

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

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas



**Seminario de graduación para optar al título de Licenciado(a) en
Contaduría Pública y Finanzas**

Tema delimitado:

**Beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en
la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí en el segundo
trimestre del 2014.**

Autores (a):

- **Gutiérrez Rivera Lesbia Francisca**
- **Montoya Moreno Melba Aurora**
- **Palacios Castillo Julitza Massiel**

Tutor (a): MSc. Juan Carlos Benavides Fuentes

Estelí, Enero 2015



LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Análisis y diseño de sistemas

TEMA

Costos conjuntos

SUBTEMA

Beneficios de la implementación de costos conjuntos en la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí en el segundo trimestre del 2014.



DEDICATORIA

Dedicamos el presente trabajo a Dios por ser nuestra mayor inspiración para hacer realidad cada proyecto que emprendemos, que juntamente con nuestros padres nos han brindado todo su amor para ver este sueño hecho realidad.



AGRADECIMIENTO

A Dios, que guiando con sabiduría nuestros caminos, ha permitido que lleguemos a la culminación de esta etapa de nuestras vidas, ayudándonos en cada dificultad y brindándonos siempre su ayuda para continuar.

A nuestros padres por su apoyo incondicional a lo largo de nuestra formación profesional contribuyendo en nuestro crecimiento y logro de nuestras metas.

A los docentes a lo largo de nuestra formación, que con inteligencia y esmero nos brindaron sus conocimientos, especialmente a nuestro tutor por apoyarnos en la realización de este trabajo.

Al propietario de la empresa que nos brindó la información necesaria para que se llevara a cabo la realización del presente trabajo satisfactorio.



INDICE

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Antecedentes	2
1.2 Planteamiento del problema	4
1.3 Formulación del Problema	5
1.4 Justificación	6
II. OBJETIVOS	7
2.1 Objetivo general	7
2.2 Objetivos Específicos	7
III. MARCO TEÓRICO	8
3.1 Productos Lácteos	8
3.2. Sistemas De Costos	12
3.3 Costeo de productos conjuntos y subproductos	19
3.4 Diseño de sistema contable	21
3.5 Beneficios del sistema	22
IV. MATRIZ DE CATEGORÍAS Y SUB CATEGORÍAS LÁCTEOS LOZA	24
V. DISEÑO METODOLÓGICO	28
5.1 Enfoque del estudio	28
5.2 Tipos de estudio	28
5.3 Universo	28
5.4 Muestra de estudio	28
VI. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	30
6.1. Diagnóstico de la situación contable de la empresa Lácteos Loza	30
6.2 Diseño de un sistema de costos adecuado a la empresa	34
6.3 Validación y funcionalidad del sistema	40
6.4. Ventajas de la implementación del sistema conjunto	63
VII. CONCLUSIÓN	64
VIII. RECOMENDACIONES	65
IX. BIBLIOGRAFÍA	66
X. ANEXOS	67



I. INTRODUCCIÓN

Un sistema contable es un proceso que genera información para el funcionamiento contable en una empresa, donde la mayor responsabilidad del gerente es tomar decisiones de tipo financiero y no financiero ya que estas serán basadas en la información generada por el sistema.

En el transcurso de la investigación se determinó que la empresa Lácteos Loza no cuenta con libros diario, libro mayor, formularios, procedimientos y controles que sirvan para contabilizar los bienes, las obligaciones, ingresos, gastos y los resultados de las transacciones ya que los registros se realizan de manera informal. Esta debilidad en la empresa impide la determinación de las utilidades reales con información financiera que contribuya a una buena toma de decisiones.

En el presente estudio se comenta la situación actual de la empresa, consta de VIII capítulos en los que se exponen antecedentes de la empresa, planteamiento del problema, justificación, objetivo general y específico que se quieren cumplir a través de la investigación, principales elementos teóricos, diseño metodológico, análisis e interpretación de resultados en el cual se describe el proceso que se lleva a cabo en la empresa de acuerdo con los instrumentos aplicados, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

La empresa no cuenta con un sistema contable por lo cual se está diseñando para luego implementarlo y finalmente se validará el sistema aplicado que cumpla con los parámetros establecidos para el control de datos de manera que la información sea completa y que reúna la información necesaria para la toma de decisiones.



1.1 Antecedentes

Para elaborar los antecedentes se realizó consultas referentes a investigaciones relacionadas con el área de sistemas de contabilidad de costos, donde se encontraron pocos estudios que hagan énfasis específicamente en las industrias lácteas.

A continuación se mencionan los estudios similares durante los últimos siete años:

- Control de calidad de productos lácteos en la empresa el pastoreo durante el II semestre del año 2008. Sus autores son: Santiago Jiménez, Edith Moran, Isolina Lanzas.

Dicho estudio tiene como objetivo general: Analizar la importancia que tiene el control de calidad de los productos lácteos El Pastoreo durante el II semestre del año 2008. Con el desarrollo de la investigación llegaron a la conclusión de que es muy importante hacer uso de un buen control de calidad en la elaboración de los productos lácteos ya que la leche proporciona un alto valor nutritivo para el ser humano. (Morán, Jiménez, & Lanzas, 2009)

- Factores que influyen en el posicionamiento de marca en los productos lácteos de empresa Parmalat en la ciudad de Estelí en el II semestre del año 2013. Su autora es Fátima Yulimar Velázquez Rodríguez

El objetivo general planteado: Analizar los factores que inciden en el posicionamiento de marca de los productos lácteos de empresa Parmalat en la ciudad de Estelí en el II semestre del año 2013. Tomando como referencia los objetivos se llegó a la conclusión que los factores de posicionamiento que ha logrado mantener la estabilidad comercial de la empresa se debe a la variedad que tienen en productos, los bajos y accesibles precios, y sobre todo la calidad del producto.

- Descripción y diagnóstico de la cadena productiva del rubro lácteo en la empresa Lácteos Loza, Estelí Nicaragua realizada en el año 2012. Sus autores son: Alejandro Pérez, Axel Torres, Bayardo Martínez.

El objetivo general es Describir y diagnosticar la cadena del rubro agroindustrial lácteo mediante un plan de mejora en los puntos críticos de proceso en la empresa familiar Lácteos Loza, Estelí Nicaragua. En donde se llegó a la siguiente conclusión: para establecer una mejora notoria y aceptable en el proceso productivo era necesario tratar con el principal punto crítico siendo este las aguas residuales ya que no se cuenta con un plan de tratamiento de dicho residuo.



- Contabilidad de costos de la industria Láctea Mendoza. Realizada en el año 2006, sus autores son Diana Mercedes Calderón Ponce y Aura Lila Pérez Rugama.

El objetivo general planteado es determinar los costos de producción de la industria Láctea Mendoza llegando a la conclusión que debido a que los controles se llevan de manera informal en cuadernos obteniendo así solo el rendimiento de la leche no se conoce específicamente cuanto le cuesta producir cada uno de los productos, por tanto, no conoce su nivel de rentabilidad y capitalización. (Calderón & Pérez, 2006)

Los trabajos expuestos anteriormente se diferencian con el que se está realizando ya que se enfocan en el control de calidad, posicionamiento de marca, diagnosticar la cadena productiva y los costos de producción en una industria láctea, en cambio el presente trabajo se centra en diseñar un sistema de costos conjuntos que permita determinar los costos incurridos por departamentos existiendo una relación entre el costo y el precio de venta aplicándolo a la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí y determinar los beneficios que permita el registro de las operaciones y la obtención de información financiera para la toma de decisiones.



1.2 Planteamiento del problema

El sector lácteo en Nicaragua se ha dado a conocer principalmente por estar dirigido a pequeñas empresas que se enfrentan a diversos problemas con respecto a la gestión empresarial y comercialización.

Los productos lácteos en la actualidad se han posicionado con mayor auge en el mercado, ya que son productos altamente demandados principalmente porque están al alcance de los consumidores para incluirlos en la canasta de consumo familiar y como un alimento indispensable en los hogares nicaragüenses.

La empresa Lácteos Loza cuenta con un gran potencial productivo lo que le ha permitido tener presencia dentro del mercado de Estelí. Sin embargo se han visto afectado ya que no cuentan con un sistema para determinar los costos de producción y sus respectivas utilidades, debido a que no cuentan con un personal capacitado que se encargue de esta área para llevar el control y registro de las transacciones, ni cuentan con formularios y controles adecuados que permitan procesar la información de acuerdo al giro de la empresa para conocer los costos incurridos, las maquinaria y el equipo de reparto no se están depreciando porque la dirección se enfoca más en la parte productiva y no financiera.

La empresa no cuenta con datos reales para conocer los costos y las utilidades que genera el negocio para seguir en el mercado al no presentar estados financieros que muestren la situación financiera de la empresa impidiendo conocer los costos incurridos por cada proceso donde se obtendrá información para la toma de decisiones.

Siendo esto un elemento importante al ser una empresa semi-industrial que debería llevar una contabilidad que le permita determinar los costos unitarios por cada producto y las utilidades que generan, con la elaboración del presente trabajo se pretende diseñar, implementar y validar el sistema aplicado a la empresa Lácteos Loza que le permita tener una contabilidad formal para procesar la información y elaborar informes financieros, de igual manera obtener beneficios al momento de determinar sus utilidades reales y contar con una empresa ordenada con información financiera oportuna que contribuyan a una buena toma de decisiones.



1.3 Formulación del Problema

¿Cuáles son los beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí en el segundo trimestre del 2014.

Sistematización del Problema

¿Cuál es la situación contable actual de la empresa Lácteos Loza?

¿Qué sistema de contabilidad es adecuado para la empresa Lácteos Loza?

¿El sistema propuesto es funcional para la empresa?

¿Cuáles son las ventajas de la implementación del sistema de costos conjuntos?



1.4 Justificación

Las empresas que se dedican a transformar la materia prima requieren un sistema de contabilidad de costos que proporcione información válida y confiable sobre los datos de costos con la finalidad de adoptar las decisiones adecuadas en el momento oportuno y de esta manera contribuir al éxito de las operaciones.

Un sistema de costos eficiente y acorde a las necesidades de las empresas, garantiza un proceso productivo continuo, provee un medio para el control de los costos actuales y corrientes, permite determinar el costo de los productos y contribuye en la elaboración de presupuestos de producción. Además sirve en la fijación de precios de ventas y en la determinación de las utilidades.

El presente trabajo de la implementación de un sistema de costos en la empresa Lácteos Loza será de gran utilidad ya que comprenderá aspectos teóricos y prácticos que contribuirán a solventar la problemática existente en la empresa, la falta de un sistema, ya que solo se basa en el conocimiento empírico lo que no garantiza el uso efectivo y eficiente de los recursos con los cuales dispone para su operatividad, y con el sistema se pueden beneficiar así las demás empresas del sector lácteo ya que podrá adaptarse a las necesidades propias de cada empresa, que requieran de un sistema formal de acumulación de costos.

Desde el punto de vista académico servirá como documento de estudio ya que formará parte del material bibliográfico, el cual servirá tanto a docentes como a futuros profesionales que requieran de información acerca de los sistemas de costos implementados en el sector lácteo.



II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar los beneficios de la implementación de un sistema de costos conjuntos en la empresa Lácteos Loza en el municipio de Estelí en el segundo trimestre del 2014

2.2 Objetivos Específicos

- ✓ Realizar un diagnóstico de la situación contable actual de la empresa Lácteos Loza ubicada en el barrio Oscar Gámez N° 1 en la ciudad de Estelí.
- ✓ Diseñar un sistema de costos adecuado a la empresa que le permita obtener información financiera para la toma de decisiones.
- ✓ Validar la funcionalidad del sistema aplicado a la empresa para el registro de las operaciones.
- ✓ Valorar las ventajas de la implementación del sistema costos para la determinación de la información financiera.



III. MARCO TEÓRICO

3.1 Productos Lácteos

Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede tener aditivos alimentos y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. (Perez, Torrez, & Martines, diciembre 2012)

La leche es el alimento más completo que la naturaleza nos ofrece, por proveer energía y nutrientes fundamentales para el crecimiento.

(Manual de procesamiento lácteo, 2012)

3.1.1 Derivado de la leche

3.1.1.1 Queso

Es un producto que tiene muchas variantes para su fabricación. En dependencia del contenido de humedad, puede ser duro, semiduro y blando; varían por su estructura (textura, cuerpo), sabor y apariencia como consecuencia de la técnica en su elaboración. (Zamoran, 2012)

3.1.1.2 Crema

Es la parte rica en grasas de la leche desnatada, que es obtenida por descremado natural o por centrifugación de la leche entera teniendo uso diverso para su consumo.

3.1.2 Proceso de elaboración de los derivados.

3.1.2.1 Elaboración del queso

➤ Recepción de la materia prima

La leche cruda es recibida proveniente de los diferentes productores ya establecida, luego de la recepción se realiza los siguientes pasos:

➤ Filtrado de la leche

Es un proceso importante en la elaboración de quesos. La operación consiste en hacer pasar el producto a través de una tela o paños para eliminar pelos, pajas, polvo, insectos y otras suciedades que generalmente trae la leche, especialmente cuando el ordeño se realiza en forma manual.

La operación de filtrado de la leche sólo logra eliminar las suciedades más grandes, aquellas que puedan ser retenidas por el paño. Sin embargo, a través del filtro logran pasar una cantidad inmensa de microorganismos que en definitiva dañan la calidad del queso o pueden causar enfermedades al consumidor.

Es muy importante destacar que los paños que se usan en esta operación, deben limpiarse y cambiarse frecuentemente, aunque no se note la suciedad que pueda contener.



➤ **Descremado**

Es el proceso de reducción de los niveles de grasa de la leche, la magnitud del descremado depende del tipo de queso a producir y de la característica que cada empresa desea darle a su producto.

➤ **Coagulación**

Se aplica un agente fermentador (cuajo) para separar la caseína (principal proteína de la leche) del suero.

➤ **Quebrado de la cuajada:**

Esta operación comprende dos etapas:

✓ **El Corte**

Se realiza con una lira o con un cuchillo de hoja larga, con la finalidad de liberar el suero y obtener los granos de cuajada. Del tamaño de éstos depende el contenido de humedad en el queso. El corte de la cuajada comprende un corte vertical y un corte horizontal para formar cubitos.

✓ **El batido**

Tiene como finalidad darle consistencia al grano de cuajada, se realiza de forma suave para no pulverizar la cuajada y conforme avanza el batido se le aplica más fuerza, el grano disminuye de volumen y se torna más consistente, por la pérdida del suero.

➤ **Desuerado**

Esta operación contempla la eliminación total o parcial del suero de acuerdo al tipo de queso que se esté elaborando.

Al finalizar la agitación, se deja algunos momentos en reposo. Los granos de cuajada se depositan en el fondo de la tina mientras que el suero quedará en la parte superior. De esta manera será posible extraer el suero sin dificultad.

➤ **Salado**

Esta etapa favorece a la producción de ácido láctico, realza el aroma y contribuye a la preservación del queso y a su curación.

La cantidad de sal que se agrega es aproximadamente el 0,3 % en relación a la cantidad de leche que se está trabajando.

➤ **Prensado**

El objetivo del prensado es eliminar algo más de suero, unir el grano haciendo la masa más compacta y dar definitivamente el formato deseado.



➤ **Empacado**

El queso debe ser empacado en envases o bolsas que no dañen su calidad ni afecten la inocuidad.

➤ **Almacenado**

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

3.1.2.2 Elaboración de la crema

Para la elaboración de crema se sigue el proceso que se describe a continuación: (Zamoran, 2012)

➤ **Recepción y filtrado**

La leche es recibida y filtrada, la operación consiste en hacer pasar el producto a través de una tela para eliminar pelos, pajas, polvo, insectos y otras suciedades que generalmente trae la leche, especialmente cuando el ordeño se realiza en forma manual.

➤ **Descremado**

Es el proceso de separación de la parte grasa de la leche que se realiza con una descremadora manual o eléctrica.

➤ **Empacado**

La crema obtenida se empaca en bolsas de plástico grado alimenticio de distintas presentaciones, Se debe asegurar que las bolsas se encuentran completamente limpias, libre de polvo, agua u otras sustancias que puedan contaminar el producto.

3.1.3 Contabilidad

Es una técnica que produce sistemática y estructuralmente información cuantitativa expresada en unidades monetarias, sobre los eventos económicos identificables y cuantificables que realiza una entidad a través de un proceso de captación de las operaciones que cronológicamente mida, clasifique, registre y resuma con claridad.

Todas las empresas necesitan contar con una contabilidad que les permita llevar un mejor control de sus actividades y así tomar decisiones de acuerdo a la información reflejada en los estados financieros.

Según el código de comercio en el artículo 28 establece que los comerciantes deben llevar los siguientes libros; (Gallo, 2003)

- Un libro de inventario y balance
- Un libro diario
- Un libro mayor



3.1.3.1 **Libro Inventario**

Aunque el libro se llama así por el Código de Comercio, en realidad es más que un libro de inventario. Es libro de Inventario y de balances. El libro se abre con el inventario de los bienes afectados al giro en el momento de empezar la actividad comercial y contiene, además, el inventario y balance que se debe formular todos los años, al vencimiento de cada ejercicio.

3.1.3.2 **Libro Diario**

El artículo 56 establece cuál es su contenido. De ese texto surge que el comerciante debe asentar en este libro cada una de las operaciones que realiza diariamente y todas esas operaciones. De ahí la importancia de este libro, que refleja toda la actividad y que se considera el eje de la contabilidad.

Es un libro analítico, pues se anotan las operaciones una por una, en forma separada y sucesiva, por orden cronológico.

➤ **Función del libro diario** (Narváez & Narvéz, 2007)

Consiste en registrar las operaciones en forma ordenada y minuciosa. En él no se clasifican las operaciones por cuenta, sino que se describen ampliamente.

✓ **Ventaja del libro Diario**

Muestra las operaciones en forma ordenada y con toda clase de detalles.

✓ **Desventaja del libro diario**

No muestra el movimiento y saldo de cada una de las cuentas

3.1.3.3 **Libro mayor**

Las menciones indicadas cronológicamente en el Diario se ponen metódicamente en el Mayor, se abre cuenta para cada concepto de activo, pasivo y capital, ingresos, costos y gastos con él debe y el haber, para conocer el estado de cada cuenta, todo de conformidad con el Art. 35 C.C.

➤ **Función del libro mayor**

Consiste en clasificar las operaciones por cuentas, de tal manera que se pueda conocer el movimiento y saldo de cada una de ellas. Las operaciones no se describen de forma ordenada y minuciosa, sino que se clasifican por cuentas.

➤ **Ventaja del libro mayor**

Muestra el movimiento y saldo de cada una de las cuentas.

➤ **Desventaja del libro mayor**

No muestra las operaciones en forma ordenada y con toda clase de detalle.



3.2. Sistemas De Costos

3.2.1 Concepto (De Anda, 2007)

Los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborables y financieros.

3.2.2 Clasificación de los costos

3.2.2.1 De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto.

- ✓ Costos directos. Son aquellos que pueden ser identificados y atribuibles directamente a una actividad, departamento o producto.
- ✓ Costos indirectos. Son aquellos que no pueden ser identificables fácilmente con un departamento, actividad o producto.

3.2.2.2 De acuerdo con la función en que se incurren.

- ✓ Costos de administración. Son aquellos costos que se originan en el área de administración de la empresa.
- ✓ Costos de distribución o venta. Comprenden los costos erogados desde el momento en que el producto terminado está situado en el almacén hasta que es entregado al consumidor o cliente.
- ✓ Costos de producción. Son los costos que se aplican en el proceso productivo, es decir, son los desembolsos necesarios que se incurren para transformar la materia prima en producto terminado

3.2.3 Elementos del costo

Los costos necesarios para la producción son la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos los cuales proporcionan el apoyo y facilidades requeridas para la producción.

3.2.3.1 Materia Prima

➤ Concepto

La materia prima es el material que interviene en la manufactura y constituye un elemento primordial en la transformación.

➤ Clasificación de la Materia Prima

✓ Materia Prima Directa

Es el material que se transforma y que forma parte inseparable del producto identificándose en él; es propiamente el material que se transforma.



✓ **Materia Prima Indirecta**

Es la materia prima que forma parte indispensable del producto, aunque no se identifique con él por dificultad, inconsistencia o por ser impráctico, teniendo que asignarse a éste por una distribución denominada prorrateo.

✓ **Suministros**

Son los materiales que no forman parte del producto, pero que son necesarios para la producción.

La contabilización de las materias primas está sujeta a diversos trámites se hace necesaria la utilización de varias formas en cada caso:

➤ **Solicitud de compra**

El almacenista formula la solicitud de compra al departamento respectivo con la autorización del gerente de producción, indicando con la mayor precisión posible los materiales que se necesitan en cantidad, calidad, precio y plazo.

➤ **Pedido**

Al recibir el departamento de compras la solicitud, procederá desde luego a formular el pedido correspondiente, prestando mayor atención a las solicitudes que vengan con carácter de "urgente". El pedido al proveedor debe hacerse a aquél que mejores precios y condición otorgue, considerando el factor puntualidad.

➤ **Recepción**

Esta función le corresponde al almacenista quien deberá cerciorarse que los materiales que recibe del proveedor estén de acuerdo con lo solicitado según el procedimiento siguiente:

- ✓ Comprará las notas de remisión del proveedor, con las copias del pedido y la solicitud de compra, a efecto de percatarse de que la remesa sea justo lo solicitado.
- ✓ Deberá revisar físicamente que los materiales que se reciben estén de acuerdo con lo especificado en el pedido en cuanto a calidad y cantidad.

➤ **Valuación de entrada de materiales al almacén**

El almacenista formulara diariamente un resumen de entradas al almacén de materiales. La forma en cuestión será llenada por el almacenista en lo relativo a unidades, dejando que el departamento de contabilidad lleve el control correspondiente a los valores. El formato ideal es la tarjeta de Kardex.



➤ **Control de Materia Prima**

El control de las materias primas implica las siguientes funciones básicas relacionadas con los materiales, estas funciones pueden estar comprendidas en departamentos por separado o agrupadas algunas en un solo departamento:

- ✓ **Almacén de Materia** Es el responsable de guardar y custodiar los materiales.
- ✓ **Compras** Es el responsable de la adquisición de materiales, es decir el abastecimiento.
- ✓ **Planeación de producción** Responsable de determinar las necesidades de materiales en cuanto a calidad, cantidad, tiempo y los niveles requeridos de existencia.
- ✓ **Recepción de materiales** Responsable de verificar las cantidades y calidades pedidas y recibidas.
- ✓ **Control de inventarios** Responsable de mantener los niveles requeridos de existencia de materiales (inventarios).
- ✓ **Producción** Responsable de la utilización y transformación de los materiales.

3.2.3.2 Mano de Obra

➤ **Concepto**

La Mano de Obra la constituyen los sueldos y salarios devengados por el elemento humano como contraprestación por los servicios prestados al patrón para la transformación de la materia prima en producto terminado. Es el costo por la remuneración a los trabajadores que intervienen en la transformación.

➤ **Clasificación de la Mano de Obra**

✓ **Mano de Obra Directa**

Es la mano de obra empleada en la fabricación real del producto, es la que lleva a cabo la transformación de los materiales y puede identificarse “relacionada con el producto”, generalmente son los salarios de los operarios.

✓ **Mano de Obra Indirecta**

Es la mano de obra que se emplea para la fabricación del producto, pero no en la transformación sino que realiza servicios esenciales y/o auxiliares a la fabricación, son generalmente los sueldos de los supervisores.

➤ **Control de la mano de obra**

Los documentos elementales en que se sustenta el control de la mano de obra son:

✓ **Registro individual del personal**

Se refiere al registro y archivo de la información permanente y las modificaciones que surjan respecto de cada trabajador.



✓ **Registro de trabajo**

Es el registro que indica en qué forma y en qué se ha invertido el tiempo de trabajo.

✓ **Volante de faltas o inasistencia**

Reporte individual por trabajador o por departamento para identificar y controlar inasistencias.

➤ **Nómina**

Es el resumen formal de los sueldos devengados por los empleados durante un periodo determinado y por lo tanto, de los salarios a que tienen derecho al terminarse éste. El registro de nómina debe contener: el nombre del trabajador, número o código de nómina, clase de trabajo, salario o sueldo básico, deducciones, fecha y duración del contrato y cualquier otra información.

➤ **Las tarjetas de tiempo o tarjetas de reloj.**

Es un formato que proporciona un registro de la asistencia del personal que labora en la empresa. Se utilizan individualmente para cada trabajador y generalmente se requiere que éstos perforen la tarjeta al iniciar y al terminar su trabajo.

El tiempo registrado en las tarjetas reloj se utiliza como base para determinar el número de horas trabajadas por día y por semana.

Estas tarjetas por lo general contienen el nombre del trabajador, su número asignado, el período completo de trabajo, número de horas trabajadas cada día y el total de la semana, horas extras o sobretiempo. También pueden incluir la tarifa de la jornada, las deducciones correspondientes y el total neto devengado.

Las tarjetas de tiempo permiten mantener un registro de las horas totales trabajadas cada día por los empleados, lo cual proporciona la información confiable para calcular y registrar los costos totales de la nómina.

La mano de obra, a pesar de los avances tecnológicos que tienden a sustituirla, continua representando un recurso valioso e imprescindible para el desarrollo de las actividades empresariales.

