

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**  
**Facultad de Ciencias Económicas**  
**Escuela de Contaduría Pública**



**"CONTABILIZACION Y CONTROL DE LOS COSTOS DE PRODUCCION,  
BAJO EL ENFOQUE DE PREDETERMINADOS ESTIMADOS, APLICABLE A  
LAS EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR DE CONFITERIA"**

Trabajo de investigación presentado por:

**MARTINEZ ORELLENA, JUANA ROSA**  
**PEREZ CISNEROS, TATIANA YAMILETH**  
**RIVAS NERY, CLAUDIA GREGORY**

Para optar al grado de:

**LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA**

Agosto del 2009

San Salvador, El Salvador, Centro América

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**  
**AUTORIDADES UNIVERSITARIAS**

Rector : Msc. Rufino Antonio Quezada S.

Secretario General : Lic. Douglas Vladimir Alfaro

Decano de la Facultad  
de Ciencias Económicas : MSC. Roger Armando Arias Alvarado

Secretario de la Facultad  
De Ciencias Económicas : Lic. José Ciriaco Gutiérrez C.

Asesor Director : Lic. Dagoberto Eliseo Fuentes

Jurado Examinador : Lic. Simón Flores Pérez  
Lic. Dagoberto Eliseo Fuentes

Agosto del 2009

San Salvador, El Salvador, Centro América

## ***AGRADECIMIENTOS***

Agradezco a Dios por el don de la vida, por todas las bendiciones y fortaleza derramadas en mí, por su inmenso amor mostrado en cada instante de mi existencia y a lo largo de mi carrera que hoy me ha permitido culminar.

A mi familia, mis padres por su amor y comprensión, por estar siempre junto a mí apoyando, fortaleciendo, aconsejándome y sobretodo amándome gracias de todo corazón sin ellos este triunfo no fuera posible. A mi hermano por su apoyo, preocupación y oraciones, a mis hermanas por su gran cariño, paciencia y ayuda, que en todo momento me apoyaron hasta el final.

A mis amigos sin duda han sido un gran apoyo a lo largo de mi carrera, me acompañaron en los momentos más difíciles, me apoyaron en las alegrías y tristezas, gracias por su valiosa ayuda, preocupación y oraciones sin duda son los mejores amigos que puedo tener Gracias Billy, Mónica, Alex, Néstor, Cecilia, y todos mis demás amigos en los que siempre puedo confiar.

Tatiana Yamileth Pérez Cisneros

A DIOS TODOPODEROSO: gracias Padre Santo sin usted no podría haber culminado mi carrera ya que estuvo conmigo en todo momento dándome la sabiduría que necesitaba poniendo personas especiales que me ayudaron.

A MI FAMILIA: MAMA gracias por todo el esfuerzo que hizo para poder lograr este triunfo que también es suyo; PAPA gracias por siempre apoyarme y animarme; HERMANOS: gracias por su apoyo y colaboración en todo lo que necesite y por estar allí siempre; ABUELITA gracias por apoyarme con sus oraciones; SOBRINOS: lindos por que han sido un incentivo para mi los amo a todos, a mis familiares que me apoyaron y animaron gracias.

A MIS AMIGOS: gracias por sus oraciones y sus palabras que me animaron y por el apoyo que me brindaron cuando lo necesite han sido de bendición en mi vida.

A MIS HERMANOS EN CRISTO: gracias por sus oraciones sin duda fueron escuchadas.

A MIS COMPAÑERAS DE TESIS: le doy gracias a Dios por ustedes ya que sin duda fue El quien las puso en mi camino para poder culminar este sueño que ahora es una realidad.

Claudia Gregory Rivas Nery

A DIOS:

Por brindarme la vida, la salud, haberme dado las fuerzas e inteligencia para superar todos los obstáculos y guiarme por el camino del bien, así como por darme la sabiduría para poder alcanzar mis metas.

A MIS PADRES:

Ursulino Martínez Miranda y María Enma Orellana por darme la vida, por su apoyo incondicional y confiar en mí para poder llegar a la culminación de mi carrera con mucho éxito.

A MIS ABUELITOS:

Por sus consejos, cariño y confianza de luchar siempre.

A MIS HIJOS:

Jefferson Adonay y Andersson Stiven por darme fuerzas para salir adelante y seguir luchando por darles lo mejor.

A MIS HERMANOS:

Por brindarme su apoyo emocional, cariño, comprensión, por compartir mis sueños y alegrías.

A FAMILIA:

Por todo su apoyo y confianza, por darme las fuerzas necesarias para salir adelante

Juana Rosa Martínez Orellana

## INDICE

RESUMEN EJECUTIVO. . . . .	i
INTRODUCCION. . . . .	.v
CAPITULO I . . . . .	1
1. ANTECEDENTES Y MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	1
1.1 ANTECEDENTES GENERALES.....	1
1.2. IMPORTANCIA DE LA INDUSTRIA CONFITERA.....	4
1.3. ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO.....	5
1.4. LEGISLACION APLICABLE A LA INDUSTRIA CONFITERA.....	6
1.4.1 Aspectos Mercantiles.....	6
1.4.2 ASPECTOS TRIBUTARIOS.....	7
1.4.3 Aspectos de Salud y del Medio Ambiente.....	7
1.4.4 Ley del Medio Ambiente.....	9
1.5. SISTEMA DE COSTOS.....	9
1.5.1 GENERALIDADES.....	9
1.5.2 Importancia de los costos.....	11
1.5.3 Elementos del costo.....	11
1.5.4 Características.....	13
1.5.5 Clasificación.....	14
1.5.6 Objetivos de los costos estimados.....	17
1.5.7 Procedimientos para la implementación.....	18
CAPITULO II.....	25
2. METODOLOGIA Y DIAGNOSTICO DE LA INVESTIGACION.....	25
2.1 TIPO DE ESTUDIO.....	25
2.1.1 ESTUDIO EXPLORATORIO.....	26
2.1.2 ESTUDIO DESCRIPTIVO.....	26

2.1.3	ESTUDIO ANALITICO Y EXPLICATIVO.....	26
2.1.4	UNIDADES DE ANÁLISIS.....	27
2.2	UNIVERSO Y MUESTRA .....	27
2.2.1	UNIVERSO.....	27
2.2.2	MUESTRA.....	28
2.3.	RECOLECCION DE DATOS .....	30
2.3.1	METODOS PARA LA INVESTIGACION.....	31
2.3.1.1.	INVESTIGACION BIBLIOGRAFICA.....	31
2.3.1.2	INVESTIGACION DE CAMPO.....	31
2.3.2	TECNICAS DE LA INVESTIGACION.....	32
2.3.2.2.	ENCUESTA.....	32
2.3.2.3	ENTREVISTA.....	32
2.4	RECOLECCION DE LOS DATOS.....	33
2.5	ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS DATOS RECOLECTADOS.....	33
2.6	TABULACION DE LOS DATOS.....	34
2.7	DIAGNOSTICO.....	67
CAPITULO	III.....	68
3.1	GENERALIDADES DEL CAPITULO.....	69
3.2	PROCESOS DE APLICACIÓN DE LOS COSTOS PREDETERMINADOS BAJO EL METODO DE COSTOS ESTIMADOS EN LAS EMPRESAS DE CONFITERIA . . . . .	70
3.2.1	PASOS PARA LA FORMULACION DE PRESUPUESTOS DE OPERACIONES...	72
3.2.1.1.	PRONOSTICO DE VENTAS Y PROCESO PRODUCTIVO. ....	73
3.2.1.2	FORMULACIÓN DEL PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN .....	80
3.2.1.3.	FORMULACION DEL PRESUPUESTO DE MATERIALES       DIRECTOS E INDIRECTOS POR CADA PRODUCTO.....	81

3.2.1.4.	PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA DIRECTA REQUERIDA POR PRODUCTO. . . . .	.84
3.2.1.5	FORMULACION DE PRESUPUESTO DE COSTOS.....	86
3.2.1.6.	<i>PRESUPUESTO DE COSTO DE PRODUCCIÓN</i> .....	90
3.2.1.7.	PRESUPUESTO DE COSTOS DE OPERACIÓN .....	92
3.2.1.8.	PRESUPUESTOS DE COSTO TOTAL DE PRODUCCION .....	95
3.2.1.9.	DETERMINACIÓN DE COSTO UNITARIO Y PRECIO DE VENTA.....	95
3.2.1.10.	PRESUPUESTOS DE VENTAS .....	96
3.2.1.11	DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.....	97
3.2.1.12.	ESTADO DE RESULTADOS PRESUPUESTADO .....	101
3.2.1.13	CUENTAS, FORMULAS Y FORMATOS DE CUADROS A UTILIZAR PARA LOS COSTOS ESTIMADOS.....	102
3.2.1.1.13.1.	REGISTROS CONTABLES A COSTOS ESTIMADOS .....	104
3.2.2.	APLICACIONES DE LOS COSTOS REALES DEL PERIODO .....	1055
3.2.2.1.	INFORMACION Y REGISTROS DE COSTOS HISTORICOS. ....	106
3.2.2.1.1	INFORMACION DE PRODUCCIÓN.....	106
3.2.2.1.2.	CONSUMO Y COSTO DE MATERIALES.....	108
3.2.2.1.3.	LA MANO DE OBRA APLICADA FUE LA SIGUIENTE.....	111
3.2.2.1.4.	COSTOS INDIRECTOS APLICADOS:.....	113
3.2.2.1.5.	COSTO DE PRODUCCION.....	117
3.2.2.1.6	COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO .....	117
3.2.2.1.7.	LOS COSTOS DE OPERACIÓN FUERON.....	118
3.2.3	VALUACIONES Y HOJAS DE CORRECCIONES A LOS COSTOS ESTIMADOS. ....	123
3.2.3.1.	VALUACIONES Y HOJA DE CORRECCIONES .....	123
3.2.3.2	REGISTROS DE AJUSTES A LOS COSTOS ESTIMADOS.....	132

CAPITULO IV.....135

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....135

    4.1 CONCLUSIONES.....135

    4.2 RECOMENDACIONES.....136

BIBLIOGRAFIA . . . . .139

ANEXOS

## RESUMEN EJECUTIVO

En El Salvador las principales empresas industriales de la confitería iniciaron su proceso de producción en forma artesanal, las cuales han ido evolucionando y a su vez ha sido necesario adquirir tecnología que les permita más capacidad y eficiencia de producción para así poder satisfacer todo el mercado nacional e internacional. Este sector reviste mucha importancia debido a la incidencia en la economía, pues activa las exportaciones y contribuye en la generación de empleos.

Para garantizar de alguna manera la sostenibilidad de este tipo de industrias se requiere un especial control en el sistema de costos que se aplica, ya que en estas empresas el proceso de producción empleado necesita de vigilancia y supervisión minuciosa de los mismos.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente, se ve la necesidad de tener un registro y contabilización adecuados de costos, y esta investigación tiene como objetivo principal apoyar al estudiante de contaduría y al contador, con una herramienta que le guíe para mantener el control que se requiere en una empresa industrial en lo que a costos se refiere.

Adicionalmente, se pretende proporcionar a las gerencias administrativas - financieras de las empresas industriales dedicadas a la producción de confitería, un instrumento de carácter técnico que, de forma detallada y específica, exponga lo relacionado a los procedimientos a aplicarse en la contabilización de los costos predeterminados bajo el enfoque del Método de costos estimados, para el control contable y financiero de sus procesos productivos, con la finalidad de obtener la seguridad de que se generará información financiera confiable y útil para la eficiente y oportuna toma de decisiones por parte de la administración superior de dichas empresas.

A través de la información que se genera en la contabilización de los costos predeterminados (presupuestos o costos pro forma) se incrementa aún más la utilización que la administración puede hacer de tal información ya que la misma la posee antes de iniciar los procesos productivos, convirtiéndose, además, en la base para la determinación de los costos unitarios a incurrirse y de los probables precios de venta y en una herramienta muy importante de control administrativo financiero al momento de efectuar la contabilización de los costos reales respecto a los presupuestos contabilizados mediante el método de Costos Estimados.

Para el logro de tales fines, el trabajo de investigación se llevó a cabo a través de la aplicación del enfoque Hipotético - Deductivo, tomando como base el tipo de estudio descriptivo, ya que dicho enfoque y tipo de estudio parten de la identificación de un problema y la realización de procedimientos para darle solución a la problemática.

La recolección de la información se efectuó por medio de una entrevista dirigida a los contadores generales de las empresas confiteras y a los alumnos que cursaron la contabilidad de costos II año 2007 mediante un cuestionario, por medio del cual se recopiló la información, la cual se procedió a analizar. Posteriormente se elaboró un diagnóstico que facilitó la interpretación de cada una de las respuestas de acuerdo a la entrevista realizada, llegando a la conclusión general de que, en efecto, es necesario contar con una guía para la determinación de los costos.

No se pretende que el documento exponga la totalidad de los casos que pudieran darse en una empresa confitera, puesto que la diversidad de productos que fabrica requeriría más de un ejemplo; sin embargo, se presenta un caso que ejemplifica el proceso de aplicación del método de costos estimados, mismo que

puede ser tomado para aplicárselo a los demás procesos productivos de otros artículos.

Se aborda además el tema del Punto de Equilibrio como un parámetro útil que ayude a determinar de forma más clara, la relación entre costos e ingresos, teniendo como meta la obtención de mayor utilidad a un menor costo.

Para finalizar la investigación, se cierra con un apartado de conclusiones y recomendaciones recabadas de la información obtenida, las cuales están orientadas a brindar un mayor conocimiento de aspectos contables que ayudarán al especialista en costos a realizar mejor su gestión.

## INTRODUCCION

La contabilización y presentación de la información contable posibilita la adecuada toma de decisiones y el cumplimiento de requisitos técnicos y legales con los distintos órganos contralores. La contabilidad de costos no es la excepción y es por esta razón que se tiene la necesidad de directrices que guíen al contador de costos a procesar los datos de manera correcta.

Es importante que el analista de costos conozca en su totalidad el proceso completo de contabilización que se desarrolla dentro de una empresa industrial, pues cada una de las partes de las que consta el mencionado proceso, constituye un eslabón dentro de una cadena de información para la organización. Lo anterior incluye no sólo el desarrollo de cálculos y partidas contables, sino también el conocimiento de legislaciones y aspectos financieros administrativos que orienten a las gerencias de las empresas en su gestión y manejo de recursos.

