

UNIVERSIDAD PANAMERICANA

Facultad de Ciencias Económicas

Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría



**Implementación de un sistema de costos de producción
para una empresa de alimentos**

(Tesis de Licenciatura)

Marco Antonio Citalán Herrera

Guatemala, mayo 2016

**Implementación de un sistema de costos de producción
para una empresa de alimentos**
(Tesis de Licenciatura)

Marco Antonio Citalán Herrera

Lic. Moisés Mardoqueo Sapón Ulím (**Asesor**)

Licda. Marina Chavarria (**Revisora**)

Guatemala, mayo 2016

Autoridades de la Universidad Panamericana

M.Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

Rector

Dra. Alba Araceli Rodríguez de Gonzáles

Vicerrectora Académica

M.A. César Augusto Custodio Cobar

Vicerrector Administrativo

EMBA. Adolfo Noguera Bosque

Secretaria General

Autoridades de la Facultad de Ciencias Económicas

M.A. César Augusto Custodio Cobar

Decano

M.A. Ronaldo Girón

Vicedecano

Licda. Lucrecia Cardoza Bermúdez

Coordinadora



UPANA
Universidad Panamericana
"Sapientia ante todo, adquire sapientia"

REF.:C.C.E.E.ACCA.CPA.A02-PS.021.2016

**LA DECANATURA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
GUATEMALA, 22 DE ABRIL DE 2016
ORDEN DE IMPRESIÓN**

Tutor: Licenciado Moisés Sapón

Revisor: Licenciada Marina Chavarría

Carrera: Programa de Actualización de Competencias y Cierre Académico de
Licenciatura en Contaduría Pública y Auditoría

Tesis titulada: "Implementación de un sistema de costos de producción para una
empresa de alimentos"

Presentada por: Marco Citalán Herrera

Decanatura autoriza la impresión, como requisito previo a la graduación profesional.

En el grado de: Licenciado.


M.A. César Augusto Custodio Cobar
Decano
Facultad de Ciencias Económicas



Licenciado: Moisés Mardoqueo Sapón Ulin
Contador Público y Auditor
Auditoría y Consultoría

Guatemala, 10 de diciembre de 2015

Licda. Lucrecia Cardoza
Universidad Panamericana
Facultad Ciencias Económicas

Estimada Licenciada:

En relación al trabajo de Tutoría de tesis del tema **"IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA UNA EMPRESA DE ALIMENTOS"** realizado por Marco Antonio Citalán Herrera carné N° 201501144, estudiante de la Carrera de Contador Público y Auditor; he procedido a la tutoría del mismo observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de la Universidad Panamericana.

De acuerdo con lo anterior; considero que el Informe Final cumple con los requisitos para ser sometido al Examen de Competencia Profesional -ECP-.

Al ofrecerme para cualquier aclaración adicional, me suscribo de ustedes.

Atentamente,


Licenciado Moisés Mardoqueo Sapón Ulin
Colegiado No. 506

Guatemala, 02 de enero de 2016.

Licenciada
Lucrecia Cardoza
Universidad Panamericana
Facultad Ciencias Económicas

Estimada Licenciada:

En relación al trabajo de Informe Final de Tesis del tema "Implementación de un sistema de costos de producción para una empresa de alimentos" realizado por Marco Antonio Citalán Herrera, carné No. 201501144, estudiante de la Carrera de Contador Público y Auditor. He procedido a la revisión de la misma y se hace constar que cumple con los requerimientos de estilo establecidos en la reglamentación de la Universidad Panamericana.

Por lo tanto, doy el dictamen de aprobado para ser sometido al Examen Competencia Profesional -ECP-.

Me suscribo de usted, deferentemente



Licenciada D. Marina Chavarria A.
Colegiado No. 15912

Contenido

Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo 1	1
Marco Contextual.	1
1.1 Antecedentes	1
1.2 Planteamiento del problema	5
1.3 Pregunta de investigación	8
1.4 Justificación del problema	8
1.5 Objetivos de la Investigación	9
1.5.1 Objetivo General	9
1.5.2 Objetivos Específicos	9
1.6 Alcances y límites de la investigación	10
Capítulo 2	11
Marco Conceptual	11
2.1 Antecedentes históricos de la contabilidad de costos	11
2.2 Definición de Contabilidad de costos	11
2.2.1 Contabilidad de costos	11
2.2.2 Objetivos del diseño de costos	12
2.2.3 Importancia del sistema de costos	13
2.2.4 Elementos del costo producción	14
2.2.5 Sistemas de costos	14
2.2.6 Sistemas de costos por órdenes de trabajo	14
2.2.7 Costos por procesos	15
2.2.8 Costos predeterminados	15
2.2.9 Clasificación de Costos	16
Capítulo 3	18
Marco Metodológico	18
3.1 Tipos de Investigación	18
3.2 Sujetos de la Investigación	18

3.3 Instrumentos de recopilación de datos	19
3.4 Diseño de la Investigación	20
Capítulo 4	22
Resultados de la Investigación	22
4.1 Muestreo	22
4.2 Presentación de Resultados	23
4.3 Análisis de Resultados	24
4.4 Conclusiones de la investigación	25
Capítulo 5	27
Propuesta de solución a la problemática	27
5.1 Introducción	27
5.2 Justificación	27
5.3 Objetivos de la propuesta	28
5.3.1 Objetivo general	28
5.3.2 Objetivos específicos	28
5.4 Desarrollo de la propuesta	28
5.5 Programa de Implementación	46
5.6 Presupuesto de la propuesta	56
Conclusiones	58
Referencias	60
Anexos	62

Resumen

La empresa Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima ubicada en el municipio de Villa Nueva Guatemala, se dedica a la producción y comercialización de productos especialmente azúcares y mieles para panaderías y Reposterías.

Una de sus deficiencias son los controles de producción, la poca información es llevada por medio de prorrateos en hojas electrónicas, el objetivo principal de la gerencia es apoyar la investigación (diseño de un sistema de costos de producción para una empresa de alimentos) que sea una herramienta para la toma de decisiones, en la determinación costo y precios de venta.

Al no tener un sistema de costeo, la empresa corre el riesgo de que no exista una integración y cuantificación en forma detallada de los elementos del costo de producción, esto origina que no se tenga control administrativo integral. Con esto se pretende establecer parámetros que permitan presentar información financiera precisa que se refleje en los estados financieros de la empresa.

La presente investigación consiste en proporcionar métodos adecuados y esenciales para determinar costos unitarios de producción de la empresa.

Introducción

En la actualidad la empresa (Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima) está muy bien posicionada en el mercado por los precios y la calidad de los productos, que se fabrican y se comercializan, se tiene planificado a futuro la implementación de un departamento de contabilidad de costos.

El presente trabajo es recopilar y presentar los lineamientos básicos para el diseño e implementación del sistema de costos con las características y necesidades de la empresa.

Derivado del diagnóstico realizado se logró determinar que no cuenta con un sistema de costo de producción, además no tiene un eficiente control interno de los procedimientos de producción, un control de inventarios de materia prima, productos en proceso, mano de obra y gastos indirectos de fabricación, el control de costo es necesario y será de mucha utilidad .

La información financiera está representada principalmente por los estados financieros (costo de producción y ventas) con cuadros cuantitativos que representan el proceso contable.

En la solución del problema se elaboró un flujograma de las etapas del proceso de producción, hojas de prorrateos de costos, y un ejemplo un informe de costo de producción.

El Presente trabajo está estructurado en cinco capítulos. Los capítulos que describen los módulos principales del trabajo de la investigación, el Diseño de un sistema de costos de producción para una empresa de alimentos.

Capítulo: 1 El Marco Contextual Incluye los antecedentes, los planteamientos del problema, preguntas de investigación la justificación, objetivos generales y específicos los alcances y límites.

El capítulo: 2 el Marco Conceptual es la descripción del marco teórico a investigar del pasado y actual del problema.

El Capítulo: 3 El Marco Metodológico describe el tipo de investigación, los sujetos, los instrumentos de medición y el diseño.

El capítulo: 4 El resultado del muestreo, presentación del resultado, análisis y conclusiones finales.

El capítulo: 5 Propuesta a la solución del problema , contiene introducción, justificación , el objetivos a la propuesta ,el objetivo general , el objetivo específico, el desarrollo de la propuesta , el programa de implementación presupuestaria , la parte final del informe incluye, las conclusiones, referencias bibliográficas y los anexos.

Capítulo 1

Marco Contextual

1.1 Antecedentes

Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima es una empresa 100% guatemalteca que inició operaciones en el año 1979 produce y comercializa productos alimenticios, entre los que se pueden mencionar , mieles de abeja, jarabe de maple, jarabe de maíz, azúcar glass, polvo de hornear, refrescos harina de arroz y materias primas para la repostería fina.

El Departamento de producción tiene tres centros, el primero es la maquinaria lo último en tecnología de fabricación de envases a base de soplado, el segundo es el centro de cocimiento y llenado de mieles y el tercero centro de moler azucares por medio de motores especiales.

Misión de la compañía

La excelencia en el servicio de comercialización de productos terminados, otorgando el más alto nivel de calidad al cliente, obteniendo una alta rentabilidad y bienestar para todas las partes involucradas.

Visión

Es llegar a ser la empresa líder en la producción y comercialización de los productos terminados y ser reconocida como una empresa que trabaja con estándares de calidad operacional cumpliendo con las regularizaciones de las normas nacionales e internaciones que se aplican al país.

Estructura Organizacional

Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima, cuenta con tres niveles jerárquicos dentro de su estructura organizacional, los cuales se describen a continuación: la junta directiva esta formada por los socios de la empresa y es quien nombra al gerente general delegando todas las atribuciones en beneficio de la empresa, le sigue el departamento financiero formada por el contador general luego el jefe de ventas y el jefe de operaciones de la planta y auxiliares de contabilidad, los asesores de venta y por ultimo los auxiliares de producción.

