A. se podrá mantener clasificado, registrado, analizado y controlado los elementos de costos desde la etapa de compra hasta su distribución; así se podrá presentar los resultados y tener un conocimiento preciso de la rentabilidad que de acuerdo a las proyecciones será de 7,44%.

Recomendaciones

- Aplicar un control sobre los elementos de costos unitarios para su totalización y así tener un detalle real sobre los gastos generados por pedidos y de forma general para que así la gerencia pueda tomar decisiones para mantener una eficiente gestión operativa y así también aprovechar los resultados para realizar las respectivas estimaciones con el fin de poner en marcha una planeación estratégica que permita aumentar los márgenes de rentabilidad.
- Considerar el uso de un sistema contable para mantener un registro y análisis de las transacciones registradas dentro del proceso de producción, así la empresa podrá saber de acuerdo a las órdenes realizadas cuanto es el margen de rentabilidad, utilidad y los gastos realizados para la toma de decisiones que ayude a mejorar operativamente.
- Hacer uso de formatos de control de costos para que la gerencia tenga un conocimiento lógico de la rentabilidad obtenida de acuerdo a las ventas y costos generados en la producción de embutidos de esta forma se podrá mejorar el cálculo de los elementos de costos por cada pedido realizado y su registro que influirá en la eliminación de gastos innecesarios.
- Implementar un sistema por procesos de producción para que en la empresa Discarporsa C.A. incremente su rentabilidad al realizar un correcto análisis, registro, clasificación de los elementos de costos durante la producción de embutidos.

Bibliografía

- Arciniega Nájera, C. C. (2010). *La contabilidad en la empresa agropecuaria de bovinos* (4ta ed.). Mexico: Mexico D.F.Trillas.
- Cascarini, D. C. (2003). *Contabilidad de Costos: Principios y Esquemas*. Madrid: Macchi.
- Chales T. y Otros Hongren. (2015). *Contabilidad de Costos: Un Enfoque Gerencial*. Chicago: Addison - Wesley.
- Cristina, A. N. (2010). *La Contabilidad en la empresa agropecuaria de bovinos*. Mexico: Mexico D.F Trillas.
- EAFIT, C. C. (28 de 04 de 2009). *Unviversidad EAFIT*. Obtenido de Unviversidad EAFIT: <http://www.eafit.edu.co/escuelas/administracion/consultorio-contable/Documents/boletines/costos-presupuesto/b13.pdf>.
- Fernando, R. S. (2014). *Contabilidad de Costos I: Componentes del costo con aproximaciones a las NIC 2 y las NIIF 8*. Navarra: Ediciones de la U.
- García, G. F. (2005). *Introducción a la contabilidad de costos: Prácticas*. Valencia: Universidad de Valencia.
- Gómez, B. O. (2005). *Contabilidad de costos 5ta edición*. Madrid: MCGRAW HILL.
- Hernan, P. B. (2010). *FUNDAMENTOS DE COSTOS*. COLOMBIA: ALFAOMEGA.
- <http://www.eafit.edu.co/escuelas/administracion/consultorio-contable/Documents/boletines/costos-presupuesto/b13.pdf>. (s.f.).
- Jose, P. P. (2012). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. CÓRDOBA: EL CID EDITOR.

- Landabur, A. F. (2015). *COSTEO POR PROCESOS. SERIES DE DOCENTES, 52.*
- Luis, F. T. (2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS.* GUAYAQUIL:
MANGLAREEDITORES.
- Magdalena, G. A. (2015). *CONTABILIDAD Y ANALISIS DE COSTOS.* DISTRITO
FEDERAL DE MEXICO: GRUPO EDITORIAL PATRIA.
- Martí de Adalid María Teresa y Solorio Jiménez Eduardo. (2009). *Contabilidad
básica de costos.* México: Autor - Editor.
- Noriega, A. S. (2012). *CONTABILIDAD DE GESTION II.* PERU: FONDO
EDITORIAL.
- ORTEGA, P. D. (2012). *CONTABILIDAD DE COSTOS.* MEXICO: LIMUSA S.A.
- raul, V. R. (29 de 08 de 2013). *La Gestión en la Producción.* Obtenido de EUMED:
<http://www.eumed.net/libros-gratis/2013a/1321/index.htm>
- Rinco Soto y Villareal Vasquez. (2014). *Costos II: Con aproximaciones a las NIC
2 y las NIFF 8, cuatro elementos del costo.* Navarra: Ediciones de la U.
- Rincón Soto, C. (2011). *Costo para PYME* (1a ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Rivero, Z. J. (2015). *Costos y Presupuestos.* Lima: Universidad Peruana de
Ciencias Aplicadas.
- Rojas Medina, R. A. (2007). *SISTEMA DE COSTOS UN PROCESO PARA SU
IMPLEMENTACION.* MANIZALES, COLOMBIA: CENTRO DE
PUBLICACIONES UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.
- Ruben, S. R. (2010). *Contabilidad de Costos.* Quito: Impresos Andinos.
- Siniestra, V. G. (2011). *CONTABILIDAD DE COSTOS.* BOGOTA: ECO
EDICIONES.

SOTO, A. C. (2011). *GUIA DE COSTOS PARA MICRO Y PEQUEÑOS EMPRESARIOS*. BOGOTA: ECOE EDICIONES.

W, T. B. (2010). *ADMINISTRACION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS* . MEXICO: TRILLAS S.A.