Esta investigación está orientada a cumplir principalmente este objetivo, pues se enfoca en la temática de la CONTABILIZACION Y CONTROL DE LOS COSTOS DE PRODUCCION, BAJO EL ENFOQUE DE PREDETERMINADOS ESTIMADOS, APLICABLE A EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR DE CONFITERIA. El manejo de recursos ha sido siempre un

punto medular en la obtención de ganancias dentro de las empresas de cualquier tipo, sin embargo, se ha considerado a la industria confitera como un modelo, ya que su proceso productivo es lo suficientemente amplio como para poder transpolar los formatos contables a otro tipo de empresa industrial. Otro punto adicional dentro de este sector es su contribución a la economía del país, pues ayuda a la generación de empleos y se suma al gremio de empresas exportadoras no sólo en el área centroamericana, sino en otros países de América Latina.

El documento pretende contribuir con la elaboración de una propuesta dirigida a estudiantes de contaduría pública en formación, estudiantes egresados y a personal contable de empresas industriales del sector confitero, para cimentar las bases del conocimiento de costos y erradicar las deficiencias conceptuales y prácticas que podrían existir, tanto en el proceso de aprendizaje como en la práctica diaria.

El cuerpo de la investigación ha sido dividido en cuatro capítulos que se detallan a continuación:

El Capítulo I comprende el marco teórico detallando en éste los antecedentes generales de las confiterías a nivel internacional y nacional y su importancia, en donde se destaca el impacto del

sector confitero dentro de la economía nacional. Posteriormente, se describen aspectos más prácticos tales como las etapas del proceso productivo, legislación y sistema de costos aplicados, es decir, aquellas generalidades que familiaricen al lector con la temática de investigación.

Dentro del Capítulo II se desarrolla la metodología y el diagnóstico de la investigación de campo y bibliográfica, presentando el tipo de estudio, las unidades de análisis, la población y la muestra seleccionada, además se detallan los resultados obtenidos en el procesamiento de la información al evaluar cada uno de los datos proporcionados por los alumnos y por las empresas del sector confitero que fueron encuestados, atendiendo a técnicas estadísticas comprobadas para la obtención de muestras que sean representativas en la presentación de la información. Asimismo, se propone el diagnóstico derivado del análisis de los resultados.

En el Capítulo III se expone la aplicación para la contabilización de los costos en las empresas del sector confitero, tomando en cuenta la formulación de presupuestos necesarios, tales como pronóstico de ventas, presupuestos de producción, de materiales, de mano de obra, de costos indirectos de fabricación (CIF), de costos de distribución, de costos de

administración, de costo total, de precio de venta, para finalizar con el presupuesto de ventas. Adicionalmente, se muestra el estado de resultados presupuestado. Posteriormente, se desarrolla el registro de costos reales, formulación de hojas de costos, registro de correcciones y presentación de cálculos.

Finalmente, en el capítulo IV se plantean las conclusiones obtenidas después de haber realizado la investigación, asimismo, se dan las recomendaciones pertinentes a los interesados en este campo para poder desarrollar eficazmente el registro y contabilización de las operaciones.

## CAPITULO I

### 1. ANTECEDENTES Y MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

#### 1.1 ANTECEDENTES GENERALES

El deleite de consumir algo dulce surgió en la época de las cavernas, cuando los hombres extraían miel de las colmenas de abejas. Hace siglos la miel de abeja, que se utilizaba para preparaciones dulces en determinadas épocas. Los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizada y la empleaban mucho, tanto en la cocina como en la elaboración de bebidas. Pero fue en Persia, unos quinientos años A.C., cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido, en el siglo X después de Jesucristo, existían refinerías en Egipto.

Con la llegada de los españoles la caña de azúcar es introducida en los países americanos (Brasil, Cuba, etc.), desarrollándose su cultivo de forma vertiginosa, de modo que, en menos de cien años, América superó en producción al resto del mundo, por otro lado, la introducción del cacao en Europa incrementó el consumo de azúcar por la excelente combinación del chocolate, extendiéndose rápidamente por las cortes europeas.

Es también importante indicar que el origen de muchos dulces y pasteles surgió de la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos. Así, por ejemplo, se observó que si

se calentaba la leche con azúcar, dándole vueltas y dejándola que se concentrase, se obtenía un producto (la leche condensada) de agradable y dulce sabor, y que se podía conservar sin problemas durante largos períodos de tiempo. Igual se puede decir de las mermeladas hechas a partir de frutas y azúcar sometidas a cocción.

Fue en el siglo XVII cuando surgieron en Inglaterra los confites duros que han permanecido en el mercado desde entonces. En el siglo XIX la confitería y la pastelería en Europa disfrutaban de un gran auge, con la aparición de las pastelerías y confiterías modernas, muy parecidas a las que existen en la actualidad. En el siglo XX, con el incremento del nivel de vida, continúa ese auge hasta llegar a nuestros días en que se ha alcanzado un alto grado de perfección en la profesión con unos productos muy variados, de alta calidad, atractiva apariencia y sabor muy agradable.

En El Salvador la industria de la confitería surge durante el siglo XIX, como un proceso de manera artesanal y que a través del tiempo han logrado mejorar tales procesos por medio de la tecnología lo que ha permitido competir con las demás industrias del ramo; el pionero en esta industria fue la empresa "Confitería Americana ", que fue fundada en el año de 1930, en la ciudad de San Salvador, El Salvador. Su fundación obedeció a

la inquietud de desarrollar y producir caramelos que en esa época no eran elaborados en el país y solo se obtenían importándolos. Comenzaron a fabricar dulces y productos confitados de una manera muy artesanal. Los primeros productos elaborados eran el cacahuete confitado y la semilla de anís confitada, además de dulce de naranja, nance, conservas de leche y coco, que inmediatamente se convirtieron en los favoritos de los salvadoreños.

En la década de los años cincuenta, El Salvador comienza un proceso de industrialización siendo así esta industria adquirió maquinaria y de esa manera actualizó sus procesos de producción; pero fue hasta los años sesenta en donde los gobiernos de Centro América firman un innovador " Tratado del Mercado Común Centroamericano ", que favoreció a la empresa, y permitió un fuerte crecimiento en todas sus líneas de producción de caramelo macizo, suave, paletas planas y redondas.

En 1969 el Tratado del mercado común Centroamericano fue suspendido, lo que desaceleró significativamente el crecimiento en la región. La década de los 80 también representó épocas duras para la industria; La firma de los acuerdos de paz, en el año 1992, vino a dar una apertura y dinamismo a la economía con la reconstrucción nacional y fue la época en que inició también la globalización de los mercados en el campo internacional.

La industria comenzó un proceso de reconversión global, enfocando sus esfuerzos con apertura de nuevas empresas, en donde se utiliza tecnología actualizada y se desarrollan productos nuevos para el mercado. En los últimos doce años, las empresas han incursionado en el mercado de goma de mascar de diferentes sabores y presentaciones, así como paletas rellenas con chicle, caramelos rellenos con chicle, etc.<sup>1</sup>

En la última década y gracias a los procesos de ampliación y modernización de las instalaciones y equipo, las empresas actualmente tiene presencia en los mercados de la región: Guatemala, Nicaragua, Honduras, Costa Rica y Panamá; y se tienen planes de incursionar a Belice, República Dominicana, el sur de México y algunas regiones de los Estados Unidos de América.

## 1.2. IMPORTANCIA DE LA INDUSTRIA CONFITERA

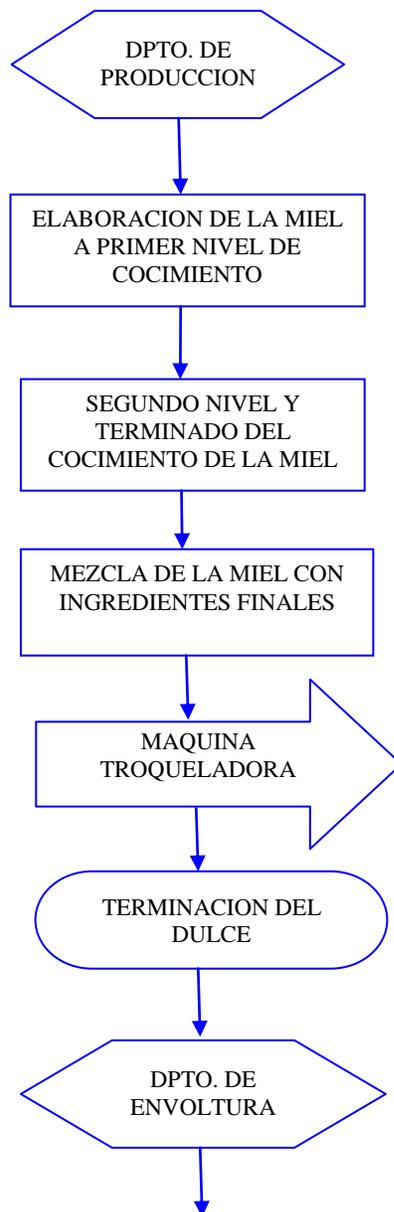
Esta industria es de importancia en nuestro país ya que es fuente de empleos este sector genera 616 empleos directos con 30 empresas establecidas en este rubro a nivel nacional. En la actualidad fomentan una parte importante de la balanza comercial, ya que están incentivando y realizando exportaciones tanto a nivel centroamericano como al resto del continente americano aumentando así el mercado para estos productos.

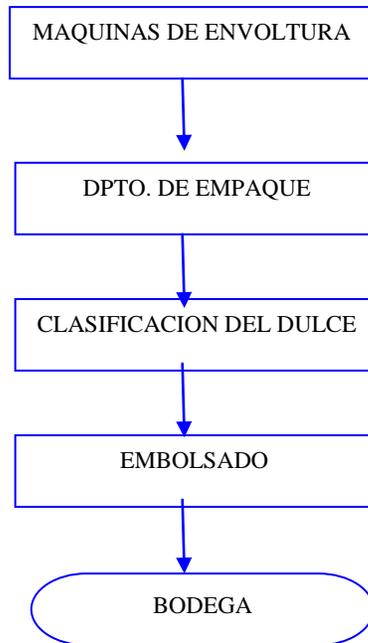
---

<sup>1</sup> Norma Mejorado M. Historia del los dulces [en línea] Disponible en:<<http://www.alfa-editores.com>> [Consulta: 26 agosto 2008]

### 1.3. ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

Hay diferentes etapas de producción por las cuales debe pasar la materia prima para la elaboración de los dulces y demás productos. A continuación mostramos el flujograma del proceso de producción de dulces.





#### 1.4. LEGISLACION APLICABLE A LA INDUSTRIA CONFITERA

##### 1.4.1 Aspectos Mercantiles

La industria de la confitería esta regida por diversas normas de carácter mercantil y tributario que regula los actos de comercio que realiza este tipo de empresa.

- Código de Comercio.
- Ley de Procedimientos Mercantiles
- Ley y Reglamento del Registro de Comercio
- Ley de la Superintendencia de Obligaciones Mercantiles
- Ley de Protección al Consumidor y su Reglamento.

#### 1.4.2 ASPECTOS TRIBUTARIOS

Al igual que en los aspectos mercantiles, las industrias confiteras, también deben de darle cumplimiento a los aspectos tributarios que de acuerdo a su naturaleza les compete.

- Código Tributario y su Reglamento.
- Ley de Impuesto sobre la Renta y su Reglamento.
- Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios y su Reglamento

#### 1.4.3 Aspectos de Salud y del Medio Ambiente.

En cuanto a las diversas normas de salud y del medio ambiente, las industrias confiteras, también deben de darle cumplimiento a estos aspectos que de acuerdo a su naturaleza les compete. Entre estas regulaciones están las siguientes:<sup>2</sup>

##### **Código de Salud**

**Art. 59** Cuando se comprobaren deficiencias higiénicas o de saneamiento el Ministerio de Salud ordenara a quien corresponda proceder a subsanar o corregir tales deficiencias.

**Art. 77** Los establecimientos que produzcan desechos que por su naturaleza o peligrosidad no deben entregarse al servicio público de aseo deberán establecer un sistema de tratamiento autorizado por el Ministerio de Salud.

---

<sup>2</sup> Decreto N° 955, Código de Salud. Diario Oficial N°86, Tomo N° 299, 11 de mayo, 1998.

**Art. 82** expresa alimento es todo producto natural o artificial elaborado o sin elaborar, que ingerido aporta al organismo materiales y energía para el desarrollo de los procesos biológicos en el hombre.

**Art. 85** Se prohíbe elaborar, fabricar, vender, donar, almacenar, distribuir, mantener y transferir alimentos alterados, adulterados, falsificados, contaminados o no aptos para el consumo humano.

**Art. 86** El ministerio por si o por medio de sus delegados, tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población dando preferencia a los aspectos siguientes:

La inspección y control de todos los aspectos de la elaboración, almacenamiento, refrigeración, envase, distribución, y expendio de los artículos alimentarios y bebidas; de materias primas que se utilicen para su fabricación; de los locales o sitios destinados para efecto, sus instalaciones, fabricas de conservas, mercados, supermercados, ferias, mataderos, expendios de alimentos y bebidas, panaderías, fruterías, lecherías, confiterías, cafés, restaurantes, hoteles, moteles, cocinas de internados y de establecimientos públicos y todo sitio similar.

#### 1.4.4 Ley del Medio Ambiente.

**Art. 2** La política nacional del medio ambiente, se fundamenta en los siguientes principios:<sup>3</sup>

**Lit.i)** En los procesos productivos o de importación de productos deberá incentivarse la eficiencia ecológica, estimulando el uso racional de los factores productivos y desincentivándose la producción innecesaria de desechos sólidos, el uso ineficiente de energía, del recurso hídrico, así como el desperdicio de materias primas o materiales que pueden reciclarse.

**Art. 21** Toda persona natural o jurídica deberá presentar el correspondiente estudio de impacto ambiental para ejecutar las siguientes actividades, obras o proyectos.

### 1.5. SISTEMA DE COSTOS

#### 1.5.1 GENERALIDADES

En un inicio, la implementación de los sistemas de costos se basó únicamente en función de las erogaciones hechas por las personas; se presume que en la antigüedad, civilizaciones del medio oriente dieron los primeros pasos en el manejo de los costos. Se cree que fue en Italia donde surgió la "teneduría de libros", por el método de partida doble, ya que era una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de

---

<sup>3</sup> Decreto N° 233, Ley de Medio Ambiente. Diario Oficial N° 79, Tomo N° 339, 04 de mayo, 1998.  
[Consulta: 27 de agosto 2008]

contabilidad eran escritos para los comerciantes, ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones, y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios.

En 1,557 los fabricantes de vinos empezaron a usar el término "Costos de producción", entendiendo como tales lo que hoy sería materiales y mano de obra. El editor francés Cristóbal Plantin establecido en Amberes en el siglo XVI, utilizaba diferentes cuentas para las diversas clases de papeles importados y otras para la impresión de libros. Sus registros contables también incluían una cuenta para cada libro en impresión hasta el traslado de los costos a otra cuenta de existencias para la venta.

