



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

TEMA

**CONTROL Y COSTEO DE LOS INVENTARIOS EN LA EMPRESA DASANFOOD S.A. Y
SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA**

TUTORA

MGTR. NELLY SOLANGE VERGARA DIAZ

AUTOR

DÁVILA GONZÁLEZ FABRICIO GERARD

GUAYAQUIL

2023



REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
FICHA DE REGISTRO DE TESIS	
TÍTULO Y SUBTÍTULO: Control Y Costeo De Los Inventarios En La Empresa Dasanfood S.A. Y Su Incidencia En El Costo De Venta.	
AUTOR/ES: Dávila González Fabricio Gerard	REVISORES O TUTORES: Mgtr. Nelly Solange Vergara Diaz
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Grado obtenido: Licenciatura en Contabilidad y Auditoria
FACULTAD: ADMINISTRACIÓN	CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
FECHA DE PUBLICACIÓN: 2023	N. DE PAGS: 101
ÁREAS TEMÁTICAS: Educación Comercial y Administración	
PALABRAS CLAVE: Costes, Producción, Ganancia, Industria	
RESUMEN: Control y costeo de los inventarios y su incidencia en el costo, el objetivo de este trabajo con la aplicación práctica es analizar el control y costo de inventarios que intervienen en la determinación del costo de venta. El contenido del proyecto de investigación formó parte del análisis donde se emplearon métodos teóricos para la deducción de análisis mediante técnicas de investigación como entrevistas, la observación y análisis documental que permiten ver e identificar las necesidades de las empresas. Se logró obtener información sobre los beneficios que tiene como resultado la eficiente aplicación de los procesos contables a los ciclos de producción, para este tipo de investigación se analizó todo lo referente a los procesos contables y su relación con el costo como se originan bajo bases teóricas analizando todos las etapas que intervienen en la producción de la compañía	

<p>DASANFOOD S.A., al tener varias líneas de productos hace que su contabilidad al momento de costear sea muy particular, la contabilidad informal provoca que el costo no sea real y como consecuencia no exista razonabilidad en su costo de venta. El análisis de estos procesos permite el mejoramiento y en los resultados tanto en la productividad y la información financiera que se revela.</p>		
N. DE REGISTRO (en base de datos):		N. DE CLASIFICACIÓN:
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTOR/ES: Dávila González Fabricio Gerard	Teléfono: 0999921491	E-mail: gerarddavila@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	<p>Mgs. Omar Machado Álvarez (Decano) Teléfono: (04) 259 6500 Ext. 201 E-mail: omachadoa@ulvr.edu.ec</p> <p>Msc. José Roberto Bastidas Romero (director de Carrera) Teléfono: (04) 259 6500 Ext. 271 E-mail: jbastidasr@ulvr.edu.ec</p>	

CERTIFICADO ANTIPLAGIO ACADEMICO

CONTROL Y COSTEO DE LOS INVENTARIOS EN LA EMPRESA DASANFOOD S.A. Y SU INCIDENCIA EN EL COSTO DE VENTA

INFORME DE ORIGINALIDAD

7 %	7 %	1 %	1 %
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	docplayer.es Fuente de Internet	3 %
2	www.daypo.com Fuente de Internet	2 %
3	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	2 %
4	repositorio.utc.edu.ec Fuente de Internet	1 %
5	www.eumed.net Fuente de Internet	1 %



Controlado digitalmente por:
NELLY SOLANGE
VERGARA DIAZ

DECLARACIÓN DE AUTORÍAS Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

El estudiante egresado **Fabricio Gerard Dávila González**, declara bajo juramento, que la autoría del presente proyecto de investigación, **Control Y Costeo De Los Inventarios En La Empresa Dasanfood S.A. Y Su Incidencia En El Costo De Venta**, corresponde totalmente a él 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 (emos) los derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la normativa vigente.

Autor



Fabricio Gerard Dávila González

C.I. 0943788117

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación (Control Y Costeo De Los Inventarios En La Empresa Dasanfood S.A. Y Su Incidencia En El Costo De Venta.), designado(a) por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: **Control Y Costeo De Los Inventarios En La Empresa Dasanfood S.A. Y Su Incidencia En El Costo De Venta**, presentado por los estudiantes **Fabricio Gerard Dávila González** como requisito previo, para optar al Título de CONTADOR PUBLICO AUTORIZADO, encontrándose apto para su sustentación.

Firma:



Nely Solange Vergara Diaz

C.C. 0930430301

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil por abrirme sus puertas y brindarme de todos sus conocimientos prestados que me servirán para defenderme en el mundo real, y para un futuro brindar de mis conocimientos.

Agradezco a Dios y a mis padres, por estar siempre a mi lado por estar aconsejándome siempre y dejándome la mejor herencia que son el profesionalismo y los estudios, por brindarme apoyo y darme fuerzas para seguir adelante, así como también a todas esas personas que siempre confiaron en mí que estuvieron a mi lado en mis tiempos buenos y malos porque creyeron en mí, y agradecerla a mi hermano Boris Dávila por su apoyo incondicional en esta parte de mi vida.

Fabricio Gerard Dávila González

DEDICATORIA

Deseo dedicar este proyecto de investigación:

A Dios y a toda mi familia por estar presente en esta parte de mi carrera, saber que están a junto a mí me motiva a seguir trabajando duro para alcanzar mis metas.

Fabricio Gerard Dávila González

INDICE GENERAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO ACADEMICO	IV
DECLARACIÓN DE AUTORÍAS Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES....	V
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	VI
AGRADECIMIENTO	VII
DEDICATORIA.....	VIII
INDICE GENERAL	IX
INDICE DE TABLAS	XIV
INDICE DE FIGURAS.....	XVI
INTRODUCCION	1
Capítulo I Diseño De La Investigación.....	2
1.1 Tema.....	2
1.2 Planteamiento Del Problema.....	2
1.3 Formulación Del Problema	3
1.4 Sistematización Del Problema	3
1.5 Objetivo General.....	3
1.6 Objetivos Específicos.....	3
1.7 Justificación	3
1.8 Delimitación Del Problema.....	4
1.9 Hipótesis – Idea A Defender	4
1.10 Línea De Investigación	5
Capítulo II Marco Teórico.....	6
2.1 Antecedentes	6
2.2 Bases Teóricas.....	7
2.2.1 La contabilidad en las empresas	7

2.2.2 Estados financieros	8
2.2.3 Estados de resultados integrales.....	10
2.2.4 Contabilidad De Costos	12
2.2.4.1 Ventajas De La Contabilidad De Costos.....	13
2.2.4.2 Objetivos De La Contabilidad De Costos.....	13
2.2.5 Elementos Del Costo.....	14
2.2.5.1 Materia Prima.....	15
2.2.5.2 Mano De Obra.....	15
2.2.5.3 Costos Indirectos De Fabricación	15
2.2.6 Estado De Costos De Producción	16
2.2.7 Conceptos Aplicables Al Costo.....	18
2.2.8 Sistemas De Los Costos.....	22
2.2.8.1 Sistemas Por Ordenes De Producción Y Ordenes Especificas	23
2.2.8.2 Sistema De Costo Por Proceso.....	23
2.2.8.2.1 Ventajas De Los Costos Por Proceso	23
2.2.8.2.2 Desventajas De Los Costos Por Proceso	24
2.2.9 Bases De Los Costos.....	24
2.2.9.1 Costos Históricos	24
2.2.9.2 Costos Predeterminados.....	24
2.2.9.3 Costos Estimados	25
2.2.9.4 Costos Estándares	25
2.2.10 Doctrinas Del Costo.....	25
2.2.10.1 Costos Por Absorción.....	25
2.2.10.2 Costos No Absorbentes O Directos.....	25
2.2.11 Tratamientos contables.....	25

2.2.12 Situación financiera	26
2.2.13 Inventarios.....	27
2.3 Marco Conceptual.....	28
2.3.1 Proceso Contable	28
2.3.2 Asientos contables.....	28
2.3.3 Plan de cuentas.....	28
2.3.4 Inventarios.....	28
2.3.5 Valoración método fifo	29
2.3.6 Valoración método promedio	29
2.3.7 Kardex.....	29
2.3.8 Medición de los inventarios.....	29
2.3.9 Valor razonable	29
2.3.10 Valor neto realizable	29
2.3.11 Costo	30
2.3.12 Costeo	30
2.3.13 Gasto	30
2.3.14 Gasto no deducible.....	30
2.3.15 Contabilidad de costos	30
2.3.16 Procesos de producción.....	31
2.3.17 Sistemas de Costos.....	31
2.3.18 Tipos de sistemas de costos	31
2.4 Marco Legal	32
2.4.1 Ley orgánica de régimen tributario interno.....	32
2.4.2 Ley de compañías	33
Capitulo III Metodología De La Investigación.....	35

3.1 Metodología	35
3.2 Tipo de investigación	35
3.3 Enfoque	35
3.4 Técnica e instrumentos	36
3.5 Población.....	36
3.6 Muestra	37
3.7 Recopilación De Los Resultados.	37
3.7.1 Resultado De La Entrevista Realizada Al Contador De Costos.	37
3.7.2 Resultado De La Entrevista Realizada Al jefe De Producción.	40
3.8 Conclusiones de las entrevistas.....	42
3.8.1 Conclusiones De La Entrevista Al Contado De Costos.	42
3.8.2 Conclusiones De La Entrevista Al jefe De Producción.	43
3.8.3 Conclusiones Generales	43
3.9 Resultados De La Técnica De Observación.....	44
3.9.1 Observación directa al Departamento de Producción y Departamento de Contabilidad.....	44
3.10 Conclusiones de las observaciones	47
3.10.1 Conclusiones de la observación directa al Departamento de Producción.....	47
3.10.2 Conclusiones observación directa al Departamento de Contabilidad.....	48
Capitulo IV Informe final	49
4.1 Antecedentes	49
4.1.1 Objetivo general.....	50
4.1.2 Objetivos específicos	50
4.1.2.1 Analizar la importancia de los procesos contables en los costos de venta.50	
4.1.2.1.1 Estandarización del costo para el producto objeto de estudio	51

4.1.2.1.2 Contabilización del costo del producto objeto de estudio	53
4.1.2.1.3 Conclusión del análisis sobre la importancia de los procesos contables	75
4.1.2.2 Analizar los procesos contables para la determinación del inventario de producto terminado, al final del período.....	76
4.1.2.3 Determinar el costo de venta mediante los procesos contables del costo.	78
4.2 Resultado final	79
CONCLUSIONES	81
RECOMENDACIONES.....	83
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	84

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Representación De La Población	36
Tabla 2 Representación de la muestra.....	37
Tabla 3 Técnica de la observación al departamento de producción.....	45
Tabla 4 Técnica de la observación al departamento de contabilidad.....	46
Tabla 5 Hoja de costo estándar del plato morito chuleta	51
Tabla 6 Asientos contable consumo del inventario del producto terminado.....	52
Tabla 7 Asientos contable consumo de la materia prima	52
Tabla 8 Detalle de ingredientes que requieren producción previa a la venta en el punto de vta.....	53
Tabla 9 Kardex de Lenteja KG, bodega de materia prima.....	55
Tabla 10 Kardex de Ajo Pelado KG, bodega de materia prima	55
Tabla 11 Kardex de Pimiento Verde KG, bodega de materia prima	56
Tabla 12 Kardex de Cebolla Colorada KG, bodega de materia prima.....	56
Tabla 13 Kardex de Comino Molido KG, bodega de materia prima	57
Tabla 14 Kardex de Sal Funda KG, bodega de materia prima.....	57
Tabla 15 Kardex de Achiote KG, bodega de materia prima	58
Tabla 16 Kardex de Funda Empaque 9X14, bodega suministros y materiales.....	58
Tabla 17 Kardex de Arroz Quintal KG, bodega de materia prima.....	59
Tabla 18 Kardex de Aceite Bidón KG, bodega de materia prima.....	59
Tabla 19 Kardex de Chuletero KG, bodega de materia prima	60
Tabla 20 Asiento contable por compra de materia prima	61
Tabla 21 Requisición #203, requerimientos de materia prima a producción.....	62
Tabla 22 Requisición #204, requerimientos de material de empaque a producción.....	63
Tabla 23 Requisición #214, requerimientos de materia prima a producción.....	63
Tabla 24 Requisición #215, requerimientos de material de empaque a producción.....	64
Tabla 25 Registro contable de las requisiciones	65
Tabla 26 Orden de producción 108, base de moro lenteja.....	65
Tabla 27 Orden de producción 111, base de moro lenteja.....	66
Tabla 28 Ingreso de bodega 134, finalización de la producción de moro.....	67

Tabla 29 Ingreso de bodega 179, finalización de la producción de moro.....	67
Tabla 30 Ingreso de bodega 180, traspaso de material de empaque a terminados para despachos a puntos de venta	68
Tabla 31 Ingreso de bodega 181, traspaso de materia prima a terminados para despachos a puntos de venta.....	68
Tabla 32 Registro contable del ingreso de productos, finalizada la producción.....	69
Tabla 33 Registro contable del ingreso de productos, finalizada la producción.....	70
Tabla 34 Producto: Base moro lenteja	71
Tabla 35 Producto: Chuleta Típica	71
Tabla 36 Producto: Plato Pc12.....	72
Tabla 37 Producto: Cubierto Empacado	72
Tabla 38 Producto: Tomate	73
Tabla 39 Producto: Lechuga Crespa	73
Tabla 40 Producto: Sal Funda	74
Tabla 41 Producto: Arroz Quintal.....	74
Tabla 42 Producto: Aceite Bidón.....	75
Tabla 43 Transferencia 233, Valoración del inventario bajo un modelo de costo	76
Tabla 44 Transferencia 233, Valoración del inventario bajo un costeo estándar	77
Tabla 45 Costos de ventas, en un ejemplo de venta de 4000 producto.....	78
Tabla 46 Costos de ventas, en un ejemplo de venta de 4000 producto con costos estándar	78

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Fórmula costo de producción	18
Figura 2 Fórmula costo de conversión.....	19
Figura 3 Fórmula costo primo o directo	19
Figura 4 Fórmula costo de materia prima consumida.....	20
Figura 5 Fórmula costo de productos terminados.....	20
Figura 6 Fórmula costo de ventas	20
Figura 7 Fórmula costo de producción unitaria	21
Figura 8 Fórmula costo de distribución	21
Figura 9 Fórmula costo total	21
Figura 10 Fórmula costo total unitario.....	21
Figura 11 Fórmula costo de venta unitario	22
Figura 12 Fórmula costo de productos terminados.....	22
Figura 13 Proceso de producción en planta	54

INTRODUCCION

La problemática de hoy en día para las empresas es conocer cuál es la rentabilidad exacta del negocio, los diferentes métodos en la aplicación de adecuados procesos contables es una de las causas por la cual se genera este tipo de inconvenientes.

