



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

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

TÍTULO:

Costos de producción y su incidencia en la comercialización de pescado en la
Empresa Industrial Pesquera del Pacifico S.A

AUTORA: Ludy Rosibel Mendoza Bermello

TUTOR: Ing. Alexandra Macias, Mg.

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Carrera de Contabilidad Y Auditoria

Manta- Manabí- Ecuador

Enero, 2018

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Ing. Alexandra Macías, Mg

TUTOR DE TESIS

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

CERTIFICA: que la Srta. Ludy Rosibel Mendoza Bermello con C.I. 131177313-7, ha trabajado bajo mi tutoría el presente proyecto de investigación, previa a la obtención del título de Ingeniero/a en contabilidad y Auditoría, mismo que cumple con la reglamentación pertinente, así como lo programado en el cronograma del proceso de titulación y reúne la suficiente validez técnica y práctica, por consiguiente autorizo su certificación.

Ing. Alexandra Macías

Tutora

Manta, enero del 2018

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe; MENDOZA BERMELLO LUDY ROSIBEL; libre y voluntariamente declaro que el presente tema de investigación “Costos de producción y su incidencia en la comercialización de pescado en la empresa Industrial Pesquera del Pacífico S.A”, es original autentico y personal. En tal virtud que si el contenido para los efectos legales y académicos que se desprenden del presente trabajo de titulación es y será de mi exclusiva responsabilidad legal y académica. Para respetar el derecho intelectual de los autores de la información secundaria utilizada a manera de bibliografía. La demás información recabada en este documento es el aporte intelectual de conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera universitaria.

Atentamente,

MENDOZA BERMELLO LUDY ROSIBEL

**APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACION POR EL
TRIBUNAL**

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABI

FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

CERTIFICACION TRIBUNAL DE REVISION Y SUSTENTACIÓN

TITULO: “Costos de producción y su incidencia en la comercialización de
pescado en la empresa Industrial Pesquera del Pacifico”

TRABAJO FINAL DE TITULACION

APROBADO POR:

**ING. IRASEMA DELGADO CHAVEZ, MG
PRESIDENTA DEL TRIBUNAL**

**ING. BOSCO VERA MENDIETA, MG
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

**ING. JESUS TOMÁLA PINTO MBA
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

DEDICATORÍA

El presente trabajo de investigación es dedicado, principalmente a mis padres y hermanos que me dieron la fortaleza y sabiduría en todo momento a no decaer ante cualquier circunstancia dándome la ayuda moral y la motivación para cumplir mis sueños y sobre todo a creer en mí.

Sin duda a Dios que me ha dado la sabiduría y la fuerza para continuar y no darme por vencida.

A mis compañeros y amigas quienes sin esperar nada a cambio compartieron sus conocimientos, alegrías, tristezas y demás momentos que recordaré muy gratamente; así mismo me ayudaron a fortalecerme en este camino y a todas aquellas personas que durante en estos cinco años estuvieron a mi lado y lograron que este sueño se haga realidad.

Ludy Mendoza Bermello

RECONOCIMIENTO

Este logro es para Dios por darme la fuerza, valor y ser mi guía en este camino lo cual me ha permitido cumplir las metas propuestas a lo largo de mi vida. Por darme la oportunidad de vivir y de realizarme como persona y como profesional.

Mi eterna gratitud a mi familia por darme el apoyo y fuerza para luchar por mis sueños, por darme los mejores consejos; y por ser los principales modelos a seguir.

A los docentes que espléndidamente nos impartieron conocimientos y vivencias en los salones universitarios, en especial al Ing. Cristian Duarte por la paciencia y guía en la realización de este proyecto, a la facultad de contabilidad y auditoría por ser la fuente de creación de profesionales competentes y fieles a los valores éticos inculcados.

A mis compañeros, amigos por su leal apoyo en el desarrollo de esta fase de mi vida y por las vivencias compartidas.

Ludy Mendoza Bermello

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACION POR EL TRIBUNAL	IV
DEDICATORÍA.....	V
RECONOCIMIENTO	VI
ÍNDICE.....	VII
RESUMEN	1
INTRODUCCIÓN	2
CAPÍTULO I.....	4
1. MARCO TEÓRICO	4
1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	4
1.2 FUNDAMENTACIÓN LEGAL	5
1.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	6
1.3.1 Variable Independiente: costos de producción.....	6
1.3.2 Variable Dependiente: Comercialización de pescado	14
CAPITULO II	18
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	18
2.1 Información general de la empresa	18
Situación actual de la empresa	19
.....	19
2.2 Metodología	19
2.2.1 Modalidad de investigación.....	19
.....	20
2.2.2 Tipo de investigación	20
2.2.3 Población y muestra.....	20
2.3 Técnicas e instrumentos	21
2.4 Análisis e interpretación de los resultados	21
2.4.1 interpretación de resultados	21
2.4.2.1 Interpretación del resultado de las encuestas aplicado a los empleados..	23
2.4.2.2 Análisis de los resultados de las encuestas	26
CAPITULO III	27

3. PROPUESTA	27
3.1 Título	27
3.2 Justificación	27
3.3 Objetivos	27
3.3.1 Objetivo general	27
3.3.2 Objetivos específicos	28
3.4 Estudio de factibilidad	28
3.5 Desarrollo de la propuesta	29
3.5.1 Diagrama de flujo	31
3.5.2 Identificación de los productos	34
3.5.3 Identificación de los elementos del costo:	35
3.5.4 Documentos utilizados como soporte para el proceso de producción.	37
3.5.5 Contabilización	42
.....	44
3.5.6 Mayorización	44
3.5.7 Margen de utilidad	45
3.5.8 informe del proceso productivo	45
3.5.9 Estado de costos de producción y ventas	46
CAPITULO IV	47
4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	47
4.1 CONCLUSIONES	47
4.2 RECOMENDACIONES	48
Bibliografía	49
ANEXOS	51

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 diferencia entre sistemas de costos por procesos y órdenes de producción	12
Tabla 2 Población	20
Tabla 3.....	23
Tabla 4.....	23
Tabla 5.....	24
Tabla 6.....	25
Tabla 7	25
Tabla 8 simbología del diagrama de flujo del proceso.....	32
Tabla 9: modelo de registro de la materia prima de la cantidad ingresada	35
Tabla 10: Registro del proceso de eviscerado.....	35
Tabla 11 registro de los materiales de producción de la empresa INPESPA S.A	36
Tabla 12 registro de los costos indirectos	36
Tabla 13 registro de la mano de obra de la empresa INPESPA S.A.....	37
Tabla 14 Modelo de orden de recepción	38
Tabla 15 Modelo de recepción de materia prima y materiales	38
Tabla 16 Modelo de orden de producción	39
Tabla 17 Modelo de registro de la materia prima (kardex).....	40
Tabla 18 Modelo de registro de materiales directos (kardex).....	41
Tabla 19 Modelo de registro en el libro diario	42
Tabla 20 Modelo de registro de mayorización	44
Tabla 21 Modelo de margen de utilidad.....	45
Tabla 22 Modelo de estados de costos de producción.....	46

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 Costos de producción	11
Ilustración 2 funciones de la comercialización	15
Ilustración 3 materias primas de la empresa	34

RESUMEN

En el presente proyecto de investigación se desarrolla un diseño de sistema de costos por procesos para la correcta asignación de la materia prima, materiales y costos indirectos, como un aporte al mejoramiento del control de la empresa Industrial Pesquera del Pacifico S.A que se dedica a procesar y comercializar productos del mar, que durante años se ha manejado de forma empírica, lo que no le ha permitido a la organización llevar un manejo adecuado en sus procesos y toma de decisiones apropiadas en función de las exigencias que requieran este tipo de negocios.

Por consiguiente, el objetivo es desarrollar procedimientos adecuados que permitan recoger y registrar datos de costos de producción. La importancia del trabajo de investigación es realizar un diagnóstico de la situación actual donde se desarrollan sus actividades, y en base a ellos dar una respuesta a una necesidad que es contar con esquemas apropiados que permitan contribuir a la solución del problema que enfrenta la inadecuada asignación de los costos de la empresa Industrial Pesquera del Pacifico.

INTRODUCCIÓN

Los costos y la comercialización son variables importantes en una empresa para determinar la competitividad y permanencia en el mercado. En el caso de la empresa industrial pesquera del pacifico, dichas variables son esenciales, considerando el aspecto de los precios existentes en las diferentes tipos de empresas de pescado aún más donde nos encontramos en una ciudad que se dedica en mayor parte a este tipo de mercado.

La Industria Pesquera del Pacifico S.A se dedica a procesar y comercializar productos del mar cuyos costos se asignan empíricamente sin un sistema de costeo adecuado, lo cual afecta a la determinación de la rentabilidad, es decir al final del periodo la empresa no logra obtener la utilidad deseada. También existe inconsistencia en lo relacionado a la asignación de los costos de producción, lo cual genera inconvenientes a la empresa.

Es posible que los registros de costos y gastos de la empresa no tenga un proceso definido, por ende, al estar sin una estructura adecuada de costos demuestra que el control ha sido deficiente en cuanto a materias primas, mano de obra y costos generales la cual conlleva a una inadecuada toma de decisiones.

El desarrollo de esta investigación es examinar los costos de producción en esta empresa la cual es importante para mejorar su rentabilidad, pues esto permitirá brindar información relevante sobre su proceso contable, ejecutivo y sobre los resultados que serán significativos para lograr emitir conclusiones y recomendaciones que lleven a cabo la solución del problema planteado.

Este estudio de investigación se justifica porque puede ser de interés no solo para la industria pesquera del pacifico S.A sino también para cualquier otra que se dedique a esta actividad, debido a que permite realizar un análisis de cada uno de los procesos de producción. Es importante observar con toda claridad cuan efectivo es, respecto a la contabilidad de costos de la empresa, y a su vez la ejecución de la labor típica de los licenciados de contabilidad y auditoría. La investigadora para desarrollar su propuesta de solución debe estar inmersa en el área de producción y de costos en donde se originó el

objeto de estudio, su objetivo general es estudiar sistemáticamente los costos de producción en la producción de pescado y su incidencia en la comercialización.

Una evaluación de su funcionalidad permitirá tener un diagnóstico para el planteamiento de un sistema de costos que permita el funcionamiento adecuado de los costos de producción y la incidencia en la comercialización de pescado, esto como hipótesis. Tomando en cuenta estas variables dependiente costos de producción e independiente que es comercialización de pescado, la cual tendremos como resultado una mejora al rendimiento de la empresa.

Este informe está estructurado por tres capítulos en la cual el primero se centra en el marco teórico que es realizado para mejorar la comprensión del proceso de investigación mediante fundamentación teórica y legal, el segundo capítulo desarrolla los objetivos a cumplir y los métodos de investigación usados en la cual se identifica la población y muestra de la empresa y el tipo de investigación que será realizado a través encuestas y entrevistas al gerente general y al de producción; y en el tercer capítulo se describe la propuesta para solucionar el problema investigado.

Para el alcance de esta investigación, se contó con los recursos; humanos, materiales, logísticos y económicos necesarios para cumplir con la meta propuesta.

La metodología utilizada en esta investigación primordialmente fue la Inductiva con las visitas in situ realizadas en la empresa, adicional para el desarrollo de esta investigación se utilizó el método deductivo y fuentes de información de libros, sitios bibliográficos, páginas webs.