**CONCEPTO:** Los sistemas de costos son una herramienta ordenada que orienta el registro de transacciones de la empresa en forma clasificada para resumir e informar los resultados de forma cualitativa y cuantitativa, a la vez es de suma importancia para la determinación del precio unitario de la producción en los cuales están involucrados los diferentes elementos del costo.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Del Ríó González Cristóbal. Contabilidad de Costos I. Décima Tercera Edición

### 1.5.2 Importancia de los costos

En la actualidad, por las mismas exigencias de los mercados, las empresas industriales del sector de confitería buscan los mecanismos necesarios para fortalecer sus actividades de procesos productivos, procurando mejorar los controles relacionados a los costos de producción, pues, mediante un buen control, posibilitan la eficiencia y eficacia en la toma de decisiones, proponiendo con ello lograr progreso mercantil, financiero y económico.

Con el correr del tiempo los estudiosos de las técnicas contables han venido procurando que éstas vayan con la misma velocidad con que evolucionan las empresas en sus procesos productivos, de tal manera que el contador, encargado de los costos productivos, genere información financiera de utilidad para la administración superior y mandos medios de las empresas.

### 1.5.3 Elementos del costo

Los elementos de costo o los componentes de un producto son:

- a) Materia prima /materiales.
- b) La mano de obra.
- c) Los costos indirectos de fabricación.
  - a) Materiales/ Materia prima

Son los principales recursos que se usan en la producción; éstos se transforman en bien terminado con la adición de mano de obra

directa y costos indirectos de fabricación.<sup>5</sup> Los costos de los materiales pueden dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera:

➤ Materiales directos.

Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto. Un ejemplo de material directo es el cuero que se utiliza para la elaboración de zapatos.

➤ Materiales indirectos.

Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. Un ejemplo de material indirecto es el hilo utilizado para coser los zapatos y el pegamento.

b) Mano de obra.

Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta, como sigue;

➤ Mano de obra directa.

Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la

---

<sup>5</sup> Maria Elena Gonzalez. Los Costos y sus Elementos. [en línea] Disponible en <[www.gestiopolis.com](http://www.gestiopolis.com)>

elaboración del producto. El trabajo de los operarios de una máquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa.

➤ Mano de obra indirecta.

Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye dentro de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta constituye un ejemplo de mano de obra indirecta.

c) Costo indirecto de fabricación.

Este costo se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos. Ejemplos de otros costos indirectos de fabricación, además de los materiales indirectos y de la mano de obra indirecta son arrendamientos, energía y calefacción y depreciación de equipo de la fábrica. Los costos indirectos de fabricación pueden clasificarse además como fijos, variables y mixtos.

#### 1.5.4 Características

Los costos deben de reunir 4 características fundamentales:

- **Comprensibilidad:** la información financiera debe ser fácilmente entendible para los diferentes usuarios.

- Relevancia: para ser útil, la información debe ser relevante para la toma de decisiones.
- Fiabilidad: es confiable cuando se encuentra libre de errores importantes, sesgos o prejuicio.

Por lo tanto requiere:

- ❖ Representación fiel
  - ❖ La esencia sobre la forma
  - ❖ Neutralidad
  - ❖ Prudencia
  - ❖ Integridad
- Comparabilidad: permitir que los usuarios sean capaces de comparar los estados financieros de una compañía a través del tiempo, además de comparar los estados financieros de diferentes compañías para evaluar su posición financiera.

#### 1.5.5 Clasificación

Por lo general el costo incurrido puede ser conceptuado como el conjunto de gastos para adquirir bienes o servicios o para alcanzar un objetivo. Los sistemas de costos se clasifican:

- ❖ De acuerdo a su naturaleza de producción
- ❖ De acuerdo con el tiempo de presentación
- ❖ Por la forma de acumulación

De acuerdo a su naturaleza de producción

Se clasifican en dos grandes rubros:

➤ Costos por ordenes especificas: este asigna costos a productos o servicios distintos e identificables, se aplica en aquellas industrias donde se fabrica sobre la base de ordenes de pedido y en los cuales es posible identificar por separado los elementos del costo de los diferentes productos. Las ordenes de producción.

➤ Costos por procesos

Ambos sistemas se pueden adaptar a los costos históricos y predeterminados.

De acuerdo con el tiempo de presentación.

➤ COSTOS HISTÓRICOS O REALES

Son los que resultan en determinado periodo, tienen como única ventaja la comparación de su resultado con las ventas, para conocer la utilidad. Estos costos son de gran ayuda para predecir el comportamiento de los costos predeterminados.

➤ COSTOS PREDETERMINADOS: son los que se estiman con base estadística y se utilizan para elaborar presupuestos. Los costos predeterminados se clasifican en:

❖ Costos Estimados.

Son una técnica que se basa en la experiencia habida. El costo estimado, indica lo que puede costar algo, motivo por el cual al final del periodo se ajusta a los costos reales. A la diferencia entre éstos y los históricos, se le dio un nombre genérico, variación, por no ser muy exacta la técnica y ajustarse al Costo Histórico. Los costos estimados surgieron de la necesidad de tener una herramienta de planeación, con la cual se pudiera anticipar a los hechos económicos históricos y así ejercer control sobre los costos de producción.

El instalar el sistema de costos estimados tiene como ventaja ser un escalón transitorio para llegar al desarrollo de un sistema mas completo de costos, es decir para llegar a la elaboración de la hoja de costos estimados además de proveer con anticipación una idea del costo de los productos para la determinación del precio de venta y una determinación de las utilidades a percibir durante el periodo; además facilita contar con estimaciones seguras cuando se cambia el diseño de un producto o el método de fabricación.

El método de los costos estimados consiste en calcular previamente con la mayor aproximación posible los costos unitarios de los productos, cotejando sistemáticamente estos costos con los costos reales.

#### ❖ Costos Estándar.

El costo estándar indica lo que debe costar un artículo, con base en la eficiencia del trabajo normal de una empresa, por lo que al comparar el costo histórico con el estándar, resultan las desviaciones que indican las deficiencias o superaciones perfectamente definidas y analizadas.

El estándar es de alta precisión, es una meta a lograr, es una medida de eficiencia, en suma, indica lo que debe costar algo, por lo que a la diferencia entre el costo estándar y el real, se le nombrará desviación, por ser más preciso y dar una idea de que se salió de una línea, patrón o medida.

#### 1.5.6 Objetivos de los costos estimados

- ❖ Hacer un pronóstico del costo real de la producción
- ❖ Cotizar precios de los artículos cuya producción va a realizarse.
- ❖ Evaluar la costeabilidad de producir un artículo
- ❖ Información amplia y oportuna.
- ❖ Contribuir a fijar precios de venta con anticipación.
- ❖ Servir de instrumento de control preventivo e interno.
- ❖ Ayuda a la toma de decisiones.

### 1.5.7 Procedimientos para la implementación

En síntesis la técnica de los costos estimados comprende:

- a) Cálculo de la hoja de costos estimados de cada producto.
- b) Cálculo de la producción terminada
- c) Cálculo de la producción en proceso.
- d) Cálculo de la producción vendida
- e) Determinación de sus variaciones y su eliminación.
- f) Corrección de las estimaciones del costo unitario.

#### a) OBTENCION DE LA HOJA DE COSTOS ESTIMADOS UNITARIA.

De acuerdo a la capacidad productiva, un periodo determinado, y experiencia sobre la industria en cuestión, se pueden calcular la cantidad y el valor de los materiales necesarios para el volumen de producción y tiempo pronosticado, los cuales igualmente sirven de base para la predeterminación de la mano de obra. En relación con el mismo tiempo, procesado para el segundo elemento del costo (mano de obra), unidades a producir, valores, etc., se calculan los costos indirectos de fabricación utilizando para efecto el estudio o separación de los costos: costos indirectos de fabricación fijos, costos indirectos de fabricación variables.

El costo unitario estimado se determina por simple división, obteniéndose la siguiente hoja de costos estimados unitarios, se harán tantas hojas de costos estimados de producción unitarios estimados, como unidades diferentes por elaborar existan:

HOJA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN UNITARIO ESTIMADO

Producto X

ELEMENTOS	VALORES	UNIDADES	COSTOS
			UNITARIOS
Materiales directos	\$ 11,500.00	400 Unid.	\$ 26
Mano de obra directa	\$ 4,500.00	350 Unid.	\$ 10
Costos indirectos de producción	\$ 6,500.00	200 Unid.	\$15
Costo estimado unitario			
Total			\$ 51.00

b) VALUACION DE LA PRODUCCION TERMINADA A COSTO ESTIMADO

Conocido el costo estimado unitario, éste sirve para calcular el costo de la producción terminada y el costo de la producción vendida. El costo estimado de la producción terminada se calcula multiplicando el número de unidades acabadas de cada artículo por su respectivo costo estimado. El registro para esta cuenta se refleja así:

Elementos	Producción	Costo unitario	Valuación
Materiales	400	\$ 26.00	\$ 10400.00
Mano de obra	400	\$ 10.00	\$ 4000.00
Gastos ind. De fabricación	400	\$ 15.00	<u>\$ 6000.00</u>
Totales	400	\$ 51.00	\$ 20400.00

**PARTIDA N° 1**

<b>Fecha</b>	<b>Cuenta</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	Inventario de productos terminados	\$20,400.00	
	Producción en proceso Materia prima		\$ 10,400.00
	Producción en proceso Mano de obra D	.	\$ 4,000.00
	Producción en proceso CIF		\$ 6,000.00
	Total	\$20,400.00	\$ 20,400.00

V/ Registro de la producción terminada a  
costos estimados.

c) VALUACION DE LA PRODUCCION VENDIDA

El registro de costo de producción de lo vendido en el que se analiza la venta habida por artículos y unidades, se obtiene multiplicando la cantidad de unidades vendidas por el costo estimado respectivo; el asiento es de la siguiente forma:

Unidades	Costo unitario	Valuación
Materiales	350 \$ 26.00	\$ 9,100.00
Mano de obra	350 \$ 10.00	\$ 3,500.00
Gastos ind. de fabricación	350 \$ 15.00	<u>\$ 5,250.00</u>
Totales	350 \$ 51.00	\$ 17,850.00

**PARTIDA N° 2**

Fecha	Cuenta	Debe	Haber
	Costo de Venta	\$ 17,850.00	
17,850.00	Inventario de productos terminados		\$
	Total	\$ 17,850.00	\$ 17,850.00

V/ Registro de la producción vendida a costos estimados.

d) CALCULO DE LAS VARIACIONES Y SU ELIMINACION.

La obtención de las variaciones es relativamente sencilla si para el control contable de los costos se utiliza una cuenta de producción en proceso para cada elemento del costo:

- ✓ Producción en Proceso Materia Prima
- ✓ Producción en Proceso Mano de obra Directa
- ✓ Producción en Proceso Costos Indirectos de Fabricación

La mecánica contable consiste en cargar las cuenta anteriores a costos reales y abonarlas a costos estimado, siendo la diferencia entre el monto de lo cargado y abonado "la variación"; si el saldo es deudor, es porque los costos estimados fueron menores a los reales, o insuficientes, y si por el contrario el saldo es acreedor, indicará que los costos estimados se excedieron de los históricos.

Las variaciones que representan el saldo de las cuentas controladoras del costo se llevan a una cuenta denominada "variaciones entre el costo estimado y el histórico" (con subcuentas para cada elemento del costo) mismas que es necesario analizar para saber las causas que las originaron antes de proceder a saldarlas.

Las variaciones podrán ser eliminadas o absorbidas de varias maneras:

- A través del costo de ventas
- Por medio de una cuenta de resultados llamada variaciones de costos estimados
- Llevarlas a la cuenta de inventarios de producción en proceso
- Saldarlas con pérdidas y ganancias si se debiera a casos fortuitos o de fuerza mayor.
- Distribuir la por medio de un coeficiente rectificado a fin de corregir la hoja de costos estimados y poder ajustar tanto al

costo de ventas como al inventario de productos terminados y a la producción en proceso.

e) Corrección de las estimaciones del costo unitario.

Cuando las variaciones han sido de importancia, normales o propias de la producción, es conveniente ajustar la hoja de costos estimados, haciendo las correcciones con el fin de acercarla lo más posible a los futuros costos reales; en caso de no existir variaciones de importancia conviene conservar el costo estimado por el mayor tiempo posible, ya que las diferencias de un mes pueden ser compensadas con las de los meses subsecuentes.

COEFICIENTE RECTIFICADOR:

$$\text{FORMULA: } \frac{\text{VARIACION}}{\text{PRODUCCION TERMINADA + PRODUCCION EN PROCESO}}$$

$$\frac{\text{A COSTO ESTIMADO} \quad \text{A COSTO ESTIMADO}}$$

1- Cuando la variación es de naturaleza deudora (los costos estimados son inferiores a los reales) el coeficiente rectificador indicará el factor de redistribución que debe operarse, para aumentar el valor del inventario de productos terminados, del inventario de producción en proceso, así como el costo de producción de lo vendido, en su caso por materiales, sueldos y salarios y gastos indirectos.

2- Cuando la variación es de naturaleza acreedora (los costos estimados son superiores a los reales) el coeficiente rectificador indicará la cantidad que debe disminuirse por cada dólar estimado en el inventario de productos terminados, de producción en proceso y en el costo de lo vendido.

## CAPITULO II

### 2. METODOLOGIA Y DIAGNOSTICO DE LA INVESTIGACION

#### 2.1 TIPO DE ESTUDIO

El trabajo de investigación se llevó a cabo a través de la aplicación del enfoque Hipotético - Deductivo, tomando como base el tipo de estudio descriptivo, ya que dicho enfoque y tipo de estudio parten de la identificación de un problema y la realización de procedimientos para darle solución a una problemática.

Entre los procedimientos que se aplicaron en el enfoque y tipo de estudio, se tienen los siguientes:

- Definición o detección de la problemática.
- Formulación de hipótesis y variables.
- Formulación de las definiciones operativas.
- Diseño de las técnicas e instrumentos de investigación.
- Recolección de los datos necesarios.
- Análisis e interpretación de los datos
- Formulación del diagnóstico
- Formulación de las conclusiones a que se lleguen mediante la investigación de campo.

### 2.1.1 ESTUDIO EXPLORATORIO

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se hicieron visitas de campo y entrevistas a los contadores de las empresas del sector confitería permitiéndonos así obtener la información necesaria para establecer la relación existente entre las dos variables principales.

### 2.1.2 ESTUDIO DESCRIPTIVO

En el desarrollo de esta investigación, fue necesario elaborar un estudio descriptivo que recolectara información sobre los conceptos de las variables de interés, para determinar como se manifiesta en la realidad.