Nivel directivo

Junta directiva

Gerencia general

Nivel medio

Jefe de contabilidad

Jefe de ventas

Jefe de producción

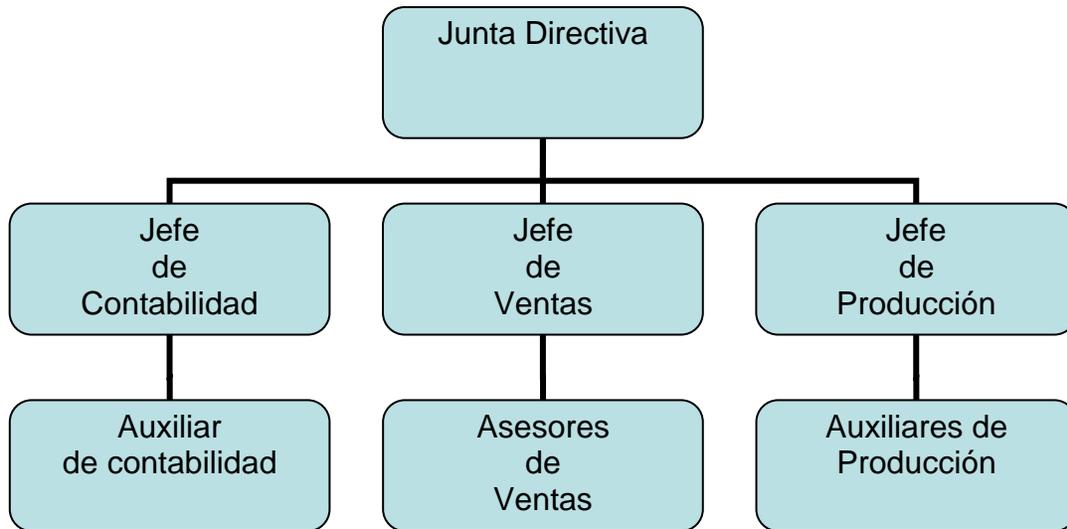
Nivel operativo

Auxiliares de contabilidad

Asesores de ventas

Auxiliares de producción

Organigrama de la empresa



Fuente (Alimentos de Buena Calidad Sociedad Anónima)

Actualidad de la empresa

Las decisiones se basan en estados financieros, satisfaciendo a la junta directiva, por medio de reportes e informes de las operaciones, reporte de utilidades, reporte de flujo de caja y reporte de inversiones.

La empresa tiene un potencial de éxito, debido a la calidad de sus productos que son transformar mieles y azucares con buenas prácticas de manufactura, la clientela es excelente. Actualmente se esta implementando las normas de calidad ISO 22000-2005

Diagnóstico integral

Para identificar las deficiencias en los departamentos de la empresa, se realizó la evaluación integral de cinco departamentos, primero el departamento de administración, segundo el departamento de recursos humanos, tercero el departamento de comercialización, cuarto el departamento de producción y quinto el departamento financiero.

Se analizaron las preguntas del cuestionario y las entrevistas con el personal a cargo de las áreas evaluadas, las respuestas permitieron detectar las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades de la organización, posteriormente se llevo a cabo el trabajo de campo y este consistió en darle una calificación por cada pregunta a cada área investigada, y así se generó la propuesta de mejora, que se espera conduzca a la empresa Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima S.A a un mejor control organizacional.

A continuación se presente un resumen del análisis FODA efectuado:

a) Fortalezas

No hay Impacto Ambiental

Capital propio

b) Oportunidades

La capacitación por aprobar las Normas de Control de calidad ISO 22000-2005

En la gestión de Buenas practicas de manufacturas

c) Debilidades

Control interno en bodegas en deficiente

No existe ningún Diseño de sistema de costos

La tecnología no ha llegado al área de manufactura llenado y cocido.

d) Amenazas

No tener controles en los manejos de costos y por lo tanto carecemos de información financiera.

1.2 Planteamiento del problema

Durante estos últimos tres años la empresa tiene un crecimiento del 5% porcentual en relación a las ventas anuales y lo más sorprendente es que el mercado guatemalteco sigue aceptando los productos sin tener necesidad de una publicidad agresiva en el mercado nacional e internacional. En el año 2015 la oferta de los productos sigue creciendo y la preocupación de la gerencia es que mientras existe un crecimiento en volumen de ventas, los costos, los gastos fijos y gastos variables tienen un porcentaje de error en relación a la información presentada.

En la actualidad se presentan informes de costos en el estados de resultados de la siguiente forma el inventario inicial del año mas compras de todo el año menos el inventario final del año, de este proceso se obtiene el costo.

Actualmente las empresas de alimentos están en constantes competencias, por la globalización, la empresa busca nuevas tecnologías, nuevos mercados nuevos métodos de procesos de producción para consolidarse sólidamente con sus ventas.

En los departamentos de producción se encontraron las siguientes deficiencias

- Faltante de materiales sin reportarse.
- Gastos de mantenimiento no supervisados.
- No hay reportes de producciones a la gerencia.
- Los inventarios no tienen mínimos y máximos.
- Hay mucho producto obsoleto mal estado.
- No hay estadísticas de productos en mal estado.
- No hay informe por correlatividad de mermas.

Para disminuir la debilidad del control interno necesitamos implantar y ejecutar un plan maestro de producción, que tenga las fechas y cantidades de las materias primas utilizadas, mejorar el inventario en el almacén de productos, para cubrir las demandas de producción requeridas conjuntamente con los listados de todos los materiales que se utilizan en la fabricación de productos.

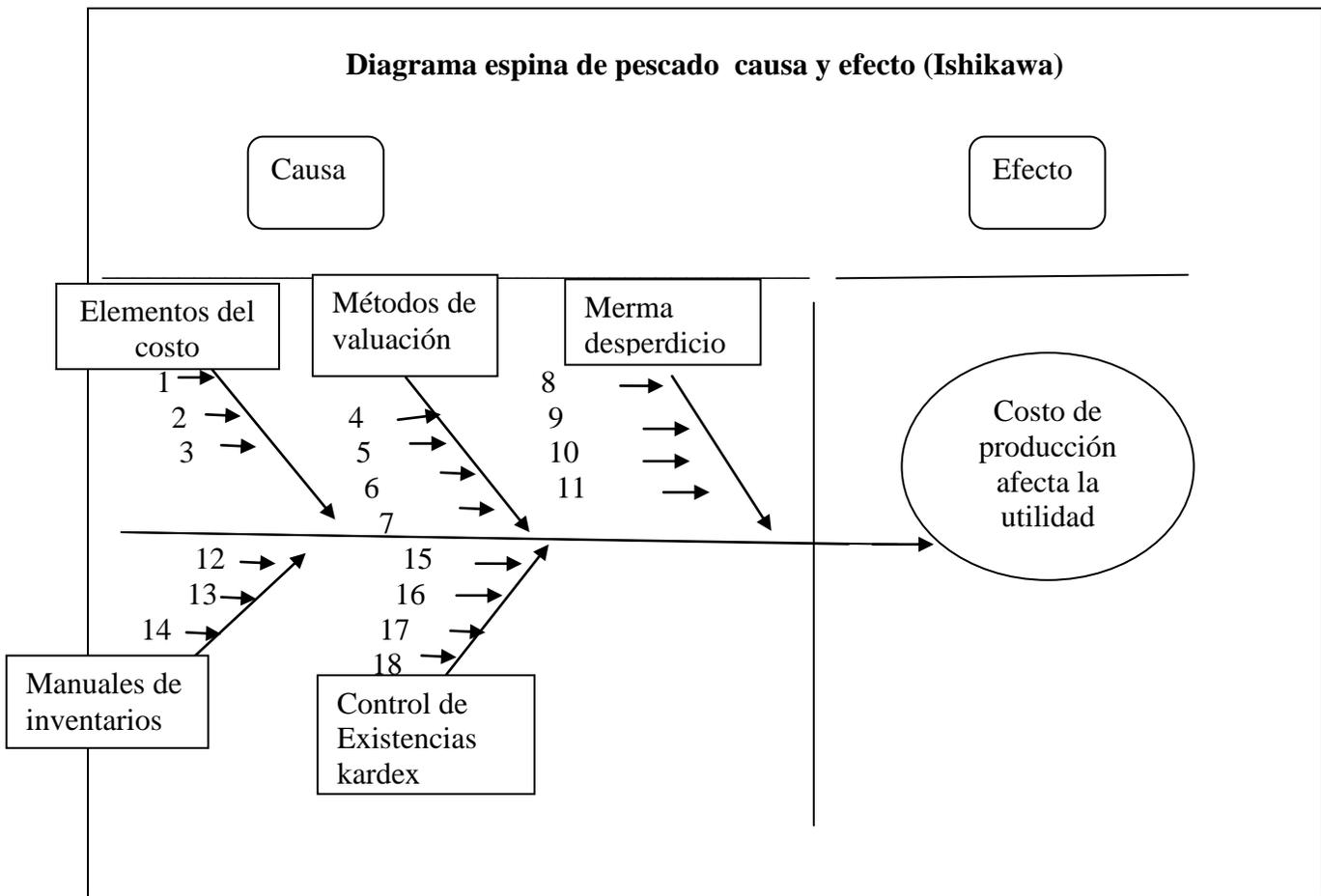
No existe un estudio inflacionario de la empresa que pueda afectar las operaciones de la administración financiera, descuidando las consecuencias de los malos manejos económicos del país poniendo en riesgo el patrimonio de la empresa.

Otro factor muy importante de la administración al no contratar una firma de auditores de reconocido prestigio en el país, para revelar los informes financieros por medio de un dictamen de auditoría, este informe sirve para futuras negociaciones.

Diagrama de causa y efecto de un proceso productivo

El diagrama de Ishikawa, también llamado diagrama de espina de pescado, diagrama de causa-efecto, diagrama de Grandal o diagrama causal consiste en una representación gráfica sencilla en la que puede verse de manera relacional una especie de espina central, que es una línea en el plano horizontal, representando el problema a analizar, que se escribe a su derecha. Es una de las diversas herramientas surgidas a lo largo del siglo XX en ámbitos de la industria y posteriormente en el de los servicios, para facilitar el análisis de problemas y sus soluciones en esferas como lo son; calidad de los procesos, los productos y servicios. Fue concebido por el licenciado en química japonés Kaoru Ishikawa en el año 1943

Diagrama espina de pescado causa y efecto (Ishikawa)



Fuentes propia

Elementos del costo

1. Materia prima
2. Mano de obra
3. Gastos de fabricación

Métodos de valuación

4. Ultimo en entrar primero en salir
5. Primero en entrar primero en salir
6. Promedio ponderado
7. Precio histórico del bien

Merma desperdicio

8. Azucares

9. Mieles

10 Pastelerías

11. Panaderías

Manuales de inventarios

12 Nomenclaturas

13 Codificaciones

14 Áreas en riesgo

Control de existencia kardex

15 Entradas

16 Salidas

17 Devoluciones

18 Reprocesas

1.3 Pregunta de Investigación

¿Por qué es necesario un diseño de un sistema de costos producción para una empresa de alimentos?

1.4 Justificación del problema

Aprovechar al máximo la investigación para aplicación de los controles en el área del departamento de producción, la empresa no tiene informes exactos en su control interno , la información financiera presentada carece de realidad , al no contar con un diseño de un sistema de costos de producción , hay deficiencias en sus controles, por no tener un adecuado control de inventarios de productos terminados, inventario de productos en proceso , mermas , perdida de aprovechamiento del personal en los tiempos de producción .

La gerencia necesita un estudio en el área de producción para optimizar el costo.

Con los resultados de la investigación se obtendrán planes de mejorar todo el sistema de costos al ser aplicados se beneficiaran de manera directa los socios, gerentes empleados y clientes de la empresa.

1.5 objetivos de la investigación

Es mejorar el sistema del departamento de contabilidad aplicando un control interno en el área de costos que permita incrementar la productividad y rentabilidad de la empresa Alimentos de Buena Calidad Sociedad Anónima

1.5.1 Objetivo General

Diseñar un Sistema de costos de producción para obtener el conocimiento y control de los elementos que intervienen en el proceso productivo.