El resultado de esta investigación beneficiará a la empresa, pues le va a permitir contar con información relacionado con costo- beneficio de producción y con todo lo relacionado a la parte contable de la empresa, ya que el estudio permitirá tener información confiable y actualizada respecto a los costos de producción.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Antecedentes investigativos

Según (Nuñez Sanchez, 2011) basándose en su tesis análisis de los procesos y su incidencia en la rentabilidad de Granja Avícola La Florida; “Uno de los inconvenientes en la producción es el desperdicio de los recursos por la deficiente organización de los procesos” la cual concluye lo siguiente:

- El mejoramiento del sistema productivo debe ser actualizado según la innovación tecnológica que posee la empresa de esta manera se podrá optimizar los recursos existentes.
- Aplicar estrategias para el incremento de la rentabilidad como mejoramiento de los procesos productivos para de esta manera reducir costos y la utilidad se verá incrementada.
- Capacitar al personal de producción para la correcta aplicación de los procesos productivos y uso de la maquinaria. (p.75)

En su investigación (Sayay Sagñay, 2017) menciona:

Como objetivo determinar los costos de producción de leche del centro de Acopio Guamote y su incidencia en la comercialización, su conclusión se relaciona en lo siguiente: la empresa no elabora registros que permitan identificar los elementos del costo y establecer los costos unitarios de producción por cada litro de leche por lo que no se puede determinar los precios de venta. (p.29)

El trabajo de tesis presentado por (Neptalí Salazar Aníbal, 2017, p.10) cuyo tema es “Los costos por procesos y su incidencia en la rentabilidad en las empresas camaroneras”; analiza el proceso de costos bajo un sistema de costos por procesos determinado mediante el cual realizó un adecuado tratamiento al activo biológico separándolo del inventario para la venta dando la

distribución y asignación de los costos en cada etapa de producción minimizando recursos y así mejorar la utilidad.

1.2 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Código de trabajo

Art.9.- concepto de trabajador.-

La persona que se obliga a la prestación del servicio o la ejecución de la obra se denomina trabajador y puede ser empleado u obrero.

Art. 10.- concepto de empleador.- la persona o entidad, de cualquier clase que fuere, por cuenta u orden de la cual se ejecuta la obra o a quien se presta el servicio, se denomina empresario o empleador.

R-LORTI

Capitulo IV

Depuración de los ingresos

Art. 27 deducciones generales.- “En, general son deducibles todos los costos o gastos necesarios, causados en el ejercicio económico, directamente vinculados con la realización de cualquier actividad económica y que fueran efectuados con el propósito de obtener, mantener y mejorar rentas gravadas con impuesto a la renta...”

1. Los costos y gastos de producción o de fabricación.

4. los gastos generales, entendiéndose por tales de administración y los de venta.

Ministerio de acuicultura y pesca

- Reglamento Ley de pesca y desarrollo pesquero

Art. 1.1.- entiéndase por actividad pesquera a la captura, extracción, recolección, transporte, procesamiento e investigación de los recursos bioacuaticos.

Para ejercer la actividad pesquera en cualquiera de sus fases, se requiera estar expresamente autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Art 1.8.- Descarga del producto.- las embarcaciones pesqueras artesanales e industriales tendrán la obligación de descargar su pesca en las facilidades pesqueras destinadas para el efecto o en los puertos autorizados.

Art 14.- se entenderá por procesamiento la transformación, elaboración o preservación de los productos pesqueros mediante deshidratación, congelación, salado, ahumado, conservación en envases herméticos o en otra forma que los mantenga aptos para el consumo humano.

Art 26.- para autorizar la comercialización de los productos pesqueros, la dirección general de pesca exigirá la presentación del certificado de calidad.

1.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.3.1 Variable Independiente: costos de producción

1.3.1.1 Contabilidad

Según (Rodríguez, 2015) “La contabilidad es una ciencia, que utiliza una serie de técnicas que permiten registrar, cuantificar y analizar un conjunto de datos económicos en un orden cronológico para producir información veraz y oportuna que permita a la empresa tomar las mejores decisiones”.

Según (Tamayo & López, 2012) “La contabilidad es el registro de las operaciones que realiza la empresa en el desarrollo de las operaciones que implican variaciones en sus elementos patrimoniales tanto económicos como financieros, determinando un resultado positivo o negativo obtenido en cada ejercicio económico.”

Entonces, contabilidad como el conjunto de técnicas sirve para registrar las transacciones comerciales o financieras, analizar, y por ende llevar de manera ordenada las operaciones que se realicen para así poder interpretar la situación de la empresa y su patrimonio.

Llevar un control de la información y registro de manera eficiente permitirá tomar las mejores decisiones que beneficien a la entidad.

1.3.1.2 Contabilidad de costos

(Cárdenas, 2016) Define:

“...La contabilidad de costos es un sistema de información empleado por la empresa para determinar, registrar, controlar, analizar e interpretar toda la información relacionada con los costos de producción, distribución, administración y financiamiento de la entidad. En donde están presentes tres elementos del costo que son la materia prima, elemento humano y costos indirectos...”

Para (Arredondo, 2015) la contabilidad “es aquella que sirve para clasificar, acumular, controlar y asignar los costos para medir correctamente la utilidad y el inventario así mismo proporcionar información a la administración que sea de fundamento en el proceso de planeación y toma de decisiones”.

Es decir, la contabilidad de costos es un sistema que se orienta a clasificar, organizar y asignar el costo de un producto mediante tres elementos esenciales materia, prima, materiales directos y costos indirectos de fabricación utilizados en la producción que servirá para la correcta administración de recursos y buena toma de decisiones.

1.3.1.3 Costo

Según (García Colin, 2009) “es el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren”.

(Del Rio Gonzales, Costos I) lo define como: “La suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo”

Entonces podemos decir que costo es la inversión de dinero que se da con el fin de producir un bien y alcanzar un objetivo en beneficio de la empresa.

1.3.1.4 Elementos del costo:

Materia prima

Según (García Colin, 2009) “Son todos los materiales sujetos a transformación, que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, como por ejemplo la madera en la industria mueblería”. (p.16)

Con lo expuesto por el autor García decimos que, materia prima es aquel producto que mantiene su estado original y no ha sufrido ninguna transformación.

Mano de obra

Es el esfuerzo humano que invierte en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados, se divide en:

Mano de obra directa (MOD).- son los salarios, prestaciones y obligaciones a que den lugar, de todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad se identifica con los productos terminados. (García, 2009 p.16)

Mano de obra directa es aquel esfuerzo físico o mental de un trabajador que interviene directamente en la producción de la materia prima ejemplo los obreros.

Mano de obra indirecta (MOI).- son los salarios, prestaciones y obligaciones a que den lugar, de todos los trabajadores y empleados, cuya actividad no se identifica con el producto terminado. (García, 2009 p.16)

Es decir, mano de obra indirecta es aquel esfuerzo físico o mental que no interviene directamente en la producción ejemplo el jefe de mantenimiento, supervisor.

Gastos indirectos de fabricación

Según García, 2009 “Son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de los productos y que no se identifican o cuantifican

plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos procesos productivos o centro de costos determinados". (p.17)

Para costos indirectos de fabricación es el conjunto de costos de fábrica que intervienen en el proceso productivo y no se identifican como material directo ni mano de obra directa corresponde aquellos costos que influyen indirectamente con el proceso material indirecto, mano de obra indirecta y suministros de fábrica.

Los costos indirectos de fabricación son aquellos que no se relacionan con la producción directa así tenemos la mano de obra indirecta y materiales indirectos, todos aquellos materiales consumidos por la planta de producción y demás que formaran parte integral del producto, entre ellos tenemos: calefacción, luz arrendamiento del edificio, lubricantes entre otras.

1.3.1.5 Clasificación de los Costos

Los costos tienen diferentes clasificaciones de acuerdo con el enfoque y la utilización que se les dé. Según (García Colin, 2009) ah determinado las clasificaciones más utilizadas de los costos.

Según el área:

Costos de Producción: son los costos que se generan en el proceso de transformación donde interviene el Material Directo, Mano de Obra Directa, CIF.

Costos de Distribución: se originan por llevar el producto o servicio hasta el consumidor final.

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

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

Según su identificación:

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

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

De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados

Históricos: son costos pasados, que se generaron en un periodo anterior.

Predeterminados: son costos que se calculan con base en métodos estadísticos y que se utilizan para elaborar presupuestos.

De acuerdo con la importancia sobre la toma de decisiones:

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

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

De acuerdo con su comportamiento:

Costos Fijos: son aquellos costos que permanecen constantes durante un periodo de tiempo determinado, sin importar el volumen de producción.

Costos Variables: son aquellos que se modifican de acuerdo con el volumen de producción, es decir, si no hay producción no hay costos variables y si se producen muchas unidades el costo variable es alto.

Mixtos: son los costos que tienen un componente fijo básico y a partir de éste comienzan a incrementar.

(p. 13)

1.3.1.6 Costos de producción

Según (Peterson, 2001) define:

“Costos de producción tienen la característica el manejo de grandes volúmenes de materiales que se mueven a través de varios procesos o

departamentos que influyan en la transformación de un producto hasta que lleguen al destino de los clientes y sus necesidades”.

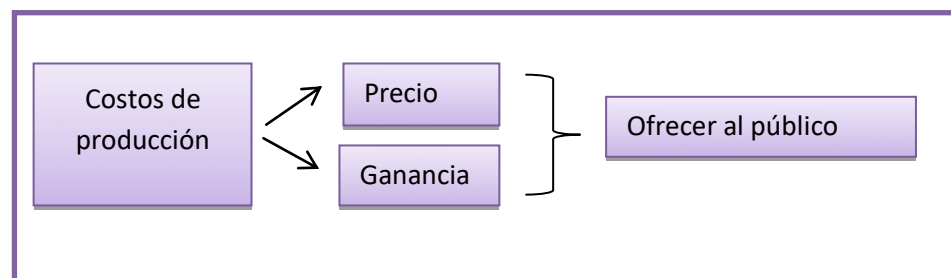
A través de ello existe una fórmula para determinar el costo de producto:

Costo total= costos fijos + costos variables

Costo unitario= costo total / cantidad de unidades producidas

Es considerable el control y la toma de decisiones al momento de realizar los costos para producir, tanto en la elaboración y transformación de un producto que debe proveer de diferentes tipos o variaciones de información de costos que se adapten a las necesidades y las situaciones que se enfrentan al momento de cambios de precios y que afecten directamente a los propietarios del negocio.

Ilustración 1 Costos de producción



Fuente: (Romero, 2012)

Elaborado por: Mendoza, Ludy

1.3.1.7 Sistemas de Costos

En su teoría (Salinas, 2014) dice “un sistema de costo es un procedimiento que sirve para calcular los costos de los productos o servicios por cada departamento o proceso”.

Entonces, los sistemas de costos son un conjunto de métodos y procedimientos que determinan y analizan el costo de una actividad productiva.

Sistema de costos por procesos

Es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costos. Es el procedimiento que mediante uno o varios procesos transforma la materia prima o materiales en un producto terminado en donde dicha producción es continua, uniforme, en grandes cantidades e integración de los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra, gastos indirectos) en un periodo determinado y para conocer su costo unitario se necesita dividir el importe de los tres elementos del costo entre las unidades terminadas. (Univía, 2014)

El sistema de costos por procesos es importante ya que permite tener de forma ordenada los costos utilizados en cada proceso; así mismo contempla los elementos del costo que serán esenciales al momento de asignar dichos costos obteniendo el costo unitario favorable para la empresa industrial pesquera del pacifico.

