



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**PROYECTO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA**

TÍTULO:

**“COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD,
DE LA EMPRESA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SALVADOR,
PERÍODO 2018”**

AUTOR:

JEFFERSON PATRICIO SANTILLAN VILLANUEVA

TUTOR:

MSC. OTTO EULOGIO ARELLANO CEPEDA

RIOBAMBA – ECUADOR

2021

CALIFICACIÓN DEL TRIBUNAL



Los miembros del Tribunal de Graduación del proyecto de investigación titulado: “**COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD, DE LA EMPRESA PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SALVADOR, PERIODO 2018**”, presentado por el Sr. Jefferson Patricio Santillan Villanueva y dirigida por el MsC. Otto Arellano.

Una vez presentada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito, en la cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas remite la presente para uso y custodio en la biblioteca de la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas.

Para constancia de lo expuesto firman:

		10
MsC. Otto Arellano TUTOR	 _____ FIRMA	<hr/> NOTA
MsC. Jhonny Coronel MIEMBRO 1	 _____ FIRMA	9.5 <hr/> NOTA
MsC. Víctor Vásconez MIEMBRO 2	 _____ FIRMA	9 <hr/> NOTA

9.5

Calificación _____ Sobre 10.

INFORME DEL TUTOR

En calidad de Tutor, y luego de haber revisado el desarrollo de la investigación elaborada por el Sr. Jefferson Patricio Santillan Villanueva, tengo a bien informar que el trabajo indicado, cumple con los requisitos exigidos para que pueda ser expuesto al público, luego de ser evaluado por el Tribunal designado.

Riobamba, 01 de febrero de 2020.

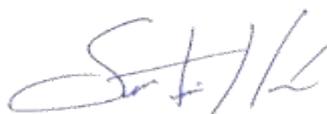


MsC. Otto Arellano Cepeda

TUTOR

DERECHOS DE AUTOR

La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Investigación corresponde exclusivamente al Sr. Jefferson Patricio Santillan Villanueva y al MsC. Otto Arellano Cepeda, y el patrimonio intelectual del mismo a la Universidad Nacional de Chimborazo.



Jefferson Patricio Santillan Villanueva

0605012541

DEDICATORIA

Primeramente, a Dios por cuidarme, protegerme, llenarme de bendiciones y sobre todo brindarme salud para cumplir este objetivo de mi vida.

A mi madre Carmen quien es mi inspiración, la mujer que supo sacarme adelante a pesar de muchas circunstancias de la vida, a usted dedico mis objetivos cumplidos ya que es quién me apoya incondicionalmente.

A mis hermanos, quienes han estado conmigo en cada momento, a ustedes que me han incentivado a seguir adelante y siempre me brindan su apoyo.

Jefferson Patricio Santillan Villanueva

AGRADECIMIENTO

Agradecer a Dios por otorgarme salud y vida, guiarme por el camino del bien y ser mi luz en momentos de oscuridad, sin él nada sería posible, gracias infinitas, padre amado.

A mi madre y mis hermanos gracias por su apoyo y sus enseñanzas que han permitido forjarme como una persona con valores, y por sus consejos que me han servido como inspiración para no rendirme.

A mi tutor de tesis, MsC. Otto Arellano, quién me orientó y colaboró con su experiencia y conocimiento para que sea posible la culminación de este proyecto.

A la empresa Productos Alimenticios San Salvador por proporcionarme las facilidades para poder llevar a cabo el presente proyecto de investigación.

A Cinthya, quién fue la persona que estuvo a mi lado en toda esta etapa de mi vida y juntos cumpliremos este y muchos más objetivos, Te amo.

Jefferson Patricio Santillan Villanueva

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
CALIFICACIÓN DEL TRIBUNAL.....	II
INFORME DEL TUTOR.....	III
DERECHOS DE AUTOR.....	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
ÍNDICE GENERAL.....	VII
ÍNDICE DE TABLAS.....	IX
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	X
ÍNDICE DE ANEXOS.....	X
RESUMEN.....	XI
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	2
1. MARCO REFERENCIAL.....	2
1.1 PROBLEMATIZACIÓN.....	2
1.2 JUSTIFICACIÓN.....	3
1.3 OBJETIVOS.....	3
1.3.1 General.....	3
1.3.2 Específicos.....	3
1.4 HIPÓTESIS.....	3
1.5 VARIABLES.....	3
CAPÍTULO II.....	4
2 MARCO TEÓRICO.....	4
2.1 ESTADO DEL ARTE RELACIONADO A LA TEMÁTICA.....	4
2.2 DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD.....	5
2.2.1 Reseña histórica.....	5
2.2.2 Misión.....	5
2.2.3 Visión.....	5
2.2.4 Actividad económica.....	5
2.2.5 Objetivos de la empresa.....	5
2.2.6 Organigrama estructural.....	6
2.2.7 Localización.....	6
2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	7
2.3.1 Contabilidad de costos.....	7
2.3.2 Costo de producción.....	7
2.3.3 Elementos del costo.....	7
2.3.4 Sistemas de Costos.....	8
2.3.5 Rentabilidad.....	8
2.3.6 Indicadores de Rentabilidad.....	9

CAPÍTULO III.....	10
3 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	10
3.1 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN	10
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	10
3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	10
3.4 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	10
3.5 NIVEL DE INVESTIGACIÓN.....	11
3.6 POBLACIÓN Y MUESTRA	11
3.6.1 Determinación de la población.....	11
3.6.2 Determinación de la muestra	11
3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	12
3.7.1 Determinación de la técnica de recogida de información.....	12
3.7.2 Determinación de los instrumentos de recogida de información	12
3.8 Técnicas de Procedimientos e Interpretación de los Datos.....	12
CAPÍTULO IV	13
4. MARCO DE RESULTADO Y DISCUSIÓN	13
4.1 Resultados y discusión	13
4.1.1 Costos de producción	13
4.1.1.1 Materia prima.....	13
4.1.1.1.1 Insumos.....	16
4.1.1.2 Mano de obra directa	19
4.1.1.2.1 Mano de Obra Directa – Productos Alimenticios San Salvador	19
4.1.1.2.2 Evaluación de Mano de Obra directa	21
4.1.1.3 Costos indirectos de fabricación.....	23
4.1.1.3.1 Costos indirectos de fabricación Productos alimenticios San Salvador 23	23
4.1.1.3.2 Evaluación costos indirectos de fabricación.....	25
4.1.2 Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad	27
4.1.2.1 Evaluación del costo de producción.....	28
4.1.3 Indicadores de rentabilidad.....	30
4.1.3.1 Margen bruto.....	30
4.1.3.2 Margen Operacional.....	32
4.1.3.3 Rentabilidad neta de ventas	34
4.1.3.4 Rendimiento del patrimonio (ROE)	34
4.1.3.5 Rendimiento del activo (ROA).....	35
CAPÍTULO V	36
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	36
5.1 CONCLUSIONES.....	36
5.2 RECOMENDACIONES	37
BIBLIOGRAFÍA	38
ANEXOS.....	40

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Indicadores de Rentabilidad	9
Tabla 2: Población de la entidad	11
Tabla 3: Población Documental.....	11
Tabla 4: Materia prima	14
Tabla 5: Análisis materia prima.....	15
Tabla 6: Insumos.....	17
Tabla 7: Análisis de Insumos.....	18
Tabla 8: Mano de obra directa	19
Tabla 9: Análisis mano de obra	20
Tabla 10: Evaluación mano de obra directa.....	21
Tabla 11: Evaluación mano de obra directa.....	22
Tabla 12: Costos indirectos de fabricación.....	23
Tabla 13: Análisis costos indirectos de fabricación.....	24
Tabla 14: Evaluación costos indirectos de fabricación.....	25
Tabla 15: Evaluación costos indirectos de fabricación.....	26
Tabla 16: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad.....	27
Tabla 17: Evaluación costo de producción y determinación de la rentabilidad	28
Tabla 18: Margen bruto	30
Tabla 19: Margen operacional	32
Tabla 20: Rentabilidad neta de ventas	34
Tabla 21: Rendimiento del patrimonio	34
Tabla 22: Rendimiento del activo	35

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Organigrama estructural	6
Ilustración 2 Distribución materia prima	13
Ilustración 3 Análisis de materia prima	16
Ilustración 4 Distribución de insumos	17
Ilustración 5 Análisis insumos	18
Ilustración 6 Análisis mano de obra	20
Ilustración 7 Evaluación mano de obra directa	22
Ilustración 8 Análisis de costos indirectos de fabricación	24
Ilustración 9 Evaluación costos indirectos de fabricación.....	26
Ilustración 10 costo y rentabilidad.....	29
Ilustración 11 Evaluación costo y rentabilidad.....	29
Ilustración 12 Análisis margen bruto.....	31
Ilustración 13 Análisis margen operacional.....	33

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: RUC de la empresa	40
Anexo 2: Registro Único de Artesanos.....	42
Anexo 3: Balance General año 2018	43
Anexo 4: Estado de Resultados Integral año 2018	45
Anexo 5: Plantilla consolidada del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.....	46
Anexo 6: Depreciaciones	46
Anexo 7: Aplicación de entrevistas	46
Anexo 8: Determinación del costo de producción de materia prima e insumos.....	46

RESUMEN

El presente trabajo de titulación corresponde al estudio y análisis de los Costos de producción para determinar su incidencia en la rentabilidad de la empresa Productos Alimenticios San Salvador perteneciente a la ciudad de Riobamba, ubicada en la parroquia Veloz en las calles 1ra. Constituyente 11-47 y Cuba, su actividad económica está relacionada con la elaboración y comercialización de productos lácteos.

Para una mejor comprensión, se encuentra estructurado de la siguiente forma:

El **CAPÍTULO I** contempla la problematización del tema (puntos críticos con relación a los costos de producción), justificación del mismo, delimitación del objetivo general y objetivos específicos junto con la hipótesis que al culminar la investigación fue aceptada.

El **CAPÍTULO II** nos proporciona toda una base teórica de antecedentes referente al tema de la investigación, información relevante sobre la entidad sujeta a estudio, en este caso Productos Alimenticios San Salvador y conceptos elementales de las variables de la investigación.

El **CAPÍTULO III** detalla la metodología empleada por el autor para alcanzar los resultados, se utilizó el método deductivo; la investigación fue de campo y documental-bibliográfico por que la información se obtuvo directamente de las instalaciones de la entidad y se analizó documentación tanto contable como bibliográfica; el diseño fue no experimental, asumió un enfoque cuantitativo y su nivel fue descriptivo. La población está constituida de 7 personas y 2 recursos documentales, se utilizó la entrevista como técnica de recopilación de datos.

El **CAPÍTULO IV** abarca los resultados y la discusión, en el cual se dio cumplimiento a los objetivos de la investigación, planteados inicialmente.

El **CAPÍTULO V** da a conocer las conclusiones y recomendaciones obtenidas del trabajo de investigación, bibliografía y anexos.

Palabras claves: Costos de producción, rentabilidad.

ABSTRACT

This graduation research entails analyzing the production costs to determine its incidence in the profitability of Productos Alimenticios San Salvador company. The company is located in Riobamba, Veloz parish on 1ra. Constituyente 11-47 and Cuba street. The company's economic activity deals with the elaboration and commercialization of dairy products.

For a better understanding, this study is structured as follows:

CHAPTER I involves the problematization of the subject (critical points concerning production costs), justification of the study, general objective and specific objectives, and the research hypothesis.

CHAPTER II provides a theoretical background on the subject of the research, relevant information on the phenomenon. In this case, Productos Alimenticios San Salvador, and basic concepts of the research variables.

CHAPTER III details the methodology used by the author to achieve the goals. This study used the deductive method. The research was field and documentary- bibliographic because the information was obtained directly from the facilities at the company under investigation. Additionally, the study analyzed accounting and bibliographic documentation. The design was non-experimental. It assumed a quantitative approach, and its level was descriptive. The population consisted of 7 people and 2 documentary resources. The interview was used as a data collection technique.

CHAPTER IV covers the results and discussion in which the research objectives, initially proposed, were fulfilled.

CHAPTER V presents the conclusions and recommendations obtained from the research work, bibliography, and annexes.

Key words: Production costs, profitability

Reviewed by: MsC. Adriana Cundar Ruano, Ph.D
ENGLISH PROFESSOR
c.c. 1709268534

INTRODUCCIÓN

Las actividades industriales en el Ecuador se han desarrollado de manera significativa y son muy variadas en las cuales la contabilidad de costos resulta una herramienta necesaria y primordial que permite la determinación de los movimientos productivos y económicos resultantes de las operaciones diarias de su actividad económica, ayudando a la entidad a llevar sus procesos de una manera ordenada.

Los costos de producción son todos aquellos rubros que una empresa emplea con el fin de transformar la materia prima en productos terminados utilizando los elementos que lo conforman: materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Para establecer los costos de producción de un producto dependerá del sistema de costo de fabricación que se haya implantado en la organización, el cual permitirá detectar los puntos críticos que conlleven al planteamiento de soluciones al problema identificado y de esta manera aportar a la entidad un estudio sobre los controles de los costos de producción que están siendo aplicados en el proceso.

El presente trabajo se realizó en el cantón Riobamba, en la Empresa Productos Alimenticios San Salvador, dedicada a la elaboración de productos lácteos el cual presenta problemas referentes a la determinación de los costos de producción, ya que no cuenta con un sistema de costeo que facilite un control eficiente de los elementos del costo, esto genera la pérdida de recursos que la entidad dispone.

Considerando la actividad económica, la empresa demanda el empleo de un sistema de costos adecuado, que le permita identificar y cuantificar monetariamente sus costos de producción, razón por la cual el objetivo general de la presente investigación es evaluar los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad, de la Empresa Productos Alimenticios San Salvador, en el periodo 01 de enero al 31 de diciembre del 2018.

CAPÍTULO I

1. MARCO REFERENCIAL

1.1 PROBLEMATIZACIÓN

Las organizaciones requieren implementar un sistema de contabilidad de costos como un elemento primordial que permita gestionar y determinar sus costos de producción para la adecuada toma de decisiones y establecer el precio de venta que permita competir en el mercado, factores que incidirán en la rentabilidad.

Contar con un sistema de costos es contar con una herramienta que proporcione seguridad y tranquilidad en la marcha de las organizaciones, razón por la cual permite que la investigación sea viable en la empresa Productos Alimenticios San Salvador, con la finalidad de plantear mejoras en el área productiva de la organización y por ende el desarrollo administrativo y financiero.

La empresa Productos Alimenticios San Salvador de la ciudad de Riobamba, se dedica a la producción y comercialización de productos lácteos tales como; queso fresco, queso mozzarella, crema de leche, manjar, mantequilla, yogurt de frutas y griego; razón por la cual es indispensable optar por una clasificación adecuada de costos, que responda a la necesidad de costeo de sus productos de manera confiable.

Sin un adecuado sistema de costos, la fijación de los precios de los productos muchas veces resulta inexacta ya que no se realiza una apropiada distribución de los costos de producción a los productos que elaboran, en la entidad existe un inadecuado control de los elementos del costo durante el proceso productivo, también se debe considerar que las devoluciones de productos y desperdicios de materia prima constituyen un factor negativo y afectan significativamente a la rentabilidad de la empresa.

Es por ello que resulta importante analizar detenidamente el tratamiento de los costos de producción y así conocer si se distribuye correctamente a los diferentes productos que elaboran, ante tal situación se plantea la siguiente interrogante:

¿De qué manera los costos de producción incidirán en la rentabilidad de la empresa Productos Alimenticios San Salvador, periodo 2018?

1.2 JUSTIFICACIÓN

A través del desarrollo del presente trabajo investigativo se pretende proporcionar información importante para la empresa, que facilite la determinación real de los costos de producción, de esta forma se podrá conocer su incidencia en la rentabilidad de Productos Alimenticios San Salvador.

Durante el estudio se busca conocer el tratamiento contable que la empresa da a los costos de producción, mismos que son detallados en el Estado de Resultados Integral del período económico 2018. Con base a ello, el autor brindará un análisis como aporte a la empresa para la toma de decisiones encaminadas a la mejora del sistema de costos implantado y con ello estabilidad en su gestión productiva y comercial.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 General

- Evaluar los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad, de la Empresa Productos Alimenticios San Salvador, período 2018.

1.3.2 Específicos

- Analizar los costos de producción efectuados en el proceso productivo de la empresa Productos Alimenticios San Salvador, período 2018.
- Evaluar cuál es el nivel de rentabilidad de la empresa Productos Alimenticios San Salvador.