La investigación condujo a especificar características y rasgos importantes de las empresas confiteras, así como del contexto actual.

### 2.1.3 ESTUDIO ANALITICO Y EXPLICATIVO

La investigación requirió finalmente realizar un análisis explicativo y claro de la información sobre **"CONTABILIZACION Y CONTROL DE LOS COSTOS DE PRODUCCION, BAJO EL ENFOQUE DE PREDETERMINADOS ESTIMADOS, APLICABLE A EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR DE CONFITERIA"** aplicados en las empresas del sector confitería, lo cual proporcionó las posibilidades de

interpretación de las condiciones actuales en dichas empresas, y consecuentemente, a la determinación de conclusiones al respecto.

#### 2.1.4 UNIDADES DE ANÁLISIS

La investigación, en general, se basó esencialmente en realizar una investigación bibliográfica y una de campo.

La primera se basó en obtener y analizar la documentación que aborde el tema relacionado a la aplicación de los costos estimados en los procesos productivos.

La segunda se relacionó a en entrevistas que se hicieron a los contadores de las empresas industriales dedicadas a la confitería en el área metropolitana del departamento de San Salvador y a estudiantes que durante el ciclo II-2007 hayan cursado la asignatura de Contabilidad de Costos II en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de El Salvador, con el propósito de confirmar la existencia de una problemática, y la correspondiente determinación de conclusiones al respecto.

## 2.2 UNIVERSO Y MUESTRA

### 2.2.1 UNIVERSO

El universo de las unidades de observación a que fue sujeta la investigación estuvieron conformados por:

- a) Los Contadores Generales y Auxiliares de Contabilidad de las Medianas y Grandes empresas industriales dedicadas a la confitería, siendo en actualidad, de acuerdo a información obtenida de la Dirección General de Estadísticas y Censos (DIGESTYC) un total de 16 empresas del área Metropolitana del departamento de San Salvador .
- b) Alumnos que durante el año 2007 cursaron la asignatura de Contabilidad de Costos II en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de El Salvador, siendo, de acuerdo a información proporcionada por la Administración Académica de dicha Facultad, un total de 843 Alumnos que en el mencionado año aprobaron dicha asignatura.

### 2.2.2 MUESTRA

Con relación a la determinación de la muestra de contadores y alumnos de las mencionadas empresas y facultad, respectivamente, se partió de los resultados de la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{(N-1) e^2 + (Z^2 \cdot P \cdot Q)}$$

Donde:

- n      Tamaño de la muestra  
 N      Tamaño de la Población  
 Z      Nivel de Confianza  
 P      Probabilidad de Éxito  
 Q      Probabilidad de Fracaso

e Tasa de error muestral aceptable

DETERMINACION DE LAS MUESTRAS:

a) CONTADORES Y AUXILIARES DE EMPRESAS INDUSTRIALES DE CONFITERIA:

n	Tamaño de la muestra	14
N	Tamaño de la Población	16
Z	Nivel de Confianza	95 % = 1.96
P	Probabilidad de Éxito	90 %
Q	Probabilidad de Fracaso	10 %
e	Tasa de error muestral aceptable	5 %

Entonces, desarrollando la formula planteada, se tuvo:

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.90)(0.10)(16)}{(16-1)(0.05)^2 + (1.96)^2 (0.90)(0.10)}$$

$$n = 14 \text{ Contadores.}$$

ALUMNOS QUE DURANTE 2007 APROBARON CONTABILIDAD DE COSTOS II

Desarrollo de la formula y datos para la misma:

n	Tamaño de la muestra	119
N	Tamaño de la Población	843 estudiantes
Z	Nivel de Confianza	95 % = 1.96
P	Probabilidad de Éxito	90 %
Q	Probabilidad de Fracaso	10 %

e Tasa de error muestral aceptable 5 %

Entonces, desarrollando la formula planteada, se tuvo:

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.90) (0.10) ( 843 )}{(843-1) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.90) (0.10)}$$

n = 119 alumnos

Debido a que no fue posible localizar a alumnos de forma específica (al ser tomados mediante el método aleatorio sistemático simple), se tomó como base a cualquiera de ellos que cumpla el requisito de haber cursado durante el año 2007 la asignatura de Contabilidad de Costos II.

### 2.3. RECOLECCION DE DATOS

En la investigación de campo, con la finalidad de recabar la información que confirme o desvirtúe la existencia de una problemática, se aplicó una serie de técnicas e instrumentos que para tales propósitos son necesarios.

Entre las técnicas e instrumentos que se aplicaron se encontraron:

➤ TECNICAS.

- Sistematización estadística
- Muestras
- Encuestas

- Instrumentos
- Indicadores ( si fuera necesario )

➤ INSTRUMENTOS

- Cuestionarios
- Fichas de trabajo o de apuntes varios

### 2.3.1 METODOS PARA LA INVESTIGACION

#### 2.3.1.1. INVESTIGACION BIBLIOGRAFICA

Mediante la investigación se obtuvo información sobre los aspectos generales del costo elementos e importancias en la técnica del costo y de los costos estimados. Mediante la revisión de internet, tesis y documentos sobre contabilidad de costos fue de gran ayuda para conocer la problemática y orientar la investigación en el área de confitería.

#### 2.3.1.2 INVESTIGACION DE CAMPO

La investigación de campo se efectuó a través de una entrevista la que fue diseñada formulando preguntas de tipo cerradas y abiertas, dejando al criterio del entrevistado para hacer sus comentarios; la referida entrevista fue dirigida a los contadores y alumnos.

## 2.3.2 TECNICAS DE LA INVESTIGACION

### 2.3.2.1 LA OBSERVACION

Fue de gran utilidad en cada una de las visitas dado que permitió visualizar el ambiente en que se desarrollan las actividades, la ejecución de cada uno de los procesos así como los procedimientos de control de los costos de producción.

### 2.3.2.2. ENCUESTA

Para la implementación de esta técnica se aplicó el cuestionario como herramienta para recolectar la información sobre los diferentes aspectos proveniente del entrevistado en el área contable que influye en la aplicación de los costos. Lo anterior permitió conocer la situación real de las empresas confiteras respecto al control de los costos con base a los costos de producción bajo el enfoque de predeterminados estimados que las mismas aplican actualmente.

### 2.3.2.3 ENTREVISTA

De la aplicación de esta técnica se obtuvieron datos específicos acerca del problema de investigación en el tema que se desarrolla, los cuales fueron proporcionados por los Contadores Generales de las empresas confiteras. Para obtener la

información se utilizó una guía de entrevista pre elaborada apoyándose de una libreta para tomar apuntes.

Al mismo tiempo determinaremos las causas por las cuales los estudiantes de la contabilidad de costos II no obtienen un conocimiento adecuado para optar por un cargo como contador de costos.

#### 2.4 RECOLECCION DE LOS DATOS

La recolección de la información se efectuó por medio de una entrevista (tomando de base los cuestionarios ver anexo) que fue dirigida a los contadores generales de las empresas confiteras y a los alumnos que cursaron la contabilidad de costos II año 2007 se recopiló información la cual se procedió a analizar de acuerdo con la intención de la pregunta (cerrada o abierta) y determinar así en que manera incidía la problemática, posteriormente se elaboró un diagnóstico que facilitó la interpretación de cada una de las respuestas de acuerdo a la entrevista realizada.

#### 2.5 ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS DATOS

##### RECOLECTADOS.

La información que proporcionaron las entrevistas de las unidades de observación (contadores de empresas industriales confiteras y alumnos), se tabularon en cuadros estadísticos

mediante hojas electrónicas de Excel y gráficas, e inmediatamente se procedió a su interpretación de acuerdo al objetivo que se persiga en cada pregunta.

## 2.6 TABULACION DE LOS DATOS

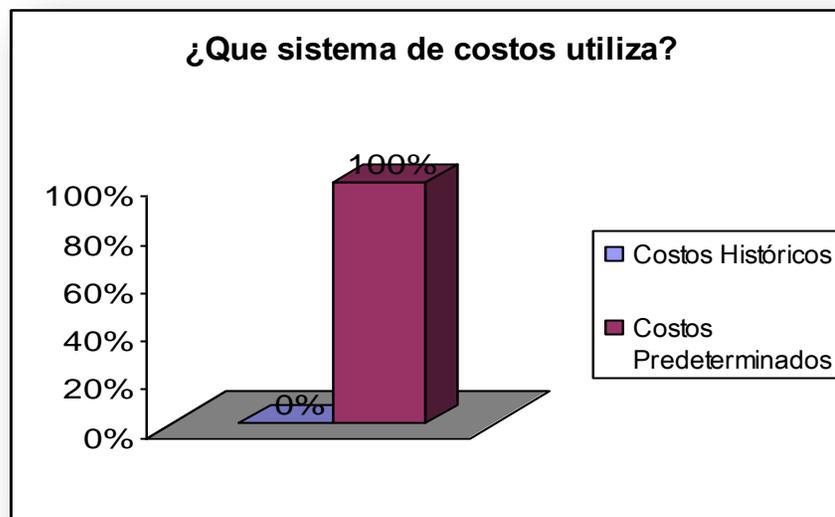
La información resultante de cada cuestionario, se tabuló agrupando las respuestas de cada pregunta a través del uso de Excel, obteniendo de esa manera frecuencias en términos absolutos y luego convirtiéndolos a términos relativos (porcentajes), posteriormente se elaboró un cuadro de datos para cada uno de ellas con su respectivo gráfico para una mejor comprensión de los datos y finalmente se presenta el análisis de los resultados a cada pregunta de la encuesta.

ANALISIS DE LOS RESULTADOS DEL CUESTIONARIO DE LAS  
EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR CONFITERIA.

**PREGUNTA 1**

¿Qué sistema de costos utiliza la empresa?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Costos Históricos	0	0%
Costos Predeterminados	14	100%
Total	14	100%



**Análisis:** Al consultar sobre el sistema de costos que utilizan la empresas confiteras, encontramos en un 100% utilizan el de costos predeterminados por sus ventajas y factibilidad.

**PREGUNTA 2**

¿Si su respuesta es costos predeterminados que método utiliza?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Costos Estimados	14	100%
Costos Estándar	0	0%
Total	14	%



**Análisis:** El 100% de los encuestados respondió que utilizan el método el de costos estimados.

De la información anterior se concluye que las empresas confiteras utilizan el método de costos estimados para registrar sus operaciones y para proyección de costos.

**PREGUNTA 3**

¿Cuál de estos procedimientos aplica la empresa para el control de las operaciones productivas?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Por ordenes de producción	1	7%
Por procesos productivos	13	93%
Total	14	100%

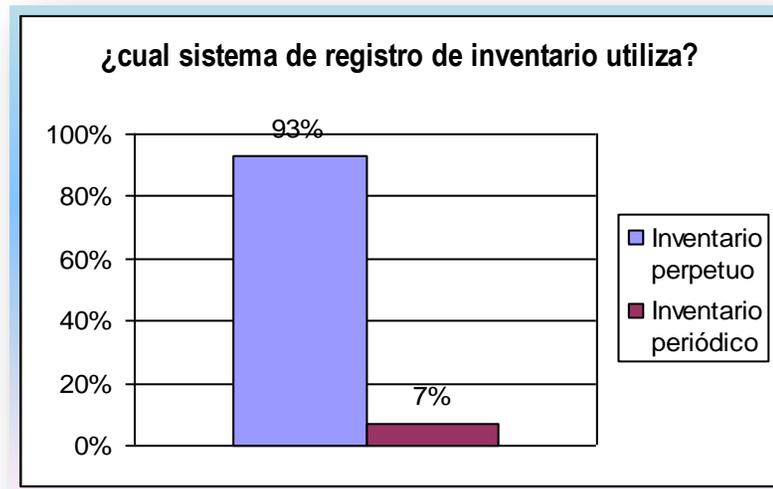


**Análisis:** De los contadores de costos encuestados el 93% contestó por procesos productivos mientras que un 7% contestó por órdenes de producción. La mayoría de las empresas de esta naturaleza aplican procedimientos para el control de las operaciones productivas por medio de los procesos productivos probablemente por la factibilidad que proporciona para la distribución de los costos.

**PREGUNTA 4**

¿Cual sistema de registro de inventario utiliza?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Inventario perpetuo	13	93%
Inventario periódico	1	7%
Total	14	100%

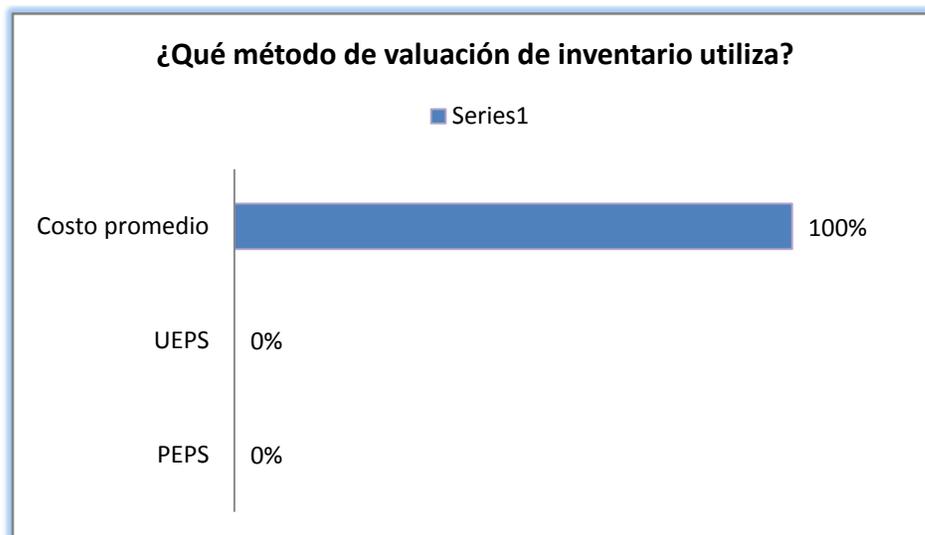


**Análisis:** Del total de los encuestados, opinaron que un 93% utiliza el inventario perpetuo mientras que un 7% utiliza el inventario periódico.

**PREGUNTA 5**

¿Qué método de valuación de inventario utiliza?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
PEPS	0	0%
UEPS	0	0%
Costo promedio	14	100%
Otros	0	0%
Total	14	100%



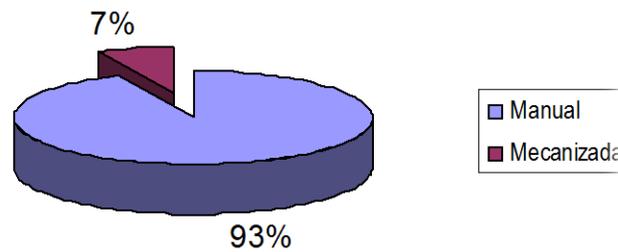
**Análisis:** De los resultados obtenidos, el 100% de los contadores encuestados, contestó que el método utilizado es el costo promedio, esto indica que la mayoría de empresas dado su singularidad en cuanto a la adquisición de insumos resulta mas adecuado y fácil determinar la variación en el costo de sus productos.