Anexos

Instrumento de Investigación

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

PRESENTACIÓN DE PLAN DE TRABAJO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Entrevista dirigida: Al Gerente General

Cuestionario de la Entrevista realizada al Gerente General de la empresa

Discarporsa S.A.

1. ¿Hace qué tiempo la empresa empezó su funcionamiento?

2. ¿En la producción que es lo que más se destaca? ¿Por qué?

**3. ¿La empresa en la cual se encuentra la planta de producción es propia
alquilada?**

4. ¿En su empresa se maneja un sistema de costo donde pueda identificar y clasificar los costos de cada producción? Si la respuesta es SI ¿de qué forma lo realizan? y si es NO ¿Por qué?

5. ¿De qué forma establece si existe o no existe rentabilidad en la empresa?

6. ¿Cómo realizan el control de los costos de producción?

7. ¿Existe personal debidamente capacitado para manejar los costos de producción?

8. ¿Puede manipular los informes de control diario de las producciones que son vendidas?

9. ¿Maneja información sobre la recepción de la materia prima e insumos para la Producción?

10. ¿Al momento de tomar una decisión como lo realiza?

11. ¿Le gustaría obtener una herramienta de gestión para el control y los cálculos adecuados de los costos de producción?

12. ¿Cree usted muy necesario el Sistema de costos para su empresa?

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

PRESENTACIÓN DE PLAN DE TRABAJO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Entrevista dirigida: A la contadora

Cuestionario de la Entrevista realizada a la Contadora de la empresa

Discarporsa S.A.

1. ¿Cómo calcula los costos de producción de embutidos?

2. ¿Realiza las respectivas transacciones diarias de la producción terminada?

3. ¿Registra las ventas diarias respectivamente?

4. ¿De qué forma determina el proceso de ventas cual es el mecanismo?

.

5. ¿Qué métodos utilizan para el Control de la materia Prima?

6. ¿Se está registrando la producción de los embutidos?

7. ¿Se realiza registro de la compra de la materia prima e insumos que son utilizados para la fabricación del embutido? SI ¿de qué forma? y si es NO ¿por qué?

8. ¿Considera usted que existen desperdicios al momento del uso de la Materia Prima?

9. ¿Al obtener una herramienta de costeo cree usted que la empresa tendría ventajas? ¿por qué?

10. ¿Se sentiría confiable realizando transacciones e informes de producción bajo un sistema de costos?

11. ¿Qué problemas causan en la producción que hace que los costos se eleven?

12. ¿Qué tan importante considera que la empresa aplique medidas de control para determinar el costo de producción?

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

PRESENTACIÓN DE PLAN DE TRABAJO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Entrevista dirigida: Al Supervisor

Cuestionario de la Entrevista realizada al Supervisor de la empresa

Discarporsa S.A.

1. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en la empresa como Supervisor?

2. ¿Qué método utiliza para lograr una buena comunicación con los operarios?

3. ¿Cada que tiempo realiza inspección del Producto?

4. ¿Cuál es el promedio de producción de los embutidos al día?

5. ¿Cuál es el valor por kilo del embutido para la venta?

6. ¿Los trabajadores tienen cuotas mínimas de producción?

7. ¿Cuándo el producto es terminado usted le realiza una inspección de calidad?

8. ¿En cuánto a la producción usted es encargado de distribuir a los operadores para realizar cada actividad?

9. ¿Con respecto a las jornadas de trabajo usted es el encargado de llevar la información sobre entradas y salidas de los operarios?

10. ¿Conoce los costos que intervienen en la producción del embutido?

11. ¿Quién es el encargado de realizar el mantenimiento del departamento de producción?

12. ¿Cuál es la forma en la cual supervisa a los trabajadores?

INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL
PRESENTACIÓN DE PLAN DE TRABAJO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Encuesta dirigida: A Operadores

Cuestionario de la Encuesta realizada a los Operadores de la empresa

Discarporsa S.A.

Observación: Lea detenidamente las preguntas y responda marcando con una X la respuesta.

1. ¿La empresa se dedica solo a la producción de embutidos?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

2. ¿Cómo es la producción diaria de embutidos?

BAJA	<input type="checkbox"/>
MEDIA	<input type="checkbox"/>
ALTA	<input type="checkbox"/>

3. ¿La materia prima es clasificada al momento de realizar las mezclas?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

4. **¿Se realiza un informe sobre las cantidades de las producciones terminadas?**

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

5. **¿Utilizan maquinarias para realizar los embutidos?**

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

6. **¿Al momento de fabricar el embutido los controles de higiene son?**

BAJA	<input type="checkbox"/>
MEDIA	<input type="checkbox"/>
ALTA	<input type="checkbox"/>

7. **¿Cómo les controlan el tiempo que trabajan?**

BIOMETRICO	<input type="checkbox"/>
MANUAL	<input type="checkbox"/>

8. **¿Los trabajadores son clasificados por área?**

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

9. ¿Cómo es clasificada la materia prima?

CONDIMENTOS	<input type="checkbox"/>
TRIPAS	<input type="checkbox"/>
CARNE DE CHANCHO Y OTROS	<input type="checkbox"/>
TODOS LOS ANTERIORES	<input type="checkbox"/>

10. ¿La empresa tiene un control de materia prima utilizada?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

11. ¿Están aplicando metodología de costo para la producción?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>
TALVEZ	<input type="checkbox"/>

12. ¿Se realizan supervisiones diarias en el transcurso del proceso productivo?

SIEMPRE	<input type="checkbox"/>
AVECES	<input type="checkbox"/>
NUNCA	<input type="checkbox"/>