Los sueldos y salarios que reciben los empleados a cambio del trabajo que éstos invierten en el proceso de producción constituyen una parte sustancial del costo de un negocio.

De acuerdo a la función principal de las empresas, la mano de obra se clasifica en tres categorías generales: administración (ejecutivos y empleados de oficina), ventas (vendedores) y producción (trabajadores de fábrica).

Los costos de la mano de obra de administración y ventas se tratan como gastos del período y los costos de la mano de obra de producción o fabricación se asignan a los productos elaborados.



La mano de obra, al igual que los materiales y los costos indirectos de fabricación, requiere de un adecuado control interno que involucre:

- ✓ Procedimientos adecuados y satisfactorios para la selección, capacitación, clasificación y asignación del costo de la mano de obra a una actividad, departamento o producto.
- ✓ Programas adecuados y satisfactorios de remuneraciones, condiciones de trabajo higiénicas y seguras y beneficios sociales.
- ✓ Métodos que aseguren y garanticen eficiencia en el trabajo.

El control administrativo y contable de la mano de obra comprende las siguientes funciones:

- ✓ Administración de personal y relaciones laborales
- ✓ Control de tiempo o cronometraje
- ✓ Cálculo de la nómina
- ✓ Asignación de los costos de la nómina al producto.

3.1.3.3 Costos Indirectos de Fabricación

Los costos indirectos de fabricación representan aquellos desembolsos incurridos en el proceso productivo que no pueden ser aplicados directamente y atribuidos a cada unidad de producción, o cuya identificación resulta inconveniente, no obstante, son indispensables para lograr el proceso de manufactura y para mantener la fábrica en condiciones de operar normalmente.

➤ Clasificación de los Costos Indirectos de Fabricación

- ✓ **Materiales Indirectos** Conformado por todos los materiales que por su naturaleza no pueden identificarse en una unidad producida, como por ejemplo combustible, herramientas de corta vida, etc.
- ✓ **Mano de Obra Indirecta** Son aquellas remuneraciones pagadas a los trabajadores que desempeñan labores indirectas en la producción, es decir, que por sus características no se consideran mano de obra directa. Entre estas, se pueden mencionar: choferes, empleados del almacén, bonificaciones por horas extras, entre otras.
- ✓ **Otros Costos Indirectos o de Carga Fabril** Comprenden todos los demás costo que directa o indirectamente se incurren el proceso productivo y que no pueden ser identificados con el producto.

Entre los otros costos de carga fabril se encuentran los costos incurridos por mantenimiento (maquinarias, herramientas, vehículos, etc.); cargos fijos (depreciación, seguros, impuestos); fuerza – calefacción y alumbrado, costos varios de carga fabril (perdida por materiales defectuosos, desechos de producción, entre otros).



Los costos de producción, por si mismos, no pueden generar información, requieren de una herramienta que transforme los datos relativos a los costos en información satisfactoria que pueda ser utilizada por la gerencia para logro de sus objetivos; surge así, la Contabilidad de Costos como herramienta de trabajo indispensable para la gerencia.

- ✓ **Otros formularios utilizados en la contabilidad**
- **Factura** (e-conomic international, 2002)

Es un documento de carácter administrativo que sirve de comprobante de una compra venta de un bien o servicio que incluye toda la información de la operación.

Para emitir una factura se deben incluir datos básicos obligatorios para la valides de la misma:

- ✓ Nombre del cliente
- ✓ Identificación del producto con el nombre
- ✓ Precio por unidad y precio total del producto adquirido
- ✓ Descuentos (si existe)

➤ **Recibo**

Es un soporte de los abonos parciales o totales de los clientes de una empresa por conceptos diferentes de ventas al contado.

Por lo general el recibo original se entrega al cliente, y las copias generalmente se archivan así: uno para el archivo consecutivo y otro para anexo al comprobante diario de contabilidad.

➤ **Catálogo de cuenta**

Consiste en un listado de todas las cuentas posibles a usar por la entidad debidamente ordenada con sus respectivos nombres y numeración.

Este sirve para la codificación de las cuentas para el proceso de clasificación y acumulación de datos, facilita la preparación de los estados financieros y es la base para efectuar análisis y comparación.

3.2.4 Clasificación de los sistemas

3.2.4.1 Sistema de Acumulación de Costos por Ordenes Específicas

Este sistema es adecuado cuando se manufactura un solo producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por un cliente, es decir, cada trabajo es hecho a la medida según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado.

Este sistema se utiliza especialmente para órdenes de producción que tienen que ver especialmente con pedidos de clientes.



Las industrias que generalmente utilizan este método son:

- Las artes gráficas.
- Las fábricas de Muebles
- Las de calzado
- Las de confección
- Etc.

3.2.4.2 Sistema de costos por procesos

El Sistema de Costos por Procesos, es un sistema de contabilidad de costos por medio del cual las partidas de costos de producción se registran discriminadamente por proceso de manufactura, actividades, departamentos o secciones, reiteradas o sin cambios, se realizan a lo largo del proceso productivo. (Narváez & Narvéz, 2007)

Este sistema es apropiado cuando el tipo de producción no permite la identificación de lotes de producción dentro del proceso industrial por tratarse de una producción continua o en serie, además los artículos se producen en grandes volúmenes, con características homogéneas y son destinados generalmente al almacén de productos terminados y no para satisfacer a clientes específicos.

El costo único del proceso es el resultado de dividir sus costos totales por el número de unidades elaboradas en dicho proceso en el periodo. El costo unitario del producto terminado es la sumatoria de los costos unitarios transferidos entre los distintos procesos por donde paso el producto durante su elaboración.

Los elementos del costo de producción – materiales, mano de obra y carga fabril – en un Sistema de Costos por Procesos, requieren una adecuada normativa de control interno que garantice su integridad y asignación razonable a las unidades de producto.

➤ Objetivo del sistema por procesos

Un sistema de costos por procesos determina cómo serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo. La asignación de costos en un departamento es solo un paso intermedio; el objetivo fundamental es calcular los costos unitarios totales.

➤ Características del sistema por proceso

- ✓ Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
- ✓ Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor.
- ✓ Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en término de las unidades terminadas al fin de un periodo.



3.3 Costeo de productos conjuntos y subproductos

3.3.1 Concepto

Los productos conjuntos son productos individuales, cada uno con valores de venta significativos, que se generan de manera simultánea a partir de la misma materia prima y/o proceso de manufactura.

La producción conjunta es la que se da cuando existen en un mismo proceso productivo más de un producto, que proviene de la misma materia prima. Se trata de una unidad hasta un determinado proceso (punto de separación), a partir del cual surge más de un producto.

En muchas industrias, existe un solo proceso productivo que generan varios productos en forma simultánea; los productos resultantes reciben el nombre de productos conjuntos o también estos se pueden dividir en productos principales y subproductos.

Los costos conjuntos son indivisibles; no específicamente identificables con alguno de los productos que se produce en forma simultánea.

3.3.2 Características de los productos conjuntos.

- Los Productos conjuntos tienen una relación física tal que requieren un procesamiento común y simultáneo.
- La manufactura de productos siempre tienen un punto de separación en el cual surgen los productos separados ya sea para la venta o para un proceso adicional.
- Ninguno de los productos conjuntos tiene un valor significativamente mayor que el de los otros productos conjuntos. (contabilidad de Costos 2da edición)

3.3.3 Métodos de Asignación

3.3.3.1 Método del Valor de Venta o Mercado

Los costos conjuntos se asignan de acuerdo con los valores de venta de los productos conjuntos individuales existiendo una relación entre el costo y el precio de venta donde los precios de venta de los productos se determinan principalmente por los costos comprendidos en la fabricación de estos productos.

La asignación de los costos conjuntos sobre la base del valor de venta o de mercado es el método de asignación más común.

Fórmula

Asignación del costo conjunto = $\frac{\text{Producción por producto} \times \text{Costos Conjunto}}{\text{Total de productos conjuntos}}$
a cada producto



3.3.3.2 Método de la Cantidad Producida

La cantidad de producción es la base para asignar los costos conjuntos, se expresa en unidades que pueden ser toneladas, litros o cualquier otra medida adecuada. El volumen de producción para todos los productos conjuntos debe establecerse en la misma escala.

Fórmula

$$\text{Costo total por unidad equivalente} = \frac{\text{costos totales de producción}}{\text{Producción Equivalente (unidades)}}$$

Asignación de costos conjuntos a cada producto = $\frac{\text{Costo total}}{\text{por unidad equivalente}} \times \text{número de unidades equivalentes de cada producto conjunto manufacturado}$

3.3.4 Subproductos

Son aquellos productos de valor de venta limitados, elaborados de manera simultánea con productos de valor de venta mayor, conocido como productos principales o productos conjuntos, por lo general los productos principales se fabrican con mayor cantidad que los subproductos. (Narváez & Narvéz, 2007)

Los subproductos pueden resultar de la limpieza de productos principales o de la preparación de materias primas antes de su utilización en la manufactura de los productos principales, o pueden ser desechos que quedan después del procesamiento de los productos principales.

Después de haber surgido junto con los productos conjuntos en el punto de separación, los subproductos pueden venderse en el mismo estado en que se produjeron inicialmente y someterse a procesamiento adicional antes de venderlos. (Narváez & Narvéz, 2007)

3.3.4.1 Contabilización de los subproductos

Los subproductos por lo general son de importancia secundaria en la producción, los métodos de asignación de costos difieren de aquellos empleados para los productos conjuntos. Los métodos de costeo de subproductos se clasifican en dos categorías: Categoría 1, en la cual los subproductos se reconocen cuando se venden, esta categoría es la aplicada en Lácteos Loza y categoría 2, en la cual los subproductos se reconocen cuando se producen.

➤ Cuando se producen

Los subproductos se consideran de menor importancia y, por tanto, no se les registra en el ingreso hasta que se venden.



El ingreso neto de los subproductos es igual al ingreso de las ventas reales menos cualquier costo real de procesamiento adicional y gastos administrativos y de mercado. El ingreso neto de los subproductos puede presentarse en el estado de ingresos como una adición al ingreso, bien sea en Otras ventas o en Otros ingresos, o como una deducción del costo de los artículos vendidos del producto principal.

➤ **Cuando se venden**

Los subproductos se consideran importantes cuando el ingreso del subproducto sea significativo. El valor esperado de los subproductos producidos se muestra en el estado de ingresos como una deducción de los costos totales de producción del producto principal producido. Por consiguiente el costo unitario del producto principal se reduce por el valor esperado del subproducto manufacturado.

3.4 Diseño de sistema contable

3.4.1 Concepto

Un sistema contable, son todos aquellos elementos de información contable y financiera que se relacionan entre sí, con el fin de apoyar la toma de decisiones gerenciales de una empresa, de manera eficiente y oportuna; pero esta información debe ser analizada, clasificada, registrada (Libros correspondientes: diario, mayor, auxiliares, etc.) y resumida (Estados financieros), para que pueda llegar a un sin número de usuarios finales que se vinculan con el negocio, desde los inversionistas o dueños del negocio, hasta los clientes y el gobierno.

3.4.2 Importancia del sistema contable

En la empresa Lácteos Loza es importante contar con un sistema contable, ya que les permitirá mantener un control de las transacciones comerciales y financieras que realicen, analizando y valorando todos aquellos resultados económicos, para un mayor aprovechamiento de los recursos disponibles y así realizar con éxito todos los procedimientos que conducirán a la empresa al logro de sus objetivos.

3.4.3 Componentes del sistema

Para lograr implementar un sistema en la empresa Lácteos Loza el primer proceso se desarrollará, es la planeación e instalación de un sistema de contabilidad. Para permitir satisfacer las expectativas de la entidad económica, estudiando su naturaleza, analizando los tipos de operaciones y las formas de registros necesarios para controlar las operaciones que se han de producir.

Los componentes necesarios para la elaboración del sistema son:

- **Diseño de formatos:** Consiste en elaborar de manera coordinada todos los formatos que utiliza una empresa para anotar sus operaciones y así facilitar el control y el registro de las mismas. Estos pueden ser: facturas, recibos, entradas de almacén etc.



- **Instructivos para uso de formato:** Es describir la forma como debe llenarse el contenido de cada formato para facilitar su aplicación.
- **Elaboración de catálogo de cuentas** Consiste en confeccionar una lista de los nombres y números de cuentas que integran el sistema. Esto debe hacerse de manera ordenada, atendiendo a la importancia y prioridad de cada cuenta con relación a la empresa.
- **Procedimientos de control interno** Consiste en describir de manera ordenada la forma de cómo la empresa va a desarrollar cada una de sus actividades, atendiendo a sus políticas generales.
- **Diseño de los libros de registros** Es diseñar los formatos concernientes a los libros que la empresa va a utilizar para registrar sus operaciones.
- **Formatos de Estados Financieros** Consiste en esquemas pre elaborados concernientes a la forma de presentación de los estados financieros.

3.4.4 Procedimientos y Manuales Contables

Para mejorar la calidad de la información financiera se elaboraran manuales de contabilidad de acuerdo con las necesidades de la empresa Lácteos Loza, con el objetivo de unificar los criterios utilizados para contabilizar las transacciones.

3.4.4.1 Tipos de Manuales

- **Manual de organización** Incluye todos aquellos aspectos que detallan la estructura, sus relaciones, las responsabilidades de cada empleado y cualquier otra información que muestre la organización.
- **Manual de funciones** Es un manual donde se describen todas las actividades a desarrollarse en cada uno de los puestos que se describen en el organigrama de la empresa.

3.5 Beneficios del sistema

El tener un sistema contable que sea eficiente y funcional en la empresa, no solo tiene el beneficio de poseer un activo intangible, sino también por las características y funcionalidad que este pueda tener, indiscutiblemente lo convierte en una fuente de información importante, para conocer de la situación económica y financiera de la empresa.

- La empresa debe asumir los cambios, es decir, ser innovadora para alcanzar esta posición, la gerencia debe de utilizar técnicas y métodos analíticos basados en información, tanto interna como externa, para la toma de decisiones en todos los procesos de innovación.
- Sirve para la toma de decisiones y la competitividad de la empresa.
- Es necesario implementar un sistema de calidad abarcando todas las etapas, desde el diseño del producto o servicio hasta la post-venta, con el fin de reducir al mínimo



las equivocaciones y los retrasos; eliminando desperdicios, es decir, todo lo que no agregue valor, lográndose de esa manera una disminución en los costos.

- Importante para la toma de decisiones en la empresa.
- Evaluar la función de la Administración
- Controlar las operaciones de la entidad económica
- Determinar los Costos y Gastos reales
- Tomar decisiones en materia de inversión y crédito.
- Suministrar información sobre la situación financiera y económica de la entidad
- Informar sobre los efectos que las operaciones practicadas han producido a las finanzas de la empresa
- Facilitar la toma de decisiones económicas (Reyes, 2012)



IV. MATRIZ DE CATEGORÍAS Y SUB CATEGORÍAS LÁCTEOS LOZA

Objetivo específico	Dimensión de análisis	Definición operacional	Categoría	Sub Categoría	Fuente	Eje de Análisis
Diagnosticar la situación contable actual de la empresa productos Lácteos Loza.	Productos lácteos	Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede tener aditivos alimentos y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.	Derivados de la leche	Queso y crema.	Observación Entrevista	
			Proceso de elaboración del queso.	-Recepción de la materia prima -Filtrado de la leche. -Descremado. Coagulación. -Quebrado de la Cuajada. -Desuerado. -Salado. -Prensado. -Empacado. -Almacenado.		
			Proceso de elaboración de la crema.	- Recepción y filtrado. -Descremado. -Empacado.		
	Contabilidad	Es una técnica que produce información cuantitativa expresada en unidades monetarias, que realiza una entidad a través de un proceso de captación de las operaciones que cronológicamente mida, clasifique, registre y resuma con claridad.	Principales libros y formularios	Libro de inventario	Entrevista	-Solicitud de compra. -Pedido -Recepción -Valuación de entrada de materiales al almacén. -Mano de obra. -Nomina. -Tarjetas Kardex. -tarjetas de tiempo o tarjetas de reloj.
				Libro diario		
				Libro mayor		



			Clasificación de los costos.	-De acuerdo con su identificación con una actividad departamento o producto. -De acuerdo con la función en que se incurren.	Entrevista	
		Materia prima		-Clasificación de materia prima		-Materia prima directa. -Materia prima indirecta. -Suministro.
				-Control de materia prima		-Almacén de materia. -Compras. -Planeación de producción. -Recepción de materiales -Control de inventarios. -Producción
		Mano de obra		-Clasificación de la mano de obra		- Mano de obra directa - Mano de obra indirecta
				-Control de la mano de obra		-Registro individual del personal. -Registro de trabajo. -Volante de faltas o inasistencia. -Nómina.



Matriz de categorías y sub categorías Lácteos Loza.

Objetivo específico	Dimensión de análisis	Definición operacional	Categoría	Sub Categoría	Fuente	Eje de análisis
			Costos indirectos de fabricación	-Clasificación de los costos indirectos de fabricación	✓ Entrevista ✓ Bitácora	-Materiales indirectos. -Mano de obra indirecta. -Otros costos indirectos o de carga fabril.
			Clasificación de los sistemas	-Sistema de acumulación de costos por órdenes específicas. -Sistema de costos por procesos.		
			Costeo de productos conjuntos	-Métodos de asignación.		-Método del valor de venta o mercado. -Método de la cantidad producida.
Diseñar un sistema de costos adecuado a la empresa.	Sistemas de Costos	Conjunto de métodos, normas procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas.	Subproductos	-Métodos de Contabilización		-Cuando se producen. -Cuando se venden.



Objetivo específico	Dimensión de análisis	Definición operacional	Categoría	Sub Categoría	Fuente	Eje de análisis
				Componentes del sistema	✓ Entrevista ✓ Bitácora	-Diseño de formularios -Instructivos para uso de formularios -Elaboración de catálogo de cuentas. Procedimiento de control interno. -Formatos de Estados Financieros.
				-Tipos de manuales		-Manual de funciones -Manual de organización.
				-Beneficios del Sistema		-Sirve para la toma de decisiones en la empresa. -Evaluar la función de la administración Controlar las operaciones de la entidad económica -Determinar los Costos y Gastos reales



V. DISEÑO METODOLÓGICO

5.1 Enfoque del estudio

El enfoque del estudio es cualitativo porque se pretende principalmente profundizar en el conocimiento y comprensión de la investigación realizada, la cual debe ser observada analizando a profundidad los costos reales incurridos para poder verificar las utilidades de la empresa.

Se busca comprender la función que desempeñan los trabajadores en el proceso de producción y el propietario en la recopilación de los datos para la determinación de los costos, estos aspectos deben ser valorados utilizando técnicas cualitativas (entrevistas y guía de observación).

5.2 Tipos de estudio

Es un estudio de caso porque pretende recopilar información detallada en un área de la empresa (contabilidad de costos) y adquirir conocimiento más completo de sistema de costos de la empresa. Este estudio de caso pretende analizar un problema para determinar el método de análisis así como poder establecer conclusiones que se podrían aplicar a diversas industrias del rubro lácteo.

Este estudio es de tipo descriptivo porque pretende realizar una narración del proceso productivo desarrollado por la empresa, y de tipo explicativo porque se explicará lo que implica para la empresa la inexistencia de un sistema de costos.

Cabe destacar que el área de contabilidad de costos aún no existe en la empresa por lo que se pretende recopilar información básica con la elaboración y el llenado de formatos adecuados luego de validar la funcionalidad lo que permitirá obtener datos reales para la elaboración de estados financieros y poner así en marcha el sistema de costos que beneficiara a la empresa en la determinación de las utilidades reales generadas del proceso productivo.

5.3 Universo

En este caso el universo está constituido por la empresa objeto de estudio la cual se denomina Lácteos Loza.

5.4 Muestra de estudio

La muestra está constituida por el Área de contabilidad de costos de la empresa Lácteos Loza.

➤ Criterios de selección de la muestra

Por ser una investigación cualitativa el tipo de muestreo es No Probabilístico, debido a que no todo el universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado ya que las personas fueron seleccionadas por razones de conveniencia porque están directamente involucrados en el proceso de la empresa.



Los criterios de selección definidos son:

Propietario Administrativo de la empresa
Responsable del área productiva.

➤ **Métodos de investigación**

Para la realización de este estudio se utilizará el método inductivo, porque en este estudio se pretende llegar a conclusiones generales a partir de premisas particulares como es el estudio del caso de sistema de costos de la empresa Lácteos Loza. En este método se distinguen cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro, la clasificación y el estudio de hechos. Permite llegar a una generalización y una contrastación.

El método de análisis, porque se pretende identificar las debilidades presentes en la empresa por la inexistencia de un sistema de costos, para lo cual se hace necesario conocer las fases del proceso productivo, y el control que se lleva acerca de los elementos del costo.

Técnicas de recolección de la información

➤ **Fuentes primarias**

Para desarrollar la investigación se hará uso de técnicas para recolectar información entre ellas:

La observación: Se realizará una observación del proceso productivo y situación contable para poder identificar las debilidades por la inexistencia de un sistema en la empresa.

Entrevistas: Se desarrollarán entrevistas al propietario y responsable del área de producción para profundizar en el tema de investigación de tal manera que se pueda diseñar un sistema de costos para la empresa.

La fuente secundaria de información han sido los diferentes libros de texto de contabilidad de costos y consultas en los sitios web para la elaboración del marco teórico.



VI. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

6.1. Diagnóstico de la situación contable de la empresa Lácteos Loza

La información obtenida se analiza considerando el diagnóstico de la situación contable de la empresa.

6.1.1 Derivados de la leche

De acuerdo con la información obtenida a través de la entrevista el propietario de la empresa expresó que los principales productos que se elaboran de la leche son queso y crema, por su parte el jefe de producción confirmó la información brindada que se obtiene mediante la preparación de la leche que puede tener aditivos alimentos y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. Este proceso coincide con lo planteado por Zamoran, Darwin; ya que expresa que la leche es un producto que tiene muchas variantes para su fabricación en dependencia del contenido de humedad, puede ser duro, semiduro y blando; varían por su estructura (textura, cuerpo), sabor y apariencia.

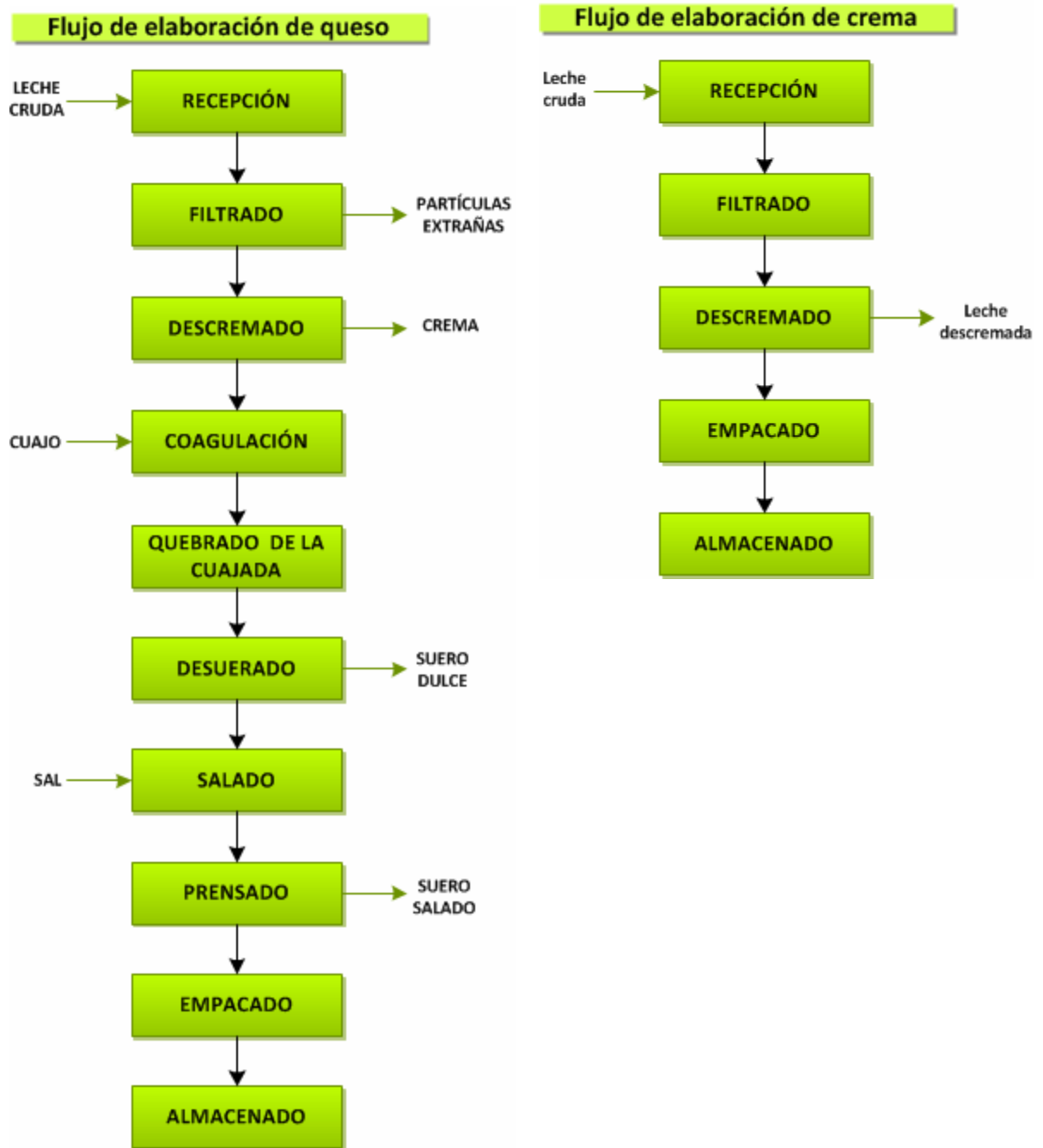
6.1.2 Proceso de elaboración del queso y la crema

Con la información obtenida a través de la observación y entrevista se pudo constatar que los pasos del proceso productivo son: en primer momento la recepción de la materia prima (leche) procedente de Mirafior y San Roque donde se recibe y es anotada la cantidad y el nombre del productor del que se recibe para luego pasar al momento del filtrado que consiste en hacer pasar el producto a través de una tela o paño para eliminar toda suciedad el siguiente momento es el proceso del descremado que consiste en la reducción de los niveles de grasa de la leche para luego aplicar un agente fermentador (cuajo en líquido), y dar lugar al siguiente momento que es el quebrado de la cuajada, que consiste en remover la leche que contiene el cuajo para obtener los granos de cuajada, se le aplica agua y se deja reposar para que se asiente la cuajada, el desuerado consiste en la extracción total del suero para que los granos de cuajada queden en el fondo y luego el salado, se le aplica sal de manera que la penetración sea homogénea contribuyendo a realzar el aroma, la preservación y a su curación, para luego ser prensado en los moldes con el objetivo de eliminar algo más de suero uniendo el grano, haciendo una masa compacta y dar la forma definitivamente deseada, y esté listo para empacarlo en bolsas y almacenarlo en el cuarto frío para evitar acidificación y sobre maduración y esté listo para la venta.