**PREGUNTA 6**

¿De que forma se registran los costos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Manual	13	93%
Mecanizada	1	7%
Total	14	100%

¿De que forma se registran los costos?



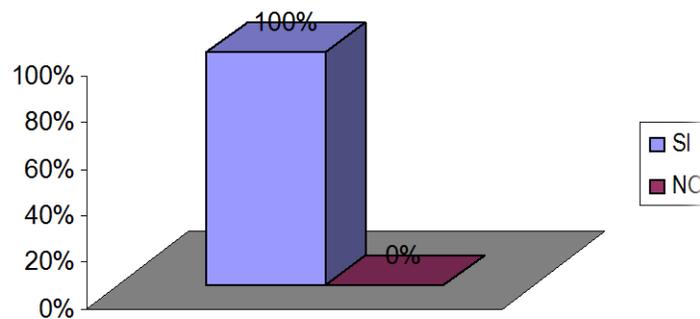
**Análisis:** De acuerdo al grafico anterior se concluye que un 93% de las empresas lo hace en forma manual mientras que un 7% lo hace de forma mecanizada. Lo que indica que no poseen ningún sistema de contabilidad de costos que haga la contabilización de forma automática.

**PREGUNTA 7**

¿Existen políticas de control aplicable a la materia prima?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%

¿Existen políticas de control aplicable a la materia prima?



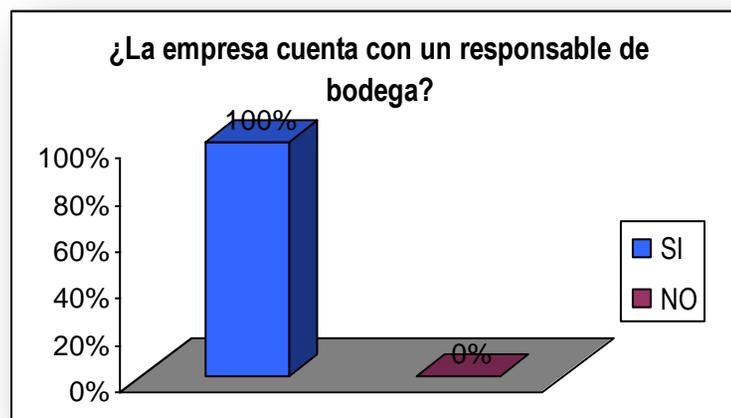
**Análisis:** Del total de los encuestados el 100% contestó que si existen políticas de control aplicables a la materia prima.

Esto indica que las empresas le dan importancia al control de la materia prima y muestran datos confiables en la información financiera.

**PREGUNTA 8**

¿La empresa cuenta con un responsable de bodega?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%



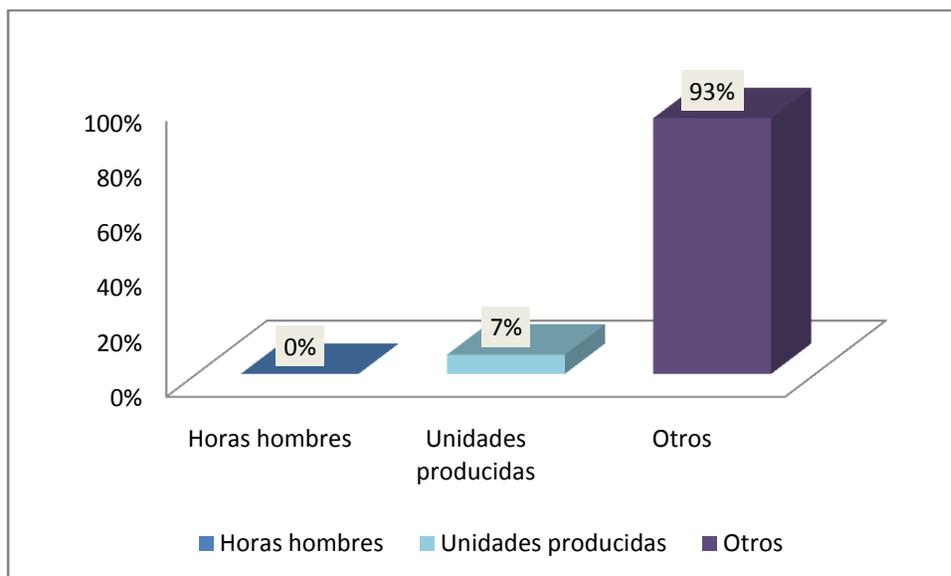
**Análisis:** El 100% de los encuestados respondieron que se cuenta con un encargado de bodega.

El resultado de la encuesta muestra que las empresas en la práctica dan la debida importancia al controlar apropiadamente la materia prima y los productos terminados de la empresa.

**PREGUNTA 9**

¿Cómo se distribuye el costo de la mano de obra a los procesos de producción?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Horas hombres	0	0%
Unidades producidas	13	93%
Otros	1	7%
Total	14	100%



**Análisis:** Del 100% de los encuestados el 93% de las empresas distribuyen los costos de mano de obra por medio de las unidades producidas, esto debido a que es más factible de identificar y distribuir los costos por este método; en una minoría 7% lo distribuye por otros métodos.

**PREGUNTA 10**

¿Elabora una hoja de costos estimados unitarios por cada tipo de producto?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%



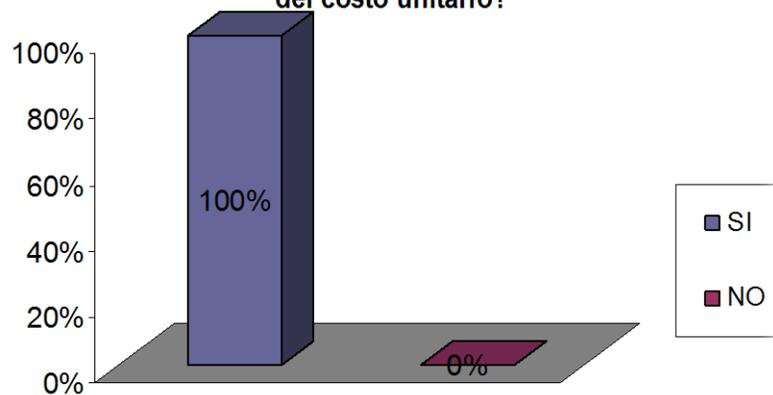
**Análisis:** El 100% de los encuestados respondieron que en la práctica utilizan una hoja de costos estimados para cada tipo de producto, con el fin de identificar y registrar correctamente los costos de cada diferente producto elaborado por la empresa.

**PREGUNTA 11**

¿Al valuar la producción vendida se calcula las variaciones, se elimina y se corrige la estimación del costo unitario?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%

¿Al valuar la producción vendida se calcula las variaciones, se elimina y se corrige la estimación del costo unitario?



**Análisis:** De los encuestados el 100% contestó que al valuar la producción vendida se calcula las variaciones, se elimina y se corrige la estimación del costo unitario, esto con el fin de aplicar correctamente el cálculo de los costos estimados en el siguiente periodo.

**PREGUNTA 12**

¿Cuentan con un seguro de riesgo?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	12	86%
NO	2	14%
TOTAL	14	100%



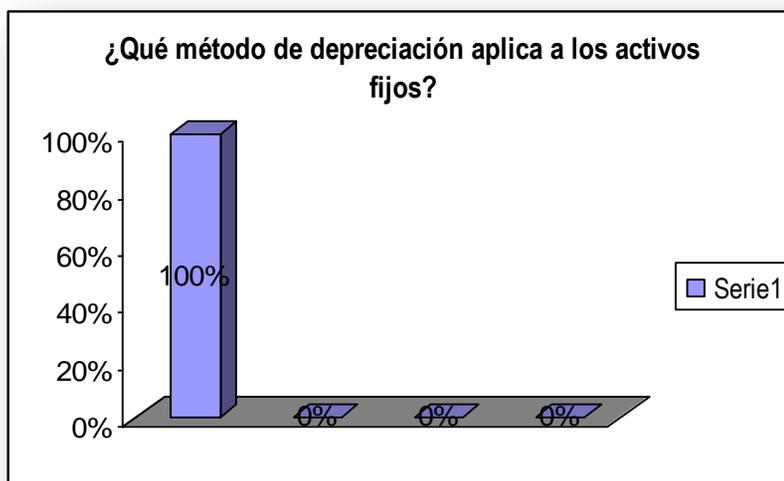
**Análisis:** Del 100% de los encuestados un 86% respondió que si, cuentan con un seguro mientras que un 14% no cuenta con un seguro de riesgo.

La mayoría de las empresas tienen un respaldo o seguro para amortiguar un posible suceso que afecte directamente con la producción de la empresa.

**PREGUNTA 13**

¿Qué método de depreciación aplica a los activos fijos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Método de línea recta	14	100%
Método de unidades producidas	0	0%
Método de saldos decrecientes	0	0%
Método de suma de los dígitos	0	0%
Total	14	100%



**Análisis:** El resultado de la encuesta muestra que las empresas utilizan en un 100% el método de línea recta, se cree que esto es debido para concordar con el permitido por la legislación tributaria y no tener variación en cuanto a su aplicación contable y fiscal.

**PREGUNTA 14**

¿Qué base considera para la planificación de la producción?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Presupuesto	1	7%
El mercado	13	93%
Otros	0	0%
Total	14	100%

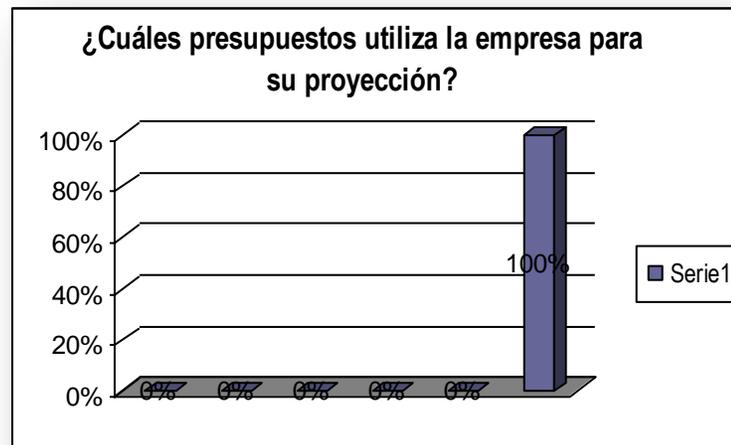


**Análisis:** Del 100% de los encuestados un 93% contestó que lo hacen por el mercado en tanto que un 7% lo hace por presupuestos; Esto debido a la falta de planificación y poco conocimiento de la presupuestación en materia de costos.

**PREGUNTA 15**

¿Cuáles presupuestos utiliza la empresa para su proyección?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
Materias primas	0	0%
Producción	0	0%
Mano de obra	0	0%
Ventas	0	0%
Financieros	0	0%
Todos los anteriores	14	100%
Total	14	100%

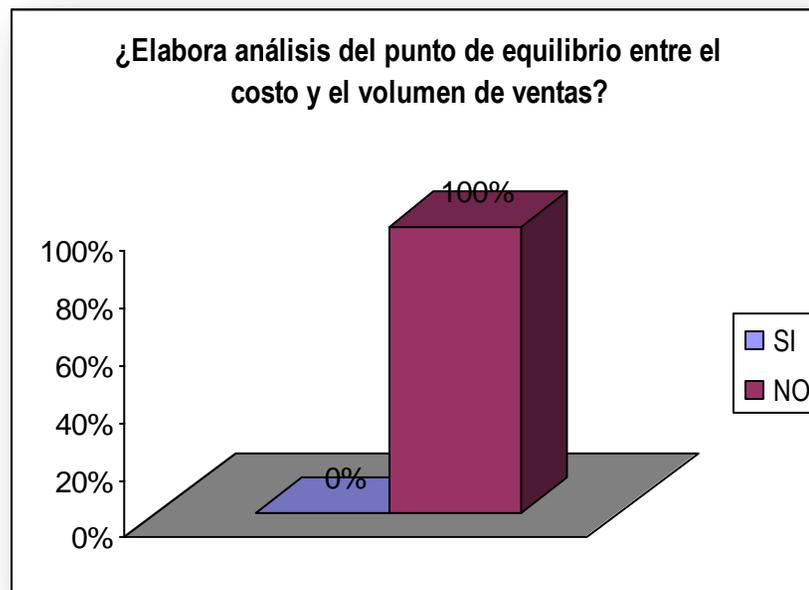


**Análisis:** De los encuestados el 100% respondió que lo hace por medio de los presupuestos de ventas, financieros, materias primas, pero al comprar esta respuesta con la anterior, se corrobora que estos presupuestos elaborados son solo con fines administrativos y no lo utilizan para la contabilización del costo.

**PREGUNTA 16**

¿Elabora análisis del punto de equilibrio entre el costo y el volumen de ventas?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	0	0%
NO	14	100%
TOTAL	14	100%



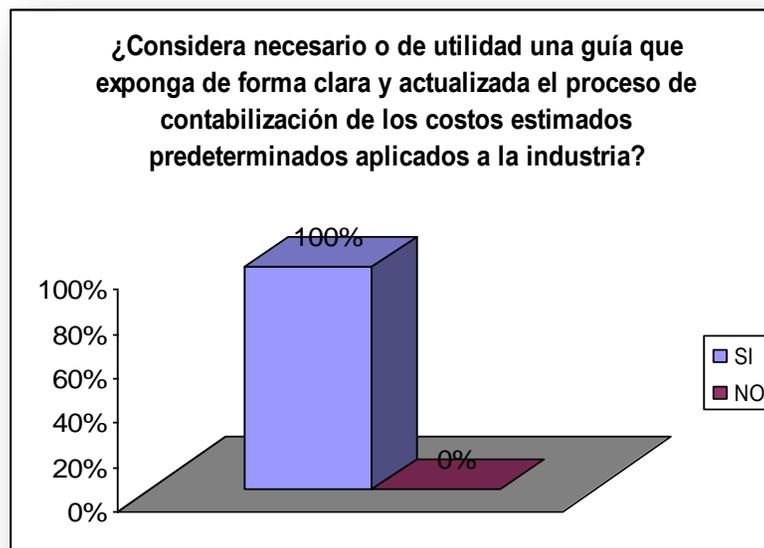
**Análisis:** El 100% de los encuestados respondió que no elaboran análisis del punto de equilibrio con el volumen de ventas.

