



Ecuador – Diciembre 2017 - ISSN: 1696-8352

EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD

EG. Lizbeth Angélica Barzallo Paida

Universidad laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Facultad de Administración
lisa-mex-@hotmail.com

CPA. Hugo Federico Campos Rocafuerte, MSC. MAE.

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Carrera: Contabilidad y Auditoría
hcamposr@gmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Lizbeth Angélica Barzallo Paida y Hugo Federico Campos Rocafuerte (2017): "El costo de producción y su efecto en la rentabilidad", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador, (diciembre 2017). En línea:

<http://www.eumed.net/coursecon/ecolat/ec/2017/costo-produccion-rentabilidad.html>

Resumen

El costeo de la producción es sino el tema más relevante dentro de una industria, sea esta de cualquier índole. Y haciendo un paréntesis, si bien es cierto ningún costo de producción es exacto, cuando se aplica el método correcto y se cuenta con las herramientas necesarias para su debido control, este coste si tendrá un alto porcentaje de credibilidad y aportará el soporte necesario en los resultados o rentabilidad de una compañía.

Pero el costeo de una producción se enfrenta a un sin número de problemas, en cualquier industria siempre van a existir la merma, la planta parada, fallas en la maquinaria, mano de obra deficiente, etc., en sí, el costeo de una producción está inmerso en un sin número de ítems por cumplir, lo que conlleva a tener el máximo cuidado posible en la recolección de datos para que este proceso tenga éxito.

Pero la instancia más importante para el costeo, es sin duda su primera etapa, que será la base para sus resultados, y para esto debe estar cubierto por la aplicación eficaz de la NIC 2 Inventarios, cuyo objetivo es el reconocimiento más claro y seguro de si determinado ítem es un costo o gasto.

Con lo expuesto en los párrafos anteriores, concluimos que estableciendo un correcto costeo de la producción, sea este el sistema por órdenes de trabajo o el sistema por procesos, la industria de cualquiera que sea el producto, estará salvaguardada por su fácil reconocimiento en el estado de resultados integrales y será una ayuda invaluable al momento de la toma de decisiones por parte de la administración.

Palabras Claves: *Costo- merma- inventario-producción-rentabilidad.*

Abstract

The cost of production is but the most relevant issue within an industry, be it of any kind. And making a parenthesis, while it is true that no production cost is accurate, when the correct method is applied and the necessary tools are in place for its proper control, this cost will have a high percentage of credibility and will provide the necessary support in the Results or profitability of a company.

But the cost of a production is faced with a number of problems, in any industry will always exist the reduction, the plant stopped, machinery failures, poor labor, etc., in itself, the cost of a production is Immersed in a number of items to meet, which entails taking the utmost care in collecting data for this process to be successful.

But the most important instance for costing is undoubtedly its first stage, which will be the basis for its results, and for this it must be covered by the effective application of IAS 2 Inventories, whose objective is the clearest and safest recognition of If a given item is a cost or expense.

With the above mentioned, we conclude that establishing a correct cost of production, whether the system by work orders or the system by processes, the industry of whatever the product, will be safeguarded by its easy recognition in the state Of integral results and will be an invaluable aid at the moment of the decision making by the administration.

Keywords: *Cost- depletion-inventory-production-profitability.*

INTRODUCCIÓN

El objetivo final de este trabajo de investigación, es demostrar que una correcta aplicación del sistema de costeo en una industria es un factor determinante en su rentabilidad. Un costo por lo general se mide como la cantidad monetaria que debe pagarse para adquirir bienes o servicios. Un costo real es aquel en que ya se ha incurrido (un costo histórico o pasado), a diferencia de un costo presupuestado, el cual es un costo predicho o pronosticado. (Hornngren, Datar, & Rajan, 2012)

Cuando hablamos de los costos de producción de una empresa, debemos comprender en primera instancia, que estos son diferentes en cada unidad de negocio, si bien es cierto existe un estándar, las necesidades de cada ente económico es diferente, cada industria es un mundo, es por esto que están en su libertad de adoptar el método de costeo que más les convenga.

En la aplicación de un sistema, las características pueden ser diversas, ya que uno puede producir varios productos similares lo que facilita su producción en secuencia, o también un sistema que acumule los costos y tiempo por separado para cada producto o servicio, ya que la elaboración de los mismos varía de acuerdo a su complejidad.

Existen normativas, leyes, directrices, recursos que ayudan a interpretar o dar una idea de si están correctos o incorrectos los métodos que se están utilizando en determinada planta de producción. Pero ojo, debemos tener en cuenta de que esto es perspicacia de la persona o departamento que maneja los costos en una fábrica.

Porque se dice esto?... la respuesta es sencilla... durante el planeamiento de las operaciones, toda industria debe poner atención del comportamiento de los costos de producción, sus gastos, volúmenes de venta, todas las variables que sean determinantes en

la magnitud de sus resultados. Por ello es necesario el análisis costo-volumen-utilidad ya que sirve para apoyar los procesos de toma de decisiones gerenciales. (Uribe, 2012)

Cuando comenzaban los años noventa, en algunos países de América Latina los precios de los productos empezaron a ser fijados según el mercado, esto hizo que se transformaran en una variable generalmente no controlable por las compañías. Esto llevó a que se tuviera que implementar una estructura de costos y gastos tan fina que permitiera garantizar estándares de ventas sostenibles en el transcurso del tiempo y de esta forma producir ingresos suficientemente grandes como para obtener las utilidades que deseaban los empresarios. Aguirre Flores, J. G. (2004).

Todo esto recordando siempre que las bases para un costo correcto, son sus bases y la base (valga la redundancia) de este proceso, es la correcta aplicación de la NIC 2 Inventarios, que nos indica como reconocer que es un costo y que es un gasto, términos cotidianamente utilizados por el común de las personas en la forma de hablar, pero contablemente resultan determinantes en los resultados de un costeo.

El objetivo final de esta investigación, es que las industrias obtengan el uso de adecuado de procedimientos y métodos además de un sistema de costeo eficiente para establecer el costo real de una producción, lo cual es una fase preponderante en los resultados de una empresa.

MATERIALES Y MÉTODOS

La metodología implementada en la presente investigación, será lo que nos permitirá llegar a la meta propuesta con los conocimientos necesarios para el correcto desarrollo de nuestra investigación. La finalidad del tema propuesto es conocer el efecto que tienen los costos de producción en la rentabilidad de la compañía Choloclatesnobo S.A. Las técnicas que se aplicarán en la recolección de los datos necesarios para el desarrollo de este trabajo de investigación serán la entrevista y la observación.

La Entrevista:

Mediante entrevistas al personal que interviene directamente en contable y producción de empresa, para conocer: cuáles son los aspectos verdaderos, como conocedores palpables del sistema de ambiente de trabajo, que dificultan la administración productiva contable de costos, a fin de conseguir información y sugerencias que logren favorecer una comprensión de los procesos, en el diseño de un sistema de costos aplicable al sistema de trabajo. Es importante destacar que los datos obtenidos de las entrevistas se analizaron de manera general, lo cual permitirá llegar a una conclusión en el informe final presentado dentro del documento.