Para la elaboración de estos productos la materia prima adquirida es aproximadamente de 1200 litros diariamente siendo los principales materiales utilizados el cuajo y la sal.



Flujograma del proceso productivo del queso y crema



(Zamoran, 2012)



6.1.3 Control de la materia prima

A través de la observación se determina que no existen formularios para la recepción de la materia prima debido a que el procedimiento que se lleva a cabo es anotado en un cuaderno con las entradas y nombre del productor que la entrega. La materia prima recepcionada es enviada directamente al proceso de producción donde una vez elaborado los productos solo son registrados hasta el momento de la venta sin llevar un inventario de productos terminados, por su parte el propietario confirmó que todo es registrado de manera informal ya que no cuenta en este caso con un sistema contable que permita llevar un control de la materia prima.

6.1.4 Mano de obra

Se emplea en la fabricación real del producto, es la que lleva a cabo la transformación de los materiales.

Según la entrevista aplicada al propietario de la empresa se constató que el sueldo de los trabajadores es al día y se les paga semanalmente, gozando de todas sus prestaciones sociales, no cotizan en el INSS ya que no hay trabajadores inscritos, la empresa paga el 100% de los subsidios, los días feriados son pagados doble si se trabajan voluntariamente, los vendedores reciben el 1% de incentivos por ventas, se tiene un horario establecido para las hora de entrada y salida el cual no se lleva registrado en formatos por lo que la empresa requiere de formularios para el registro formal de todas sus actividades.

6.1.5 Costos Indirectos de Fabricación

A través de la entrevista aplicada al propietario de la empresa explica que los costos en los que incurre la empresa son materiales de limpieza, combustible y equipo de higiene y seguridad (gorros, gabachas, y botas), pago de servicios básicos (internet, teléfono, cable, agua, luz, y tren de aseo), pago de impuestos y seguridad los cuales tienen un costo total mensual de C\$ 72,846.66 y según la clasificación de contabilidad estos son costos indirectos de fabricación.

Materiales de limpieza		C\$3,500.00
Combustible		C\$54,500.00
Equipo de higiene y seguridad (gorros, gabachas, y botas)		C\$2,233.33
Servicios básicos		C\$10,983.33
Agua	C\$1,650.00	
Luz	C\$8,500.00	
Internet	C\$750	
Teléfono		
Cable		



Tren de aseo	C\$83.33	
Impuestos		C\$950
Dirección General de Ingresos	C\$650.00	
Alcaldía	C\$300.00	
Seguridad C y B		C\$680.00

Los utensilios utilizados para el proceso de producción son baldes, tinas, tazas, barriles, cajillas, cuchillos, los cuales tienen un costo total de C\$9,000.00 anual y C\$18,000.00 mensual de empaque siendo estos fundamentales para la elaboración de los productos.

Utensilios		Maquinaria	
4 tinas de plástico de 200 litros cada una	Costo total anual de C\$9,000.00	1 Descremadora	\$3,500.00
70 cajillas para almacenar la crema empacada		1 Cuarto frio	\$4,000.00
3 cuchillos		2 Pesas	\$175.00
7 barriles de plástico de 130 galones		2 freezer	\$18,000.00 cada uno
8 tazas 4 de ½ lb y 4 de 4 onzas			
Empaque		18,000.00 mensual	

6.1.6 Costos Fijos

Con la información obtenida a través de la guía de observación se constata que la empresa cuenta con activos fijos los cuales son 1 descremadora, 2 freezer, 1 cuarto frio, 2 pesas utilizadas en el proceso de elaboración, con 5 vehículos, para la distribución de los productos de las diferentes líneas y 1 computadora, por su lado el propietario de la empresa confirmó que estos activos fijos son utilizados para llevar a cabo las actividades, los cuales no se están depreciando bajo ningún método solo se destina un fondo de C\$15,000.00 mensual para reparación y mantenimiento.

El local donde opera la empresa es propio aunque la infraestructura no cuenta con los requerimientos adecuados para la elaboración del producto ya que es un lugar pequeño y a medida que se van posicionando en el mercado los niveles de producción van aumentando.



6.1.7 Información financiera

De acuerdo con la información obtenida a través de la entrevista el propietario expresó que no se lleva una contabilidad formal que le permita obtener información financiera ya que sus operaciones son realizadas en un cuaderno contando solamente con facturas membretadas y comerciales, agregó que está dispuesto a llevar la contabilidad para procesar la información que le permita elaborar informes financieros de igual manera obtener beneficios al momento de determinar sus utilidades reales y contar con una empresa ordenada que contribuyan a una buena toma de decisiones.

6.2 Diseño de un sistema de costos adecuado a la empresa

En el segundo objetivo que se refiere al diseño de formatos adecuados para la empresa se llegó a los siguientes resultados:

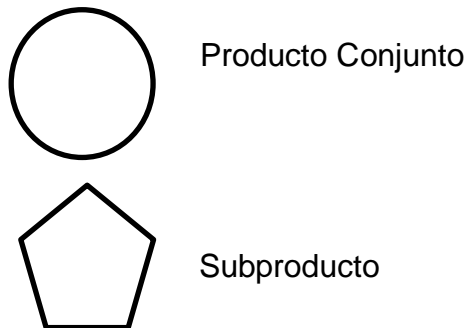
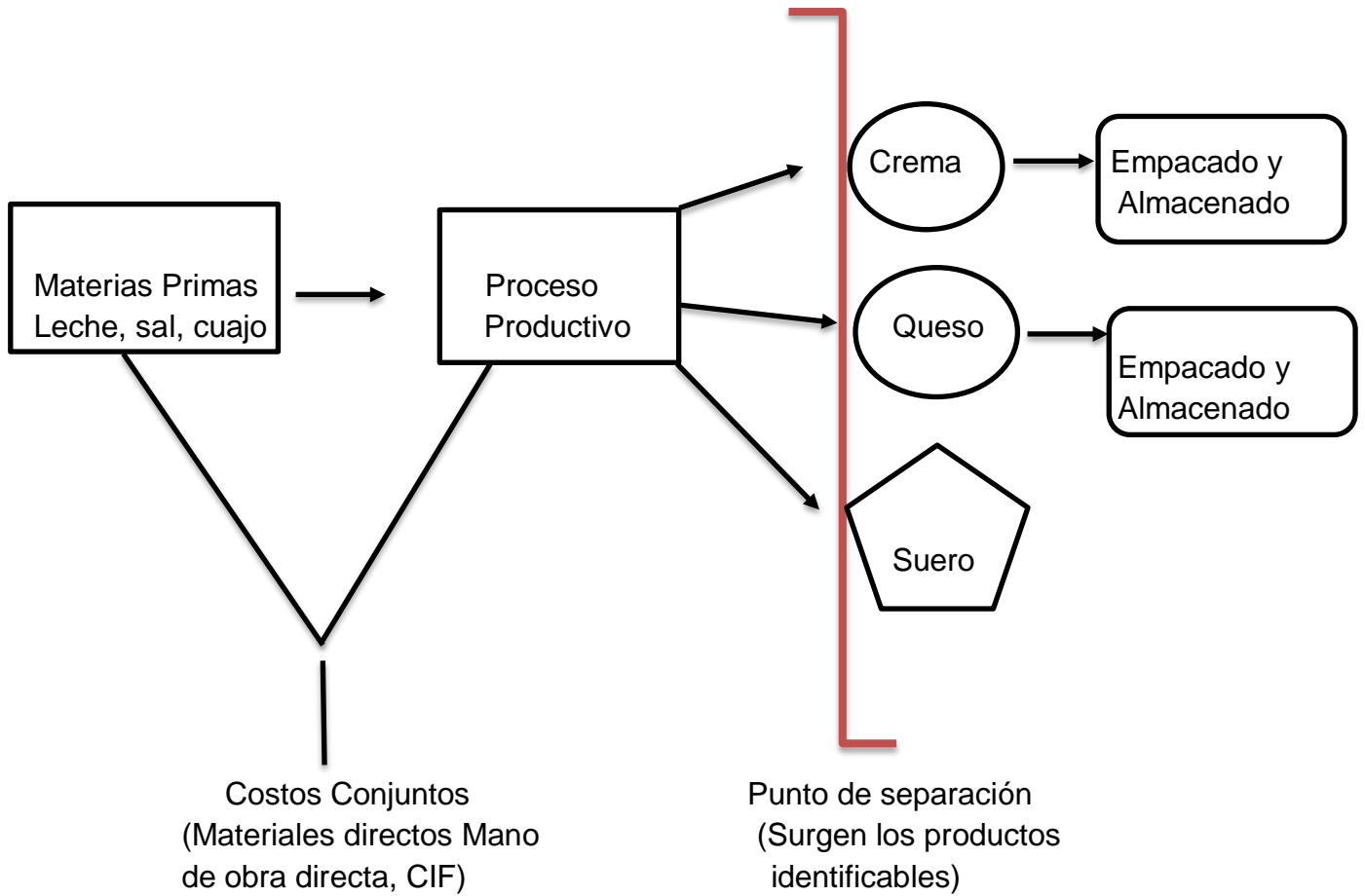
6.2.1 Método de asignación

De acuerdo a la entrevista aplicada en la empresa Lácteos Loza el propietario de la empresa expresó que los productos que se elaboran son queso y crema siendo la materia prima principal, la leche, obtenida por diferentes productores de Mirafior y san Roque y al momento de la recepción se anota en un cuaderno con el nombre del productor y la cantidad que se recibe, de esta manera controla el pago de sus proveedores principales, todo esto se pudo constatar con la observación.

Luego de un proceso de producción se obtienen los productos principales queso y crema donde se destina del costo total los costos incurridos para materia prima, proceso productivo, etiquetado, empacado, almacenado y mano de obra. Para esto se propone utilizar el método del valor de venta o mercado ya que existe una relación directa entre el costo y el precio de venta, donde el precio de venta se determina principalmente por los costos involucrados en su fabricación siendo este el método de asignación más común.



Gráfico del punto de separación



Fuente: Elaboración propia



6.2.2 Método de contabilización para subproducto

Con la información obtenida a través de la entrevista el responsable de producción afirmó que los subproductos que se obtienen es el suero el cual es vendido en el momento que se produce. Se sugiere utilizar la categoría al momento de la venta, ya que los subproductos por lo general son de menor importancia en la producción, elaborados de manera simultánea con los productos principales, queso y crema, por lo que los productos principales se fabrican con mayor cantidad que los subproductos y su ingreso se reconoce en el momento que se venden, siendo estos los ingresos de los subproductos mínimos en comparación con los productos principales de acuerdo con lo planteado por Andrés Narváez.

6.2.3 Componentes del sistema

Para el diseño del sistema contable que se va a implementar en la empresa Lácteos Loza se elaboraron los siguientes formatos para la clasificación y obtención de la información necesaria para la toma de decisiones financiera:

- **Formatos**
- ✓ **Comprobante de diario**

Se diseñó un comprobante de diario para registrar en forma descriptiva todas las operaciones siguiendo un orden cronológico indicando el movimiento de cargo y crédito por cada operación esto permitirá que no se queden operaciones sin registrar, este formato contiene el número de comprobante, la fecha que se llena el formulario, la descripción del registro, código de la cuenta utilizada, nombre de la cuenta y los movimientos parcial, debe y haber, los totales de los movimientos, observaciones. (Ver anexo nº 10)

- ✓ **Entrada de bodega**

Se diseñó un formato de entrada a bodega para registrar todas las entradas de materiales y productos que van a ser utilizados durante el proceso de producción, así como el queso y la crema comprados y llevar un control de las cantidades existentes disponibles, es importante que la empresa cuente con un inventario ya que podrán mantener controlados, vigilados y ordenado, todos los productos y materiales que se utilizan en el proceso productivo, el formato contiene la fecha, descripción del material o producto, y las firmas de recibido y autorizado, (Ver anexo nº 11)



✓ **Salida de bodega**

Se diseñó un formato de salidas de bodega para registrar todas las salidas de materiales o productos que se van a utilizar durante el proceso productivo y las salidas para la venta del queso y la crema comprados ya que esto le servirá a la empresa para el control interno y el registro del inventario, así como para mejorar sus formas de, almacenaje y recepción de materiales, el formato contiene el código, la descripción, la cantidad, el costo de los mismos y las respectivas firmas de autorizado, y recibido (Ver anexo nº 12)

✓ **Tarjetas kardex**

Se diseñó un formato de tarjetas kardex para llevar un registro de manera organizada del material o producto que se tiene en bodega realizando una tarjeta por cada material o producto, el formato contiene la fecha de todas sus entradas y salidas, el número de factura del proveedor, y la firma del responsable de bodega. (Ver anexo nº 13)

✓ **Recepción de materia prima**

Se diseñó un registro de recepción de la entrada de la materia de prima (leche) que servirá como soporte para llevar un buen control de esta área y de los productores que proveen la materia prima, el documento contiene la fecha, nombre del productor de quien se recibe, la cantidad de leche que se recibe y la respectiva firma del encargado del área. (Ver anexo nº 14)

✓ **Materia prima enviada a producción**

Se diseñó un formato de materia prima enviada a producción en el que se registrará el movimiento interior en la empresa, de la leche que se envía a producción que permita administrar eficiente y eficaz las cantidades producidas de queso y crema, el formato contiene la fecha, la cantidad de leche enviada a producción, las cantidades producidas y las respectivas firmas. (Ver anexo nº15)

✓ **Nómina**

Se diseñó un formato de nómina para registrar el sueldo a pagar a todos los trabajadores luego de verificar el cálculo de los saldos, además de comprobar su adecuada presentación y contabilización de acuerdo a las leyes y normas, que le permita a la empresa Lácteos Loza llevar un control de cada uno de sus trabajadores teniendo este documento como soporte y parte del sistema contable, el formato contiene cargo y nombre del empleador, salarios, pago de prestaciones sociales, y las correspondientes firmas(ver anexonº16)



✓ **Recibo de ingresos**

Se diseñó un formato de recibo de ingresos para registrar los ingresos obtenidos por las ventas realizadas de los productos terminados, teniendo este documento como soporte de las ventas, el formato contiene el n° de factura, el nombre del cliente, concepto, cantidad, precio unitario, precio total y las correspondientes firmas(ver anexo^o17)

✓ **Recibo de egresos**

Se diseñó un formato de recibo de egresos para registrar los gastos incurridos en la empresa, el formato contiene el n° de factura, nombre , concepto, cantidad, precio unitario, precio total y las correspondientes firmas(ver anexo^o18)

6.2.4 Instructivos para uso de formatos

Debido a que la empresa no cuenta con formatos para el registro de las operaciones estos se diseñaron, por lo cual se hace necesario elaborar instructivos de usos los cuales contienen la forma de cómo llenarse ; y el contenido del formato, lo cual le será de importancia a la empresa ya que facilitará el uso y llenado de los mismos. (Ver anexo n°19)

6.2.5 Elaboración de catálogo de cuentas

Se diseñó un catálogo de cuentas para establecer una clasificación sencilla, flexible, ordenada y pormenorizada de las cuentas de mayor, subcuenta y sub subcuenta que se utilizarán para el registro de las operaciones de la empresa en donde se agrupan las cuentas, activos, pasivos, capital, ingresos, egresos, gastos otros ingresos y otros gastos, este le servirá a la empresa para la elaboración de los estados financieros de manera ordenada y ayuda a identificar en detalle o en resumen las transacciones diarias, semanales o mensuales de la empresa, cabe mencionar que dentro de las cuentas más importantes que contiene el catálogo se encuentran los inventarios de materia prima, producción en proceso y productos terminados debido a que es una empresa semi-industrial. (Ver anexo n°20)

6.2.6 Procedimientos de control interno

Se realizó procedimientos de control interno para obtener una información detallada, ordenada, sistemática e integral que contiene todas las instrucciones, responsabilidades e información sobre políticas, funciones, sistemas y procedimientos de las distintas operaciones o actividades que se realizan en la empresa, lo que les permitirá poder desarrollar adecuadamente sus actividades, estableciendo responsabilidades a los encargados de las todas las áreas, generando información útil y necesaria, estableciendo medidas de seguridad, control y autocontrol y objetivos que participen en el cumplimiento con la función empresarial. (Ver anexo^o21)



6.2.7 Balance general

Se diseñó un formato de balance general que permita conocer la situación actual de la empresa Lácteos Loza a nivel financiero y monetario, en el que se presente lo que posee y las fuentes de donde proviene lo que tiene la empresa ya que le ayudará a la toma de decisiones apropiadas al encargado financiero para que la misma marche bien, este formato contiene la fecha del periodo, las cuentas de activo, pasivo y capital con las que cuenta la empresa y las respectivas firmas de elaborado, revisado y autorizado. (Ver anexo nº22)

6.2.8 Estado de resultado

Se diseñó un formato para la elaboración del estado de resultado en el que se mostrará la rentabilidad de la empresa durante un periodo reflejando los ingresos es decir las ganancias o pérdidas que la empresa tuvo o espera tener, esto ayudará a mostrar los ingresos generados por las ventas y los gastos en que haya incurrido la empresa durante un periodo determinado, este formato contiene ingresos, costos, gastos de operación y la utilidad del ejercicio además las respectivas firmas de validación, (Ver anexo nº 23)

6.2.9 Manual de organización

Se diseñó un manual de organización para la empresa en donde se explica en forma general y condensada todos aquellos aspectos de observación general dentro de la empresa, será de utilidad ya que estará dirigido a todos sus integrantes para ayudarlos a conocer, familiarizarse e identificarse con ella este contiene la historia y descripción de la empresa, misión visión, legislación o base legal, estructura de la organización, y normas y políticas generales. (Ver anexonº24)

6.2.10 Manual de Funciones

A través de la observación se determinó que la empresa no cuenta con manual de funciones por lo que se elaboró un diseño que contenga las responsabilidades de los trabajadores, descripciones de cada puesto y obligaciones específicas de los diferentes puestos que integran la estructura organizacional, describiendo el nivel jerárquico de cada puesto; a que posiciones está subordinado directa o indirectamente y cuál es su relación con otros puestos de trabajo, sirviendo también para las contrataciones de futuros ocupantes de los puestos. (Ver anexo nº 25)

Este manual será de utilidad para la empresa ya que les permitirá definir las funciones y responsabilidades de cada trabajador, asegurar y facilitar al personal la información necesaria para realizar las labores que se les han sido encomendadas, facilitar la selección de nuevos empleados y proporcionarles los lineamientos necesarios para el desempeño de sus atribuciones, servir de base para el adiestramiento y capacitación del personal, determinar la responsabilidad de cada puesto de trabajo y su relación con los demás integrantes y delimitar las responsabilidades de cada área de trabajo.



Dentro de los cargos que tiene la empresa se consideran importantes el encargado de producción y venta, ya que estos juegan un papel fundamental dentro del proceso de producción y comercialización de los productos lácteos ya que contribuyen a la generación de ingresos para la empresa.

6.3 Validación y funcionalidad del sistema

En el tercer objetivo que se refiere a la validación y la funcionalidad del sistema aplicado a la empresa para el registro de las operaciones se llegó a los siguientes resultados:

Los formatos diseñados para la empresa se entregaron al encargado del control de los registros de las actividades de la empresa, con el fin de obtener resultados preliminares de las últimas dos semanas del mes de septiembre de 2014 para dar solución a los errores o ya sea para orientar alguna dificultad por parte del encargado de la empresa y que sirvan como observaciones antes de realizar el llenado de los formatos de todo el mes de octubre que se tomará como referencia para validar la funcionalidad del sistema.

En la empresa se presentaron dificultades para el llenado de los formatos ya que no se había comprendido correctamente la manera que se utilizarían, por lo que solo se llenó el formato de materia prima enviada a producción de acuerdo con lo que expresó el encargado, los formatos no se estaban llenando ya que no se comprendió para que se utilizarían los otros formatos y expresó que coincidían con el de materia prima enviada a producción.

Se presentaron dificultades por parte del encargado de llenar los formatos debido al sobrecargo de actividades.

Se realizó el llenado de los comprobantes de diario correspondiente al mes de octubre registrando en forma descriptiva todas las operaciones, siguiendo un orden cronológico, iniciando con el registro del balance inicial de la empresa donde también se elaboró un comprobante de diario para el inventario de materiales utilizando el formato de recepción de materia prima que permite llevar un buen control de la cantidad recepcionada, el costo unitario por litro y el costo total llenando un formato por cada proveedor y de igual forma determinar la cantidad a pagarse semanalmente.

Se realizó el llenado del formato de materia prima enviada a producción para registrar las cantidades de leche enviadas al departamento de producción y determinar las cantidades producidas de queso y crema, además se registró todas las entradas y salidas de materia prima, materiales y productos que se van a utilizar durante el proceso productivo y las compras de queso y crema las cuales son resumidas en tarjetas kardex con sus respectivos registros, quedando el inventario final en cero ya que todo lo que se adquirió para el proceso productivo del mes de octubre se utilizó y la producción terminada se vendió toda, por lo que no quedo inventario final de producción terminada.



Los formatos antes mencionados no fueron llenados por el encargado del área debido al sobrecargo de actividades, por lo que se destinaban dos días a la semana por parte nuestra para realizar las actualizaciones de los formatos correspondientes y obtener la información necesaria para la elaboración de registros y estados financieros.

Los costos incurridos en el proceso productivo se han prorrateado por departamentos, para el departamento número uno que abarca hasta el punto de separación donde se obtienen los productos identificables(queso, crema), el costo conjunto está conformado por el costo de la materia prima principal (leche), mano de obra directa correspondiente al 60% del salario del empleador Juan Vílchez, que realiza el proceso productivo hasta el punto de separación, y la depreciación de la descremadora más un 30% del costo de la energía eléctrica y 60% para agua y alcantarillado los cuales corresponden a los costos indirectos de fabricación.

Se realizó la asignación del costo conjunto a los departamentos dos y tres donde se calculó el valor total mercado con las unidades producidas multiplicadas por el valor unitario en el punto de separación de cada producto (queso y crema), para obtener la proporción que se multiplica por el costo conjunto y determinar la asignación del costo de los departamentos. En el departamento número dos se realizó el cálculo de la mano de obra directa donde se calcula el salario neto a pagar con sus prestaciones en aplicando el 70% del salario al empleado Ismael López, debido a que realiza actividades en el departamento dos y en el tres por lo que se asigna dicho porcentaje y al empleado Marcial Loza se le aplica en un 100%, ya que este es el encargado de dicho departamento y no realiza otras funciones en los demás departamentos. Los materiales indirectos utilizados en dicho departamento son cuajo sal y bolsas para el empaque del producto terminado, de igual manera se calculó los costos indirectos de fabricación correspondientes al pago de agua y energía eléctrica así como la depreciación de los cinchos utilizados en el proceso productivo.

En el departamento número tres se realizó el cálculo de la mano de obra directa donde se calculó el salario neto a pagar con las prestaciones sociales del empleado Juan Vílchez aplicando el 40% restante y el 30% al empleado Ismael López, y a los demás empleadores se les asigno en un 100%, ya que son encargados de laborar únicamente en dicho departamento, los materiales indirectos utilizados en el departamento son bolsas para empaque y etiquetas para el producto terminado, de igual manera se calculó los costos indirectos de fabricación correspondientes al pago de agua y energía eléctrica.

Los costos indirectos de fabricación en los que se incurrió son el pago de la mano de obra indirecta a la encargada de cocina, los materiales indirectos utilizados en la empresa son materiales de higiene, aseo y limpieza, los servicios de vigilancia, las depreciaciones y las amortizaciones las cuales se prorratearon para dichos costos, en donde se realizó la asignación para los departamentos dos y tres basándose en la mano de obra acumulada



para obtener el porcentaje dividiendo la mano de obra de cada departamento entre el total de la mano de obra, por el total de los costos indirectos de fabricación obteniendo así la asignación de los costos para cada departamento.