1.4 HIPÓTESIS

- Los costos de producción inciden en la rentabilidad de la empresa Productos Alimenticios San Salvador, período 2018.

1.5 VARIABLES

- Variable Independiente: Costos de Producción
- Variable Dependiente: Rentabilidad

CAPÍTULO II

2 MARCO TEÓRICO

2.1 ESTADO DEL ARTE RELACIONADO A LA TEMÁTICA

Para la elaboración del presente proyecto de investigación se analizaron las diferentes fuentes bibliográficas de los trabajos de investigación relacionados con el tema. Lo que nos permitió puntualizar lo siguiente:

Según (Salinas, 2012), En su proyecto de investigación titulado: Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato, el cual tuvo como objetivo general estudiar si los procedimientos inherentes al sistema de los costos de producción son adecuados y el efecto que tienen en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A., obteniendo como conclusión que la empresa tiene un inadecuado sistema de costos, pues los controles que ejecuta no son los apropiados y la información que genera respecto a los costos no permite obtener los costos reales de producción y determinar su rentabilidad verdadera. (pág. 76)

Por otro lado (Pozo, 2014), En la investigación titulada: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad, de textiles industriales Ambateños S.A. Teimsa, realizada con el objetivo de estudiar el control de los costos de producción y su relación con la rentabilidad para el mejoramiento de la gestión financiera de Teimsa, concluyó que los Procesos de producción no son actualizados en base de tiempos y movimientos, ocasionando que cualquier empleado u operario antiguo o nuevo tienda a confundirse o no se maneje de la manera adecuada para cada proceso que existe en la planta por no estar actualizado los tiempos y movimientos. (pág. 79)

En cambio (Muyulema, 2019), en su trabajo de investigación titulado: Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Empresa Avícola Adriansito, del Cantón Pallatanga, período 2018, asumió como objetivo Determinar la incidencia de los costos de producción en la reducida rentabilidad de la Empresa Avícola Adriansito del cantón Pallatanga, durante el período 2018, finaliza su proyecto diciendo que la entidad tiene un inadecuado sistema de costos, pues los controles que ejecuta no son los apropiados, por la tanto la información que genera respecto a los costos de producción no permite obtener los costos reales y determinar la utilidad del negocio. (pág. 39)

2.2 DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD

2.2.1 Reseña histórica

Esta empresa se inicia en el año 1990, año en el cuál la Ing. Sonia Rodas realiza sus prácticas de producciones II, requisito necesario para la obtención de su título de tercer nivel en la Facultad de Ingeniería Zootécnica de la ESPOCH. Estas prácticas son realizadas en la hacienda San Salvador, propiedad de su padre Rubén Rodas.

Desde el año de 1990 se procesaba únicamente queso fresco, convirtiéndose en una empresa familiar hasta 1997, Luego de 7 años de haberse iniciado esta organización, la propietaria junto con su esposo decide dar un nuevo impulso a esta empresa donde el 21 de marzo de 1997 son los únicos propietarios.

Hoy en día Productos Alimenticios San Salvador se ha posicionado en el mercado local (Riobamba), y tiene una gran aceptación a nivel nacional.

2.2.2 Misión

“Elaborar y comercializar diversidad de productos lácteos totalmente naturales y de óptima calidad con procesos definidos que aseguren la satisfacción del paladar y sobre todo la salud de sus consumidores, capacitando permanentemente a todo el personal involucrando en esta actividad y brindando el asesoramiento técnico requerido.”

2.2.3 Visión

“San Salvador en el 2019 será una empresa reconocida que elabora y comercializa en el mercado nacional e internacional diversidad de productos lácteos sanos y naturales de óptima calidad. Cuenta con infraestructura y equipos adecuados; personal administrativo, de planta, distribución y vendedores satisfactoriamente capacitados. Brinda asesoramiento técnico en la elaboración de productos lácteos a instituciones.”

2.2.4 Actividad económica

- Elaboración de bebidas a base de leche, yogurt, pasteurizada, esterilizada, homogeneizada y/o tratada a altas temperaturas.
- Elaboración de queso y cuajada.
- Elaboración de otros productos lácteos: manjar de leche.

2.2.5 Objetivos de la empresa

- Mejorar el proceso de calidad relacionado con servicio al cliente.

- Capacitar al personal de producción administrativo y de ventas en sus diferentes áreas.
- Lograr la preferencia de consumo de nuestros productos, llegando a la posición de reconocimiento.
- Mantener siempre un margen de ganancia con respecto al precio de mercado que permita la estabilidad y desarrollo empresarial.
- Fortalecer la imagen de marca en mercados.

2.2.6 Organigrama estructural

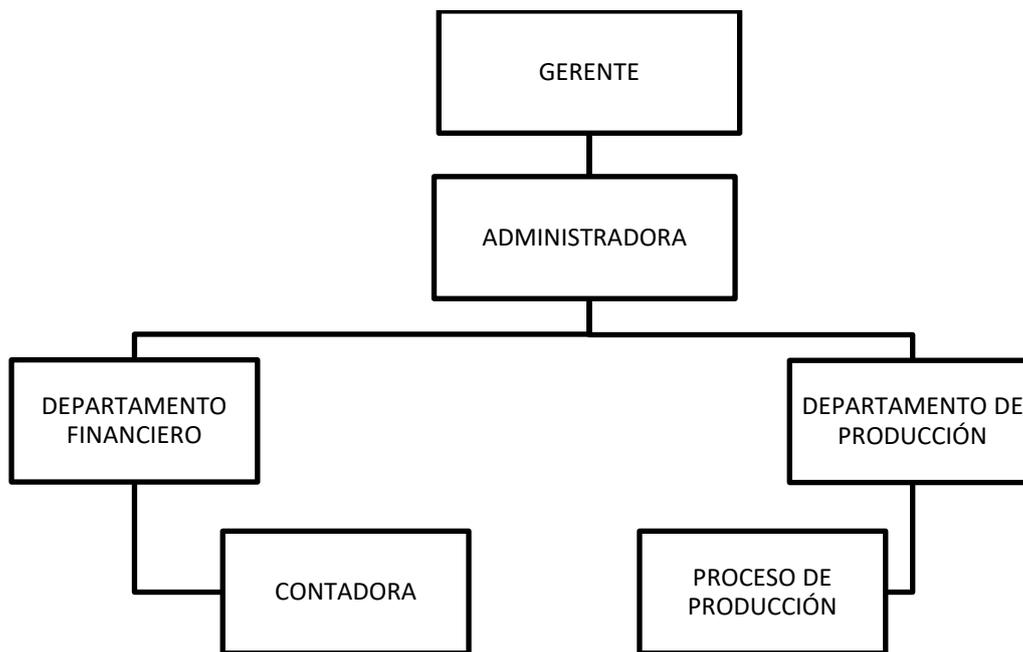


Ilustración 1 Organigrama estructural

Nota: Autoría propia con base en la Empresa Productos Alimenticios San Salvador, 2018

2.2.7 Localización

Productos Alimenticios San Salvador se encuentra ubicado en la República del Ecuador región Sierra provincia de Chimborazo, cantón Riobamba, parroquia Veloz en las Calles 1ra. Constituyente 11-49 y Cuba.

2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.3.1 Contabilidad de costos

Según (Chiliquinga & Vallejos, 2017) manifiesta que la contabilidad de costos es un:

Sistema contable especial que tiene como objetivo primordial suministrar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de un bien o servicio, permitiendo conocer el valor de todos los elementos del costo de producción de un bien o servicio, calculando el costo unitario del mismo con la finalidad de fijar el precio de venta y el manejo de las utilidades empresariales (pág. 5).

2.3.2 Costo de producción

(Chiliquinga & Vallejos, 2017) Señalan: “Costos de producción son aquellos costos que se aplican con el propósito de transformar de forma o de fondo la materia prima en productos terminados o semielaborados utilizando fuerza de trabajo, maquinaria, equipos y otros.” (pág. 9)

2.3.3 Elementos del costo

Según (Gacía, 2013) los elementos del costo son:

- **Materia prima directa (MPD)**

Elementos que serán sometidos a procesos de manufactura o transformación para su cambio físico y/o químico, que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

- **Mano de obra directa (MOD)**

Son los salarios, prestaciones y obligaciones correspondientes de todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados. (pág. 14)

- **Costos indirectos de fabricación (CIF)**

Los autores (Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero, & Campos, 2017) indican que: “Son todos aquellos que se involucran en el proceso de transformación de la materia prima a productos terminados, pero no manipulan directamente la materia prima a transformar.” (pág. 22)

2.3.4 Sistemas de Costos

- **Costos por procesos**

El sistema de costos por procesos según (Luján, 2009) es:

Un sistema que acumula los costos de producción en cada una de las fases, utilizado cuando se fabrican productos similares de un o unos productos que se procesan en grandes cantidades y en forma continua a través de una serie de pasos de producción. (pág. 123)

- **Costos por órdenes**

Para (Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero, & Campos, 2017) el sistema de costos por órdenes de producción es: “El proceso de acumular, clasificar y asignar materiales directos, mano de obra directa y Costos indirectos a los productos o servicios, identificados con órdenes de producción de acuerdo con las especificaciones del cliente.” (pág. 66)

- **Costos basados en actividades (ABC)**

(Luján, 2009) Afirma que:

Es el Costo Basado en Actividades en sentido común es un método sistémico de planeación, control y gestión y se usa para satisfacer requerimientos de información interna al asignar el costo de las actividades, servicios, clientes o cualquier objeto de costo. (pág. 165)

2.3.5 Rentabilidad

Según (Díaz, 2010) manifiesta que: “La rentabilidad mide la relación entre los resultados monetarios de una actividad reales o esperados y los medios empleados para obtenerlos. La rentabilidad es el objetivo económico-financiero de la empresa.” (pág. 22)

- **Rentabilidad Económica:** En concordancia con (Díaz, 2010) “El núcleo de la rentabilidad de la empresa es la rentabilidad económica o rentabilidad que obtiene la empresa por sus activos (inversiones).” (pág. 22)

- **Rentabilidad financiera:**

Para (Yudi & Luna, 2015) a rentabilidad financiera es también conocida como:

Rentabilidad de los fondos propios, es alusiva a una medida dentro de un determinado periodo de tiempo, del rendimiento generado por los capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado, se considera una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas (pág. 46).

2.3.6 Indicadores de Rentabilidad

Los indicadores de rentabilidad permiten determinar la forma de optimizar costos, gastos de la mejor manera, así como la habilidad de generar utilidades durante el ejercicio contable permitiendo un funcionamiento adecuado en las operaciones empresariales (Molina, Oña, Tipán, & Topa, 2018, pág. 13).

Tabla 1: Indicadores de Rentabilidad

Indicador	Descripción	Formula
Margen bruto	Es la diferencia entre el precio de venta y el precio de compra de un bien o servicio.	$\frac{\text{ventas} - \text{costo de ventas}}{\text{ventas}}$
Margen Operacional	Manifiesta que por cada dólar vendido se obtiene el porcentaje de utilidad operacional descontando no solo el costo de mercadería vendida sino otros gastos.	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ventas}}$
Rentabilidad neta de ventas	Es la utilidad generada por las ventas realizadas por la entidad.	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{ventas}}$
Rendimiento del patrimonio (ROE)	La rentabilidad sobre la inversión propia indica que por cada dólar invertido se genera utilidad.	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$
Rendimiento del activo (ROA)	Hace referencia a que las empresas tienen un rendimiento del activo, es decir los activos ayudan a la generación de utilidades.	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo}}$

Nota: Autoría propia con base en (Molina, Oña, Tipán, & Topa, 2018)

CAPÍTULO III

3 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

En la investigación se utilizó el método deductivo porque se partió de lo general a lo particular, es decir, que se efectuó una evaluación global a los costos de producción de la empresa “Productos Alimenticios San Salvador”, período 2018 para determinar su rentabilidad.

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

De campo. - Según (Herrera, Medina, & Naranjo, 2010) señala: “es el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen. En esta modalidad el investigador toma contacto en forma directa con la realidad, para obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto.” (pág. 87)

Documental-bibliográfica. - En analogía con (Herrera, Medina, & Naranjo, 2010) “Tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos (fuentes primarias), o en libros, revistas, periódicos y otras publicaciones (fuentes secundarias).” (pág. 87)

3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

No Experimental. - Para (Dzul, 2013) “Es aquel que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos.

Este proyecto de investigación empleó un diseño no experimental debido a que no se manipularon las variables intencionalmente, puesto que ya se encontraban establecidas, es decir, únicamente se observaron los hechos tal como se surgieron en la empresa Productos Alimenticios San Salvador, para analizarlos.

3.4 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

El proyecto de investigación asume un enfoque cuantitativo debido a que se recopiló y analizó la información y documentación otorgadas por la empresa Productos Alimenticios San Salvador.

3.5 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El proyecto tiene un nivel de investigación descriptivo, ya que, según (Bernal, 2010) “Este permite seleccionar las características fundamentales del objeto de estudio y su descripción detallada de las partes, categorías o clases.” (pág. 113)

En este caso se aplicó la investigación descriptiva, puesto que se puntualizaron situaciones y eventos con respecto al tema.

3.6 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.6.1 Determinación de la población

(Wigodski, 2011) Establece que: “Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado.”

La población del proyecto de investigación estuvo conformada por dos tipos: los profesionales que trabajan en la empresa y la documentación de la misma.

a) P1. Recursos Humanos

El tamaño de la población es de 7 como se puede observar en la tabla 1.

Tabla 2: Población de la entidad

Población	Cantidad	Porcentaje
Personal Administrativo	1	14%
Personal de Ventas	1	14%
Personal Operario	5	71%
Total	7	100%

Nota: Autoría propia con base en Productos Alimenticios San Salvador, 2019

b) P2. Recursos documentales

Estado de Situación Financiera Productos que oferta la empresa “Productos Alimenticios San Salvador”, los mismos que se muestran a continuación.

Tabla 3: Población Documental

Número	Estratos	Frecuencia
1	Estado de Situación Financiera	1
2	Estado de Resultados Integrales	1
Total		2

Nota: Autoría propia con base en Productos Alimenticios San Salvador, 2019

3.6.2 Determinación de la muestra

- Muestra 1: Al ser las unidades de análisis (Recursos Humanos) menor a cien (<100), no aplica el muestreo, por lo tanto, se trabajó con el total de la población.

- Muestra 2: Se trabajó con los estados financieros del periodo 2018

3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.7.1 Determinación de la técnica de recogida de información

Entre las técnicas aplicadas tenemos:

- **Observación.** - Se examinó la documentación fuente para la determinación del proceso a seguir para la elaboración de los productos.
- **Entrevista.** - Es un instrumento fundamental para conseguir información de la empresa de forma directa, los datos que se obtengan son importantes para la elaboración de la investigación.

3.7.2 Determinación de los instrumentos de recogida de información

La investigación utilizará como instrumentos de recogida de información los siguientes:

- **Guía de observación.** - Se puntualizaron aspectos importantes para determinar el proceso a seguir en la elaboración de los distintos productos que oferta la empresa.
- **Guía de entrevista.** - Se formula preguntas para conocer más a fondo la estructura de la organización y conocer la realidad de su actividad.

3.8 Técnicas de Procedimientos e Interpretación de los Datos

Se desarrolló a través de la técnica e interpretación estadística, con el programa Microsoft Excel que permitió la tabulación y representación gráfica de los resultados encontrados.

CAPÍTULO IV

4. MARCO DE RESULTADO Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados y discusión

4.1.1 Costos de producción

4.1.1.1 Materia prima

La empresa Productos Alimenticios San Salvador considera como materia prima a aquellos elementos que serán sometidos a una transformación para obtener diferentes productos.