Sistema de costos por órdenes de producción

Según (Garcia, 2016) define:

“El sistema de costos por órdenes de producción o por pedidos de los clientes es propio para aquellas empresas que realizan trabajos en que la producción depende básicamente de pedidos u órdenes que realizan los clientes en la cual se abrirán los registros en la llamada hoja de costos”.

Con los conceptos determinado podemos concluir las diferencias entre sistema de costos por procesos y ordenes de producción

Tabla 1 diferencia entre sistemas de costos por procesos y órdenes de producción

Sistema de costos por procesos	Sistema de costos por órdenes de producción
La producción es uniforme	La producción es variada
Producción por departamentos	Producción por lote
La producción es continua	Se realiza por pedido
Costos unitarios uniformes, se calculan al finalizar la orden.	Costos unitarios cambiantes, se calculan al finalizar la orden

Fuente: (Univía, 2014)

Elaborado por: Mendoza, Ludy

1.3.1.8 Métodos de valoración de inventarios

Según (Juárez, 2015) “Son procedimientos utilizados para valorar tanto salidas de almacén como la existencia que quedan al final del periodo”.

Entonces, los métodos de valoración son procedimientos utilizados para valorar las entradas y salidas del inventario además de, llevar un registro adecuado sobre las existencia del almacén y lo que queda al final del periodo.

Método Fifo

“El método FIFO también conocido como PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir), se basa en que aquellas mercaderías que ingresaron primero, son aquellas mercaderías que deben salir primero.” (Facil Contabilidad, 2016)

“El método PEPS es un método utilizado en el sistema de inventario permanente y, al igual que ocurre con los otros métodos utilizados en este sistema, se utiliza una planilla auxiliar denominada “Kardex” para cada uno de los artículos.” (Economía, 2007-2017)

Promedio ponderado

Según (Juárez, 2015) considera que:

“Este método de valoración es el que se divide la suma de todos los precios de compra de las existencias entre el número de unidades en existencia. La ventaja de aplicar este método es que estabiliza los costes de las existencias cuando los precios se ven sometidos a fluctuaciones” (p.20)

Por lo tanto, el método fifo es muy importante para las empresas que se dediquen a la comercialización de sus productos, en este sentido dichos productos no se devaluaran puesto que los más antiguos saldrán primero ya que se registran de manera cronológica y seguirá con el precio de las entradas inmediatas.

1.3.2 Variable Dependiente: Comercialización de pescado

1.3.2.1 Comercialización

En su contexto (Mercadeo, 2010) dice que “comercializar se refiere al conjunto de actividades relacionadas entre sí para cumplir los objetivos de determinada empresa. El objetivo principal de comercializar es hacer llegar los bienes y/o servicios desde el productor hasta el consumidor.”

Según (Rivadeneira, 2012) “la comercialización es el conjunto de las acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios. Estas acciones o actividades son realizadas por organizaciones o empresas. A través de ello se genera dos definiciones analizando los planos: micro y macro.”

Micro comercialización: es aquel donde se analiza la muestra de una población donde se observa a los clientes y a las actividades de las organizaciones para tratar de cumplir con los objetivos y satisfacer las necesidades del cliente ya sea en bienes o servicios.

Macro comercialización: considera ampliamente todo nuestro sistema de producción y distribución. También es un proceso social al que se dirige e flujo de bienes y servicios de una economía desde el productor al consumidor analizando la oferta y demanda y lograr los objetivos de la sociedad. (Rivadeneira, 2012)

La comercialización es un proceso donde una empresa traslada un producto o servicio a un cliente y/o consumidor para satisfacer las necesidades de una población o de una muestra logrando cumplir un objetivo determinado de una entidad.

1.3.2.2 Funciones de la comercialización

Para (Rivadeneira, 2012) Las funciones de la comercialización son: comprar, vender, transportar, almacenar, estandarizar y clasificar, financiar, correr riesgos y lograr información del mercado. El intercambio suele implicar comprar y venta de bienes y servicios.

Se detallan las funciones principales:

- Función comprar: es el de buscar y analizar el bien o servicio para poder elegir el más beneficioso.
- Función venta: se refiere impulsar el producto para recuperar la inversión.
- Función transporte: se basa en el traslado de bienes o servicios para promover la venta o compra.
- La financiación: dispone del efectivo o crédito necesario para la estabilidad de la empresa.
- Toma de riesgos: es la incertidumbre que forma parte de la comercialización.

(p. 2)

Las funciones de la comercialización son ejecutadas para los productores y consumidores.

Estas funciones mencionadas son acciones que permiten una actividad de comercio para lograr satisfacer necesidades tanto para el que ejecuta una actividad como el que recibe el servicio (consumidor final/cliente).

Ilustración 2 funciones de la comercialización



Fuente: (Piñeros, 2015)

Elaborado por: Mendoza, Ludy

1.3.2.3 Tipos de comercialización

Según (Alcantara, 2015) se refiere a los siguientes tipos:

La comercialización por metas.- afirma que una mezcla comercial se adapta para que satisfaga las necesidades de un cliente determinado.

Por lo tanto, este tipo de comercialización trata de satisfacer las necesidades determinadas de la clientela y la exigencia de un mercado fijo por ejemplo personas que quieran ropa de playa.

La comercialización masiva.- apunta vagamente a todo el mundo con la misma mezcla comercial.

Este tipo de comercialización trata de satisfacer las necesidades de una población por ejemplo personas que quieran vestirse a la moda.

1.3.2.4 Sistemas de comercialización

“Un mecanismo de coordinación de las transferencias entre los distintos integrantes de la cadena productor- consumidor”. (Aires, 2010).

Esto implica considerar lo siguiente explica (Aires, 2010, p.4):

- Subsistemas de los productos: conjunto completo de las actividades realizadas en la producción, procesamiento, distribución y consumo de un producto.
- Los canales de distribución: se rige de instituciones u organismos que manejan un determinado producto o grupo de productos hasta el consumidor final.
- Las leyes normas y reglamentaciones: tienen por objeto los productos para su comercio.

Las políticas, programas y actividades gubernamentales y no gubernamentales vinculadas con la comercialización.

Consideramos que los sistemas de comercialización están vinculados a los aspectos productivos relacionados con la transferencia de los productos y con el consumidor.

1.3.2.5 Rentabilidad

En su análisis (Kiziryan, 2015) se refirió “La rentabilidad hace referencia a los beneficios que se han obtenido o se pueden obtener de una inversión que hemos realizado previamente” (p.1).

A través de este concepto entendemos que la rentabilidad es un indicador muy importante ya que analiza el desarrollo de una inversión en cuanto a la capacidad de una empresa en recursos y que se han alcanzado los objetivos propuestos.

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1 Información general de la empresa

Empresa industrial Pesquera del Pacífico

Es una empresa que se dedica a procesar y comercializar productos obtenidos del mar, demostrando en todo momento calidad en todos los procesos y productos. Es una empresa amigable con el medio ambiente QUE adicionalmente ha sido aprobada para exportar hacia el continente asiático.

En la que se encontrará productos de alta calidad y que alcancen las expectativas de sus consumidores en la cadena de producción con el fin de que puedan ser consumidos con satisfacción de que es un alimento delicioso y saludable pues cumple con las certificaciones correspondientes.

Misión:

Procesar y comercializar productos del mar, y que incluyan al ser humano como eje de desarrollo y productividad. Fortaleciendo día a día la estructura financiera de la empresa, buscando el mejoramiento continuo, trabajando como un sólido quipo humano; considerando los requerimientos del entorno, la calidad y seguridad alimenticia.

Visión:

Lograr el desarrollo empresarial y económico, siendo líderes e innovadores en el procesamiento y comercialización de productos obtenidos del mar a nivel local, alcanzando la expansión a mercados nacionales e internacionales a través de técnicas y procedimientos establecidos en las diversas reglamentaciones de los organismos de control nacional e internacional.

Objetivos específicos

- Innovar, optimizar y aprovechar al máximo los recursos, minimizando los costos y los errores.

- Cumplir con todas las normas ambientales, de control de calidad, de aseo e higiene y de seguridad que permita cuidar al medio.
- Satisfacer las expectativas de los clientes para ampliar los horizontes y llegar a los mercados nacionales e internacionales.
- Lograr mantener buenas y estrechas relaciones con los proveedores, distribuidores o intermediarios y clientes.
- Ser eficientes, eficaces, efectivos y productivos en los procesos y en el manejo de los recursos materiales, humanos y económicos.
- Generar ingresos económicos rentables que beneficien a cada uno de los inversionistas, recursos humanos y a la empresa.

Situación actual de la empresa

La empresa en estudio, presenta inconvenientes al establecer el costo adecuado para la elaboración de su producto, es decir muchos de estos están considerados como gastos y no han sido contemplados por la entidad al momento de establecer el precio del producto en el mercado, este procedimiento genera una afectación en la rentabilidad, pues a estar sin una estructura adecuada de costos demuestra que el control ha sido deficiente en cuanto a materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación la cual conlleva a una inadecuada toma de decisiones. Un método de costeo permitirá el aprovechamiento de los recursos económicos intervinientes en el proceso de producción previo a su identificación y análisis respectivo.

2.2 Metodología

2.2.1 Modalidad de investigación

La modalidad de investigación a ejecutar en este proyecto está caracterizada por visitas de campo que serán programadas a la entidad, por medio de observaciones para recopilar información importante que ayudará a conocer el manejo de los procesos contables que se realizan a diario, y con esto conocer los puntos críticos que son objeto de estudio con la finalidad de disminuir el problema que posee.

Se efectuará la recopilación de información de libros, documentos tanto físicos como digitales, que permitan el logro y fortalecimiento de la investigación.

Con la finalidad de obtener los datos necesarios se formularán acciones para aquellos problemas identificados, se utilizará la observación directa.

2.2.2 Tipo de investigación

Para la ejecución de la presente investigación se aplicarán los siguientes tipos de investigaciones:

Nivel exploratorio: este nivel permitirá conocer el objeto de estudio de manera general, respecto a la realidad del entorno, y servirá de base para el desarrollo del proyecto de investigación.

Nivel descriptivo: este nivel permitirá describir el fenómeno de forma clara y precisa, lo que dará a conocer el objeto de estudio a profundidad.

2.2.3 Población y muestra

2.2.3.1 Población

La población o universo de este estudio lo constituyen los directivos de la empresa INPESPA, la contadora y los empleados de la entidad.

Tabla 2 Población

POBLACIÓN	MUESTRA
Gerente	1
Administrador	1
Contadora	1
Director Financiero	1
Presidente	1
Supervisor planta	1
Gerente de producción	1
obreros	20
TOTAL	27

Fuente: Empresa industrial pesquera del pacifico

Elaborado por: Ludy Mendoza

2.1.3.2 Muestra

Por ser un universo pequeño se determinó la mayor parte de la misma, por lo que no se realizó el cálculo de la muestra.

2.3 Técnicas e instrumentos

Posterior a obtener los datos necesarios se formularán acciones para aquellos problemas identificados, se utilizarán las siguientes:

-Entrevista.- La entrevista, es la comunicación interpersonal establecida para la recolección de información, misma que efectuó la autora de esta investigación al gerente del negocio para obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema encontrado en la empresa industrial pesquera del pacifico. Esto consistirá en papeles de trabajo, previamente diseñados con el propósito de registrar la información que proporciona la empresa.