Se realizó un comprobante de diario para registrar las amortizaciones de materiales de limpieza (escobas, lampazo y papeleras) tinta para impresora, equipo de higiene y seguridad (gorros, gabachas y botas) y utensilios para la producción (baldes, tinas, tazas, barriles, cajillas y cuchillos) prorrateando de acuerdo a su uso un porcentaje para los costos indirectos de fabricación, gastos de comercialización y gastos de administración, para luego registrar el gasto pagado por anticipado ya que las compras de dichos materiales indirectos se realizan para varios meses.

Se realizó la liquidación de la producción en proceso a productos terminados en donde se trasladó toda la producción en proceso de los departamentos dos y tres correspondientes a los materiales recibidos del departamento uno, los salarios directos y los costos indirectos de fabricación para enviarlos a los productos terminados.

Los gastos de comercialización en los que incurrió la empresa fue el pago correspondiente al personal que está a cargo de distribuir los productos terminados (Vendedores) con sus respectivas prestaciones sociales y viático de alimentación de igual manera el pago de combustible y lubricantes, servicios y la depreciación de un 50% del equipo rodante utilizado para la movilización y distribución de los productos hacia su destino final. Por su parte en los gastos de administración se registró el pago del administrador con sus respectivas prestaciones sociales de igual modo el pago de las depreciaciones del mobiliario y equipo de oficina en un 70%, para luego hacer su debido registro.

Se registró la compra de productos terminados (queso y crema) a los proveedores en donde se detallan los diferentes proveedores que tiene la empresa con la cantidad de queso y crema que compran, el precio unitario y el total en donde el pago se realiza el 50% en efectivo y el otro 50% se queda a deber a los proveedores a un plazo de 15 días que por lo general ya se ha vendido el producto.

Se realizó el comprobante de diario para el costo de venta tanto de los productos elaborados (queso y crema), como de los productos comprados registrándose a precio de costo, de acuerdo a la cantidad comprada y al precio que se adquirió así como lo que se incurrió en dichos productos en la empresa para dar origen a las ventas que se registran a un precio más alto que el costo de venta haciendo un ingreso al efectivo en caja. Además se realizó el comprobante para la venta de los subproductos que son registrados como otros ingresos ya que se obtienen en menor cantidad y a más bajo precio que los productos principales, registrando su ingreso al momento de la venta.



Registros de Lácteos Loza

LÁCTEOS LOZA				
COMPROBANTE DE DIARIO				
Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
1	Registrando balance inicial			01/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1111	EFFECTIVO EN CAJA		50,000.00	
1111-01-01	Caja general	50,000.00		
1211	TERRENOS		391,500.00	
1211-01	Terreno de la empresa	391,500.00		
1212	EDIFICIOS E INSTALACIONES		920,500.00	
1212-01	Edificio de la Empresa	920,500.00		
1213	EQUIPO RODANTE		1,188,760.00	
1133-01	Vehiculos	1,188,760.00		
1134	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA		18,500.00	
1134-01-01	Escritorio	3,500.00		
1134-01-02	Silla	2,000.00		
1134-01-03	Archivador	3,000.00		
1134-02-01	Computadora	8,000.00		
1134-02-02	Impresora	2,000.00		
1135	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL		197,300.00	
1135-01-01	Mesas	1,800.00		
1135-01-02	sillas	1,000.00		
1135-01-03	Estantes para Bolsas	1,500.00		
1135-02-01	Cuarto Frio	80,000.00		
1135-02-02	Descremadora	70,000.00		
1135-02-03	Freezer	36,000.00		
1135-02-04	Pesas	7,000.00		
2111	PROVEEDORES			1,790,695.00
2111-01-01	Elias Montoya	65,626.00		
2111-01-02	Carlos Roble	39,395.00		
2111-01-03	Sara Rodriguez	11,318.00		
2111-01-04	Denis Rodrigues	88,740.00		
2111-01-05	Eduardo Rodriguez	76,020.00		
2111-01-06	Aristodo Rodriguez	38,835.00		
2111-01-07	Arnulfo Rivera	73,840.00		
2111-01-08	Harvin Zelaya	2,600.00		
2111-01-09	Plastinic	3,731.00		
2111-01-10	Venta de Lacteos y Cuajo	2,800.00		
2111-01-11	José Antonio Solis Campo	192,000.00		
2111-01-12	Felix Gonzalez	244,800.00		
2111-01-13	Eskimo	192,000.00		
2111-01-14	Leonidas Corrales	264,000.00		
2111-01-15	Ramón Gaitan	117,600.00		
2111-01-16	Ariel Rodriguez	121,600.00		
2111-01-17	Juan Valdivia	252,000.00		
2111-01-18	Otros Proveedores	3,790.00		
3111	CAPITAL SOCIAL			975,865.00
3111-01	Capital Social	975,865.00		
SUMAS IGUALES			C\$2,766,560.00	C\$2,766,560.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



LACTEOS LOZA BALANCE GENERAL AL 1 DE OCTUBRE 2014			
ACTIVO CIRCULANTE		PASIVO CIRCULANTE	
EFFECTIVO		CUENTAS Y DOCUM. X PAGAR	
EFFECTIVO EN CAJA	50,000.00	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES	1,790,695.00
	50,000.00	CUENTAS POR PAGAR CONTRATISTAS	1,790,695.00
		TOTAL PASIVO CIRCULANTE	1,790,695.00
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	C\$ 50,000.00	TOTAL PASIVO	C\$ 1,790,695.00
FIJO		CAPITAL	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO		CAPITAL SOCIAL	
TERRENOS	391,500.00	CAPITAL SOCIAL	975,865.00
EDIFICIOS E INSTALACIONES	920,500.00		
EQUIPO RODANTE	1,188,760.00		
MOBILIARIOS Y EQUIPO DE OFICINA	18,500.00		
EQUIPO INDUSTRIAL	197,300.00		
	2,716,560.00		
TOTAL ACTIVO FIJO	C\$ 2,716,560.00	TOTAL CAPITAL	C\$ 975,865.00
TOTAL ACTIVO	C\$ 2,766,560.00	TOTAL PASIVO + CAPITAL	C\$ 2,766,560.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

En el asiento n° 2 se registra la compra de los materiales utilizados para la elaboración de los productos durante el mes de octubre, teniendo como soportes las entradas y salidas de bodegas resumidas en tarjetas kardex que se presentan en los anexos, las cuales no presentan inventario final debido a que todo lo que se compra es lo que se consume y está disponible por lo que no quedan materiales en el inventario.

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
2	Registrando compras de materiales			03/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1121	Inventario de Materiales		406,695.00	
1121-01-01	Leche	393,774.00		
1121-02-01	cuajo	2,800.00		
1121-02-02	sal	2,600.00		
1121-02-03-01	Bolsas Arroberas	344.00		
1121-02-04-01	Bolsas de 3.5*8	1,080.00		
1121-02-04-02	Bolsas de 6*10	1,045.00		
1121-02-04-03	Bolsas 5*8	192.00		
1121-02-04-04	Bolsas 12*22	1,070.00		
1121-02-05-01	Resma de papel	240.00		
1121-02-05-02	Tinta para impresión	400.00		
1121-02-05-03	selladores	3,150.00		
1112	Efectivo en Caja			406,695.00
1112-01-01	caja general	406,695.00		
SUMAS IGUALES			C\$406,695.00	C\$406,695.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



Lácteos Loza				
Entradas a Bodega				
oct-14				
Descripción	UM	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Leche	Lts	41,553.00	9.48	393,774.00
Cuajo	gln	2.00	1,400.00	2,800.00
Sal	qq	20.00	130.00	2,600.00
Bolsas 12x 22	unid	2,000.00	0.54	1,070.00
Bolsas 3.5 x 8	unid	2,000.00	0.54	1,080.00
Bolsas de 6 x 10	unid	1,500.00	0.70	1,045.00
Bolsas de 5 x 8	unid	3,000.00	0.06	192.00
Bolsas arroberas	unid	200.00	1.72	344.00
Resma de papel	resma	2.00	120.00	240.00
Tinta para impresión	unid	1.00	400.00	400.00
Selladores	unid	90.00	35.00	3,150.00
SUB TOTAL		50,368.00		C\$ 406,695.00

Recibido por

Autorizado por

Lácteos Loza				
Salidas de Bodega				
oct-14				
Descripción	UM	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Leche	Lts	41.553,00	9,48	393.774,00
Cuajo	gln	2,00	1.400,00	2.800,00
Sal	qq	20,00	130,00	2.600,00
Bolsas 12x 22	unid	2.000,00	0,54	1.070,00
Bolsas 3.5 x 8	unid	2.000,00	0,54	1.080,00
Bolsas de 6 x 10	unid	1.500,00	0,70	1.045,00
Bolsas de 5 x 8	unid	3.000,00	0,06	192,00
Bolsas arroberas	unid	200,00	1,72	344,00
Resma de papel	resma	2,00	120,00	240,00
Tinta para impresión	unid	1,00	400,00	400,00
Selladores	unid	90,00	35,00	3.150,00
SUB TOTAL		50.368,00		C\$ 406.695,00

Recibido por

Autorizado por



En el asiento nº 3 se registran los costos incurridos del costo conjunto siendo este el departamento 1 en donde surge el punto de separación de los productos, en donde la mano de obra, costos indirectos de fabricación se distribuyen en porcentaje y el costo de los materiales para dicho departamento, donde el cálculo de mano de obra para los tres departamentos se encuentra completa en la nómina en anexos.

Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
3	Registrando costos del departamento 1			04/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1122	PRODUCCIÓN EN PROCESO		400,848.97	
1122-01	Departamento 1 Costo Conjunto			
1122-01-01-01	Materiales Directos	393,774.00		
1122-01-02-01	Salario Directos	3,900.00		
1122-01-03-01	Costos Indirectos Transferidos	3,174.97		
1111	EFFECTIVO			396,894.00
1111-01-01	Caja General	396,894.00		
2112	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			780.00
2112-01	Sueldos y Salarios			
2112-02-01	Vacaciones	260.00		
2112-02-02	Décimo Tercer Mes	260.00		
2112-02-03	Indemnización	260.00		
1141	DEPRECIACION ACUMULADA			3,174.97
1141-01	Depreciación Acumulada	3,174.97		
SUMAS IGUALES			C\$ 400,848.97	C\$ 400,848.97

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Costo conjunto Departamento 1	
Costo leche	393,774.00
Costo de mano de obra directa	3,900.00
Depreciación Descremadora	194.44
Costo de energía eléctrica	2,005.68
Costo de agua y alcantarillado	974.85
Total	C\$ 400,848.97

Depreciación Descremadora			
Valor residual descremadora	70,000.00	2,333.33	194.44
Vida útil	30	anual	mensual

Costos Indirectos de Fabricación			
Costos	Monto	Gastos de Producción	
		costo conjunto	
Agua y Alcantarillado	C\$ 1,624.75	60%	C\$ 974.85
Energía eléctrica	C\$ 6,685.60	30%	C\$ 2,005.68



Mano de obra		
Nombre y Apellidos		Salario Directo 60% Departamento 1
Juan Vilchez		
Dias Laborados	27.00	
Salario Diario	192.59	
Salario Básico	5,200.00	
Salario Neto a pagar	5,200.00	
Prestaciones sociales	1,300.00	
Aguinaldo	433.33	260.00
Vacaciones	433.33	260.00
Indemnizacion	433.33	260.00
Total Cargo	C\$ 6,500.00	C\$ 3,900.00

En el asiento nº 4 se registra la asignación de los costos incurridos en el departamento 1 para los departamentos 2 y 3 teniendo como soporte la materia prima enviada a producción y cálculo de fórmula para la asignación del costo conjunto.

Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
4	Registrando asignación de costos del departamento 1 al departamento 2 y 3			04/10/2014
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1122	PRODUCCIÓN EN PROCESO		400,848.97	
1122-02	Departamento 2 Queso			
1122-02-01-01	Materiales Recibidos del Departamento	352,583.14		
1122-03	Departamento 3 Crema			
1122-03-01-01	Materiales Recibidos del Departamento	48,265.84		
1122	PRODUCCIÓN EN PROCESO			400,848.97
1122-01	Departamento 1 Costo Conjunto			
1122-01-01-01	Materiales Directos	393,774.00		
1122-01-02-01	Salario Directos	3,900.00		
1122-01-03-01	Costos Indirectos Transferidos	3,174.97		
	sumas iguales		C\$ 400,848.97	C\$ 400,848.97

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Producto	Unidades producidas	X	Valor unitario en el punto de separación	Valor total de mercado
Queso	11494		32	C\$ 367,808.00
Crema	2650		19	C\$ 50,350.00
Total	14144			C\$ 418,158.00

Producto	Proporción	X	Costo conjunto	Asignación del costo conjunto
Queso	0.88		400,848.97	C\$ 352,583.14
Crema	0.12		400,848.97	C\$ 48,265.84
Total				C\$ 400,848.97



Materia prima enviada a producción			
Fecha	Litros de leche a producción	Cantidad producida	
		Libras de Queso	Libras de Crema
Semana 1			
Miercoles 01/10/14	1281	360	70
Jueves 02/10/14	1321	336	100
Viernes 03/10/14	1270	327	100
Sábado 04/10/14	1315	324	100
Totales	5187	1347	370
Semana 2			
Domingo 05/10/14	1358	330	100
Lunes 06/10/14	1405	360	100
Martes 07/10/14	1362	360	100
Miércoles 08/10/14	1401	350	100
Jueves 09/10/14	1356	453	-
Viernes 10/10/14	1371	451	-
Sábado 11/10/12	1345	368	100
Totales	9598	2672	500
Semana 3			
Domingo 12/10/14	1390	340	100
Lunes 13/10/14	1359	390	80
Martes 14/10/14	1352	352	100
Miércoles 15/10/14	1332	385	100
Jueves 16/10/14	1337	385	100
Viernes 17/10/14	1305	350	100
Sábado 18/10/14	1341	355	100
Totales	9416	2557	680
Semana 4			
Domingo 19/10/14	1378	356	100
Lunes 20/10/14	1352	356	100
Martes 21/10/14	1398	378	80
Miércoles 22/10/14	1319	360	100
Jueves 23/10/14	1368	350	100
Viernes 24/10/14	1303	436	80
Sábado 25/10/12	1316	377	80
Totales	9434	2613	640
Semana 5			
Domingo 26/10/14	1285	360	80
Lunes 27/10/14	1360	390	80
Martes 28/10/14	1280	354	80
Miércoles 29/10/14	1313	397	100
Jueves 30/10/14	1347	407	60
Viernes 31/10/14	1337	397	60
Totales	7922	2305	460
	41557	11494	2650

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



En el asiento nº 5 se registran los costos incurridos en los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación utilizados en la producción del queso, teniendo como soporte el porcentaje aplicado para la mano de obra y la depreciación de los moldes.

Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
5	Registrando costos del departamento 2			06/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1122	PRODUCCION EN PROCESO		18,295.16	
1122-02	Departamento 2 Queso			
1122-02-02-01	Salarios Directos	8,500.00		
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos	9,795.16		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			13,614.00
1111-01-01	Caja General	13,614.00		
2112	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			1,700.00
2112-01	Sueldos y Salarios			
2112-02-01	Vacaciones	566.67		
2112-02-02	Décimo Tercer Mes	566.67		
2112-02-03	Indemnización	566.67		
1221	DEPRECIACION ACUMULADA			2,981.16
1221-01	Depreciación Acumulada	2,981.16		
	Sumas Iguales		C\$ 18,295.16	C\$ 18,295.16

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Departamento 2 Queso	
Mano de obra	8,500.00
Materiales indirectos	6,814.00
Depreciación cinchos	144.44
Costo de energía eléctrica	2,674.24
Costo de agua y alcantarillado	162.48
Total	C\$ 18,295.16

<u>valor residual cinchos</u>	52,000.00	1733.33	144.44
Vida útil	30	anual	mensual

Mano de Obra						
Nombre y Apellido	Salario Básico	Salario Neto a Pagar	Prestaciones Sociales			Total cargo
			Aguinaldo	Vacaciones	Indemnizaciones	
Marcial Loza	4000	4,000.00	333.33	333.33	333.33	5,000.00
Ismael López	4000	4,000.00	333.33	333.33	333.33	
			233.33	233.33	233.33	3,500.00
Total			566.67	566.67	566.67	8,500.00

Nota: Se aplica el 70% al empleado Ismael López asignado al departamento 2 y al empleado Marcial Loza se le asigna un 100% al departamento 2, ya que es el encargado de dicho departamento.

Materiales Indirectos				
Descripción	UM	Cantidad	Precio Unitario	Total
cuajo	gln	2.00	1,400.00	2,800.00
sal	qq	20.00	130.00	2,600.00
bolsas 12x 22	unid	2,000.00	0.54	1,070.00
bolsas arroberas	unid	200.00	1.72	344.00
Totales			C\$ 2,222.00	C\$ 6,814.00



Costos Indirectos de Fabricación			
Costos	Monto	Gastos de producción	
		Departamento Queso	
Agua y Alcantarillado	C\$ 1,624.75	10%	C\$ 162.48
Energía eléctrica	C\$ 6,685.60	40%	C\$ 2,674.24

En el asiento n° 6 se registran los costos incurridos en los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación utilizados en la producción de la crema, teniendo como soporte el porcentaje aplicado para los elementos del costo.

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
6	Registrando costos del departamento 3			06/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1122	PRODUCCION EN PROCESO		19,306.60	
1122-03	Departamento 3 Crema			
1122-02-02-01	Salarios Directos	12,100.00		
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos	7,206.60		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			15,387.00
1111-01-01	Caja General	15,387.00		
2112	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			2,420.00
2112-01	Sueldos y Salarios			
2112-02-01	Vacaciones	806.67		
2112-02-02	Décimo Tercer Mes	806.67		
2112-02-03	Indemnización	806.67		
1221	DEPRECIACION ACUMULADA			1,499.60
1221-01	Depreciación Acumulada	1,499.60		
	Sumas Iguales		C\$ 19,306.60	C\$ 19,306.60

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Departamento 3 Crema	
Mano de obra	12,100.00
Materiales indirectos	5,707.00
Costo de energía eléctrica	1,337.12
Costo de agua y alcantarillado	162.48
costo total	C\$ 19,306.60

Mano de Obra						
Nombre y Apellido	Salario Básico	Salario	Prestaciones Sociales			Total cargo
			Aguinaldo	Vacaciones	Indemnizaciones	
Juan Vilchez	5,200.00	2,080.00	173.33	173.33	173.33	2,600.00
Fidelina Loza	3,200.00	3,200.00	266.67	266.67	266.67	4,000.00
Tania Loza	3,200.00	3,200.00	266.67	266.67	266.67	4,000.00
Ismael	4,000.00	1,200.00	100.00	100.00	100.00	1,500.00
Totales			C\$ 806.67	C\$ 806.67	C\$ 806.67	C\$ 12,100.00



Materiales Indirectos			
Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Total
bolsas 3.5 x 8	2,000.00	0.54	1,080.00
bolsas de 6 x 10	1,500.00	0.70	1,045.00
bolsas de 5 x 8	3,000.00	0.06	192.00
Resma de papel	2.00	120.00	240.00
selladores	90.00	35.00	3,150.00
Total			C\$ 5,707.00

Costos Indirectos de Fabricación			
Costos	Monto	Gastos de producción	
Departamento crema			
Agua y Alcantarillado	C\$ 1,624.75	10%	C\$ 162.48
Energía eléctrica	C\$ 6,685.60	20%	C\$ 1,337.12

En el asiento N° 7 se registra los costos indirectos de fabricación utilizados en la empresa teniendo como soporte el detalle de los pagos realizados distribuidos en los gastos de venta y administración correspondientes al mes de octubre

Comp. N°	Descripción del comprobante	Fecha
7	Registrando costos indirectos de fabricación	07/10/2014

Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB		17,134.00	
1123-01	Costos Indirectos Generales			
1123-01-01	Mano de Obra Indirecta	3,500.00		
1123-01-02	Materiales Indirectos	550.00		
1123-01-03	Servicios	240.00		
1123-01-04	Depreciaciones	12,844.00		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			17,134.00
1111-01-01	Caja General	17,134.00		
	Sumas iguales		C\$ 17,134.00	C\$ 17,134.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Costos indirectos de fabricación	Total
Pago de cocina	3,500.00
Compra de materiales de limpieza	550.00
Pago de seguridad c y b	240.00
Depreciaciones	12,844.00
Total	C\$ 17,134.00



En el asiento N° 8 se registra la distribución de los costos indirectos para los departamentos 2 y 3 presentando como soporte la asignación de los costos indirectos generales calculado en base a la mano de obra.

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
8	Registrando distribución de costos indirectos de fabricación en departamentos			08/01/2014
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1122	PRODUCCIÓN EN PROCESO		18,689.00	
1122-02	Departamento 2 Queso			
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos	7,711.48		
1122-03	Departamento 3 Crema			
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos	10,977.52		
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB			
1123-01	Costos Indirectos Generales			18,689.00
1123-01-01	Mano de Obra Indirecta	3,500.00		
1123-01-02	Materiales Indirectos	550.00		
1123-01-03	Servicios	240.00		
1123-01-04	Depreciaciones	12,844.00		
1123-01-05	Amortizaciones	1,555.00		
	Sumas Iguales		C\$ 18,689.00	C\$ 18,689.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Descripción	Acum.	%	CIF	Asignación
Dpto. 2 Queso	8,500.00	41.26	18,689.00	7,711.48
Dpto. 3 Crema	12,100.00	58.74	18,689.00	10,977.52
Total	C\$ 20,600.00	100.00		C\$ 18,689.00

Costos Indirectos de Fabricación	Total
Pago de cocinera	3,500.00
compra de materiales de limpieza	550.00
pago de seguridad c y b	240.00
Depreciaciones	12,844.00
Amortizaciones	1,555.00
Total	C\$ 18,689.00



En el asiento N° 9 - 13 se registra la amortización de materiales de limpieza, tinta para impresora, equipo de higiene, seguridad y utensilios de producción los cuales fueron distribuidos en los gastos de venta y administración y costos indirectos de fabricación registrado como gastos pagados por anticipado ya que se realiza la compra para varios meses teniendo como soporte la amortización para cada uno de los gastos.

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
9	Registrando amortización de materiales de limpieza			08/01/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB		110.00	
1123-01-02	Materiales Indirectos	110.00		
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION		36.67	
6111-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza	36.67		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		36.67	
6112-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza	36.67		
1151	AMORTIZACIÓN DE GASTOS			183.33
1151-02	Materiales de Aseo y Limpieza	183.33		
	Sumas Iguales		C\$ 183.33	C\$ 183.33

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Amortización=	Valor de la compra
	Vida útil

Material de aseo y limpieza			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Escobas	3	40.00	120.00
Lampazos	3	60.00	180.00
Papeleras	3	83.33	249.99
Total			C\$ 550.00

Amortización=	550	183.33
	3 meses	

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
10	Registrando amortización de tinta para impresora			08/01/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB		120.00	
1123-01-02	Materiales Indirectos	120.00		
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION		160.00	
6111-02-04	Tinta para impresora	160.00		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		120.00	
6112-02-04	Tinta para impresora	120.00		
1151	AMORTIZACIÓN DE GASTOS			400.00
1151-03	Tinta para impresora	400.00		
	Sumas Iguales		C\$ 400.00	C\$ 400.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



Tinta para impresora			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Tinta para impresora	3	266.67	C\$ 800.00

Amortización=	800	C\$ 400.00
	2 meses	

Comp. N°	Descripción del comprobante	Fecha
11	Registrando amortización de equipo de higiene y seguridad	08/01/2014

Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB		800.00	
1123-01-02	Materiales Indirectos	800.00		
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION		100.00	
6111-02-05	Equipo de higiene y seguridad	100.00		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION		100.00	
6112-02-05	Equipo de higiene y seguridad	100.00		
1151	AMORTIZACIÓN DE GASTOS			1,000.00
1151-04	Equipo de higiene y seguridad	1000.00		
Sumas Iguales			C\$ 1,000.00	C\$ 1,000.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Equipo de higiene y seguridad			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Gorros	5	50.00	250.00
Gabachas	5	300.00	1,500.00
Botas	5	250.00	1,250.00
TOTAL			C\$ 3,000.00

Amortización=	3000	C\$ 1,000.00
	3 meses	

Comp. N°	Descripción del comprobante	Fecha
12	Registrando amortización de utensilios de producción	08/01/2014

Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB		525.00	
1123-01-02	Materiales Indirectos	525.00		
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION		225.00	
6111-02-06	Utensilios de producción	225.00		
1151	AMORTIZACIÓN DE GASTOS			750.00
1151-05	Utensilios de producción	750.00		
Sumas Iguales			C\$ 750.00	C\$ 750.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Amortización=	9000	C\$ 750.00
	12 meses	



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN- Managua

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
13	Registrando gastos pagados por anticipado			09/01/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1125	GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO		5,100.00	
1125-01-01	Materiales de Aseo y Limpieza	550.00		
1125-01-02	Tinta para impesora	800.00		
1125-01-03	Equipo de higiene y seguridad	3,000.00		
1125-01-04	Utensilios de Producción	750.00		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			5,100.00
1111-01	Caja General	5100.00		
	Sumas Iguales		C\$ 5,100.00	C\$ 5,100.00

Lic. Lesbia Gutierrez

Elaborado

Lic. Melba Montoya

Revisado

Lic. Julitza Palacios

Autorizado

En el asiento N° 14 se registra todos los gastos de venta correspondiente al mes de octubre teniendo como soporte el pago de los gastos del personal con sus prestaciones, servicios, impuesto y las depreciaciones mostrándose completo en anexos.