Gerente general

¿Considera usted que la rentabilidad de la empresa se ha visto afectada por el actual sistema de costos?

Definitivamente, debemos sacar un costo basándonos en los reportes del departamento de producción.

Contadora

¿Actualmente para el costeo de los productos se utiliza algún sistema de costos?

No, actualmente se coste la producción empíricamente, utilizando una hoja electrónica

Jefe de compras

¿La empresa cuenta con un adecuado registro de ingresos y salidas de bodega de insumos?

La empresa NO cuenta con un adecuado registro de ingresos y salidas de la bodega de insumos, ya que hay productos que no pertenecen a la empresa y se encuentran almacenados en nuestro espacio.

Jefe de producción

¿Cree usted que la metodología que maneja actualmente para la determinación de costo proporciona información exacta para la toma de decisiones?

La metodología existente no es válida para la toma de decisiones, puesto que no se presenta información real para lograr determinar los costos que se incurren en el proceso de producción.

Cuando no se maneja un sistema de costeo de manera correcta surgen un sin número de inconvenientes que escapan al control por conocimiento del negocio o histórico, lo que hace que la empresa caiga en un grave error que está afectando sin duda alguna la rentabilidad de la misma.

La Observación

FICHA DE OBSERVACION		
Fecha de Observación		
		28/01/2017
Tipo de Observación		
		Directa
Lugar de Observación		
		Chocolatesnobo S.A.
Descripción del estado físico de la infraestructura de la fabrica		
Descripción del estado de la maquinaria y equipos		
Observaciones		

<p>La mayor parte de la infraestructura física de la planta procesadora se encuentra en buen estado, y se están realizando adecuaciones en las instalaciones para poder aplicar a las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)</p>	<p>Del mismo modo que el de la planta, la maquinaria que se encuentra en ésta, algunas están sin uso, otras en mantenimiento, y las demás en buen estado puesto que se efectúa un mantenimiento periódico para precautelar su deterioro.</p>	<p>Pese al buen estado de la planta y la maquinaria, aún se encuentran por realizar muchas mejoras en las instalaciones.</p>
--	--	--

Elaborado por la autor

INFORME TÉCNICO

El presente informe busca dar a conocer la forma como se determinan los costos de producción y el efecto que causan en la rentabilidad de la compañía Chocolatesnobo S.A., presentar una metodología que permita efectuar una adecuada identificación y asignación del costo de producción (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). Se plantea también realizar un análisis a la rentabilidad generada en el año 2015 para determinar la situación actual de la empresa y evidenciar el cambio que se daría con una adecuada identificación y asignación de los costos a los productos que esta produce.

El objetivo de este informe es diseñar una metodología de costos por órdenes de producción en la compañía Chocolatesnobo S.A., con la finalidad de asignar los costos de producción y determinar la rentabilidad real que generan los productos.

Este informe se justifica de acuerdo a las conclusiones a las cuales se llegó en el capítulo anterior, se determinó que es fundamental el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción que con un buen uso de herramientas estadísticas y el análisis eficiente del costo permitirá mejorar el rendimiento de las operaciones en el área de adquisiciones, bodega y producción en la compañía Chocolatesnobo S.A., evitando que se genere horas ociosas que afecten el nivel de producción y por ende el costo.

Esta investigación servirá como base de consulta para futuros estudios e investigaciones, de empresas que presenten problemas similares.

Hallazgos

Posterior al desarrollo de la investigación se identificó ciertos aspectos que afectan el control de los elementos de producción, así como asignación en cada pedido efectuado por sus clientes, entre los principales hallazgos están los siguientes:

- La falta de un sistema de costo en Chocolatesnobo S.A. ha provocado que se obtenga un costo de producción irreal y por lo tanto nada eficiente, originando que no se pueda medir y establecer la verdadera rentabilidad de la empresa.

- La maquinaria es antigua y está en constante mantenimiento, esto ocasiona que exista capacidad ociosa, lo que conlleva al incremento de mano de obra en el producto, además desperdicio de materias prima, consumo excesivo de servicios básicos y otros costos indirectos.
- La falta control y trabajo en equipo de los departamentos no ha permitido hacer un análisis financiero y armar estrategias que permitan generar el aprovechamiento de la capacidad instalada, ya que se está apenas al 60%, que dando un 40% sin aprovechamiento, que igual genera costos fijos, que finalmente afectan a la utilidad.
- Existe capacidad ociosa en el área de producción lo cual afecta el volumen de producción, además se genera desperdicios de materiales.
- No existe un control eficiente del inventario de materia prima provocando que al momento de aprobar un presupuesto y hacer la gestión de requisición se demore su aprovisionamiento y en ocasiones no se cuente con la metería prima requerida, de este modo se retrasa la producción.
- En los registros manuales y electrónicos que posee la empresa no se halla especificado detalles relevantes para la determinación del costo de los productos, como: fechas de cada control realizado, observaciones del ciclo productivo, además los archivos no disponen de un orden específico.
- Al consultar documentos físicos se evidencio que existe bastante información, pero dispersada.
- Las órdenes de producción solo sirven como medio para conocer las cantidades a producir y las especificaciones que ha solicitado el cliente.

De este modo, se evidencia la importancia que tiene que Chocolatesnobo S.A. adopte un sistema de costos de acuerdo a sus necesidades operativas, donde los resultados que registre el proceso de costeo sean real y eficiente, para que, al momento de realizar su análisis se refleje la situación real de la empresa y se pueda medir el efecto generado en su rentabilidad.

Acciones a realizar

Después de haber descrito los hallazgos de la investigación, es importante elaborar un plan de acción que facilite a la empresa la implementación del sistema de costos y pueda determinar el costo real de cada orden para posteriormente analizar el efecto que causa en la rentabilidad de la misma.

Plan de acción para el diseño del sistema de costos por órdenes de producción

PERSPECTIVA	TEMAS ESTRATÉGICOS	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	INDICADORES	METAS
Costos por órdenes de producción	Determinación de la capacidad instalada de la planta.	Analizar el nivel de producción actual de la planta.	Cantidad producida por producto	Identificar el nivel de producción adecuado.
	Identificación de la cantidad necesaria para la elaboración de cada producto.	Determinar la cantidad que se requiere para elaborar cada producto que la fábrica la empresa.	Cantidad de materia prima utilizada	Conocer la cantidad de materia prima a utilizar por cada producto.
	Determinación de la Mano de Obra necesaria para elaborar los productos.	Establecer la Mano de Obra requerida para el área de producción.	Mano de Obra	Utilizar únicamente la Mano de Obra necesaria para la producción.
	Determinación de los CIF	Asignar los CIF de forma adecuada.	CIF	Asignar los CIF que corresponda a cada producto.
	Identificación y asignación de los costos de producción	Determinar el costo de producción cada orden.	Materia prima	Identificar y distribuir los costos de producción.
			Mano de obra	
			CIF	
Evaluación de los resultados obtenidos.	Analizar los resultados obtenidos	Indicadores financieros	Tomar decisiones oportunas en base al análisis de los resultados obtenidos.	