El presente trabajo de investigación está enfocado en el costeo y control de los inventarios y como estos inciden en el costo de venta, la parte motivadora a realizar el proyecto es el desconocimiento de los costos reales, la rentabilidad de los productos y toda su información relevante que se genera a través de estos procesos contables. El análisis de los costeos y controles será el objetivo principal, mientras que los cálculos y procedimientos para hallar los costos serán los objetivos específicos.

Se encontrarán cuatro capítulos donde cada uno cumple su función de informar de forma cronológica bases y sustentos de la investigación, dentro del capítulo I sabremos el tema a tratar, el problema y la idea a defender.

Las bases de esta investigación, tanto teóricas, referenciales, conceptuales las ubicaremos en el capítulo II, el conocimiento básico será donde se asiente el desarrollo de los procesos y hacia donde se dirigen, cuál es su conclusión.

El levantamiento de la información, lo que respaldara la investigación, como documentos, entrevistas directas con los colaboradores de la empresa objeto de estudio, las técnicas a emplearse, las herramientas, el análisis e interpretación de recopilación de datos los observaremos en el capítulo III.

Se Finalizará la investigación dando nuestras conclusiones y recomendaciones que se encontraran dentro del capítulo IV.

Capítulo I

Diseño De La Investigación

1.1 Tema

Control y costeo de los inventarios en la empresa Dasanfood S.A. y su incidencia en el costo de venta

1.2 Planteamiento Del Problema

Dasanfood SA es una empresa dedicada a la venta de comida rápida, constituida el 23 de noviembre del 2021 e iniciando sus actividades comerciales el 16 de abril del 2022, su nicho de mercado son los locales en patio de comida en centro comerciales, en la actualidad cuentan con planta de producción destinada al procesamiento de productos dentro de categorías tales como proteínas, bases y salsas. Hoy en día cuenta con 4 locales dentro de la ciudad de guayaquil. Su logística se maneja a través de centralización, es decir que los productos que se venden en los puntos de venta, el 90% son distribuidos de la planta de producción el saldo corresponde a bebidas y otros productos complementarios.

La idea de que todo parta de nuestra planta de producción es con el enfoque de mantener la misma calidad en nuestros productos y satisfacer a nuestros clientes. En los inicios se destinaba materia prima a los puntos de venta para que estas sean producidas por el personal, este procedimiento se convirtió en una debilidad para la compañía ya que nuestros clientes experimentaban diferentes sabores de un mismo plato en diferentes puntos de venta. Ese procedimiento fue sustituido una vez puesta en marcha la planta de producción ya que se controla corte, calidad, formato, sabor, gramaje, mermas y costo de venta.

Así mismo en los inicios se recibían distintos proveedores en los puntos de venta generando así capacidad de autorizar y pedir en los locales, este procedimiento fue sustituido por despachos recibidos directamente desde la planta. La empresa actualmente mantiene un sistema de costo estándar, mediante el cual genera costos variables en la producción.

1.3 Formulación Del Problema

¿Cómo afecta el control y costeo de inventario en la empresa Dasanfood S.A. y en inciden en el costo de venta?

1.4 Sistematización Del Problema

- ¿Cómo inciden los procesos contables en los costos de venta?
- ¿Cómo afectan estos procesos contables en la determinación del inventario de producto terminado?
- ¿Cuáles son las formas para establecer el valor del inventario de producto terminado mediante los procesos contables?

1.5 Objetivo General

Analizar el control y costo de inventarios que intervienen en la determinación del costo de venta

1.6 Objetivos Específicos

- Analizar la importancia de los procesos contables en los costos de venta.
- Analizar los procesos contables para la determinación del inventario de producto terminado, al final del período.
- Determinar el costo de venta mediante los procesos contables del costo.

1.7 Justificación

Actualmente con la información proporcionada por el departamento de contabilidad de la empresa Dasanfood S.A., nos mencionó que existen retrasos en la información de costos de producción, debido a sus procesos contables.

Realizar un análisis de todo el proceso contable para la determinación del costo e inventarios, con el fin de obtener un costo real en el tiempo indicado para la toma de decisiones oportunas, esto incluye producción, ventas y la posición de la empresa en un futuro.

La investigación busca un aporte a la sociedad, al conocimiento de los procesos Contables para la determinación de los costos, inventarios, mermas. De la misma forma a través de esta investigación se busca que los estudiantes conozcan la verdadera importancia sobre los procesos contables y como afectan al costo.

La investigación está enfocada a empresas que se dedican a Restaurante de comida rápida, también se busca que sirva como base al desarrollo de nuevos productores en la línea de restaurantes de comida rápida y que puedan controlar de forma eficaz a través de los procesos contables sus costos.

1.8 Delimitación Del Problema

La presente investigación analiza el control y costeo de los inventarios en la empresa Dasanfood S.A. y su incidencia en el costo de venta, siendo su delimitación:

Ubicación: Dasanfood S.A.

Tipo de empresa: Medianas

Sector: Comercial

Principal actividad: Restaurante de comida rápida.

Periodo de tiempo: 2022

1.9 Hipótesis – Idea A Defender

La aplicación correcta del control interno y el método de costeo permitirá ejecutar el tratamiento contable en conjunto con el financiero y tributario sin errores para determinar el costo de venta de forma razonable.

1.10 Línea De Investigación

Línea institucional

Línea 4. Desarrollo estratégico empresarial y emprendimientos sustentables.

Líneas de Facultad

Contabilidad, finanzas, auditoria y tributación

Capítulo II

Marco Teórico

2.1 Antecedentes

Para el presente proyecto se toman como referencias estudios realizados por otros autores. El trabajo de investigación realizado por Jiménez (2018) “Propuesta de optimización de niveles de inventario mediante la elaboración de un plan de compras en una franquicia de restaurantes de comida rápida” se enfoca en la existencia de variación en los niveles de inventario tanto para la planta de producción como para los puntos de venta, se analizan que existe compras de algunos SKU realizadas fuera de horario de entregas establecidos y cantidades diferentes a las que usualmente se compraba. Además, en las bodegas de materia prima e insumos se mantiene un inventario elevado de algunos SKU y de los cuales todavía se continúa realizando un abastecimiento innecesario, generando costos elevados tanto para almacenamientos, como para las compras emergentes.

Otro estudio es el enfocado en una propuesta para mejorar el desempeño de la gestión de inventarios de una cadena de comida rápida. Según (Osorio Cabrera et al., 2018) el análisis del sector, permite identificar que el mercado está en crecimiento y existe un ingreso potencial de competidores con un plan de crecimiento agresivo. El uso del Value Stream Mapping permitió identificar la problemática que es el exceso de nivel de inventario y bajo nivel de servicio, originados principalmente por la poca alineación entre los consumos y las estrategias de marketing.

Según Romero (2022) en su proyecto “Control interno y la presentación de los estados financieros en las empresas de comidas rápidas”, las empresas de comida rápida realizan sus actividades operativas y administrativas basándose en métodos empíricos, el no aplicar herramientas idóneas para medir y corregir el desempeño de las actividades podría ocasionar que afecte a los resultados financieros de la empresa. Los servicios de este tipo de empresas tienen como objetivo ofertar calidad, que es un factor indispensable para la competencia con las demás entidades que están en la misma línea de negocios. Como consecuencia de no aplicar los

procedimientos idóneos se obtiene como resultado desconocimientos del total de gastos para su volumen de venta, se encuentra falta de políticas adecuadas para el correcto manejo de procesos internos e incluso entre otras deficiencias se tiene un mal manejo de inventario.

Los negocios de comida rápida en el país han ido creciendo en los últimos años, dicho crecimiento va acompañado de la búsqueda de ingresos, ya que al buscar un negocio que sea rentable y que sobresalga ante otros sin duda a la mayoría se le viene a la cabeza la venta de comida rápida ya sea típica, rápida o gourmet entre otras.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 La contabilidad en las empresas

Es una actividad que se realiza actualmente de forma continua dentro de las empresas.

Hoy en día las empresas llegan y mantienen el éxito, a través de varios componentes importantes para su buen funcionamiento. En toda dirección de una empresa es de vital importancia la contabilidad para la toma de decisiones sean eficientes y oportunas para los ejecutivos. (Morales Espinoza & Morales Espinosa, 2019, pág. 51)

De esta forma la contabilidad se ubica como una de las actividades vitales para administrar una empresa, ayudando a la presentación de información en torno a sus operaciones diarias.

Según Moreno (2014) la contabilidad es definida como una técnica que produce información cuantitativa en unidades monetarias, esto respecto a los eventos económicos en una empresa, cuantificables e identificables. Esta información es fruto de las operaciones de la entidad, debiendo registrarse cronológicamente en forma clasificada, clara y resumida.

Estos registros deben ser clasificados como activos, pasivos, ingresos, capitales, costos o gastos, los cuales son componentes de los estados financieros básicos de una entidad. Es a través de la contabilidad que una empresa genera información financiera que contribuirá a la toma de

decisiones en torno al funcionamiento. García (2014) establece que es un sistema de registros, clasificación y ordenamiento de todos los movimientos financieros presentados posteriormente en estados financieros. Su importancia radica en permitir a los directivos y gerentes orientarse sobre el rumbo del negocio, determinando su solvencia, estabilidad, tendencia de las ventas, cobros, pagos, costos y gastos durante las operaciones, incluyendo otros datos de relevancia.

2.2.2 Estados financieros

Para que los datos contenidos en un estado financiero sean correctos deberán acatar parámetros como, por ejemplo: Confiables, claros, comprobables. Según Fajardo y Soto (2018) los estados financieros son informes utilizados por las empresas para tener constancia de las actividades que se van desarrollando. Los informes suelen ser usados por los accionistas, gerentes, propietarios, proveedores para tener conocimiento sobre el estado económico en el que se encuentra la entidad y conocer su rendimiento. Algunos informes son de carácter obligatorio por el Estado y entre los más solicitados se encuentran:

- Estado de flujo de efectivo: Este informe se encarga de brindar información sobre aquellos movimientos de efectivo de las empresas.
- Estado de situación financiera: Este estado brinda datos específicos acerca de los activos, pasivos y fondos propios que posea la entidad (capital). Este informe por lo general suele realizarse una vez por año como un método de control.
- Estado de cambio de patrimonio: Se puede evidenciar aquellos aportes que han realizado los socios y las ganancias obtenidas por en los periodos anteriores.
- Estado de Resultados Integrales: Se lo ejecuta por lo general de una forma detallada y ordenada de cómo se adquirieron: primero son los ingresos, luego las ganancias y por último se indican los gastos y pérdidas que ha sufrido la entidad por un periodo de tiempo determinado.
- Notas de los estados financieros: Son aquellos informes que se basan en explicar la información de carácter relevante, mucha de las veces es muy difícil de comprender.

A los estados financieros se los define como grupos de informes o anotaciones en las cuales se emite toda la salud financiera de la empresa. Fajardo y Soto (2018) indican que exponen los ingresos, egresos, pérdidas que posee la empresa, sus inversiones, ganancias, pasivos, activos y el capital para funcionar. Por esto es primordial que en las empresas se realice un control eficiente de estos informes dando como resultados una fácil y acertada toma de decisiones encaminadas a mejorar su desempeño y rendición.

A continuación, se presentan los estados financieros más utilizados e indispensables para un control en la contabilidad de una empresa y son:

- Estado de situación financiera, el cual permite conocer los activos que posee la entidad, los pasivos que tiene que cubrir y por último el capital o patrimonio para ejercer su actividad empresarial.
- Estado de resultados integrales, presentando los ingresos y desembolsos que se efectúan en la empresa para luego determinar si se ha logrado una pérdida o una utilidad respecto a sus actividades o proyectos.
- Estado de flujo del efectivo donde registra los movimientos monetarios y sus saldos, ayudando a que una entidad identifique en qué emplea sus fondos.
- Notas explicativas, siendo anotaciones contables respecto a ciertos libros financieros, por lo general la información que se proporciona en estas notas no suelen ser integrada a los estados financieros.

Los estados financieros pueden ser empleados por cualquier tipo de empresa desde las pequeñas hasta las grandes. Román (2017) indica que estos registros contienen todas las actividades y negociaciones que se generen en la entidad, a su vez determina los cambios que se hayan originado en cualquier área administrativa. Debido a la información que brindan los registros o anotaciones contables son utilizados por los altos rangos administrativos (gerente, administradores, jefe) y terceras personas interesadas en la entidad (socios, proveedores, accionistas, posibles socios, entre otros).

Dicho esto, en DASANFOOD S.A. debe existir personal idóneo que se encargue del registro de las actividades diarias y que favorezca a la presentación razonable de sus estados financieros, mismos que aportan a las tomas de decisiones. Cabe señalar que la presentación de los estados financieros sin utilizar datos reales no sólo es un delito, sino también ocasiona que la información que proporcionen no genere valor a los interesados, evitando conocer si existen problemas de liquidez u operaciones que deben intervenir para asegurar el éxito organizacional.

Cabe señalar que la presentación de los estados financieros sin utilizar datos reales no sólo es un delito, sino también ocasiona que la información que proporcionen no genere valor a los interesados, evitando conocer si existen problemas de liquidez u operaciones que deben intervenir para asegurar el éxito organizacional.

2.2.3 Estados de resultados integrales

Es uno de los estados financieros más importantes e imprescindibles, permite conocer las causas de la generación de ganancias o pérdidas para evaluar si la actividad empresarial se desarrolla con regularidad y eficiencia. Nivicela (2018) indica que el Estado de resultado integral es primordial para realizar comparaciones entre los ingresos que ha tenido una actividad o proyecto y los gastos que se ejecutaron para su desarrollo, por medio de esta forma se puede conocer realmente la utilidad o rentabilidad que ha obtenido la empresa durante un año. A continuación, se dan a conocer los beneficios que aporta para el control financiero de una entidad:

- Determina la rentabilidad exacta de un proyecto o de la empresa en general.
- Establecer cuánto dinero se está invirtiendo en cada parte del proceso y dar a conocer en qué punto se generó un gasto mayor.
- Definir el reparto de dividendos.
- Brinda conocimiento sobre los bienes de la entidad y como se han generado.
- Permite conocer dónde están destinados los recursos.

Para poder diseñarlo primero se debe tener clara la estructura y los montos que abarca cada componente o cuenta reflejado por las actividades empresariales, como, por ejemplo:

- Ingresos: Generalmente hace referencia a las ventas que una entidad ha realizado y demás flujos percibidos, considerados como tales cuando se conocen o realizan. En este caso, los ingresos por productos aún no entregados o por pendientes de cobros no pueden registrarse dentro de estos flujos.
- Costo de ventas: Hacen referencia a los flujos que intervinieron directamente en la producción del bien o servicio vendido.
- Utilidad bruta: Es la diferencia entre los ingresos y los costos.
- Gastos: Son todos aquellos desembolsos que una entidad realiza, no relacionados directamente a la generación de un producto, pero necesarios para el funcionamiento de la entidad tales como servicios básicos, sueldos de personal administrativo, entre otros.
- Utilidad antes de impuesto: Hace referencia al saldo resultante de la utilidad bruta menos los gastos incurridos en una entidad dentro de un periodo.
- Impuestos: Son obligaciones que una entidad mantiene frente al Estado, siendo en este caso el Impuesto a la Renta.
- Resultado del ejercicio: Corresponde al saldo de la utilidad antes de impuesto menos los impuestos generados en el periodo.