Mostrando que no tienen claro como realizarlo o no ven las ventajas al aplicarlo en su empresa.

**PREGUNTA 17**

¿Considera necesario o de utilidad una guía que exponga de forma clara y actualizada el proceso de contabilización de los costos estimados predeterminados aplicados a la industria?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	14	100%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%



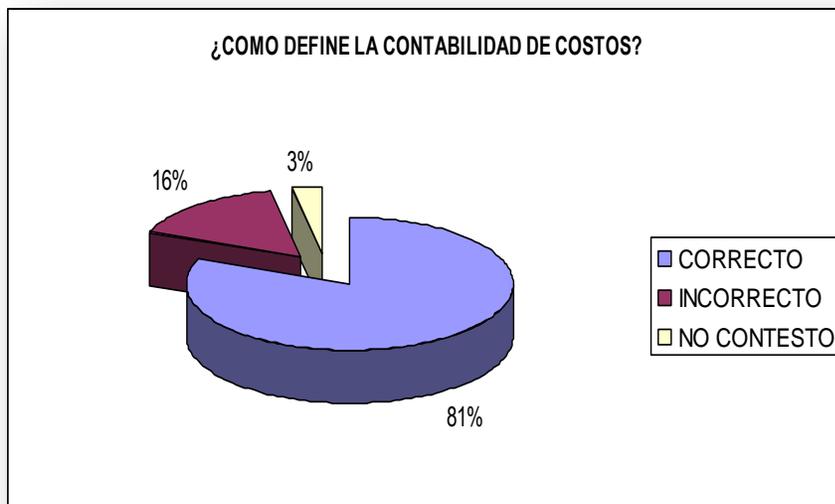
**Análisis:** El 100% de los encuestados respondió que considera necesaria o de utilidad una guía que muestre la correcta contabilización de los costos estimados para la industria confitera.

## ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DEL CUESTIONARIO A ESTUDIANTES

**PREGUNTA 1**

¿Cómo define la Contabilidad de Costos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
CORRECTO	97	81%
INCORRECTO	19	16%
NO CONTESTO	4	3%
TOTAL	120	100%

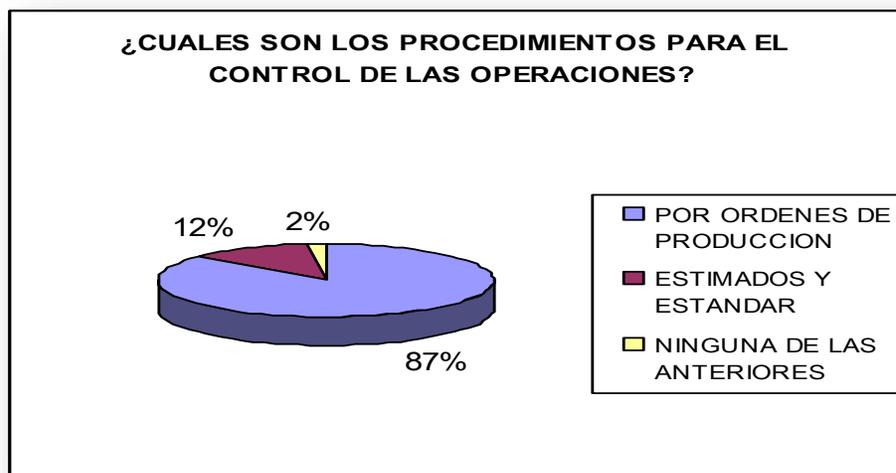


**Análisis:** Del total de los encuestados, la mayoría, el 81%, contestó que conoce las definiciones básicas de la contabilidad de costos, mientras que el 16% respondió de manera incorrecta y el 3% no contestó.

**PREGUNTA 2.**

¿Cuáles son los procedimientos para el control de las operaciones?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
POR ORDENES DE PRODUCCION Y POR PROCESOS PRODUCTIVOS	104	87%
ESTIMADOS Y ESTANDAR	14	12%
NINGUNA DE LAS ANTERIORES	2	2%
TOTAL	120	100%

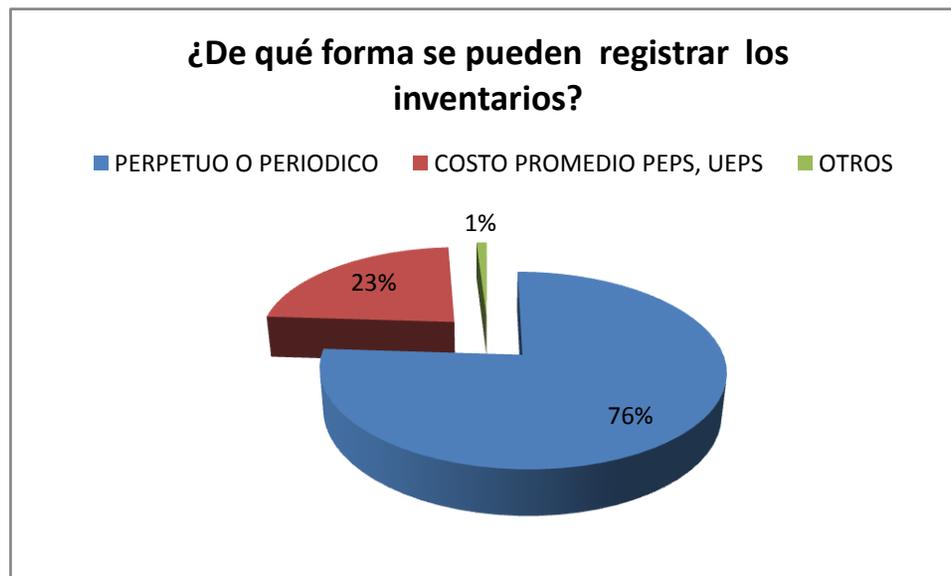


**Análisis:** De los encuestados, un 87% de ellos contestó que conoce los procedimientos para el control de las operaciones los cuales son por órdenes de producción y por procesos productivos, un 12% respondió incorrectamente mencionando a los estimados y estándar, mientras que un 2% no conoce cuales son los procedimientos para el control de las operaciones.

**PREGUNTA 3.**

¿De qué forma se pueden registrar los inventarios?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
PERPETUO O PERIODICO	91	76%
COSTO PROMEDIO PEPS, UEPS	28	23%
OTROS	1	1%
TOTAL	120	100%



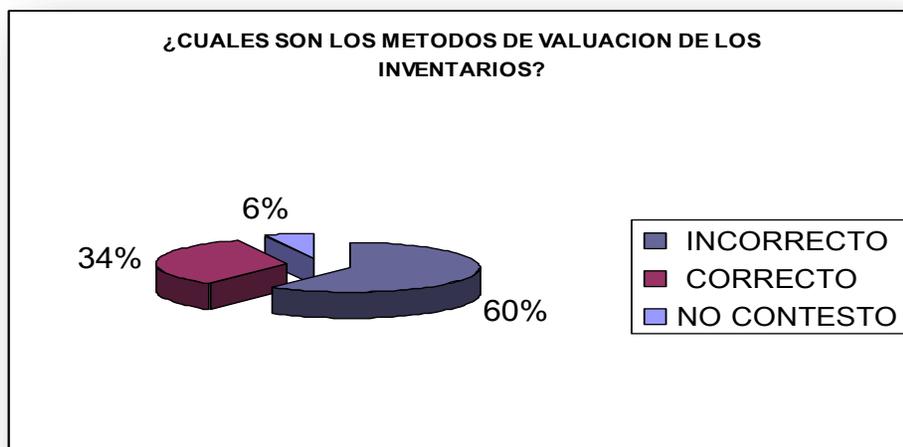
**Análisis:** De la población encuestada el 76% contestó que los inventarios se pueden registrar por el método perpetuo o periódico, el 23% respondió que es a través del costo promedio, PEPS Y UEPS, y el 1% nos dicen que son otros pero no especifican.

De lo anterior, se deduce que la mayoría de los encuestados conoce la forma correcta de cómo se registran los inventarios, mientras que un porcentaje menor no conoce la forma correcta de hacerlo.

**PREGUNTA 4.**

¿Cuáles son los métodos de valuación de inventario?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
INCORRECTO	72	60%
CORRECTO	41	34%
NO CONTESTO	7	6%
TOTAL	120	100%

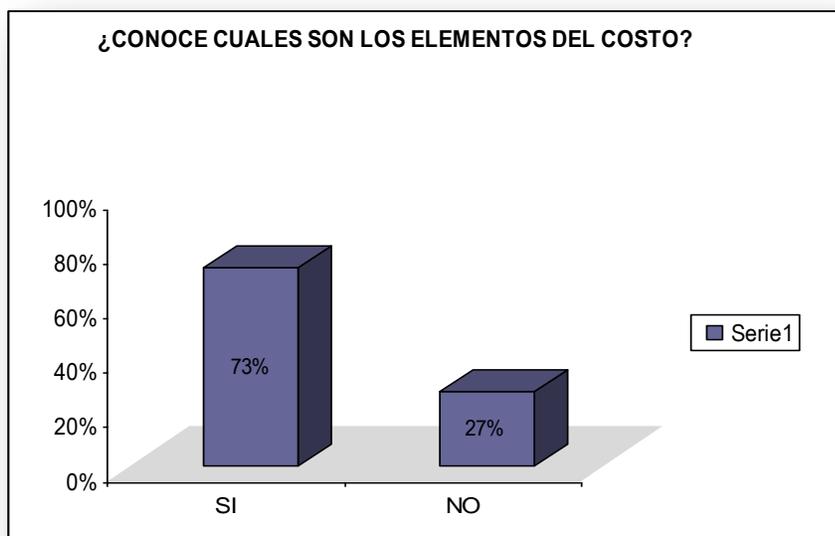


**Análisis:** De los encuestados el 60% contestó de forma incorrecta, el 34% respondió de manera correcta y el 6% no contestó. Los resultados anteriores reflejan un alto porcentaje de información errónea o desconocimiento, por lo cual se hace necesario un refuerzo en lo que respecta a la temática de inventarios, punto que está íntimamente relacionado con los costos.

### PREGUNTA 5

¿Conoce cuáles son los elementos del costo?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	88	73%
NO	32	27%
TOTAL	120	100%

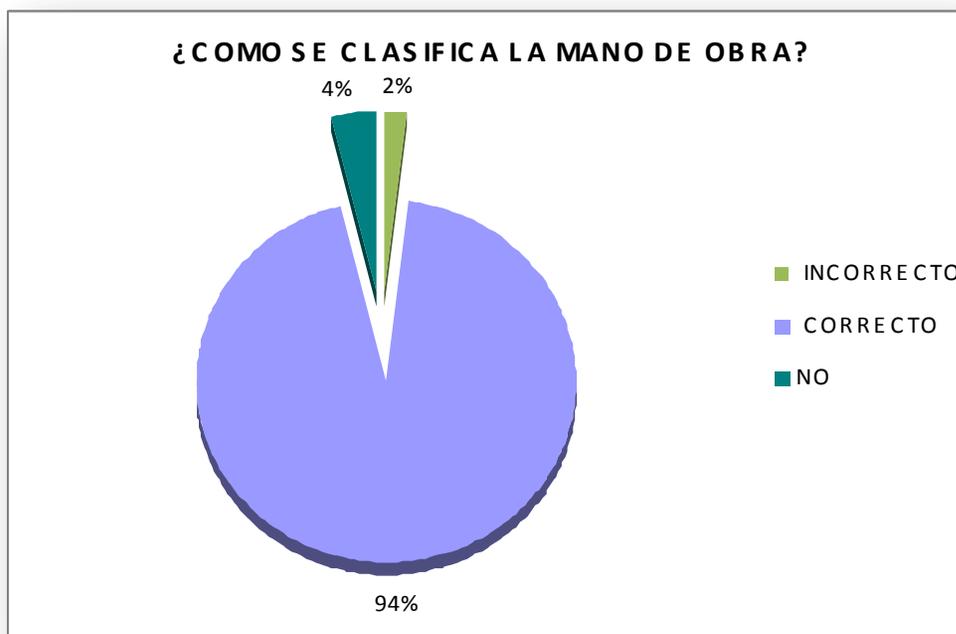


**Análisis:** De los encuestados el 73% sí conoce cuales son los elementos del costo y el 27% desconoce a los mencionados elementos. Considerando al tipo de población al que fueron dirigidas las preguntas, el porcentaje de encuestados que si conoce de la temática, haber sido mucho mayor. Nuevamente se ve la necesidad de una retroalimentación clara sobre el tema de costos.

**PREGUNTA 6**

¿Cómo se clasifica la mano de obra?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
INCORRECTO	2	2%
CORRECTO	113	94%
NO CONTESTO	5	4%
TOTAL	120	100%

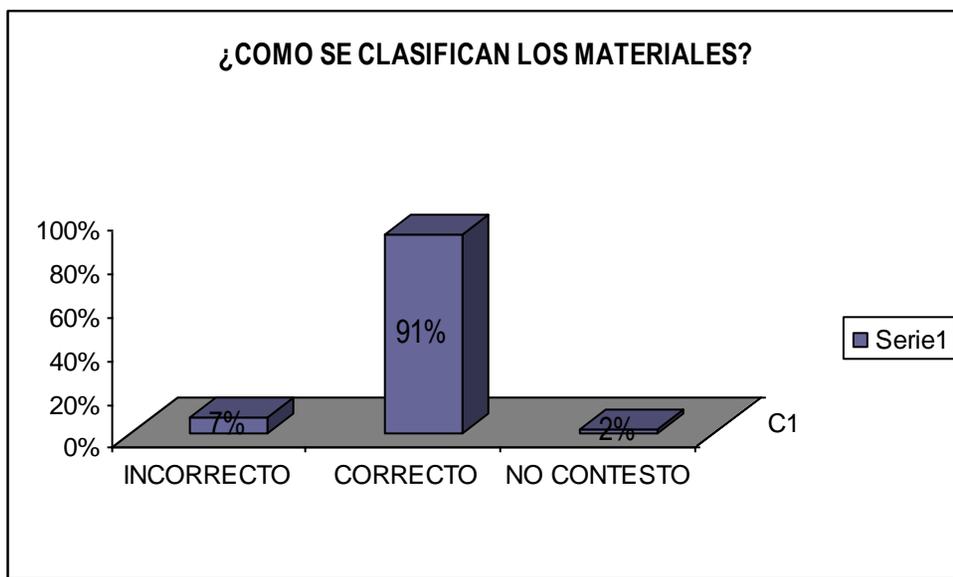


**Análisis:** De los encuestados el 94% pudo identificar los tipos de mano de obra, el 2% lo hicieron de manera incorrecta y un 4% no contestaron.