1.5.2 Objetivos específicos

Implementar una técnica contable que nos permita conocer en forma detallada el costo invertido en la elaboración de productos de la Empresa de Alimentos de Buena Calidad S.A. en cada área específica de producción.

- a) Integrar los elementos del costo de producción, por cada producto que se transforma a producto para la venta, tener las herramientas necesarias para trabajar el costo de producción total y unitaria
- b) Determinará los costos de venta, para establecer la utilidad, y tener los porcentajes de cada producto.
- c) Establecer los gastos fijos y variables de las producciones y establecer los puntos de equilibrio, para cada producto.

d) Obtener un costo de producción y poder compararlo con el año anterior para analizar el porcentaje, que sea un reporte útil para la toma de decisiones y proyectar un futuro en el área de costos.

f) Llevar un control sobre las variaciones constantes en el precio de las materias primas, mano de obra y gastos indirectos.

g) Llevar una contabilidad de costos para la toma de decisiones de gerencia.

1.6 Alcance y Límites de la investigación

Alcance

El estudio del diseño de un sistema de costos de producción, la gerencia espera que se concluya con éxito.

La empresa accede a la revisión de la información financiera del sistema contable, para observar si tiene los recursos necesarios para llevar a cabo la implementación del diseño de un sistema de costos.

La empresa Alimentos de buena calidad aplicara políticas y procedimientos de controles internos, contratando un contador de costos que tenga los conocimientos necesarios para llevar la contabilidad costos en línea.

Límites:

Limitante el nombre de la compañía, el alcance de la investigación se realizó sobre un solo producto la miel, no se profundizo información sobre los demás productos

Capítulo 2

Marco conceptual

2.1 Antecedentes históricos de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos nace de la necesidad de la industria en la fabricación de sus productos. (Lic. Mario Leonel Perdomo 2002) dice la contabilidad de costos se desarrollo con la Revolución Industrial a partir del año 1776 y el invento de la maquina de vapor, razón por la cual las industrias manufactureras requieren de mayores controles para el uso del capital invertido, la materia prima, la mano de obra y otros gastos que incurren en el procesos de producción.

A Finales del siglo XVIII se publicó en Inglaterra el libro Titulado Costos de Manufactura, autor Henry Metcalfe el cual describe la importancia de la contabilidad de Costos en la industria.

2.2 Definición de Contabilidad de Costos

2.2.1. Contabilidad de Costos

(Carmen Fullana Belda 2008) dice esta se analiza y evalúa toda la actividad de componentes que componen el proceso de transformación interna de valores en la empresa , proporcionando información sobre los diferentes costos y resultados integrados en la cadena de valores de la unidad económica y la valoración de sus elementos económicos, orientados al control de productividad y de los costos, suministrando un marco de referencia para el análisis de costos y resultados proporcionando el soporte informe para su control .

La Contabilidad de Costos es la técnica contable que nos permite conocer en forma detallada el costo invertido en la elaboración de un producto.

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

2.2.2 Objetivos del diseño de costos

Concepto de Diseño

Significa un proceso unitario de las actividades encaminadas a la planificación de un proyecto o estudio, esto implica tomar una serie de decisiones, en torno a los valores de las variables independientes y dependientes que a futuro su aplicación se determine con los controles y la utilización de pruebas estadísticas

Importancia

El diseño de Organización de un sistema de costos implica fundamentalmente establecer la interrelación que presenta los principios de organización, al desarrollo de un nuevo sistema. La importancia de estos principios ha sido guiar a los demás y en la forma de crear sistemas de organización óptimos.

Importancia del diseño

El diseñar una estructura de costos como herramienta gerencial para la toma de decisiones, que le va a permitir un mejor control en el calculo de costos de producción.

Proporciona una herramienta Gerencial

Se logran los objetivos de la organización

Características

Desarrollar un diseño básico del sistema.

Analizar la interrelación de todas las actividades.

Documentar el diseño de un nuevo sistema.

Los objetivos del diseño de costos.

Por medio de ella se establece el costo de los productos.

Se valoran los inventarios. Por medio de las materias primas.

2.2.3 Importancia del Sistema de costos

Partiendo de que la materia prima pasa de un proceso productivo a otro hasta convertirse en producto terminado, el sistema de costeo debe clasificar, registrar y agrupar las erogaciones, de tal forma que le permita a la dirección conocer el costo unitario de cada proceso, producto, actividad y cualquier objeto de costos.

Sirve de base para la confección del plan de costos, la medición de su cumplimiento aporta elementos para la planificación de períodos futuros.

Mide el comportamiento de los gastos en las distintas áreas de responsabilidad y propicia la toma de decisiones.

Evalúa el desempeño de las normas de consumo de materiales y de la fuerza de trabajo, para la revisión y actualización de estos.

Brinda la posibilidad de obtener los costos reales en función del tiempo o por unidad de producto.

Brinda los datos para la formación dentro de las principales funciones de un sistema de costos encontramos las siguientes:

Concepto de costo

Se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro.

Costo de producción

Los costos de producción se pueden definir como el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial.

Este solo agrupa los costos originados en el sector industrial, costos de fabricación y la debida porción de los departamentos de servicios que les corresponde recuperar. Dejan de ser tales a

partir de la puerta de entrada del almacén de productos terminados, en donde comienza el área comercial.

2.2.4 Elementos del costo de producción

Materia prima directa

Son todos los materiales que pueden identificarse cuantitativamente dentro del producto.

Mano de obra directa

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

Costos indirectos de fabricación

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

2.2.5 Los sistemas de costos

Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las distintas actividades, reglas para llevar a lo práctico.

Históricos reales

Son aquellos que se obtienen después de que el producto ha sido elaborado, o durante su transformación.

2.2.6 Sistema de Costos por Órdenes de trabajo

Consiste en una orden numerada para la fabricación de determinada cantidad de productos, en la cual se van acumulando los materiales utilizados, la mano de obra directa y gastos indirectos.

2.2.7 Costos por proceso

(Gastón Peterson Vejar 2001) dice un sistema de costos por procesos, cuando las unidades se terminan de un departamento, esta se transfieren al siguiente proceso junto con sus correspondientes costos originando un flujo constante de materias que fluyen a través de cada uno de ellos, las unidades manufacturadas en un proceso se convierten en materias primas del siguiente proceso hasta que se transforma en producto terminado .y luego se transfiere al almacén de artículos terminados.

Costos por ensamble

Es utilizado por aquellas empresas cuya función es armar un producto con base en unas piezas que lo conforman, sin hacerle transformación alguna. Por ejemplo, ensamblaje de automóviles, de bicicletas, etc.

2.2.8 Costos Predeterminados

Son los que se establecen antes del hecho físico de la producción y pueden ser: estimados o estándar.

Costos estimados

Son los que se calculan sobre una base experimental antes de producirse el artículo o prestarse el servicio, y tienen como finalidad pronosticar, en forma aproximada, lo que puede costar un producto para efectos de cotización. No tienen base científica y por lo tanto al finalizar la producción se obtendrán diferencias grandes que muestran la sobre aplicación o subaplicación del costo, que es necesario corregir para ajustarlo a la realidad. Los costos de un artículo o servicio se conocen al final del período.

Costos estándares.

Se calculan sobre bases técnicas para cada uno de los tres elementos del costo, para determinar lo que el producto debe costar en condiciones de eficiencia normal. Su objetivo es el control de la eficiencia operativa. Los costos de un artículo o servicio se conocen antes de iniciar el período.

2.2.8 Clasificación de los costos

Costos de administración

Son los que se originan en el área administrativa.

Costos de distribución o ventas

Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el consumidor final.

Costo Directo

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

Costo Indirecto

Es el que no se puede identificar con una actividad determinada. Ejemplo, el sueldo del supervisor del departamento de moldeo. Este es un costo directo para el departamento de moldeo e indirecto para el producto.

Costos variables

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

Costos fijos

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

Costos del producto

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

Costos del período

Son los que no están ni directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Se caracterizan por ser cancelados inmediatamente estos se originan, ya que no puede determinarse.

Formulas de calcular el costo primo

En el tratamiento de los costos de fabricación de un producto, o en la prestación de un servicio, se manejan una serie de fórmulas, las cuales se utilizan para elaborar en forma adecuada el Estado de Costo de producción.

Costo primo

Es la sumatoria de los costos de material directo y la mano de obra directa. Se llama primo por cuanto son primeros en la producción. Su fórmula es:

$C P = \text{Costo del material directo} + \text{Costo de mano de obra directa.}$

Costos decrementales:

Son generados por las disminuciones o reducciones en el volumen de costos de producción.

Costos incrementales:

Cuando existe las variaciones en los costos que son ocasionados por un aumento en la actividad de producción o operaciones de la empresa.

Costos de oportunidad:

Son erogaciones que se originan al tomar una determinada decisión, la cual provoca la renuncia a otro tipo de opción. El costo de oportunidad representa utilidad que se deriva de opciones que fueron rechazadas al tomar una decisión, por lo que nunca aparecen registradas en los libros de contabilidad, por no ser tomadas en cuenta en la última decisión del costo oportuno.

Capítulo 3

Marco Metodológico

3.1 Tipo de Investigación

El tipo de estudio se determina con el nivel de conocimientos cualitativa que se desea alcanzar para el desarrollo de esta investigación se determinó como mejor opción el estudio descriptivo, se realizó un diagnóstico y un foda, donde se detalla la situación actual de la Contabilidad de Costos y proponiendo el estudio de un Diseño de Sistema de costos de producción para una empresa de alimentos.

3.2 Sujetos de la Investigación

Empresa Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima, produce y transforma productos, azúcares, mieles que se comercializan en el mercado, materia prima para las industrias en lo que respecta a los azúcares, las panificadoras, reposterías, y las mieles a los supermercados por ser producto terminado.

Accede a la investigación del diagnóstico, autoriza al gerente de la empresa que tiene a su cargo la dirección de cada departamento a que el encargado de producción facilite por medio de información del proceso productivo, en proporcionar datos que sean necesarios para el proyecto conjuntamente con todas las personas con un cargo de producción.

Y a los encargados de producir la información contable, contador general y los auxiliares por trabajar gráficas, estadísticas y varios informes financieros.

3.3 Instrumentos de recopilación de datos

Toda la información recabada a través de las distintas técnicas de recopilación de datos, se puede resumir en las siguientes técnicas:

Investigación científica, y por ende lo referente al trabajo de recopilación. Entre ellas, las técnicas de investigación bibliográfica o documental:

Análisis documental

Análisis de contenido de tipo gramatical y no gramatical cuanto a la realización del trabajo de campo las técnicas utilizadas fueron:

Observación

Es una de las técnicas que un recorrido por el área de producción donde están los molinos de azúcares y las áreas de mieles, y sus bodegas de productos terminados.