Cuando el saldo resultante es negativo debe catalogarse como pérdida mientras que un valor negativo debe considerarse como un gasto. Fierro y Fierro (2017) mencionan que la importancia del Estado de Resultados Integrales radica en permitir conocer los ingresos, gastos, devoluciones, utilidades que se han registrado de las actividades o negociaciones que mantiene la entidad. Para ello debe llevarse un control eficiente en estas anotaciones ya que ayudarán a la determinación del impuesto a la renta.

Las decisiones que pueden tomarse mediante el estudio de este informe están ligadas a evaluar si la entidad está generando los ingresos suficientes para mantener el personal, tanto administrativo como operativo, y a su vez sí tendrá oportunidad de obtener una mayor rentabilidad. Pero también brinda conocimientos sobre las áreas o actividades que le están originando una pérdida o disminución en el capital.

El diseño de este informe permite el cálculo del impuesto a la renta, figurando luego de la “utilidad antes de impuesto”. Debe mencionarse que en DASANFOOD S.A. existe un seguimiento poco continuo al costo de venta, perjudicando la determinación del impuesto y la presentación razonable de los Estados Financieros.

Al constituirse el impuesto a la renta como una de las cuentas dentro del Estado de Resultados Integrales es importante su análisis dentro del presente estudio, favoreciendo al diseño y a la determinación correcta de los ingresos para su cálculo respectivo. Esto permitirá establecer el resultado del ejercicio basado en las situaciones reales de la compañía sin influir en la liquidez y aportando a la toma de decisiones.

2.2.4 Contabilidad De Costos

Costos es lo que cuesta producir o fabricar un producto por medio de la participación de sus tres elementos: materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Es una fase del procedimiento de contabilidad general, por medio de la cual se registran, resumen, analizan e interpretan los detalles de costos de material, mano de obra, cargos indirectos y costos ajenos a la producción necesarios para producir y vender un artículo.

La contabilidad de costos es el registro sistemático de las transacciones de los tres elementos del costo que son: materia prima, mano de obra y costos de fabricación, con la finalidad de determinar el costo de producción total y unitario del artículo o artículos elaborados en un periodo determinado.

Constituye además el complemento amplificado y necesario de la contabilidad financiera, que tiene por objeto brindar información de los hechos en el momento preciso para tomar decisiones respecto a minimizar costos. La síntesis finaliza al informar la sección de costos, al cierre del periodo y al contabilizar en los libros de la contabilidad financiera, los costos totales de producción en proceso y terminada. El sistema de la contabilidad de costos se desarrolla sobre la base de las cuentas colectivas o de control

Es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y producción y con ello facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo (Padilla, 2018).

La contabilidad de costos comprende cualquier técnica o procedimiento contable que facilita calcular lo que me cuesta fabricar un producto o prestar algún servicio. Trata de la acumulación y análisis de la información de los costos de producción, dicha información debe ser importante para la planeación, control y toma de decisiones (Cañizalez De Aguirre et al., 2018).

2.2.4.1 Ventajas De La Contabilidad De Costos

- El inventario físico de los artículos fabricados y vendidos permite lograr costos unitarios y la fijación de precios de venta
- Costos de cada departamento, centros o secciones
- Informar acerca del lugar donde se originó el costo
- Controlar la función de producción y distribución mediante el presupuesto

2.2.4.2 Objetivos De La Contabilidad De Costos

- Reducir los costos
 - a) Utilizando materiales sustitutos de menor valor, sin perder la calidad del producto.
 - b) Con los informes de desperdicios, desechos y trabajos defectuosos.
 - c) Modificando los sistemas salariales, con el fin de evitar la mano de obra ociosa.
 - d) Controlando las compras y entregas de materiales.
- Determinar precios de ventas
 - a) Con la utilización de presupuesto de producción y ventas, para evitar precios inconvenientes.
 - b) Con los informes de presupuestos de gastos de ventas y la administración.

- Controlar los inventarios
 - a) Para determinar las existencias máximas, mínimas y críticas.

- Determinar si a la empresa le conviene
 - a) Seguir produciendo ciertos artículos accesorios u obtenerlos de otras empresas especializadas.

- Colaborar con la administración
 - a) Con la preparación de información oportuna para toma de decisiones en planeación, evaluación y control de operaciones.
 - b) Generar informes de costos, en forma anticipada para planeación de utilidades y elección de alternativas.

2.2.5 Elementos Del Costo

Al hablar de los elementos nos referimos a los componentes del producto que se aplica a cada etapa de producción, donde dependiendo de la naturaleza del componente será inventariada, controlada y por consecuencia contabilizada.

De esta forma cada elemento pasara por su respectiva asignación de costo.

Los elementos que constituyen el costo son:

- Materia Prima
- Mano De Obra Directo
- Costos Indirectos De Fabricación

2.2.5.1 Materia Prima

Es el primer elemento del costo, aquí encontraremos como su propia palabra lo dice los “materiales” que de acuerdo con su relevancia está dividido en materiales directos e indirectos. Para efectos de estudios al referirnos de Materia Prima solo están involucrados los materiales directos y no los indirectos. Los indirectos estarán involucrados dentro de los costos indirectos de fabricación. García (2019) son los elementos que serán sometidos a procesos de manufactura o transformación, para su cambio físico o químico, que no se puede identificar con los productos terminados.

Torres (2010) indica que la materia prima indirecta incluye todos los materiales involucrados en la fabricación de un producto y no se identifican con facilidad con éste, o aquellos que no tienen un valor relevante, aunque es fácil reconocerlos.

2.2.5.2 Mano De Obra

Es el esfuerzo humano que interviene en la producción de la materia prima en producto terminado, al igual que la materia prima se clasifica en mano de obra directa e indirecta, para efectos de estudios al referirnos de la mano de obra estaremos hablando de la mano de obra directa, la mano de obra indirecta está dentro de los costos indirectos de fabricación. Según García (2019) son los salarios que se pagan a las personas que participan directamente en la transformación de la materia prima, y que se pueden identificar o cuantificar planamente con los productos terminados.

La mano de obra indirecta según Torres (2010) se refiere a todo el tiempo que se invierte para mantener en funcionamiento la planta productiva, pero no se lo relaciona directamente con los productos. Por tanto, este elemento del costo, al igual que la materia prima indirecta, se contabiliza dentro de los costos indirectos de fabricación.

2.2.5.3 Costos Indirectos De Fabricación

Es el tercer elemento del costo, después de haber identificado la materia prima y la mano de obra que son partes directas a la fabricación del producto se procede a identificar la parte

indirecta en cuantos a costos para la fabricación de este. Según Torres (2010) el costo indirecto, no se puede cuantificar en forma individual en relación con el costo de los productos, pues se incluyen todos los gastos que se realizan para mantener en operación una planta productiva.

Esto CIF consiste en todos los insumos, servicios, talento humano, planta, que se usaron de forma indirecta para fabricar el producto. Podemos decir las depreciaciones de propiedad planta y equipo, los seguros.

Entre los principales conceptos que forman de los costos indirectos de fabricación, se tienen los siguientes:

- Mano de obra indirecta
- Energía eléctrica de fabrica
- Seguros consumidos de fabrica
- Combustibles y lubricantes de fabrica
- Repuestos y accesorios de fabrica
- Depreciación de edificios de fabrica
- Mantenimiento y reparación de fabrica
- Suministros y materiales indirectos
- Depreciación de maquinarias de fabrica
- Varios gastos de fabricación

2.2.6 Estado De Costos De Producción

Es un estado con fines informativos y al igual que otro estado financiero sirve para la toma de decisiones, este estado o informe no se exige por la entidad controladora que en este caso es la super de compañías. No todas las compañías presentan este estado debido a que los costos de producción están dirigido a las empresas con un proceso de producción y un manejo de distintos tipos de inventarios a la vez.

Según García (2019) el estado de costos de producción y ventas es un documento financiero que muestra detalladamente el de la producción terminada y el costo de los artículos vendidos de una empresa de transformación, durante un periodo de costos. Por su naturaleza es dinámico.

Este estado, aunque no se considera básico porque no todas las empresas necesitan elaborarlo, es de vital importancia para aquellas compañías que se dedican a la producción de bienes. Se trata, al igual que el estado de resultados, de un estado dinámico que abarca un periodo de la vida de la entidad y no una fecha fija, como el balance general (Calleja Bernal, 2013).

El informe consta de encabezado, cuerpo y firmas.

El encabezado: Nombre de la compañía, nombre del informa en este caso “Estado de costo de producción”, el periodo de información.

El cuerpo está formado por las cuentas a revelar información, en forma breve son las de inventarios de materias primas, inventarios de productos en procesos, costos indirectos, donde a través de fórmulas se llegará al costo de la producción.

Las firmas de responsabilidad como documento deben poseer quien lo realiza y aprueba.

Para la comprensión de este estado separaremos el informe en tres áreas: el área de inventarios de materiales, el área de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, y el área de producto en proceso.

Los inventarios de materiales arrancan con un saldo inicial más las compras de materiales el resultado obtenido son los materiales disponibles para la producción. Los materiales disponibles menos el inventario final de materiales dará como resultado los materiales consumidos. La diferencia ente los materiales disponibles para la producción menos el inventario final de materiales, son los materiales cargados al inventario de producto en proceso de forma contable y productiva.

Para el área de la mano de obra directa y cargos indirectos, recordemos que estas cuentas al final de un ejercicio deben de quedar en saldo cero, estas cuentas se cargan al inventario de producto en proceso al igual que la materia prima, entonces partiendo de la materia prima consumida más la mano de obra directa y los cargos indirectos obtendremos el costo incurrido (cargos a producción).

Para la parte final de este informe usaremos el área del producto en proceso, en esta parte tomaremos el costo incurrido menos inventario final de producto en proceso lo que dará como resultado el costo de la producción terminada, que es el equivalente al producto terminado.

De esta forma podemos indicar que el estado de costo de producción es resumen de los mayores contables que intervienen en el proceso contable de la producción.

2.2.7 Conceptos Aplicables Al Costo

- 1. Costo De Producción:** Es lo que cuesta producir un producto y está formado por:

Figura 1

Fórmula costo de producción

$$\text{C.P.} = \text{Materia prima o materiales directos} + \text{Mano de obra directa} + \text{Costos indirectos de fabricación}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

- 2. Costo De Conversión:** Es lo que cuesta transformar la materia prima o materiales directos y está formado por:

Figura 2

Fórmula costo de conversión

$$\text{C.C.} = \text{Mano de obra directa} + \text{Costos indirectos de fabricacion}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

3. **Costos Fijos:** Es aquel que se mantiene invariable a cualquier nivel de producción o de ventas y la característica que ayuda a su identificación es que están dados o calculados en función al tiempo. Ejemplo:

- Depreciación de maquinarias
- Amortizaciones
- Provisiones para cuentas incobrables
- Arriendos
- Intereses pagados

4. **Costo Primo O Directo:** Lo constituye la suma de los costos directos que intervienen en la elaboración del producto, esto es:

Figura 3

Fórmula costo primo o directo

$$\text{Costo Primo} = \text{Materia prima directa} + \text{Mano de obra directa}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

5. **Costos Variables:** Es aquel que varía aumentando o disminuyendo en forma directamente proporcional al volumen de producción o de ventas. Las características que ayudan o facilita la identificación y la clasificación de los costos variables es que estos están dados o calculados en función al volumen de producción o al volumen de ventas. Ejemplo:

- Energía eléctrica
- Servicios básicos
- Comisiones de ventas

- Incentivos
- Combustibles
- Repuestos o accesorios
- Mantenimiento

6. Costo De Materias Primas O Materiales Consumidos: Es el costo de las materias primas que se han utilizado en el proceso de transformación y está dado por lo siguiente:

Figura 4

Fórmula costo de materia prima consumida

$$\text{CMPC} = \text{Inventario inicial de materia prima} + \text{Compra de materia prima} - \text{Inventario final de materia prima}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

7. Costos De Productos Terminados: Constituye el costo final del proceso de transformación y está dado por la combinación de los siguientes elementos:

Figura 5

Fórmula costo de productos terminados

$$\text{CPT} = \text{Inventario inicial de producto en proceso} + \text{Costo de producción} - \text{Inventario final de productos en proceso}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

8. Costos De Ventas: Es lo que cuesta vender los productos que se han terminado, está dado por:

Figura 6

Fórmula costo de ventas

$$\text{CV} = \text{Inventario inicial de producto terminado} + \text{Costo de productos terminados} - \text{Inventario final de productos terminados}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

9. Costos De Producción Unitaria: Es igual al costo de producción dividido por el número de unidades.

Figura 7

Fórmula costo de producción unitaria

$$\text{Costo de producción unitario} = \frac{\text{Costo de producción}}{\text{Numero de unidades}}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

10. Costo De Distribución: Corresponde a la fase de comercialización y está formado por:

Figura 8

Fórmula costo de distribución

$$\text{Costo de distribución} = \text{Gastos de ventas} + \text{Gastos administrativos} + \text{Gastos financieros}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

11. Costo Total: Está dado por el costo de producción más el costo de distribución.

Figura 9

Fórmula costo total

$$\text{Costo total} = \text{Costo de producción} + \text{Costos de distribución}$$

$$\text{Costo total} = \text{MP} + \text{MOD} + \text{CIF} + \text{GV} + \text{GA} + \text{GF}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

12. Costo Total Unitario: Es igual al costo total dividido para el número de unidades vendidas.

Figura 10

Fórmula costo total unitario

$$\text{Costo total unitario} = \frac{\text{Costo total}}{\text{Numero de unidades vendidas}}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

13. Costo De Venta Unitarios: Es lo que cuesta vender cada unidad por producto terminado y está dado por:

Figura 11

Fórmula costo de venta unitario

$$\text{Costo de venta unitario} = \frac{\text{Costo de venta total}}{\text{Numero de unidades vendidas}}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

14. Costo De Productos Terminados: Es el costo de cada unidad producida y está dado por:

Figura 12

Fórmula costo de productos terminados

$$\text{Costo de productos terminados unitario} = \frac{\text{Costo de productos terminados}}{\text{Numero de unidades terminadas}}$$

Fuente: Torres (2009)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

2.2.8 Sistemas De Los Costos

Un sistema de los costos puede definirse como: el registro sistemático de todas las transacciones financieras expresadas en su relación con otros factores funcionales de la producción, la distribución y la administración, e interpretadas en forma adecuada para determinar el costo de llevar a cabo una función dada, el dicho registro constituye factores primordiales los documentos originales, los diarios, los mayores o auxiliares, la clasificación de las cuentas, todo ellos necesarios para presentar a los dirigentes responsables detalles adecuados sobre los gastos de fábrica, de venta y de administración (Soro, 2019).