**PREGUNTA 7**

¿Cómo se clasifican los materiales?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
INCORRECTO	9	7%
CORRECTO	109	91%
NO CONTESTO	2	2%
TOTAL	120	100%



**Análisis:** Los resultados de esta pregunta tienen una relación directa con los datos obtenidos en la pregunta anterior, pues un porcentaje similar, el 91% contestó correctamente, el 7% contestó de manera incorrecta y el 2% no contestó.

**PREGUNTA 8**

¿Cómo se clasifican los costos predeterminados?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
COSTO PROMEDIO, COSTO SIMPLE, COSTO PONDERADO.	8	7%
COSTO ESTIMADO, COSTO ESTANDAR.	108	90%
OTROS	4	3%
TOTAL	120	100%

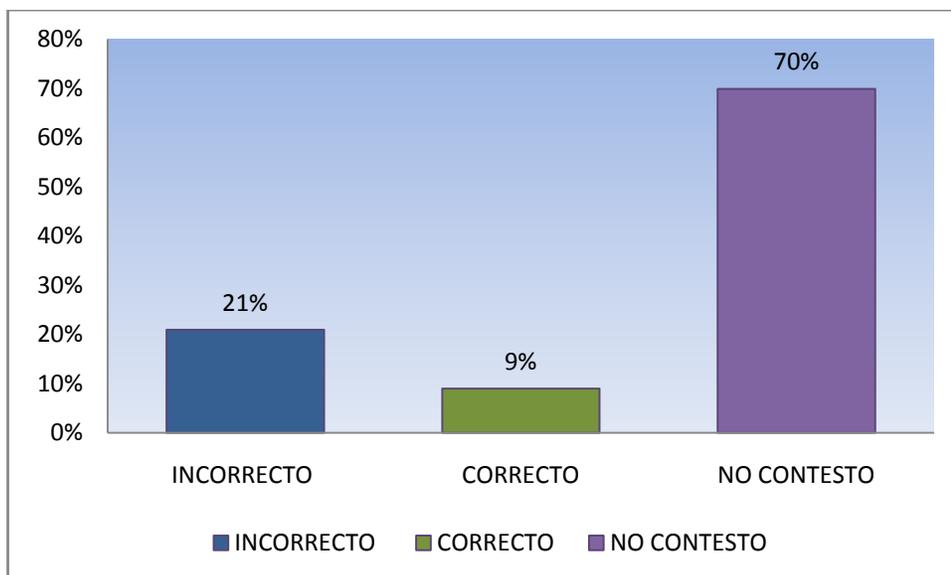


**Análisis:** De acuerdo a los datos obtenidos se concluye que la mayoría de los estudiantes encuestados conoce como se clasifican los costos predeterminados: estimados y los estándar, ya que el 90% respondió correctamente, el 7% contestó incorrectamente y el 3% contestó que otros.

**PREGUNTA 9**

¿Cuáles son los pasos para calcular los costos Estimados?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
INCORRECTO	25	21%
CORRECTO	11	9%
NO CONTESTO	84	70%
TOTAL	120	100%

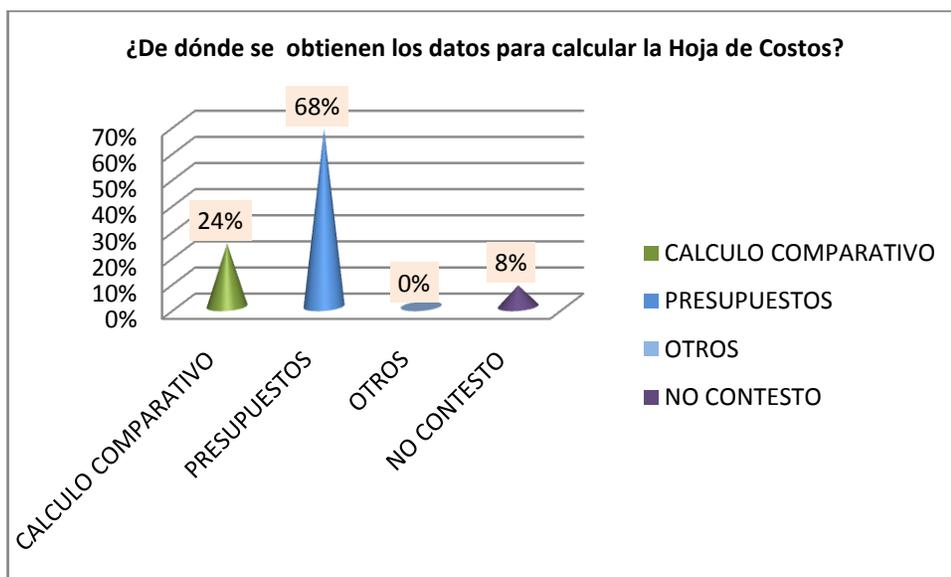


**Análisis:** De los encuestados el 70% no contestó, el 21% contestó incorrectamente y el solo el 9% contestó correctamente, lo que indica que, la mayoría de los alumnos no conocen los pasos para calcular los costos estimados o muestran deficiencia al respecto.

**PREGUNTA 10**

¿De dónde se obtienen los datos para calcular la Hoja de Costos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
CALCULO COMPARATIVO	29	24%
PRESUPUESTOS	82	68%
OTROS	0	0%
NO CONTESTO	9	8%
TOTAL	120	100%

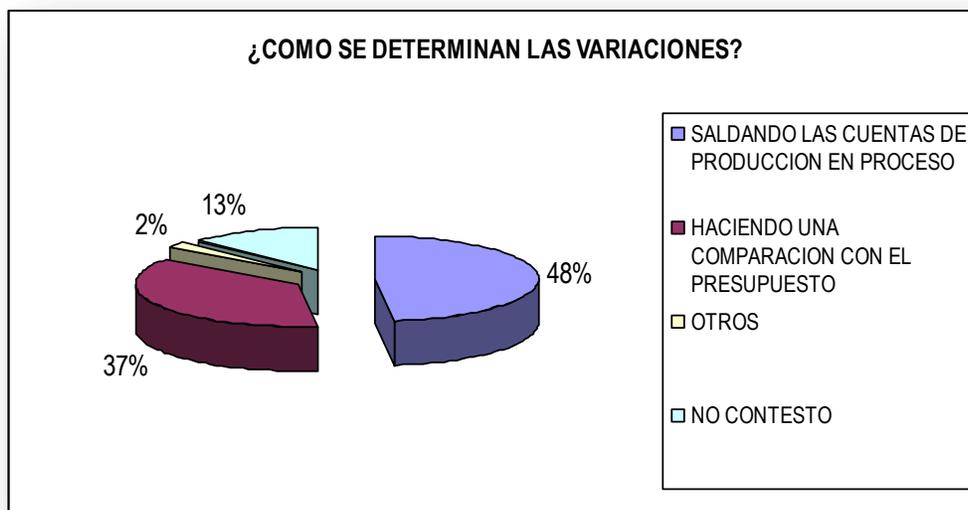


**Análisis:** De los encuestados el 68% contestó que son los presupuestos, el 24% que es el cálculo comparativo y un 8% no contestó, mostrando que más de la mitad de los alumnos conocen de dónde se obtienen los datos para la hoja de costos.

**PREGUNTA 11**

¿Cómo se determinan las variaciones?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SALDANDO LAS CUENTAS DE PRODUCCION EN PROCESO	57	48%
HACIENDO UNA COMPARACION CON EL PRESUPUESTO	45	37%
OTROS	2	2%
NO CONTESTO	16	13%
TOTAL	120	100%

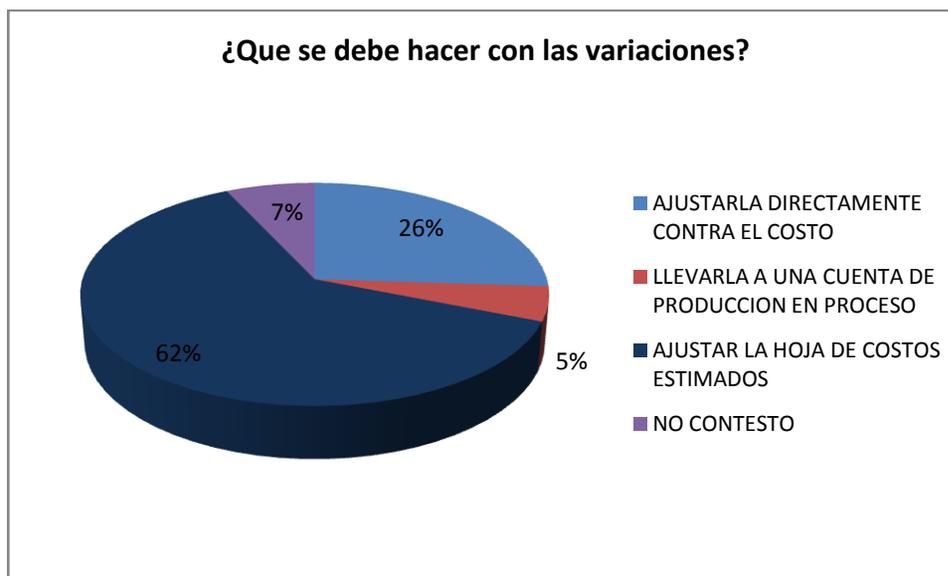


**Análisis:** De los encuestados el 48% contestó que se obtienen saldando las cuentas de producción en proceso, el 37% contestó que haciendo una comparación con el presupuesto, el 16% no contestó, el 2% no marco otros pero no específico por lo que los estudiantes encuestados que no están seguros de cómo se obtienen las variaciones, porque ni la mitad de la población encuestada contestó correctamente.

**PREGUNTA 12**

¿Cuándo las variaciones son de importancia que se debe hacer?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
AJUSTARLA DIRECTAMENTE CONTRA EL COSTO DE PRODUCCION DE LO VENDIDO	31	26%
LLEVARLA A UNA CUENTA DE PRODUCCION EN PROCESO	6	5%
AJUSTAR LA HOJA DE COSTOS ESTIMADOS UTILIZANDO LA FORMULA DEL COEFICIENTE RECTIFICADOR.	74	62%
NO CONTESTO	9	7%
TOTAL	120	100%

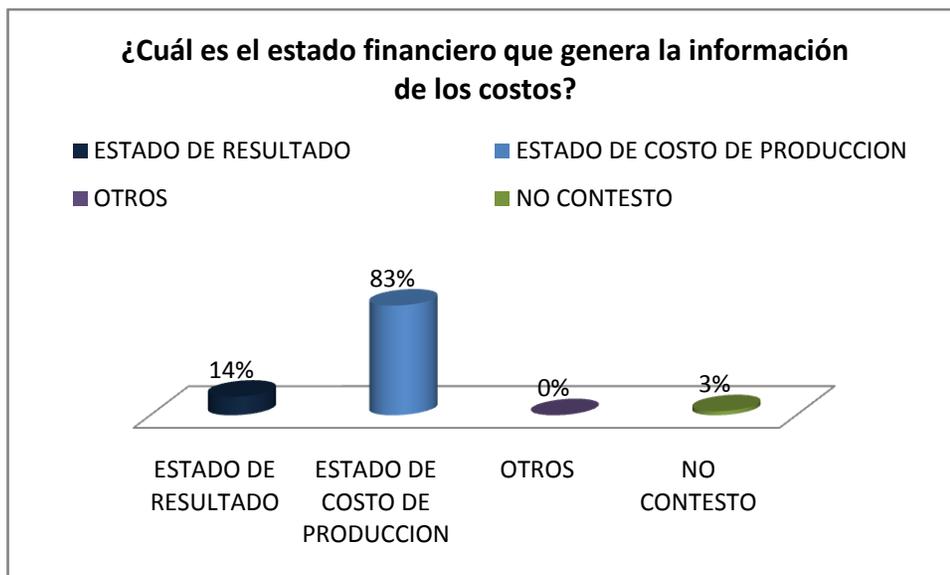


**Análisis:** De los encuestados el 62% contestó que se utiliza el coeficiente rectificador, el 26% se debe ajustar directamente contra el costo de producción de lo vendido, el 7% no contestó y un 5% contestó que se debe llevarla a una cuenta de producción en proceso. Más de la mitad conoce que se debe hacer cuando las variaciones son de importancia.

**PREGUNTA 13**

¿Cuál es el estado financiero que genera la información de los costos?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
ESTADO DE RESULTADO	17	14%
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION	100	83%
OTROS	0	0%
NO CONTESTO	3	3%
TOTAL	120	100%



**Análisis:** De los encuestados el 83% contestó que es estado de costo de producción, el 14% contestó que es el estado de resultado y el 3% no contestó.

De acuerdo al gráfico que se presenta se puede destacar que la mayoría de los alumnos encuestados conoce cuál es el estado financiero que genera la información de los costos.

**PREGUNTA 14**

¿Considera que se cuenta con material bibliográfico que explique y enseñe de forma detallada la aplicación de los costos estimados?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	22	18%
NO	98	82%
TOTAL	120	100%



**Análisis:** De los encuestados el 82% contestó que no existe un material bibliográfico actualizado del tema en estudio y el 18% afirma que si existe bibliografía actualizada del tema en estudio. Según la pregunta #14 la minoría de los estudiantes encuestados contestó conocer material bibliográfico que explique y enseñe de forma detallada la aplicación de los costos estimados, y la mayoría encuestada considera que no se cuenta con un instrumento técnico que contenga toda la información del antes mencionado tema.

**PREGUNTA 15**

¿Le sería útil contar con un instrumento técnico detallado y actualizado de la contabilización de costos estimados?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	
	ABSOLUTA	RELATIVA
SI	118	98%
NO	2	2%
TOTAL	120	100%



**Análisis:** De los encuestados el 98% la respuesta fue si es útil un instrumento técnico, y el 2% fue no útil un instrumento técnico. La mayoría de los estudiantes encuestados manifestaron que les gustaría poseer un instrumento técnico detallado y actualizado de la contabilización de los costos estimados y una minoría su respuesta fue no.

## 2.7 DIAGNOSTICO

Después del análisis de la información se hizo un diagnostico con el fin de concluir sobre la situación actual de la contabilización de los costos estimados en la industria confitera; La elaboración de un instrumento técnico para la contabilización de los costos es importante, ya que fortalecerá los conocimientos sobre los procedimientos y control de los costos estimados aplicables a la industria; en tal sentido el diagnostico se enfoco en:

1. Instrumento de apoyo para ser aplicado por los contadores de las empresas industriales dedicadas a la confitería.
2. Instrumento de apoyo para ser consultado por estudiantes en el proceso de aprendizaje de la carrera de contaduría publica.