Entrevista

Se realizó de forma oral e individual, con los involucrados en las áreas del diagnóstico, Administrativo, Recursos Humanos, Comercialización, producción y por último a departamento de Finanzas

Cuestionario:

Es una técnica de investigación recomendable, proporcionó elementos bastante útiles para la obtención de conclusiones. Que permitió elaborar un documento, se utilizaron procedimientos y técnicas, similares a las descritas con anterioridad y se detallan a continuación:

Diagnóstico Integral

Consistió en apreciar y determinar las áreas críticas de la empresa investigada, con el objetivo de emitir un juicio acerca de la situación en que se encuentra.

Análisis:

Lo que significa desmembrar él todo en partes, que permitió evaluar de forma específica, la empresa objeto de investigación, específicamente el análisis FODA.

Inspección: verificar o comprobar los datos que se obtuvieron del tema de investigación.

Investigación:

Recopilación de información acerca del tema y consulta de información por la vía de Internet.

3.4 Diseño de la investigación

Procedimientos

Visitar la planta de la empresa que esta ubicada en el municipio de Villa Nueva donde se ubica el proceso productivo.

Entrevistas con encargados

Elaboración y aplicación de los instrumentos de recolección de datos aplicados a las personas encargados de la producción de la planta.

Trabajar con el encargado que determina los costos y precios, con preguntas para recolectar la información que permita identificar las características del proceso productivo.

Sujetos

Los sujetos que participaron en el desarrollo de la investigación, fueron lo que están involucrados directamente en los procesos productivos.

Gerente general

Contador

Departamento de cocido

Departamento de llenado

Departamento de envasado

Jefe de producción

Análisis de Información Documental

Revisión Bibliográfica y de antecedentes a fin de identificar el tratamiento de una contabilidad de costos de producción, y la implementación del trabajo de estudio para la realización del diseño de un sistema de costos para una empresa transformadora de alimentos.

Revisión de los listados de consumo de materias primas mano de obra, costos indirectos inventarios de materias primas, productos en proceso, materiales indirectos, y productos terminados.

- Tabular, organizar y clasificar toda la información necesaria.
- Consultas del procedimiento contables de la empresa
- Elaborar gráficos que permitan la interpretación y obtención de análisis de recolección de datos.
- Elaboración de conclusiones y recomendaciones como resultado final de la investigación.

Capítulo 4

Resultados de la investigación

4.1 Muestreo

Método Sencillo simple consiste en una muestra de la producción total de miel durante año 2014

Alimentos de Buena Calidad S.A.

Producciones de miel año 2014

Por totales y porcentajes

Miel	Unidad	M	Unidades	Porcentajes
Miel botella	500	gr.	136,080	16.63%
Miel botella	390	gr.	12,600	1.54%
Miel botella	340	gr.	669,720	81.83%
Total			818,400	100%
Fuente propia				

La tabla siguiente muestra, los valores que tienen las producciones, tomaremos la muestra de miel envasada en botella de 340 gramos, el artículo que más se vendió durante el año 2014 con un porcentaje del 81.83%, de esta muestra desarrollaremos la investigación ya planteada.

4.2 Presentación de resultados

La satisfacción de la empresa (Alimentos de buena calidad Sociedad Anónima.) es la calidad de producción, utiliza materias primas de alta calidad y un procedimiento excelente, utilizando los recursos al máximo con ayuda de la maquinaria, pero tiene una desventaja que carece de control de interno de costos y precios .

La empresa esta logrando la certificación (La implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria 2200; 2013), el mercado que tiene la empresa es local e internacional, y la demanda del cliente requiere calidad en sus productos.

Desarrollar un buen plan para tener un informe de costos, que tenga estadísticas cronogramas de fabricación, elaborando procedimientos e instrucciones para recolectar toda la información y procesarla y obtener resultados satisfactorios.

Una de las metas es valorar realmente el proceso de producción mediante el diseño de un sistema de costos que realmente tenga los valores en cantidad monetaria de cada producto fabricado tanto global como unitario y así lograr desarrollar una estrategia de ventas, conociendo sus costos correctamente.

Una de las deficiencias encontradas es la falta de una persona que sea técnica y que dirija y con experiencia en el ramo, se tiene que contratar la persona ideal que tenga los conocimientos en el manejo de la estructura de un departamento de producción.

A continuación se describen las deficiencias observadas como parte de la presentación de resultados:

- Las personas encargadas de las ventas realizan reportes de un pedido al departamento de producción para que se lleve a cabo la fabricación del producto sin ningún record de clientes, ni de pedido, ni costos.
- Viene la emisión de la orden de producción con sus materias primas que va a utilizar pero sin costos.
- Una de las deficiencias que carecer es la mano de obra calificada en áreas de producción.
- Una falta de control es que no existen inventarios de materia prima, producto terminado, productos en proceso e inventarios de materiales indirectos.
- Actualmente la empresa determina los costos de producción, promediando todos los gastos que se generan para determinar un costo unitario y costo total.
- No se tienen reportes donde de variaciones de precios de materias prima, mano de obra y otros gastos indirectos.
- En el proceso de fabricación se carece de un buen control de registro de la cantidad de materiales utilizados en la producción.

4.3 Análisis de resultados

Uno de los problemas observados es el departamento de la gerencia por ser la responsable de tener el control de los costos unitarios para la venta, no incluir varios gastos involucrados en el proceso productivo, seguros, energía eléctrica y combustible utilizado en la planta de producción.

No existe un costo de producción por centros productivos, que sea por cada departamento, por ejemplo, en el centro de cocido, de llenado y envasado.

El gerente general en la práctica, por vender productos, a los distribuidores grandes baja los precios, sin hacer un estudio de costos.

La empresa no cuenta con una persona de mercadeo especializada en manejos de promociones y sondeos a la competencia

No hay fuente formal de información de mercados en el país.

Los análisis de costos no tienen un control adecuado de los productos que se fabrican.

La empresa lleva sus cuentas por medio de la contabilidad general, por no tener una contabilidad de costos, y las partidas de diario y libros mayores no identifiquen los elementos del costo de producción.

4.4 Conclusiones de la Investigación

Al verificar el análisis financiero de la empresa Alimentos de Buena Calidad, Sociedad Anónima. Hay deficiencia de un sistema de costos de producción, la información es manual, no hay un procesamiento de costos adecuados.

El gerente y el contador desconocen cómo se aplican los costos de producción no existe nomenclatura que los identifique a los gastos fijos y variables.

El Gerente en representación del propietario son los responsables por no darle prioridad a un sistema de costos que tendría que estar implementado en el departamento de producción.

El fin es lograr la implantación de una contabilidad correcta de costos, medio de controles adecuados de las operaciones efectuadas.

Lograr eficiencia, en el control interno de gastos.

Las estadísticas de gastos variables y gastos fijos en las producciones no existen por lo tanto no hay comparaciones mensualmente ni cálculos anuales, gastos históricos que se puedan comparar con hojas técnicas de costos que incluya el porcentaje que le corresponda cuando se dé el precio de costos para la venta .

Si la empresa actualmente genera utilidad con el procedimiento actual por los 25 años que lleva de estar funcionando, la investigación realizada pone a la disposición una serie cronológica de la

teoría y práctica de los elementos del costo, disponiendo de informes financieros que describan correctamente el proceso productivo.

Con la aplicación del diseño de costos adecuada a la empresa, permitirá controlar de una manera apropiada cada uno de los elementos de producción y la gerencia tendrá un informe financiero exacto.

Proporcionar información de todas las operaciones y los costos controlados para suministrar informes para realizar toma de decisiones que redundan en el mejor aprovechamiento de sus bienes y recursos, para el control y maximización de costos.

Puede decirse que uno de los factores principales es la correcta determinación del costo unitario, que es donde se desprende la gran gama de toma de decisiones, como pueden ser la reducción de costos, que trae consigo la información amplia y oportuna, el control de las operaciones y los gastos.

Capítulo 5

Propuesta de solución a la problemática

5.1 Introducción

Como resultado de la investigación y análisis a la planta de producción durante las entrevistas y cuestionarios y análisis de datos, se tiene la conclusión de desarrollar un control por medio de la investigación diseño de un sistema costos de producción para una empresa de alimentos , que es de vital importancia , su implementación y lograr eficiencia en los controles de producción.

El fin primordial de un control de costos es obtener una producción de calidad con el mínimo de errores posibles, para ofrecer al público el precio justo y estar en competencia en el mercado local e internacional y conseguir un equilibrio entre la oferta y la demanda de los productos. La contabilidad de costos es una herramienta que le facilita a la gerencia la realización de sus actividades básicas como son las de planeación, organización, dirección y control para lograr las mejores decisiones.

5.2 Justificación

Mediante la realización de esta investigación, es preciso considerar el diseño de un sistema de Contabilidad de Costos para una empresa que se dedica a transformar alimentos, se puede resumir que es el control de las operaciones y de gastos, obteniendo la información amplia y oportuna, con el fin de determinar el costo total y unitario.

De ello se deriva que la organización emplee dicho sistema, ya que, contribuyen tanto en los procesos de planificación, como en la proyección de la inversión y en el control de actividades de control de costos. La siguiente investigación de costos es relevante en el ámbito empresarial, porque permite que las empresas obtengan herramientas e informaciones contables importantes

que les facilitan la toma de decisiones oportunas para orientar o reorientar los recursos financieros involucrados en los objetivos.

5.3 Objetivos de la propuesta

5.3.1 Objetivo General

Diseñar un sistema de costos para una empresa de alimentos, mediante un sistema avanzado en tecnología al tener implantada una contabilidad correcta de costos.

5.3.2 Objetivo específicos

Describir el proceso de manufactura del producto con el fin de dar a conocer los procedimientos inmersos en el mismo para entender mejor la aplicación de costos.

Establecer las fortalezas y debilidades encontradas en el proceso de manufacturación de los productos.

Determinar controles que permitan optimizar el costo unitario y de producción de la empresa y reflejar por medio de informes financieros que utilidad se obtendrá por medio de registros contables puntuales, precisos y claros.

Llevar la contabilidad de costos en línea con todos los procesos productivos.

5.4 Desarrollo de la propuesta

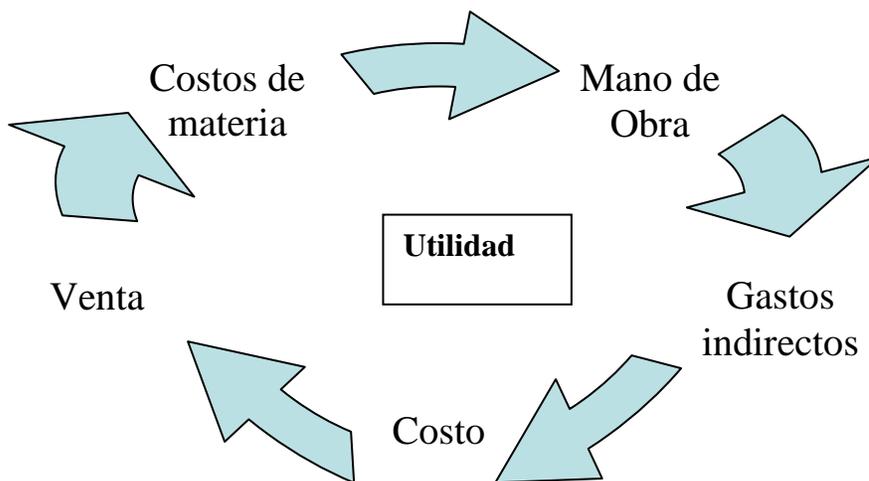
Desarrollar un diseño de un sistema de costos de producción para una empresa de alimentos, que registre, analiza e interpreta los detalles de los costos de materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación, por medio de una serie de procedimientos, técnicas administrativas y contables que procesa los datos relativos a los costos, así como de los recursos y actividades que reflejan en dicha actividad.