Constituyen factores importantes que hará que tener en cuenta en la instalación de un sistema de costos: naturaleza del producto que se fabrica, los procesos de fabricación, los métodos de distribución de las ventas, así como la forma y los datos que deben contener los informes que hayan de presentarse a la dirección de la empresa. Su finalidad es determinar el costo de producción total y unitario del o de los artículos elaborados en un periodo determinado (Villareal Vasquez et al, 2020).

2.2.8.1 Sistemas Por Ordenes De Producción Y Ordenes Especificas

En este sistema se obtiene el costo de un producto o servicio asignándole los valores que se generan o los recursos que se gastan para fabricar un producto distinto e identificable en el mercado. Este sistema consiste con frecuencia en producir las órdenes de un cliente específico (Palacios, 2013).

La materia prima o materiales pueden ser lotizados y su proceso de producción interrumpido.

2.2.8.2 Sistema De Costo Por Proceso

El sistema de costos por proceso o departamentos es aplicable en las industrias cuya producción es continua y constante en unidades iguales, sometándose cada unidad a un mismo proceso. Por lo tanto, a cada unidad producida hay que cargarle la misma cantidad de materias primas, de mano de obra y de costo de fabricación, por consiguiente, el costo y su producción equivalente. Los costos unitarios dentro de la contabilidad de costos por proceso se los determinan sobre una base histórica, aplicando promedio, pero también se los puede obtener sobre una base de costos estimados o estándares (Culcay, 2022).

Las materias primas o materiales no pueden ser lotizados, ni su proceso de producción interrumpido. Los materiales indirectos y mano de obra indirecta forman parte de sus propios elementos.

2.2.8.2.1 Ventajas De Los Costos Por Proceso

- Los costos se calculan periódicamente, por lo general al final del mes.
- Facilidad para calcular los costos promedio, siempre que el producto sea homogéneo.
- Menos esfuerzos y menos gastos de oficina en relación con otros sistemas.

2.2.8.2.2 Desventajas De Los Costos Por Proceso

- Los costos sólo se pueden determinar al final de cada período de costos, lo que causa retraso en la preparación de los estados financieros.
- Los costos promedios en ocasiones no son lo suficientemente exactos.
- Cuando se producen varios productos, es necesario prorratear los elementos del costo y en el caso de los costos por proceso esto se complica a causa de cálculos de los costos promedios.

Muchas compañías tienen sistemas híbridos, es decir, combinan elementos del costeo por orden y costeo por proceso.

2.2.9 Bases De Los Costos

2.2.9.1 Costos Históricos

Un sistema de costos que registra y resume dichos costos a medida que estos se originan, y que a su vez determina los costos totales solamente después de que se han realizado las operaciones de fabricación o se pueden computarse al final de un periodo de costos.

2.2.9.2 Costos Predeterminados

Son los que se calculan con anterioridad a la producción tomando en base las decisiones futuras específicas. Estos se localizan tanto en los sistemas de costos estimados como en los sistemas de costos estándares en ambos casos deben ser, y solo secundarios lo que en realidad son.

De hecho, los costos reales se acumulan para compararlos con los costos predeterminados y para obtener las variaciones, como una medida de la desviación con respecto a las cifras predeterminadas.

2.2.9.3 Costos Estimados

En este caso los costos reales se comparan con las estimaciones y se corrigen los errores de ésta. Los cálculos se hacen con anterioridad a la producción.

2.2.9.4 Costos Estándares

Se hacen cálculos científicos de la cantidad y de los precios del material y de la mano de obra y costos generales de fabricación por cada artículo o producto. Los análisis de variación se hacen a medida que dichas variaciones ocurren.

2.2.10 Doctrinas Del Costo

2.2.10.1 Costos Por Absorción

Es un método de costeo de inventarios en que todos los costos directos de fabricación y todos los costos de gastos generales de tanto variables como fijos, se consideran como costos inventariables. Este inventario absorbe todos los costos.

2.2.10.2 Costos No Absorbentes O Directos

Es un costo que varía proporcionalmente a los cambios de un factor de costos variables incurridos en el proceso de producción.

2.2.11 Tratamientos contables

Hace referencia a cómo la entidad registra sus operaciones para la presentación de la información financiera, siendo la base del ciclo contable. Rajadell, Trullás y Simo (2014) mencionan que dicho ciclo comprende las operaciones que una entidad realiza durante un ejercicio contable. Debe tenerse claro que el tratamiento contable que una empresa realice sobre determinados eventos dependerá de su actividad.

Para un adecuado tratamiento contable debe existir una clasificación o plan de cuentas que permita identificar en forma clara las operaciones. Rodés (2014) menciona que una cuenta es un instrumento para la gestión contable que permite clasificar y registrar los sucesos económicos en una entidad. Estas cuentas pueden pertenecer al pasivo, activo, patrimonio, ingreso o gasto.

A través de estas cuentas se desarrollan los asientos contables, estando estructurados en dos partes que son debe y haber bajo los principios de la partida doble. En lenguaje contable también suele utilizarse "cargar y debitar" cuando se realiza una anotación en debe, mientras que "abonar o acreditar" comprenden una anotación en haber. De esta forma, si aumenta una cuenta de activo ha sido "cargado un valor" y cuando disminuye ha sido "abonado".

Caso contrario sucede en las cuentas de pasivo ya que si aumentan se utiliza el término "abonar" y si disminuye se utiliza "cargar". Debe tenerse claro que las normas internacionales para la presentación de información contable y financiera determinan el tratamiento contable sobre ciertas operaciones que se realizan en una entidad tales como existencias, reconocimiento de ingresos, costos, gastos, cuentas por cobrar y demás.

2.2.12 Situación financiera

Una empresa diariamente realiza operaciones y toma decisiones para favorecer su situación financiera. Rodríguez (2021) definen a la situación financiera como la relación que una entidad posee entre su activo, pasivo y capital, siendo analizada mediante un estado específico. Una situación financiera podrá ser de menor o mayor riesgo en la medida que sus activos superen a los pasivos, detallando a continuación los elementos para ser presentada:

- **Activos:** Recursos que una entidad controla, identifica y cuantifica en términos monetarios esperando obtener de ellos beneficios futuros. Una de las cuentas que pertenece a este grupo son las cuentas por cobrar.
- **Pasivos:** Son una obligación que una entidad posee, que no puede ser eludible y que representará una salida de efectivo en el futuro por sus operaciones pasadas.

- El capital contable o patrimonio, siendo el valor resultado de los activos una vez deducidos todos los pasivos.

2.2.13 Inventarios

Es un listado ordenado y valorado de los bienes que posee la empresa que permite en primera instancia conocer cuál es el valor que compone su patrimonio y también ayuda al proceso comercial o productivo que tiene como finalidad, este proceso permite saber la situación real de la compañía en cuanto a sus compras.

La palabra inventario se considera más como una acción que es el de contar uno a uno la mercadería o materia prima dentro de un almacén o bodega esto ayuda para tener un control de las existencias dentro de la empresa y así no existan perdida ni caducidad de los productos

Un inventario, sea cual sea la naturaleza que contiene, consiste en un listado ordenado y valorado de productos de la empresa. El inventario, ayuda a la empresa al aprovisionamiento de sus almacenes y viene ayudando al proceso comercial o productivo, favoreciendo con todo ello la puesta a disposición del producto al cliente (Fernandez, 2018).

Llevar un control eficaz del inventario asegura la continuidad de los procesos además de eso ayuda a tener reportes en el momento que se desee analizar y tomar decisiones, además implica una serie de procedimientos que permite organizar y adecuar el espacio en la bodega en donde se encuentran los productos, también se define un sistema de almacenaje, rotación de la mercadería, la codificación de todos los productos, su correcto registro en sistema facilita la realización de inventarios de tomas físicas cuando sea pertinente.

Es necesario que las empresas lleven algún control de sus inventarios para asegurar la continuidad del proceso productivo, pero un control excesivo de todos y cada uno de los artículos tendrían un coste excesivo, por lo que es necesario determinar qué control se establece para evitar este coste (Guevara, 2020, pág. 8).

2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Proceso Contable

Es la secuencia lógica enlazadas entre si interpretadas mediante registros contables cuyo ciclo termina en la presentación de los estados financieros.

2.3.2 Asientos contables

Es el registro de la transacción u operación que desarrolla la empresa, estos se registran a medida que se suscitan. Y existen otros asientos que se dan por conceptos de aperturas, saldos iniciales, de reclasificación, ajustes. Existen dos tipos de asientos contables.

2.3.3 Plan de cuentas

Es la codificación que se utiliza para identificar la naturaleza de cada cuenta su personificación y hacia dónde va dirigido, estos hacen posible que los asientos contables existan y puedan ser mayorizados para que terminen en los estados financieros. Los planes de cuentas se crean de acuerdo con la necesidad de que cada entidad, planes de cuentas para empresas de servicios, empresas que utilizan costos, para instituciones financieras y gubernamentales, etc.

2.3.4 Inventarios

Mercaderías disponibles que tenga la empresa, para la venta, para producir, o suministros para complementar procesos de producción.

2.3.5 Valoración método fifo

También llamado PEPS en español primeras en entrar primeras en salir. Como la misma frase lo indica esta consiste en contabilizar el costo de la venta de la mercadería ingresa primero a bodega.

2.3.6 Valoración método promedio

Este método es el más usado puesto que en el caso de que haya variaciones en los costos, esta valoración los va promediando a medida que ingrese nueva mercadería a bodega, y al momento de contabilizar el costo de la venta se tomara el ultimo saldo en existencia.

2.3.7 Kardex

Tarjetas de control de inventarios, se detallarán las existencias, entradas y salidas. Permiten la valuación de estas a través de los métodos fifo y promedio en la actualidad.

2.3.8 Medición de los inventarios

Bajo norma internacional de contabilidad las formas de medir de los inventarios son a valor razonable y valor neto realizable. Esta medición permite tener el inventario a valor real según las normas.

2.3.9 Valor razonable

El posible valor de un intercambio de activo o pasivo.

2.3.10 Valor neto realizable

Es la diferencia entre el precio de venta estimado y los costos y gastos necesarios para que se efectúe la venta. El resultado se comparará con el valor del costo de inventario y el que sea de

menor valor se contabiliza. A través de este procedimiento generamos otros resultados integrales ya sea por deterioro o superávit.

2.3.11 Costo

Valor de adquisición de un producto o servicio que posteriormente será vendido, es un valor recuperable por la función que cumple.

2.3.12 Costeo

Es el método para obtener el costo, se acomoda a la necesidad de la empresa y sirve como herramienta para controlar los recursos incurridos en la producción.

2.3.13 Gasto

Son valores por los que incurre la empresa para el mantenimiento y curso de esta.

2.3.14 Gasto no deducible

Son gastos que de cierta forma pueden ser para el mantenimiento de la empresa, pero estas no cumplen con las características para la deducibilidad del gasto. Este tipo de gasto no deducible se suma a la base imponible para el impuesto a la renta dentro de la conciliación tributaria.

2.3.15 Contabilidad de costos

Como su mismo nombre lo indica es la que se encarga de registrar todo lo relacionado al costo de producción, sus fases y su resultado final del producto terminado. Necesaria al igual que otros tipos de contabilidad ya que con esta se tomarán decisiones. Esta rama de la contabilidad es muy importante para este sector productivo que es donde se centra la presente investigación.

2.3.16 Procesos de producción

Estos están relacionados a la secuencia o ciclo que tiene un producto antes de ser llevado al consumidor, sus etapas, dentro de los procesos de producción se pueden medir los costos.

2.3.17 Sistemas de Costos

Son los procesos enlazados de forma lógica según su tipo de actividad y que servirán para el cálculo del costo. Los sistemas de costos se adaptan a cualquier tipo de negocio cumpliendo con el objetivo medir el costo de forma real.

2.3.18 Tipos de sistemas de costos

Esta parte se podrá observar la clasificación del sistema de costo de acorde a factores como: tratamiento del costo; la forma en que se concentra el costo y por la forma del costeo.

2.4 Marco Legal

2.4.1 Ley orgánica de régimen tributario interno

Estados financieros

Art. 21.- Estados financieros. - Los estados financieros servirán de base para la presentación de las declaraciones de impuestos, así como también para su presentación a la Superintendencia de Compañías y a la Superintendencia de Bancos y Seguros, según el caso. Las entidades financieras, así como las entidades y organismos del sector público que, para cualquier trámite, requieran conocer sobre la situación financiera de las empresas, exigirán la presentación de los mismos estados financieros que sirvieron para fines tributarios.

(Ley de Regimen Tributario Interno, LRTI, 2021 pág. 32)

Costos y gastos

Art. 10.- Deducciones. - En general, con el propósito de determinar la base imponible sujeta a este impuesto se deducirán los gastos e inversiones que se efectúen con el propósito de obtener, mantener y mejorar los ingresos de fuente ecuatoriana que no estén exentos.

(LRTI, 2021, pág. 15)

En particular se aplicarán las siguientes deducciones:

Los costos para que sean deducibles deben estar sustentados debidamente, en caso de que no lo estén pueden seguir siendo costos, pero serán no deducibles.

2.4.2 Ley de compañías

La ley de compañías establece en su sección 10 como ese el uso y manejos de los balances en las compañías:

Art. 289.- Los administradores de la compañía están obligados a elaborar, en el plazo máximo de tres meses contados desde el cierre del ejercicio económico anual, el balance general, el estado de la cuenta de pérdidas y ganancias y la propuesta de distribución de beneficios, y presentarlos a consideración de la junta general con la memoria explicativa de la gestión y situación económica y financiera de la compañía.

(Ley de Compañías, 2020, pág. 80)

El balance general y el estado de la cuenta de pérdidas y ganancias y sus anexos reflejarán fielmente la situación financiera de la compañía a la fecha de cierre del ejercicio social de que se trate y el resultado económico de las operaciones efectuadas durante dicho ejercicio social, según aparezcan de las anotaciones practicadas en los libros de la compañía y de acuerdo con lo dispuesto en este párrafo, en concordancia con los principios de contabilidad de general aceptación.

(Ley de Compañías, 2020, pág. 80)

Art. 290.- Todas las compañías deberán llevar su contabilidad en idioma castellano y expresarla en moneda nacional. Sólo con autorización de la Superintendencia de Compañías y Valores, las que se hallen sujetas a su vigilancia y control podrán llevar la contabilidad en otro lugar del territorio nacional diferente del domicilio principal de la compañía.

(Ley de Compañías, 2020, pág. 80)

Art. 293.- Toda compañía deberá conformar sus métodos de contabilidad, sus libros y sus balances a lo dispuesto en las leyes sobre la materia y a las normas y reglamentos que dicte la Superintendencia de Compañías y Valores para tales efectos.

(Ley de Compañías, 2020, pág. 80)

“Art. 294.- El Superintendente de Compañías y Valores determinará mediante resolución los principios contables que se aplicarán obligatoriamente en la elaboración de los balances de las compañías sujetas a su control” (Ley de Compañías, 2020, pág. 80).