Elaborado por la autor

Desarrollo del sistema

Determinación de la capacidad instalada de la planta

CAPACIDAD	CAPACIDAD KG.	CAPACIDAD %
ACTUAL	24.046	60%
REAL	40.000	100%

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Elaborado por: La autora

Según la información presentada en la tabla anterior en promedio la capacidad de producción actual de la empresa es de 24.046.15 kg. Mensuales. Sin embargo, la capacidad máxima instalada es de 40.000 kg., es decir se está trabajando a penas al 60%, quedando una capacidad ociosa del 40%.

Identificación de la Materia Prima Directa necesaria para la elaboración de cada línea de producción.

Mr. Choc:

- 400 grs. (24x1)
- 180 grs (60x1) Vitacoa
- 450 grs (24x1)
- Soluble Edulcorado Suave 25 kg

Chocomanía :

- Chocomanía 6x24(36024)
- Chocomanía (4X1)

Tableta Bonita

- Gold quinua 100g
- Gold banana 100g
- Gold macadamia 100g

La cantidad necesaria de materia prima directa para elaborar estos productos es:

Producción de Mr. Choc

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	GRAMOS	GRAMOS	#. FUNDAS	COSTO MP
			1.000,00	POR FUNDAS	FABRICADAS	
Mr. Choc	400 GR (24x1)	130,03	130.034,06	400,00	325	\$ 225,03
	180 grs (60x1) Vitacoa	2.418,63	2.418.633,55	180	13.437	\$ 4.185,55
	450 grs (15x1)	2.340,61	2.340.613,11	450	5.201	\$ 4.050,54
	Soluble Edulcorado Suave 25 kg	1.825,53	1.825.533,74	25000	73	\$ 3.159,17
TOTAL		6.714,81	6.715.814,46	26.030,00	19.036	\$ 11.620,29

Elaborado por: La autora

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Cantidad de Materia Prima utilizada para elaborar productos Mr. Choc

MP	CANTIDAD TOTAL KG	COSTO POR KG	COSTO CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA POR PRODUCTO							
				400 GR (24x1)	COSTO MP UTILIZADA	180 GRS (60X1) VITACOA	COSTO MP UTILIZADA	450 GRS (15X1)	COSTO MP UTILIZADA	SOLUBLE EDULCORADO SUAVE	COSTO MP UTILIZADA
AZUCAR CRISTALINA	4.220,01	\$ 0,71	\$ 2.983,62	81,72	\$ 57,78	1.520,02	\$ 1.074,68	1.470,99	\$ 1.040,01	1.147,28	\$ 811,15
MAICENA	106,02	\$ 1,08	\$ 114,50	2,05	\$ 2,22	38,19	\$ 41,24	36,96	\$ 39,91	28,82	\$ 31,13
POLVO DE CACAO	602,54	\$ 11,15	\$ 6.720,25	11,67	\$ 130,14	217,03	\$ 2.420,59	210,03	\$ 2.342,51	163,81	\$ 1.827,01
POLVO DE CACAO ALCALINO	468,33	\$ 3,20	\$ 1.499,06	9,07	\$ 29,03	168,69	\$ 539,95	163,25	\$ 522,53	127,32	\$ 407,54
SAL REFINADA	35,34	\$ 0,18	\$ 6,40	0,68	\$ 0,12	12,73	\$ 2,31	12,32	\$ 2,23	9,61	\$ 1,74
VAINILLA POLVO CRISTALIZADA	14,14	\$ 20,97	\$ 296,47	0,27	\$ 5,74	5,09	\$ 106,78	4,93	\$ 103,34	3,84	\$ 80,60
TOTAL	5.446,38	\$ 37,29	\$ 11.620,29	105,47	\$ 225,03	1.961,75	\$ 4.185,55	1.898,47	\$ 4.050,54	1.480,69	\$ 3.159,17

Elaborado por: La autora

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Producción de Chocomanía

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	PESO POR PRESENTACIÓN EN KG	TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS	COSTO MP
Chocomanía	Chocomanía 6x24(36024)	10.943,64	0,672	16.285	\$ 5.289,07
	Chocomanía (4X1)	309,91	0,112	2.767	\$ 149,78
TOTAL		11.253,56	0,784	19.052	\$ 5.438,85

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Elaborado por: La autora

Cantidad de Materia Prima utilizada para elaborar la línea de Chocomanía

MP	CANTIDAD TOTAL KG	COSTO POR KG	COSTO CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA POR PRODUCTO			
				CHOCOMANIA 6X24(36024)	COSTO MP UTILIZADA	CHOCOMANIA (4X1)	COSTO MP UTILIZADA
AZUCAR REFINADA	670,40	\$ 0,71	\$ 475,24	651,94	\$ 462,15	18,46	\$ 13,09
LECITINA DE SOYA	0,50	\$ 1,10	\$ 0,55	0,49	\$ 0,54	0,01	\$ 0,02
LICOR DE CACAO	37,20	\$ 4,74	\$ 176,47	36,18	\$ 171,61	1,02	\$ 4,86
POLVO DE CACAO ORGANICO	5,18	\$ 4,02	\$ 20,84	5,04	\$ 20,27	0,14	\$ 0,57
MANTECA CHOCOFAT	4,44	\$ 10,70	\$ 47,51	4,32	\$ 46,20	0,12	\$ 1,31
MANTECA DANFAT PMF 8332	202,50	\$ 0,74	\$ 150,65	196,92	\$ 146,50	5,58	\$ 4,15
MANÍ	1.446,60	\$ 3,00	\$ 4.339,72	1.406,76	\$ 4.220,21	39,84	\$ 119,51
POLVO DE CACAO ALCALINO	48,00	\$ 3,20	\$ 153,64	46,68	\$ 149,41	1,32	\$ 4,23
SUERO DE LECHE EN POLVO	23,10	\$ 2,90	\$ 66,99	22,46	\$ 65,15	0,64	\$ 1,84
VAINILLA POLVO CRISTALIZADA	0,35	\$ 20,97	\$ 7,24	0,34	\$ 7,04	0,01	\$ 0,20
TOTAL	2.438,27	\$ 52,09	\$ 5.438,85	2371,12	\$ 5.289,07	67,15	\$ 149,78

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Elaborado por: La autora

Producción de Tableta Bonita

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	GRAMOS 1000	UNIDADES PRODUCIDAS	COSTO MP
TABLETA BONITA	GOLD QUINUA 100G	2.510,64	2.510.637,28	25.106	\$ 664,54
	GOLD BANANA 100G	2.210,84	2.210.839,99	22.108	\$ 585,19
	GOLD MACADAMIA 100G	1.396,52	1.396.522,73	13.965	\$ 369,65
TOTAL		6.118,00	6.118.000,00	61.180	\$ 1.619,38