-Encuestas.- Es la recopilación de información importante que se llevó a cabo para la elaboración de la investigación, recolección de datos que se realizó a los trabajadores de la empresa industrial pesquera del pacifico.

2.4 Análisis e interpretación de los resultados

La información una vez recolectada se la almacenará en una base de datos, donde luego se procederá a ordenarla y analizarla, para la posterior obtención de resultados.

2.4.1 interpretación de resultados

2.4.1.1 Entrevista al gerente general

De la entrevista realizada al gerente de la empresa, se puede determinar lo siguiente:

Las funciones que realiza el gerente propietario son de atención al cliente, pedidos y adquisición de materia prima. En cuanto a los costos de producción manifestó que los costos son estimados a través de un previo estudio de la materia prima que ingresa, a través de ello se procede a realizar

los cálculos necesarios para determinar la rentabilidad y la situación de la empresa junto a la contadora y jefe de producción.

Además, añade que la empresa ha ingresado en el mercado internacional teniendo gran acogida en comercialización realizada; pues sus productos rigen de buena calidad lo que proporciona que el cliente quede satisfecho. Así mismo, considera importante que al final el periodo exista una correcta asignación de los elementos de los costos para cada proceso para mejorar las decisiones.

2.4.1.2 Entrevista al gerente de producción

El gerente de producción de la empresa INPESPA considera que existe una dificultad en la determinación de los costos ya que lo realiza con la experiencia que ha adquirido en el campo y esta situación ha afectado las entradas y salidas de la materia prima. Además que no siempre se utiliza los documentos soportes para llevar el análisis acorde a la producción.

Junto al gerente propietario y contadora determinan los costos de la siguiente manera:

Materia prima: calcula la cantidad de pescado que ingresa a la empresa y le da un valor agregado estimado sacando una diferencia con lo cancelado.

Mano de obra: realiza el presupuesto dividiendo el sueldo de cada uno de los trabajadores para 30 días laborables.

Otros gastos: establece los costos de insumos necesarios materiales como: desinfectantes, cartones, fundas, esponjas, guantes, entre otros y cualquier insumo que se pueda necesitar.

Concluye con que es necesaria la aplicación de un sistema de costeo ya que facilitaría el control oportuno de la materia prima y materiales tanto en compras, recepción y almacenamiento para analizar de forma clara los puntos críticos de cada proceso utilizado.

2.4.2.1 Interpretación del resultado de las encuestas aplicado a los empleados

Las encuestas fueron realizadas al personal de la empresa Inpespa S.A los resultados se presentan de la siguiente manera:

1. ¿Se efectúa el control de entrada y salida del trabajo?

Tabla 3

N°	Alternativa	Frecuencia	%
1	SI	6	100%
2	NO	0	0%
Total		6	100%

Elaborado por: Mendoza, Ludy

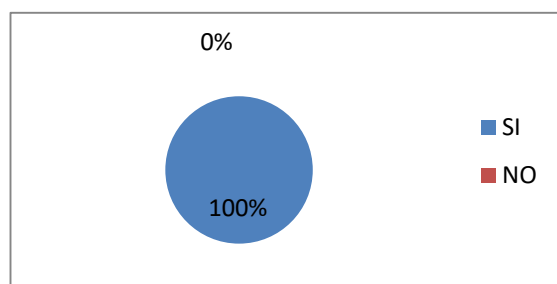


Grafico N°1

Elaborado por: Mendoza, Ludy

Interpretación:

En la empresa el 100% de encuestados indico si se realiza un control o registro de la entrada y salida del trabajo.

2. ¿las horas improductivas en las etapas de producción son?

Tabla 4

N°	Alternativa	Frecuencia	%
1	Excesiva	0	0%
2	Moderadas	2	33%
3	Pocas	4	67%
Total		6	100%

Elaborado por: Mendoza, Ludy

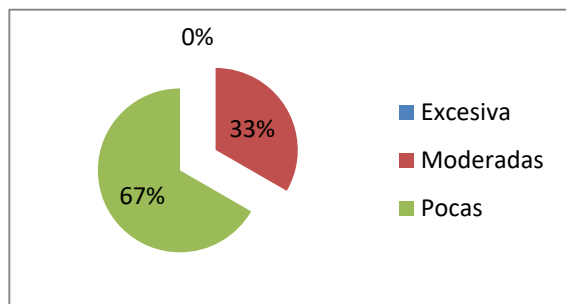


Grafico N°2

Elaborado por: Mendoza, Ludy

Interpretación:

Respecto a cómo son las horas improductivas en las etapas de producción el 100% de los encuestados respondió el 33% que son moderadas y el 67% que son pocas. Manifestó que no se lleva un control adecuado para la medición de los costos.

3. ¿se realizan registros de las entradas de la materia prima y salida de mercadería?

Tabla 5

N°	Alternativa	Frecuencia	%
1	SI	6	100%
2	NO	0	0%
Total		6	100%

Elaborado por: Mendoza, Ludy

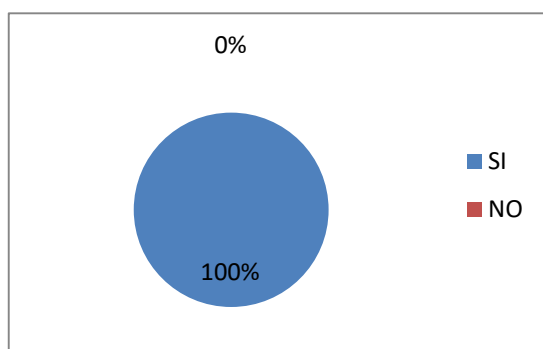


Grafico N°3

Elaborado por: Mendoza, Ludy

Interpretación:

El 100% de los encuestados respondieron que si realizan registros de las entradas de la materia prima y salida de mercadería.

4. ¿los costos de producción se estiman en base a sistemas de costos?

Tabla 6

N°	Alternativa	Frecuencia	%
1	SI	0	0%
2	NO	6	100%
Total		6	100%

Elaborado por: Mendoza, Ludy

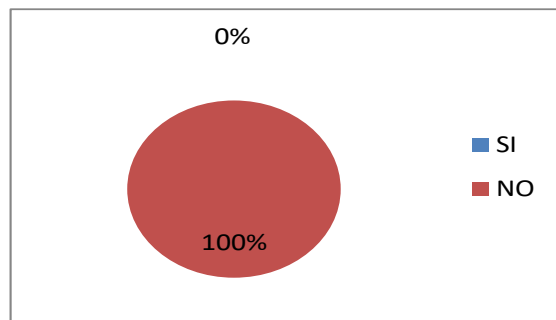


Gráfico N°4

Elaborado por: Mendoza, Ludy

Interpretación:

Respecto si los costos de producción se estiman en base a sistemas de costos las personas encuestadas respondieron que no el 100%.

5. ¿De qué forma realizan el manejo y control de los costos de producción?

Tabla 7

N°	Alternativa	Frecuencia	%
1	Manual	6	100%
2	Sistemas computarizados	0	0%
Total		6	100%

Elaborado por: Mendoza, Ludy

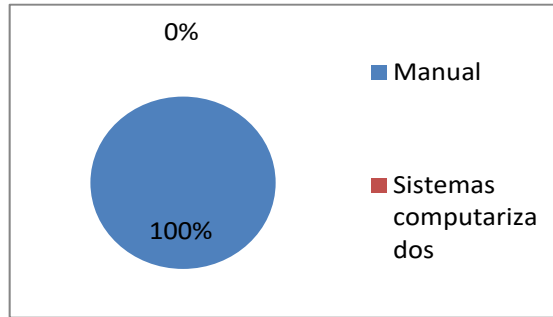


Gráfico N°5

Elaborado por: Mendoza, Ludy

Interpretación:

En la empresa el 100% de los encuestados indicó que el manejo y control de los costos de producción lo realizan de forma manual.

2.4.2.2 Análisis de los resultados de las encuestas

Al obtener los resultados de las personas que conforman el área de producción, se evidenció que la empresa Industrial Pesquera del Pacífico S. A. presenta falencias en el proceso de producción para la asignación de los costos tanto de la materia prima, mano de obra y costos indirectos, que ha ocasionado que no se tomen las decisiones apropiadas para la empresa y así conseguir su beneficio.

Las múltiples ocupaciones del gerente de producción hacen que el tiempo que dedica a las actividades relacionadas al control de los elementos del costo sean insuficientes y con la ausencia de un sistema de costos se han generado problemas al establecer precios y conocer su margen de utilidad, por lo que para establecer los mismos normalmente suelen basarse en estimados.

Con el diseño de un sistema de costos por procesos la empresa INPESPA S.A. tendrá mejor desempeño y control de los elementos del costo generando una proyección confiable de los costos incurridos en cada producto y proceso que favorecerá a la empresa para obtener beneficios económicos o financieros y estos sean reales para el desarrollo o mejora de la entidad.

CAPITULO III

3. PROPUESTA

3.1 Título

Sistema de costos por procesos para optimizar la producción de pescado en la empresa Industrial Pesquera del Pacifico S.A.

La empresa INPESPA en su actividad pesquera requiere la utilización de procesos específicos para garantizar la calidad de los productos. Por tal motivo se propone la utilización de un sistema de costos por procesos que contendrá los parámetros necesarios para la determinación de los costos de producción de la empresa.

3.2 Justificación

La propuesta se justifica en el diseño de un sistema de costos por procesos, para apoyar la toma de decisiones de la gerencia que necesita determinar la información de todos los costos y mejorar el control de la materia prima, para cada proceso.

Para la industria pesquera del pacifico S.A es de suma importancia contar con información completa y confiable, respecto a los costos de producción de su producto. Este costeo aportará para conocer la utilidad contable de cada uno de los productos terminados, para lograr un posicionamiento en el mercado con mayor estabilidad.

Es importante señalar que los costos por procesos permiten separar la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación por cada proceso utilizado y asignar los costos incurridos en cada departamento.

3.3 Objetivos

3.3.1 Objetivo general

Implementar un sistema de costos por procesos para optimizar la producción de pescado y de esta manera ganar reconocimiento a nivel global.

3.3.2 Objetivos específicos

- ✓ Establecer el proceso productivo e identificar los elementos del costo que se manejan en la empresa INPESPA S.A.
- ✓ Diseñar los documentos necesarios que induzcan a la buena aplicación del sistema de costos por procesos.
- ✓ Determinar margen de rentabilidad después de las asignaciones correspondientes para la adecuada toma de decisiones.

3.4 Estudio de factibilidad

Mediante este aspecto se analizará si se cuenta los recursos necesarios que garanticen la viabilidad y rentabilidad que conlleva ejecutar esta propuesta y sus fines específicos en la contribución de la solución a los problemas.

-Factibilidad financiera.- se cuenta con los recursos económicos que permitan la ejecución de esta propuesta necesaria para el estudio mediante la obtención de recursos básicos generados por la autora.

-Factibilidad técnica.- la viabilidad en este aspecto del proyecto se define mediante el apoyo a través de herramientas o recursos materiales (papel, bolígrafo, documentos de respaldo) para elaborar procedimientos que garanticen la mejora en el proceso de costos de producción.

-Factibilidad humana.- el factor humano es preponderante para la realización de esta propuesta, pues a que, ellos son el motivo de estudiar el fenómeno de la problemática, la cual es utilizada en las técnicas investigativas como entrevista y encuestas del departamento de producción.