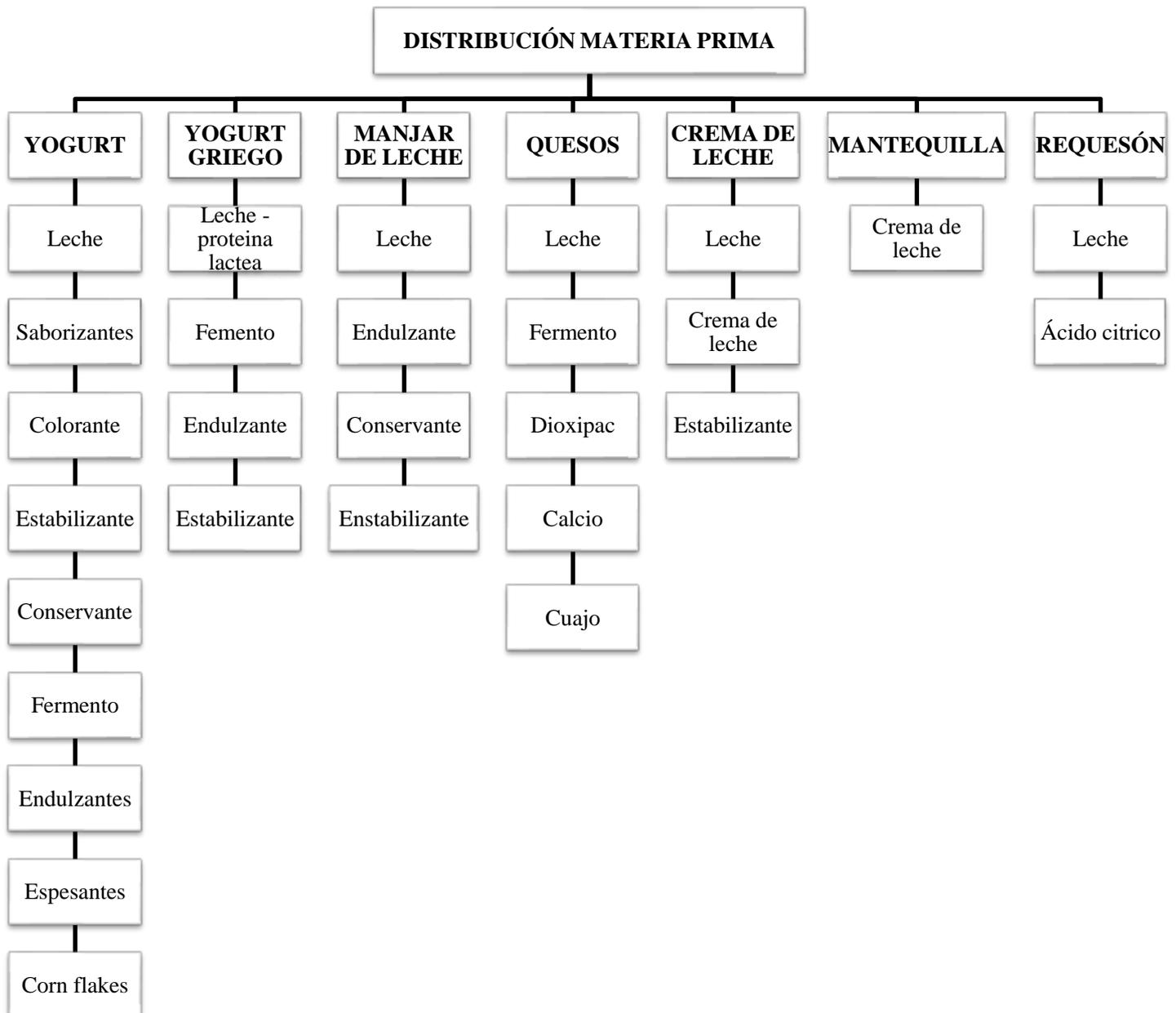


Ilustración 2 Distribución materia prima

Nota: Autoría propia

Tabla 4: Materia prima

DETALLE	Periodo 2018											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Ácido cítrico	0,00	313,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35,00	0,00	0,00
Calcio	0,00	0,00	33,50	66,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26,79	0,00	34,77
Colorante	5,89	114,40	5,89	0,00	0,00	0,00	121,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Conservantes	0,00	0,00	320,00	0,00	0,00	35,00	70,00	0,00	70,00	0,00	74,46	70,00
Corn flakes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	96,04	157,78	0,00	0,00	0,00	0,00
Crema de leche	13270,02	8147,33	7965,34	4041,73	7641,10	10237,26	1883,79	17420,27	3373,75	13291,38	10841,87	18525,36
Cuajo	612,00	0,00	612,00	0,00	612,00	0,00	612,00	0,00	612,00	612,00	0,00	0,00
Dioxipac	0,00	600,00	0,00	480,00	480,00	0,00	0,00	480,00	0,00	600,00	0,00	600,00
Endulzantes	360,00	360,00	0,00	356,75	340,00	340,00	340,00	340,00	340,00	495,00	340,00	0,00
Espesante	22,50	0,00	45,00	45,00	22,50	0,00	50,10	135,00	89,75	0,00	0,00	67,50
Estabilizante	283,75	250,00	0,00	0,00	25,00	801,79	330,00	0,00	342,50	267,85	550,00	0,00
Fermentos	799,10	259,10	266,16	671,60	669,10	155,00	514,10	1188,25	299,25	754,25	359,10	467,50
Frutos secos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	83,80	69,00	23,00	0,00	60,00	26,00	0,00
Leche cruda	33260,16	33211,96	35946,27	33708,95	30708,53	27275,32	28162,70	25846,03	26456,08	25154,80	32774,11	31821,02
Saborizantes	0,00	174,80	0,00	0,00	174,80	0,00	81,20	0,00	0,00	81,20	0,00	0,00
TOTAL	48613,42	43431,09	45194,16	39371,00	40673,03	38928,17	32330,53	45590,33	31583,33	41378,27	44965,54	51586,15

Nota: Autoría propia con base a los estados de costo.

Tabla 5: Análisis materia prima

Descripción	Valor	Porcentaje
Ácido cítrico	348,50	0,07%
Calcio	162,03	0,03%
Colorante	247,78	0,05%
Conservantes	639,46	0,13%
Corn flakes	253,82	0,05%
Crema de leche	116639,20	23,16%
Cuajo	3672,00	0,73%
Dioxipac	3240,00	0,64%
Endulzantes	3611,75	0,72%
Espesante	477,35	0,09%
Estabilizante	2850,89	0,57%
Fermentos	6402,51	1,27%
Frutos secos	261,80	0,05%
Leche cruda	364325,93	72,34%
Saborizantes	512,00	0,10%
TOTAL	503645,02	100,00%

Nota: Autoría propia con base a la tabla 4

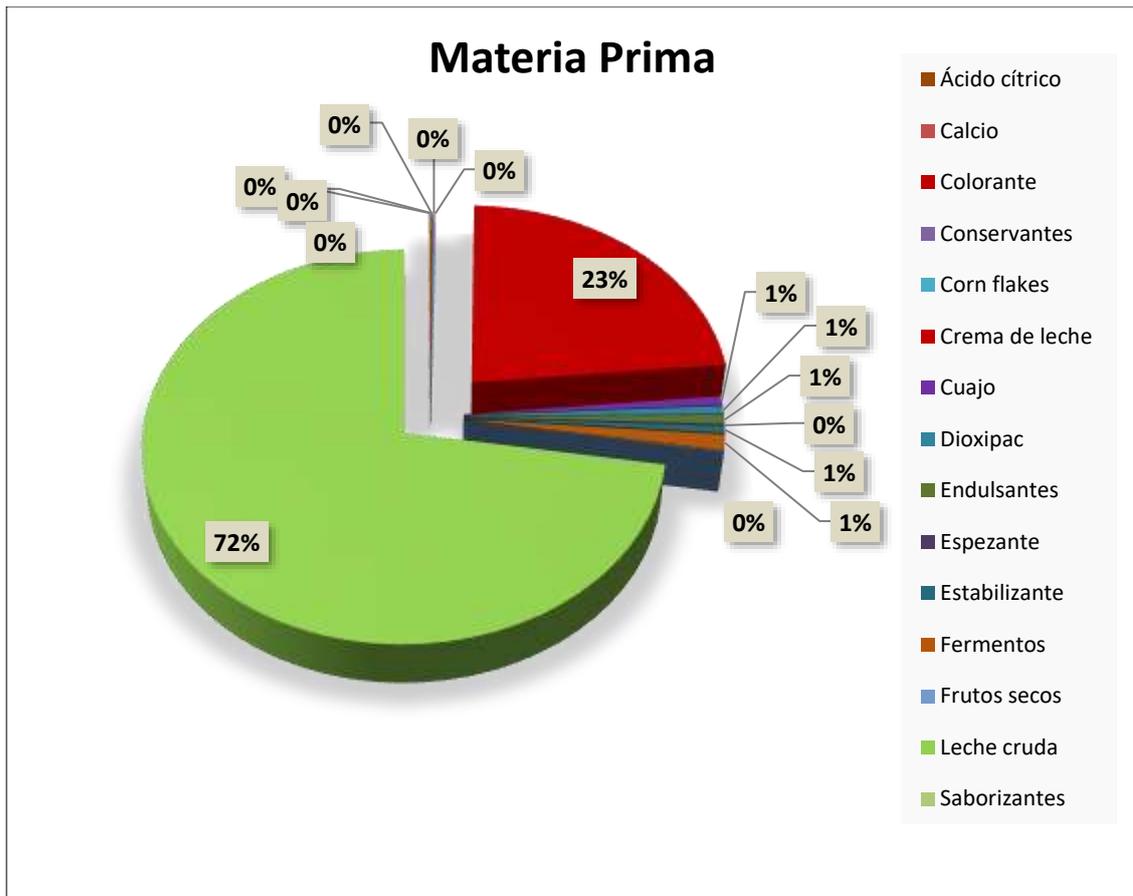


Ilustración 3 Análisis de materia prima
Nota: Autoría propia con base en la tabla 5

Análisis

El rubro de mayor influencia es la materia prima (compra leche cruda), con un porcentaje de 72%, debido que es el recurso fundamental para la elaboración de los distintos tipos de queso, yogurt y manjar; el rubro crema de leche representa el 23%, ya que es el recurso para la elaboración de mantequilla y crema de leche, y los rubros que no superan el 1% son recursos adicionales importantes para la fabricación de cada uno de los productos ya que sin ellos no se completaría el proceso para obtener un producto final de calidad.

4.1.1.1.1 Insumos

La empresa lácteos san salvador considera los insumos aquellos elementos que ya están procesados que ayudan a desarrollar el producto terminado.

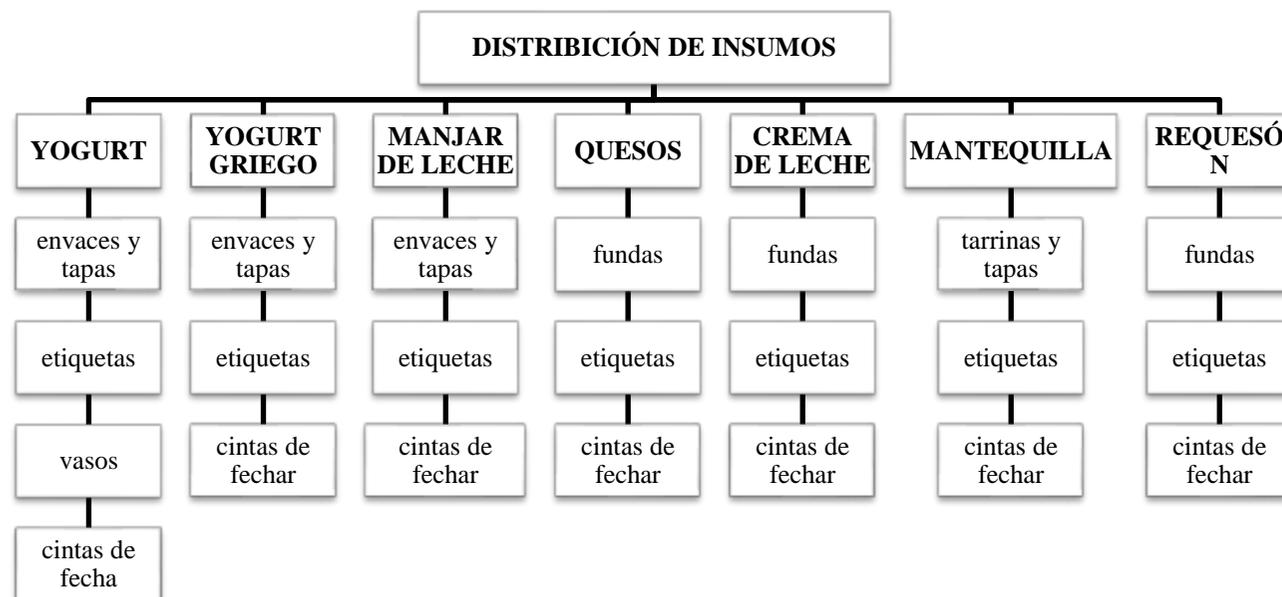


Ilustración 4 Distribución de insumos

Nota: Autoría propia

Tabla 6: Insumos

DETALLE	Periodo 2018											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Cintas de fechar	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	64,39	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Envases de manjar	89,50	0,00	0,00	89,50	0,00	0,00	89,50	103,00	71,50	0,00	0,00	0,00
Etiquetas	430,00	860,00	0,00	0,00	0,00	0,00	860,00	0,00	0,00	0,00	860,00	0,00
Envases y tapas de yogurt	1790,20	162,9	1900,00	2022,16	150,00	1831,44	0,00	1924,19	41,25	2197,24	208,49	1798,45
Fundas	398,00	0,00	380,00	536,00	2724,00	588,00	3122,22	204,00	114,00	455,00	474,00	76,96
Tarrinas y tapas de mantequilla	0,00	0,00	0,00	443,17	0,00	0,00	0,00	175,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vasos y tapas de yogurt griego	30,56	78,86	85,19	168,30	50,00	51,58	149,65	25,43	27,85	51,70	356,28	26,55
TOTAL	2738,26	1101,76	2365,19	3259,13	2924,00	2535,41	4221,37	2431,62	254,60	2703,94	1898,77	1901,96

Nota: Autoría propia con base a los estados de costos

Tabla 7: Análisis de Insumos

Descripción	Valor	Porcentaje
Cintas de fechar	64,39	0,23%
Envases de manjar	443,00	1,56%
Etiquetas	3010,00	10,62%
Envases y tapas de yogurt	14026,32	49,50%
Fundas	9072,18	32,02%
Tarrinas y tapas de mantequilla	618,17	2,18%
Vasos y tapas de yogurt griego	1101,95	3,89%
TOTAL	28336,01	100,00%

Nota: Autoría propia con base a la tabla 6

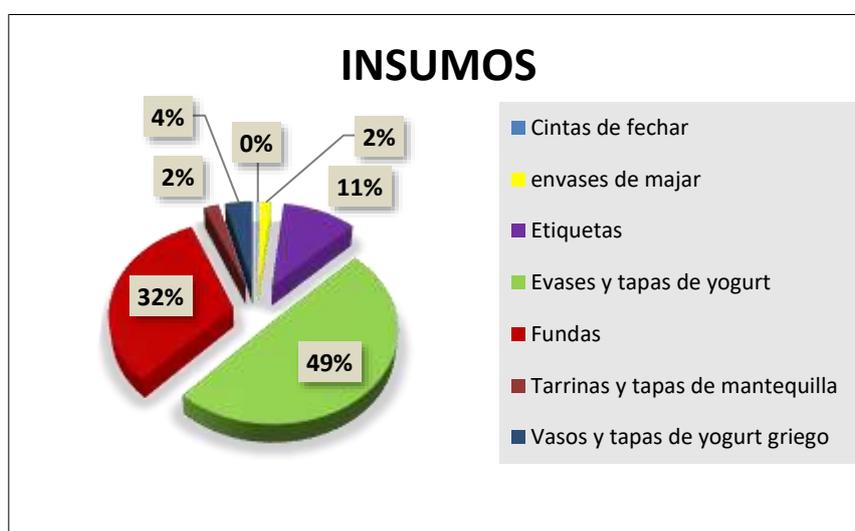


Ilustración 5 Análisis insumos

Nota: Autoría propia con base en la tabla 7

Análisis

El costo con mayor relevancia es la compra de envases y tapas para el yogurt de frutas, con un porcentaje del 49%, ya que el valor unitario de estos es más alto; el costo de insumos fundas representa el 32%, no por su costo elevado sino por la cantidad utilizada; el rubro etiquetas representa el 11% siendo utilizado en todos los productos, y el de vasos y tapas de yogurt griego, tarrinas y tapas de mantequilla, envases de manjar y cintas de fechar representan menos del 5% siendo los insumos con menos frecuencia a ser utilizados.