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Elaborado por: La autora

Cantidad de Materia Prima utilizada para elaborar la línea de Tableta Bonita

MP	CANTIDAD TOTAL KG	COSTO POR KG	COSTO CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA POR PRODUCTO					
				TABLETA BONITA GOLD QUINUA 100G	COSTO MP UTILIZADA	TABLETA BONITA GOLD BANANA 100G	COSTO MP UTILIZADA	TABLETA BONITA GOLD MACADAMIA 100G	COSTO MP UTILIZADA
AZUCAR REFINADA	586,06	\$ 0,71	\$ 415,45	240,50	\$ 170,49	211,78	\$ 150,13	133,78	\$ 94,83
LECHE POLVO COMPLETA INDECSA	3,30	\$ 5,61	\$ 18,52	1,35	\$ 7,60	1,19	\$ 6,69	0,75	\$ 4,23
LECITINA DE SOYA	5,83	\$ 7,12	\$ 41,53	2,39	\$ 17,04	2,11	\$ 15,01	1,33	\$ 9,48
LICOR DE CACAO	29,72	\$ 4,50	\$ 133,62	12,19	\$ 54,83	10,74	\$ 48,29	6,78	\$ 30,50
MANTECA DANFAT PMF 8332	153,53	\$ 1,35	\$ 207,27	63,00	\$ 85,06	55,48	\$ 74,90	35,05	\$ 47,31
MANTECA DANFAT CBS5435	24,76	\$ 2,40	\$ 59,43	10,16	\$ 24,39	8,95	\$ 21,48	5,65	\$ 13,57
POLVO DE CACAO ALCALINO	197,77	\$ 3,45	\$ 681,79	81,16	\$ 279,79	71,47	\$ 246,38	45,14	\$ 155,63
SUERO DE LECHE EN POLVO	19,43	\$ 2,90	\$ 56,33	7,97	\$ 23,12	7,02	\$ 20,36	4,43	\$ 12,86
VAINILLA POLVO CRISTALIZADA	0,23	\$ 23,18	\$ 5,43	0,10	\$ 2,23	0,08	\$ 1,96	0,05	\$ 1,24
BANANO	94,00	\$ 8,80	\$ 827,20	-	\$ -	33,97	\$ 298,92	-	\$ -
MACADAMIAS TROCEADAS	22,50	\$ 20,05	\$ 451,13	-	\$ -	-	\$ -	5,14	\$ 102,98
QUINUA (60%)	26,50	\$ 4,87	\$ 129,04	10,87	\$ 52,95	-	\$ -	-	\$ -
TOTAL	1.020,63	\$ 51,22	\$ 1.619,38	418,84	\$ 664,54	368,82	\$ 585,19	232,97	\$ 369,65

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Elaborado por: La autora

Determinación de la Mano de Obra Directa necesaria para elaborar los productos

La empresa Chocolates Noboa S.A. cuenta con 27 empleados, de los cuáles 17 laboran en el área de producción:

NOMINA	FUNCIONES	SUELDO
Daniel Menoscal Cuenca	Gerente General	4500,00
Diana Molina Montoya	Contraloría	600,00
Francisca Osorio	Comercialización	359,17
Severo Pacheco	Producción	3500,00
Sonia Montenegro	Control de Calidad	359,17
Freddy Carpio	Compras de Insumos	361,40
Mirna Sánchez	Bodega	380,00
Miguel Vera	Bodega	358,43
Jazmín Álvarez	Compras	361,40
Rita Zúñiga	Administración y RRHH	380,00
William Abad	Preparación	331,52
Jonathan Angulo	Preparación	354,00
Sonia Avilés	Preparación	361,33
Luis Campoverde	Preparación	500,00
Sonia Cruz	Preparación	361,33
Clara Franco	Preparación	361,33
Wilson Guale	Preparación	368,41
Bory Indacochea	Preparación	354,00
Carmen Lindao	Preparación	361,33
Luis Narea	Preparación	361,33
Jaime Orellana	Preparación	354,00
Kenny Pérez	Preparación	354,00
Jorge Pena	Preparación	380,00
Ricardo Rodríguez	Preparación	331,52
Julia Romero	Preparación	361,33
Arnold Vera	Preparación	354,00
Omar Zamora	Preparación	354,00
TOTAL		17.363,00

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Elaborado por: La autora

Cabe señalar que actualmente no se está considerando los beneficios de ley para cargar al costo el valor por mano de obra directa como indirecta, llegando a subvalorar los costos, como se puede observar en la siguiente tala:

Calculo del rol de pagos

\$ 6.203,42 COSTO MO MENSUAL			
24.086,37 KG PRODUCIDOS			
DISTRIBUCIÓN DE LA MO EN BASE A LAS UNIDADES PRODUCIDAS			
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	MO
MR CHOC	400 GR (24x1)	130,03	\$ 33,49
	180 grs (60x1) Vitacoa	2.418,63	\$ 622,92
	450 grs (24x1)	2.340,61	\$ 602,82
	Soluble Edulcorado Suave	1.825,53	\$ 470,16
TOTAL		6.714,81	1.729,39
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	MO
CHOCOMANÍA	Chocomania 6x24(36024)	10.943,64	\$ 2.818,52
	Chocomania (4X1)	309,91	\$ 79,82
TOTAL		11.253,56	\$ 2.898,34
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	MO
TABLETA BONITA	GOLD QUINUA 100G	2.510,64	\$ 646,61
	GOLD BANANA 100G	2.210,84	\$ 569,40
	GOLD MACADAMIA 100G	1.396,52	\$ 359,67
TOTAL		6.118,00	\$ 1.575,68

Fuente: Chocolatesnobo S.A.**Elaborado por:** La autora

Por consiguiente, se detalla el cálculo del Rol de Pagos para determinar el costo real de la mano de obra utilizada en la producción:

Rol de pagos de Mano de Obra Directa

ORD	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	FUNCIÓN	INGRESOS			DESCUENTOS			VALOR A PAGAR
				SBU	OTROS	TOTAL	VIARIOS	APORTE PATRONAL 9.45%	TOTAL	
1	William Abad		Preparación	\$ 366,12	\$ -	\$ 366,12	\$ -	\$ 34,60	\$ 34,60	\$ 331,52
2	Jonathan Angulo		Preparación	\$ 390,94	\$ -	\$ 390,94	\$ -	\$ 36,94	\$ 36,94	\$ 354,00
3	Sonia Avilez		Preparación	\$ 399,04	\$ -	\$ 399,04	\$ -	\$ 37,71	\$ 37,71	\$ 361,33
4	Luis Campoverde		Preparación	\$ 552,18	\$ -	\$ 552,18	\$ -	\$ 52,18	\$ 52,18	\$ 500,00
5	Sonia Cruz		Preparación	\$ 399,04	\$ -	\$ 399,04	\$ -	\$ 37,71	\$ 37,71	\$ 361,33
6	Clara Franco		Preparación	\$ 399,04	\$ -	\$ 399,04	\$ -	\$ 37,71	\$ 37,71	\$ 361,33
7	Wilson Guale		Preparación	\$ 406,86	\$ -	\$ 406,86	\$ -	\$ 38,45	\$ 38,45	\$ 368,41
8	Bory Indacochea		Preparación	\$ 390,94	\$ -	\$ 390,94	\$ -	\$ 36,94	\$ 36,94	\$ 354,00
9	Carmen Lindao		Preparación	\$ 399,04	\$ -	\$ 399,04	\$ -	\$ 37,71	\$ 37,71	\$ 361,33
10	Luis Narea		Preparación	\$ 399,04	\$ -	\$ 399,04	\$ -	\$ 37,71	\$ 37,71	\$ 361,33
11	Jaime Orellana		Preparación	\$ 390,94	\$ -	\$ 390,94	\$ -	\$ 36,94	\$ 36,94	\$ 354,00
12	Kenny Perez		Preparación	\$ 390,94	\$ -	\$ 390,94	\$ -	\$ 36,94	\$ 36,94	\$ 354,00
13	Jorge Pena		Preparación	\$ 419,66	\$ -	\$ 419,66	\$ -	\$ 39,66	\$ 39,66	\$ 380,00
14	Ricardo Rodriguez		Preparación	\$ 366,12	\$ -	\$ 366,12	\$ -	\$ 34,60	\$ 34,60	\$ 331,52
15	Julia Romero		Preparación	\$ 399,04	\$ -	\$ 399,04	\$ -	\$ 37,71	\$ 37,71	\$ 361,33
16	Arnold Vera		Preparación	\$ 390,94	\$ -	\$ 390,94	\$ -	\$ 36,94	\$ 36,94	\$ 354,00
17	Omar Zamora		Preparación	\$ 390,94	\$ -	\$ 390,94	\$ -	\$ 36,94	\$ 36,94	\$ 354,00
	TOTAL			\$ 6.850,82	\$ -	\$ 6.850,82	\$ -	\$ 647,40	\$ 647,40	\$ 6.203,42

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A

PROVISIONES										
ORD	APELLIDOS Y NOMBRES	AP. PATRONAL 11.15%	SECAP 0,50%	IECE 0,50%	XIII	XIV	FONDO DE RESEVA	VACACIONES	TOTAL PROVISIONES	COSTO MO
1	William Abad	\$ 40,82	\$ 1,83	\$ 1,83	\$ 30,51	\$ 30,51	\$ 30,50	\$ 15,26	\$ 151,26	\$ 517,38
2	Jonathan Angulo	\$ 43,59	\$ 1,95	\$ 1,95	\$ 32,58	\$ 32,58	\$ 32,57	\$ 16,29	\$ 161,51	\$ 552,45
3	Sonia Avilez	\$ 44,49	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 33,25	\$ 33,25	\$ 33,24	\$ 16,63	\$ 164,86	\$ 563,90
4	Luis Campoverde	\$ 61,57	\$ 2,76	\$ 2,76	\$ 46,02	\$ 46,02	\$ 46,00	\$ 23,01	\$ 228,12	\$ 780,30
5	Sonia Cruz	\$ 44,49	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 33,25	\$ 33,25	\$ 33,24	\$ 16,63	\$ 164,86	\$ 563,90
6	Clara Franco	\$ 44,49	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 33,25	\$ 33,25	\$ 33,24	\$ 16,63	\$ 164,86	\$ 563,90
7	Wilson Guale	\$ 45,36	\$ 2,03	\$ 2,03	\$ 33,91	\$ 33,91	\$ 33,89	\$ 16,95	\$ 168,09	\$ 574,95
8	Bory Indacochea	\$ 43,59	\$ 1,95	\$ 1,95	\$ 32,58	\$ 32,58	\$ 32,57	\$ 16,29	\$ 161,51	\$ 552,45
9	Carmen Lindao	\$ 44,49	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 33,25	\$ 33,25	\$ 33,24	\$ 16,63	\$ 164,86	\$ 563,90
10	Luis Narea	\$ 44,49	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 33,25	\$ 33,25	\$ 33,24	\$ 16,63	\$ 164,86	\$ 563,90
11	Jaime Orellana	\$ 43,59	\$ 1,95	\$ 1,95	\$ 32,58	\$ 32,58	\$ 32,57	\$ 16,29	\$ 161,51	\$ 552,45
12	Kenny Perez	\$ 43,59	\$ 1,95	\$ 1,95	\$ 32,58	\$ 32,58	\$ 32,57	\$ 16,29	\$ 161,51	\$ 552,45
13	Jorge Pena	\$ 46,79	\$ 2,10	\$ 2,10	\$ 34,97	\$ 34,97	\$ 34,96	\$ 17,49	\$ 173,38	\$ 593,04
14	Ricardo Rodriguez	\$ 40,82	\$ 1,83	\$ 1,83	\$ 30,51	\$ 30,51	\$ 30,50	\$ 15,26	\$ 151,26	\$ 517,38
15	Julia Romero	\$ 44,49	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 33,25	\$ 33,25	\$ 33,24	\$ 16,63	\$ 164,86	\$ 563,90
16	Arnold Vera	\$ 43,59	\$ 1,95	\$ 1,95	\$ 32,58	\$ 32,58	\$ 32,57	\$ 16,29	\$ 161,51	\$ 552,45
17	Omar Zamora	\$ 43,59	\$ 1,95	\$ 1,95	\$ 32,58	\$ 32,58	\$ 32,57	\$ 16,29	\$ 161,51	\$ 552,45
	TOTAL	\$ 763,87	\$ 34,25	\$ 34,25	\$ 570,90	\$ 570,90	\$ 570,67	\$ 285,45	\$ 2.830,30	\$ 9.681,12

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Distribución de la Mano de Obra en base a las unidades producidas

\$ 9.681,12 COSTO MO MENSUAL 24.086,37 KG PRODUCIDOS DISTRIBUCIÓN DE LA MO EN BASE A LAS UNIDADES PRODUCIDAS			
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	MO
MR CHOC	400 GR (24x1)	130,03	\$ 52,27
	180 grs (60x1) Vitacoa	2.418,63	\$ 972,13
	450 grs (24x1)	2.340,61	\$ 940,77
	Soluble Edulcorado Suave	1.825,53	\$ 733,74
TOTAL		6.714,81	\$ 2.698,91
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	MO
CHOCOMANÍA	Chocomania 6x24(36024)	10.943,64	\$ 4.398,62
	Chocomania (4X1)	309,91	\$ 124,57
TOTAL		11.253,56	\$ 4.523,18
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	MO
TABLETA BONITA	GOLD QUINUA 100G	2.510,64	\$ 1.009,11
	GOLD BANANA 100G	2.210,84	\$ 888,61
	GOLD MACADAMIA 100G	1.396,52	\$ 561,31
TOTAL		6.118,00	\$ 2.459,03