Es viable por que cuenta con la predisposición del recurso humano de la entidad funcionarios y empleados.

-Factibilidad legal.- este proyecto de estudio investigativo esta sujeto a normas y leyes del medio local que regularizan la operacionalidad de los procedimientos implementados en la empresa.

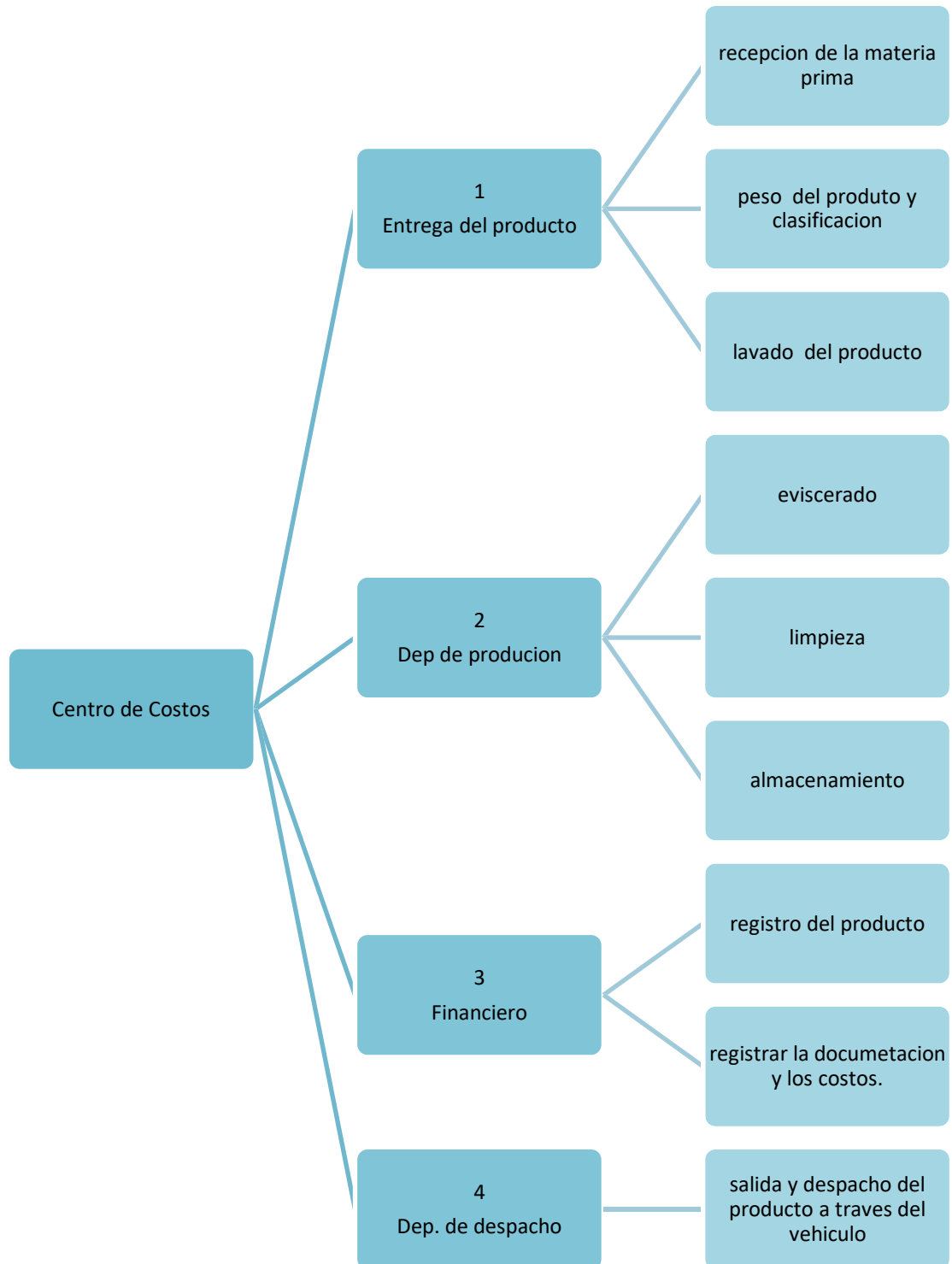
Es factible ya que cuenta con el recurso legal basado en resoluciones emitidos por el organismo de control que es ministerio de acuacultura y pesca.

3.5 Desarrollo de la propuesta

La empresa INPESPA S.A en su actividad pesquera requiere la utilización de procesos específicos para garantizar la calidad de los productos. Por tal motivo se propone la utilización de un sistema de costos por procesos que contendrá los parámetros exactos para la determinación de los costos o rentabilidad de la empresa.

3.5. Centro de costos

Son aquellos departamentos donde se lleva a cabo la transformación del producto y contribuye a la producción.

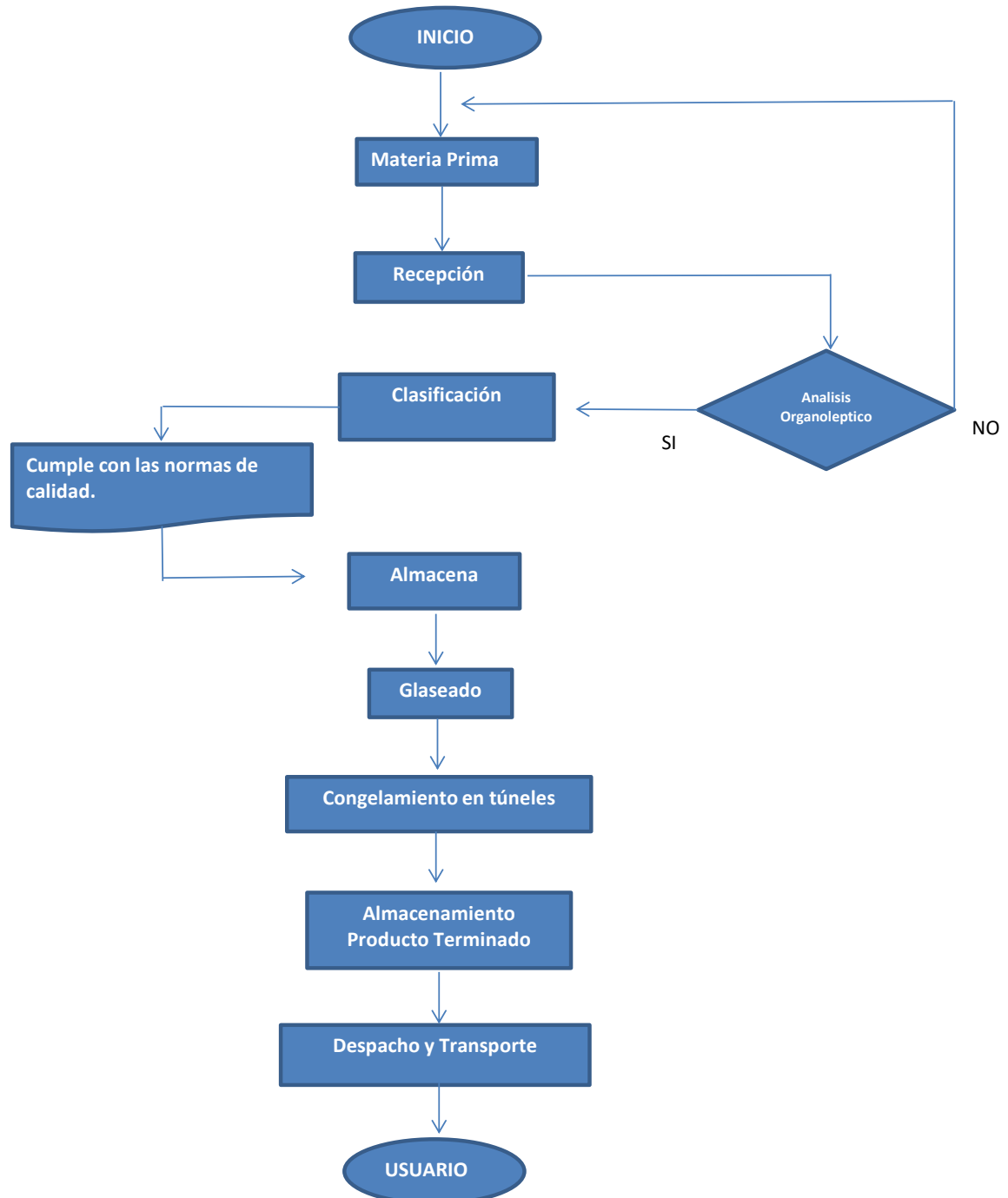


Elaborado por: Mendoza, Ludy

3.5.1 Diagrama de flujo

3.5.1.1 Flujograma de proceso






Flujograma del proceso de recepción, almacenaje y venta del pescado



Elaborado por: Mendoza, Ludy

3.5.1.2 SIMBOLOGÍA

Tabla 8 simbología del diagrama de flujo del proceso

SIMBOLO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	Inicio/ Final	Señala el principio y final del proceso
	Procesos	Representa los procesos de producción a ejecutar
	Documentos	Representa el cumplimiento de un documento impreso
	Decisión	Permite analizar una situación.
	Línea de Flujo	Indica la siguiente instrucción, conecta los procesos y procedimientos por cada actividad.

Elaborado por: Mendoza, Ludy

Análisis del proceso de recepción, almacenaje y venta del pescado

Con la finalidad de adquirir un amplio conocimiento de la actividad que desarrolla la empresa industrial pesquera del pacífico, se visitó las instalaciones para observar detalladamente el proceso que se describe a continuación:

a) Materia Prima

El pámpano, pinchagua y hojita son especies de peces pelágicos muy abundantes en el océano Pacífico; allí es capturado por pangas o barco provisto de equipos de frío o con hielo al granel para congelar el pescado y mantenerlo en perfecto estado sin que se deteriore hasta llegar al muelle para su descarga y de ahí su distribución en camiones o camionetas con hielo hasta las plantas de procesamientos.

b) Recepción de materia prima

La pesca es recibida en bins, para ser evaluada mediante un análisis organoléptico con la finalidad de asegurar y cumplir con estándares de calidad en su proceso.

c) Clasificación

El pescado se lo clasifica, almacena y estiba en tanques diseñados para el efecto, cumpliendo todas las normas de calidad, higiene y seguridad. Para su conservación se mantiene con hielo.

d) Procesamiento

Después de ser clasificado se procesa por especie y tallas colocando los pescados en bandejas recubiertas con fundas plásticas. El producto ya clasificado es colocado en moldes (gavetas plásticas lavadas y sonetizadas de 10kg). Éstas gavetas son agrupadas en pallets para su buena conservación.

e) Congelamiento en túneles.

Las gavetas llevadas en los pallets son transportadas a los túneles que se encuentran configurados para conservar a una temperatura de -20°C donde pertenece aproximadamente 18 horas hasta que el producto alcance la temperatura adecuada. Cada túnel tiene una capacidad de almacenamiento de 25 toneladas.

f) Glaseado

Una vez que el producto se encuentra congelado se saca los pallets con las gavetas las mismas que son sumergidas en una tina con agua y hielo para que el producto se recubra con una fina capa de agua congelada la misma que sirve de protección para que el producto no se deshidrate y aumente su durabilidad.

g) Encartonamiento

Una vez que el producto ha sido glaseado se movilizan las bandejas con el pescado congelado a la sala de proceso para retirarlo de dichos recipientes y colocarlos en cartones los mismos y que contiene varias láminas de plástico cada una con un peso neto de 10 kg. Luego de este proceso se prosigue al sellado respectivo para el aseguramiento de las cajas.

h) Almacenamiento

El pescado en cartón ya clasificado es colocado en cámaras frigoríficas de mantenimiento en frío para mantenerlo en perfecto estado hasta el momento de su despacho al contenedor para su exportación.

i) Despacho y transporte

El despacho se lo hace en contenedores con unidades de congelación, en la carga se verifican las condiciones sanitarias de las unidades que transportaran el producto hasta que llegue al cliente.