4.1.1.2 Mano de obra directa

4.1.1.2.1 Mano de Obra Directa – Productos Alimenticios San Salvador

La mano de obra directa en la empresa productos alimenticios san salvador se considera a aquellos trabajadores que están relacionados de forma directa en la producción; los mismos que se encuentran capacitados para realizar la elaboración de yogurt, yogurt griego, manjar de leche, quesos, crema de leche, mantequilla y requesón, así como también su respectivo empackado. La mano de obra directa es rotativa donde todos tienen conocimientos de las diferentes áreas de producción.

Tabla 8: Mano de obra directa

DETALLE	Periodo 2018											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Número de trabajadores	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Sueldos y salarios	1615,40	1970,00	1576,00	2943,13	2536,00	2536,00	2536,00	2536,00	2536,00	2444,00	2536,00	2536,00
Beneficios sociales	98,63	0,00	0,00	32,83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	398,42	0,00	0,00
Aporte patronal	205,11	244,64	244,65	349,94	348,48	348,48	348,48	348,44	348,44	330,52	342,20	587,50
Aporte personal	173,81	170,08	170,08	170,08	170,08	170,08	170,08	170,12	170,12	136,25	127,59	269,34
Bonificaciones 25%	289,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	112,50	0,00	0,00
bonos	224,00	224,00	224,00	589,24	589,24	589,24	589,24	589,24	589,24	533,24	533,24	2733,34
TOTAL	2606,45	2608,72	2214,73	4085,22	3643,80	3643,80	3643,80	3643,80	3643,80	3954,93	3539,03	6126,18

Nota: Autoría propia con base a los estados de costos.

Tabla 9: Análisis mano de obra

Descripción	Valor	Porcentaje
Sueldos y salarios	28300,53	65,28%
Beneficios sociales	529,88	1,22%
aporte patronal	4046,88	9,33%
aporte personal	2067,71	4,77%
bonificaciones 25%	402,00	0,93%
Bonos	8007,26	18,47%
TOTAL	43354,26	100,00%

Nota: Autoría propia con base a la tabla 9

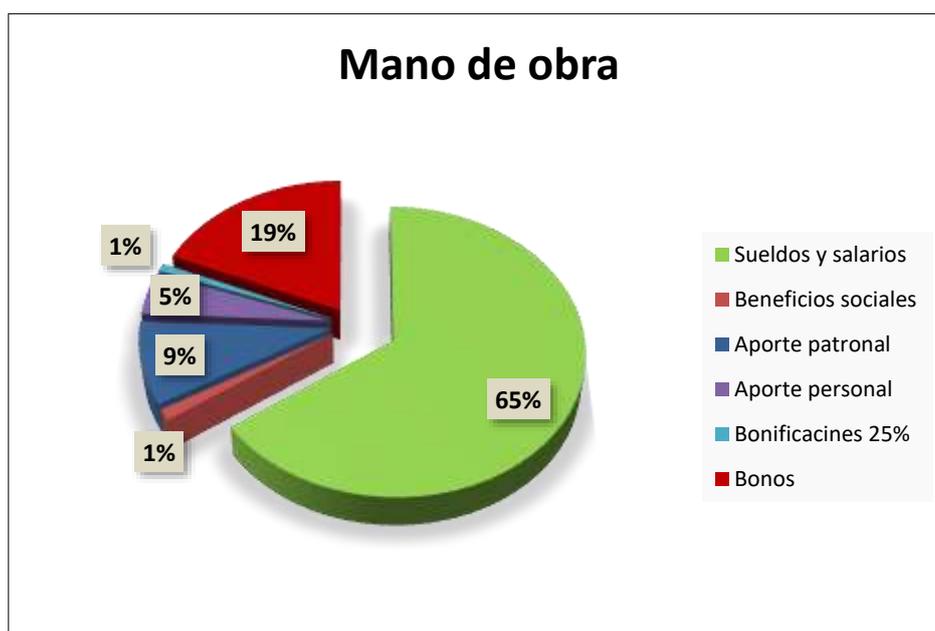


Ilustración 6 Análisis mano de obra

Nota: Autoría propia con base en la tabla 10

Análisis

Los sueldos y salarios influyen en gran mayoría en la mano de obra directa con un porcentaje de 65% por la cantidad de operarios que labora en el proceso de producción, observando también que en los meses de marzo y abril existe una variación significativa debido a que ingresa un técnico con experiencia y título de tercer nivel; el rubro bonos representa el 19% siendo una estrategia de motivación laboral; el aporte patronal representa el 9%; el aporte personal representa el 5% que es asumido por el patrono; y los rubros beneficios sociales y bonificaciones 25% son los más bajos con un porcentaje del 1% reflejados así por la calificación artesanal del empleador.

4.1.1.2.2 Evaluación de Mano de Obra directa

Para la evaluación de mano de obra directa se utiliza como instrumentos de información la planilla consolidada del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, actas de finiquito del Ministerio del trabajo y Código de trabajo. (Ver anexo 5)

Tabla 10: Evaluación mano de obra directa

DETALLE	Periodo 2018											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Número de trabajadores	5											
Sueldos y salarios	1615,40	1970,00	1970,00	2549,13	2536,00	2536,00	2536,00	2536,00	2536,00	2444,00	2536,00	2536,00
Beneficios sociales	98,63	0,00	0,00	32,83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	398,42	0,00	0,00
Aporte patronal	205,11	244,64	244,65	349,94	348,48	348,48	348,48	348,44	348,44	330,52	342,20	587,50
Aporte personal	173,81	170,08	170,08	170,08	170,08	170,08	170,08	170,12	170,12	136,25	127,59	269,34
Bonificaciones 25%	289,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	112,50	0,00	0,00
Bonos	224,00	224,00	224,00	589,24	589,24	589,24	589,24	589,24	589,24	533,24	533,24	2733,34
Décimo tercer sueldo	0,00	0,00	0,00	110,44	110,44	110,44	110,44	110,44	110,44	110,44	110,44	152,10
Décimo tercer sueldo	0,00	0,00	0,00	32,17	32,17	32,17	32,17	32,17	32,17	32,17	32,17	32,17
TOTAL	2606,45	2608,72	2608,73	3833,83	3786,41	3786,41	3786,41	3786,41	3786,41	4097,54	3681,64	6310,45

Nota: autoría propia en base a la información de la empresa y planilla consolidada del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Tabla 11: Evaluación mano de obra directa

Descripción	Valor	Porcentaje
Sueldos y salarios	28300,53	63,34%
Vacaciones	529,88	1,19%
Aporte patronal	4046,88	9,06%
Aporte personal	2067,71	4,63%
Bonificaciones 25%	402,00	0,90%
Bonos	8007,26	17,92%
Décimo tercer sueldo	1035,62	2,32%
Décimo cuarto sueldo	289,53	0,65%
TOTAL	44679,41	100,00%

Nota: autoría propia en base a la tabla 11

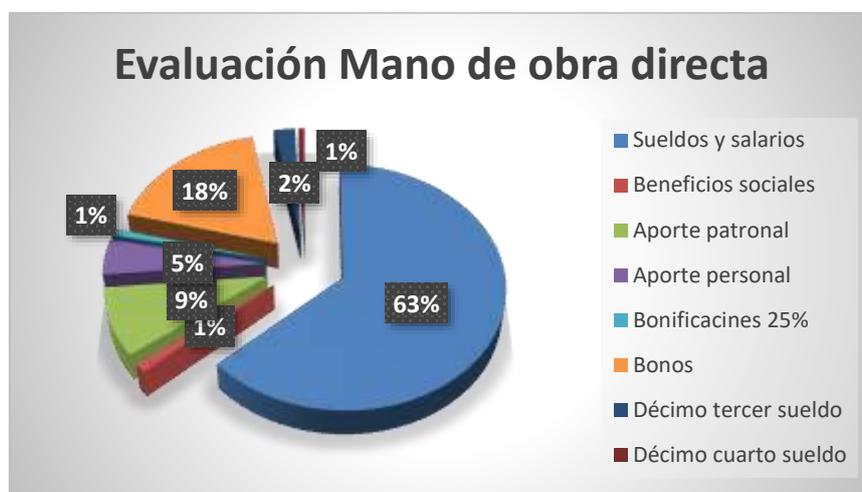


Ilustración 7 Evaluación mano de obra directa

Nota: autoría propia en base a la tabla 12

Análisis

Verificando la planilla consolidada del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y roles de pagos de la empresa Productos Alimenticios San Salvador los rubros sueldos y salarios, aporte patronal y aporte personal está registrado de manera correcta, este último amparado para ser considerado como costo debido a que el empleador cancela a cierto trabajadores con el Sistema de Salario Neto, así como también constata que el costo vacaciones y Bonificaciones 25% se genera por actas de finiquito realizadas durante el año 2018. Según el Código de Trabajo los artesanos calificados se encuentran exentos del pago del décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo y utilidades a los operarios y aprendices; pero dentro de la nómina en abril del año 2018 se contrata un técnico con título de tercer nivel que no debe estar considerado como operario por lo cual se calcula los beneficios en este caso el décimo tercero y décimo cuarto sueldo dándonos un costo adicional de \$ 1.325,15 afectando a los costos de producción y rentabilidad.

4.1.1.3 Costos indirectos de fabricación

4.1.1.3.1 Costos indirectos de fabricación Productos alimenticios San Salvador

La empresa considera los CIF como costos que se relacionan con todo el funcionamiento de la empresa y superan el proceso de fabricación de un producto en específico, sus cálculos suele ser un proceso complejo esto se debe a que son muy diversos imprecisos y en la mayoría de las ocasiones imprevistos. Productos Alimenticios San Salvador refleja los CIF en el Estado de Resultados de forma acumulada por cuenta, realizando su distribución por producto de forma empírica.

Tabla 12: Costos indirectos de fabricación

DETALLE	Periodo 2018											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Servicios básicos	318,79	270,26	317,19	284,42	288,97	376,92	332,29	368,78	432,19	787,24	303,43	0,00
Mantenimiento y reparaciones	780,00	912,22	1551,49	949,60	459,79	151,69	356,24	699,30	255,87	385,87	860,44	1065,92
Alimentación	293,17	180,38	184,79	336,01	126,35	139,91	87,80	290,72	120,40	270,34	107,50	116,81
Combustible	575,91	508,95	468,76	616,10	531,26	593,77	629,46	531,25	428,56	676,78	513,37	554,52
Útiles de aseo	119,11	212,09	339,90	273,85	170,55	93,82	55,85	198,62	95,12	43,40	158,06	108,89
Uniformes	29,46	0,00	0,00	63,39	29,46	0,00	0,00	0,00	0,00	8,93	206,75	137,57
Transporte	156,43	10,00	19,00	25,00	25,00	10,00	19,86	15,50	5,00	15,50	4,00	6,00
Mermelada de frutas	0,00	0,00	0,00	0,00	664,29	0,00	20,00	18,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cintas de impresión	0,00	0,00	0,00	23,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fundas	0,00	1678,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal/salmuera	0,00	0,00	6,40	168,00	176,00	0,00	168,00	0,00	168,00	0,00	168,00	168,00
Suministros y materiales de fabricación	1331,90	567,72	4932,28	664,51	1971,02	848,64	545,99	313,69	405,43	1898,81	156,75	54,81
Suministro y materiales de laboratorio	0,00	0,00	0,00	5229,77	173,43	99,96	349,38	87,03	20,00	337,11	0,00	498,21
TOTAL	3604,77	4339,62	7819,81	8634,09	4616,12	2314,71	2564,87	2522,89	1930,57	4423,98	2478,30	2710,73

Nota: Autoría propia con base a los Estados de Resultados

Tabla 13: Análisis costos indirectos de fabricación

Descripción	Valor	Porcentaje
Servicios básicos	4080,48	8,51%
Mantenimiento y reparaciones	8428,43	17,57%
Alimentación	2254,18	4,70%
Combustible	6628,69	13,82%
Útiles de aseo	1869,26	3,90%
Uniformes	475,56	0,99%
Transporte	311,29	0,65%
Mermelada de frutas	702,29	1,46%
Cintas de impresión	23,44	0,05%
Fundas	1678,00	3,50%
Sal/salmuera	1022,40	2,13%
Suministros y materiales de fabricación	13691,55	28,55%
Suministro y materiales de laboratorio	6794,89	14,17%
TOTAL	47960,46	100,00%

Nota: Autoría propia con base a la tabla 13

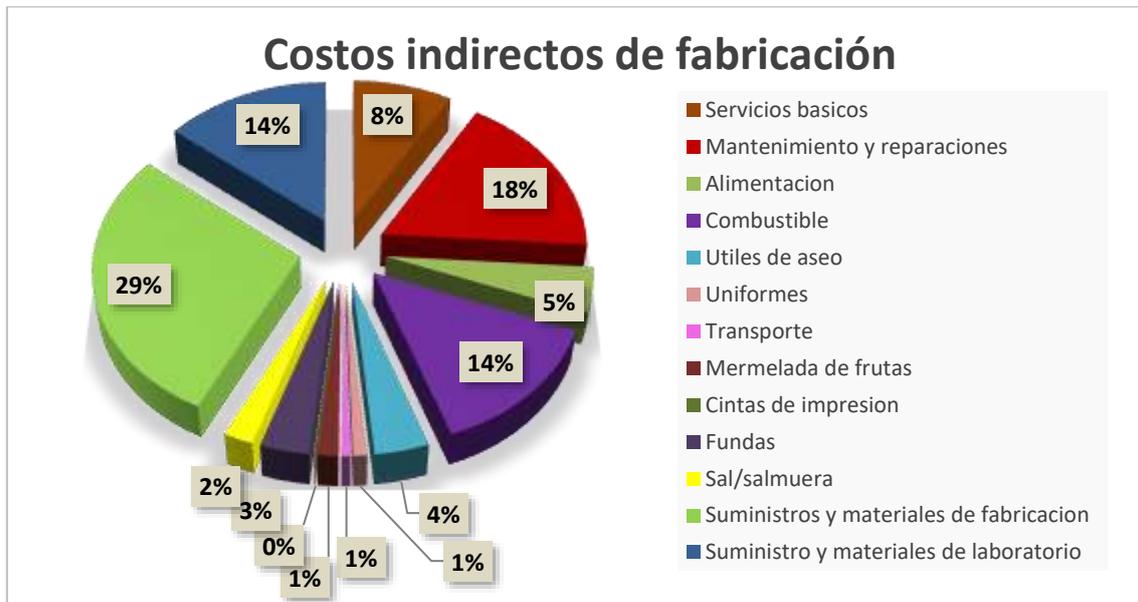


Ilustración 8 Análisis de costos indirectos de fabricación

Nota: autoría propia con base en la tabla 14

Análisis

En costos indirectos de fabricación la cuenta suministros y materiales de fabricación tiene el porcentaje más alto con un 29%, por la compra de materiales que sirven para la elaboración de los productos; el 18% de los costos indirectos es mantenimiento y reparaciones del equipo y maquinaria de producción, combustible tiene un porcentaje del 14% el mismo que se utiliza para funcionamiento del caldero; suministro y materiales de laboratorio con 14%; y servicios básicos con un porcentaje del 8%.