La propuesta es que se actualice mediante un software que tenga toda la información de datos, que estén ligados a la producción, esto para generar todos los reportes, estadísticas y análisis del departamento de producción.

Elaborar los procedimientos e instrucciones necesarias para la recolección de los datos y procesarlos.

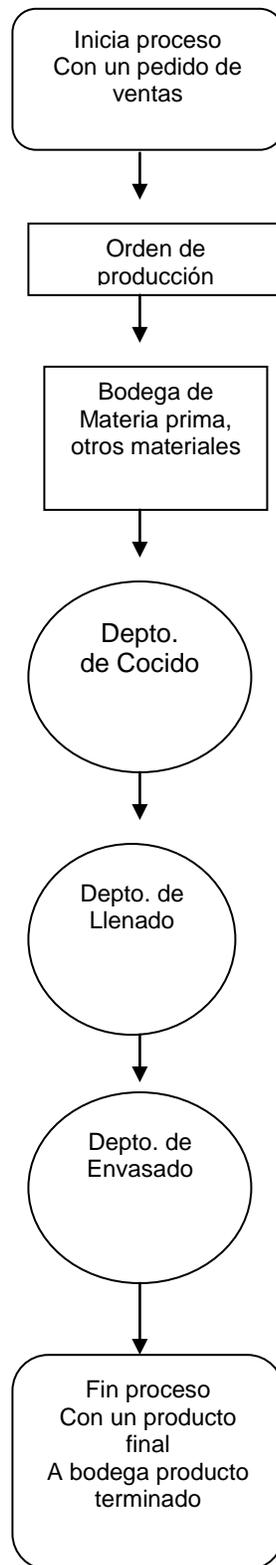
(J.M.Juran 2002), dice un diseño de proceso se puede revisar desplegando el proceso completo en un diagrama de flujo. Existen varios tipos de diagramas útiles. Un tipo muestra las trayectorias seguidas por los materiales conforme progresan para llegar a ser un producto terminado.

Iniciaremos con un ciclo de costos, materia prima, sueldos y salarios directos, gastos indirectos que obtiene un costo, este genera un precio de venta luego la utilidad.



Desarrollado el flujograma describiremos el resumen de todas las actividades desde el inicio de un proceso para tener una serie cronológica de los procesos y terminar con un artículo final.

Flujograma de la estructura de producción



Descripción de flujograma

Objetivo

Es tener el proceso de producción.

Alcance

Es cubrir todas las órdenes de producción, grandes, pequeñas, y tener al máximo las entregas

Responsables

Son todos los empleados del departamento de producción

Procedimiento

- Se inicia con la orden de ventas, con un pedido describiendo que cantidad de producto requiere el cliente.
- Se emite la orden del producto al encargado de la producción, con el número de producción se traslada al siguiente proceso.
- Con el número de orden se requiere el producto al almacén de materiales según listado.
- Ya teniendo los materiales se ingresan a un bach para su homogenización a cierto tiempo para que este lista la miel.
- Los bach de miel se trasladan al departamento de llenado para su enfriamiento y resguardo.
- Se envían al departamento de llenado.
- Luego se traslado al área de envasado y etiquetado.
- Por ultimo tener un producto final.

Materias Primas:

Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Las materias primas que ya han sido manufacturadas pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semiacabados o productos en proceso, o simplemente materiales.

Empresa Alimentos de Buena Calidad S.A.

Ejemplo de varios productos de materia prima

Materia prima	Unidad de medida	Costo
Miel pura	Kilos	Q 17.00
Glucosa	kilos	Q 7.86
Azúcar	kilos	Q 5.62
Colorantes alimenticios	kilos	Q 9.24
Fuente propia		

Miel pura

La miel es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas. Las abejas lo recogen, transforman y combinan con la enzima invertasa que contiene la saliva de las abejas y lo almacenan en los panales donde madura.

Glucosa

Todas las frutas naturales tienen cierta cantidad de glucosa (a menudo con fructosa), que puede extraerse y concentrarse para preparar un azúcar alternativo.

Azúcar

Es un cuerpo de características sólidas que es blanco y se encuentra cristalizado. Este tipo de sustancia forma parte de los hidratos de carbono, es soluble en H₂O y se caracteriza por su sabor dulce.

Colorantes alimenticios

Son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos (en su mayoría bebidas), si están presentes en los alimentos se consideran naturales y si por el contrario se

añaden a los alimentos durante su preprocesado mediante la intervención humana se denominan artificiales.

Materiales Repuestos y Accesorios

Son aquellos bienes que como su nombre lo indica, no son para ser vendidos ni transformados sino que ayudan al cumplir su objetivo de la empresa, los inventarios de materiales, repuestos, para maquinaria. Ejemplo

Empresa Alimentos de Buena Calidad S.A.

Ejemplo de materiales indirectos

Repuestos	Unidad	Costo
Cofias	Unidad	Q 0.10
Guantes	Unidad	Q 0.47
Soportes varios	Unidad	Q 0.50
Tintas codificadora tapón	Caja	Q 350.00
Repuestos etiquetadora	Unidad	Q 125.00
Repuestos tanques miel	Unidad	Q 425.00
Gas	Tanque	Q 525.00
Fuente propia		

Cofia

Es una gorra circular, confeccionada con una tela cosida o plegada (por lo general de lino) que consiste en un casquete para cubrir el cabello, un borde con volantes, y (a menudo) una cinta.

Guantes

Tienen su principal uso en los trabajos relacionados con elementos alimenticios que requieren limpieza.

Envases y Empaques

Son aquellos bienes que sirven de envasar etiquetar y empacar en cajas los productos terminados. Ejemplo

Alimentos de Buena calidad S.A.

Inventarios de Envases y Empaques

Envases y empaques	Unidad de medida	Costo
Envases de 340 gramos	Unidad	Q 0.64
Etiqueta posterior	Unidad	Q 0.10
Etiqueta frontal	Unidad	Q 0.11
Tapa amarilla	Unidad	Q 0.25
Tapa roja	Unidad	Q 0.26
Caja de 24x24	Unidad	Q 3.50
Fuente propia		

Los materiales de empaque de la empresa son importantes para la presentación de nuestro producto, por su nombre comercial y su logotipo de la empresa.

Productos Terminados Son aquellos productos que ya cumplieron completamente con su proceso.

Métodos de valuación de inventarios para obtener los costos.

Primeros en Entrar Primeros en Salir

Como su nombre lo indica, consiste en aplicar los materiales utilizados a los precios de las primeras entradas hasta agotar la existencia de ese precio para continuar con las siguientes entradas, o sea que la materia prima queda valorizado al precio que ingresa.

Últimos en Entrar Primeros en Salir

Se utiliza para valorizar los consumos de materias primas a los precios de las últimas adquisiciones hasta agotar la cantidad comprada, siguiendo con la anterior y así sucesivamente

Promedios continuos

Es obtener de cada entrada de materia prima el precio valorizado las salidas del almacén este el método actualmente la contabilidad de la empresa Alimentos de buena calidad S.A esta autorizada por medio de la superintendencia de administración tributaria SAT.

Método de control de inventario el ejemplo para el manejo y control de la materia prima a utilizar dentro de la empresa se propone la utilización del Método de costo promedio, utilizando en la Valuación de inventarios,

Llevar un control de ingresos al almacén de materiales con sus respectivos documentos contables.

Hacer inventarios físicos mensuales para la toma de desiciones y tener los mínimos y máximos de materiales.

Tener un control Computarizado de Kardex con los datos siguientes.

- Nombre de la empresa
- Método de valuación
- Fecha del proceso
- Nombre del producto
- Unidad de medida del producto
- Entradas
- Salidas
- Existencias
- Referencias

- Documentos

Empresa Alimentos de Buena Calidad S.A Método de valuación promedio Kardex
 miel pura unidad de medida kilos

Fecha	Ref.	Entradas			Salidas			Existencias		
		Cant	U	Total	Cant	U	Total	Cant	U	Total
Marzo										
28-2-14	INV:I							75	34.10	2557.20
3-3-14	F501	56	31.5	1754.30				131	32.99	4321.20
4-3-14	R 2				36	32.99	1167.64	95	32.99	3133.56
5-3-14	Déb.	14	32.99	461.86				109	32.99	3595.42
11-3-14	F505	62	28.75	1782.5				171	31.45	5377.92
18-3-14	R.4				44	31.45	1383.80	127	31.45	3994.12
19-3-14	Déb.				6	28.75	172.50	121	31.58	3821.62
28-3-14	F-509	76	33.6	2553.6				197	36.36	6375.22
29-3-14	R-14				71	32.36	2297.56	126	32.36	4077.66
suma		208		6561.96	157		5041.50			
Del		14	Int.	451.86	06	Ext.	172.50			
Total		194	PD.1	6100.10	151		4869.00			
Fuente propia										

Nos trasladamos a continuación a libro diario para realizar las partidas contables del resultado.

Las partidas

El ejemplo de las partidas de diario son los registros de facturas de compras, notas de debito, notas de crédito y requisiciones que son la base de las operaciones del kardex.

Partidas de diario					
Empresa Alimentos de Buena Calidad S.A.					
Método Promedio					
Pda, 1	DEBE	HABER			
Almacén de Materia prima	Q 6100.00				
IVA crédito	Q 732.01				
Proveedores		Q	6,832.11		
Sumas Iguales	<table border="1"><tr><td>Q 6,832.11</td></tr></table>	Q 6,832.11	Q	<table border="1"><tr><td>6,832.11</td></tr></table>	6,832.11
Q 6,832.11					
6,832.11					

Registra la compra de miel de las facturas 501-505-509, ver hoja de kardex del mes

Pda, 2					
Almacén de materia prima	Q	451.86			
Almacén de Productos en proceso			Q 451.86		
Sumas Iguales	<table border="1"><tr><td>Q 461.86</td></tr></table>	Q 461.86	Q	<table border="1"><tr><td>461.86</td></tr></table>	461.86
Q 461.86					
461.86					

Registro de la devolución interna del almacén de productos en proceso.