3.5.2 Identificación de los productos

Se ha identificado el producto utilizado en la empresa industrial pesquera del pacífico.

A continuación se describe los productos utilizados en la empresa INPESPA S.A:

Ilustración 3 materias primas de la empresa



3.5.3 Identificación de los elementos del costo:

3.5.3.1 Materia prima

La materia prima es la base del producto que se le va generar un valor agregado una vez se haya identificado el producto y la cantidad mensual para la correspondiente asignación. A continuación se describe un modelo para el registro de la cantidad de la materia prima en el mes:

Tabla 9: modelo de registro de la materia prima de la cantidad ingresada

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD MENSUAL	V/ UNIT.	VALOR TOTAL MENSUAL	COSTO DE LA M.P.(10%)
PAMPANO	LIBRA	178.200	\$ 0,50	\$ 89 100.00	80 190,00
PINCHAGUA	LIBRA	178.200	\$ 0,25	\$ 44 550.00	40 095,00
HOJITA	LIBRA	118.800	\$ 0,25	\$ 29 700.00	26 730,00
ALBACORA SKIPJACK	LIBRA	118.800	\$ 0,80	\$ 95 040.00	85 536,00
TOTAL		594.000		\$ 258 390,00	232 551,00

Se describe el tratamiento de la materia prima que llega a su recepción y después del proceso de eviscerado obtiene un nuevo rendimiento que se demuestra de la siguiente manera:

Tabla 10: Registro del proceso de eviscerado

Detalle Pescado	Peso 100%	Merma 4%	Desperdicio 6%	Producto Terminado
Panpano	178.200 lbs	(7.128)	(10.692)	160.380 lbs
Pinchagua	178.200 lbs	(7.128)	(10.692)	160.380 lbs
Hojita	118.800 lbs	(4.752)	(7.128)	106.920 lbs
Albacora SKIPJACK	118.800 lbs	(4.752)	(7.128)	106.920 lbs
Total	594.000 lbs	23760	35640	534.600 lbs

3.5.3.2 Materiales directos de producción

Son materiales utilizados por la empresa INPESPA S.A que intervienen directamente con el producto.

Tabla 11 registro de los materiales de producción de la empresa INPESPA S.A

DESCRIPCION	unidad de medida	cantidad mensual	valor unitario	total
Hielo	marqueta	2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00
Sal	sacos	1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00
Agua	m3	100	\$ 3,00	\$ 300,00
SUBTOTAL				\$11.100,00
IVA 0%				-
TOTAL				\$11.100,00

3.5.3.3 Costos indirectos de fabricación.

Los costos indirectos de fabricación son los que no influyen directamente en el producto, pero son esenciales para transformación o traslado en la cual se describe los siguientes:

Tabla 12 registro de los costos indirectos

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Detergente	81	\$ 2,23	\$ 180,63
Desinfectante	81	\$ 0,89	\$ 72,09
cartón	27000	\$ 0,63	\$ 17.010,00
funda	32400	\$ 0,04	\$ 1.296,00
Mandil	20	\$ 8,93	\$ 178,60
Cubre cabellos	1	\$ 17,86	\$ 17,86
Mascarillas	1	\$ 17,86	\$ 17,86
Botas	15	\$ 4,46	\$ 66,90
Guantes	20	\$ 4,46	\$ 89,20
Abrigos	6	\$ 4,46	\$ 26,76
Focos	10	\$ 1,25	\$ 12,50
Electricidad	10000	\$ 0,23	\$ 2.300,00
Edificio o Infraestructura	1	\$ 200,00	\$ 200,00

maquinaria y equipo	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Depreciación Acum. De edificio			\$ 791,67
Deprec. Acum de Maq y equipo			\$ 750,00
SUBTOTAL			\$ 20.926,73
IVA 12%			\$ 2.420,21
TOTAL			\$ 23.346,94

3.5.3.4 Mano de obra.

La empresa denomina como mano de obra a los obreros aquellos que están en contacto directo con el producto.

Tabla 13 registro de la mano de obra de la empresa INPESPA S.A

DETALLE	CANTIDAD	SALARIO MENSUAL	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
OBREROS	20	400	8000.00	96000.00
GERENTE DE PRODUCCION	1	1000.00	1000.00	12000.00
SUPERVISOR DE PLANTA	1	600.00	600.00	7200.00
SUBTOTAL			9600.00	115.200.00
(-) IEES			907.20	10886.40
TOTAL			8692.80	104313.60

3.5.4 Documentos utilizados como soporte para el proceso de producción.

Los documentos sirven de base para los registros y aplicación de los costos en la cual varían de acuerdo a la función y naturaleza de la empresa. A continuación se detallan los comprantes utilizados en la empresa INPESPA:

3.5.4.1 Orden de recepción

Este documento es utilizado en la empresa INPESPA S.A para especificar y garantizar la conformidad de la mercancía misma que se realiza

después de un control cuantitativo y cualitativo para certificar el stock del producto de la empresa.

Tabla 14 Modelo de orden de recepción

ORDEN DE RECEPCIÓN		
Orden de producción	1125	
factura	001-001-0249	
enviada por:	Luis Medrano	
Fecha	Especie	Peso
2/3/2017	PANPANO	81 toneladas
2/3/2017	PINCHAGUA	81 toneladas
2/3/2017	HOJITA	54 toneladas
2/3/2017	ALBACORA	54 toneladas
recibida por: Gerente de produccion		

3.5.4.2 Requisición de materias primas y materiales

El encargado de bodega debe garantizar el adecuado almacenamiento, protección y salida de todos los materiales y materias primas utilizadas en cada proceso. Ésta salida se da mediante la requisición que es autorizada por gerente o responsable de producción y de esta forma la empresa controla el costo de materiales, stock, consumo y materias primas según la orden de trabajo a la que pertenezca.

Tabla 15 Modelo de requisición de materia prima y materiales

EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A "INPESPA"			
		Dir. Barrio "Maria Auxiliadora"	
		E-mail: inpespa@hotmail.com	
REQUISICION DE MATERIAS PRIMAS			
SOLICITA	JEFE DE PRODUCCION	ORDEN 001125	
FECHA	08/3/2017	N°	004
PRODUCTO	CANTIDAD librs	PRECIO UNIT	TOTAL
PANPANO	178200	0,5	89100
PINCHAGUA	178200	0,25	44550
HOJITA	118800	0,25	29700
ALBACORA	118800	0,8	95040
MERMA	23760		
RECIBIDO POR: SR. Chavez Tuarez Antonio Abdon			
observaciones :			
firma del proveedor		firma autorizada	

EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A "INPESPA"			
		Dir. Barrio "Maria Auxiliadora" E-mail: inpespa@hotmail.com	
REQUISICION DE MATERIALES			
SOLICITA JEFE DE PRODUCCION			
FECHA 02/03/2017			N° 002
Orden de produccion 001125			
DESCRIPCION	UNIDADES	PRECIO UNITARIO	TOTAL
CARTON	27.000	0.63	16.875,00
FUNDA	32.400	0.04	1.157,14
HIELO	2.700	3.50	9.450,00
SAL	1.350	1.00	1.350,00
SUBTOTAL			28.832,14
IVA			2163,86
TOTAL			30.996,00
observaciones :			
ELABORADO POR		APROBADO POR	
NOMBRE CARGO		NOMBRE CARGO	

3.5.4.3 Orden de producción

Es un documento utilizado en la empresa INPESPA en la cual se describe la cantidad, características y demás especificaciones del producto.

Tabla 16 Modelo de orden de producción

EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A "INPESPA"				
		Dir. Barrio "Maria Auxiliadora" E-mail: inpespa@hotmail.com		
ORDEN DE PRODUCCION			N° 001125	
SOLICITA		GERENTE		
FECHA DE ENTREGA	DESCRIPCION	PESO	CANTIDAD	RESPONSABLE
10/3/2017	PANPANO	81 TON	178200	J. PRODUCCIÓN
21/3/2017	PINCHAGUA	81 TON	178200	J. PRODUCCIÓN
12/3/2017	HOJITA	54 TON	118800	J. PRODUCCIÓN
31/3/2017	ALBACORA	54 TON	118800	J. PRODUCCIÓN
TOTAL			594000	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO: 27000 CAJAS DE PESCADO				
observaciones :				
ELABORADO POR		APROBADO POR		

3.5.4.4 Tarjeta de control

Es un registro que se debe realizar en toda entidad que no solo procesa, sino que distribuye y almacena anotan las cantidades de materias primas y materiales recibidos, las cantidades entregadas y el saldo o existencias que reflejará lo utilizado durante el proceso. A continuación se detalla el contenido que en este caso debe tener la misma:

KARDEX

Tabla 17 Modelo de registro de la materia prima (kardex)

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE							PERIODO: MARZO/2017			
NOMBRE, RAZON SOCIAL							DESCRIPCION			
ARTICULO: MATERIALES							Registro de materiales directos de produccion			
METODO: promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2017	compra de hielo	2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00				2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00
10/3/2017	consumo según orden 1125				2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00	0	0	0

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE							PERIODO: MARZO/2017			
NOMBRE, RAZON SOCIAL							DESCRIPCION			
ARTICULO: MATERIALES							Registro de materiales directos de produccion			
METODO: promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2017	compra de sal	1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00				1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00
10/3/2017	consumo según orden 1125				1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00	0	0	0

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE							PERIODO: MARZO/2016			
NOMBRE, RAZON SOCIAL							DESCRIPCION			
ARTICULO: pescado Panpano							Registro de materia prima			
METODO: Promedio		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2016	Entrada M.P. Según orden de recepcion	178200	\$ 0,50	\$ 89.100,00				178200	\$ 0,50	\$ 89.100,00
8/3/2016	consumo según orden de requisición #002				178200	\$ 0,50	\$ 89.100,00	0	0	0

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE							PERIODO: MARZO/2017			
NOMBRE, RAZON SOCIAL							DESCRIPCION			
ARTICULO: pescado Panpano							INV DE PRODUCTO TERMINADO			
METODO: Promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
9/3/2017	Entrada P.T	112.995	\$ 1,55	\$ 175.142,25				112995	\$ 1,55	\$ 175.142,25
12/3/2017	VENTA				112.995	\$ 1,55	\$ 175.142,25	0		\$ -

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE						PERIODO: MARZO/2017				
NOMBRE, RAZON SOCIAL						DESCRIPCION				
ARTICULO pescado PINCHAGUA						Registro de materia prima				
METODO: promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2017	Entrada M.P.	178200	\$ 0,25	\$ 44.550,00				178200	\$ 0,25	\$ 44.550,00
8/3/2017	consumo según orden de requisición #002				178200	\$ 0,25	\$ 44.550,00	0	0	0