4.1.1.3.2 Evaluación costos indirectos de fabricación

Para evaluar que rubro costos indirectos de fabricación se utilizó el Estado de Resultados, así como también el cuadro de activos presentados por la empresa Productos Alimenticios San Salvador. (Ver anexo 4)

Tabla 14: Evaluación costos indirectos de fabricación

DETALLE	Periodo 2018											
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Servicios básicos	318,79	270,26	317,19	284,42	288,97	376,92	332,29	368,78	432,19	787,24	303,43	0,00
Mantenimiento y reparaciones	780,00	912,22	1551,49	949,60	459,79	151,69	356,24	699,30	255,87	385,87	860,44	1065,92
Alimentación	293,17	180,38	184,79	336,01	126,35	139,91	87,80	290,72	120,40	270,34	107,50	116,81
Combustible	575,91	508,95	468,76	616,10	531,26	593,77	629,46	531,25	428,56	676,78	513,37	554,52
Útiles de aseo	119,11	212,09	339,90	273,85	170,55	93,82	55,85	198,62	95,12	43,40	158,06	108,89
Uniformes	29,46	0,00	0,00	63,39	29,46	0,00	0,00	0,00	0,00	8,93	206,75	137,57
Transporte	156,43	10,00	19,00	25,00	25,00	10,00	19,86	15,50	5,00	15,50	4,00	6,00
Mermelada de frutas	0,00	0,00	0,00	0,00	664,29	0,00	20,00	18,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cintas de impresión	0,00	0,00	0,00	23,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fundas	0,00	1678,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal/salmuera	0,00	0,00	6,40	168,00	176,00	0,00	168,00	0,00	168,00	0,00	168,00	168,00
Suministros y materiales de fabricación	1331,90	567,72	4932,28	664,51	1971,02	848,64	545,99	313,69	405,43	1898,81	156,75	54,81
Suministro y materiales de laboratorio	0,00	0,00	0,00	5229,77	173,43	99,96	349,38	87,03	20,00	337,11	0,00	498,21
Depreciaciones	309,38	279,44	309,38	299,40	309,38	299,40	309,38	309,38	299,40	309,38	299,40	309,38
TOTAL	3914,15	4619,06	8129,19	8933,49	4925,50	2614,11	2874,25	2832,27	2229,97	4733,36	2777,70	3020,11

Nota: autoría propia en base a los Estados de Resultados

Tabla 15: Evaluación costos indirectos de fabricación

Descripción	Valor	Porcentaje
Servicios básicos	4080,48	7,91%
Mantenimiento y reparaciones	8428,43	16,33%
Alimentación	2254,18	4,37%
Combustible	6628,69	12,85%
Útiles de aseo	1869,26	3,62%
Uniformes	475,56	0,92%
Transporte	311,29	0,60%
Mermelada de frutas	702,29	1,36%
Cintas de impresión	23,44	0,05%
Fundas	1678,00	3,25%
Sal/salmuera	1022,40	1,98%
Suministros y materiales de fabricación	13691,55	26,53%
Suministro y materiales de laboratorio	6794,89	13,17%
Depreciaciones	3642,70	7,06%
TOTAL	51603,16	100,00%

Nota: autoría propia en base a la tabla 15



Ilustración 9 Evaluación costos indirectos de fabricación

Nota: autoría propia en base a la tabla 16

Análisis

En los costos indirectos de fabricación se determinó que el rubro depreciaciones está clasificado como gasto local e instalaciones administrativas dentro del estado de resultados, sin clasificar que maquinaria pertenece a producción y que maquinaria pertenece a administración; realizada la evaluación se determinó que el costo depreciación es de \$ 3642,70, el mismo que no incide en este caso en rentabilidad por que solo se realiza la reubicación pero si incide en la determinación del costo de producción.

4.1.2 Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad

Tabla 16: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad

DETALLE	Periodo 2018												TOTAL
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Ingresos operacionales													
Ventas	68915,36	56004,51	54210,45	64087,02	65482,78	52816,70	63713,18	61261,70	57440,38	55408,60	70685,83	70925,19	740951,70
otros ingresos	3144,63	2754,86	3387,61	3373,57	3533,56	3196,34	4310,27	3475,16	4162,77	2757,05	2731,59	1190,87	38018,28
Total	72059,99	58759,37	57598,06	67460,59	69016,34	56013,04	68023,45	64736,86	61603,15	58165,65	73417,42	72116,06	778969,98
Costos													
Materia prima	50241,71	45493,24	48456,37	39699,76	40514,94	38861,03	35347,69	48420,99	32771,69	40512,79	51672,66	58542,96	530535,83
Mano de obra	2606,45	2608,72	2608,73	3691,22	3643,80	3643,80	3643,80	3643,80	3643,80	3954,93	3539,03	6126,18	43354,26
Costos indirectos de fabricación	3604,77	4339,62	7819,81	8634,09	4616,12	2314,71	2564,87	2522,89	1930,57	4423,98	2478,30	2710,73	47960,46
Total	56452,93	52441,58	58884,91	52025,07	48774,86	44819,54	41556,36	54587,68	38346,06	48891,70	57689,99	67379,87	621850,55
Rentabilidad Bruta	15607,06	6317,79	-1286,85	15435,52	20241,48	11193,50	26467,09	10149,18	23257,09	9273,95	15727,43	4736,19	157119,43

Nota: autoría propia con base al Estado de Resultados y el Estado de costos.

4.1.2.1 Evaluación del costo de producción y determinación de la rentabilidad

Tabla 17: Evaluación costo de producción y determinación de la rentabilidad

DETALLE	Periodo 2018												TOTAL
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Ingresos operacionales													
Ventas	68915,36	56004,51	54210,45	64087,02	65482,78	52816,70	63713,18	61261,70	57440,38	55408,60	70685,83	70925,19	740951,70
otros ingresos	3144,63	2754,86	3387,61	3373,57	3533,56	3196,34	4310,27	3475,16	4162,77	2757,05	2731,59	1190,87	38018,28
Total	72059,99	58759,37	57598,06	67460,59	69016,34	56013,04	68023,45	64736,86	61603,15	58165,65	73417,42	72116,06	778969,98
Costos													
Materia prima	50241,71	45493,24	48456,37	39699,76	40514,94	38861,03	35347,69	48420,99	32771,69	40512,79	51672,66	58542,96	530535,83
Mano de obra	2606,45	2608,72	2608,73	3833,83	3786,41	3786,41	3786,41	3786,41	3786,41	4097,54	3681,64	6310,45	44679,41
Costos indirectos de fabricación	3914,15	4619,06	8129,19	8933,49	4925,50	2614,11	2874,25	2832,27	2229,97	4733,36	2777,70	3020,11	51603,16
Total	56762,31	52721,02	59194,29	52467,08	49226,85	45261,55	42008,35	55039,67	38788,07	49343,69	58132,00	67873,52	626818,40
Rentabilidad Bruta	15297,68	6038,35	-1596,23	14993,51	19789,49	10751,49	26015,10	9697,19	22815,08	8821,96	15285,42	4242,54	152151,58

Nota: autoría propia con base al Estado de Resultados y el Estado de costos

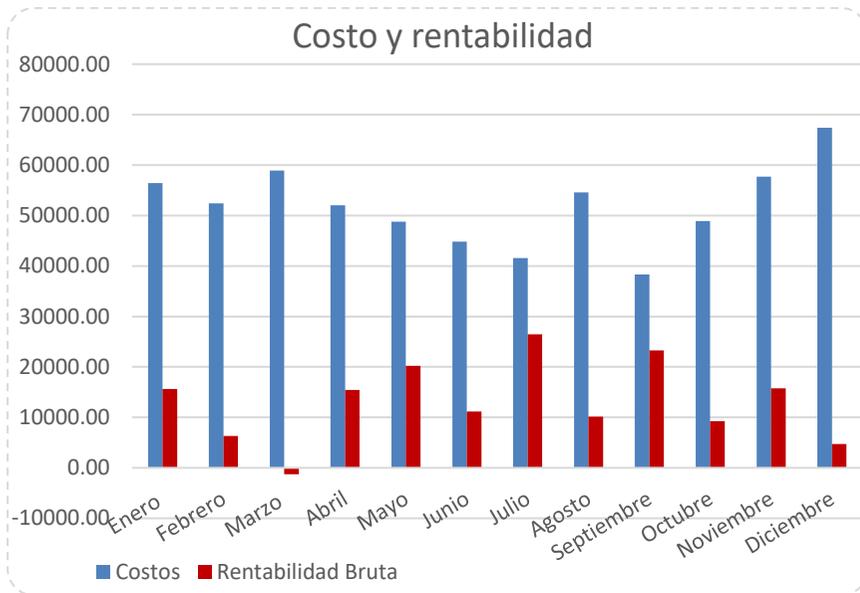


Ilustración 10 costo y rentabilidad

Nota: autoría propia con base en la tabla 17

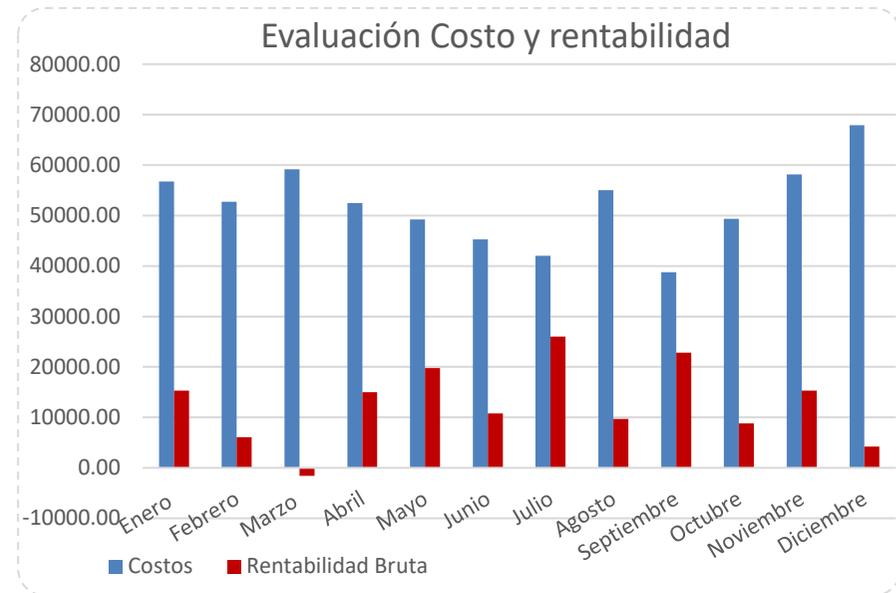


Ilustración 11 Evaluación costo y rentabilidad

Nota: autoría propia en base a la tabla 18

Análisis

La gráfica de costos y rentabilidad indican que los meses de enero, abril, mayo, julio, septiembre y noviembre se obtuvo una rentabilidad mayor con respecto a los demás meses, se debe por la estabilidad de los costos de la materia prima de la leche y crema de leche ya que el costo de estas varían según el consumo en el mercado, los costos aumentan por que el precio de la leche y de la crema de leche aumentan considerablemente y también porque se realiza ventas bajo condiciones en cumplimiento de parámetros y estándares los cuales al no cumplir regresa el producto a la planta de producción y al ser productos lácteos tienen vida útil de máximo 30 días y su consistencia cambia los cuales se dan de baja y provocan pérdidas. El producto terminado a pesar de la variación de los costos de materia prima mano de obra y costos indirectos de fabricación se mantienen tanto para distribuidores y consumidor final. Una vez evaluado los costos de producción se determinó rubros que se descartaron, los mismos que incidieron en un 3,16% equivalente a \$ 4967,90 menos a la rentabilidad de la empresa.

4.1.3 Indicadores de rentabilidad

4.1.3.1 Margen bruto

El margen bruto indica la rentabilidad de las ventas frente al costo de ventas y la posibilidad que tiene la entidad para cubrir los gastos operativos y a su vez generar utilidades.

$$\text{Fórmula: Margen bruto} = \frac{\text{ventas} - \text{costo de ventas}}{\text{ventas}} * 100$$

Tabla 18: Margen bruto

Mes	Fórmula	Porcentaje
Enero	$MB = \frac{72059,99 - 56452,93}{72059,99} * 100$	21,66%
Febrero	$MB = \frac{58759,37 - 52441,58}{58759,37} * 100$	10,75%
Marzo	$MB = \frac{57598,06 - 58490,91}{57598,06} * 100$	-1,55%
Abril	$MB = \frac{67460,59 - 52419,07}{67460,59} * 100$	22,30%
Mayo	$MB = \frac{69016,34 - 48774,86}{69016,34} * 100$	29,33%
Junio	$MB = \frac{56013,04 - 44819,54}{56013,04} * 100$	19,98%
Julio	$MB = \frac{68023,45 - 41556,36}{68023,45} * 100$	38,91%
Agosto	$MB = \frac{64736,86 - 54587,68}{64736,86} * 100$	15,68%
Septiembre	$MB = \frac{61603,15 - 38346,06}{61603,15} * 100$	37,75%
Octubre	$MB = \frac{58165,65 - 48891,7}{58165,65} * 100$	15,94%
Noviembre	$MB = \frac{73417,42 - 57689,99}{73417,42} * 100$	21,42%
Diciembre	$MB = \frac{72116,06 - 67379,87}{72116,06} * 100$	6,57%

Nota: Autoría propia

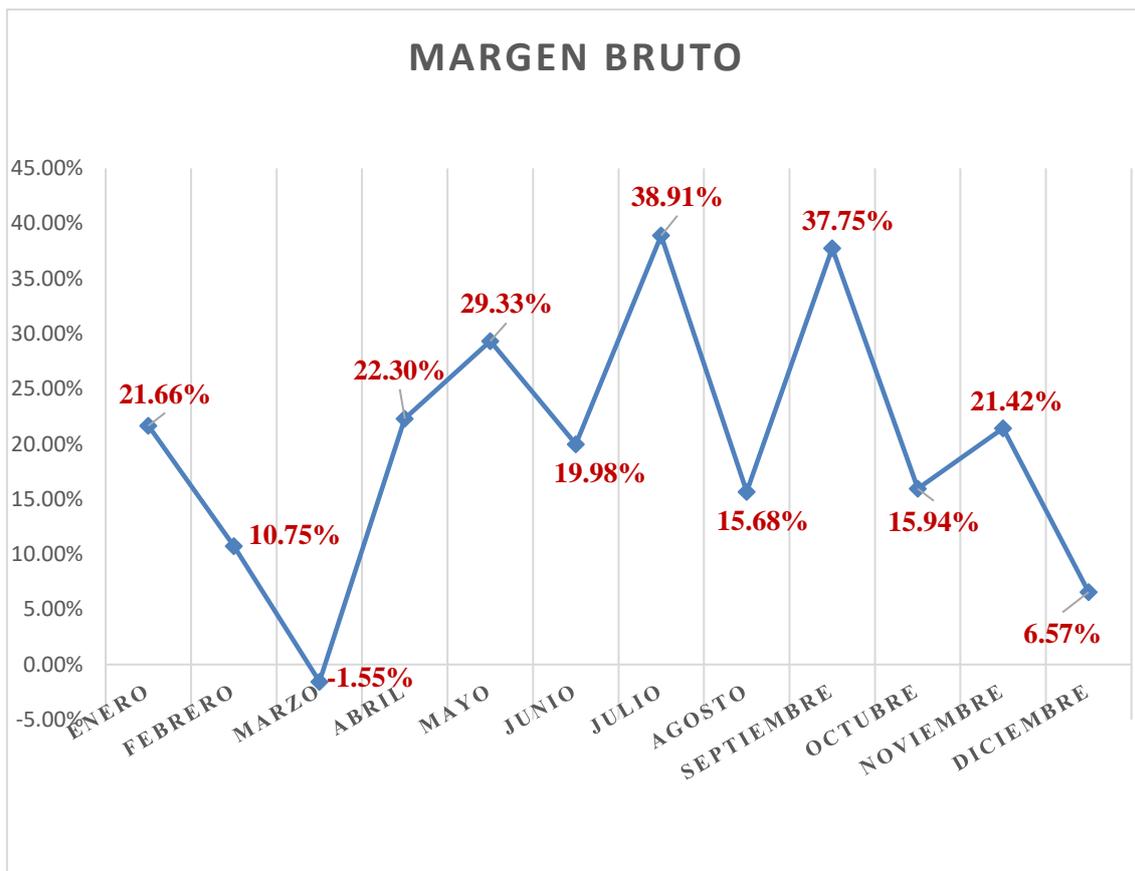


Ilustración 12 Análisis margen bruto
Nota: Autoría propia con base en la tabla 19

Análisis

El margen bruto establece la utilidad obtenida por la comercialización de los diferentes productos elaborados en la empresa en cada mes del periodo 2018, representando 38,91% en julio, 37,75% en septiembre y 29,33% en mayo, evidenciando que en estos meses los costos de producción específicamente en la leche y la crema de leche disminuyeron su precio ya que este mercado se enfoca en la oferta y demanda, y cuando hay producción en exceso de leche. En el mes de marzo nos refleja un porcentaje negativo con un -1.55% esto a causa de que el rubro ventas es menor a diferencia de los otros meses y los costos de producción refleja una cantidad mayor a diferencia de los otros.