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
14	Registrando los gastos de venta			13/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION			
6111-01	GASTOS DEL PERSONAL		17,200.00	
6111-01-01	Sueldos y Salarios	8,000.00		
6111-01-02	Prestaciones Sociales	2,000.00		
6111-01-03	Viáticos de alimentación	7,200.00		
6111-02	MATERIALES Y SUMINISTROS		43,896.67	
6111-02-01	Combustible y Lubricantes	43,600.00		
6111-02-02	Materiales de Aseo y Limpieza	36.67		
6111-02-03	Tinta para impresión	160.00		
6111-02-04	Equipo de higiene y seguridad	100.00		
6111-03	SERVICIOS		749.89	
6111-03-01	Energía Electrica	334.28		
6111-03-02	Agua y Alcantarillado	162.48		
6111-03-03	Telefono	73.13		
6111-03-04	Pago de Seguridad	180.00		
6111-04	DEPRECIACIONES		7,818.13	
6111-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	1,534.17		
6111-04-02	Deprec Equipo Rodante	6,191.46		
6111-04-03	Deprec Mobiliario y Equipo de Oficina	92.50		
6111-05	IMPUESTO SOBRE LA RENTA		700.00	
6111-05-02	Cuota fija	550.00		
6111-05-02	Impuesto Municipal	150.00		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			62,546.56
1111-01-01	Caja General	62,546.56		
1141	DEPRECIACION ACUMULADA			7,818.13
1141-01	Depreciación Acumulada	7,818.13		
	Sumas Iguales		C\$ 70,364.68	C\$ 70,364.68

Lic. Lesbia Gutierrez

Elaborado

Lic. Melba Montoya

Revisado

Lic. Julitza Palacios

Autorizado

Mano de Obra						
Nombre y Apellido	Salario Básico	Salario Neto a Pagar	Prestaciones Sociales			Total cargo
			Aguinaldo	Vacaciones	Indemnizaciones	
Antonio López	4,000.00	4,000.00	333.33	333.33	333.33	5,000.00
Wilmer Osegueda	4,000.00	4,000.00	333.33	333.33	333.33	5,000.00
Total			C\$ 666.67	C\$ 666.67	C\$ 666.67	C\$10,000.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua / UNAN- Managua

Costos Indirectos de Fabricación	Costo	%	Gastos de Venta
Combustible y Lubricantes	54,500.00	80%	C\$ 43,600.00
Energía eléctrica	6,685.60	5%	C\$ 334.28
Agua y Alcantarillado	1,624.75	10%	C\$ 162.48
comunicaciones	731.34	10%	C\$ 73.13

Depreciación	Costo	%	Gastos de venta	
Edificios e instalaciones	920,500.00	10%	C\$ 92,050.00	anual
		20%	C\$ 1,534.17	mensual
Equipo Rodante	1,188,760.00	13%	C\$ 148,595.00	anual
		50%	C\$ 6,191.46	mensual
Mobiliario y equipo de oficina	18,500.00	20%	C\$ 3,700.00	anual
		30%	C\$ 92.50	mensual

Impuesto sobre la renta	
Cuota Fija	550.00
Impuesto Municipal	150.00
Total	C\$ 700.00

En el asiento N° 15 se registra todos los gastos de administración correspondiente al mes de octubre teniendo como soporte el pago de los gastos del personal con sus prestaciones, servicios, y las depreciaciones mostrándose completo en anexos.

Comp. N°	Descripción del comprobante			Fecha
15	Registrando los gastos de administración			15/10/2014
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION			
6112-01	GASTOS DEL PERSONAL		23,201.63	
6112-01-01	Sueldos y Salarios	6000.00		
6112-01-02	Prestaciones Sociales	1500.00		
6112-02-01	Combustible y Lubricantes	10,900.00		
6112-02-02	Papeleria y Utiles de Oficina	3,390.00		
6112-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza	36.67		
6112-02-04	Tinta para impresión	120.00		
6112-02-05	Equipo de higiene y seguridad	100.00		
6112-03-01	Energia Electrica	334.28		
6112-03-02	Agua y Alcantarillado	162.48		
6112-03-03	Telefono	658.21		
6112-04	DEPRECIACIONES		2,988.29	
6111-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	1,534.17		
6111-04-02	Deprec Equipo Rodante	1,238.29		
6112-04-02	Deprec Mobiliario y Equipo de Oficina	215.83		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			23,201.63
1111-01-01	Caja General	23,201.63		
1141	DEPRECIACION ACUMULADA			2,988.29
1141-01	Depreciación Acumulada	2,988.29		
	Sumas Iguales		C\$ 26,189.92	C\$ 26,189.92

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



Nombre y Apellido	Salario Básico	Salario Neto a Pagar	Prestaciones Sociales			Total cargo
			Aguinaldo	Vacaciones	Indemnizaciones	
Manuel Loza	6,000.00	6,000.00	500	500.00	500.00	7,500.00
Total			C\$ 6,000.00	C\$ 500.00	C\$ 500.00	C\$ 7,500.00

Costos Indirectos de Fabricación	Costo	%	Gastos de administ
Combustible y Lubricantes	54,500.00	20%	C\$ 10,900.00
Energía eléctrica	6,685.60	5%	C\$ 334.28
Agua y Alcantarillado	1,624.75	10%	C\$ 162.48
comunicaciones	731.34	90%	C\$ 658.21

Depreciación	Costo	%	Gastos de venta	
Edificios e instalaciones	920,500.00	10%	C\$ 92,050.00	anual
		20%	C\$ 1,534.17	mensual
		13%	C\$ 154,538.80	anual
Equipo Rodante	1,188,760.00	10%	C\$ 1,287.82	mensual
		20%	C\$ 3,700.00	anual
Mobiliario y equipo de oficina	18,500.00	70%	C\$ 215.83	mensual

En el asiento nº 16 se registra la compra de queso y crema los cuales se destinan a la venta y son adquiridos por diferentes proveedores a un costo más bajo que el precio de venta los cuales se pagan en un 50% en efectivo y el otro 50% se queda a deber a un plazo de 15 días, teniendo como soporte la cantidad que se le compra a los proveedores y el precio de compra.

Comp. Nº	Descripción del comprobante		Fecha	
16	Registrando compra de productos terminados		20/10/2014	
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1122	PRODUCTOS TERMINADOS		1,384,000.00	
1122-02	Queso Comprado	755,200.00		
1122-03	Crema Comprada	628,800.00		
1123	EFFECTIVO EN CAJA			692,000.00
1123-01	Caja General	692,000.00		
1123-01-01	PROVEEDORES			692,000.00
2111-01-11	José Antonio Solis Campo	192,000.00		
2111-01-12	Felix Gonzalez	244,800.00		
2111-01-13	Eskimo	192,000.00		
2111-01-14	Leonidas Corrales	264,000.00		
2111-01-15	Ramón Gaitan	117,600.00		
2111-01-16	Ariel Rodriguez	121,600.00		
2111-01-17	Juan Valdivia	252,000.00		
	Sumas Iguales		C\$ 1,384,000.00	C\$ 1,384,000.00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Precio del Queso y Crema Comprado						
Proveedor	Queso			Crema		
	Cantidad	Precio	Total	Cantidad	Precio	Total
José Antonio Solis Campo				12,000.00	16.00	192,000.00
Felix Gonzalez				14,400.00	17.00	244,800.00
Eskimo				12,000.00	16.00	192,000.00
Leonidas Corrales	6,000.00	44.00	264,000.00			
Ramón Gaitan	2,800.00	42.00	117,600.00			
Ariel Rodriguez	3,200.00	38.00	121,600.00			
Juan Valdivia	6,000.00	42.00	252,000.00			
Total	18,000.00		C\$ 755,200.00	38,400.00		C\$ 628,800.00



En el asiento nº 17 se registra la liquidación de la producción en proceso de los departamentos registrados en los asientos anteriores en donde se suman todas las producciones en proceso y se envía a la producción de productos terminados.

Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
17	Registrando la producción en proceso de los departamentos enviada a producción terminada			23/10/2014
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1124	PRODUCTOS TERMINADOS		457,139.73	
1124-01	Queso Producido	378,589.78		
1124-02	Crema Producida	78,549.95		
1122	PRODUCCIÓN EN PROCESO			
1122-02	Departamento 2 Queso			378,589.78
1122-02-01-01	Materiales Recibidos del Departamento 1	352,583.14		
1122-02-02-01	Salarios Directos	8,500.00		
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos	17,506.64		
1122-03	Departamento 3 Crema			78,549.95
1122-03-01-01	Materiales Recibidos del Departamento 1	48,265.84		
1122-02-02-01	Salarios Directos	12,100.00		
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos	18,184.11		
	Sumas Iguales		C\$ 457,139.73	C\$ 457,139.73

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

En el asiento nº 18 se registra el costo de venta donde se presenta el costo de los productos (queso y crema) tanto los producidos como los comprados teniendo como soporte la cantidad comprada y producida con lo que cuesta cada producto.

Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
18	Registrando costo de venta			25/10/2014
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
5	COSTOS		1,841,139.73	
5111	COSTO DE VENTA			
5111-01	Venta de queso comprado	755,200.00		
5111-02	Venta de crema comprado	628,800.00		
5111-03	Venta queso empacado	378,589.78		
5111-04	Venta crema empacada	78,549.95		
1124	PRODUCTOS TERMINADOS			1,841,139.73
1124-01	Queso producido	755,200.00		
1124-02	Crema producida	628,800.00		
1124-03	Queso comprado	378,589.78		
1124-04	Crema comprada	78,549.95		
	Sumas Iguales		C\$ 1,841,139.73	C\$ 1,841,139.73

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



Precio del Queso y Crema Comprado						
Proveedor	Queso			Crema		
	Cantidad	Precio	Total	Cantidad	Precio	Total
José Antonio Solís Campo				12,000.00	16.00	192,000.00
Felix Gonzalez				14,400.00	17.00	244,800.00
Eskimo				12,000.00	16.00	192,000.00
Leonidas Corrales	6,000.00	44.00	264,000.00			
Ramón Gaitan	2,800.00	42.00	117,600.00			
Ariel Rodriguez	3,200.00	38.00	121,600.00			
Juan Valdivia	6,000.00	42.00	252,000.00			
Total	18,000.00		C\$ 755,200.00	38,400.00		C\$ 628,800.00

Descripcion	Cantidad	Precio	Total
Queso producido	11494	32.94	378,589.78
Crema producida	2650	29.64	78,549.95
Total			C\$ 457,139.73

Precio del queso	
Produce. En Proceso	378,589.78
Unidades Producidas	11494
Costo del queso producido	32.94

Precio de la Crema	
Produce. En Proceso	78,549.95
Unidades Producidas	2650
Costo de la crema producida	29.64

En el asiento nº 19 se registran las ventas de los productos terminados (comprados y producidos) teniendo como soporte las cantidades destinadas para la venta con sus precios de venta.

Comp. Nº	Descripción del comprobante	Fecha		
19	Registrando las ventas	28/10/2014		
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1111	EFFECTIVO EN CAJA		2,170,818.33	
1111-01-01	Caja General	2,170,818.33		
4111	VENTAS			2,170,818.33
4111-01-01	Queso empacado	459,760.00		
4111-01-02	Crema empacada	57,858.33		
4111-01-03	Queso comprado	814,800.00		
4111-01-04	Crema comprada	838,400.00		
	Sumas Iguales		C\$2,170,818.33	C\$ 2,170,818.33

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



Venta de Queso y crema						
Proveedor	Queso			Crema		
	Cantidad	Precio	Total	Cantidad	Precio	Total
José Antonio Solís Campo				12,000.00	21.83	262,000.00
Félix González				14,400.00	21.83	314,400.00
Eskimo				12,000.00	21.83	262,000.00
Leonidas Corrales	6,000.00	48.00	288,000.00			
Ramón Gaitan	2,800.00	46.00	128,800.00			
Ariel Rodríguez	3,200.00	40.00	128,000.00			
Juan Valdivia	6,000.00	45.00	270,000.00			
Total	18,000.00		C\$ 814,800.00	38,400.00		C\$ 838,400.00

Descripción	cantidad	Precio	Total
Queso producido	11494	40.00	459,760.00
Crema producida	2650	21.83	57,858.33
Total			C\$ 517,618.33

En el asiento nº 20 se registran las ventas de los sub productos (suero) obteniéndose el costo de la cantidad que sale de suero por el precio de venta para obtener lo que se registra como otros ingresos.

Comp. Nº	Descripción del comprobante			Fecha
20	Registrando venta de Subproducto			
Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1111	EFFECTIVO EN CAJA		C\$4.960,00	
1111-01-01	Caja general	C\$4.960,00		
4112	OTROS INGRESOS			4.960,00
4112-01	Subproducto	4.960,00		
	Sumas Iguales		C\$ 4.960,00	C\$ 4.960,00

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado

Descripción	Cantidad	Precio	Total
Subproducto (Suero)	31,000.00	0.16	C\$ 4,960.00

A continuación se presenta el estado de resultados y el balance final de la empresa Lácteos Loza donde se muestra la situación financiera y económica, la cual indica que según su estado de resultado se obtiene una utilidad por lo que el negocio es rentable y su balance general muestra todos los recursos que tiene para hacerle frente a sus obligaciones.



LÁCTEOS LOZA		
ESTADO DE RESULTADO		
31/10/2014		
INGRESOS		2,175,778.33
VENTAS	2,170,818.33	
Otros Ingresos	4,960.00	
COSTOS		1,841,139.73
COSTO DE VENTA	1,841,139.73	
UTILIDAD O PERDIDA BRUTA		334,638.60
GASTOS DE OPERACIÓN		97,332.93
GASTOS DE COMERCIALIZACION	70,886.35	
GASTOS DE ADMINISTRACION	26,446.59	
UTILIDAD NETA		C\$ 237,305.67

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



LACTEOS LOZA				
BALANCE GENERAL				
AL 31 DE OCTUBRE 2014				
ACTIVO		PASIVO		
CIRCULANTE		CIRCULANTE		
EFFECTIVO		593,206.15	CUENTAS Y DOCUM. X PAGAR	2,487,595.00
EFFECTIVO EN CAJA	593,206.15		PROVEEDORES	2,482,695.00
INVENTARIOS		406,695.00	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR	4,900.00
MATERIALES	406,695.00			
GASTOS AMORTIZABLES		5,100.00		
GASTOS PAGADOS POR ANTICIPAD	5,100.00			
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE		1,005,001.15	TOTAL PASIVO CIRCULANTE	2,487,595.00
FIJO				
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO			TOTAL PASIVO	2,487,595.00
TERRENOS	391,500.00			
EDIFICIOS E INSTALACIONES	920,500.00		CAPITAL	
EQUIPO RODANTE	1,188,760.00		CAPITAL SOCIAL	975,865.00
MOBILIARIOS Y EQUIPO DE OFICINA	18,500.00		UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO	237,305.67
EQUIPO INDUSTRIAL	197,300.00			
TOTAL ACTIVO FIJO		2,716,560.00	TOTAL CAPITAL	1,213,170.67
DEPRECIACION		18,462.15		
DEPRECIACION ACUMULADA	18,462.15			
DIFERIDO				
AMORTIZACION		2,333.33		
GASTOS AMORTIZABLES	2,333.33			
TOTAL ACTIVO		C\$ 3,700,765.67	TOTAL PASIVO + CAPITAL	C\$ 3,700,765.67

Lic. Lesbia Gutierrez
Elaborado

Lic. Melba Montoya
Revisado

Lic. Julitza Palacios
Autorizado



6.4. Ventajas de la implementación del sistema conjunto

Con la información obtenida al aplicar el sistema de costos conjuntos considerando el cuarto objetivo se determinan los beneficios de la implementación de dicho sistema.

De acuerdo a la entrevista aplicada al propietario de la empresa expresó que él está dispuesto a implementar el sistema diseñado considerándolo como opción que se puede aplicar a la empresa ya que le ayudará a crecer financieramente a la empresa, permitiéndole llevar un control de los pagos realizados a sus proveedores, trabajadores, así como conocer los costos que se incurre en cada uno de los departamentos , la distribución de los costos indirectos indispensable para la elaboración de los productos, determinación de la cantidad producida, los gastos incurridos y las ventas realizadas, obteniendo así información para la elaboración de los estados financieros que le ayudaran a conocer la situación económica y financiera de la entidad.

Luego de obtener información cuantitativa expresada en unidades monetarias sobre los eventos económicos identificables y cuantificables que realiza la empresa Lácteos Loza se obtiene la información reflejada en los estados financieros que permitan facilitar la toma de decisiones económicas.



VII. CONCLUSIÓN

Tomando como referencia los objetivos planteados en la investigación se concluye:

La empresa Lácteos Loza realiza de manera informal los registros de las operaciones siendo necesaria una estructura organizada para recoger información de los resultados de sus operaciones valiéndose de recursos como formatos, reportes y libros diarios y mayor para así poder presentar datos resumidos y detallados acerca de la actividad económica de la empresa en una fecha o periodo determinado que le permita a la gerencia la toma de decisiones financieras.

Debido a la inexistencia de un sistema contable en la empresa Lácteos Loza se diseñaron formatos para registrar las operaciones que se dan en la empresa, y así poder tener un mejor control interno de las operaciones que realiza la empresa que permita la elaboración de los estados financieros y determinar los costos reales incurridos en el proceso productivo.

Al realizar el llenado de los formatos diseñados para la empresa Lácteos Loza se obtuvo información financiera que permitió la elaboración de los estados financieros, y luego de distribuir los costos reales incurridos en los departamentos para la elaboración de los productos destinados para la venta se generó una utilidad para la empresa, reflejada en el estado de resultado.

Las ventajas de la implementación del sistema de costos permite llevar un control de las operaciones económicas obteniendo información para la toma de decisiones que contribuyan al crecimiento de la empresa y con una buena imagen ante las instituciones financieras, proveedores y terceros ante los cuales la empresa solicite sus servicios y deseen invertir en ella.



VIII. RECOMENDACIONES

Partiendo de las debilidades encontradas en la empresa Lácteos Loza se le recomienda:

- Contratar personal capacitado que se encargue del área financiera para llevar un buen control y registro de las transacciones.
- Contar con un supervisor que no se involucre en el proceso productivo sino en la distribución y cumplimiento de las actividades asignadas a cada trabajador.
- Contabilizar las operaciones en los formatos adecuados tales como: entradas y salidas de bodega, solicitud y orden de compra, libro diario, libro mayor, nomina entre otros.
- Que los trabajadores sean inscritos en el Instituto Nicaragüense de Seguridad Social.
- Depreciar los activos fijos con que cuenta la empresa.
- Aplicar el manual de funciones propuesto.



IX. BIBLIOGRAFÍA

- Calderón, D., & Pérez, A. (2006). *Seminario de graduación*. Estelí.
- De Anda, H. L. (2007). Contabilidad de Costos. En H. L. De Anda, *Contabilidad de Costos* (págs. 7-11). *e-conomic international*. (2002). Obtenido de www.e-conomic.es/programa/glosario/definicion-factura
- Gallo, P. (2003). *Código de Comercio*. Managua: Bitecsa.
- Loza, M. (15 de Junio de 2014). Entrevista dirigida al propietario de la empresa. (L. Gutierrez, M. Montoya, & J. Palacios, Entrevistadores)
- Mendoza, J. (15 de Junio de 2014). Entrevista dirigida al encargado de producción. (L. Gutierrez, M. Montoya, & J. Palacios, Entrevistadores)
- Morán, E., Jiménez, S., & Lanzas, I. (2009). *Seminario de graduación*. Estelí.
- Narváez, A., & Narvéz, J. (2007). *Contabilidad II*. III EEdición.
- Perez, A., Torrez, A., & Martines, B. (diciembre 2012). *Descripcion y diagnostico de la cadena productiva del rubro lácteo en la empresa Láceo Loza*. Estelí.
- Reyes, M. (2012). *Experto en soluciones en materia de sistemas contables y de gestión* . Obtenido de <http://veloz-información contable.com/detalles>.
- Zamoran, D. (12 de Abril de 2012). *Manual de procesamiento lácteo*. Obtenido de www.jica.go.jp/nicaragua/español/index.htm



X. ANEXOS



ANEXO N° 1 *Entrevista al propietario de la empresa*



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM –ESTELI

Entrevista dirigida al propietario de Lácteos Loza sobre la implementación de un sistema costos.

Somos estudiantes de la carrera de contaduría pública y finanzas y se está llevando a cabo una investigación sobre la aplicación de un sistema contable a continuación se plantea el objetivo de la entrevista.

Objetivo: Describir la situación contable actual de la empresa lácteos Loza.

Nombre del entrevistado: _____

Nivel académico: Primaria _____ Secundaria _____ Técnico superior _____

Educación Superior _____

1. ¿De dónde adquiere la materia prima?
2. ¿cuánta es la cantidad que adquiere diariamente?
3. ¿Cuenta con otros proveedores para satisfacer las exigencias de los clientes?
4. ¿Qué productos se elaboran?
5. ¿Cuál es el proceso de elaboración del queso?
6. ¿Cuál es el proceso de elaboración de la crema?
7. ¿Qué materiales utilizan en el proceso de elaboración del queso y la crema?
8. ¿Cuál es el costo de adquisición de los materiales utilizados?
9. ¿Cuál es el procedimiento y formularios que utiliza para la recepción de la materia prima?
10. ¿Al momento de enviar la materia prima de proceso de producción como lo controla?
11. ¿Cómo controla el inventario de productos terminados?
12. ¿El pago de los trabajadores es por producción o al día y cada cuanto se realiza?
13. ¿A todos los trabajadores se les paga sus prestaciones sociales?
14. ¿Cómo controla las entradas y salidas de los trabajadores?
15. ¿Cuenta con algún formato?



16. ¿Tiene trabajadores inscritos en el INSS?
17. ¿Cuánto paga de INSS?
18. ¿Se les paga subsidio, días feriados?
19. ¿Los trabajadores reciben bonificaciones o incentivos por ventas?
20. ¿El lugar donde opera la empresa es propio o alquilado?
21. ¿Cuántos medios de transporte utiliza para las actividades de la empresa?
22. ¿Se están depreciando los activos fijos?
23. ¿Cuenta con un supervisor de producción? ¿Cuál es su salario?
24. ¿De cuánto es el consumo de energía, agua mensual y otros gastos?
25. ¿Con que utensilios y maquinarias cuenta para el proceso de producción?
26. ¿De cuánto es el costo de los utensilios?
27. ¿De cuánto es el costo de las maquinarias?
28. ¿De cuánto tiempo es la vida útil de los utensilios?
29. ¿De cuánto tiempo es la vida útil de las maquinarias?
30. ¿Hace cuánto tiempo adquirió los utensilios?
31. ¿Hace cuánto tiempo adquirió las maquinarias?
32. ¿Qué información financiera realiza la empresa y de qué manera?
33. ¿Considera importante contar con libros que registren las operaciones como libro diario libro mayor y libros auxiliares?
34. ¿Está dispuesto a llevar una contabilidad formal para procesar la información que le permitan elaborar los informes financieros como balance general y estado de resultado donde se muestre la situación financiera de la empresa?
35. ¿Qué beneficios le proporcionaría la implementación de un sistema de costo?
36. ¿En qué se basa para determinar el precio de los productos?

(Loza, 2014)



ANEXO 2 *Entrevista al responsable de producción.*



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM –ESTELI

Entrevista dirigida a personal de producción sobre la implementación de un sistema costos.

Somos estudiantes de la carrera de contaduría pública y finanzas y se está llevando a cabo una investigación sobre la aplicación de un sistema contable a continuación se plantea el objetivo de la entrevista.

Objetivo: Describir la situación contable actual de la empresa lácteos Loza.

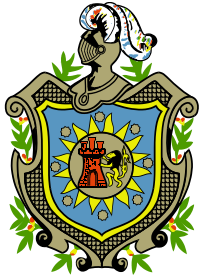
Nombre del entrevistado:

Nivel académico: Primaria _____ Secundaria _____ Técnico superior _____

Educación Superior _____

1. ¿De dónde se adquiere la materia prima?
2. ¿Cuánta es la cantidad que se adquiere diariamente?
3. ¿Qué productos se elaboran?
4. ¿Podría describir el proceso de elaboración del queso?
5. ¿Podría describir el proceso de elaboración de la crema?
6. ¿Qué materiales utilizan en el proceso de elaboración del queso y la crema?
7. Cómo controlan el inventario de productos terminados?
8. ¿El pago de los trabajadores es por producción o al día y cada cuanto se realiza?
9. ¿Se les paga sus prestaciones sociales?
10. ¿Cómo se controla las entradas y salidas de su jornada?
11. ¿Se les paga subsidio, días feriados?
12. ¿Con que utensilios y maquinarias cuenta para el proceso de producción?
13. ¿Hace cuánto tiempo se adquirieron los utensilios?
14. ¿Hace cuánto tiempo se adquirieron las maquinarias?