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE						PERIODO: MARZO/2017				
NOMBRE, RAZON SOCIAL						DESCRIPCION				
ARTICULO pescado Pinchagua						INV DE PRODUCTO TERMINADO				
METODO: Promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
9/3/2017	Entrada P.T	58.320	\$ 0,80	\$ 46.656,00				58320	\$ 0,80	\$ 46.656,00
12/3/2017	VENTA				58.320	\$ 0,80	\$ 46.656,00	0	\$ -	\$ -

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE						PERIODO: MARZO/2017				
NOMBRE, RAZON SOCIAL						DESCRIPCION				
ARTICULO pescado HOJITA						Registro de materia prima				
METODO: promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2017	Entrada M.P.	118.800	\$ 0,25	\$ 29.700,00				118800	\$ 0,25	\$ 29.700,00
8/3/2017	consumo según orden de requisición #002				118800	\$ 0,25	\$ 29.700,00	0	0	0

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE						PERIODO: MARZO/2017				
NOMBRE, RAZON SOCIAL						DESCRIPCION				
ARTICULO pescado Hojita						INV DE PRODUCTO TERMINADO				
METODO: Promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
9/3/2017	Entrada P.T	58.320	\$ 1,20	\$ 69.984,00				58320	\$ 1,20	\$ 69.984,00
12/3/2017	VENTA				58.320	\$ 1,20	\$ 69.984,00	0	\$ -	\$ -


Tabla 18 Modelo de registro de materiales directos (kardex)

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE						PERIODO: MARZO/2017				
NOMBRE, RAZON SOCIAL						DESCRIPCION				
ARTICULO: MATERIALES						Registro de materiales directos de produccion				
METODO: promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2017	compra de hielo	2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00				2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00
10/3/2017	consumo según orden 1125				2700	\$ 3,50	\$ 9.450,00	0	0	0

REGISTRO DE CONTROL DE INVENTARIO										
NOMBRE DEL CONTRIBUYENTE						PERIODO: MARZO/2017				
NOMBRE, RAZON SOCIAL						DESCRIPCION				
ARTICULO: MATERIALES						Registro de materiales directos de produccion				
METODO: promedio ponderado		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	VALOR	CANTIDAD	V.UNIT	TOTAL
8/3/2017	compra de sal	1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00				1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00
10/3/2017	consumo según orden 1125				1350	\$ 1,00	\$ 1.350,00	0	0	0

3.5.5 Contabilización

Tabla 19 Modelo de registro en el libro diario


 EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A "INPESPA" Dir. Barrio "Maria Auxiliadora" E-mail: inpespa@hotmail.com			
LIBRO DIARIO			
DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
--1--			
INV. MATERIA PRIMA		\$ 258.390,00	
CUENTAS POR PAGAR			\$ 255.806,10
RET/ FUENTE 1%			\$ 2.583,90
v./ registro de recepción de MP			
--2--			
INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 258.390,00	
Panpano	\$ 89.100,00		
pinchagua	\$ 44.550,00		
hojita	\$ 29.700,00		
albacora	\$ 95.040,00		
INV. MATERIA PRIMA			\$ 258.390,00
panpano	\$ 89.100,00		
pinchagua	\$ 44.550,00		
hojita	\$ 29.700,00		
albacora	\$ 95.040,00		
V. Registro de consumo MP de acuerdo a la salida de inv. #025			
--3--			
Inv. De materiales directos		\$ 11.100,00	
hielo	\$ 9.450,00		
sal	\$ 1.350,00		
agua	\$ 300,00		
CUENTAS POR PAGAR			\$ 10.989,00
RET/ FUENTE 1%			\$ 111,00
v./ registro de materiales			
--4--			
INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 11.100,00	
Panpano	\$ 3.330,00		
pinchagua	\$ 3.330,00		
hojita	\$ 2.220,00		
albacora	\$ 2.220,00		
Inv. De materiales			\$ 11.100,00
V./ Registro de consumo de materiales directos de producccion			
--5--			
mano de obra		\$ 8.692,80	
Bancos			\$ 8.692,80
- banco pichincha			
v./ pago de sueldo a mano de obra, banco pichincha			
suman		\$ 547.672,80	\$ 547.672,80

DETALLE		DEBE	HABER
	vienen	\$ 547.672,80	\$ 547.672,80
--6--			
inv. Productos en proceso		\$ 8.692,80	
Panpano	\$ 2.607,84		
pinchagua	\$ 2.607,84		
hojita	\$ 1.738,56		
albacora	\$ 1.738,56		
Mano de obra			\$ 8.692,80
V./ asignación de la mano de obra al producto en proceso			
--7--			
Costos Indirectos de fabricación		\$ 21.268,40	
detergente	\$ 180,63		
desinfectante	\$ 72,09		
Carton	\$ 17.010,00		
funda	\$ 1.296,00		
mandil	\$ 178,60		
cubre cabellos	\$ 17,86		
mascarillas	\$ 17,86		
botas	\$ 66,90		
guantes	\$ 89,20		
abrigos	\$ 26,76		
focos	\$ 12,50		
electricidad	\$ 2.300,00		
IVA 12%		\$ 2.276,21	
Bancos			\$ 22.649,06
RET FUENTE 1%			\$ 212,68
RET FUENTE 30%			\$ 682,86
v./ registros de los costos indirectos de fabricacion			
--8--			
Costos Indirectos de fabricación		\$ 1.541,67	
Deprec. Acumul.			\$ 1.541,67
v./ registro de los costos indirectos de fabricacion respecto a la depreciacion			
--9--			
INV. Productos en Proceso		\$ 22.810,07	
Panpano	\$ 6.843,02		
pinchagua	\$ 6.843,02		
hojita	\$ 4.562,01		
albacora	\$ 4.562,01		
Costos Indirectos de fabricación			\$ 22.810,07
v./ cargo de los costos de produccion al producto en proceso			
--10--			
gastos de sueldos		\$ 3.230,08	
Bancos			\$ 3.230,08
v./ registro de los gastos del sueldo de oficina			
--11--			
Otros gastos		\$ 296,58	
bancos			\$ 296,58
v./ registro de gastos varios			
	suman	\$ 607.788,61	\$ 607.788,61

DETALLE			DEBE	HABER
	vienen		\$ 607.788,61	\$ 607.788,61
--12--				
INV. Productos Terminados			\$ 300.992,87	
INV. Productos en Proceso				\$ 300.992,87
Panpano	\$ 101.880,86			
pinchagua	\$ 57.330,86			
hojita	\$ 38.220,57			
albacora	\$ 103.560,57			
v./ Asignacion del producto en proceso al inv de productos terminados				
--13--				
cuentas por cobrar			\$ 336.555,00	
Ventas				\$ 336.555,00
panpano	\$ 112.995,00			
pinchagua	\$ 58.320,00			
hojita	\$ 58.320,00			
albacora	\$ 106.920,00			
v./ registro de las ventas del producto				
--14--				
Costo de ventas			\$ 300.992,87	
INV. Productos Terminados				\$ 300.992,87
V./ Registro Del costo de ventas del producto				
TOTAL			\$ 1.546.329,35	\$ 1.546.329,35

3.5.6 Mayorización

Tabla 20 Modelo de registro de mayorización

 EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A "INPESPA" Dir. Barrio "Maria Auxiliadora" E-mail: inpespa@hotmail.com									
Inv materia prima		cuentas por pagar		ret. Fuente 1%		IVA 12%			
\$ 258.390,00	\$ 258.390,00	\$ 255.806,10	\$ 10.989,00	\$ 2.583,90	\$ 111,00	\$ 2.276,21	\$ 218,13		
\$ 258.390,00	\$ 258.390,00	\$ 266.795,10		\$ 212,68		\$ 2.494,34			
\$ -				\$ 2.907,58					
Inv. De materiales directos		RET. IVA 30%		Sueldos MOD					
\$ 11.100,00	\$ 11.100,00	\$ 682,86	\$ 8.692,80	\$ 8.692,80					
\$ 11.100,00	\$ 11.100,00	\$ 682,86	\$ 8.692,80	\$ 8.692,80					
	\$ -			\$ -					
BANCOS		CIF		DEPREC. ACUM.		Gasto de sueldo			
\$ 8.692,80	\$ 21.268,40	\$ 22.810,07	\$ 1.541,67	\$ 1.541,67	\$ 3.230,08	\$ 3.230,08			
\$ 22.649,06	\$ 1.541,67								
\$ 3.230,08									
\$ 296,58									
\$ 34.868,52	\$ 22.810,07	\$ 22.810,07							
	\$ -	\$ -							

<u>otros gastos</u>		<u>Inv. Productos terminados</u>		<u>cuentas por cobrar</u>		<u>Ventas</u>	
\$	296,58	\$	300.992,87	\$	300.992,87	\$	336.555,00
\$	296,58	\$	300.992,87	\$	300.992,87	\$	336.555,00
		\$	-				
<u>Inv. De produc en proceso</u>		<u>costo de Venta</u>					
\$	258.390,00	\$	300.992,87	\$	300.992,87		
\$	11.100,00						
\$	8.692,80						
\$	22.810,07						
\$	300.992,87	\$	300.992,87				
\$	-						

3.5.7 Margen de utilidad

Después de hacer los procedimientos antes mencionados y detallados se debe proceder a analizar los kilos de pescado utilizados, el precio unitario y el precio de venta las asignaciones de cada uno nos darán como resultado el margen de utilidad de cada producto para ello analizar las mejores decisiones para la empresa

Tabla 21 Modelo de margen de utilidad

DETALLE	COSTO TOTAL	KL	C/U	PVP	MARGEN	MARGEN DE UTILIDAD
Panpano	\$101.880,86	72747,14	\$ 1,40	1,55	\$ 0,15	10%
Pinchagua	\$ 57.330,86	72747,14	\$ 0,79	0,8	\$ 0,01	1%
Hojita	\$ 38.220,57	48498,10	\$ 0,79	1,2	\$ 0,41	34%
Albacora	\$103.560,57	48498,10	\$ 2,14	2,2	\$ 0,06	3%

3.5.8 informe del proceso productivo

Del proceso realizado respecto al sistema de costos utilizados se separó los 3 elementos del costo en la cual la materia prima ingresa con el 100% después del proceso quedo un margen del 90% en la cual el 10% restante corresponde 4% merma y 6% desperdicio. Luego de la materia prima intervienen la mano de obra donde hay 20 obreros, gerente de producción y supervisor de planta los cuales son asignados al costo de producción luego para el proceso productivo es necesario utilizar hielo, sal y agua, adicional a ello costos indirectos que tenemos detergente, desinfectante, cartón, funda, mandil, cubre cabellos, mascarillas, botas, guantes, abrigos, focos, electricidad, para que el proceso productivo se lleve a cabo es

necesario llevar los siguientes documentos requisición de materias primas y materiales, orden de producción y tarjeta de control mismos que son necesarios para su correcto manejo; luego que de terminado el proceso se determinó el costo total, el costo unitario y margen de utilidad de cada producto.

3.5.9 Estado de costos de producción y ventas

Este informe es un documento contable para un periodo determinado que muestra detalladamente como se llevó a cabo la producción en la empresa, tanto de la producción cuando inició, lo que quedó en proceso y la producción terminada.

Provee información importante para los administradores de la empresa para examinar los procedimientos adecuados a los elementos del costo.