4.1.3.2 Margen Operacional

El margen operacional indica la relación entre la utilidad operacional y las ventas netas, este indicador puede tomar valores negativos porque para el cálculo están excluidos los ingresos no operacionales ya que estos pueden ser ingresos representativos que generen utilidades.

$$\text{Fórmula: Margen Operacional} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ventas}}$$

Tabla 19: Margen operacional

Mes	Fórmula	Porcentaje
Enero	$MO = \frac{6469,49}{72059,99} * 100$	8,98%
Febrero	$MO = \frac{(444,79)}{58759,37} * 100$	-0,76%
Marzo	$MO = \frac{(10321,09)}{57598,06} * 100$	-17,92%
Abril	$MO = \frac{5815,05}{67460,59} * 100$	8,62%
Mayo	$MO = \frac{6229,26}{69016,34} * 100$	9%
Junio	$MO = \frac{3164,57}{56013,04} * 100$	5,65%
Julio	$MO = \frac{18373,66}{68023,45} * 100$	27%
Agosto	$MO = \frac{1524,95}{64736,86} * 100$	2,36%
Septiembre	$MO = \frac{13323,99}{61603,15} * 100$	21,63%
Octubre	$MO = \frac{(2901,62)}{58165,65} * 100$	-4,99%
Noviembre	$MO = \frac{7892,45}{73417,42} * 100$	10,75%
Diciembre	$MO = \frac{8095,96}{72116,06} * 100$	-11,23%

Nota: Autoría propia.

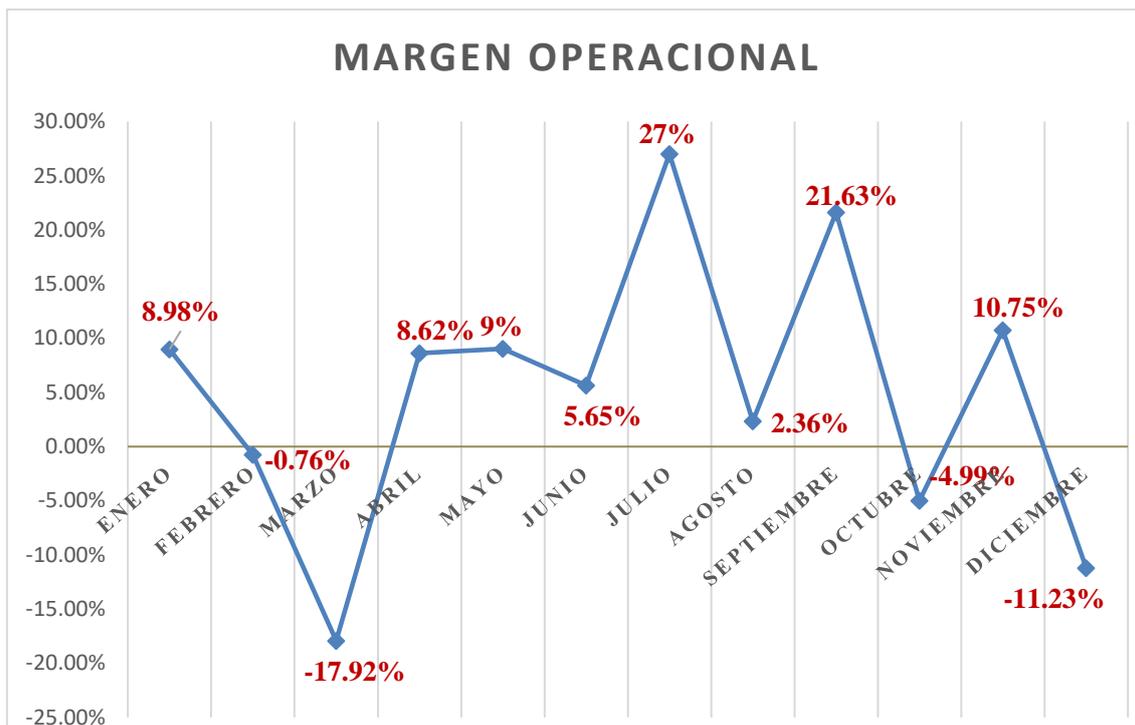


Ilustración 13 Análisis margen operacional
Nota: Autoría propia con base en la tabla 20

Análisis

La utilidad operacional en los meses siguientes se encuentra representada por un porcentaje del 27% en julio, del 21,63% en septiembre y del 10,75% en noviembre, estos meses simbolizan un mayor grado de significatividad con respecto a los demás, son ingresos obtenidos menos desembolsos de sus costos y gastos. Indicando que después de pagar sus obligaciones se obtuvo un margen operacional positivo para la empresa. Mientras que, en el mes de febrero genera una utilidad operacional de -0,76%, marzo -17,92%, octubre -4,99% y diciembre de -11,23% esto debido a que, por la elevación de los costos de producción y costos de venta, así como también en el mes de diciembre se realiza igualación de inventarios dando de baja aquellos que se encuentran en exceso por desperdicios y también por ser una empresa de lácteos son susceptibles a devoluciones que se convierten en pérdidas.

4.1.3.3 Rentabilidad neta de ventas

Este indicador muestra la utilidad de la entidad por cada unidad vendida, reflejando si dicha utilidad proviene del ejercicio propio de la empresa o de otros ingresos diferentes.

Fórmula: Rentabilidad neta de ventas = $\frac{Utilidad\ Neta}{ventas}$

Tabla 20: Rentabilidad neta de ventas

Año 2018
$RNV = \frac{29589,68}{778969,98} * 100$
RNV = 3,80%

Nota: Autoría propia.

Análisis

En el período 2018 la rentabilidad neta de ventas refleja el 3,80%, este bajo resultado se debe a que los costos de la empresa son variables, susceptibles a la oferta y demanda, a pesar de esta situación la empresa demuestra solvencia.

4.1.3.4 Rendimiento del patrimonio (ROE)

El rendimiento del patrimonio dará a conocer la rentabilidad que tiene la empresa para ofrecer a los socios por su capital invertido.

Fórmula: Rendimiento del patrimonio = $\frac{Utilidad\ Neta}{Patrimonio}$

Tabla 21: Rendimiento del patrimonio

Año 2018
$ROE = \frac{29589,68}{117680,68} * 100$
ROE = 25,14%

Nota: Autoría propia.

Análisis

Este indicador relaciona la utilidad de la empresa sobre sus fondos propios, según los resultados obtenidos se pudo evidenciar que en el año 2018 se obtuvo un rendimiento relativamente importante con un 25,14%, con este resultado la empresa puede cubrir los gastos y satisface a bien las expectativas de los propietarios en obtener ganancias.

4.1.3.5 Rendimiento del activo (ROA)

El ROA permite medir la capacidad que tienen los activos de la empresa para generar utilidad por ellos mismos.

Fórmula: Rendimiento del activo = $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo}}$

Tabla 22: Rendimiento del activo

Año 2018
ROA = $\frac{29589,68}{295672,77} * 100$
ROA = 10%

Nota: Autoría propia.

Análisis

El resultado obtenido del rendimiento del activo evidencia que la empresa ha obtenido un 10% de rentabilidad sobre sus activos, donde se puede decir que por cada dólar invertido en activos la empresa genera un retorno de \$ 0.10 para el año 2018.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

Al finalizar el presente proyecto de investigación en la empresa Productos Alimenticios San Salvador en el periodo correspondiente al año 2018, se concluye que:

- Productos Alimenticios San salvador ha considerado desde el 2018 al Técnico de producción como “Operario”, situación considerada como errónea, dando lugar a que la empresa haya omitido el cálculo y pago del décimo tercer y décimo cuarto sueldo correspondientes, acogiéndose a lo que indica el Código de Trabajo sobre la exclusión de gratificaciones a sus aprendices y operarios.
- El rubro de depreciaciones fue considerado como una cuenta global dentro de Gastos Administrativos, es decir, sin una clasificación efectiva que permita diferenciar el valor de la depreciación de la maquinaria dedicada al área de producción, así como la depreciación de los equipos del área administrativa.
- La empresa en cuestión presentó durante el mes de marzo del año 2018 pérdidas con respecto a la rentabilidad de las ventas frente al costo de venta, no obstante, pudo equilibrar su rendimiento económico gracias a sus altas y constantes ventas provenientes de los meses restantes, lo que permitió obtener al final del año estabilidad y solvencia para cubrir gastos operativos y administrativos como también generar utilidades.
- La empresa Productos Alimenticios San Salvador durante el año 2018 realizó inversiones de maquinaria, vehículo, mano de obra especializada y contrajo obligaciones bancarias; generando así una rentabilidad neta de ventas baja del 3,80%, considerando también que es una empresa de producción en donde se genera desperdicios, devoluciones y baja de inventarios por caducidad.

5.2 RECOMENDACIONES:

- Considerar que la Ley de Defensa del Artesano determina como operario a la persona que sin dominar de manera total los conocimientos teóricos y prácticos de un arte u oficio contribuye a la prestación de servicios bajo la dirección de un maestro de taller; concepto no aplicado al Técnico de producción, por lo tanto, la empresa debe corregir la identificación de “operario” al Técnico y en adelante calcular legalmente sus beneficios laborales.
- Implementar políticas contables que permitan la clasificación y cálculo de las depreciaciones de propiedad, planta y equipo de acuerdo con su ubicación dentro de la empresa, ya sea en el área operativa o administrativa. Esto se verá reflejado en el Estado de Resultados Integral.
- En el mes de marzo del 2018 el cuadro de los Costos Indirectos de Fabricación refleja un valor alto en suministros y materiales de fabricación de \$4.932,28 a diferencia de los otros meses por lo consiguiente la empresa debe controlar de manera eficiente sus costos y gastos.
- Finalmente, se recomienda incorporar un sistema de control en el área de producción para disminuir los desperdicios, controlar la utilización de materia prima e insumos y mermar los costos indirectos de fabricación; así como también realizar acuerdos comerciales estableciendo formalidades que eviten las devoluciones, con la finalidad de obtener indicadores de rentabilidad eficientes para los años venideros.

BIBLIOGRAFÍA

- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Education.
- Chiliquina, M., & Vallejos, H. (2017). *Costos modadlidad órdenes de producción*. Ibaarra: Universidad Técnica del Norte.
- Cuervo, A., & Rivero, P. (2013). Revista española de financiación y contabilidad: *El análisis económico financiero de la empresa* , 19.
- Di Rienzo, J., Casanoves, F., Gonzalez, L., Tablada, E., Díaz, M., Robledo, C., y otros. (2009). *Estadística para la ciencias agropecuarias*. Argentina: Editorial Brujas.
- Díaz, I. (2010). *Rentabilidad y riesgo en el comportamiento financiero de la empresa*. Las Palmas de Gran Canaria, España: Pérez Galdóz.
- Dzul, M. (2013). *Diseño No-Experimental*. Recuperado el diciembre de 2019, de <https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/14902/PRES38.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gacía, C. (2013). *Contabilidad de Costos* (Vol. 4ta Edición). México: Mc Graw Hill.
- Herrera, L., Medina, A., & Naranjo, G. (2010). *Tutoría de la investigación científica*. Ambato - Ecuador: Gráficas Corona Quito.
- Luján, L. (2009). *Contabilidad de costos*. Lima, Perú: Gaceta Jurídica S.A.
- Molina, L., Oña, J., Tipán, M., & Topa, S. (29 de Enero de 2018). Análisis financiero en las empresas comerciales de Ecuador. *REVISTA DE INVESTIGACIÓN SIGMA*, 05(1), 13.
- Muñoz, M., Espinoza, R., Zúñiga, X., Guerrero, A., & Campos, H. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa*. Milagro: Ediciones Holguín S.A.
- Muyulema, C. (14 de Junio de 2019). *Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Empresa Avícola Adriansito, del Cantón Pallatanga, período 2018*, 39. Riobamba, Chimborazo, Euador.

- Pozo, M. (Febrero de 2014). *Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad, de textiles industriales Ambateños S.A. Teimsa*, 79. Ambato, Tungurahua, Ecuador.
- Productos Alimenticios San Salvador. (2019). *Información General de la empresa*. Riobamba.
- Salinas, G. (2012). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato.*, 76. Ambato, Tungurahua, Ecuador: Universidad Técnica de Ambato.
- Wigodski, J. (2011). *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 2019, de Población y muestra: <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>
- Yudi, M., & Luna, G. (10 de Octubre de 2015). *ANÁLISIS DE RENTABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA Y PROPUESTA DE MEJORAMIENTO EN LA EMPRESA COMERCIALIZADORA Y EXPORTADORA DE BIOACUÁTICOS "COEXBI S.A" DEL CANTON HUAQUILLAS EN LOS PERIODOS CONTABLES 2008 - 2009*, 46. Loja, Loja, Ecuador.

ANEXOS

Anexo 1: RUC de la empresa



**REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**



NÚMERO RUC: 0601973605001

APELLIDOS Y NOMBRES: MARMOL CUADRADO LUIS HERIBERTO

NOMBRE COMERCIAL:

CONTADOR: SANTILLAN VILLANUEVA ALICIA ABIGAIL

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS

CALIFICACIÓN ARTESANAL: 89578

OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: SI

NÚMERO: 9/N

FEC. HACIMIENTO: 21/03/1965

FEC. INSCRIPCIÓN: 21/07/1997

FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 21/07/1997

FEC. ACTUALIZACIÓN: 13/03/2019

FEC. REINICIO ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL
 ELABORACIÓN DE QUESO Y CUAJADA.

DOMICILIO TRIBUTARIO
 Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: VELOZ Calle: PRIMERA CONSTITUYENTE Número: 11-49 Intersección: CUBA Referencia: BARRIO LA DOLOROSA, A UNA CUADRA Y MEDIA DEL PARQUE, CASA DE TRES PISOS COLOR GRIS Teléfono: 032946011 Email: luismarmol2103@hotmail.com Celular: 0991941402

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS
 * ANEXO RELACION DEPENDENCIA
 * ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
 * DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
 * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gov.ec. Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual. Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	2	ABIERTOS	1
JURISDICCIÓN	1 ZONA 31 CHIMBORAZO	CERRADOS	1



Código: RIMRUC2019002823102
 Fecha: 07/11/2019 10:01:19 AM



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES



NÚMERO RUC: 0601973605001
APELLIDOS Y NOMBRES: MARMOL CUADRADO LUIS HERIBERTO

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

No. ESTABLECIMIENTO: 001 Estado: ABIERTO - MATRIZ FEC. INICIO ACT.: 21/07/1997
NOMBRE COMERCIAL: PRODUCTOS ALIMENTICIOS SAN SALVADOR FEC. CIERRE: FEC. REINICIO:
ACTIVIDAD ECONÓMICA:
ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE, YOGURT, PASTEURIZADA, ESTERILIZADA, HOMOGENEIZADA Y/O TRATADA A ALTAS TEMPERATURAS.
ELABORACIÓN DE QUESO Y CUAJADA.
ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS: MANJAR DE LECHE.
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: VELOZ Barrio: LA DOLOROSA Calle: PRIMERA CONSTITUYENTE Numero: 11-49 Interseccion: CUBA
Referencia: A UNA CUADRA Y MEDIA DEL PARQUE, CASA DE TRES PISOS COLOR GRIS Telefono Domicilio: 032946011 Email: lacteosansalvadorbpm@gmail.com
Celular: 0991941402 Email principal: bykosanti@gmail.com

No. ESTABLECIMIENTO: 002 Estado: CERRADO - LOCAL COMERCIAL FEC. INICIO ACT.: 05/05/2005
NOMBRE COMERCIAL: INGENIERO ZOOTECNISTA, MBA FEC. CIERRE: 05/05/2016 FEC. REINICIO:
ACTIVIDAD ECONÓMICA:
PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES.
ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN.
ENSEÑANZA SUPERIOR EN GENERAL.
ALQUILER DE VEHÍCULO.
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:
Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: VELOZ Calle: PRIMERA CONSTITUYENTE Numero: 11-49 Interseccion: CUBA Referencia: A UNA CUADRA Y
MEDIA DEL PARQUE LA DOLOROSA Telefono Domicilio: 032946011 Celular: 0991941402 Email principal: bykosanti@gmail.com



Código: RIMRUC2019002823102
Fecha: 07/11/2019 10:01:18 AM

Anexo 2: Registro Único de Artesanos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA

REGISTRO ÚNICO ARTESANAL
RUA No. 0601973605001
MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA
SUBSECRETARIA DE MIPYMES Y ARTESANÍAS

CONSIDERANDO:

Que, entre las competencias de ésta Cartera de Estado se encuentran la regularización, formalización, fomento productivo, consolidación de capacidades, acceso a mercados y financiamiento, por parte de los actores que conforman el sistema productivo Nacional;

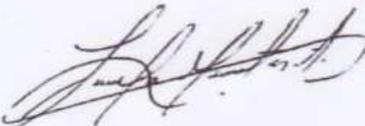
Que, el Registro Único Artesanal (RUA) es una herramienta informática de administración y gestión de la información del sector Artesanal, dirigida a fomentar las actividades productivas de los actores públicos y privados que lo conforman;

CONCEDE:

El Registro Único Artesanal a **MARMOL CUADRADO LUIS HERIBERTO**, con RUC/ RISE No. **0601973605001** quien ejerce personalmente la actividad de **Elaboración de productos lácteos** en el taller de su propiedad, denominado **LACTEOS SAN SALVADOR**, ubicado en **1 RA CONSTITUYENTE No. 11 49 y CUBA** en la parroquia **VELOZ** del cantón **RIOBAMBA**, provincia de **CHIMBORAZO**.