Art. 295.- La Superintendencia de Compañías y Valores podrá reglamentar la aplicación de los artículos de este párrafo y elaborar formularios de balances y del estado de la cuenta de pérdidas y ganancias en que se consideren los rubros indicados, en el orden y con las denominaciones que se consideren más convenientes.

(Ley de Compañías, 2020, pág. 80)

Capítulo III

Metodología De La Investigación

3.1 Metodología

Para el desarrollo del proyecto se definieron los métodos, tipos, enfoques y técnicas de investigación, indicando que el método escogido fue el descriptivo. El método descriptivo fue utilizado para conocer la forma como en la entidad se determina la base imponible del impuesto a la renta, incluyendo los procesos ligados a generar información necesaria para estructurar los estados financieros que intervienen en su cálculo.

3.2 Tipo de investigación

Respecto a los tipos de investigación, se seleccionaron el documental y el de campo. La investigación documental comprendió la consulta de libros, sitios webs, estudios realizados por otros autores y demás que relacionados al tema escogido.

Por otro lado, la investigación de campo involucró la recolección de información inédita. Por ello, al ser una entidad el objeto de estudio, se recolectaron datos a los trabajadores dentro de áreas relacionadas al problema tales como ventas para el registro de ingresos y contabilidad para la clasificación de los flujos percibidos, siendo además el área donde se elaboran los Estados Financieros.

3.3 Enfoque

La recolección de información de campo se desarrolló bajo un enfoque mixto, abarcando el cualitativo y cuantitativo. El uso del cualitativo se justificó al requerirse conocer procesos e información concreta de DASANFOOD S.A. respecto al costo de venta y la determinación de la base imponible del impuesto a la renta, siendo proporcionada por personal específico de la entidad. Respecto al enfoque cuantitativo, su uso involucró el acceso a información capaz de expresarse en

forma numérica, teniendo en cuenta que se consultaron los estados financieros de la compañía para su análisis respectivo.

3.4 Técnica e instrumentos

Bajo el enfoque cualitativo, las técnicas involucradas fueron la entrevista, la ficha de observación, y el análisis documental. Respecto a la entrevista, se usó como instrumento el cuestionario conformado por preguntas abiertas y dirigido al personal de la empresa en capacidad de, según sus conocimientos, aportar a la descripción del problema.

Con la ficha de observación directa y documental se podrán apreciar los factores físicos que determinan la actividad de la compañía importante para la determinación del costo de venta, identificando las debilidades. Finalmente, el análisis documental involucró la consulta de los estados financieros y demás registros de la compañía, tales como lista de producciones ingresadas y requerimientos de materia prima.

3.5 Población

La población es el conjunto de todos los elementos a las cuales se refiere la investigación. La población de la presente investigación son todos los trabajadores de Dasanfood S.A. (área de producción, área administrativa y los puntos de venta)

Tabla 1
Representación De La Población

Población	Total
Dasanfood S.A.	23 colaboradores

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

3.6 Muestra

Conociendo que la población es finita, la muestra de esta investigación será a juicio del autor, las muestras por investigaciones pueden ser determinados a través de criterios conceptuales conociendo los niveles que impliquen el desarrollo de la investigación.

Las partes involucradas en el tema son de acuerdo con sus variables, los procesos contables y los costos de producción. Al tener conocimiento de los niveles que intervienen en el resultado, podemos decir que nuestra muestra será:

Tabla 2
Representación de la muestra

Muestra	Total
Contador Y jefe De Producción	2 colaboradores

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

3.7 Recopilación De Los Resultados.

3.7.1 Resultado De La Entrevista Realizada Al Contador De Costos.

1. ¿Cuáles son las líneas de producción?

Las líneas que posee en la actualidad son: Congelados - Bases y Salsas.

2. ¿Para los trasposos de inventarios, que mecanismo, herramienta o proceso es utilizado?

La herramienta utilizada son las transferencias entre sucursales, mediante este documento los puntos de ventas realizan sus requerimientos para el abastecimiento, una vez realizado el departamento encargado procede a su revisión (revisión consiste en ver cuál es el stock actual y

para que el abastecimiento dure hasta el siguiente pedido), una vez revisado el documento se procede a realizar los despacho a los puntos de venta.

En los locales también pueden ingresar materia prima (legumbres) esos documentos se los conoce como notas de ingreso y afecta directamente a la bodega del punto de venta que lo compra.

3. ¿Cuáles son las etapas para la producción?

Para ambas categorías (congelados / bases y salsas) lo primero que se va a revisar son los stocks que tienen los puntos de venta y de la bodega matriz. Una vez revisado los saldos de los inventarios se procede hacer el pedido de la materia prima a los proveedores, luego se pasa a elaborar un calendario para ver qué producción es la más urgente.

Para Congelados: en caso de los congelados (lomo, pollo, chuleta, costilla y embutidos) el área de producción siempre va a contar con un requerimiento que se lo proporciona el departamento encargado, quiere decir que en base a los kilos que se le pidió al proveedor debe rendirle una cierta cantidad que es promedio en base a producciones anteriores.

Para Bases y salsas: Se realiza el requerimiento de la materia prima (legumbres) al proveedor, se le entrega al área de producción para que se realice las paradas que se necesita para cubrir las necesidades de los locales.

4. ¿Cuáles son los tipos de inventarios utilizados?

Dasanfood maneja los inventarios de productos terminado, inventario de productos en proceso.

5. ¿Qué método de valoración se aplica a los inventarios?

Se llevan Kardex por cada producto se aprecia los movimientos de productos entradas y salidas, la forma de valorizar un inventario es a través de la hoja de costo de cada producto y la existencia de esta.

6. ¿Como describiría el ciclo de producción para la línea de bases y salsa hasta su comercialización en los puntos de venta?

Se revisa los stocks de bases y salsas en los puntos de venta y en la bodega principal, en base al dato revisado se procede con el requerimiento de cuantas paradas de salsas se van a realizar.

7. ¿Cuál es el método de costeo para los productos en general?

Una vez realizada la producción e ingresada al sistema, se suman todos los costos de los materiales y se lo divide para la cantidad que rindió la producción, de esa manera se costea nuestro producto.

8. ¿Cómo están controlados los costos de producción?

Cada producto posee una hoja de costo, en esta hoja se detalla los artículos necesarios para tener un producto terminado, ya sea si requieren suministros, mano de obra etc. De esta forma se mide el valor del producto y si en caso de cambiar de proveedores por precio esta es la herramienta base para conseguir nuevos proveedores.

9. ¿Qué dificultades se presentan al costear un producto?

Para conseguir el costo es necesario la colaboración del sistema informático, y la presentación oportuna del comprobante de venta del proveedor al momento de ingresar la mercadería. En ocasiones el sistema arroja valores no relacionados al producto (debido a que los mismos materiales que se usan en nuestras producciones, también son adquiridos en los puntos de venta ya que ellos hacen una compra periódica de legumbres, haciendo que los costos varíen porque se usa un costo estándar) y en cuanto al comprobante de venta del proveedor, suelen enviar

las facturas después de entregadas las mercaderías, en estos casos la mercadería es ingresada mediante ordenes de despacho.

10. ¿Existen procesos contables para las etapas de los costos de producción?

Llevado por el departamento de contabilidad, el requerimiento de la materia prima, la provisión de la factura de inventario (en base al requerimiento de la materia prima), el ingreso de la producción y costeo del producto terminado. Por parte del departamento de tesorería la paga de la factura.

3.7.2 Resultado De La Entrevista Realizada Al jefe De Producción.

1. ¿Cuáles son las líneas de producción?

Las líneas que posee en la actualidad son: Congelados - Bases y Salsas.

2. ¿Para los trasposos de inventarios, que mecanismo, herramienta o proceso es utilizado?

Los trasposos de inventarios a los puntos de venta tienen como soporte las transferencias entre sucursales, se da de baja en el inventario de la bodega matriz y se carga a la bodega del punto de venta.

3. ¿Cuáles son las etapas para la producción?

Para los congelados se realiza el pedido al proveedor, una vez que no llegue la materia prima nos llega un requerimiento de cuantas unidades tienen que salir de la cantidad de kilos que se le pidió al proveedor, en caso de las bases y salsas nos entregan un requerimiento de las para que se van a necesitar para cubrir las necesidades de los locales hasta su próximo despacho.

4. ¿Cuáles son los tipos de inventarios utilizados?

Dasanfood maneja los inventarios de productos terminado, inventario de productos en proceso.

5. ¿Qué método de valoración se aplica a los inventarios?

Se llevan Kardex por cada producto se aprecia los movimientos de productos entradas y salidas.

6. ¿Como describiría el ciclo de producción para la línea de bases y salsa hasta su comercialización en los puntos de venta?

Nos entregan los requerimientos y cuando sean las fechas de los despachos a los locales, el producto se envía en base a la necesidad de cada local.

7. ¿Cuál es el método de costeo para los productos en general?

En base al costeo lo desconozco, que son manejados por el departamento contable, se entiende que, una vez realizada la producción, se suman todos los costos de la materia prima y se lo divide para la cantidad que rindió la producción, de esa manera se costea nuestro producto.

8. ¿Cómo están controlados los costos de producción?

El control de los costos desconozco como se dijo anteriormente desconozco del tema.

9. ¿Qué dificultades se presentan al costear un producto?

El tema de costos solo lo maneja el departamento de contabilidad.

10. ¿Existen procesos contables para las etapas de los costos de producción?

Los procesos contables los desconozco, ya que son manejados por el contador de costos, se entiende que se ingresa la factura para poder avanzar con producción.

3.8 Conclusiones de las entrevistas.

3.8.1 Conclusiones De La Entrevista Al Contado De Costos.

Por medio de la entrevista conocemos cuantas son las líneas de producción de la empresa DASANFOOD S.A., congelados y bases y salsas. En definitiva, una línea de artículos de primera calidad para su consumo.

Actualmente la empresa posee procesos de producción donde la materia prima si sufre un proceso para llegar al producto terminado. El control de los costos de producción está llevado de una forma estándar, debido a que los puntos de venta también ingresan su materia prima, provocando que el costo de los materiales varíe y dificultando conseguir un costo real del producto.

El entorno de producción y los controles son informales desde que se recibe el producto, la razón de raíz es que el proveedor de legumbres es una persona no obligada a llevar contabilidad. Las dificultades de costear un producto se presentan justamente por esa informalidad. La entrega errónea de un comprobante de venta o la entrega tardía, afectan a los procesos de contabilización. La línea de la empresa es muy compleja su estructura en costos puesto que no todo es ingresado en un solo lugar.

Hay que mencionar que los procesos contables solo existen dentro del requerimiento de la materia prima, la provisión de la factura y el pago de esta nos deja un sin número de dudas en ¿cómo se contabiliza la utilización de los insumos?, ¿los trasposos de mercadería, contablemente a que bodega afecta?, y el efecto a la razonabilidad de los estados financieros. Se presentan debilidades en las herramientas informáticas que impiden el conocimiento de cierta información que es vital para las tomas de decisiones como lo es el punto de equilibrio.

El uso de documentos en las transferencias ente sucursales de la empresa presenta reflejo suficiente para el cuidado de la mercadería, se desconoce en libros el valor de los inventarios fuera de bodega, los inventarios de productos en proceso etc.

3.8.2 Conclusiones De La Entrevista Al jefe De Producción.

Continuando con el entendimiento de los procesos de producción que mantiene DASANFOOD S.A. podemos decir que esta área es de vital importancia debido a las producciones que se realizan, brindando una misma calidad en los productos que se despachan a los locales dando un sabor único cuidando la calidad de los productos que brindamos a nuestros clientes, dándoles seguridad de que va a hacer la misma sazón en cualquier punto de venta que se encuentren.

Por parte de producción se desconoce sobre la existencia de los procesos contables, la parte que corresponde a producción es el ingreso del producto a bodega y los traslados de bodegas. Los inventarios son manejados sin ningún inconveniente, se tiene definido cuales son los lineamientos de cada producto y a qué tipo de inventario pertenece.

Producción conoce de forma informal cuales son las cantidades de productos a adquirir y cuidar el resultado del ejercicio, pero esta medida no les permite medir por línea cuál es su punto de equilibrio real. Las proyecciones empíricas ponen en riesgo la situación económica de cualquier empresa.

3.8.3 Conclusiones Generales

Las líneas de Dasanfood son amplias y extensas en estudio y control, las entrevistas realizadas a las partes de la jefatura nos han permitido conocer la situación interna del proceso. No obstante, nos queda una inquietud que mediante la técnica de observación directa podremos despejar.

3.9 Resultados De La Técnica De Observación

3.9.1 Observación directa al Departamento de Producción y Departamento de Contabilidad

Para los resultados de la técnica instrumental se observó al departamento de producción mientras realizaba sus actividades diarias y al departamento de contabilidad de la misma forma. Se busca la relación que manejan estos dos departamentos y lograr observar el proceso contable hacia el área de producción.

Tabla 3

Técnica de la observación al departamento de producción

DASANFOOD S.A.			
1. Dentro de la bodega ¿existe el proceso de producción de congelados – bases y salsas como tal?			
Si	X	No	
2. ¿Existe un orden en la bodega por conceptos de separación de inventarios?			
Si	X	No	
3. Se puede presenciar la existencia de las mermas dentro de la bodega			
Si		No	X
4. ¿Se realizan los empacados dentro de la bodega principal?			
Si	X	No	
5. ¿Existe el uso de las ordenes de despacho?			
Si	X	No	
6. Las facturas de compras de inventarios son revisadas previo al ingreso de stock en el sistema			
Si	X	No	
8. El jefe de producción designa que tipo de producto se elabora			
Si		No	X
9. El departamento de producción recibe un requerimiento de que producción se va a elaborar			
Si	X	No	
10. Existe control o registro de los productos por devolución			
Si	X	No	

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 4

Técnica de la observación al departamento de contabilidad

DASANFOOD S.A.			
1. La entrega de facturas de producción, se realiza de forma diaria			
Si	X	No	
2. Las provisiones son realizadas dentro del plazo de entrega del producto.			
Si	X	No	
3. Las mermas son registradas contablemente			
Si		No	X
4. Las devoluciones son registrados contablemente			
Si	X	No	
5. Las ordenes de despacho son debidamente contabilizadas			
Si	X	No	
6. Las facturas de compras de inventarios son debidamente contabilizadas			
Si	X	No	
7. Los productos dañados son contablemente controlados.			
Si	X	No	
8. Las facturas de ventas tienen su respectivo asiento de costos de ventas.			
Si		No	X
9. Existe reporte de sistema del punto de equilibrio			
Si		No	X

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

3.10 Conclusiones de las observaciones

3.10.1 Conclusiones de la observación directa al Departamento de Producción

Las producciones en efecto el 90% son realizadas en su área producción como se había indicado, esto permite darle una mayor calidad al producto brindado a los clientes ya que mantiene un mismo corte y sabor dentro de nuestros puntos de venta.

El orden físico con el que se maneja los inventarios es notorio, con facilidad se puede observar la diferencia entre los inventarios de productos terminados, la materia prima pendiente por producir y la materia prima por devoluciones ya que no cumplen con el criterio establecido con el proveedor. La bodega cuenta con un jefe de bodega encargado del orden de esta y es el encargado de los despachos de pedidos que se envían a los puntos de venta y de la materia prima que está pendiente por devolución.