(Mendoza, 2014)



ANEXO 3 *Guía de observación*

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua

Facultad Regional Multidisciplinaria FAREM –ESTELI

Guía de observación para determinar los beneficio de la implementación de un sistema costos.

Objetivo: Identificar los beneficios de la implementación de un sistema de costos para la empresa lácteos Loza y determinar las ventajas de su funcionalidad.

1. La infraestructura de la empresa cuenta con los requerimientos adecuados para la elaboración del producto
2. Existen maquinarias para la elaboración del producto. Cuáles
3. Existen utensilios para elaboración del producto. Cuáles
4. Cuenta con personal necesario para el proceso productivo.
5. Llevan formatos que se controlen las entradas de materias primas.
6. Se lleva un control de salidas de materia prima para el proceso productivo.
7. Existen formatos para registrar la asistencia de los trabajadores.
8. Existe un formato para depreciar los activos fijos de la empresa.
9. Cuentan con equipo de reparto para la distribución del producto
10. Qué subproductos obtienen
11. Cómo contabilizan los subproductos



ANEXO 4 *Bitácora*

Bitácora Lácteos Loza

FECHA	ACTIVIDADES	INTEGRANTES
17/09/2014	Se entrego formatos al encargado de las actividades financieras de la empresa y se explico en que consistia cada uno y la manera en que se llenarian.	Lesbia, Julitza y Melba
23/09/2014	Se preguntó si habian problemas con el llenado de formatos y debido al sobrecargo de actividades por parte del encargado no se estaban llenando.	Lesbia, Julitza y Melba
30/09/2014	Nos hicimos presente en la empresa para ayudar y orientar en el llenado de los formatos. Se entregaron formato para el mes de octubre que se tomar á como base para la aplicación del sistema de costos.	Lesbia, Julitza y Melba
01/10/2014	Levantamiento de inventario de materiales de aseo y limpieza, inventario de materiales que serán utilizados en la producción.	Lesbia, Julitza y Melba
02/10/2014	Llenado de formatos de recepción de materia prima y materia prima enviada a producción.	Lesbia, Julitza y Melba
07/10/2014	Actualización de los formatos elaborados y se mejoró los formatos haciendo uno por cada proveedor	Lesbia, Julitza y Melba
09/10/2014	Actualización de los formatos elaborados y se elaboró un formato que contiene el nombre de los clientes de la rutas donde se vende el producto	Lesbia, Julitza y Melba
16/10/2014	Actualizacion de los formatos entregados entre ellos los recibos de egreso	Lesbia, Julitza y Melba
23/10/2014	Actualización de los formatos entregados y archivar documentos que se llenaron	Lesbia, Julitza y Melba
31/10/2014	Actualización de todos los documentos que se elaboraron para obtener información que permita elaborar los estados financieros	Lesbia, Julitza y Melba

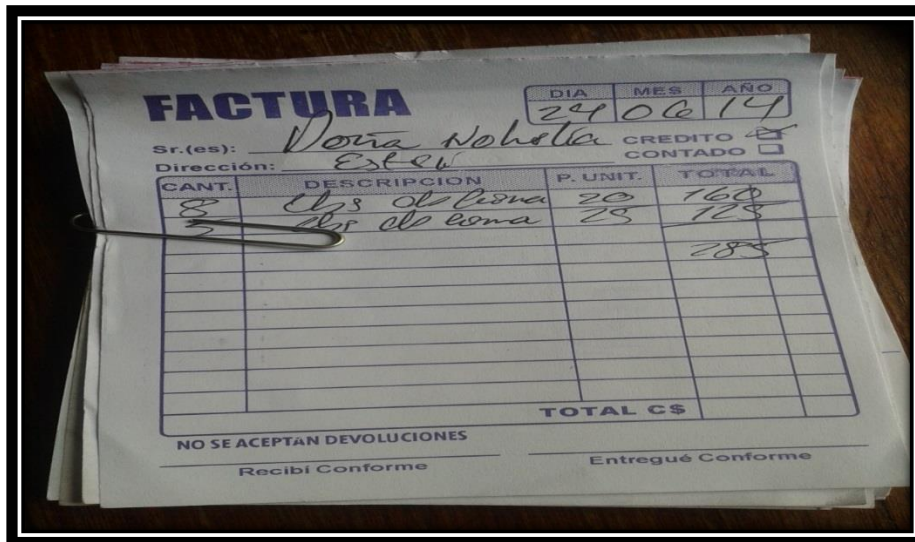


ANEXO N 5 *Logotipo de la empresa*

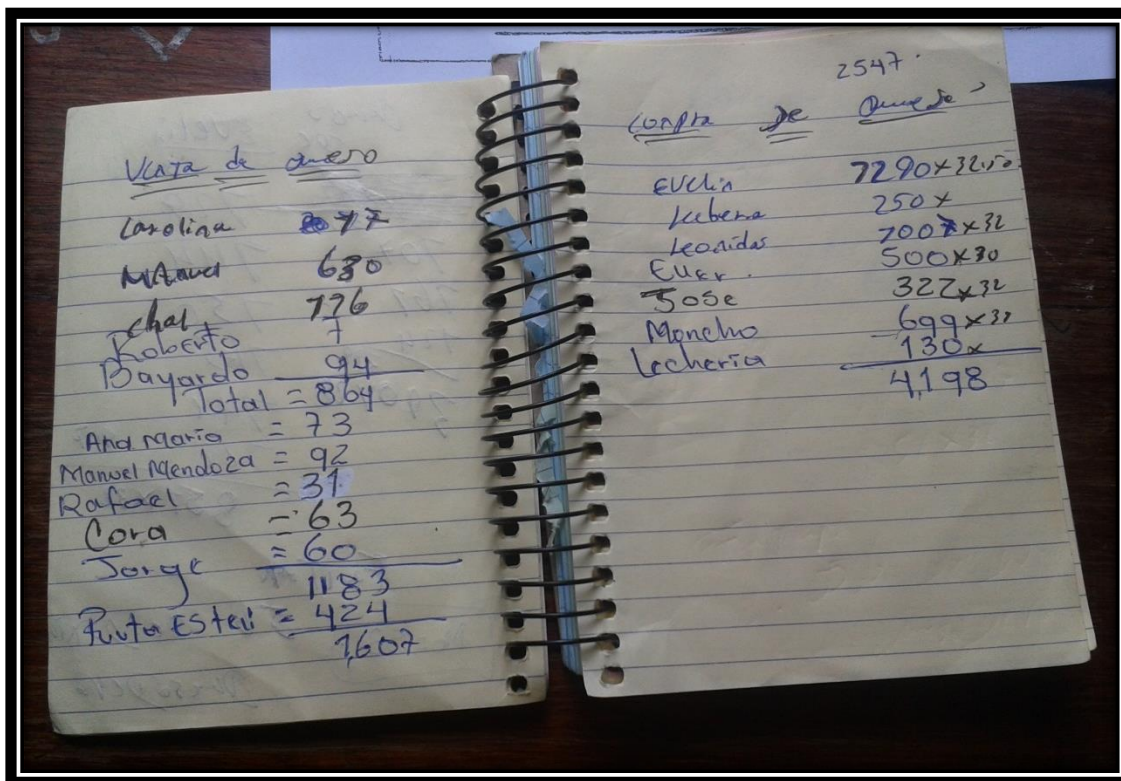




Anexo 6 Facturas



ANEXO N°7 Compra y venta de queso.





LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

N° 0001 Anexo 12 Salida de bodega

Fecha: _____

Entregado a: _____

Código	DESCRIPCIÓN	UNID.	CANTIDAD	COSTO	TOTAL

AUTORIZADO

ENTREGADO

RECIBIDO



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Anexo 14 RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Nº	Nombre del productor	Litros de leche recepcionada	Precio unitario	FECHA
				/ /
				Precio Total
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Elaborado por _____

Revisado por _____

Aprobado por _____



Anexo 19 Instructivos para uso de formularios.

Comprobante de diario

Objetivo;

Formalizar mediante documentos, los asientos contables originados por las transacciones Financieras efectuadas tanto a lo interno y externo de Lácteos Loza.

Instructivo para su llenado:

1. Nombre LOZA: para identificar la razón social
2. Comprobante de diario: Nombre del documento
3. Fecha: Identifica la fecha en que se llena el formulario.
4. No de Comprobante de Diario: Es la secuencia numérica del formato por mes.

Cuerpo del documento:

5. Descripción: Es la generalidad de la operación contable y los soportes que se están registrando
6. Código: ubicar el código que identifica las cuentas y subcuentas utilizadas.
6. Nombre de la cuenta: identifica el nombre de las cuentas y sub cuentas
7. Parcial: Indica los valores de las sub-cuentas tanto de débito como crédito.
8. Debe: identifica el valor de la cuenta de mayor de este.
9. Haber: Identifica el valor de la cuenta de mayor de este

Autorizaciones:

10. Preparado: Es la persona que elabora y firma el documento
11. Revisado por: Firma del responsable de contabilidad
12. Autorizado: Es la autoridad administrativa delegado como firma autorizada



Entrada de bodega

Objetivo:

Autoriza el registro y control de todo el que posee la empresa para continuar con las ventas.

Instructivo para su llenado: Encabezado:

1. LOZA: Identifica la razón social de la empresa
2. Entrada de Bodega: Nombre del documento que utilizamos.
3. Numeración: Se anotara de forma consecutiva el número que corresponda de cada una de las entradas de bodegas.
4. Fecha: Fecha en la que bodega entrega los productos.
5. Nombre del proveedor: Se anotara el nombre completo del proveedor.
6. N° de factura: Se anotara de forma consecutiva cada una de las facturas realizadas.
7. Descripción: Se describirá de forma clara el tipo de producto o material que se necesite en bodega.
- 8 Unidad: Se anotaran la unidad de medida del producto que entre en bodega.
9. Cantidad: Se anotara la cantidad del producto que entraran a bodega.
10. Precio Unitario: Se anotara el precio de cada uno de los productos por unidad.
11. Valor Total: En este se anotara lo que corresponda de la cantidad por su respectivo precio unitario.
12. Firmas: Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato.



Salida de bodega

Objetivo:

Informará la Contabilidad a cerca de los productos, materiales y suministros despachados de bodega a otros lugares en que están depositados y son destinados al consumo. Es el documento oficial que sirve de control y soporte a todo tipo de salida de existencia en Bodega.

Instructivo para su llenado: Encabezado:

1. LOZA: Identifica la razón social de la empresa
2. Salida de Bodega: Nombre del documento que utilizamos.
3. Numeración: Pre numeración secuencial para control del formato.
4. Fecha: Fecha en la que bodega entrega los productos.

Cuerpo del documento:

5. Tipo de salida: indicar con una X cual es el motivo que está originando la salida de los productos en bodega
6. Código: El código correspondiente del producto a salir de bodega conforme clasificación del catálogo de productos de la empresa
8. Descripción del producto: Anotar los nombres de los productos a entregar.
10. Unidad de Medida: Anotar el tipo de medida que corresponde al producto.
11. Cantidad: La cantidad de producto a entregar conforme la requisición y existencias en bodega.
12. Precio Unitario: Anotar el precio del producto, el cual corresponderá precio promedio conforme a lo determinado en la tarjeta control de inventario.
12. Valor Total: Anotar el valor total de los productos el cual será el producto de multiplicarla cantidad con el precio unitario.
13. Total: Anotar el monto total generado de la sumatoria de todos los valores totales.



14. Firmas: Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato..

Recepción de materia prima

Objetivo:

La recepción de materia prima cumple con el objetivo de formalizar las compras de Materiales y cualquier artículo los cuales son necesarios para el Desarrolla de las actividades de operación. A través de este documento se garantiza que los productos recibidos sean los solicitados, con el cual se constata la información; A si como también se registra oportunamente los pasivos en caso que la adquisición sea al crédito.

Instructivo para su llenado:

1. LOZA Para identificar la razón social de la empresa
2. Recepción de materia prima: Para nombrar el documento a utilizar
3. Fecha: Fecha en la que se recibe la materia prima.
4. Proveedor: Nombre completo del proveedor que suplirá los productos.
5. Cantidad: La cantidad del producto recibida.
6. Precio unitario del producto recibido.
7. Precio total: Anotar el valor total de los productos el cual será de multiplicar la cantidad con el precio unitario.
8. Firmas: Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato



Materia prima enviada a producción

Objetivo:

Determinar la cantidad de materia prima enviada al proceso de producción.

Instructivo para su llenado:

1. LOZA Para identificar la razón social de la empresa
2. Materia prima enviada a producción: Para nombrar el documento a utilizar
3. Fecha: Fecha en la que se envía la materia prima.
4. unidad: cantidad del producto enviada al proceso de producción.
5. Cantidad producida de cada producto elaborado.
6. Firmas: Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato

Recibo de Ingresos

Objetivo:

Es un documento que se emite para registrar los ingresos de efectivo por ventas al contado, y cobranzas al cliente.

Instructivo para su llenado:

1. LOZA Para identificar la razón social de la empresa
2. Recibo de ingresos: Para nombrar el documento a utilizar
3. N° factura: El número de la factura en orden cronológico y según la fecha.
5. Cantidad: La cantidad de productos vendidos.
6. Precio unitario y total: El precio al que se dio el producto por la cantidad para su valor total.
6. Firmas: Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato



Recibo de Egresos

Objetivo:

Es un documento que respalda el desembolso de efectivo por compra de bienes y servicios al contado o pago de deudas de la empresa.

Instructivo para su llenado:

1. LOZA Para identificar la razón social de la empresa
2. Recibo de egresos: Para nombrar el documento a utilizar
3. N° factura: El número de la factura en orden cronológico y según la fecha.
5. Cantidad: La cantidad de productos vendidos.
6. Precio unitario y total: El precio al que se compró los productos por la cantidad para su valor total.
6. Firmas: Deberá contener las firmas correspondientes de la persona que elaboro, revisó y autorizo este formato.



Anexo 20 Elaboración de catálogo de cuentas

Catálogo de cuentas “Lácteos Loza”

Lácteos Loza	
Catálogo de Cuenta	
CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA
1	ACTIVO
11	CIRCULANTE
111	EFFECTIVO
1111	EFFECTIVO EN CAJA
1111-01	CAJA GENERAL
1111-01-01	Caja General
1112	CUENTAS POR COBRAR
1112-01	CLIENTES
1112-01-01	Ruta de Estelí
1112-01-02	Ruta de Condega-Ocotol
1112-01-03	Ruta de Jinotega
1114	ADELANTOS A EMPLEADOS
1114-01	SUELDOS Y SALARIOS
1114-01-01	Xxxxxxx
112	INVENTARIOS
1121	MATERIALES
1121-01	Materia Prima
1121-01-01	Leche
1121-02	Material Auxiliar
1121-02-01	Cuajo Liquido
1121-02-02	Sal
1121-02-03	Bolsa p/ empaque de Queso
1121-02-03-01	Bolsas Arroberas
1121-02-04	Bolsa p/ empaque de Crema
1121-02-04-01	Bolsas de 3.5*8
1121-02-04-02	Bolsas de 6*10
1121-02-04-03	Bolsas 5*8
1121-02-04-04	Bolsas 12*22
1121-02-05	Etiqueta p/ Crema
1121-02-05-01	Resma de papel
1121-02-05-02	Tinta para impresión



1121-02-05-03	Selladores
1122	PRODUCCIÓN EN PROCESO
1122-01	Departamento 1 Costo Conjunto
1122-01-01	MATERIALES
1122-01-01-01	Materiales Directos
1122-01-02	MANO DE OBRA DIRECTA
1122-01-02-01	Salario Directos
1122-01-03	COSTOS INDIRECTOS
1122-01-03-01	Costos Indirectos Transferidos
1122-02	Departamento 2 Queso
1122-02-01	MATERIALES
1122-02-01-01	Materiales Recibidos del Departamento 1
1122-02-01-02	Materiales Directos
1122-02-02	MANO DE OBRA DIRECTA
1122-02-02-01	Salarios Directos
1122-02-03	COSTOS INDIRECTOS
1122-02-03-01	Costos Indirectos Transferidos
1122-03	Departamento 3 Crema
1122-03-01	MATERIALES
1122-03-01-01	Materiales Recibidos del Departamento 1
1122-03-01-02	Materiales Directos
1122-03-02	MANO DE OBRA DIRECTA
1122-03-02-01	Salarios Directos
1122-03-03	COSTOS INDIRECTOS
1122-03-03-01	Costos Indirectos Transferidos
1123	CONTROL COSTOS IND. DE FAB
1123-01	Costos Indirectos Generales
1123-01-01	Mano de Obra Indirecta
1123-01-02	Materiales Indirectos
1123-01-03	Servicios
1123-01-04	Depreciaciones
1123-01-05	Amortizaciones
1124	PRODUCTOS TERMINADOS
1124-01	Queso Producido
1124-02	Crema Producida
1124-03	Queso Comprado
1124-04	Crema Comprada
1125	GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO
1125-01	Materiales Indirectos
1125-01-01	Materiales de aseo y limpieza
1125-01-02	Tinta para impresión
1125-01-03	Equipo de higiene y seguridad



1125-01-04	Utensilios de Producción
113	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
1131	TERRENOS
1131-01	Terreno de la Empresa
1132	EDIFICIOS E INSTALACIONES
1132-01	Edificio de la Empresa
1133	EQUIPO RODANTE
1133-01	Vehículos
1134	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA
1134-01	Mobiliario de Oficina
1134-01-01	Escritorio
1134-01-02	Silla
1134-01-03	Archivador
1134-02	Equipos de Oficina
1134-02-01	Computadora
1134-02-02	Impresora
1134-02-03	Xxxxxxx
1135	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL
1135-01	Mobiliario Industrial
1135-01-01	Mesas
1135-01-02	Sillas
1135-01-03	Estantes para Bolsas
1135-02	Equipo Industrial
1135-02-01	Cuarto Frio
1135-02-02	Descremadora
1135-02-03	Freezer
1135-02-04	Pesas
1135-03	Utensilios Industrial
1135-03-01	Tinas
1135-03-02	Valdes
1135-03-03	Tasas
1135-03-04	Cuchillo
1135-03-05	Barriles
1135-03-06	Cajillas
114	DEPRECIACION
1141	DEPRECIACION ACUMULADA
1141-01	Depreciación Acumulada
115	AMORTIZACION
1151	GASTOS DE AMORTIZACION
1151-01	Combustible y Lubricantes
1151-02	Materiales de Aseo y Limpieza
1151-03	Tinta para impresión



1151-04	Equipo de higiene y seguridad
1151-05	Utensilios de producción
13	OTROS
2	PASIVO
21	CIRCULANTE
211	DOCUM.POR PAGAR
2111	PROVEEDORES
2111-01-01	Elías Montoya
2111-01-02	Carlos Roble
2111-01-03	Sara Rodríguez
2111-01-04	Denis Rodríguez
2111-01-05	Eduardo Rodríguez
2111-01-06	Aristodo Rodríguez
2111-01-07	Arnulfo Rivera
2111-01-08	Harvin Zelaya
2111-01-09	Plastinic
2111-01-10	Venta de Lácteos y Cuajo
2111-01-11	José Antonio Solís Campo
2111-01-12	Félix González
2111-01-13	Eskimo
2111-01-14	Leónidas Corrales
2111-01-15	Ramón Gaitán
2111-01-16	Ariel Rodríguez
2111-01-17	Juan Valdivia
2111-01-18	Otros Proveedores
2112	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR
2112-01	Sueldos y Salarios
2112-02	Prestaciones Sociales
2112-02-01	Vacaciones
2112-02-02	Décimo Tercer Mes
2112-02-03	Indemnización
2112-02-04	Servicios básicos por pagar
22	A LARGO PLAZO
221	PRESTAMOS BANCARIOS
221-01	Banpro
3	CAPITAL
3111	CAPITAL SOCIAL
3111-01	Capital Social
3112	UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA
4	INGRESOS:
41	ORDINARIOS
4111	VENTAS



4111-01-01	Queso empacado
4111-01-02	Crema empacada
4111-01-03	Queso comprado
4111-01-04	Crema comprada
4111-01-05	Subproducto
4112	OTROS INGRESOS
4112-01	Subproducto
4112-02	Sobrantes de caja
4112-03	Utilidad en ventas de activo
5	COSTOS
5111	COSTO DE VENTA
5111-01	Venta de queso
5111-02	Venta de crema
6	GASTOS DE OPERACIÓN
6111	GASTOS DE COMERCIALIZACION
6111-01	GASTOS DEL PERSONAL
6111-01-01	Sueldos y Salarios
6111-01-02	Prestaciones Sociales
6111-01-03	Aportes al Estado
6111-01-04	Viáticos de alimentación
6111-02	MATERIALES Y SUMINISTROS
6111-02-01	Combustible y Lubricantes
6111-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza
6111-02-04	Tinta para impresión
6111-02-05	Equipo de higiene y seguridad
6111-02-06	Utensilios de producción
6111-03	SERVICIOS
6111-03-01	Energía Eléctrica
6111-03-02	Agua y Alcantarillado
6111-03-03	Teléfono
6111-03-04	Pago de Seguridad
6111-04	DEPRECIACIONES
6111-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones
6111-04-02	Deprec Equipo Rodante
6111-04-03	Deprec Mobiliario y Equipo de Oficina
6111-04-04	Deprec Mobiliario y Equipo Industrial
6111-04-05	Deprec Muebles y Enseres
6111-05	IMPUESTO SOBRE LA RENTA
6111-05-01	Cuota fija
6111-05-02	Impuesto Municipal
6112	GASTOS DE ADMINISTRACION
6112-01	GASTOS DEL PERSONAL



6112-01-01	Sueldos y Salarios
6112-01-02	Prestaciones Sociales
6112-01-03	Aportes al Estado
6112-02	MATERIALES Y SUMINISTROS
6112-02-01	Combustible y Lubricantes
6112-02-02	Papelería y Útiles de Oficina
6112-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza
6112-02-04	Tinta para impresión
6112-02-05	Equipo de higiene y seguridad
6112-03	SERVICIOS
6112-03-01	Energía Eléctrica
6112-03-02	Agua y Alcantarillado
6112-03-03	Teléfono
6112-04	DEPRECIACIONES
6112-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones
6112-04-02	Deprec Equipo Rodante
6112-04-03	Deprec Mobiliario y Equipo de Oficina
6112-04-04	Deprec Mobiliario y Equipo Industrial
6112-04-05	Deprec Muebles y Enseres
6113	GASTOS FINANCIEROS
6113-01	Intereses
6113-02	Perdida Cambiaria
6113-03	Servicios Bancarios



Anexo 21 Procedimientos de control interno

Efectivo en caja

- ✓ El cajero(a) será el único responsable de recibir los ingresos del día a través de recibos o facturas de caja debidamente pre numerado en original.
- ✓ Existirá una sola persona que se encargara de custodiar el efectivo.
- ✓ Todo documento elaborado o emitido por el cajero(a) deberá ser sellado inmediatamente con la palabra pagado o cancelado.
- ✓ Cualquier diferencia ya sea un faltante o sobrante en el arqueo de caja que sea detectado será responsable únicamente el cajero(a) el cual deberá de aclarar esta situación si no lo comprueba en el plazo estipulado para justificar la situación se tomara las medidas convenientes y para que se efectúe los asientos de ajustes respectivos.
- ✓ Todo depósito debe tener anexo los recibos o facturas.
- ✓ Ninguna persona podrá tener acceso a los documentos que son responsabilidad del encargado de caja.
- ✓ La documentación de caja deberán ser archivadas en el lugar correspondiente

Inventarios

- ✓ Se realizaran inspecciones y se informará sobre la materia prima recibida y los productos elaborados ya sea en buen o mal estado.
- ✓ Se llevara sistemas auxiliares (Kardex) para un mejor control de los inventarios conteniendo lo siguiente: Código, descripción, entradas, salidas, existencias.
- ✓ Se realizaran recuentos físicos de lo existente en inventarios por lo menos dos veces al mes.
- ✓ Este inventario estará responsable una sola persona que se encuentre perfectamente autorizado por el área de producción.
- ✓ Los encargados deben rendir informes sobre la mercadería que tenga poco movimiento aquellas cuya existencia sea excesiva.
- ✓ Se contarán con medidas de seguridad contra robos, incendio etcétera.



Activo Fijo

- ✓ Se llevara registro de los activos fijos con que cuenta la empresa de forma adecuada.
- ✓ Los activos fijos tales como; equipo rodante, mobiliarios y equipos de oficinas se identificarán con un número o código adherido en lugar visible.
- ✓ Se han de establecer métodos adecuados de depreciación con el fin de hacer las distribuciones correspondientes a los gastos en el período
- ✓ Los métodos de depreciación establecidos han de ser aplicados consistentemente.
- ✓ Se realizaran recuentos físicos de lo existente por lo menos dos veces durante el ejercicio contable.
- ✓ Revisar periódicamente el buen uso para cerciorarse de que se obtiene el óptimo rendimiento de ellos, de su estado físico y mantenimiento y de que se empleado es el apropiado.