El presente Registro, otorga el acceso a los programas de formación, capacitación, asistencia técnica y acceso a financiamiento público y privado, que mantiene en ejecución el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, **1 de junio de 2020**



SUBSECRETARIO(A) DE MIPYMES Y ARTESANÍAS
MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA



Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Anexo 3: Balance General año 2018

BALANCE GENERAL		SAN SALVADOR	
		Hasta: 31/12/2018	
		Página: 1 de	
		Fecha: 20/03/2020	
CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA	SALDO	
1.	ACTIVO		
1.1.	ACTIVO CORRIENTE		295,672.77
1.1.1.	DISPONIBLE		101,051.33
1.1.1.01.	CAJA		21,125.73
1.1.1.01.01	Caja General	4,678.66	
1.1.1.01.02	Caja Chica	4,178.66	
1.1.1.02.	BANCOS		500.00
1.1.1.02.01	Banco del Pichincha Cta Cte	16,447.07	
1.1.2.	EXIGIBLE		16,447.07
1.1.2.01.	CLIENTES Y CUENTAS POR COBRAR		53,137.24
1.1.2.01.01	Clientes Relacionados Locales	46,225.63	
1.1.2.01.03	Clientes NO Relacionados Locales	26.45	
1.1.2.01.08	AS. Carchi Guzman Jorge Luis	45,514.96	
1.1.2.01.09	AS. Yupa Taday Carlos Fernando	30.00	
1.1.2.01.17	Prestamo Merwin Ruiz	1.50	
1.1.2.01.19	Prestamo Rodrigo Paredes	248.00	
1.1.2.01.21	Prestamo Deisi Rodas	200.53	
1.1.2.01.23	Cuentas por cobrar Retenciones	61.00	
1.1.2.01.31	Anticipo Walter Santillan	16.69	
1.1.2.01.32	Prestamo Pablo Rodas	1.50	
1.1.2.03.	CREDITO TRIBUTARIO RENTA	125.00	
1.1.2.03.02	Saldo a Favor del Contribuyente Imp. Renta	2,793.57	
1.1.2.04.	PRESTAMOS A EMPLEADOS		2,793.57
1.1.2.04.01	Prestamo Nelly Lozada	4,118.04	
1.1.2.04.04	Prestamo Fernando Yupa	200.00	
1.1.2.04.06	Prestamo Jorge Carchi	242.92	
1.1.2.04.08	Prestamo Fernando Parraga	575.12	
1.1.3.	REALIZABLE		3,100.00
1.1.3.01.	INVENTARIOS		13,912.21
1.1.3.01.01	Inventario de Materia Prima	13,912.21	
1.1.3.01.02	Inventario de Insumos	2,414.84	
1.1.3.01.03	Inventario de Productos en Proceso	7,380.13	
1.1.3.01.04	Inventario de Productos Terminados	56.36	
1.1.4.	PAGOS ANTICIPADOS		4,060.89
1.1.4.01.	PAGOS ANTICIPADOS		12,876.15
1.1.4.01.01	Seguros Prepagados	12,876.15	
1.1.4.01.11	Anticipo Marco Coronel	2,099.39	
1.1.4.01.14	Anticipo Marmol Rodas Luis Santiago	1,000.00	
1.1.4.01.16	Anticipo Jorge Teneguzflay	400.00	
1.1.4.01.45	Rastreo satelital prepagado	5,800.00	
1.1.4.01.47	Anticipo Viajes Guyaquil	103.75	
1.1.4.01.48	Anticipos viajes Quito	-4.00	
1.1.4.01.54	Anticipo Jose Ortiz	-0.71	
1.1.4.01.60	Anticipo Miguel Merino	3,000.00	
1.2.	ACTIVO FIJO		477.72
1.2.2.	DEPRECIABLES		194,621.44
1.2.2.01.	EDIFICIOS		194,621.44
1.2.2.01.01	Edificios	75,775.60	
1.2.2.01.02	(-) Depreciacion Acumulada Edificios	83,271.36	
1.2.2.05.	MAQUINARIA Y EQUIPO		-7,495.76
1.2.2.05.01	MAQUINARIA Y EQUIPO		33,499.68
1.2.2.05.02	(-)Depreciacion Acumulada Maquinaria y Equipo	52,740.89	
1.2.2.06.	VEHICULOS		-19,241.21
			85,346.16

SAN SALVADOR

BALANCE GENERAL

Hasta: 31/12/2018

Página: 2 de

Fecha: 20/03/2020

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA	SALDO
1.2.2.06.01	VEHICULO	120,094.05
1.2.2.06.02	(-)Depreciacion Acumulada Vehiculo	-34,747.89
2.	PASIVO	148,402.41
2.1.	PASIVO CORRIENTE O CORTO PLAZO	56,938.87
2.1.1.	PROVEEDORES RELACIONADOS	35,581.21
2.1.1.02.	PROVEEDORES NO RELACIONADOS	35,581.21
2.1.1.02.01	Proveedores NO Relacionados Locales	35,581.21
2.1.2.	ACREEDORES	2,194.13
2.1.2.01.	ACREEDORES PATRIMONIALES	2,194.13
2.1.2.01.02	CUENTAS POR PAGAR TARJETA DE CRÉDITO	2,194.13
2.1.3.	OTRAS CUENTAS POR PAGAR RELACIONADOS LOCALES	5,296.78
2.1.3.01.	ACREEDORES IESS	2,812.80
2.1.3.01.01	Aporte IESS	2,674.28
2.1.3.01.03	Prestamos IESS por Pagar	138.52
2.1.3.02.	ACREEDORES LABORALES	1,205.46
2.1.3.02.01	Sueldos por Pagar	1,205.46
2.1.3.03.	ACREEDORES IMPUESTOS	1,278.52
2.1.3.03.01	Retencion IR por Pagar	769.07
2.1.3.03.02	Retencion IVA por Pagar	365.62
2.1.3.03.03	Iva en ventas	143.83
2.1.5.	OTRAS CUENTAS POR PAGAR NO RELACIONADOS LOCALES	13,866.74
2.1.5.01.	ACREEDORES VARIOS	13,866.74
2.1.5.01.01	Ing. Sonia Rodas	8,727.04
2.1.5.01.02	Convenios por Pagar Electrobania	724.81
2.1.5.01.04	Anticipo. G-LOG CIA LTDA	4.00
2.1.5.01.06	anticipo clientes varios	389.04
2.1.5.01.08	Interes hipotecarios por pagar	4,021.85
2.2.	PASIVO NO CORRIENTE O A LARGO PLAZO	91,463.54
2.2.1.	PROVEEDORES RELACIONADOS LARGO PLAZO	91,463.54
2.2.1.02.	ACREEDORES FINANCIEROS LARGO PLAZO	91,463.54
2.2.1.02.01	PRESTAMOS BANCARIO PICHINCHA	45,799.03
2.2.1.02.03	PRESTAMO BAN ECUADOR	1,500.00
2.2.1.02.04	PRESTAMO UNACH(ING.SONIA RODAS)	44,164.51
3.	PATRIMONIO	147,270.36
3.1.	CAPITAL	85,000.23
3.1.1.	PATRIMONIO	85,000.23
3.1.1.01.	PATRIMONIO	85,000.23
3.1.1.01.01	Ing. Luis Marmol	85,000.23
3.3.	RESULTADOS	62,270.12
3.3.1.	RESULTADOS	62,270.12
3.3.1.01.	UTILIDADES	62,270.12
3.3.1.01.02	Utilidades del Ejercicio	62,270.12

TOTAL RESULTADO:

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO:

-295,672.76


Presidente


Gerente


Contador

Anexo 4: Estado de Resultados Integral año 2018

SAN SALVADOR		Página: 1 de 3
BALANCE DE PERDIDAS Y GANANCIAS		Fecha: 20/03/2020
Desde: 01/01/2018 Hasta: 31/12/2018		
CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA	SALDO
4.	INGRESOS	778,969.98
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES	778,969.98
4.1.1.	VENTAS	739,310.24
4.1.1.01.	VENTAS	738,455.84
4.1.1.01.01	Ventas Gravadas 0%	738,455.84
4.1.1.02.	OTROS CARGOS EN VENTAS	1,110.43
4.1.1.02.01	Cargo administrativo	1,110.43
4.1.1.03.	DESCUENTOS Y DEVOLUCIONES EN VENTA	-256.03
4.1.1.03.01	Descuento en Ventas	-256.03
4.1.2.	OTROS INGRESOS	39,659.74
4.1.2.01.	INGRESOS EXTRAORDINARIOS	39,659.74
4.1.2.01.01	Ventas 0%	26,694.03
4.1.2.01.02	Ventas 12%	12,965.71
5.	COSTOS Y GASTOS	-749,380.30
5.1.	COSTO	-621,850.55
5.1.1.	COSTO DE VENTA	-530,535.83
5.1.1.05.	COSTO DE PRODUCCION	-530,535.83
5.1.1.05.01	COSTO DE PRODUCCION	-530,535.83
5.1.2.	MANO DE OBRA DIRECTA	-43,354.26
5.1.2.01.	SUELDOS	-43,354.26
5.1.2.01.01	Sueldos y salarios	-28,300.53
5.1.2.01.02	Vacaciones	-529.98
5.1.2.01.04	gasto Aporte Patronal Produccion	-4,046.88
5.1.2.01.05	Gasto Aporte Personal Produccion	-2,067.71
5.1.2.01.07	Gasto bonificacion del 25%	-402.00
5.1.2.01.08	Gasto bonificaciones deducibles	-8,007.16
5.1.3.	GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	-47,960.46
5.1.3.01.	SERVICIOS BÁSICOS	-4,080.48
5.1.3.01.01	Luz	-3,471.53
5.1.3.01.02	Agua	-608.95
5.1.3.02.	MANTENIMIENTO	-8,428.43
5.1.3.02.01	Mantenimiento y reparaciones Edificios(pla	-1,240.40
5.1.3.02.02	Servicio Control de Plagas	-336.50
5.1.3.02.03	Mantenimiento y reparaciones maquinaria	-6,540.87
5.1.3.02.04	Solventes lubricantes y soluciones de limpi	-310.66
5.1.3.03.	ALIMENTACIÓN	-2,254.18
5.1.3.03.01	Alimentacion en general	-2,254.18
5.1.3.04.	COMBUSTIBLE	-6,628.69
5.1.3.04.01	Diesel	-6,628.69
5.1.3.05.	UTILES DE ASEO Y UNIFORMES	-2,344.82
5.1.3.05.01	utiles de aseo	-1,811.72
5.1.3.05.02	uniformes	-475.56
5.1.3.05.03	Utencillos de aseo	-57.54
5.1.3.06.	TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA	-311.29
5.1.3.06.01	transporte de materia prima	-311.29
5.1.3.07.	COSTOS ADICIONALES	-3,426.13
5.1.3.07.01	MERMELADA DE FRUTAS	-702.29
5.1.3.07.02	Cintas de impresion	-23.44
5.1.3.07.03	fundas	-1,678.00
5.1.3.07.04	SAL	-1,022.40
5.1.3.08.	SUMINISTROS Y MATERIALES DE FABRICACIO	-20,486.44

SAN SALVADOR
BALANCE DE PERDIDAS Y GANANCIAS

Página: 2 de 3
Fecha: 20/03/2020

Desde: 01/01/2018 Hasta: 31/12/2018

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA		SALDO
5.1.3.08.01	suministros y materiales de fabricacion	-13,691.55	
5.1.3.08.02	suministros y materiales de laboratorio	-6,794.89	
5.2.	GASTOS OPERACIONALES		-118,708.84
5.2.1.	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS		-113,582.44
5.2.1.01.	GASTO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE		-24,074.09
5.2.1.01.01	Gasto Sueldos	-14,184.00	
5.2.1.01.02	Gasto Horas Extras	-236.40	
5.2.1.01.04	Gasto Movilizacion	-16.05	
5.2.1.01.10	Gasto Alimentacion	-1,667.54	
5.2.1.01.11	Gasto Aporte Personal	-2,199.55	
5.2.1.01.12	Gasto Aporte Patronal	-1,492.95	
5.2.1.01.18	gasto bonificaciones deducibles	-4,277.60	
5.2.1.02.	GASTO LOCAL E INSTALACIONES ADMINIST		-20,194.07
5.2.1.02.01	Gasto Depreciacion Edificios	-3,748.55	
5.2.1.02.05	Gasto Depreciacion Vehiculo	-12,429.62	
5.2.1.02.06	Gasto Depreciacion Maquinaria y Equipo	-4,015.90	
5.2.1.03.	GASTO GENERAL ADMINISTRATIVOS Y DE V		-69,314.28
5.2.1.03.01	Gasto Honorarios Profesionales y Dietas	-5,442.76	
5.2.1.03.03	Gasto Arrendamiento de Inmuebles	-547.71	
5.2.1.03.04	Gasto Mantenimiento y Reparaciones veh	-8,263.97	
5.2.1.03.05	Gasto peaje	-1,296.25	
5.2.1.03.06	Gasto Combustibles	-5,558.59	
5.2.1.03.07	Gasto Promocion y Publicidad	-6,230.92	
5.2.1.03.08	Gasto Suministros y Materiales	-2,270.78	
5.2.1.03.09	Gasto Transporte	-686.96	
5.2.1.03.10	Gasto servicio de parqueadero	-360.00	
5.2.1.03.18	Gasto Seguros y Reaseguros	-3,258.61	
5.2.1.03.20	Gasto de Gestion	-186.84	
5.2.1.03.23	Gasto Agua Potable	-10.45	
5.2.1.03.24	Gasto Telefonía y Telecomunicaciones	-367.48	
5.2.1.03.26	Gasto Iva	-16,178.60	
5.2.1.03.28	Gasto otros servicios	-35.72	
5.2.1.03.31	Gastos útiles de aseo	-230.51	
5.2.1.03.32	Útiles de Oficina	-484.34	
5.2.1.03.33	Gastos Servicios Financieros	-75.50	
5.2.1.03.34	Gastos licencias/ paquetes informaticos	-773.93	
5.2.1.03.35	Gasto impuestos contribuciones y otros	-3,911.05	
5.2.1.03.37	Gasto Renovaciones Ministerio del Interior	-98.50	
5.2.1.03.38	Gasto servicios de limpieza	-7,674.70	
5.2.1.03.39	Mantenimiento y reparaciones edificios	-1,546.36	
5.2.1.03.40	Mantenimientos y reparaciones maquinaria	-391.42	
5.2.1.03.41	Gasto Internet	-359.91	
5.2.1.03.43	Gasto mantenimiento de codigo de barras	-155.00	
5.2.1.03.44	Gasto Uniformes	-152.80	
5.2.1.03.45	Gasto Impuesto a la Renta	-2,619.37	
5.2.1.03.46	Gasto Rastreo Satelital	-145.25	
5.2.2.	OTROS GASTOS OPERATIVOS		-5,126.40
5.2.2.02.	GASTOS NO DEDUCIBLES		-5,126.40
5.2.2.02.01	gasto materia prima	-14.95	
5.2.2.02.02	gasto insumos y materiales	-2,207.32	
5.2.2.02.03	gasto transporte	-289.35	