Se observa que el área de producción no es la que define que producciones se van a realizar en la semana, sino que cuentan con un cronograma en el que se les detalla las actividades según las necesidades que tengan los puntos de venta, para así mantener un abastecimiento constante y seguro de que el producto ya está listo y empacado para su despacho.

El área de producción también consta con un área de empacado la cual permite un despacho con una presentación uniforme a los puntos de venta, a su vez que su empaquetado ayuda a una mejor toma física de inventarios.

Para el control de las facturas de inventario son revisadas y recibidas por el jefe de producción, se revisan de la forma en que el producto este de acorde a lo pactado con el proveedor, y que la factura esté con los datos correctos para posteriormente hacer el ingreso a bodega y pasarlo junto con un reporte a contabilidad.

3.10.2 Conclusiones observación directa al Departamento de Contabilidad.

Se pudo observar que el departamento de producción entrega sus facturas de compras a medida que van llegando, antes de entregar las facturas el área hace la revisión pertinente del producto que llegó y verifican si lo que se recibió cumple con los estándares previstos con el proveedor caso contrario de que no cumpla, se procede a la devolución solo del producto que no cumplió el estándar.

Las provisiones de facturas son registradas dentro del plazo, las mermas contablemente no están registradas, pero si se lleva una bitácora de las mermas que arrojan las producciones. Las devoluciones y los ordenes de despacho si se encuentran contabilizadas.

Como dato importante el área de producción junto al jefe de bodega son los que están pendiente de la rotación de productos al momento de realizar los despachos, para así no tener productos dañados.

Capítulo IV

Informe final

4.1 Antecedentes

Dentro de la empresa Dasanfood S.A. se identificaron procedimientos que demuestran la falta de control al momento de costear un producto. Al evaluar sus métodos de costeo se demuestra el riesgo que posee la compañía al no tener un costo real en sus inventarios.

Por otra parte, destacando los análisis de las entrevistas y las técnicas de observación realizadas en el caso se pudo conocer a fondo la problemática mencionada respondiendo a los objetivos descritos.

Como objetivo general se planteó analizar el control y costo de inventarios que intervienen en la determinación del costo de venta a fin de diseñar un mejor método de costeo y que este sirva como instrumento en toma de decisiones.

Respecto a los objetivos específicos, como primer punto se planteó analizar la importancia de los procesos contables, para en lo posterior dejar como recomendación lo ideal para dichas políticas.

Analizar los procesos contables para la determinación del inventario de producto terminado, al final del periodo. Este objetivo se ajusta al criterio del autor delineados al perfil de área y cargo.

Como resultado final está el determinar el costo de venta mediante los procesos contables del costo, mediante el cual se realiza las comparativas de los costos en sus producciones manejados por la empresa.

A continuación, dando cumplimiento a los objetivos de investigación establecidos en el capítulo 1, se detallan las situaciones más importantes que se hallaron al aplicar las técnicas de investigación descritas en el capítulo 3 que fundamentan el problema de investigación existente y que sustentan el planteamiento sugerido para corregir la problemática existente. Estos resultados se los muestra en función a los objetivos planteado:

4.1.1 Objetivo general

Analizar el control y costo de inventarios que intervienen en la determinación del costo de venta

Este minucioso análisis se alinea con el objetivo general previamente establecido, el cual se ha perseguido con el despliegue de una serie de objetivos específicos meticulosamente diseñados. Estos últimos han sido concebidos con la finalidad de desentrañar aspectos específicos y cruciales que, en su conjunto, arrojarán luz sobre la pregunta central de esta investigación. En este sentido, los objetivos específicos actúan como herramientas fundamentales que permiten desglosar la pregunta de investigación en segmentos manejables y abordables. Estos segmentos, detallados y minuciosamente trazados, constituyen la base misma sobre la cual se erige la validez y la solidez del presente informe. A medida que avanzamos en la exposición de los numerales subsiguientes, podremos apreciar cómo cada objetivo específico cumple su función única pero interconectada para aportar a la comprensión integral de la pregunta de investigación en toda su amplitud y complejidad.

4.1.2 Objetivos específicos

4.1.2.1 Analizar la importancia de los procesos contables en los costos de venta.

Para llegar al análisis de la importancia de los procesos contables en los costos de venta se realiza una comparación entre el proceso actual que es el estándar y, el proceso de contabilizar todo el ciclo productivo incluyendo los Kardex de productos.

La empresa contabiliza el costo estándar ejecutando al debe el costo de venta y al haber el inventario de producto terminado, todas las compras de inventarios se envían a inventario de materia prima que se consumen cuando se registra el costo estándar. Es decir, al debe inventario de productos terminados y al haber el inventario de materia prima.

4.1.2.1.1 Estandarización del costo para el producto objeto de estudio

En la actualidad los costos son estándar, para esto utilizan una hoja de cálculo con los ingredientes detallados a fin de obtener el costo del producto. Los costos ubicados en la hoja no provienen de un inventario con valores promediados. Utilizan la estrategia de cuál es el valor actual del ingrediente del plato. A continuación, se detalla la hoja de cálculo del costo estándar del producto “morito chuleta”:

Tabla 5

Hoja de costo estándar del plato morito chuleta

Código	Detalle	Cantidad	Medida	Costo Unitario	Costo Total
000008	Arroz	0,0800	KG	\$ 0,6796	\$ 0,0544
000345	Base Moro Lenteja	0,0900	KG	\$ 0,8156	\$ 0,0734
000065	Chuleta Típica	1,0000	UND	\$ 0,6308	\$ 0,6308
000065	Plato Pc12	1,0000	UND	\$ 0,1107	\$ 0,1107
000059	Cubierto Empacado	1,0000	UND	\$ 0,0575	\$ 0,0575
000050	Tomate	0,0200	KG	\$ 1,2274	\$ 0,0245
000054	Lechuga Crespa	0,0100	KG	\$ 1,5451	\$ 0,0155
Costo total unitario					\$ 0,9668

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Se escoge este producto ya que contiene procesos de producción y es el producto con mayor volumen de ventas en dólares y cantidades.

Se detalla los asientos contables de la estandarización del costo basado en una venta de 10 platos, el producto es el resultado del total del costo unitario de la tabla 5 por las q10 unidades vendidas.

Primer asiento es el consumo del inventario de producto terminado

Tabla 6

Asientos contable consumo del inventario del producto terminado

Cod. Cuenta	Cuenta Contable	Debe	Haber
5.1.01.01.001	Costo De Venta	\$ 9,67	
1.1.04.01.009	Inventario Producto Terminado		\$ 9,67

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Segundo asiento es el consumo de la materia prima.

Tabla 7

Asientos contable consumo de la materia prima

Cod. Cuenta	Cuenta Contable	Debe	Haber
1.1.04.01.009	Inventario Producto Terminado	\$ 9,67	
1.1.04.01.001	Inventario Materia Prima		\$ 9,67

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

De esta manera mediante estos dos asientos la empresa lleva los costos contablemente, sin mencionar los ciclos que anteceden previo a la comercialización. Todos los productos como insumos, condimentos, empaques, proteínas se contabilizan a la cuenta inventario de materia prima, dejando sin efecto contable el uso de otras bodegas como podría inventario de suministros y materiales, o el mismo inventario de producto terminado.

Operativamente el ciclo de producción contiene sus bodegas por separado, en este caso se usan las bodegas de materiales, bodegas de materia prima. Por esta razón se toma el procedimiento productivo y se establece un mecanismo contable para que a partir de allí se consiga un costo establecido por medio de la contabilidad.

4.1.2.1.2 Contabilización del costo del producto objeto de estudio

Para llegar a definir el costo bajo un modelo de costeo y registro contables se debe definir que etapa de contabilización interviene en la producción o qué tipo de inventario se maneja.

Continuando con el producto objeto de estudio, se implementa un costeo a través de ordenes de producción para aquellos ingredientes del plato que requieren transformación. Esta elaboración ocurre en la planta productiva y posteriormente se almacena en una bodega de productos terminados de la misma planta. Finalmente se envía los productos terminados a los puntos de ventas.

Se detallan los ingredientes finales que conforman el “morito chuleta”, y cuáles de estos ingredientes tiene una transformación previa a la venta.

Tabla 8

Detalle de ingredientes que requieren producción previa a la venta en el punto de vta.

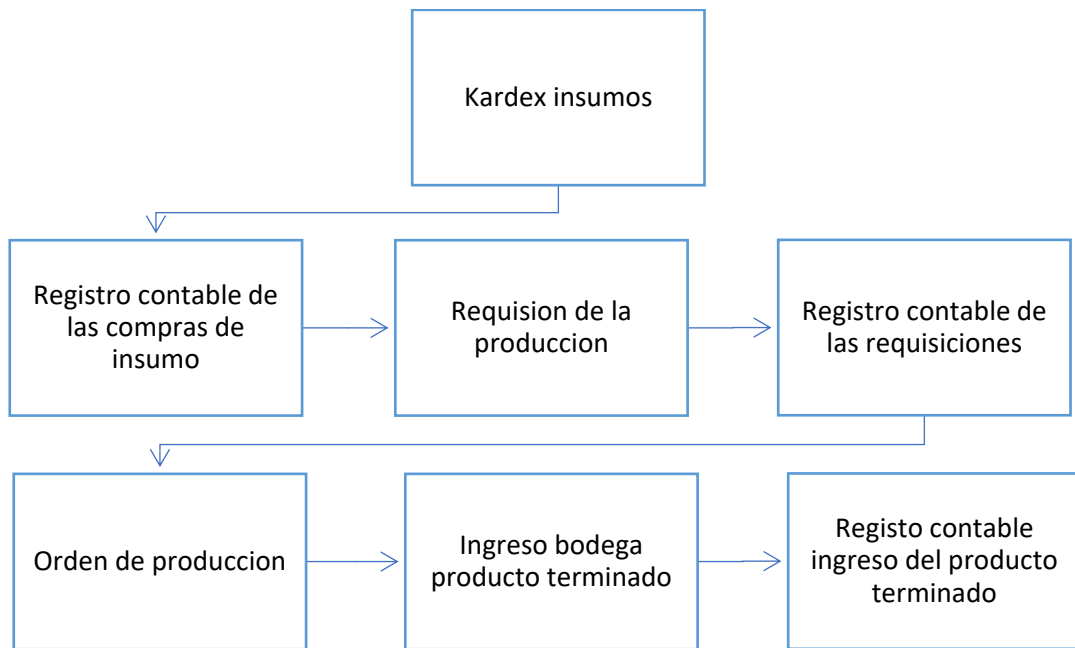
Código	Detalle	¿Producción previa a la venta?	Lugar de desarrollo
000008	Arroz	No	No aplica
000345	Base Moro Lenteja	Si	Producción
000065	Chuleta típica	Si	Producción
000065	Plato Pc12	No	No aplica
000059	Cubierto Empacado	No	No aplica
000050	Tomate	No	No aplica
000054	Lechuga Crespa	No	No aplica

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Para una mejor comprensión del proceso contable de la producción se grafica el flujo de trabajo mediante la siguiente figura:

Figura 13
Proceso de producción en planta



Fuente: Dasanfood S.A. (2023)
Elaborado por: Dávila, F (2023)

Alcanzar la contabilización del costo de venta dependerá del registro contable adecuado de los insumos de producción, para ello se detalla a continuación los ciclos productivos y los registros contables que deberían utilizarse a fin de obtener un costo real, incluyendo el tratamiento de los Kardex.

Los ingredientes detallados en la tabla se almacenan en la bodega de insumos y para efectos de cálculos se presentan los Kardex de cada producto, en estas se puede visualizar su comportamiento de compras y las requisiciones. El Kardex se ejecuta bajo el método promedio.

Compra de inventarios

Tabla 9

Kardex de Lenteja KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
30/4/2023	Saldo inicial		KG							45,44	1,46	66,34
17/4/2023	(+) Compra	224-104-12027	KG	227,20	1,46	331,71				272,64	1,46	398,05
30/6/2023	(+) Compra	224-102-13840	KG	147,09	1,57	230,93				419,73	1,50	628,99
6/7/2023	(-) Requisición	0000203	KG				22,70	1,50	34,05	397,03	1,50	594,94

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 10

Kardex de Ajo Pelado KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
3/7/2023	(+) Compra	001-001-00349	KG	1,00	3,97	3,97				1,00	3,97	3,97
5/7/2023	(+) Compra	001-001-00461	KG	5,00	3,30	16,50				6,00	3,41	20,47
6/7/2023	(-) Requisición	0000203	KG				3,00	3,41	10,24	3,00	3,41	10,24

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 11

Kardex de Pimiento Verde KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
3/7/2023	(+) Compra	001-001-00349	KG	3,50	1,65	5,78				3,50	1,65	5,78
5/7/2023	(+) Compra	001-001-00461	KG	9,00	1,15	10,35				12,50	1,29	16,13
6/7/2023	(-) Requisición	0000203	KG				9,00	1,29	11,61	3,50	1,29	4,52

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 12**

Kardex de Cebolla Colorada KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
3/7/2023	(+) Compra	001-001-00349	KG	3,00	1,76	5,28				3,00	1,76	5,28
5/7/2023	(+) Compra	001-001-00461	KG	8,00	2,00	16,00				11,00	1,93	21,28
6/7/2023	(-) Requisición	0000203	KG				9,00	1,93	17,41	2,00	1,93	3,87

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 13

Kardex de Comino Molido KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			SalDOS		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							0,20	2,97	0,59
3/7/2023	(+) Compra	001-001-00349	KG	2,00	3,09	6,18				2,20	3,08	6,77
5/7/2023	(+) Compra	001-001-00461	KG	5,44	2,98	16,21				7,64	3,01	22,99
6/7/2023	(-) Requisición	0000203	KG				1,80	3,01	5,42	5,84	3,01	17,57

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 14**

Kardex de Sal Funda KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			SalDOS		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/5/2023	Saldo inicial		KG							10,00	0,23	2,30
17/4/2023	(+) Compra	224-104-12027	KG	75,00	0,21	15,75				85,00	0,21	18,05
19/6/2023	(+) Compra	224-101-07707	KG	100,00	0,20	20,00				185,00	0,21	38,05
6/7/2023	(-) Requisición	000203	KG				1,20	0,21	0,25	183,80	0,21	37,80
6/7/2023	(-) Traspasos	0000181	KG				5,00	0,21	1,03	178,80	0,21	36,77

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 15

Kardex de Achiote KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
30/4/2023	Saldo inicial		KG							3,54	2,77	9,81
12/5/2023	(+) Compra	001-001-00250	KG	17,02	2,76	46,98				20,56	2,76	56,78
19/6/2023	(+) Compra	001-001-00298	KG	35,23	2,60	91,60				55,79	2,66	148,38
6/7/2023	(-) Requisición	0000203	KG				12,00	2,66	31,92	43,79	2,66	116,46

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 16**

Kardex de Funda Empaque 9X14, bodega suministros y materiales

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
29/3/2023	Saldo inicial		UND							150,00	0,03	4,50
30/3/2023	(+) Compra	001-002-02400	UND	1.700,00	0,03	51,00				1.850,00	0,03	55,50
15/4/2023	(+) Compra	001-002-02442	UND	900,00	0,04	36,00				2.750,00	0,03	91,50
6/7/2023	(-) Requisición	000204	UND				62,00	0,03	2,06	2.688,00	0,03	89,44
6/7/2023	(-) Requisición	000214	UND				115,00	0,03	3,83	2.573,00	0,03	85,61

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 17

Kardex de Arroz Quintal KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
9/2/2023	Saldo inicial		KG							90,90	0,66	59,99
18/2/2023	(+) Compra	002-001-09608	KG	636,30	0,67	426,32				727,20	0,67	486,32
10/3/2023	(+) Compra	002-001-10114	KG	636,30	0,72	458,14				1.363,50	0,69	944,45
6/7/2023	(-) Traspasos	0000181	KG				45,45	0,69	31,48	1.318,05	0,69	912,97

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 18**

Kardex de Aceite Bidón KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
20/3/2023	Saldo inicial		KG							36,80	2,33	85,74
18/2/2023	(+) Compra	002-001-09608	KG	147,20	2,33	342,98				184,00	2,33	428,72
10/3/2023	(+) Compra	002-001-10114	KG	368,00	2,35	864,80				552,00	2,34	1.293,52
6/7/2023	(-) Traspasos	0000181	KG				18,40	2,33	42,87	165,60	2,33	385,85

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 19

Kardex de Chuletero KG, bodega de materia prima

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
3/7/2023	(+) Compra	001-001-02392	KG	150,00	5,05	757,50				150,00	5,05	757,50
5/7/2023	(+) Compra	001-001-02496	KG	83,00	5,05	419,15				233,00	5,05	1.176,65
6/7/2023	(-) Requisición	0000214	KG				101,60	5,05	513,08	131,40	5,05	663,57

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Las compras que se visualizan en los Kardex tienen su efecto contable dependiendo de la bodega destino, operativamente tienen identificada la bodega, y se realiza la ubicación adecuada en el registro contable.