Pda,3					
Almacén de productos en proceso	Q	5041.50			
Almacén de materia prima			Q 5041.50		
Sumas iguales	<table border="1"><tr><td>Q 5041.50</td></tr></table>	Q 5041.50	Q	<table border="1"><tr><td>5041.50</td></tr></table>	5041.50
Q 5041.50					
5041.50					

Registro del traslado de materia prima según las requisiciones N. 2, 4, 14 para seguir el proceso de producción al almacén de producto en proceso.

Pda ,4

Proveedores	Q	193.20	
IVA debito			Q 20.70
Almacén de materia prima			Q 172.50
Sumas iguales	Q	193.20	Q 193.20

Registra las devoluciones de materia defectuosa a proveedores

Promedios periódicos

Se aplica a periodos determinados que pueden ser semanales, quincenales o mensuales.

Método de precio fijo estándar

Se aplica cuando las fluctuaciones de los precios son mínimos.

Consiste en establecer un precio que más o menos coincida con dichas fluctuaciones y se aplica en forma constante en la valorización de las salidas de productos.

Procedimientos para empezar a adquirir materiales

La orden de compra

Las órdenes de compras son el inicio para diseñar el sistema de costos, inicia con la compra de materia prima, material de empaque, mantenimientos o reparaciones, identificando por medio de códigos creados por el contador de costos.

Si la compra la hace, el departamento de producción, debe ser autorizada por el gerente y el encargado de bodega de cada área (materia prima, producto terminado otras compras.)

El pedido

Este es un documento que se obtiene ya autorizada la orden de compra para el proveedor.

Documento de Recepción

Corresponde al encargado de cada departamento hacer un ingreso de recepción de materiales, para verificar si su pedido y orden de compra que se requirió esta correcto, el encargado tiene que velar por las buenas prácticas de producción, por ejemplo si todos los productos están en buen estado como lo requiere el encargado del departamento.

Sueldos y Salarios Directos

Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformación de materias primas en productos terminados. Los sueldos y salarios y prestaciones al personal, son el costo de la mano de obra y deben de clasificarse de manera adecuada.

Los salarios que se pagan a las personas que participan directamente en la transformación de la materia prima en producto terminado y que se pueden identificar o cuantificar plenamente se clasifican en mano de obra directa y pasan a integrar el segundo elemento de costo de producción.

Mano de obra, hay dos formas de determinar la mano de obra, una es directa y la otra es indirecta, según sea la aplicación de costos.

Mano de obra directa

Se determina por medio de un salario devengado por un trabajador, en el tiempo específico de producción.

Mano de obra Indirecta

Se determina por medio de un salario que se les paga a los trabajadores que ayudan de alguna manera al proceso productivo.

Alimentos de buena Calidad S.A.

Planilla mensual

Nombre	Sueldo	bonificación	IGSS	Liquido
Departamento de Cosido				
Juan Pérez	Q 2400.00	Q 250.00	115.92	Q 2534.08
Pedro Molina	Q 2400.00	Q 250.00	115.92	Q 2534.08
Departamento De Llenado				
Estela Ruano	Q 2400.00	Q 250.00	115.92	Q 2534.08
Martín Gil	Q 2400.00	Q 250.00	115.92	Q 2534.08
Departamento de Envasado				
Joel Barrios	Q 2400.00	Q 250.00	115.92	Q 2534.08
Totales	Q 12,000.00	Q 1250.00	Q 579.60	Q 12,670.40

La empresa paga el salario mínimo, a los empleados de planta más la bonificación, por valor de Q 250.00 mensual y los descuentos del IGSS laboral que es el porcentaje del 4.83% De conformidad con el Acuerdo Gubernativos No. 470-2014 publicado en el Diario de Centroamérica el 19 de diciembre de 2014, se establece el nuevo salario mínimo.

Alimentos de buena calidad S.A.
Distribución de gastos de mano de obra por departamento

Depto	Sueldo	Cuota patronal	Cuota Intecap	Cuota Irtira	Indemnización	Bono 14	vacaciones	Aguinaldo	Total
Admón.	2400	256.08	24.00	24.00	199.92	199.92	99.84	199.92	3403.68
Cocido	4800	512.16	48.00	48.00	399.84	399.84	199.92	399.84	2007.60
Llenado	4800	512.16	48.00	48.00	399.84	399.84	199.92	399.84	2007.6
Envasado	2400	256.08	24.00	24.00	199.92	199.92	99.84	199.92	3403.68
Total	14400	1536.48	144.00	144.00	1199.52	1199.5	599.52	1199.52	11822.56
Fuente propia									

La planilla y la distribución de gastos para cada departamento de producción deben de integrarse al costo unitario, mensual y total por cada producto elaborado.

Porcentajes de descuentos aplicados

IGSS patronal	10.67%
IGSS laboral	4.83%
Cuota intecap	1.00%
Cuota irtra	1.00%
Fuente IGSS	

Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

(IGSS) 4.83% del salario devengado; esto le da derecho al trabajador a la prestación de servicios médicos por enfermedad común, accidente, maternidad. Incapacidad, invalidez y vejez. En los departamentos de El Progreso, Santa Rosa y Petén (Guatemala), el patrono está obligado a pagar la cuota del 6.67% y el trabajador paga el 4.83%.

La empresa está obligada a inscribir a sus empleados en el IGSS y a pagar el 12.67% sobre el salario de cada empleado, la cuota se divide así:

10.67% cuota patronal IGSS.

1% Intecap (Instituto de Capacitación para los Trabajadores).

1% Irtra (Instituto de Recreación de los Trabajadores).

Porcentajes de provisión

Indemnizaciones	8.33%
Aguinaldo	8.33%
Bono 14	8.33%
Vacaciones	4.17%

Las relaciones entre trabajadores y patronos en Guatemala, están reguladas tanto por la Constitución Política de la República, en cuyo artículo 102, se establecen las prestaciones laborales mínimas.

Asimismo en el Código de Trabajo, que desarrolla en forma más extensa los preceptos constitucionales.

Aguinaldo

Esta es otra bonificación anual, a la que tiene derecho todo trabajador desde el primer día que inicia su relación laboral. Esta es el equivalente a un salario mensual por un año de trabajo. Se debe pagar en el mes de diciembre de cada año. Si el trabajador a laborado menos de un año debe pagarse en forma proporcional

Bono 14

Bonificación Anual para Trabajadores del sector Privado y Público Decreto 42-92, se le denomina Bono 14, ya que se constituye en un 14 salario, tomando en cuenta que el Aguinaldo es el salario No. 13.

Vacaciones

Todo trabajador después de un año de servicios continuos prestados ante el patrono, debe otorgar un periodo de vacaciones pagado de 15 días hábiles.

Indemnizaciones:

Por terminación de la relación laboral o las asignaciones para formar la reserva para atender su pago. Tal reserva acumulada no excederá del monto del pasivo laboral por concepto de indemnizaciones se provisiona un salario por mes por año.

Gastos indirectos de producción

Los gastos indirectos de producción, también se conocen con nombre como: Cargos indirectos, representan el tercer elemento del costo de producción, no identificando por su monto en forma precisa en un artículo producido, en una orden de producción, o en un proceso productivo. Esto quiere decir, que aun formando parte del costo de producción, no puede conocerse con exactitud qué cantidad de esas erogaciones han intervenido en la producción de un artículo. Como es sabido, en la producción intervienen: la materia prima directa sujeta a transformación, acondicionamiento o ensamble, cuya cantidad y monto puede ser localizados con exactitud en un artículo producido y la mano de obra directa, que es la intervención directa del hombre en la transformación de la materia prima. Estos dos elementos del costo, son conocidos como Costos Directos

Aparte de ellos, también se debe de considerar el valor que se paga por la renta, luz, el valor estimado de la depreciación, etc. factores indispensables que representan costos que deben de acumularse al costo primo para determinar el costo de producción.

Ejemplos de costos indirectos: Mano de obra indirecta y materiales indirectos, luz y energía de fábrica, arrendamiento del edificio de fábrica depreciación del edificio y del equipo de fábrica. Impuesto sobre el edificio de fábrica.

Como aplicar los gastos de fabricación en la producción

Prorrateo primario

La aplicación directa, para todos aquellos gastos que pueden ser identificados en el departamento que los origina, como algunos materiales y salarios indirectos, reparaciones específicas.

Inversión de maquinaria y equipo, Las depreciaciones, seguros, reparaciones y mantenimiento de maquinaria y equipo en general, kilowatios hora consumidos por cada producción, gastos de energía eléctrica. Ejemplo

Sistema primario

Cedula N. 1

Gastos de energía eléctrica			
Departamentos	Factor Q0.095	Factor Q 0.095	Total
Cocido	Q 4,050.00		
Llenado	Q 3,925.00		
Envasado	Q 3.205.00		
M. Maquinaria		Q 1,612.00	
M. Edificios		Q 1,200.00	
Almacén materiales		Q 1,008.00	
Total	Q 11,180.00	Q 3,820.00	Q 15,000.00
Fuente propia			

El factor por Kw. 1425/15000 factor Q 0.095 este se asigna para determinar el consumo.

Prorrateo secundario

El espacio ocupado por cada departamento, los servicios de edificio y el aseo

Horas Hombre trabajadas en la actividad de producción por costos estimados

Numero de trabajadores de cada departamento de servicio

Sistema secundario

Cedula n. 2

Gastos de mantenimiento de edificios

Departamentos	Total
Cocido	Q 5,200.00
Llenado	Q 5,200.00
Envasado	Q 5,200.00
M. Maquinaria	Q 1,500.00
M. Edificios	Q 1,500.00
Almacén materiales	Q 1,500.00
Total	Q 20,100.00
Fuente propia	

La tabla muestra los gastos de mantenimiento de edificios su porcentaje se divide por los metros cuadrados que ocupa cada departamento.

5.5 Programa de Implementación

Un sistema de costos que tenga un software de computación detallando los pasos siguientes:

Se elaborara un procedimiento general para la confección del Sistema de Costos, con los tres pasos siguientes control de materia prima, gastos de mano de obra y gastos de fabricación.

El encargado de sistema diseñara un proceso que la empresa le proponga a base de la experiencia del software, con otras empresas, desarrollaremos un ejemplo la producción de miel envasada en botella de 340 gramos, iniciaremos su proceso, hasta llegar a su costo unitario y venta y finalmente un informe de producción.

- Para iniciar el proceso con la formula de un elemento de materia prima, se procede a producir un jarabe la mielosa, obtendremos su costo.
- La mielosa sirve de materia prima, el costo se adiciona a la nueva hoja de prorrateo para obtener el costo unitario de la miel envasada en 340 gramos.
- El prorrateo de la miel envasada en 340 gramos determina el costo unitario
- Ya establecido el costo unitario , determinamos el porcentaje de impuestos y de rentabilidad que se quiere obtener

Se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la instrucción de que genere un ingreso en el futuro.