SAN SALVADOR
BALANCE DE PERDIDAS Y GANANCIAS

Página: 3 de 3
Fecha: 20/03/2020

Desde: 01/01/2018 Hasta: 31/12/2018

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA		SALDO
5.2.2.02.04	gasto alimentacion	-548.72	
5.2.2.02.06	gasto mantenimiento y reparacion	-508.45	
5.2.2.02.07	gasto suministros y materiales	-54.51	
5.2.2.02.09	gasto bonificacion movilizacion	-65.00	
5.2.2.02.14	gastos de gestion	-43.50	
5.2.2.02.15	Gasto movilizacion personal	-4.50	
5.2.2.02.18	GASTO MULTAS E INTERESES	-37.74	
5.2.2.02.23	Gasto utiles de aseo	-0.50	
5.2.2.02.24	GASTO PUBLICIDAD	-1,290.00	
5.2.2.02.25	gasto comisiones	-68.70	
5.2.2.02.27	Gasto multas e intereses	-3.16	
5.3.	EGRESOS NO OPERACIONALES		-8,820.91
5.3.1.	EGRESOS NO OPERACIONALES		-8,820.91
5.3.1.01.	GASTOS FINANCIEROS E HIPOTECARIOS		-8,820.91
5.3.1.01.01	Gasto Interes Bancarios LOCAL	-4,568.14	
5.3.1.01.03	Gasto por Servicios Bancarios	-135.85	
5.3.1.01.04	Gasto intereses hipotecarios	-4,021.85	
5.3.1.01.05	Gasto Comisiones Bancarias	-95.07	
RESULTADO:			<u>29,589.6800</u>


Presidente


Gerente


Contador

Anexo 5: Plantilla consolidada del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

PLANILLA CONSOLIDADA DEL IESS												
Cédula	Nombre	Rel. Trabajo	Sueldo	Días	Patronal	Individual	Aporte Adic	Cesantia	% CCC	Valor CCC	Total Aporte	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	950,00	30	105,92	89,78	0,00	0,00	0,00	0,00	195,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,17	42,53	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,18	42,52	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,17	42,53	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,17	42,53	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,18	42,52	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,17	42,53	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,18	42,52	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,17	42,53	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,18	42,52	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,17	42,53	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0605001700	CARCHI GUAMAN JORGE LUIS	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	450,00	30	50,18	42,52	0,00	0,00	0,00	0,00	92,70	
0650323561	GUAMAN PAREDES BYRON JAVIER	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	39,40	3	4,39	3,73	0,00	0,00	0,00	0,00	8,12	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.825,24	30	203,51	172,49	0,00	0,00	0,00	0,00	376,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
0602484354	PARRAGA LEMA LUIS FERNANDO	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	1.325,24	30	147,76	125,24	0,00	0,00	0,00	0,00	273,00	
060486879	SANTILLAN VILLANUEVA WALTER EPREN	14-OPERARIOS Y APRENDICES DE ARTESANIA - CT	594,00	30	66,23	56,13	0,00	0,00	0,00	0,00	122,36	

Anexo 7: Aplicación de entrevistas

Entrevista estructurada directa No. 001

Empresa: Productos Alimenticios San Salvador

Cargo: Contador general

Departamento: Contable

1. ¿Cómo influye la selección de la materia prima en los costos de producción de la empresa?

La selección de la materia prima influye de forma negativa o de forma positiva, quiere decir que si la materia prima es de calidad se reflejara en la producción como por ejemplo si en una parada de 500 litros de leche con porcentaje de grasa de 3.7% para arriba tendré como resultado de 110 quesos frescos de 700 gramos mientras que en la misma parada con una leche de grasa 3.7% para abajo tendré como resultado una producción de 104 quesos para abajo.

2. ¿Cuáles para Usted son los factores principales que interviene en los CIF costos indirectos de fabricación?

Dentro de la empresa hay rubros significativos que integran los costos indirectos de fabricación como son mantenimientos y reparaciones, el diésel para el caldero, suministro y materiales de fabricación y los suministros y materiales de laboratorios los mismos que son registrados al momento de su adquisición.

3. ¿Tiene control de los costos de producción y como usa esa información?

La empresa Productos Alimenticios San Salvador cuenta con hojas de producción de quesos, yogurt, majar, yogurt griego, crema de leche y mantequilla; las mismas que sirven para analizar el rendimiento de la materia prima para el control de productos y para la contabilización de los costos de producción.

4. ¿Qué factores intervienen en los costos indirectos de fabricación?

Dentro de los costos indirectos de fabricación se considera la Luz el agua, mantenimiento y reparaciones, la utilización del diésel para el caldero, los materiales de aseo, los uniformes de los operarios, las mermeladas para el yogurt la sal para la utilización de la salmuera, los suministros de fabricación y laboratorio, y los alimentos como el desayuno, refrigerio y almuerzo del personal operativo.

5. ¿Considera usted que la empresa realiza producción en función a las necesidades y requerimiento de los clientes?

Si porque el área de ventas trabaja de forma directa con el área de producción mediante ordenes de pedido, para evitar una producción elevada ya que son productos perecibles.

6. ¿De acuerdo al volumen de la producción que se procesa en la empresa, Usted considera que existen departamentos necesarios para elaborar los productos y el mismo tiene un proceso continuo?

Por la cantidad de ingresos en el año 2018 considero que la empresa cuenta con departamentos necesarios para la elaboración de productos y por ser una empresa artesanal tiene un proceso continuo ya que la elaboración de los productos es manual; mientras aumentan producción la empresa adquiere activos necesarios para mejorar la calidad del producto, y en futuro si serán necesarios aumentar áreas como por ejemplo las áreas del control de bodegas.

7. ¿cuán necesario considera usted llevar un control y registro adecuado de las unidades producidas?

Considero que es un punto importante llevar control de las unidades producidas para la toma de decisiones tanto en el área de producción, para el análisis de rendimiento, el área de ventas para proyectar comercialización y el área contable para el control y contabilización.

8. ¿Existen devoluciones de los productos terminados y como se contabiliza?

Si existe devolución, esta se registra a través de una nota de crédito al cliente volviendo a ingresar a los inventarios, pero como ya no son destinados a la venta se realiza una factura con el precio cero para la descarga en los inventarios debido a que ya costó la producción, y afecta a la rentabilidad a la empresa.

9. ¿considera usted, que la rentabilidad que se obtiene de las ventas permite cubrir las obligaciones contraídas por la empresa?

Si porque la empresa tiene la capacidad para cubrir el pago de materia prima e insumos como también las obligaciones contraídas con diferentes organismos de control y financieros.

10. ¿considera usted, que la utilidad que se presenta es directamente de la actividad propia de la empresa?

Si porque todos los registros de ventas y compras son contabilizados y son relacionados directamente con la actividad empresarial.

11. ¿Cree usted que la empresa maneja un grado de eficiencia en el total de sus activos?

Si porque se utiliza al 100% la maquinaria, infraestructura y vehículos, no existen activos sin producir.

12. ¿considera usted favorable medir el capital invertido de la empresa para conocer su rendimiento?

Si considero favorable para poder proyectar nuevas inversiones y para tomar decisiones acertadas a aumentar la rentabilidad.

Análisis

En la entrevista realizada al contador general de la empresa Productos Alimenticios San Salvador se obtuvo información que manifiesta lo siguiente:

La empresa selecciona materia prima de calidad para su adquisición ya que esta influye en los costos de producción, si la leche presenta grasa inferior al 3,75% se obtendrá menor producción, mientras que si presenta un porcentaje mayor a este su producción mejorará, razón por la cual resulta indispensable la adecuada selección de proveedores influyendo esto de forma positiva o negativa en los costos y volumen de producción.

Para el cálculo del precio final del producto los costos son fundamentales por lo tanto influyen una serie de recursos que permiten calcular el costo real por lo tanto maneja sus recursos de manera óptima con especial énfasis en los costos indirectos de fabricación utilizando herramientas necesarias para un control adecuado.

Existe una adecuada comunicación entre los distintos niveles de la entidad ya que la producción está ligada conforme a las exigencias del mercado.

Un factor importante que hay que considerar es respecto a las devoluciones ya que estas constituyen una evidente pérdida ya que el producto devuelto no es destinado a la venta, razón por la cual se procura que los productos no sean devueltos realizando un trabajo de calidad.

Es una empresa solvente ya que los ingresos son procedentes directamente de la actividad productiva los cuales permiten cubrir las obligaciones contraídas con terceros.

Entrevista estructurada directa No. 002

Empresa: Productos Alimenticios San Salvador

Cargo: Jefe Producción

Departamento: producción

1. ¿Qué costos inciden para la selección de materia prima e insumos de calidad y cómo influye en la producción?

Los costos que inciden son el mantenimiento y reparaciones de equipos sofisticados que detectan agua, sólidos, proteína, acidez y grasa en la leche y crema de leche; los test de antibióticos. Que la materia prima leche y crema de leche sea de calidad influye considerablemente en la producción ya que tenemos como resultado un rendimiento bueno.

2. ¿Cómo se controla la utilización de materia prima e insumos?

Se controla a través de órdenes de pedido según la producción planificada.

3. ¿Qué tipo de desperdicios de materia prima e insumos considera usted que existe dentro de producción?

Desperdicios en cuanto a los empaques y envolturas (fundas, etiquetas, envases y tapas), esto se da más por equivocación en poner fechas y lotes de los productos

4. ¿Cómo considera usted que afectan los desperdicios a los costos de producción?

Afectan de forma negativa por que al momento de igualación de inventarios existen faltantes los mismos que son dados de baja, alterando los costos de producción y disminuyendo la rentabilidad.

5. ¿Cómo influye en producción que el personal tenga conocimiento y experiencia?

Si el personal tiene conocimiento y experiencia tenemos como resultado mayor eficiencia en la mano de obra.

6. ¿Qué costos indirectos de fabricación considera usted que tienen valores significativos?

El costo de mantenimientos y reparaciones de maquinaria, diese e insumos y materiales indirectos.

7. ¿Cómo controla la producción diaria y a quien entrega esa información?

Se controla a través de hojas de producción que son entregados al área de ventas y contabilidad para su respectiva contabilización, análisis e interpretación de datos.

8. ¿Considera usted que la empresa realiza producción en función a las necesidades y requerimiento de los clientes?

Si por que se trabaja a través de pedidos.

9. ¿Existen devoluciones de los productos terminados y que se realiza con ellos?

Si existe devolución de productos terminados ya que la empresa mantiene relaciones comerciales con acuerdos de cumplimiento con parámetros de calidad, los cuales al no cumplirse el producto es devuelto después de 8 días en estado de congelación. Este producto por ser delicado y susceptible a la congelación no se puede poner a la venta creando una pérdida enorme a la empresa.

10. ¿Considera usted que la producción que se realiza genera rentabilidad en la empresa o se debería aumentar?

Considero que la rentabilidad generada puede aumentar si se realiza mayor estudio en el mercado e incrementamos nuevos productos como la leche.

Análisis

La entrevista realizada al jefe de producción de la empresa Productos Alimenticios San Salvador se obtuvo información que manifiesta lo siguiente:

En producción los costos que inciden para la selección de materia prima e insumos son el de mantenimiento, reparaciones de equipos sofisticados, y los test de antibióticos dando como resultado que la leche y crema de leche sea de calidad y así tener un rendimiento bueno, esta materia prima se controla a través de órdenes de pedido con la producción planificada. Existe un grave problema en la materia prima ya que cada mes se desperdicia gran cantidad de fundas, etiquetas, envases, y tapas porque se coloca erróneamente las fechas y lotes de los productos, esto afecta de forma negativa a la empresa ya que todos estos desperdicios alteran a los costos de producción y disminuyen la rentabilidad.

También menciona que tener personal capacitado y con experiencia influye positivamente porque se tiene una mayor eficiencia de la mano de obra ahorrando tiempo en la producción y obteniendo un buen producto.

Los costos indirectos de fabricación que tienen valores significativos son el mantenimiento y reparación de maquinaria para que estas funcionen de la mejor manera, el diésel que sirve para el caldero y los insumos y materiales indirectos.

La producción diaria se controla a través de órdenes de producción donde esta información es enviada al área de ventas y contabilidad para su análisis y contabilización. Esta producción se realiza según las necesidades y requerimientos que tienen los clientes.

La producción realizada dentro de la empresa si genera una rentabilidad, pero dicha rentabilidad podría aumentar si es que se realiza un estudio de mercado o se trabaja en un producto nuevo como por ejemplo la leche.

También nos mencionan que existen devoluciones de productos terminados por el hecho de tener relaciones comerciales con acuerdos de cumplimiento con parámetros de calidad y al no cumplirlos devuelven el producto generando una pérdida representativa a la empresa.

Anexo 8: Determinación del costo de producción de materia prima e insumos

Para la evaluación del rubro materia prima e insumos se analizó sus compras e inventarios iniciales y finales verificando mayores generales e informes de consulta del programa contable utilizado en la empresa.

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Inventario inicial de materia prima	VALOR											
I.i. Insumos 12% y 0%	5419,28	6339,31	5633,10	6062,53	6623,35	7519,81	8070,44	10018,77	10287,67	4620,10	9149,15	8777,12
I.i mp 12% y 0%	4597,45	3958,96	4121,85	2576,29	2059,99	3146,69	5249,51	4338,74	4106,51	8583,87	6467,02	4948,87
	10016,73	10298,27	9754,95	8638,82	8683,34	10666,50	13319,94	14357,51	14394,18	13203,97	15616,16	13725,99
Compras netas locales de materia prima												
Compra ins 12% y 0%	2738,26	1101,76	2365,19	3259,13	2924,00	2535,41	4221,37	2431,62	254,60	2703,94	1898,77	1901,96
Compra mp 12% y 0%	48613,42	43431,09	45194,16	39371,00	40673,03	38928,17	32330,53	45590,33	31583,33	41378,27	44965,54	51586,15
	51351,68	44532,85	47559,35	42630,13	43597,03	41463,58	36551,90	48021,95	31837,93	44082,21	46864,31	53488,11
(-) Inventario final de materia prima												
I.f ins 12% y 0%	6339,31	5633,10	6062,53	6623,35	7519,81	8070,44	10018,77	10287,67	4620,10	9149,15	8777,12	7380,13
I.f mp 12% y 0%	3958,96	4121,85	2576,29	2059,99	3146,69	5249,51	4338,74	4106,51	8583,87	6467,02	4948,87	2414,83
	10298,27	9754,95	8638,82	8683,34	10666,50	13319,94	14357,51	14394,18	13203,97	15616,16	13725,99	9794,97
Inventario inicial de productos en proceso												
I.i prod proceso	38,46	73,62	187,35	1,39	0,93	419,94	68,37	14,51	1,34	12,42	0,00	0,00
(-) Inventario final de productos en proceso												
I.f prod. Proc	73,62	187,35	1,39	0,93	419,94	68,37	14,51	1,34	12,42	0,00	0,00	56,36
Inventario inicial productos terminados												
I.i prod term	824,83	1618,11	1087,32	1492,38	4378,69	5058,60	5359,28	5579,79	5207,84	5453,21	6622,86	3920,88
(-) Inventario final de productos terminados												
Crema	101,80	94,65	40,88	31,75	333,25	32,96	22,58	31,54	33,01	39,46	0,00	19,59
Manjar	4,48	1,77	8,18	19,98	19,47	40,92	79,44	4,92	0,00	0,00	0,00	16,92

Mermelada	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mantequilla	20,12	17,81	14,13	18,36	77,62	80,02	13,86	19,74	5,55	0,00	0,00	0,00
Quesos	1371,74	762,94	1262,93	4161,39	4133,29	5088,91	5221,95	5074,11	5331,12	6493,69	3811,67	3383,24
Requesón	0,00	0,68	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Varios	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Yogur	119,97	209,47	165,26	147,21	494,97	116,47	241,95	77,52	83,53	89,71	109,21	641,14
	1618,11	1087,32	1492,38	4378,69	5058,60	5359,28	5579,79	5207,84	5453,21	6622,86	3920,88	4060,90
(+) Compras de productos no producidos por sociedad						0,00		50,58	0,00	0,00	216,20	1320,20
In. Inicial	10880,03	11990,01	11029,61	10132,59	13062,96	16145,05	18747,60	19951,82	19603,36	18669,60	22239,02	17646,87
Compras	51351,68	44532,85	47559,35	42630,13	43597,03	41463,58	36551,90	48021,95	31837,93	44082,21	46864,31	53488,11
Inf. Final	11990,01	11029,61	10132,59	13062,96	16145,05	18747,60	19951,82	19603,36	18669,60	22239,02	17646,87	13912,22
Costo de producción materia prima e insumo	50241,71	45493,24	48456,37	39699,76	40514,94	38861,03	35347,67	48420,99	32771,69	40512,79	51672,66	58542,96

Nota: Autoría propia en base al estado de costos e informes de inventarios

Análisis

La empresa Productos Alimenticios San Salvador determino correctamente el rubro costo de producción de materia prima e insumos para el período 2018.