Cuentas por Pagar

- ✓ Es necesario comparar los estados de cuenta de los proveedores con los registros contables que lleva la empresa.
- ✓ Comprobar que los bienes o servicios que se vayan a pagar efectivamente hayan sido recibidos.
- ✓ Se deben llevar registros y un control sobre las cuentas por pagar de la empresa y se deben verificar los de precios, cálculos, rebajas, impuestos etc.
- ✓ Las facturas son las evidencias de las cuentas por pagar es por eso su control y cuidado estas se guardaran archivándose como soporte en los comprobantes.
- ✓ Se ha de preparar mensualmente una relación de las cuentas por pagar y el total de las mismas, para verificar los saldo

Compras

- ✓ Las compras efectuadas por la empresa serán de materiales necesarios para la elaboración de los productos.
- ✓ Para aprobar una compra debe revisarse las existencias en los inventarios y si se amerita una nueva adquisición..
- ✓ Se debe revisar cuidadosamente los precios de compras y la calidad de estos, con el fin de verificar que son los óptimos obtenidos por la empresa.



- ✓ Al recepcionarse los materiales en la empresa debe ser anotada en la entrada a bodega la cual deberá ser firmada por el responsable.
- ✓ Las órdenes de compras serán debidamente firmadas y autorizadas.
- ✓ El encargado de bodega recibirá las compras corroborando que todos los materiales estén completos.

Ventas

- ✓ Todas ventas efectuadas deberán elaborarse una factura pre numerada. La que contendrá:
 - Denominación de la empresa
 - Dirección, teléfono,
 - Numero RUC.
 - Fecha de la venta
 - Descripción del producto
 - Precios unitarios
 - Tipo de facturas (contado o crédito)
 - Subtotal
 - IVA
 - Total de la factura.
- ✓ La elaboración de facturas, debe estar debidamente soportada con orden de facturación, solicitud de pedido, etc. debidamente autorizado.
- ✓ Se debe verificar los pedidos que se facturen sean de la cantidad y clase autorizados.
- ✓ Verificar las órdenes de facturación, solicitudes de pedidos y facturas en lo relativos a cantidades, precios, condiciones de pagos, autorización y cálculos.
- ✓ Las facturas que se anulen, deberán marcarse el original y copias con sellos que contengan “anulado” y archivarse el juego completo.



Anexo 22 Balance General

LACTEOS LOZA
BALANCE GENERAL
AL 1 DE OCTUBRE 2014

ACTIVO
CIRCULANTE

EFFECTIVO

EFFECTIVO EN CAJA

CUENTAS Y DOCUM. X COBRAR

CUENTAS POR COBRAR

INVENTARIOS

MATERIALES

Produccion en Proceso Depto 1

Produccion en Proceso Depto 2

Produccion en Proceso Depto 3

Productos Terminados

GASTOS AMORTIZABLES

GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADOS

TOTAL ACTIVO CIRCULANTE

FIJO

PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO

TERRENOS

EDIFICIOS E INSTALACIONES

EQUIPO RODANTE

MOBILIARIOS Y EQUIPO DE OFICINA

EQUIPO INDUSTRIAL

DEPRECIACION

DEPRECIACION ACUMULADA

TOTAL ACTIVO FIJO

DIFERIDO

AMORTIZACION

Gastos Amortizables

TOTAL ACTIVO

PASIVO

CIRCULANTE

CUENTAS Y DOCUM. X PAGAR

PROVEEDORES

GASTOS ACUMUL. POR PAGAR

TOTAL PASIVO CIRCULANTE

TOTAL PASIVO

CAPITAL

CAPITAL SOCIAL

UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO

TOTAL CAPITAL

TOTAL PASIVO + CAPITAL

-

Elaborado _____

Revisado _____

Autorizado _____



Anexo 23 Estado de Resultados

Lácteos Loza
Del al 2014

INGRESOS

VENTAS

COSTOS

COSTO DE VENTA

UTILIDAD O PERDIDA BRUTA

GASTOS DE OPERACIÓN

GASTOS DE COMERCIALIZACION

GASTOS DE ADMINISTRACION

GASTOS FINANCIEROS

OTROS GASTOS

UTILIDAD DEL EJERCICIO

Elaborado _____ Revisado _____ Autorizado _____



Anexo 24 Manual de organización

Lácteos Loza inició sus labores a finales del año 1998 de manera artesanal, sus fundadores y el señor Manuel Antonio Loza y su hermano Oscar Danilo Loza Briones, quienes optaron por crear esta pequeña empresa procesadora de lácteos para satisfacer las demandas que exigían los consumidores locales.

Cuando la empresa se fundó solo se compraba y revendía queso y crema. A medida que la empresa se posicionaba en el mercado, se comenzó a procesar 300 litros de leche diario aproximadamente, la cual era proveniente de Mirafior, contaban con una pequeña maquina descremadora que procesaba 100 litros de leche por hora, elaborando solamente crema dulce.

Con el pasar de los años y desde el 2007 la empresa comenzó a trabajar con otros productores de leche y el volumen de procesamiento aumentó.

En la actualidad esta empresa posee un volumen de producción de 800 litros diarios aproximadamente, elaborando queso y crema dulce, sus proveedores son productores de Mirafior y San Roque.

En época de verano la capacidad de procesamiento aumenta hasta 2000litros diariamente, debido a la alta demanda que existe en el mercado por encontrarse en época seca.

Lácteos Loza es una empresa familiar se encuentra ubicada en el barrio Oscar Gámez Nª 1 de la drew estate 1c al este y 2c al sur en el municipio de Estelí, su propietario Manuel Antonio Loza Briones, esta brinda los servicios de procesamiento de y distribución de crema dulce y queso con el lema crema dulce “calidad, precio y gusto lo hacen mejor.

La empresa posee un sistema de sellado y etiquetado del producto de manera manual lo que hace llamativa e higiénica la presentación del mismo mejorando la aceptación por parte de los consumidores.

En la empresa existe un cuarto frio para el almacenamiento de producto terminado con el objetivo de mantener la calidad e inocuidad del producto final. Cabe destacar que este cuarto frio se instaló con el objetivo de mejorar la calidad de los productos y satisfacer las necesidades de los consumidores.

La comercialización de los productos mayoritariamente es orientada al mercado local de Estelí, pero también posee rutas comerciales en el departamento de Jinotega, Ocotal, Madriz, Ciudad Darío, San Isidro, la Trinidad y se piensa abrir nuevos mercados en Occidente.



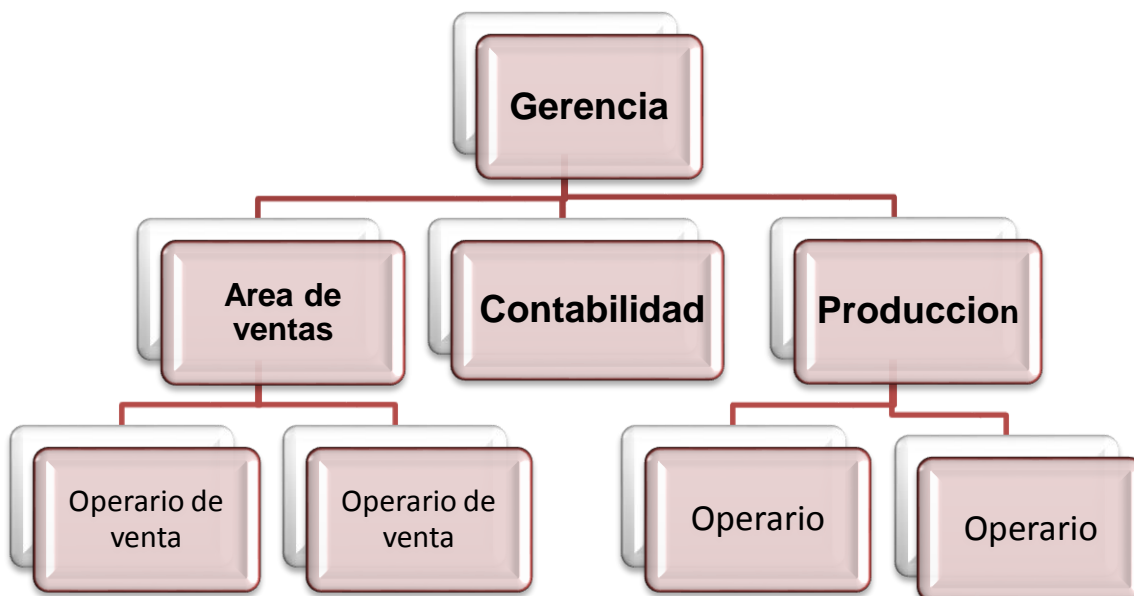
Misión

Somos una empresa orientada a la producción y comercialización de crema dulce y queso fresco, satisfaciendo las necesidades de los hogares nicaragüenses, priorizando el mejoramiento de calidad de nuestros productos a través de una mejora continua, y contribuyendo a la preservación del medio ambiente por medio de una producción más limpio.

Visión

En lácteos Loza, trabajamos en la búsqueda de ser una empresa líder en los procesamientos y en la comercialización de productos lácteos a través del incremento de nuestros niveles productivos y mejoramiento de la calidad de nuestras operaciones, productos y servicios, y la generación de nuevos canales de comercialización al mercado nacional.

Estructura de la organización



Normas y políticas generales

- ✓ El dinero es manejado por una sola persona encargada.
- ✓ El personal de producción debe utilizar sus respectivos uniformes.
- ✓ Al área de producción está restringido el acceso solo personal autorizado.
- ✓ La empresa debe tener las debidas medidas de higiene y limpieza.
- ✓ Los vehículos con los que cuenta la empresa son utilizados únicamente para las ventas.



Anexo 25 Manual de funciones

Gerente General

Es la persona más importante al frente de esta empresa, este tiene como función la dirección completa de cada uno de sus subordinados. Ya que posee la autoridad de tomar decisiones para cada operación y actividad que le corresponda a la empresa.

Funciones

- ✓ Es el responsable máximo de las áreas de finanzas, administración y contabilidad de la empresa.
- ✓ Negociación con proveedores, para términos de compras, descuentos especiales, formas de pago y créditos.
- ✓ Negociación con clientes, en temas relacionados con crédito y pago de proyectos
- ✓ Manejo del inventario
- ✓ Encargado de todos los temas administrativos relacionados con recursos humanos, nómina, préstamos, descuentos, vacaciones, etc.
- ✓ Realizar pago de los trabajadores y proveedores.
- ✓ Llevar el control y pago de las ventas.
- ✓ Realizar compras de materia prima (leche) e insumos para la producción
- ✓ Realizar ventas del producto elaborado
- ✓ Mantener comunicación permanente y eficaz con proveedores y clientes
- ✓ Supervisar la producción de los productos.
- ✓ Pago de los servicios básicos.

Encargado de producción

Es la persona la cual debe procurar que cada operación se efectúe de la manera idónea, optimizar recursos y resolver algún posible problema que se pretende en el proceso.

Funciones

- ✓ Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos lácteos.
- ✓ Controlar la elaboración de productos lácteos y sus sistemas de producción.
- ✓ Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria láctea y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- ✓ Programar y gestionar la producción en la industria láctea.



Auxiliar Contable

Es el responsable de recopilar, analizar y registrar información relacionada con los costos de manufactura del producto y demás costos originados por las transacciones de la empresa.

Funciones

- ✓ Dirigir y controlar las operaciones contables de la empresa
- ✓ Planear, dirigir y controlar el movimiento de los fondos
- ✓ Pagar prestamos, impuestos o cualquier otro gasto
- ✓ Realizar la compra- venta de activos financieros del ente
- ✓ Identificar y analizar los ingresos, egresos y gastos que realice la empresa e informar al gerente. sobre estas operaciones
- ✓ Preparar y ordenar la información financiera para la toma de decisiones.
- ✓ Registrar compras de material de suministro y materia prima.
- ✓ Registro de libros mayor y libros diarios.
- ✓ Verificación de inventario, materia prima y producto terminado.

Encargado de ventas

Dirigente principal del personal de comercialización del producto terminado (Administrador de venta).

Funciones

- ✓ Preparar planes y presupuestos de ventas, de modo que debe planificar sus acciones y las del departamento, tomando en cuenta los recursos necesarios y disponibles para llevar a cabo dichos planes.
- ✓ Establecer metas y objetivos ideales para posicionar en el mercado y ser el número uno.
- ✓ Calcular la demanda real en el mercado y así poder pronosticar las ventas, para que estas sean las más precisas.
- ✓ Determinar el tamaño y la estructura de la fuerza de ventas conociendo el mercado donde se trabaja y como se trabaja..



- ✓ Evaluación del desempeño de la fuerza de ventas. El gerente debe de calificar el desempeño de sus vendedores básicamente comparando el período actual con los anteriores y a los vendedores uno con otros.
- ✓ Monitorear el departamento velar porque todo el procedimiento de ventas, se esté llevando cabo de la forma más idónea.

Operario de venta

Agente responsable de la distribución y venta de los productos elaborados en la empresa.

Funciones

- ✓ Ofrecer el producto a los clientes
- ✓ Realizar las ventas.
- ✓ Entregar pedidos.
- ✓ Entregar el dinero conforme a lo cantidad vendida.

Operario de Producción

Es el individuo que realiza las actividades de mantenimiento, terminación del producto final (Empaque), etiquetado, sellado, y provisión de insumos en cada área de trabajo.

Funciones

- ✓ Recepción de la materia prima.
- ✓ Elaboración de los productos lácteos.
- ✓ Empacado de los productos lácteos.
- ✓ Traslado de los productos terminados al cuarto frio



Anexo 26 Soporte de registros

Depreciaciones										
Cod	Descripción		% Deprec.	Deprec.	Costos Ind Fab		Gastos Venta		Gastos Admon	
1212	EDIFICIOS	C\$ 920,500.00	10%	92,050.00	60%	4,602.50	20%	1,534.17	20%	1,534.17
1213	EQUIPO RODANTE	1,188,760.00	13%	148,595.00	40%	4,953.17	50%	6,191.46	10%	1,238.29
1214	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	18,500.00	20%	3,700.00		-	30%	92.50	70%	215.83
1215	MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL	197,300.00	20%	39,460.00	100%	3,288.33		-		-

Costos Indirectos de Fabricación											
Costos	Monto	Gastos de Producción						Gasto de Administ.	Gastos de Venta		
		costo conjunto		Departamento Queso		Departamento					
Agua y Alcantarillado	1,624.75	60%	974.85	10%	162.48	10%	162.48	10%	162.48	10%	162.48
Energía eléctrica	6,685.60	30%	2,005.68	40%	2,674.24	20%	1,337.12	5%	334.28	5%	334.28
comunicaciones	731.34							90%	658.21	10%	73.134
Combustible y Lubricantes	54,500.00							20%	10,900.00	80%	43,600.00

Edificio e Instalaciones	C\$ 920,500.00
Edificio	C\$ 920,500.00
Equipo Rodante	C\$ 1,188,760.00
2 Vehiculos	C\$ 263,000.00
1 Vehiculos	C\$ 31,560.00
1 Camioneta	C\$ 894,200.00
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 18,500.00
2 Escritorio	C\$ 3,500.00
1 Archivador	C\$ 3,000.00
1 Silla de Escritorio	C\$ 2,000.00
Impresora y Computadora	C\$ 10,000.00
Mobiliario y Equipo Industrial	C\$ 197,300.00
1 Estante	C\$ 1,500.00
1 Mesa	C\$ 1,800.00
2 Sillas	C\$ 1,000.00
1 Descremadora	C\$ 70,000.00
1 Cuarto Frio	C\$ 80,000.00
2 Frezeer	C\$ 36,000.00
2 Pesas	C\$ 7,000.00



Cuentas T

1111- EFECTIVO EN CAJA		
S	50,000.00	406,695.00 (1)
18)	2,170,818.33	396,894.00 (2)
19)	4,960.00	13,614.00 (4)
		15,387.00 (5)
		17,134.00 (6)
		5,100.00 (12)
		62,546.56 (13)
		23,201.63 (14)
		692,000.00 (15)
<hr/>		
	2,225,778.33	1,632,572.18
<hr/>		
	593,206.15	

1131- TERRENOS	
S	391,500.00
<hr/>	
	391,500.00
<hr/>	
	391,500.00

1132- EDIFICIOS E INSTALACIONES	
S	920,500.00
<hr/>	
	920,500.00
<hr/>	
	920,500.00

1133- EQUIPO RODANTE	
S	1,188,760.00
<hr/>	
	1,188,760.00
<hr/>	
	1,188,760.00

1134- MOB Y EPO INDUSTRIAL	
S	197,300.00
<hr/>	
	197,300.00
<hr/>	
	197,300.00

1135- MOB Y EPO OFICINA	
S	18,500.00
<hr/>	
	18,500.00
<hr/>	
	18,500.00

2111- PROVEEDORES	
	1,790,695.00 S
	692,000.00 (15)
<hr/>	
	2,482,695.00
<hr/>	
	2,482,695.00

3111- CAPITAL SOCIAL	
	975,865.00 S
<hr/>	
	975,865.00
<hr/>	
	975,865.00



1121- INV. MATERIALES	
1)	406,695.00
<hr/>	
	406,695.00
<hr/>	
	406,695.00

1122-PRODUCCIÓN EN PROCESO Dpto 2			
3)	352,583.14	378,589.78	(16)
4)	18,295.16		
7)	7,711.48		
<hr/>			
	378,589.78	378,589.78	
<hr/>			

2112- GASTOS ACUM X PGAR	
	780.00 (2)
	1,700.00 (4)
	2,420.00 (5)
<hr/>	
	4,900.00
<hr/>	
	4,900.00

1122- PRODUCCIÓN EN PROCESO Dpto 3			
3)	48,265.84	78,549.95	(16)
5)	19,306.60		
7)	10,977.52		
<hr/>			
	78,549.95	78,549.95	
<hr/>			

1141- DEPREC.ACUM	
	3,174.97 (2)
	2,981.16 (4)
	1,499.60 (5)
	7,818.13 (13)
	2,988.29 (14)
<hr/>	
	18,462.15
<hr/>	
	18,462.15

1123- COSTOS IND. DE FAB			
6)	17,134.00	18,689.00	(7)
8)	110.00		
9)	120.00		
10)	800.00		
11)	525.00		
<hr/>			
	18,689.00	18,689.00	
<hr/>			

1122- PRODUCCIÓN EN PROCESO Dpto 1			
2)	400,848.97	400,848.97	(3)
<hr/>			
	400,848.97	400,848.97	
<hr/>			

1124- PRODUCTOS TERMINADOS			
15)	1,384,000.00	1,841,139.73	(17)
16)	457,139.73		
<hr/>			
	1,841,139.73	1,841,139.73	
<hr/>			



6111- GASTO DE COMERCIALIZACION	
8)	36.67
9)	160.00
10)	100.00
11)	225.00
13)	70,364.68
<hr/>	
	70,886.35
<hr/>	
	70,886.35

6112- GASTO DE ADMINISTRACION	
8)	36.67
9)	120.00
10)	100.00
14)	26,189.92
<hr/>	
	26,446.59
<hr/>	
	26,446.59

5111- COSTO DE VENTA	
17)	1,841,139.73
<hr/>	
	1,841,139.73
<hr/>	
	1,841,139.73

4111- VENTAS	
	2,170,818.33 (18)
<hr/>	
	2,170,818.33
<hr/>	
	2,170,818.33

4112- OTROS INGRESOS	
	4,960.00 (19)
<hr/>	
	4,960.00
<hr/>	
	4,960.00

1125- GASTOS PAGADOS X ANTICIPADOS	
12)	5,100.00
<hr/>	
	5,100.00
<hr/>	
	5,100.00

1151- AMORTIZACION DE GASTOS	
	183.33 (8)
	400.00 (9)
	1,000.00 (10)
	750.00 (11)
<hr/>	
	2,333.33
<hr/>	
	2,333.33



Balanza de Comprobación					
Codigo	Cuenta	Movimientos		Saldos	
		Debe	Haber	Debe	Haber
1111	Efectivo en Caja	2,225,778.33	1,632,572.18	593,206.15	
1121	Inventario	406,695.00		406,695.00	
1122	Produccion en Proceso Depto 1	400,848.97	400,848.97		
1122	Produccion en Proceso Depto 2	378,589.78	378,589.78		
1122	Produccion en Proceso Depto 3	78,549.95	78,549.95		
1124	Productos Terminados	1,841,139.73	1,841,139.73		
1125	Gastos Pagados por Anticipado	5,100.00		5,100.00	
1131	Terreno	391,500.00		391,500.00	
1132	Edificio e Instalaciones	920,500.00		920,500.00	
1133	Equipo Rodante	1,188,760.00		1,188,760.00	
1134	Mobiliario y Equipo Industrial	197,300.00		197,300.00	
1135	Mobiliario y Equipo de Oficina	18,500.00		18,500.00	
1141	Depreciación Acumulada		18,462.15		18,462.15
1151	Amortización de Gasto		2,333.33		2,333.33
2112	Gastos Acom por Pagar		4,900.00		4,900.00
2111	Proveedores		2,482,695.00		2,482,695.00
3111	capital social		975,865.00		975,865.00
4111	Ventas		2,170,818.33		2,170,818.33
1123	Control CIF	18,689.00	18,689.00		
5111	Costo de Venta	1,841,139.73		1,841,139.73	
6111	Gasto de Venta	70,886.35		70,886.35	
6112	Gasto de Administracion	26,446.59		26,446.59	
4112	Otros Ingresos		4,960.00		4,960.00
	Sumas Iguales	C\$ 10,010,423.43	C\$ 10,010,423.43	C\$ 5,660,033.81	C\$ 5,660,033.81

Lic. Julitza Palacios
Elaborado

Lic. Lesbia Gutierrez
Revisado

Lic. Melba Montoya
Autorizado

Lácteos Loza				
Entradas de Bodega				
oct-14				
Descripción	UM	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Queso comprado	lbs	18,000.00	41.50	747,000.00
Crema comprada	lbs	38,400.00	21.83	838,272.00
SUB TOTAL		56,400.00		C\$ 1,585,272.00

Recibido por

Autorizado por



Lácteos Loza				
Salidas de Bodega				
oct-14				
Descripción	UM	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Queso comprado	lbs	18,000.00	41.50	747,000.00
Crema comprada	lbs	38,400.00	21.83	838,272.00
SUB TOTAL		56,400.00		C\$ 1,585,272.00

Recibido por

Autorizado por

Tarjeta Kardex

Descripción	UM	Compras			Disponible		Consumo	
		Unidades	Costo Unitario	Total	Unidades	Total	Unidades	Total
Leche	Lts	41,553.00	9.48	393,774.00	41,553.00	393,774.00	41,553.00	393,774.00
cuajo	gln	2.00	1,400.00	2,800.00	2.00	2,800.00	2.00	2,800.00
sal	qq	20.00	130.00	2,600.00	20.00	2,600.00	20.00	2,600.00
bolsas 12x 22	unid	2,000.00	0.54	1,070.00	2,000.00	1,070.00	2,000.00	1,070.00
bolsas 3.5 x 8	unid	2,000.00	0.54	1,080.00	2,000.00	1,080.00	2,000.00	1,080.00
bolsas de 6 x 10	unid	1,500.00	0.70	1,045.00	1,500.00	1,045.00	1,500.00	1,045.00
bolsas de 5 x 8	unid	3,000.00	0.06	192.00	3,000.00	192.00	3,000.00	192.00
bolsas arroberas	unid	200.00	1.72	344.00	200.00	344.00	200.00	344.00
Resma de papel	resma	2.00	120.00	240.00	2.00	240.00	2.00	240.00
Tinta para impresión	unid	1.00	400.00	400.00	1.00	400.00	1.00	400.00
selladores	unid	90.00	35.00	3,150.00	90.00	3,150.00	90.00	3,150.00
Queso comprado	lbs	18,000.00	41.50	747,000.00	18,000	747,000.00	18,000.00	747,000.00
Crema comprada	lbs	38,400	21.83	838,272.00	38,400	838,272.00	38,400.00	838,272.00
SUB TOTAL		106,768.00		C\$1,991,967.00	106,768	C\$1,991,967.00	106,768	C\$1,991,967.00

Lácteos Loza

Planilla de pago

Del 01 al 31 de octubre 2014

Nombres y Apellidos	Cargo	Dias laborados	Salario x día	Salario Básico	Salario neto a pagar	Prestaciones Sociales			Total Prestac.a pagar	Total cargo
						Aguinaldo	Vacaciones	Indemnización		
Manuel Loza	Administrador	27	222	6,000.00	6,000.00	500.00	500.00	500.00	1,500.00	7,500.00
Juan Vilchez	% Dpto 1 / % Dpto 3	27	193	5,200.00	5,200.00	433.33	433.33	433.33	1,300.00	6,500.00
Marcial Loza	Dpto 2	27	148	4,000.00	4,000.00	333.33	333.33	333.33	1,000.00	5,000.00
Fidelina Loza	Dpto 3	27	119	3,200.00	3,200.00	266.67	266.67	266.67	800.00	4,000.00
Tania Loza	Dpto 3	27	119	3,200.00	3,200.00	266.67	266.67	266.67	800.00	4,000.00
Ismael	Dpto 2 y 3	27	148	4,000.00	4,000.00	333.33	333.33	333.33	1,000.00	5,000.00
Antonio	vendedor	27	148	4,000.00	4,000.00	333.33	333.33	333.33	1,000.00	5,000.00
Wilmer Osegueda	vendedor	27	148	4,000.00	4,000.00	333.33	333.33	333.33	1,000.00	5,000.00
Tomasa Gómez	CIF Generales	27	119	3,200.00	3,200.00	266.67	266.67	266.67	800.00	4,000.00
Total					C\$ 41,600.00	C\$3,466.67	C\$3,466.67	C\$ 3,466.67	C\$ 10,400.00	C\$ 52,000.00