Por medio de ella se establece el costo de los productos

Se controlan los distintos costos que intervienen en el proceso productivo

Se mide la forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales

QUE SE ESPERA DEL DISEÑO DE COSTOS

Tener un Estado de Producción que le sirva a la gerencia

Para tomar decisiones y competir con la competencia

- Conocer el funcionamiento de la tecnología moderna mediante los programas de contabilidad , que tenga el área de diseño de costos
- Facilitar todas las labores mediante los programas y facilitar su comprensión.
- Determinar en forma más accesible como solucionar los errores
- El departamento de contabilidad tiene que ejercer presión para un buen control de costos
- Instruir a los empleados en todas las áreas con reportes contables
- Tener una persona especializada en el área

Mielosa

Costo unitario materia prima

Orden de producción 1		Fecha de emisión 10/11/2015		Producto Presentación	
kilos Producción		Vencimiento		lote 001	
Código	Materiales	Cantidad	Medida	Costo	Total
1001	Agua filtrada	612	Kg.	Q 1.15	Q 703.80
1002	Miel del panal	2400	Kg.	Q 5.30	Q 12,720.00
1003	Catalizador	4	Kg.	Q 9.24	Q 36.96
1004	Gas propano	1.	Kg.	Q 125.00	Q 125.00
1005	Mano de obra	2	días	Q 160.00	Q 320.00
Total de costo		300	Kg.		Q 13,904.96
Total de costo		300	Kg.		Q 46.3498
Fuente propia					

La mielosa

Se inicia su procedimiento por medio de una orden de producción, es un alimento producido por el departamento de miel para ser utilizado como materias primas (en el proceso de homogenización) según la receta que valuamos su costo total es de Q 13, 904.96 la receta es

por una producción de 300 kilos, su valor unitario por kilo es de Q 46.36 es el primer elemento del costo para la fabricación de un producto final.

Costo unitario materia prima producto

Miel envasada en 340 gramos

Orden de producción 02		Fecha de emisión 15/11/2015		Producto Presentación	
Homogenización miel 340		Vencimiento 15/11/2017		lote 002	
Código	Materiales	Cantidad	Medida	Costo	Total
1001	Agua filtrada	800	Kg.	Q 1.15	Q 920.00
1002	Miel del panal	2,500	Kg.	Q 5.30	Q 13,250.00
1006	Miel de Campo	205	Kg.	Q 26.40	Q 5,412.00
1007	Glucosa	400	Kg.	Q 6.00	Q 2,400.00
1003	Catalizador	4.70	Kg.	Q 9.24	Q 46.42
1008	Mielosa	150	Kg.	Q 46.34	Q 6,951.00
1005	Mano de obra	2	días	Q 160.00	Q 320.00
1004	Gas propano	1.00	Kg.	Q 125.00	Q 125.00
Total de costo		4200	Kg.		Q 29,424.42
Total costo kilo					Q 7.00
Costo gramos					Q 0.0075
Fuente propia					

Este procedimiento es mas especifico, el departamento de miel prepara la formula para una producción de 4200 kilos, toma la receta y trabaja conjuntamente con el departamento de materias primas requiriendo todos los artículos que serán utilizados para la producción de la miel envasada en 340 gramos

Ya homogenizada la miel, lista para al ultimo proceso que es analizar su costo por total Q 29,424.42 este se divide dentro del valor en kilos Q 7.00 y luego obtenemos su valor por gramos Q 0.0075 pasa como costo unitario para la producción final a producto terminado

Costo Unitario

El cuadro costo unitario tiene un gran valor en la administración, se obtiene, por medio de una cronología de pasos para obtener un resultado que es trasladado al siguiente costo de venta.

Costo unitario

Miel envasada en 340 gramos

Hojas de costos 01		Producto Presentación	miel 340	hecho
Código	Materiales	Envasado	Costo	Total
1010	Miel homogenizada	340 gr.	Q 0.0075	Q 2.55
2001	Envase	340 gr.	Q 0.6400	Q 0.64
2002	Etiqueta Frontal	340 gr.	Q 0.1000	Q 0.10
2003	Etiqueta Posterior	340 gr.	Q 0.1000	Q 0.10
2004	Tapa Amarilla	340 gr.	Q 0.2500	Q 0.25
2005	Caja de empaque		Q 0.14.00	Q 0.14
Merma				Q 0.10
Costo total				Q 3.88
Fuente propia				

El procedimiento del paso tercero se obtiene incluyendo todos los elementos del costo de producción, materia prima, mano de obra y gastos indirectos. Para obtener un costo unitario de Q 3.88.

Precio de venta

De una unidad envasada en 340 gramos

Porcentaje de rentabilidad por unidad

Código producto	Concepto	Costo unitario	Precio de venta	Margen de utilidad	Porcentaje de utilidad
M-1001	Miel 340 gramos	Q 3.88			
Costo total		Q 3.88			
Gastos Admón.		Q 0.12			
Total de costo		Q 4.00	Q 4.00	1.00	25%
Costo /Utilidad			Q 5.00		
Mas IVA 12%			Q 0.60		
Total para la venta			Q 5.60	Q 1.	25%
Fuente propia					

Para implementar los procesos adecuados mencionados con anterioridad necesitamos definir los precios de los productos finales por su valor incluyendo los impuestos y su rentabilidad.

Diseñar políticas de precios más eficientes y efectivos, así como procesos para la toma de decisiones adecuadas.

Implementar un análisis de precio una optimización y ejecución para ubicar bien los precios de venta.

Establecer la estructura organizacional adecuada, incluyendo informes y conjuntamente con las metas de rentabilidad.

Contabilidad de costos (es un informe final del un proceso cronológico de los elementos del costo)

Ya teniendo toda la estructura de todos los componentes tenemos los resultados finales de la presentación del costo de producción y de venta finales. Ejemplos de costos de producción y venta es el producto final que la gerencia necesita para cuantificar la utilidad de un periodo determinado.

La empresa Alimentos de buena calidad SA.

Cuentas finales del periodo contable.

Cuenta contable	Cantidad	Ref.
Inventario inicial de producción en proceso	Q 30,000.00	I -1
Inventario Inicial de Materia prima	Q 10,000.00	I-M
Compras de Materia Prima	Q 160,000.00	C
Inventario Final de Materia Prima	Q 20,000.00	I-F
Mano de obra directa	Q 50,000.00	MO
Gastos Indirectos de Fabricación	Q 60,000.00	GF
Inventario Final de Producciones proceso	Q 20,000.00	I-FPP
Inventario Inicial de Articulos Terminados	Q 75,000.00	I-AT
Inventario Final de Artículos terminados fuente propia	Q 80,000.00	I-FAT

Con esta información contable obtenemos costo de producción y costo de ventas.

Alimentos de Buena Calidad S.A.				
Costos de producción y costo de producción de lo vendido del periodo contable del de Enero de Diciembre 2014				
Inventario inicial de producción en proceso			30,000.00	I -1
Material utilizado en el periodo		150,000.00		M-U
Inventario Inicial de Materia prima	10,000.00			I-M
Compras de Materia Prima	160,000.00			C
Material Disponible	170,000.00			
Inventario Final de Materia Prima	20,000.00			I-F
Mano de obra				
Sueldo y salarios		50,000.00		MO
Costo Primo		200,000.00		CP
Gastos indirectos de fabricación		60,000.00		GF
Costo			260,000.00	C
Costo de producción			290,000.00	CP
Inventario final de productos en proceso			20,000.00	I-FPP
Costo de de artículos terminados			270,000.00	
Inventario inicial de artículos terminados		75,000.00		I-AT
Inventario final de artículos terminados		80,000.00	-5000.00	
Costo de producción de lo vendido			265,000.00	I-FAT
Fuente propia				

Análisis del procedimiento del informe de costo de producción

REF (M-U)

Material utilizado en el periodo (M-U)		Q 150,000.00
Inventario Inicial de Materia prima	Q	10,000.00
Compras de Materia Prima	Q	160,000.00
Material Disponible	Q	170,000.00
Inventario Final de Materia Prima	(-) Q	20,000.00

Para tener el material utilizado de Q 150,000.00 se suma el inventario inicial mas compras y se obtiene material disponible y se resta el inventario final.

REF (CP) Costo primo

Material utilizado en el periodo	Q	150,000.00
Mano de obra	Q	50,000.00
Total	Q	200,000.00

Para obtener el costo primo la formula es material utilizado en el periodo mas, mano de obra para un total del Q 200,000.00 costo primo

EL Costo (C)

Costo Primo	Q	200,000.00
Gastos indirectos de fabricación	Q	60,000.00
Costo	Q	260,000.00

Para obtener el costo se suma el costo primo más los gastos indirectos de fabricación

El Costo de producción (CP)

Inventario inicial de producción en proceso	Q	30,000.00
Costo	Q	260,000.00
Costo de producción	Q	290,000.00

El costo de producción se obtiene sumando el inventario inicial de producciones en procesos más el costo.

Costo de producción	Q	290,000.00
Inventario final de productos en proceso (menos)	- Q	20,000.00
Costo de de artículos terminados	Q	270,000.00

El costo de artículos terminados es la sumatoria del costo de producción menos el inventario final de productos en proceso.

Costo de producción de lo vendido (I-FAT)

Costo de de artículos terminados	Q	270,000.00
Inventario inicial de artículos terminados	Q	75,000.00
Inventario final de artículos terminados (menos)	- Q	80,000.00
Costo de producción de lo vendido	Q	265,000.00

El costo de producción de lo vendido se obtiene de la sumatoria del costo de artículos terminados más el inventario inicial de artículos terminados, menos el inventario final de artículos terminados, se obtiene el costo de producción de lo vendido.

Estados financieros básicos

Los estados financieros muestran la posición financiera y los resultados de las operaciones de todas las empresas, al final del periodo contable que es del 1 de enero al 31 de diciembre, se preparan a fin de presentar una revisión periódica o informe acerca del progreso de la administración y tratar sobre la situación de las inversiones en el negocio y los resultados obtenidos durante el ejercicio contable.

Clasificación:

Estado de costo de producción de lo vendido

Este cuadro sirve de integración para el estado de resultados.

Refleja los valores del costo de producción (materia prima, mano de obra directa y gastos de fabricación) o inventarios utilizados en el proceso productivo (materia prima, productos en proceso y productos terminados).

El estado de resultados:

Se le conoce con nombre de estado de pérdidas y ganancias muestra los ingresos, los gastos, así como la utilidad o pérdida neta, como resultado de las operaciones de un negocio, durante el periodo contable.

Estado de situación financiera:

Sus principales divisiones son activo, pasivo y capital

Estado de aplicación de utilidades

Este estado muestra los efectos y cálculos del impuesto sobre la renta y reserva legal para eventualidades y distribución de utilidades

5.6 Presupuesto de la propuesta

Para obtener los resultados que la empresa quiere se consulto con la empresa en Sistemas Electrónicos de Guatemala.

Que se obtiene del sistema de información incluyen las funciones de finanzas, planificación costo de producción, logística para distribución, controles varios

Algunos controles que se requieren

Gestión Financiera

Libro mayor, libros auxiliares computarizados

Costos de producción

Costeo de productos para la venta

Gastos de fabricación

Mano de obra planillas

Planificación de mantenimiento

Planificación de calidad inspección de calidad

Planificación de elaboración de producción

Fabricación de pedidos

Ventas

Modulo Sistema de proyectos

Planificación aproximada inicial, con tiempos y valores establecidos desde un desglose de la estructura de trabajo.