A continuación, los registros contables de todas las compras que se presentan en los Kardex, se realiza un solo asiento agrupado para efectos ilustrativos, ya que cada documento debe contabilizarse individualmente.

Tabla 20

Asiento contable por compra de materia prima

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1.1.04.01.001	Inventario de materia prima		4.086,12	
	FA 002-001-09608, Aceite Bidón	342,98		
	FA 002-001-09608, Arroz Quintal KG	426,32		
	FA 002-001-10114, Aceite Bidón	864,80		
	FA 002-001-10114, Arroz Quintal KG	458,14		
	FA 224-104-12027, Lenteja KG	331,71		
	FA 224-104-12027, Sal Funda KG	15,75		
	FA 001-001-00250, Achiote planta	46,98		
	FA 001-001-00298, Achiote planta	91,60		
	FA 224-101-07707, Sal Funda KG	20,00		
	FA 224-102-13840, Lenteja KG	230,93		
	FA 001-001-00349, Ajo Pelado KG	3,97		
	FA 001-001-00349, Cebolla Colorada KG	5,28		
	FA 001-001-00349, Comino Molido KG	6,18		
	FA 001-001-00349, Pimiento Verde KG	5,78		
	FA 001-001-02392, Chuletero KG	757,50		
	FA 001-001-00461, Ajo Pelado KG	16,50		
	FA 001-001-00461, Cebolla Colorada KG	16,00		
	FA 001-001-00461, Comino Molido KG	16,21		
	FA 001-001-00461, Pimiento Verde KG	10,35		
	FA 001-001-02496, Chuletero KG	419,15		
1.1.04.01.010	Inventario de suministros y materiales		212,00	
	FA 001-002-02400, Funda Empaque 6X7	50,00		
	FA 001-002-02400, Funda Empaque 9X14	51,00		
	FA 001-002-02442, Funda Empaque 6X7	75,00		
	FA 001-002-02442, Funda Empaque 9X14	36,00		
2.1.01.01	____Proveedores			4.298,12
	P/R Compra de inventarios			
	Suman		4.298,12	4.298,12

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Requisiciones de materia prima

Tabla 21

Requisición #203, requerimientos de materia prima a producción

Orden de producción #	Código	Producto	Cantidad	Medida	Costo Unitario	Costo Total
000108	000028	Lenteja	22,70	KG	\$ 1,5000	\$ 34,05
000108	000214	Ajo Pelado	3,00	KG	\$ 3,4117	\$ 10,24
000108	000051	Pimiento Verde	9,00	KG	\$ 1,2900	\$ 11,61
000108	000055	Cebolla Colorada	9,00	KG	\$ 1,9345	\$ 17,41
000108	000030	Comino Molido	1,80	KG	\$ 3,0085	\$ 5,42
000108	000018	Sal Funda	1,20	KG	\$ 0,2057	\$ 0,25
000108	000454	Achiote	12,00	KG	\$ 2,6596	\$ 31,92
Total:						\$ 110,88

Requisición: 000203

Bodega origen: Materia prima

Bodega destino: Producción

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 22

Requisición #204, requerimientos de material de empaque a producción

Orden de producción #	Código	Producto	Cantidad	Medida	Costo Unitario	Costo Total
000108	000411	Funda Empaque 9X14	62,00	UND	\$ 0,0333	\$ 2,06
Total:						\$ 2,06

Requisición: 000204

Bodega origen: Empaques

Bodega destino: Producción

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 23**

Requisición #214, requerimientos de materia prima a producción

Orden de producción #	Código	Producto	Cantidad	Medida	Costo Unitario	Costo Total
000111	000101	Chuletero	101,60	KG	\$ 5,0500	\$ 513,08
Total:						\$ 513,08

Requisición: 000214

Bodega origen: Materia prima

Bodega destino: Producción

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 24

Requisición #215, requerimientos de material de empaque a producción

Orden de producción #	Código	Producto	Cantidad	Medida	Costo Unitario	Costo Total
000108	000411	Funda Empaque 9X14	115,00	UND	\$ 0,0333	\$ 3,83
Total:						\$ 3,83

Requisición: 000215

Bodega origen: Empaques

Bodega destino: Producción

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Basado en el modelo de ordenes de producción se requieren configurar contablemente las requisiciones de producción con el fin de dar de baja los consumos a nivel contable.

De la misma manera se establece un solo asiento contable de todas las requisiciones para efectos ilustrativos, ya que cada requisición debe realizar individualmente.

Las requisiciones consumen los inventarios y se usan las cuentas inventarios de producto en proceso donde se almacena temporalmente la producción y las cuentas de inventario de materia prima, inventario de suministros y materiales, donde se rebajan los consumos.

Tabla 25

Registro contable de las requisiciones

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1.1.04.01.004	Inventario de productos en proceso		629,85	
	Producción #: 000108	112,95		
	Producción #: 000111	516,91		
1.1.04.01.001	_____ Inventario de materia prima			623,96
	Requisición: 000203	110,88		
	Requisición: 000214	513,08		
1.1.04.01.010	_____ Inventario de suministros y materiales			5,89
	Requisición: 000204	2,06		
	Requisición: 000215	3,83		
	P/R Requisiciones de las ordenes de producción			
	Suman		629,85	629,85

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Ordenes de producción****Tabla 26**

Orden de producción 108, base de moro lenteja

Requisición #	Origen bodega	Requerimiento	Valor
000203	Materia prima	Legumbres y condimentos	110,88
000204	Empaques	Fundas para empaque	2,06
		Costo total	112,95
		Kilos producidos:	155,00
		Costo por Kilo	0,7287

Producción #: 000108**Glosa:** Producción de base moro lenteja, **Cantidad:** 155KG**Fuente:** Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 27

Orden de producción 111, base de moro lenteja

Requisición #	Origen bodega	Requerimiento	Valor
000214	Materia prima	Proteína, (carne de cerdo)	513,08
000215	Empaques	Fundas para empaque	3,83
		Costo total	516,91
		Kilos producidos:	101,60
		Costo por Kilo	5,09

Producción #: 000111**Glosa:** Producción de chuleta típica y junior, **Cantidad:** 101,60KG**Fuente:** Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Para este estudio se implementa la contabilización de dos órdenes de producción, de los ítems base moro y chuleta, como se puede apreciar en la tabla 26 y 27, las ordenes llaman a las requisiciones y estas temporalmente permanecen en proceso hasta su finalización.

Una vez finalizada la ejecución de la orden se procede a realizar un ingreso de producto terminado proveniente de la orden de producción. Estos ingresos afectan al Kardex de cada producto y el efecto contable es dar de baja el producto en proceso y alimentar el inventario de producto terminado.

Ingreso del producto terminado

Tabla 28

Ingreso de bodega 134, finalización de la producción de moro

Producción #:	Origen bodega	Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
000108	Producción	000345	Base Moro Lenteja	KG	155,00	0,73	112,95
						Total:	112,95

Ingreso bodega: 000134

Bodega: Producto terminado

Glosa: Producción de 155 kilos de base moro

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 29

Ingreso de bodega 179, finalización de la producción de moro

Producción #:	Origen bodega	Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
000111	Producción	000089	Chuleta Típica	UND	130,00	0,67	87,61
000111	Producción	000459	Chuleta Junior	UND	1.013,00	0,42	429,30
						Total:	516,91

Ingreso bodega: 000179

Bodega: Producto terminado

Glosa: Producción de 101,60 KG Chuletero

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 30

Ingreso de bodega 180, traspaso de material de empaque a terminados para despachos a puntos de venta

Producción #:	Origen bodega	Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Traspaso	Empaque	000065	Plato Pc12	UND	500,00	0,11	55,35
Traspaso	Empaque	000059	Cubierto Empacado	UND	500,00	0,06	28,75
						Total:	84,10

Ingreso bodega: 000180**Bodega:** Producto terminado**Glosa:** Traspaso de platos y cubiertos a bodega terminados para despachos a puntos de venta**Fuente:** Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 31**

Ingreso de bodega 181, traspaso de materia prima a terminados para despachos a puntos de venta

Producción #:	Origen bodega	Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Traspaso	Materia prima	000050	Tomate	KG	6,00	1,23	7,36
Traspaso	Materia prima	000054	Lechuga Crespa	KG	5,00	1,55	7,73
Traspaso	Materia prima	000018	Sal Funda	KG	5,00	0,21	1,03
Traspaso	Materia prima	000006	Arroz Quintal	KG	45,45	0,69	31,48
Traspaso	Materia prima	000453	Aceite Bidón	KG	18,40	2,33	42,87
						Total:	90,47

Ingreso bodega: 000181

Bodega: Producto terminado

Glosa: Traspaso de legumbres a bodega terminados para despachos a puntos de venta

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 32

Registro contable del ingreso de productos, finalizada la producción

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1.1.04.01.009	Inventario de productos producto terminado		629,85	
	Ingreso bodega: 000134	112,95		
	Ingreso bodega: 000179	516,91		
1.1.04.01.004	_____ Inventario de productos en proceso			629,85
	Producción #: 000108	112,95		
	Producción #: 000111	516,91		
	P/R El ingreso de los productos terminados			
	Suman		629,85	629,85

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 33

Registro contable del ingreso de productos, finalizada la producción

Código	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1.1.04.01.009	Inventario de productos producto terminado		174,57	
	Ingreso bodega: 000180	84,10		
	Ingreso bodega: 000181	90,47		
1.1.04.01.010	_____ Inventario de suministros y materiales			84,10
	Ingreso bodega: 000180	84,10		
1.1.04.01.001	_____ Inventario de materia prima			90,47
	Ingreso bodega: 000181	90,47		
	P/R Traspaso de legumbres y empaques a bodega terminados para despachos a puntos de venta			
	Suman		174,57	174,57

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Kardex de productos terminados

Tabla 34

Producto: Base moro lenteja

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
6/7/2023	(+) Producción (ING)	000134	KG	155,00	0,73	112,95				155,00	0,73	112,95
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	KG				40,00	0,73	29,15	115,00	0,73	83,80

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 35

Producto: Chuleta Típica

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		UND							-	-	-
6/7/2023	(+) Producción (ING)	000179	UND	130,00	0,67	87,61				130,00	0,67	87,61
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	UND				80,00	0,67	53,91	50,00	0,67	33,70

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 36

Producto: Plato Pc12

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		UND							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000180	UND	500,00	0,11	55,35				500,00	0,11	55,35
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	UND				500,00	0,11	55,35	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 37**

Producto: Cubierto Empacado

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		UND							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000180	UND	500,00	0,06	28,75				500,00	0,06	28,75
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	UND				500,00	0,06	28,75	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 38

Producto: Tomate

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000181	KG	6,00	1,23	7,36				6,00	1,23	7,36
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	KG				6,00	1,23	7,36	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 39**

Producto: Lechuga Crespa

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000181	KG	5,00	1,55	7,73				5,00	1,55	7,73
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	KG				5,00	1,55	7,73	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 40

Producto: Sal Funda

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000181	KG	5,00	0,21	1,03				5,00	0,21	1,03
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	KG				5,00	0,21	1,03	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)**Tabla 41**

Producto: Arroz Quintal

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000181	KG	45,45	0,69	31,48				45,45	0,69	31,48
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	KG				45,45	0,69	31,48	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Tabla 42

Producto: Aceite Bidón

Fecha	Detalle	Documento	Medida	Entradas			Salidas			Saldos		
				Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total	Cant	P. Uni	P. Total
1/7/2023	Saldo inicial		KG							-	-	-
6/7/2023	(+) Traspasos	000181	KG	18,40	2,33	42,87				18,40	2,33	42,87
7/7/2023	(-) Traspaso al pto. de vta.	000233	KG				18,40	2,33	42,87	-	-	-

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

4.1.2.1.3 Conclusión del análisis sobre la importancia de los procesos contables

La función vital de los procesos contables se revela en su capacidad para no solo reducir, sino también para minuciosamente detallar los costos involucrados en las operaciones empresariales. Este proceso va más allá de una simple tarea administrativa, ya que su impacto se extiende a la manera en que se categorizan y se organiza el inventario de la empresa. A través de balances precisos y exhaustivos, se logra una representación visual que abarca una gama diversificada de tipos de inventario, cada uno con su propia composición y particularidades.

La relación intrínseca entre los procesos contables y los costos de venta se manifiesta de manera evidente y directa. Los datos precisos y fiables obtenidos a través de los procesos contables permiten una evaluación más rigurosa de los costos incurridos en la producción. Esta veracidad en la información resulta vital para comprender no solo el costo real de cada unidad vendida, sino también para identificar áreas de ineficiencia y oportunidades de mejora en la cadena de suministro y producción.

4.1.2.2 Analizar los procesos contables para la determinación del inventario de producto terminado, al final del período.

Para la valuación del inventario se toma en cuenta la transferencia de productos terminados #233, y esta se la costea por los dos métodos.