Anexo 27 Recepción de materia prima



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur
Teléfonos: 2713-1072
RUC: 161-150674-0004Y

Eduardo Rodríguez

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	230	C\$ 10.00	C\$ 2,300.00
Jueves 02/10/14	247	C\$ 10.00	C\$ 2,470.00
Viernes 03/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Sabado 04/10/14	231	C\$ 10.00	C\$ 2,310.00
Totales	948		C\$ 9,480.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	254	C\$ 10.00	C\$ 2,540.00
Lunes 06/10/14	245	C\$ 10.00	C\$ 2,450.00
Martes 07/10/14	249	C\$ 10.00	C\$ 2,490.00
Miercoles 08/10/14	251	C\$ 10.00	C\$ 2,510.00
Jueves 09/10/14	251	C\$ 10.00	C\$ 2,510.00
Viernes 10/10/14	262	C\$ 10.00	C\$ 2,620.00
Sabado 11/10/14	256	C\$ 10.00	C\$ 2,560.00
Totales	1768		C\$ 17,680.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	254	C\$ 10.00	C\$ 2,540.00
Lunes 13/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Martes 14/10/14	249	C\$ 10.00	C\$ 2,490.00
Miercoles 15/10/14	262	C\$ 10.00	C\$ 2,620.00
Jueves 16/10/14	259	C\$ 10.00	C\$ 2,590.00
Viernes 17/10/14	252	C\$ 10.00	C\$ 2,520.00
Sabado 18/10/14	241	C\$ 10.00	C\$ 2,410.00
Totales	1757		C\$ 17,570.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Eduardo Rodríguez

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	251	C\$ 10.00	C\$ 2,510.00
Lunes 20/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Martes 21/10/14	253	C\$ 10.00	C\$ 2,530.00
Miercoles 22/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Jueves 23/10/14	253	C\$ 10.00	C\$ 2,530.00
Viernes 24/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Sabado 25/10/14	244	C\$ 10.00	C\$ 2,440.00
Totales	1721		C\$ 17,210.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	227	C\$ 10.00	C\$ 2,270.00
Lunes 27/10/14	250	C\$ 10.00	C\$ 2,500.00
Martes 28/10/14	226	C\$ 10.00	C\$ 2,260.00
Miercoles 29/10/14	225	C\$ 10.00	C\$ 2,250.00
Jueves 30/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Viernes 31/10/14	240	C\$ 10.00	C\$ 2,400.00
Totales	1408		C\$ 14,080.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Sara Rodriguez

Fecha	Litros de leche recepcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	32	C\$ 9.00	C\$ 288.00
Jueves 02/10/14	32	C\$ 9.00	C\$ 288.00
Viernes 03/10/14	35	C\$ 9.00	C\$ 315.00
Sabado 04/10/14	37	C\$ 9.00	C\$ 333.00
Totales	136		C\$ 1,224.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	38	C\$ 9.00	C\$ 342.00
Lunes 06/10/14	30	C\$ 9.00	C\$ 270.00
Martes 07/10/14	35	C\$ 9.00	C\$ 315.00
Miercoles 08/10/14	38	C\$ 9.00	C\$ 342.00
Jueves 09/10/14	33	C\$ 9.00	C\$ 297.00
Viernes 10/10/14	32	C\$ 9.00	C\$ 288.00
Sabado 11/10/14	38	C\$ 9.00	C\$ 342.00
Totales	244		C\$ 2,196.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	43	C\$ 9.00	C\$ 387.00
Lunes 13/10/14	43	C\$ 9.00	C\$ 387.00
Martes 14/10/14	42	C\$ 9.00	C\$ 378.00
Miercoles 15/10/14	40	C\$ 9.00	C\$ 360.00
Jueves 16/10/14	44	C\$ 9.00	C\$ 396.00
Viernes 17/10/14	40	C\$ 9.00	C\$ 360.00
Sabado 18/10/14	40	C\$ 9.00	C\$ 360.00
Totales	292		C\$ 2,628.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Sara Rodriguez

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	40	C\$ 9.00	C\$ 360.00
Lunes 20/10/14	40	C\$ 9.00	C\$ 360.00
Martes 21/10/14	44	C\$ 9.00	C\$ 396.00
Miercoles 22/10/14	44	C\$ 9.00	C\$ 396.00
Jueves 23/10/14	43	C\$ 9.00	C\$ 387.00
Viernes 24/10/14	43	C\$ 9.00	C\$ 387.00
Sabado 25/10/14	42	C\$ 9.00	C\$ 378.00
Totales	296		C\$ 2,664.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	44	C\$ 9.00	C\$ 396.00
Lunes 27/10/14	44	C\$ 10.00	C\$ 440.00
Martes 28/10/14	42	C\$ 10.00	C\$ 420.00
Miercoles 29/10/14	47	C\$ 10.00	C\$ 470.00
Jueves 30/10/14	43	C\$ 10.00	C\$ 430.00
Viernes 31/10/14	45	C\$ 10.00	C\$ 450.00
Totales			C\$ 2,606.00

Lic. Julitza Palacios
Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez
Revisado por

Lic. Melba Montoya
Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Carlos Robles

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	117	C\$ 9.00	C\$ 1,053.00
Jueves 02/10/14	120	C\$ 9.00	C\$ 1,080.00
Viernes 03/10/14	115	C\$ 9.00	C\$ 1,035.00
Sabado 04/10/14	117	C\$ 9.00	C\$ 1,053.00
Totales	469		C\$ 4,221.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	120	C\$ 9.00	C\$ 1,080.00
Lunes 06/10/14	124	C\$ 9.00	C\$ 1,116.00
Martes 07/10/14	126	C\$ 9.00	C\$ 1,134.00
Miercoles 08/10/14	120	C\$ 9.00	C\$ 1,080.00
Jueves 09/10/14	118	C\$ 9.00	C\$ 1,062.00
Viernes 10/10/14	126	C\$ 9.00	C\$ 1,134.00
Sabado 11/10/14	120	C\$ 9.00	C\$ 1,080.00
Totales	854		C\$ 7,686.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	124	C\$ 9.00	C\$ 1,116.00
Lunes 13/10/14	126	C\$ 9.00	C\$ 1,134.00
Martes 14/10/14	120	C\$ 9.00	C\$ 1,080.00
Miercoles 15/10/14	115	C\$ 9.00	C\$ 1,035.00
Jueves 16/10/14	118	C\$ 9.00	C\$ 1,062.00
Viernes 17/10/14	128	C\$ 9.00	C\$ 1,152.00
Sabado 18/10/14	122	C\$ 9.00	C\$ 1,098.00
Totales	853		C\$ 7,677.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Carlos Robles

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	158	C\$ 9.00	C\$ 1,422.00
Lunes 20/10/14	157	C\$ 9.00	C\$ 1,413.00
Martes 21/10/14	172	C\$ 9.00	C\$ 1,548.00
Miercoles 22/10/14	167	C\$ 9.00	C\$ 1,503.00
Jueves 23/10/14	169	C\$ 9.00	C\$ 1,521.00
Viernes 24/10/14	163	C\$ 9.00	C\$ 1,467.00
Sabado 25/10/14	160	C\$ 9.00	C\$ 1,440.00
Totales	1146		C\$ 10,314.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	163	C\$ 9.00	C\$ 1,467.00
Lunes 27/10/14	160	C\$ 10.00	C\$ 1,600.00
Martes 28/10/14	160	C\$ 10.00	C\$ 1,600.00
Miercoles 29/10/14	160	C\$ 10.00	C\$ 1,600.00
Jueves 30/10/14	160	C\$ 10.00	C\$ 1,600.00
Viernes 31/10/14	163	C\$ 10.00	C\$ 1,630.00
Totales			C\$ 9,497.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Arnulfo Rivera

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Jueves 02/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Viernes 03/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Sabado 04/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Totales	1040		C\$ 9,360.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Lunes 06/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Martes 07/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Miercoles 08/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Jueves 09/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Viernes 10/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Sabado 11/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Totales	1820		C\$ 16,380.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Lunes 13/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Martes 14/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Miercoles 15/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Jueves 16/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Viernes 17/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Sabado 18/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Totales	1820		C\$ 16,380.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Arnulfo Rivera

Fecha	Litros de leche recepcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Lunes 20/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Martes 21/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Miercoles 22/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Jueves 23/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Viernes 24/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Sabado 25/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Totales	1820		C\$ 16,380.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	260	C\$ 9.00	C\$ 2,340.00
Lunes 27/10/14	260	C\$ 10.00	C\$ 2,600.00
Martes 28/10/14	260	C\$ 10.00	C\$ 2,600.00
Miercoles 29/10/14	260	C\$ 10.00	C\$ 2,600.00
Jueves 30/10/14	260	C\$ 10.00	C\$ 2,600.00
Viernes 31/10/14	260	C\$ 10.00	C\$ 2,600.00
Totales			C\$ 15,340.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Denis Rodriguez

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	260	C\$ 10.00	C\$ 2,600.00
Jueves 02/10/14	266	C\$ 10.00	C\$ 2,660.00
Viernes 03/10/14	280	C\$ 10.00	C\$ 2,800.00
Sabado 04/10/14	252	C\$ 10.00	C\$ 2,520.00
Totales	1058		C\$ 10,580.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	267	C\$ 10.00	C\$ 2,670.00
Lunes 06/10/14	315	C\$ 10.00	C\$ 3,150.00
Martes 07/10/14	280	C\$ 10.00	C\$ 2,800.00
Miercoles 08/10/14	310	C\$ 10.00	C\$ 3,100.00
Jueves 09/10/14	280	C\$ 10.00	C\$ 2,800.00
Viernes 10/10/14	277	C\$ 10.00	C\$ 2,770.00
Sabado 11/10/14	308	C\$ 10.00	C\$ 3,080.00
Totales	2037		C\$ 20,370.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	320	C\$ 10.00	C\$ 3,200.00
Lunes 13/10/14	297	C\$ 10.00	C\$ 2,970.00
Martes 14/10/14	280	C\$ 10.00	C\$ 2,800.00
Miercoles 15/10/14	287	C\$ 10.00	C\$ 2,870.00
Jueves 16/10/14	287	C\$ 10.00	C\$ 2,870.00
Viernes 17/10/14	287	C\$ 10.00	C\$ 2,870.00
Sabado 18/10/14	303	C\$ 10.00	C\$ 3,030.00
Totales	2061		C\$ 20,610.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Denis Rodriguez

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	288	C\$ 10.00	C\$ 2,880.00
Lunes 20/10/14	280	C\$ 10.00	C\$ 2,800.00
Martes 21/10/14	302	C\$ 10.00	C\$ 3,020.00
Miercoles 22/10/14	272	C\$ 10.00	C\$ 2,720.00
Jueves 23/10/14	293	C\$ 10.00	C\$ 2,930.00
Viernes 24/10/14	272	C\$ 10.00	C\$ 2,720.00
Sabado 25/10/14	282	C\$ 10.00	C\$ 2,820.00
Totales	1989		C\$ 19,890.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	267	C\$ 10.00	C\$ 2,670.00
Lunes 27/10/14	296	C\$ 10.00	C\$ 2,960.00
Martes 28/10/14	259	C\$ 10.00	C\$ 2,590.00
Miercoles 29/10/14	280	C\$ 10.00	C\$ 2,800.00
Jueves 30/10/14	322	C\$ 10.00	C\$ 3,220.00
Viernes 31/10/14	305	C\$ 10.00	C\$ 3,050.00
Totales			C\$ 17,290.00

Lic. Julitza Palacios
Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez
Revisado por

Lic. Melba Montoya
Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Elias Montoya

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	231	C\$ 9.00	C\$ 2,079.00
Jueves 02/10/14	247	C\$ 9.00	C\$ 2,223.00
Viernes 03/10/14	210	C\$ 9.00	C\$ 1,890.00
Sabado 04/10/14	273	C\$ 9.00	C\$ 2,457.00
Totales	961		C\$ 8,649.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	281	C\$ 9.00	C\$ 2,529.00
Lunes 06/10/14	285	C\$ 9.00	C\$ 2,565.00
Martes 07/10/14	266	C\$ 9.00	C\$ 2,394.00
Miercoles 08/10/14	278	C\$ 9.00	C\$ 2,502.00
Jueves 09/10/14	277	C\$ 9.00	C\$ 2,493.00
Viernes 10/10/14	263	C\$ 9.00	C\$ 2,367.00
Sabado 11/10/14	232	C\$ 9.00	C\$ 2,088.00
Totales	1882		C\$ 16,938.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	252	C\$ 9.00	C\$ 2,268.00
Lunes 13/10/14	245	C\$ 9.00	C\$ 2,205.00
Martes 14/10/14	252	C\$ 9.00	C\$ 2,268.00
Miercoles 15/10/14	220	C\$ 9.00	C\$ 1,980.00
Jueves 16/10/14	221	C\$ 9.00	C\$ 1,989.00
Viernes 17/10/14	200	C\$ 9.00	C\$ 1,800.00
Sabado 18/10/14	224	C\$ 9.00	C\$ 2,016.00
Totales	1614		C\$ 14,526.00

Lic. Julitza Palacios
Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez
Revisado por

Lic. Melba Montoya
Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Elias Montoya

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	243	C\$ 9.00	C\$ 2,187.00
Lunes 20/10/14	231	C\$ 9.00	C\$ 2,079.00
Martes 21/10/14	227	C\$ 9.00	C\$ 2,043.00
Miercoles 22/10/14	200	C\$ 9.00	C\$ 1,800.00
Jueves 23/10/14	212	C\$ 9.00	C\$ 1,908.00
Viernes 24/10/14	200	C\$ 9.00	C\$ 1,800.00
Sabado 25/10/14	214	C\$ 9.00	C\$ 1,926.00
Totales	1527		C\$ 13,743.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	200	C\$ 9.00	C\$ 1,800.00
Lunes 27/10/14	218	C\$ 10.00	C\$ 2,180.00
Martes 28/10/14	200	C\$ 10.00	C\$ 2,000.00
Miercoles 29/10/14	200	C\$ 10.00	C\$ 2,000.00
Jueves 30/10/14	189	C\$ 10.00	C\$ 1,890.00
Viernes 31/10/14	190	C\$ 10.00	C\$ 1,900.00
Totales			C\$ 11,770.00

Lic. Julitza Palacios

Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez

Revisado por

Lic. Melba Montoya

Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Aristodo Rodriguez

Fecha	Litros de leche recepcionada	Precio unitario	Precio Total
Miercoles 01/10/14	151	C\$ 9.00	C\$ 1,359.00
Jueves 02/10/14	149	C\$ 9.00	C\$ 1,341.00
Viernes 03/10/14	130	C\$ 9.00	C\$ 1,170.00
Sabado 04/10/14	145	C\$ 9.00	C\$ 1,305.00
Totales	575		C\$ 5,175.00
Semana 2			
Domingo 05/10/14	138	C\$ 9.00	C\$ 1,242.00
Lunes 06/10/14	146	C\$ 9.00	C\$ 1,314.00
Martes 07/10/14	146	C\$ 9.00	C\$ 1,314.00
Miercoles 08/10/14	144	C\$ 9.00	C\$ 1,296.00
Jueves 09/10/14	137	C\$ 9.00	C\$ 1,233.00
Viernes 10/10/14	151	C\$ 9.00	C\$ 1,359.00
Sabado 11/10/14	131	C\$ 9.00	C\$ 1,179.00
Totales	993		C\$ 8,937.00
Semana 3			
Domingo 12/10/14	137	C\$ 9.00	C\$ 1,233.00
Lunes 13/10/14	148	C\$ 9.00	C\$ 1,332.00
Martes 14/10/14	149	C\$ 9.00	C\$ 1,341.00
Miercoles 15/10/14	148	C\$ 9.00	C\$ 1,332.00
Jueves 16/10/14	143	C\$ 9.00	C\$ 1,287.00
Viernes 17/10/14	138	C\$ 9.00	C\$ 1,242.00
Sabado 18/10/14	152	C\$ 9.00	C\$ 1,368.00
Totales	1015		C\$ 9,135.00

Lic. Julitza Palacios
Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez
Revisado por

Lic. Melba Montoya
Autorizado por



LACTEOS LOZA

Dirección: Drew state 1 cuadra al este 1 cuadra al sur

Teléfonos: 2713-1072

RUC: 161-150674-0004Y

Aristodo Rodriguez

Fecha	Litros de leche repcionada	Precio unitario	Precio Total
Semana 4			
Domingo 19/10/14	138	C\$ 9.00	C\$ 1,242.00
Lunes 20/10/14	144	C\$ 9.00	C\$ 1,296.00
Martes 21/10/14	140	C\$ 9.00	C\$ 1,260.00
Miercoles 22/10/14	136	C\$ 9.00	C\$ 1,224.00
Jueves 23/10/14	138	C\$ 9.00	C\$ 1,242.00
Viernes 24/10/14	125	C\$ 9.00	C\$ 1,125.00
Sabado 25/10/14	114	C\$ 9.00	C\$ 1,026.00
Totales	935		C\$ 8,415.00
Semana 5			
Domingo 26/10/14	124	C\$ 9.00	C\$ 1,116.00
Lunes 27/10/14	132	C\$ 9.00	C\$ 1,188.00
Martes 28/10/14	133	C\$ 9.00	C\$ 1,197.00
Miercoles 29/10/14	141	C\$ 9.00	C\$ 1,269.00
Jueves 30/10/14	133	C\$ 9.00	C\$ 1,197.00
Viernes 31/10/14	134	C\$ 9.00	C\$ 1,206.00
Totales			C\$ 7,173.00

Lic. Julitza Palacios
Elaborado por

Lic. Lesbia Guitierrez
Revisado por

Lic. Melba Montoya
Autorizado por



Anexo 28 Recibos de egresos



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°01

Fecha: 30 de Septiembre de 2014

Entregué a: Venta de Lácteos y Cuajo

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$2,800.00

En letras: Dos mil Ochocientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de dos galones de cuajo líquido a un precio de 1,400.00 córdobas netos cada uno.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°02

Fecha: 30 de septiembre de 2014

Entregué a: Harvin Laguna

La Cantidad de: C\$2,600.00

En letras: Dos mil seiscientos córdobas netos

En concepto de: Pago por compra de 20 Quintales de sal.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°03

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Tomasa Gómez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 550.00

En letras: Quinientos cincuenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Materiales de limpieza.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°04

Fecha: sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Denis Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$10,580.00

En letras: Diez mil quinientos ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil cincuenta y ocho litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°05

Fecha: sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Denis Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$20,370.00

En letras: veinte mil trescientos setenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de dos mil treinta y siete litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°06

Fecha: sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Denis Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$20,610.00

En letras: veinte mil seiscientos diez córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de dos mil sesenta y un litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°07

Fecha: sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Denis Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$19,890.00

En letras: Diecinueve mil ochocientos noventa córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil novecientos ochenta y nueve litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°08

Fecha: Viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Denis Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$17,290.00

En letras: diecisiete mil doscientos noventa córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil setecientos veintinueve litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°09

Fecha: sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Elías Montoya

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$8,649.00

En letras: ocho mil seiscientos cuarenta y nueve córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de novecientos sesenta y un litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°10

Fecha: sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Elías Montoya

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$16,938.00

En letras: dieciséis mil novecientos treinta y ocho córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil ochocientos ochenta y dos litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°11

Fecha: sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Elías Montoya

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$14,526.00

En letras: catorce mil quinientos veinte y seis córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil seiscientos catorce litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°12

Fecha: sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Elías Montoya

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$13,743.00

En letras: trece mil setecientos cuarenta y tres córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil quinientos veinte y siete litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°13

Fecha: Viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Elías Montoya

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$11,770.00

En letras: once mil setecientos setenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil ciento noventa y siete litros de leche a un precio de nueve córdobas con ochenta y tres centavos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°14

Fecha: Sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Aristo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$5,175.00

En letras: cinco mil ciento setenta y cinco córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de quinientos setenta y cinco litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°15

Fecha: Sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Arísto Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$8,937.00

En letras: ocho mil novecientos treinta y siete córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de novecientos noventa y tres litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°16

Fecha: Sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Arísto Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$9,135.00

En letras: nueve mil ciento treinta y cinco córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil quince litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°17

Fecha: Sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Aristo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$8,415.00

En letras: ocho mil cuatrocientos quince córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de novecientos treinta y cinco litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°18

Fecha: Viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Aristo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$7,173.00

En letras: siete mil ciento setenta y tres córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de setecientos noventa y siete litros de leche a un precio de nueve córdobas con ochenta y tres centavos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°19

Fecha: Sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Carlos Roble

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$4,221.00

En letras: cuatro mil doscientos veintiún córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de cuatrocientos sesenta y nueve litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°20

Fecha: Sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Carlos Roble

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$7,686.00

En letras: siete mil seiscientos ochenta y seis córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de ochocientos cincuenta y cuatro litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°21

Fecha: Sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Carlos Roble

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$7,677.00

En letras: siete mil seiscientos setenta y siete córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de ochocientos cincuenta y tres litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°22

Fecha: Sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Carlos Roble

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$10,314.00

En letras: diez mil trescientos catorce córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil ciento cuarenta y seis litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°23

Fecha: Viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Carlos Roble

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$9,497.00

En letras: nueve mil cuatrocientos noventa y siete córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de novecientos sesenta y seis litros de leche a un precio de nueve córdobas con ochenta y tres centavos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°24

Fecha: Sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Sara Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$1,224.00

En letras: un mil doscientos veinte y cuatro córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de ciento treinta y seis litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°25

Fecha: Sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Sara Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$2,196.00

En letras: dos mil ciento noventa y seis córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de doscientos cuarenta y cuatro litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°26

Fecha: Sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Sara Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$2,628.00

En letras: dos mil seiscientos veintiocho córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de doscientos noventa y dos litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°27

Fecha: Sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Sara Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$2,664.00

En letras: dos mil seiscientos sesenta y cuatro córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de doscientos noventa y seis litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°28

Fecha: Viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Sara Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$2,606.00

En letras: dos mil seiscientos seis córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de doscientos sesenta y cinco litros de leche a un precio de nueve córdobas con ochenta y tres centavos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°29

Fecha: Sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Arnulfo Rivera

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$9,360.00

En letras: nueve mil trescientos sesenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil cuarenta litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°30

Fecha: Sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Arnulfo Rivera

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$16,380.00

En letras: dieciséis mil trescientos ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil ochocientos veinte litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°31

Fecha: Sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Arnulfo Rivera

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$16,380.00

En letras: dieciséis mil trescientos ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil ochocientos veinte litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°32

Fecha: Sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Arnulfo Rivera

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$16,380.00

En letras: dieciséis mil trescientos ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil ochocientos veinte litros de leche a un precio de nueve córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°33

Fecha: Viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Arnulfo Rivera

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$15,340.00

En letras: quince mil trescientos cuarenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil quinientos sesenta litros de leche a un precio de nueve córdobas con ochenta y tres centavos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°34

Fecha: sábado 04 de octubre 2014

Entregué a: Eduardo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$9,480.00

En letras: nueve mil cuatrocientos ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de novecientos cuarenta y ocho litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°35

Fecha: sábado 11 de octubre 2014

Entregué a: Eduardo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$17,680.00

En letras: diecisiete mil seiscientos ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil setecientos sesenta y ocho litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°36

Fecha: sábado 18 de octubre 2014

Entregué a: Eduardo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$17,570.00

En letras: diecisiete mil quinientos setenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil setecientos cincuenta y siete litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°37

Fecha: sábado 25 de octubre 2014

Entregué a: Eduardo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$17,210.00

En letras: diecisiete mil doscientos diez córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil setecientos veintiún litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°38

Fecha: viernes 31 de octubre 2014

Entregué a: Eduardo Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$14,080.00

En letras: catorce mil ochenta córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de un mil cuatrocientos ocho litros de leche a un precio de diez córdobas netos.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°39

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Antonio López

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 7,200.00

En letras: siete mil doscientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por viáticos de alimentación en las rutas.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°40

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Antonio López

Nº de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 54,500.00

En letras: Cincuenta y cuatro mil quinientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por combustible y lubricantes.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°41

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: José Antonio Solís

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 192,000.00

En letras: Ciento noventa y dos mil córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Crema.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°42

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Félix González

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 240,800.00

En letras: Doscientos Cuarenta mil ochocientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Crema.



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°43

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Eskimo

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 192,000.00

En letras: Ciento noventa y dos mil córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Crema.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°44

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Leonida Corrales

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 264,000.00

En letras: Doscientos sesenta y cuatro mil córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Queso.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°45

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Ramón Gaitán

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 117,600.00

En letras: Ciento diecisiete mil seiscientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Queso.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°46

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Ariel Rodríguez

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 121,600.00

En letras: Ciento Veinte mil seiscientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Queso.

Recibí conforme

Entregue conforme



LACTEOS LOZA

Recibo de Egresos N°47

Fecha: 31 octubre 2014

Entregué a: Juan Valdivia

N° de cedula: xxx-xxxxxx-xxxx

Pago: Efectivo Cheque

La Cantidad de: C\$ 252,000.00

En letras: Doscientos cincuenta y dos mil seiscientos córdobas netos.

En concepto de: Pago por compra de Queso.

Recibí conforme

Entregue conforme