Modulo planificación y control de producción

Este modulo ha sido diseñado para ser utilizado en cualquier sector industrial. Provee procesos comprensivos para todo tipo de manufactura detalla el control interno del proceso de la producción para ejecutar el COSTO DE PRODUCCION. El enfoque clásico de la planificación

de los requisitos de material, parte de la planificación de operaciones que debe llevarse a cabo, tanto en el área de ventas o pedidos.

Modulo mantenimiento de planta

Provee el control del mantenimiento de la planta a través de la calendarización así como las inspecciones, mantenimiento de daños y administración de servicios para asegurar la disponibilidad de los sistemas operacionales, incluyendo plantas y equipos entregados a los clientes.

Modulo ventas y distribución

El diseño de este modulo hace hincapié en el uso de una estrategia de ventas que responda a las condiciones de mercado. Al personalizar el sistema, una de las prioridades debe de ser desarrollar una estructura de datos que pueda registrar, analizar y controlar actividades que satisfagan a los clientes y que reporten un beneficio adecuado.

Modulo de Administración de materiales

El objetivo del modulo administración de materiales es proporcionar un soporte detallado de las actividades diarias para todo tipo de empresa que consuman materiales en sus procesos de producción, incluidos la energía y los servicios.

COSTO DE APLICACIÓN	
Licencias en equipos	Q 82,700.00
Implementación y Capacitación	Q 57,300.00
Total Inversión	Q 140,000.00

Conclusiones

Por medio del análisis, se estableció que para la determinación del costo de producción, la empresa tiene problemas de control en cada uno de los productos ya que los elementos del costo de producción son utilizados sin control de información.

No se conocen los costos fijos ni variables cuando se gastan se aplican a cada departamento de producción al no tener información de los parámetros de gasto.

Los gastos se llevan en forma inadecuada no se realizan cedulas primarias ni secundarias de costos.

No cuenta con historiales de gasto, el cálculo no tiene ninguna técnica que le permita establecer el porcentaje adecuado.

La solución es tener todos los elementos descritos anteriormente y comprar módulos de computación de contabilidad de costos, que esté en línea con los demás módulos contables para la elaboración de prorrates de costos unitarios y la información financiera, el estado de resultados, balance general y que se incluya el costo de producción.

Que se espera del análisis de esta investigación que la gerencia autorice el software y comenzar a trabajar desde el inicio del periodo contable, y tomar de base la investigación para lograr una eficiencia en los reportes contables y gerenciales.

El resultado del análisis en conclusión de cómo determinar los costos unitarios de producción por medio del estudio de un diseño de un sistema con el fin de lograr la eficiencia en la determinación del costo del producto que se produce.

Se debe contar con información detallada y veraz de cada uno de los elementos que interviene en la producción.

La implementación de herramientas y técnicas necesarias que permitirán la administración de materia prima, mano de obra y gastos de fabricación, proporcionando información 100% veraz.

Referencias

Calos cuevas Contabilidad de costos enfoque gerencia y de gestión 2 edición
Bogotá año 2007 editora pearson educativa de Colombia Ltd.

Dr. Federico Rivero Palacios Contabilidad de costos Ministerio de educación superior
República de Bolivia, Misión Sucre

Costos Industriales, Francisco Jiménez Boulanger, Calos Luís Espinosa Gutiérrez tercera edición
tecnología de costa rica 2007

Contabilidad de costos por procesos
Gastón peterson vejar 2011

Ricardo Alfredo Rojas Sistema de Costos Universidad de Colombia

Charles T Hormguen Contabilidad Administrativa

Francisco Javier Juárez Costos Industriales Su Empresa de Clase Mundial

J.Barfield, C, RAiborn Kinney, Thompson Contabilidad de Costos Tradiciones e
Innovaciones 5 edición

Juan García Colin .Mcgraw Hill Contabilidad de Costos

David Noel Ramírez Temas de estudio Del Texto de Contabilidad Administrativa

Juan Funes Orellana Editorial Educación y Cultura Contabilidad de Costo
Normas Internacionales de Contabilidad NIC o IFRS (Internacional Financial Reporting
Standard) son un conjunto de estándares creados en Londres, por el IASB.

Métodos de Valuación de inventarios Decreto 10-2012 ley del ISR

Neuner, J. Contabilidad de Costos. Principios y Práctica .Uteha

Manual de contabilidad de costos Carmen Fullana Belda, José Luís Ortega
Editorial Jacayan Madrid España 2008

Costos de producción licenciado Mario Leonel Perdomo Salguero Editor ediciones contables y
administrativas (ECA) décima edición 2006

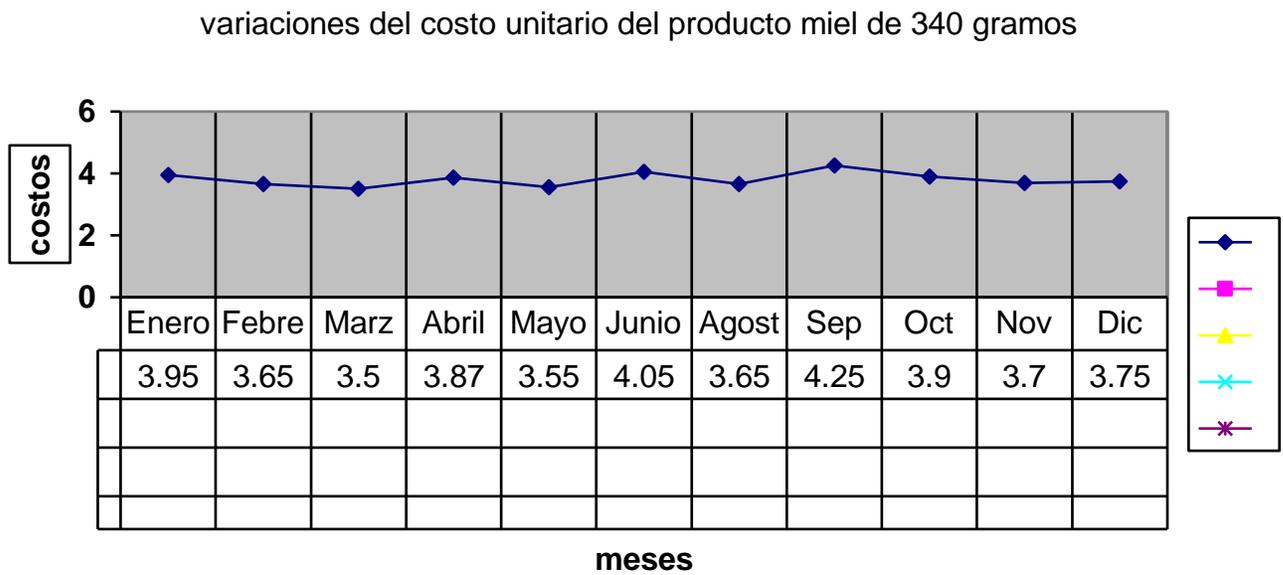
Anexos

Alimentos de Buena Calidad S.A.	
Costo de producción unitario de las producciones de miel Envasado en medida de 340 g	
Del 1 de enero al 31 diciembre 2014	
Mes	costo
Enero	Q 3.95
Febrero	Q 3.65
Marzo	Q 3.50
Abril	Q 3.87
Mayo	Q 3.55
Junio	Q 4.05
Julio	Q 3.65
Agosto	Q 4.25
Septiembre	Q 3.50
Octubre	Q 3.90
Noviembre	Q 3.70
Diciembre	Q 3.75

Muestra de las variaciones de costos unitarios de producción.

Con los datos que obtuvimos anteriormente sacamos la grafica para obtener los puntajes de variación del producto miel de 340 gramos

Grafica de variaciones



Las variaciones del costeo del año 2014, con relación a los precios de venta

Alimentos de Buena Calidad S.A.		
Tabla porcentual costo unitario de producción		
Obtenido de la siguiente grafica		
Variación por 4 trimestres altos costo de producción unitario	14.87	33%
Variación por 4 trimestres bajos costos de producción unitario	30.63	67%
Total	45.50	

De los 12 meses de costo producción unitaria podemos establecer que no existen controles directos en los manejos de reportes por las variaciones altas y bajas de los costos

Cuadro No. 1
Alimentos de buena calidad S.A
Producciones del año 2014
En Mediad de Azúcar y unidades de mieles

N	Nombre azúcar	Ene.	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	total
1	Glass a	82	113	90	67	75	88	70	61	87	92	47	92	964
2	Glass d	825	909	437	799	991	825	961	924	958	958	900	841	10328
3	Glass c	63	83	48	76	73	69	65	61	88	54	35	48	763
4	Preparada	2	2	2	2	2	9	3	32	33	54	1	2	144
5	Glass 25lbs	20	24	178	146	31	81	81	132	80	131	112	0	1016
6	Triple a	60	78	99	66	93	74	96	97	120	13	89	107	992
7	Gramos460	12	12	15	12	18	20	20	7	18	7	31	8	180
	Total en quintales	1064	1221	869	1168	1283	1158	1206	1314	1384	1309	1215	1098	14289
8	Miel 500g	318	813	481	399	351	589	407	460	391	543	466	453	5670
9	Miel 390g	324	361	482	497	388	480	524	356	415	527	406	492	5252
10	Miel 340	2533	1820	2178	2405	1720	2682	2155	2168	2366	3346	2373	2160	27905

Fuente empresa

Es un resumen de la producción de 12 meses con los productos elaborados a base de azúcar por quintal (100libras) azúcar estándar y refinada, se utiliza como materia prima, las producciones del miel envasados en diferentes medidas que en el mercado se identifican con miel 500 gramos, miel de 390 gramos y miel de 340 gramos las, producciones tienen error por carecer de hojas de costos.

Cuestionarios Medición de Instrumentos anexo				
Alimentos Buena Calidad SA.				
Años de operación 26		N. empleados 46		
Fecha de aplicación 15-6-1989		Gerente Producción		
100% perfecto	75% Casi siempre perfecto	50% algunas veces	25% malo	
		25%	50%	75%
			100%	
Realizan las producciones a tiempo				4
El encargado de la producción no es profesional ingeniería	1			
No hay un buen método de costeo	1			
En unas áreas se necesita mas tecnología			3	
El departamento de empaque se ha quedado corto no hay tecnología.			3	
Hay una mala distribución de atribuciones de la planta			3	
No hay estadísticas de productos defectuosos	1			
Las maquinas de soplado envases son nuevas			3	
El trabajo se hace a tiempo y con calidad				4
No Existe personal especializado no hay supervisores calificados en cada área de trabajo	1			
Existe malas decisiones por no tener un profesional	1			
Están en buena ubicación las maquinas	1			
Se tiene equipo de seguridad para los empleados		2		
No hay una contabilidad de costos	1			

Fuente propia