A continuación se presenta el modelo de estados de costos de producción:

Tabla 22 Modelo de estados de costos de producción

		EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A "INPESPA" E-mail: inpespa@hotmail.com
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017		
Inventario inicial de materia prima		XXXX
(+)compras netas de materia prima		XXXX
(=) materia prima disponible		XXXX
(-) inventario final de materia prima		XXXX
(=) total materia prima utilizada		XXXX
(+) mano de obra directa		XXXX
(+) costos indirectos		XXXX
(=) costos de productos procesados		XXXX
(+) inventario inicial de productos en proceso		XXXX
(=) productos en proceso disponible		XXXX
(-) inventario final de productos en proceso		XXXX
(=) costos de productos terminados		XXXX
(+) inventario inicial de productos terminados		XXXX
(=) productos terminados disponible		XXXX
(-) inventario final de productos terminados		XXXX
(=) costos de artículos vendidos		XXXX

CAPITULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

- Se evidenció que la empresa carece de un sistema de costos que permita lograr y generar un apropiado análisis de sus elementos como lo son; la mano de obra, materia prima y costos indirectos no obstante a ello INPESPA S.A, se ha mantenido de manera aceptable en el mercado.
- Se comprobó que la ausencia de un sistema de costos por procesos es considerada como debilidad al no poder contar con valores y resultados exactos. El sistema de costos es una herramienta imprescindible dentro de este tipo de empresas.
- Se constató que la empresa Industrial Pesquera del Pacifico S.A tiene un historial deficiente en la asignación de sus costos, por tal motivo, es necesaria la aplicación de un sistema de costos por procesos, por las falencias existentes en la asignación de los mismos en sus elementos.

4.2 RECOMENDACIONES

- La administración debe considerar implementar un sistemas de costos para al área de procesos, que va a permitir optimizar el recurso monetario, técnico y humano existente con la finalidad de que se proporcione seguridad y confiabilidad razonable en sus operaciones.
- Capacitar y actualizar en conocimientos al personal que maneja y manipulara el sistema para un mayor aprovechamiento capacidad funcional del mismo y que se vea reflejado en los resultados.
- El área administrativa contable y de producción debe enfocarse en mejorar la liquidez de la entidad, implementado el sistema de costos por procesos que se requieren para mayor efectividad y eficacia; es importante la contratación de una persona eficiente que conozca el sistema de costos para su correcta implementación.

Bibliografía

- Facil Contabilidad*. (2016). Recuperado el 14 de 08 de 2017, de <https://www.facilcontabilidad.com/metodo-fifo-o-peps->
- Aires, u. d. (2010). *universidad de Buenos Aires*. Recuperado el 11 de 2017, de agroindustrial: https://www.agro.uba.ar/unpuente/img/contenidos_pdf/modulo4.pdf
- Alcantara, N. (2015). *slideplayer*. Recuperado el 01 de 12 de 2017, de <http://slideplayer.es/slide/>
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. México: editorial Patria.
- Bale, F. (julio de 2016). *Aton, Blogs*. Recuperado el 11 de 2017, de <http://glion04.blogspot.com/2009/10/tipos-de-comercializacion-y.html>
- Cárdenas, R. (2016). *COSTOS 1*. México: Instituto mexicano de Contadores Publicos.
- Cegarra, J. (2016). *Los Métodos de la Investigación*. Diaz de Santos.
- Economía, W. (2007-2017). *Economia web site*. Recuperado el 23 de agosto de 2017, de <http://www.economia.ws/metodo-promedio-ponderado.php>
- García Colin, J. (2009). *Contabilidad de Costos* (3era edición). En *contabilidad de costos* (págs. 12-18). Mexico: McGraw-Hill.
- Garcia, H. E. (2016). *Academia.edu*. Recuperado el 11 de 2017, de http://www.academia.edu/4959571/SISTEMA_DE_COSTOS_POR_ORDENES
- Gutiérrez, A. (2013). *google academico*. Recuperado el agosto de 2017, de <https://scholar.google.com/citations?user=G8h>
- Juárez, M. (2015). *Aprovisionamiento y almacenaje en la venta*. Madrid: Paraninfo S.A.
- Kiziryan, M. (2015). *Definiones, Economia*. Recuperado el 28 de 11 de 2017, de <http://economipedia.com/definiciones/rentabilidad.html>
- Lara, E. (2013). *Fundamentos de Investigación*. México : Alfaomega.
- Mercadeo. (abril de 2010). *tu mercadeo*. Recuperado el 11 de 2017, de <http://www.tumercadeo.com/2010/05/que-es-comercializar.html>
- Morán, M. (1999). *Comercializacion Agricola*. En *Mesa Redonda del Consejo Tecnico Consultivo* (pág. 35). Santiago de Chile.

- Nuñez Sanchez, M. (08 de 2011). *tesis de grado*. Recuperado el 22 de 11 de 2017, de <http://repositorio.uta.edu.ec>
- Peterson, G. (2001). *Contabilidad de Costos por Procesos*. México: Universidad Autonoma de Baja de California.
- Piñeros, k. (8 de agosto de 2015). *slideshare*. Recuperado el 11 de 2017, de <https://es.slideshare.net/kimberlynveronica/canales-de-comercializacion-51320710>
- Rivadeneira, D. (28 de marzo de 2012). *Empresa y actualidad* . Recuperado el 11 de 2017, de <http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>
- Rodriguez, D. (julio de 2015). *contabilidad*. Recuperado el 24 de 11 de 2017, de <https://contabilidad.com.do/>
- Romero, G. (2012). *aula mass*. Recuperado el 11 de 2017, de <http://aula.mass.pe/manual/%C2%BFque-son-los-costos-de-produccion>
- Salinas, A. (2014). *Foro de Contabilidad*. Recuperado el agosto de 2017, de <http://www.loscostos.info/sistemas.html>
- Sayay Sagñay, L. (2017). *costos de producción de leche en el centro de acopio y su comercialización*. Ambato.
- Unam, I. (s.f.). *Ingenieria Unam*. Recuperado el 22 de 11 de 2017, de Contabilidad de costos: <http://www.ingenieria.unam.mx/~materiaacfc/CCostos.html>
- Univía. (15 de marzo de 2014). *contabilidad de costos* . Recuperado el 22 de 11 de 2017, de <https://contabilidaddecostosunivia.wordpress.com/2014/03/19/sistema-de-costeo-por-procesos/>

ANEXOS

ANEXO 1 Gastos administrativos

GASTO DE SUELDO	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	13° SUELDO	14° CUARTO	VACAC.	FONDO DE RESERVA	TOTAL
PRESIDENTE	1	1000,00	83.33	29.50	41.67	83.30	1237.80
GERENTE GENERAL	1	1000,00	83.33	29.50	41.67	83.30	1237.80
CONTADORA	1	600,00	50.00	29.50	25.00	49.98	754.48
TOTAL	3						3230.08

ANEXO 2 Otros gastos

OTROS GASTOS		MENSUAL		
DESCRIPCION	MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL
Plan de telefonía	minutos	1	120	120
Internet	GB	1	60	60
papel higiénico	unidad	4	0,45	1,8
trapeadores	unidad	2	1,5	3
extintor de fuego	unidad	1	40	40
otros	unidad	1	40	40
SUBTOTAL				264,8
IVA 12%				31,78
TOTAL				296,58


ANEXO 3

ESTADO DE RESULTADOS EMPRESA INDUSTRIAL PESQUERA DEL PACIFICO S.A AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017

VENTAS	\$ 336.555,00
COSTOS DE VENTA	\$ 300.992,87
UTILIDAD BRUTA	\$ 35.562,13
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 3.230,08
(-) OTROS GASTOS	\$ 296,58
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN	\$ 32.035,47
PARTICIPACIÓN DE TRABAJADORES	\$ 4.805,32
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 27.230,15
IMPUESTO A LA RENTA	\$ 6.807,54
GANANCIA DEL PERIODO	\$ 20.422,61

ANEXO 4 Guía Entrevista al gerente de la Empresa Industrial Pesquera del Pacifico

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI
Facultad Contabilidad y Auditoria



ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL

Entidad: Empresa INPESPA S.A

Instrucciones:

Sírvase a contestar las siguientes preguntas con la mayor claridad posible, la misma que tiene como objetivo determinar la importancia de un sistema de costos para la empresa.

1.- ¿Cómo gerente propietario conoce a cabalidad las funciones que debe desempeñar?

Si, ya que éstas las cuales está: Recepción de pedidos y gestiónamiento para obtener la materia prima.

2.- ¿Conoce usted el manejo de costos de producción?

Si, ya que éstos previamente deben tener un análisis y su respectiva aprobación, aunque muchas veces este es basada en estimados.

3.- ¿La actividad de exportación de la entidad entra en el mercado de manera significativa?


Si, ya que la buena calidad y presentación de sus productos han permitido tener una gran acogida en el mercado exportador.

4.- ¿Cuáles son los principales problemas a los que se enfrenta en la actividad de la empresa?

Uno de los principales problemas es la competencia ya que para mantenerse en estado activo dentro de este, no se debe caer en la manera en que se procesa.

5.- ¿El precio asignado de los productos permite recuperar la inversión?


Hasta la actualidad los precios establecidos permiten que la inversión sea recuperada, aunque se debe hacer un mejoramiento en la asignación de costos para que la recuperación sea mayoritaria.


Entrevistado (a)

Gracias por la atención brindada

ANEXO 5 Guía al Entrevista al Jefe de producción de la Empresa Industrial Pesquera del Pacifico

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI
Facultad Contabilidad y Auditoria




ENTREVISTA AL JEFE DE PRODUCCIÓN

Entidad: Empresa INPESPA S.A

Instrucciones:

Si vase a contestar las siguientes preguntas con la mayor claridad posible, la misma que tiene como objetivo determinar la importancia de un sistema de costos para la empresa.

- 1.- ¿Los movimientos que se registran de la materia prima, materiales y costos indirectos son respaldados con documentos?
Se lo realiza de una manera que nos permita saber lo que se ha consumido para de esta manera tener libros y realizar los cálculos.
- 2.- ¿Conoce usted el manejo de los costos de producción?
Conjuntamente con la Gerencia asignamos los costos para determinar un valor aceptable en el mercado de exportación.
- 3.- ¿Como logran determinar el precio del producto?
A través de los costos generados en MP y materiales y los precios al mercado competitivo.
- 4.- ¿Realizan las asignaciones del elemento del costo, correspondientes a cada producto?
No se puede establecer un costo a cada producto si se logra asignar valores de cada elemento, aunque se necesita hacer una profundización por el momento de realizar estos costos.
- 5.- ¿Considera importante la utilización de un sistema de costos?
Siempre es importante manejar y manejar un sistema de Costos que garantice que los datos sean óptimos.


Entrevistado (a)

Gracias por la atención brindada

ENCUESTA

Entidad: INPESPA S.A

Instrucciones:

Sírvase a contestar las siguientes preguntas con la mayor claridad posible, la misma que tiene como objetivo determinar la importancia de un sistema de costos para la empresa.

1. ¿Se efectúa el control de entrada y salida del trabajo?

Si

No

2. Las horas improductivas en las etapas de producción son:

Excesivas

Moderadas

Pocas

3. ¿Se realizan registros de las entradas de la materia prima y salida de la mercadería?

Si

No

4. ¿Los costos de producción se estiman en base a sistemas de costos?

Si

No

5. De qué forma realizan el manejo y control de los costos de producción?

Manual

Sistemas computarizados

Gracias por la atención brindada

ANEXO 7
FOTOS DEL PROCESO



Ingreso de la materia prima



Análisis de pescado aprobando su estado



Peso del producto



Congelado del pescado



Máquina de corte del pescado



Colocación del pescado en bandeja de aluminio



Almacenamiento del producto