Ela

borado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A

Determinación de los Costos Indirectos de Fabricación-CIF

Para determinar los CIF se realizó los siguientes cálculos:

Depreciación de Maquinaria

MAQUINARIA	VALOR	% DEP.	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
Mezcladora ZZ 2000	\$ 34.263,94	10%	\$ 3.426,39	\$ 285,53
Refinadora Carle Montanari	\$ 38.071,04	10%	\$ 3.807,10	\$ 317,26
Concha CRN 16	\$ 13.324,86	10%	\$ 1.332,49	\$ 111,04
Envasadora Bush 3500	\$ 26.649,73	10%	\$ 2.664,97	\$ 222,08
Dosificadora RRmm500	\$ 32.360,38	10%	\$ 3.236,04	\$ 269,67
Tunel NET- 820	\$ 17.131,97	10%	\$ 1.713,20	\$ 142,77
Molino Xtreme 250	\$ 28.553,28	10%	\$ 2.855,33	\$ 237,94
TOTAL	\$190.355,20		\$ 19.035,52	\$ 1.586,29

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A

Rol de pagos de Mano de Obra Indirecta

ORD	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	FUNCIÓN	INGRESOS			DESCUENTOS			VALOR A PAGAR
				SBU	OTROS	TOTAL	VARIOS	APORTE PATRONAL 9.45%	TOTAL	
1	Daniel Menoscal Cuenca	Gerente General	\$ -	\$ 4.500,00	\$ -	\$ 4.500,00	\$ -	\$ 425,25	\$ 425,25	\$ 4.074,75
2	Diana Molina Montoya	Contraloria	\$ -	\$ 600,00	\$ -	\$ 600,00	\$ -	\$ 56,70	\$ 56,70	\$ 543,30
3	Rita Zuniga	Administracion y RRHH	\$ -	\$ 380,00	\$ -	\$ 380,00	\$ -	\$ 35,91	\$ 35,91	\$ 344,09
4	Francisca Osorio	Comercializacion	\$ -	\$ 361,40	\$ -	\$ 361,40	\$ -	\$ 34,15	\$ 34,15	\$ 327,25
	TOTAL ADMINISTRACIÓN			\$ 5.841,40	\$ -	\$ 5.841,40	\$ -	\$ 552,01	\$ 552,01	\$ 5.289,39
5	Severo Pacheco	Produccion	\$ -	\$ 3.500,00	\$ -	\$ 3.500,00	\$ -	\$ 330,75	\$ 330,75	\$ 3.169,25
6	Sonia Montenegro	Control de Calidad	\$ -	\$ 359,17	\$ -	\$ 359,17	\$ -	\$ 33,94	\$ 33,94	\$ 325,23
7	Freddy Carpio	Compras de Insumos	\$ -	\$ 361,40	\$ -	\$ 361,40	\$ -	\$ 34,15	\$ 34,15	\$ 327,25
8	Mirna Sanchez	Bodega	\$ -	\$ 380,00	\$ -	\$ 380,00	\$ -	\$ 35,91	\$ 35,91	\$ 344,09
9	Miguel Vera	Bodega	\$ -	\$ 358,43	\$ -	\$ 358,43	\$ -	\$ 33,87	\$ 33,87	\$ 324,56
10	Jazmin Alvarez	Compras	\$ -	\$ 361,40	\$ -	\$ 361,40	\$ -	\$ 34,15	\$ 34,15	\$ 327,25
	TOTAL MOI			\$ 5.320,40	\$ -	\$ 5.320,40	\$ -	\$ 502,78	\$ 502,78	\$ 4.817,62
	TOTAL			\$ 11.161,80	\$ -	\$ 11.161,80	\$ -	\$ 1.054,79	\$ 1.054,79	\$ 10.107,01

PROVISIONES										
ORD	APELLIDOS Y NOMBRES	AP. PATRONAL 11.15%	SECAP 0,50%	IECE 0,50%	XIII	XIV	FONDO DE RESEVA	VACACIONES	TOTAL PROVISIONES	COSTO MO
1	Daniel Menoscal Cuenca	\$ 501,75	\$ 22,50	\$ 22,50	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 374,85	\$ 187,50	\$ 1.859,10	\$ 6.359,10
2	Diana Molina Montoya	\$ 66,90	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 49,98	\$ 25,00	\$ 247,88	\$ 847,88
3	Rita Zuniga	\$ 42,37	\$ 1,90	\$ 1,90	\$ 31,67	\$ 31,67	\$ 31,65	\$ 15,83	\$ 156,99	\$ 536,99
4	Francisca Osorio	\$ 40,30	\$ 1,81	\$ 1,81	\$ 30,12	\$ 30,12	\$ 30,10	\$ 15,06	\$ 149,31	\$ 510,71
	TOTAL ADMINISTRACIÓN	\$ 651,32	\$ 29,21	\$ 29,21	\$ 486,78	\$ 486,78	\$ 486,59	\$ 243,39	\$ 2.413,28	\$ 8.254,68
5	Severo Pacheco	\$ 390,25	\$ 17,50	\$ 17,50	\$ 291,67	\$ 291,67	\$ 291,55	\$ 145,83	\$ 1.445,97	\$ 4.945,97
6	Sonia Montenegro	\$ 40,05	\$ 1,80	\$ 1,80	\$ 29,93	\$ 29,93	\$ 29,92	\$ 14,97	\$ 148,39	\$ 507,56
7	Freddy Carpio	\$ 40,30	\$ 1,81	\$ 1,81	\$ 30,12	\$ 30,12	\$ 30,10	\$ 15,06	\$ 149,31	\$ 510,71
8	Mirna Sanchez	\$ 42,37	\$ 1,90	\$ 1,90	\$ 31,67	\$ 31,67	\$ 31,65	\$ 15,83	\$ 156,99	\$ 536,99
9	Miguel Vera	\$ 39,96	\$ 1,79	\$ 1,79	\$ 29,87	\$ 29,87	\$ 29,86	\$ 14,93	\$ 148,08	\$ 506,51
10	Jazmin Alvarez	\$ 40,30	\$ 1,81	\$ 1,81	\$ 30,12	\$ 30,12	\$ 30,10	\$ 15,06	\$ 149,31	\$ 510,71
0	TOTAL MOI	\$ 593,22	\$ 26,60	\$ 26,60	\$ 443,37	\$ 443,37	\$ 443,19	\$ 221,68	\$ 2.198,03	\$ 7.518,43
	TOTAL	\$ 1.244,54	\$ 55,81	\$ 55,81	\$ 930,15	\$ 930,15	\$ 929,78	\$ 465,08	\$ 4.611,31	\$ 15.773,11

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnoboa S.A.