Tabla 43

Transferencia 233, Valoración del inventario bajo un modelo de costo

Producción #:	Origen bodega	Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Traspaso	Terminado	000345	Base Moro Lenteja	KG	40,00	0,73	29,15
Traspaso	Terminado	000089	Chuleta Típica	UND	80,00	0,67	53,91
Traspaso	Terminado	000065	Plato Pc12 Cubierto	UND	500,00	0,11	55,35
Traspaso	Terminado	000059	Empacado	UND	500,00	0,06	28,75
Traspaso	Terminado	000050	Tomate	KG	6,00	1,23	7,36
Traspaso	Terminado	000054	Lechuga Crespa	KG	5,00	1,55	7,73
Traspaso	Terminado	000018	Sal Funda	KG	5,00	0,21	1,03
Traspaso	Terminado	000006	Arroz Quintal	KG	45,45	0,69	31,48
Traspaso	Terminado	000453	Aceite bidón	KG	18,40	2,33	42,87
Total:							257,63

Ingreso bodega: 000233

Bodega: Punto de venta

Glosa: Traspaso de productos a punto de venta

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Estos productos están valorados bajo un proceso contable que se controla desde el inicio de la recepción de la materia prima.

Tabla 44

Transferencia 233, Valoración del inventario bajo un costeo estándar

Producción #:	Origen bodega	Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Traspaso	Terminado	000345	Base Moro Lenteja	KG	40,00	0,82	32,62
Traspaso	Terminado	000089	Chuleta Típica	UND	80,00	0,63	50,46
Traspaso	Terminado	000065	Plato Pc12	UND	500,00	0,11	55,35
Traspaso	Terminado	000059	Cubierto Empacado	UND	500,00	0,06	28,75
Traspaso	Terminado	000050	Tomate	KG	6,00	1,23	7,36
Traspaso	Terminado	000054	Lechuga Crespa	KG	5,00	1,55	7,73
Traspaso	Terminado	000018	Sal Funda	KG	5,00	0,21	1,06
Traspaso	Terminado	000006	Arroz Quintal	KG	45,45	0,85	38,76
Traspaso	Terminado	000453	Aceite bidón	KG	18,40	2,13	39,23
Total:							261,33

Ingreso bodega: 000233**Bodega:** Punto de venta**Glosa:** Traspaso de productos a punto de venta**Fuente:** Dasanfood S.A. (2023)**Elaborado por:** Dávila, F (2023)

Se puede apreciar que el traspaso 233 bajo el modelo de una orden producción con costos sistematizados contablemente es de \$257,63 mientras que bajo el modelo estándar el costo es \$261,33, se deja en evidencia que la valoración del inventario bajo un modelo estándar puede encarecer el producto si estos son contralados con los procesos adecuados. Los productos con similares procesos de producción podrían tener esta misma particularidad.

4.1.2.3 Determinar el costo de venta mediante los procesos contables del costo

Tabla 45

Costos de ventas, en un ejemplo de venta de 4000 producto

Código	Producto	Medida	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo total
				unitario	de platos	
000345	Base Moro Lenteja	KG	0,09000	0,73	4.000,00	262,33
000089	Chuleta Típica	UND	1,00000	0,67	4.000,00	2.695,64
000065	Plato Pc12	UND	1,00000	0,11	4.000,00	442,80
000059	Cubierto Empacado	UND	1,00000	0,06	4.000,00	230,00
000050	Tomate	KG	0,02000	1,23	4.000,00	98,19
000054	Lechuga Crespa	KG	0,01000	1,55	4.000,00	61,80
000018	Sal Funda	KG	0,00451	0,21	4.000,00	3,71
000006	Arroz Quintal	KG	0,05772	0,69	4.000,00	159,93
000453	Aceite bidón	KG	0,00777	2,33	4.000,00	72,39
					Total:	4.026,79

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Tabla 46

Costos de ventas, en un ejemplo de venta de 4000 producto con costos estándar

Código	Detalle	Medida	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo Total
				Unitario	de platos	
000345	Base Moro Lenteja	KG	0,09000	0,82	4.000,00	293,62
000089	Chuleta típica	UND	1,00000	0,63	4.000,00	2.523,20
000065	Plato Pc12	UND	1,00000	0,11	4.000,00	442,80
000059	Cubierto Empacado	UND	1,00000	0,06	4.000,00	230,00
000050	Tomate	KG	0,02000	1,23	4.000,00	98,19
000054	Lechuga Crespa	KG	0,01000	1,55	4.000,00	61,80
000018	Sal Funda	KG	0,00451	0,21	4.000,00	3,82
000006	Arroz Quintal	KG	0,05772	0,85	4.000,00	196,93
000453	Aceite bidón	KG	0,00777	2,13	4.000,00	66,23
					Total:	3.916,60

Fuente: Dasanfood S.A. (2023)

Elaborado por: Dávila, F (2023)

Para finalizar, los costos de ventas en el uso de insumos en una venta generan que el costo real del producto es superior al costo estimado estándar, lo que encarece el margen de operación y reduce la utilidad final del ejercicio.

Se puede observar que este costo real es superior al estándar por un 2,83%, que a la percepción puede resultar poco, pero una percepción o proyección a nivel es totalmente significativo este porcentaje.

4.2 Resultado final

El proceso de validación de nuestros objetivos específicos se materializa en un punto de relevancia fundamental, donde se pone en relieve la constatación de que la rigurosa aplicación de nuestros objetivos específicos conduce a una conclusión contundente. En congruencia con nuestra metodología, queda claramente expuesto cómo la ejecución metódica de un control de costos, mediatizado por procesos contables y un Kardex sólidamente estructurado, presenta una revelación sorprendente. Los resultados obtenidos a través de este enfoque meticuloso y preciso arrojan una perspectiva diferente, incluso contrastante, en relación con los valores que la empresa registra en la actualidad.

Al profundizar en esta reveladora diferencia, se abre la puerta a una dimensión de análisis en la que se descubre un valor inferior al que previamente se había asentado en los registros contables. Este fenómeno no solo demuestra la eficacia de los procesos contables y el Kardex optimizado en la gestión de costos, sino que también arroja luces sobre la necesidad de una revisión crítica de los procedimientos de registro y valoración que la empresa emplea en la actualidad. La diferencia entre los valores, si bien sorprendente, se convierte en un indicador claro de que existe margen para una mayor precisión y confiabilidad en la contabilidad de costos, lo que a su vez podría repercutir positivamente en la toma de decisiones financieras y en la optimización de los recursos empresariales.

En resumen, este proceso de validación no solo aborda los objetivos específicos de manera exhaustiva, sino que también señala la potencialidad de los procesos contables y el Kardex bien

estructurado como instrumentos efectivos para revelar una perspectiva de costos más precisa y esclarecedora. La manifestación de un valor inferior en comparación con los registros actuales constituye un hallazgo intrigante que insta a una reflexión más profunda y a la consideración de ajustes que podrían contribuir en gran medida a la salud financiera y la eficiencia operativa de la empresa.

CONCLUSIONES

Los procesos contables aportan considerablemente a una valoración de los costos, si bien es cierto con una hoja de costos se puede controlar la materia prima que conforma un producto. Pero a través de los procesos se puede dejar por asentado todos los movimientos y los diferentes costos que vaya incurriendo las distintas etapas de las producciones.

Con los procesos contables se mejora la presentación del costo, se asienta la realidad de este y se conoce mejor la rentabilidad del negocio. Solo a través de los procesos contables se puede ir acumulando los costos de ventas, a través de ellos también se puede ver reflejadas las altas y bajas de los costos y es por ello su importancia. La empresa logra la medición y evaluación de sus existencias a través de sus pro contables, lo que le permite cuantificar de manera efectiva todos sus inventarios

La idea de que el proceso contable abarque la totalidad del periodo de producción de todos los artículos es con el propósito de abarcar todas las formas de transacciones en cada fase del ciclo de producción y asegurar su registro. Esto se debe a que cuanto más información se recolecte, mayor será la precisión y fundamentación del estado financiero.

La amplia variedad de productos ofrecidos por Dasanfood S.A. la convierte en una empresa con un ciclo de producción distintivo, pero a su vez la falta de procesos contables en los costos no permite tener un costo real con sus inventarios. A pesar de la informalidad que se presenta se ejerce un control minucioso sobre todo el inventario.

Finalmente, se puede asignar parámetros contables a todo el proceso productivo, lo que permite obtener un cálculo de costos y un registro de inventario precisos. Esto resulta fundamental para lograr una representación real en los informes financieros de la compañía. Para lograr obtener una mejor gestión administrativa se necesitan costos y gastos reales y no estimaciones.

Los resultados y las recomendaciones de esta tesis podrán ser aplicados por empresas de comida rápida y restaurantes para mejorar su gestión de inventario, optimizar los costos y

maximizar la rentabilidad. Asimismo, este estudio puede ser de utilidad para académicos, investigadores y profesionales interesados en el campo de la administración de inventario y costeo en la industria de alimentos.

RECOMENDACIONES

Antes de presentar las recomendaciones, es esencial resaltar la importancia de los recursos disponibles que posee la empresa para que pueda alcanzar sus objetivos. En este contexto, la ejecución exitosa de un proceso dependerá en gran medida del uso eficaz de herramientas como el sistema informático y la habilidad y potencial del personal. Sin abordar estos dos aspectos previamente, cualquier intento de implementar procesos futuros se verá obstaculizado en la obtención de los resultados deseados. Por lo tanto, se sugiere llevar a cabo actualizaciones de software y proporcionar capacitaciones al equipo humano.

Es crucial analizar en detalle la estructura de costos de cada producto antes de establecer un anexo contable para cada uno. Esto permitirá una alineación precisa de los valores entre la contabilidad y la producción, funcionando como un mecanismo de control y generando resultados cohesionados.

Con base a las conclusiones, se proponen las siguientes recomendaciones:

- Implementar un sistema de contabilidad para las ordenes de producción con el fin de abarcar todo lo posible del ciclo de productivo y así conseguir la mayor razonabilidad en los estados financieros.
- Asignar parámetros contables a todos los procesos productivos lo que va a permitir un mejor control para obtener el cálculo de los costos.
- Clasificar de una forma adecuada las bodegas para tener un mejor control y manejo adecuado de los inventarios y todo lo relacionado con despachos.
- Realizar un seguimiento de las operaciones de la empresa para seguir con el cumplimiento de los procesos contables para llevar un mejor control del costo.
- La empresa puede adoptar este proceso contable establecido en el proyecto y se puede realizar un ajuste del costo estándar por medio de la cuenta variación del costo estándar que puede ser positivo o negativo dependiendo del recalcu.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Armijo, T. M. (04 de Julio de 2018). *UTMACH*. Obtenido de UTMACH: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/12839>
- Calleja Bernal, F. J. (2013). *COSTOS* (Segunda ed.). Naucalpan de Juárez, México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V.
- Cañizalez De Aguirre, B., Contreras Pucó, S., Ruata Avilés, S., & Medina Anchundia, S. (2018). *Contabilidad De Costos*. Babahoyo: Centro de Investigación y Desarrollo Profesional.
- Colín, J. G. (2019). *Contabilidad De Costos*. Mexico : Mc Graw Hill.
- Culcay, M. (2022). *CONTABILIDAD DE COSTOS: CONCEPTOS ELEMENTALES*. ECUADOR: Editorial Grupo Compás.
- Fajardo Ortiz, M., & Soto González, C. (2018). *Gestión Financiera Empresarial*. Machala: UTMACH.
- Fernandez, A. C. (2018). *Gestión De Inventarios*. IC Editorial.
- Fierro, A., & Fierro, F. (2017). *Contabilidad de activos con enfoque NIIF para las pymes*. Bogota : ECOE.
- García, V. (2014). *Introducción a las Finanzas*. México: Grupo Editorial Patria.
- Guevara, M. A. (2020). *Gestion De Inventarios*. UF0476. España: TUTOR FORMACION.
- H. Congreso Nacional La Comisión De Legislación Y Codificación. (2020, 10 de diciembre). *Ley de Compañías*. Ecuador: Registro Oficial 312 de 05-nov.-1999. Obtenido de <https://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wp-content/uploads/2020/12/leydecompanias.pdf>
- H. Congreso Nacional La Comisión De Legislación Y Codificación. (2021, 29 de diciembre). *Ley de Regimen Tributario Interno, LRTI*. Ecuador: Registro Oficial Suplemento 463 de 17-nov.-2004. Obtenido de <https://www.infancia.gob.ec/wp-content/uploads/2023/07/14.Ley-Organica-de-Regimen-Tributario-Interno.pdf>
- Jiménez Criollo, K. S. (2018). *Repositorio Digital Universidad De Las Américas*. Obtenido de Propuesta de optimización de niveles de inventario mediante la elaboración de un plan de compras en una franquicia de restaurantes de comida rápida: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/9034>

- Morales Espinoza, D. Y., & Morales Espinosa, J. M. (2 de Abril de 2019). *Espiritu Emprendedor TES*. Obtenido de *Espiritu Emprendedor TES*: <https://doi.org/10.33970/eetes.v3.n2.2019.136>
- Moreno, J. (2014). *Contabilidad Básica, 4a.Ed.* México: Editorial Patria.
- Osorio Cabrera, Enrique; Seminario Bodero, Lenin; Silva Campos, Larry. (2018). *Repositorio Institucional Universidad Del Pacifico*. Obtenido de Propuesta para mejorar el desempeño de la gestión de inventarios de una cadena de comida rápida: <http://hdl.handle.net/11354/2448>
- Padilla, D. N. (2018). *Contabilidad Administrativa* (Octava ed.). Mc Graw Hill.
- Palacios, M. L. (2013). *CONTABILIDAD DE LOS COSTOS I*. PERU: Imprenta Unión .
- Rajadell, M., Trullàs, O., & Simo, P. (2014). *Contabilidad para todos: Introducción al registro contable*. Omnia Sciense.
- Rodés, A. (2014). *Gestion economica y financiera de la empresa*. Madrid: Paraninfo.
- Rodriguez, C. L. (2021). *Plan General de Contabilidad* (Cuarta ed.). España: Paraninfo.
- Román, J. (2017). *ESTADOS FINANCIEROS BÁSICOS 2017: Proceso de elaboración y reexpresión*. México: ISEEF.
- Romero Castro, X. F. (2022). *Repositorio Digital ULVR*. Obtenido de Control interno y la presentación de los estados financieros en las empresas de comidas rápidas: <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/5579>
- Soro, C. A. (2019). *Contabilidad de Costos I. Componentes del costo* (Segunda ed.). Ediciones de la U.
- Torres Salinas, A. (2010). *Contabilidad de costos Análisis para la toma de decisiones* (Tercera ed.). México, D.F, México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. De C.V.
- Torres, L. F. (2009). *Contabilidad De Costos*. Ecuador: MANGLAReditores.
- Villareal Vasquez , F., Rincon Soto, C., Narvaez Grisales, J., & Molina Mora, F. (2020). *CONTABILIDAD DE COSTOS II* (Segunda ed.). Ediciones de la U.