En la siguiente tabla se detalla los CIF necesarios para la producción de sus tres líneas de producción:

CIF

MATERIALES INDIRECTOS		CANTIDAD	COSTO U	USD
Mr. Choc				\$ 1.481,41
Caja Cartón Vitacoa 20grs	UNIDADES	610,00	\$ 0,43	\$ 263,88
Etiqueta Pael Kraft Sol Mr. Choc 180 460	KG	54,55	\$ 11,80	\$ 643,87
Bandeja De Cartón 520*308*65	UNIDADES	250,00	\$ 0,05	\$ 12,68
Envolt/Polipro/Poliet/Imp/Mr. Choc 50gr	KG	18,81	\$ 5,49	\$ 103,29
Streetch Plástico 18*500mm	KG	2,90	\$ 5,66	\$ 16,41
Saco Polipropileno Blanco Laminado 60*80	UNIDADES	103,00	\$ 0,25	\$ 25,98
Sello Papel Aluminio Mr. Choc 400gr	UNIDADES	325,00	\$ 0,03	\$ 9,11
Tarros Con Tapas Sol Mr. Choc 400gr	UNIDADES	325,00	\$ 0,36	\$ 115,95
Cinta Scotch		28,00	\$ 3,24	\$ 90,66
Fundas Naturales	UNIDADES	126,00	\$ 0,18	\$ 23,27
Funda Polietileno Natural	UNIDADES	1,00	\$ 0,23	\$ 0,23
Funda Natural 17 X 25	UNIDADES	15,00	\$ 0,09	\$ 1,35
Funda De Polietileno 70 Micras	UNIDADES	100,00	\$ 0,26	\$ 26,44
Cinta Papel Engomado 3"		29,49	\$ 5,03	\$ 148,28
TABLETA CHOCOMANÍA				\$ 4.188,96
Caja Cartón Chocomanía	UNIDADES	3.257,00	\$ 0,29	\$ 928,27
DISPLAY PARA CHOCOLATE 28 Gr NUEVO		19.170,00	\$ 0,11	\$ 2.108,70
Envoltura Chocomanía 28 Gr	UNIDADES	102,00	\$ 7,00	\$ 714,00
Estuche Chocomanía (4x1)	UNIDADES	2.768,00	\$ 0,03	\$ 85,81
Pvc Transparente 510		39,39	\$ 7,80	\$ 307,24
Cinta Adhesiva Transparente		1,00	\$ 9,32	\$ 9,32
Cinta Scotch		11,00	\$ 3,24	\$ 35,62
Tableta Bonita				\$12.354,02

Etiqueta Semáforo		60,00	\$ 0,20	\$ 11,76
Bopp Impreso Dorado		98,03	\$ 5,84	\$ 572,14
Caja Display Bonita 100gr		679,00	\$ 0,60	\$ 407,40
Display Choc Maní 15 Gr		5.490,00	\$ 0,49	\$ 2.704,48
Estuche Bonita Gold Quinoa		25.106,37	\$ 0,14	\$ 3.457,98
Estuche Bonita Gold Banano		22.108,40	\$ 0,14	\$ 3.006,74
Estuche Bonita Gold Macadamia		13.965,23	\$ 0,14	\$ 1.899,27
Etiqueta Barra Tabletas		2.184,00	\$ 0,02	\$ 51,39
Refuerzos		1.139,00	\$ 0,21	\$ 239,52
Cinta Adhesiva Transparente		0,29	\$ 9,32	\$ 2,70
Cinta Papel Engomado		0,16	\$ 3,92	\$ 0,63
OTROS CIF				\$14.056,55
Costo Mano De Obra Indirecta				\$ 7.518,43
Depreciaciones				\$ 1.586,29
Análisis De Lab. X Terceros				\$ 129,96
Energía De Terceros				\$ 1.797,45
Energía Eléctrica Autogenerada				\$ 8,36
Seguros				\$ 108,74
Repuestos				\$ 183,96
Materiales Y Herramientas				\$ 1.721,01
Suministros De Oficinas				\$ 12,42
Alquiler De Patios				\$ 972,22
Telefonía				\$ 17,70

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Identificación y asignación de los costos de producción

Una vez determinado el costo de la materia prima directa, la mano de obra directa y los CIF, en la siguiente tabla se presenta

Tabla 1: Asignación de los CIF

PRODUCTO	KG PRODUCIDOS	CIF			TOTAL CIF
		MPI	OTROS CIF		
			TASA DE R.	VALOR	
Mr. Choc	6.714,81	\$ 1.481,41	0,5836	\$ 3.918,69	\$ 5.400,10
Chocomanía	11.253,56	\$ 4.188,96	0,5836	\$ 6.567,46	\$ 10.756,42
Tableta Bonita	6.118,00	\$12.354,02	0,5836	\$ 3.570,40	\$ 15.924,42
TOTAL	24.086,37	\$18.024,39		\$14.056,55	\$ 32.080,94

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

En la siguiente tabla se presenta la determinación del costo de producción por línea de producción:

Determinación del costo de producción por línea de producción.

PRODUCTOS	MP	MO	CIF	CP	K.GRAMOS	C.P.UNIT. KG	KILOS UTILIZ.	COSTO
Mr Choc	\$ 11,620.29	\$ 2,698.91	\$ 5,400.10	\$ 19,719.30	6,714.81	\$ 2.94	26.03	\$ 76.44
Chocomania	\$ 5,438.85	\$ 4,523.18	\$ 10,756.42	\$ 20,718.45	11,253.56	\$ 1.84	0.78	\$ 1.44
TABLETA BONITA	\$ 1,619.38	\$ 2,459.03	\$ 15,924.42	\$ 20,002.82	6,118.00	\$ 3.27	0.30	\$ 0.98

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Determinación del Costo de Producción por Presentación

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	GRAMOS	GRAMOS	COSTO.P.	C.PROD.	PV DIST.	UTILIDA/ PÉRDIDA
			1,000.00	POR FUNDAS	GRAMOS	POR PRES.		
Mr Choc	400 GR (24x1)	130.03	130,034.06	400.00	\$ 0.0029	\$ 1.17	\$ 1.93	\$ 0.76
	180 grs (60x1) Vitacoa	2,418.63	2,418,633.55	180.00	\$ 0.0029	\$ 0.53	\$ 0.60	\$ 0.07
	450 grs (15x1)	2,340.61	2,340,613.11	450.00	\$ 0.0029	\$ 1.32	\$ 1.40	\$ 0.08
	Soluble Edulcorado Suave 25 k	1,825.53	1,825,533.74	25,000.00	\$ 0.0029	\$ 73.42	\$ 87.50	\$ 14.08
TOTAL		6,714.81	6,715,814.46	26,030.00		\$ 76.44		

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	PESO POR PRESENTACIÓN EN KG	TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS	COSTO POR KG	COSTO POR UNIDADES	PV DIST.	UTILIDAD/ PÉRDIDA
Chocomania	Chocomania 6x24(36024)	10,943.64	0.672	16,285	\$ 1.84	\$ 1.24	\$ 1.32	\$ 0.08
	Chocomania (4X1)	309.91	0.112	2,767	\$ 1.84	\$ 0.21	\$ 0.22	\$ 0.01
TOTAL		11,253.56	0.784	19,052		\$ 1.44		\$ 0.10

PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	KG PRODUCIDOS	GRAMOS 1000	UNIDADES PRODUCIDAS	COSTO POR GRAMO	COSTO POR UNIDADES	PV DIST.	UTILIDAD/ PÉRDIDA
TABLETA BONITA	GOLD QUINUA 100G	2,510.64	2,510,637.28	25,106	\$ 0.0033	\$ 0.3270	\$ 0.89	\$ 0.56
	GOLD BANANA 100G	2,210.84	2,210,839.99	22,108	\$ 0.0033	\$ 0.3270	\$ 0.89	\$ 0.56
	GOLD MACADAMIA 100G	1,396.52	1,396,522.73	13,965	\$ 0.0033	\$ 0.3270	\$ 0.89	\$ 0.56
TOTAL		6,118.00	6,118,000.00	61,180	\$ 0.0098	\$ 0.9809		\$ 1.69

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

Evaluación de los resultados obtenidos

CHOCOLATESNOBOA S.A.
ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015
(Aplicando nueva metodología)

	Información actual	Información sugerida	Proyección
Ingresos por ventas	\$ 98,916.21	\$ 98,916.21	\$ 131,558.56
(-) Costo de Producción y Ventas	\$ 61,529.80	\$ 69,294.62	\$ 87,841.87
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 37,386.40	\$ 29,621.59	\$ 43,716.69
(-) Gastos de venta	\$ 750.00	\$ 750.00	\$ 750.00
(=) UTILIDAD NETA EN VENTAS	\$ 36,636.40	\$ 28,871.59	\$ 46,444.39
(-) Gastos Administrativos	\$ 5,289.39	\$ 8,254.68	\$ 8,254.68
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 31,347.02	\$ 20,616.92	\$ 38,189.71
(-) Gastos Financieros	\$ 1,116.34	\$ 1,116.34	\$ 1,116.34
(+) Otros Ingresos	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Otros Egresos	\$ 1,717.63	\$ 1,717.63	\$ 1,717.63
(=) UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIONES	\$ 28,513.05	\$ 17,782.95	\$ 35,355.75
(-) 15% Participación trabajadores	\$ 3,002.34	\$ 2,667.44	\$ 5,303.36
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 25,510.70	\$ 15,115.50	\$ 30,052.38
(-) Impuesto a la renta 22%	\$ 3,742.92	\$ 3,325.41	\$ 6,611.52
(=) UTILIDAD O PÉRDIDA DEL EJERCICIO	\$ 21,767.78	\$ 11,790.09	\$ 23,440.86

Como se evidencia en el estado de resultados proyectado, aplicando lo establecido en el informe técnico del presente trabajo, se incrementó el 80% el nivel de producción en la empresa, obteniendo una utilidad de \$ 23.440,86, es decir se incrementará un 40%, ya que trabajando a la capacidad real actual se generó una utilidad de \$11.790,09.

Evaluación de los resultados obtenidos

COMPONENTES DEL COSTO	COSTOS ACTUALES	COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN
Materia Prima	Se solicita la cantidad de materia prima para la producción programada.	Se solicita solo la materia prima necesaria para cumplir un pedido.
Mano de Obra	No se toma en cuenta los beneficios de ley para establecer el costo de la mano de obra.	Se toma en cuenta el sueldo percibido más los beneficios de ley.
CIF	No se toma en cuenta el valor total de las depreciaciones, en unos meses se la toma en cuenta	Se toma en cuenta el valor de las depreciaciones de la maquinaria y equipo que posee la empresa para la

	y en otras no. Se asigna los gastos de administración y venta al costo de producción.	producción. Se asigna únicamente el costo de la mano de obra indirecta a los costos de producción, es decir, solo quienes intervienen indirectamente en el proceso de producción.
--	--	--

Elaborado por: Lizbeth Barzallo

Fuente: Chocolatesnobo S.A.

CONCLUSIONES

De acuerdo a la investigación desarrollada, se llegó a las siguientes conclusiones:

- Los principales productos que elabora Chocolatesnobo S.A., son: Mr. Choc, Chocomanía, y Tableta bonita, en sus diferentes presentaciones, con una capacidad promedio de producción de 24.046.15 kg. mensuales, sin embargo, la capacidad máxima instalada es de 40.000 kg., es decir se está trabajando a penas al 60%, quedando una capacidad ociosa del 40%.
- En base al análisis practico realizado, se pudo constatar que en la empresa no se toma en cuenta los beneficios de ley para asignar el costo de la mano de obra directa. Del mismo modo no siempre toma en cuenta el valor de la depreciación de la maquinaria para sacar el costo de producción. A demás, existen activos fijos que ya han cumplido con su vida útil y siguen apareciendo en el Balance de la empresa.
- No se realizan todos los registros en los documentos que respaldan los costos necesarios para ejecutar el proceso productivo, por lo que existe un deficiente control de los mismos.
- Al trabajar al 80% de su capacidad la empresa obtendrá una utilidad de \$ 23.440,86, es decir se incrementará un 40%, ya que trabajando a la capacidad actual se genera una utilidad de \$11.790,09. Sin embargo, es importante efectuar un control eficiente de la gestión económica y financiera de los resultados que se generen por las medidas correctivas que se adopten en la empresa.

RECOMENDACIONES

- Incrementar el nivel de producción de la empresa, ya que podrá aprovechar de mejor forma los recursos que posee e incrementar su rentabilidad. A demás, podría explorar nuevos mercados con precios más competitivos.
- Tomar en cuenta todos los costos en los cuales se incurre para realizar el proceso de producción y asignar a la cantidad de la orden que consta en el pedido de los mismos, para obtener el precio de cada orden. Además, es importante la empresa debe dar de baja los activos que ya cumplieron su vida útil o revalorizarlos, ya que siguen constando en el Balance de la empresa.
- Elaborar todos los documentos que respalden el proceso de producción, es decir, detallar y registrar la cantidad exacta requerida y su costo. Elaborar las respectivas órdenes de producción, órdenes de requisición y hojas de costo por cada cliente.
- Evaluar de forma continua el rendimiento de la empresa, mediante la aplicación de métodos técnicos como los indicadores financieros para determinar los resultados obtenidos en la gestión efectuada y la aplicación del sistema de costos.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre Flores, J. G. (2004). *Sistema de Costeo. La Asignación de Costo total a Productos y Servicios*. Colombia: Jorge Tadeo Lozano.

Calleja Bernal, F. J. (2013). *Costos* (Segunda ed.). Mexico: Pearson Educacion.

Horngren, C., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque Gerencial*. Mexico: Pearson Education.

Norma Internacional de Contabilidad . (2015). Norma Internacional de Contabilidad .

Uribe, R. (2012). *Costos para la toma de decisiones*. Bogota: MacGrawHill.