Los datos recolectados por medio de la entrevista mostraron que se debe reforzar y enfatizar en los siguientes puntos:

- Elaboración de presupuestos.
- La contabilización y distribución de los costos estimados.
- La elaboración del punto de equilibrio

## CAPITULO III

## PROCEDIMIENTOS PARA LA CONTABILIZACION DE LOS COSTOS INDUSTRIALES BAJO EL METODO DE COSTOS ESTIMADOS.

La contabilización de los costos en una empresa industrial productora de dulces y otras golosinas, constituye uno de los procesos más importantes para este tipo de empresas, pues representa una de las bases para la toma de decisiones de carácter financiera de la administración.

A través de la información que se genera en la contabilización de los costos Predeterminados ( presupuestos o costos pro forma) se incrementa aún más la utilización que dicha administración puede hacer de tal información ya que la misma la posee antes de iniciar los procesos productivos, convirtiéndose, además de en la base para la determinación de los costos unitarios a incurrirse y de los probables precios de venta, en una herramienta muy importante de control administrativo financiero al momento de efectuar la contabilización de los costos reales respecto a los presupuestos contabilizados mediante el método de Costos Estimados.

### 3.1 GENERALIDADES DEL CAPITULO

El objetivo principal del presente capítulo es proporcionar a los Contadores Generales y Gerencias Administrativas - Financieras de las empresas industriales dedicadas a la producción de confitería un instrumento de carácter técnico que, de forma detallada y específica, exponga lo relacionado a los procedimientos a aplicarse en la contabilización de los Costos Predeterminados bajo el enfoque del Método de Costos Estimados, para el control contable y financiero de sus procesos productivos, con la finalidad de proporcionar seguridad que se generará información financiera confiable y útil para la eficiente y oportuna toma de decisiones por parte de la administración superior de dichas empresas.

Es oportuno mencionar que los contenidos del capítulo III, por razones del volumen de páginas permitidas en un trabajo de graduación, no pretende ser el documento que exponga la totalidad de los casos que pudieran darse en una empresa confitera, puesto que la diversidad de productos que fabrica requeriría más de un ejemplo; sin embargo, se presenta un caso que ejemplifica el proceso de aplicación del método de Costos Estimados, mismo que puede ser tomado para aplicárselo a los demás procesos productivos de otros artículos. Es pues, en tal

sentido, que los aspectos incluidos en el presente capítulo se refieren a:

- Formulación de los presupuestos para dos de los artículos que la empresa que permitió el acceso fabrica. El método de Costos Estimados parte del registro de la información presupuestada.
- Registro de los costos reales incurridos para la fabricación de los dos artículos mencionados.
- Formulación de las hojas de costos de corrección.
- Registro de las correcciones.
- Presentación, como una adición al aporte, los cálculos que son necesarios para la determinación del punto de equilibrio.

### 3.2 PROCESOS DE APLICACIÓN DE LOS COSTOS

PREDETERMINADOS BAJO EL METODO DE COSTOS ESTIMADOS EN LAS EMPRESAS DE CONFITERIA.

Tal como se menciona anteriormente, no se pretende exponer los procesos técnicos contables de costos estimados por la totalidad de artículos que se producen en una empresa confitera, es pues, en tal sentido, que en este apartado se expondrá lo que concierne a dos tipos de tales artículos, por lo que se tomó a

bien optar por "dulces" y "chicles", asignándole a la empresa el nombre de empresa "XYZ, S.A".

El proceso de la aplicación del método de costos estimados se inicia con la formulación de los presupuestos de la empresa. El presupuesto de una empresa industrial debe contener, cuando menos, los presupuestos de:

- Presupuestos de Ventas ( pronóstico de ventas )
- Presupuestos de producción
- Presupuesto de materiales
- Presupuesto de mano de obra
- Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación ( CIF )
- Presupuesto de costos de distribución
- Presupuesto de costos de administración
- Presupuestos de costo total
- Presupuesto de precio de venta
- Presupuesto de Ventas

En tal sentido, los presupuestos para tales artículos son los que a continuación se detallan

### 3.2.1 PASOS PARA LA FORMULACION DE LOS PRESUPUESTOS DE OPERACIONES.

- 1°. Formular el pronóstico de ventas (por producto)
- 2°. Formulación del presupuesto de producción
- 3°. Formular el presupuesto de materiales directos e indirectos por cada producto.
- 4°. Presupuesto de compra de materiales requeridos por producto
- 5°. Formulación del presupuesto de mano de obra.
- 6°. Formular el presupuesto de CIF
  - a) De materiales
  - b) De mano de obra
  - c) CIF generales
- 7°. Formulación del presupuesto de costos de distribución y de administración.
- 8°. Presupuesto de Costo Total unitario
- 9°. Determinación del precio de venta unitario
- 10°. Presupuesto de Venta
- 11°. Formulación del Estado de Resultados Presupuestado

En los numerales posteriores, partiendo de cantidades y valores hipotéticos (por solicitud de la empresa que proporcionó el acceso a la información financiera) y considerando solo dos de

los productos que la empresa fabrica, se expone el desarrollo de cada uno de los pasos anteriormente expuestos.

NOTA PREVIA: Por razones de cantidad de páginas permitidas para la formulación de trabajos de graduación, se toman solo de la gran diversidad de productos de la empresa (con nombre ficticio por razones de solicitud); sin embargo, se plantea exactamente los procedimientos a ser aplicados bajo el método de Costos Estimados.

#### 3.2.1.1. PRONOSTICO DE VENTAS Y PROCESO PRODUCTIVO.

El pronóstico de ventas es una estimación que se realiza sobre la cantidad de unidades de un producto determinado que la empresa espera vender en un periodo de tiempo dado.

Tomando como base la información de la empresa que proporcionó la accesibilidad a la información y considerando desde este numeral los datos hipotéticos, se presenta una de las formas estadísticas para formular el pronóstico de ventas. El procedimiento estadístico que se presenta está basado en el método de mínimos cuadrados.

Considerando las ventas de los cinco años anteriores, el pronóstico de venta de dulces y chicles para el sexto periodo es el siguiente:

a) DULCES

El historial de ventas para los años 2004 - 2008 fue el siguiente:

Periodo	Y	X	XY	X <sup>2</sup>
2004	3,000	1	3,000	1
2005	3,200	2	6,400	4
2006	3,250	3	9,750	9
2007	3,400	4	13,600	16
2008	3,450	5	17,250	25
<b>Σ</b>	<b>16,300</b>	<b>15</b>	<b>50,000</b>	<b>55</b>

La formula de mínimos cuadrados representa los datos correlacionales de la información, por lo que se hace necesario constituir la correlación separando la información para determinar las ventas ( y ) que se proyecta tener para un periodo futuro.

$$y = a + b\sum x$$

$$\sum y = na + b\sum x \quad (1)$$

$$\sum xy = a\sum x + b\sum x^2 \quad (2)$$

SUSTITUYENDO VALORES DE CUADRO EN LA FORMULA:

$$1) \quad 16,300.00 = 5 + 15b \quad (-3)$$

$$2) \quad \underline{50,000.00 = 15a + 55b}$$

$$-48,900 = -15a - 45b$$

$$\underline{50,000 = 15^a + 55b}$$

$$1,100 = 10b$$

$$\frac{1,100}{10} = b$$

$$110 = b$$

$$\mathbf{b = 110}$$

Sustituyendo en (1)  $b = 110$ .

$$16,300.00 = 5a + 15b$$

$$16,300.00 = 5a + 15(110)$$

$$16,300.00 = 5a + 1650$$

$$16,300 - 1650 = 5a$$

$$14,650 = 5a$$

$$\frac{14,650}{5} = a$$

$$2930 = a$$

$$\mathbf{a = 2930}$$

LUEGO: SUSTITUYENDO EN FORMULA PRINCIPAL.

$$y = a + b\sum x$$

$$y = 2930 + 110(15)$$

$$\mathbf{y = 4580 \text{ es para el sexto periodo ( AÑO 2009 )}}$$

**b) CHICLES.**

Periodo	Y	X	XY	X <sup>2</sup>
1°	1,700	1	1,700	1
2°	1,950	2	3,900	4
3°	2,000	3	6,000	9
4°	2,150	4	8,600	16
5°	2,300	5	11,500	25
	10,100	15	31,700	55

$$y = an + b\sum x$$

$$\sum y = na + b\sum x$$

$$\sum xy = a\sum x + b\sum x^2$$

$$\sum y = na + b\sum x$$

LUEGO: SUSTITUYENDO VALORES DE CUADRO EN FORMULA:

$$10,100 = 5a + 15b \quad (-3)$$

$$\underline{31,700 = 15a + 55b}$$

$$-30,300 = -15a - 45b$$

$$\underline{31,700 = 15a + 55b}$$

$$1,400 = 10b$$

$$\underline{1,400} = b$$

$$10$$

$$\mathbf{b = 140}$$

Sustituyendo en (1)  $b = 140$ .

$$10,100 = 5a + 15b$$

$$10,100 = 5a + 15(140)$$

$$10,100 = 5a + 2,100$$

$$10,100 - 2,100 = 5a$$

$$\underline{8,000} = a$$

$$5$$

$$\mathbf{a = 1,600}$$

SUSTITUYENDO EN FÓRMULA PRINCIPAL.

$$y = a + b\sum x$$

$$y = 1600 + 140 (15)$$

$$y = 1600 + 2100$$

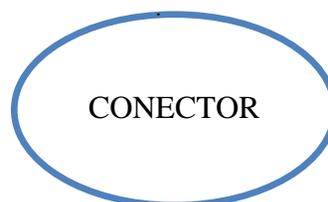
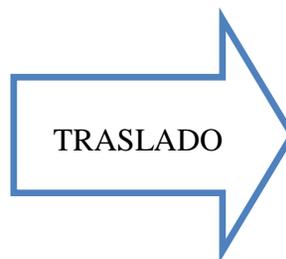
$$\mathbf{y = 3700}$$

#### PROCESO PRODUCTIVO DE LA EMPRESA

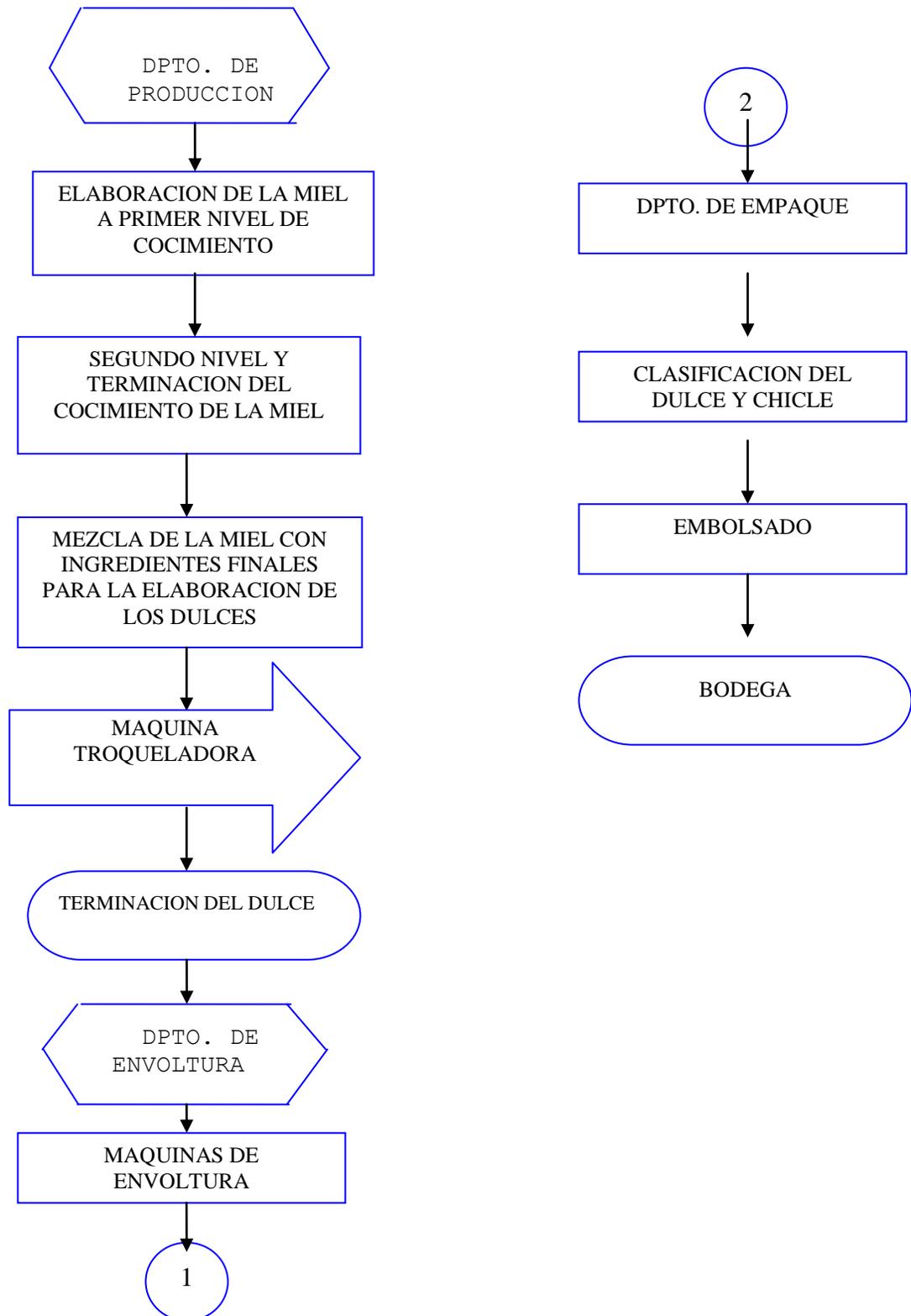
Se tuvo a la vista el proceso productivo que es utilizado para la fabricación de dulces y chicles, siendo para ambos productos el proceso que a continuación se presenta:

A fin de que el lector se forme una idea clara de los contenidos y desarrollo del ejemplo práctico que se presenta, a continuación se expone el proceso productivo que lleva la empresa que permitió el acceso a la información.

SIMBOLOGIA UTILIZADA EN LA SIGUIENTE FLUJOGRAMACION DE  
PRODUCCIÓN



## FLUJOGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCION DE FLUJO



### 3.2.1.2 FORMULACIÓN DEL PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN

El presupuesto de producción, partiendo de los pronósticos de venta, determina las cantidades de productos que habrán de fabricarse para un periodo determinado, considerando para ello, además de la estimación de ventas, las unidades que se tienen en existencia y las que al final del periodo se desean tener como stok para potenciales compradores adicionales.

**EMPRESA XYZ, S.A.**

**Presupuesto de Producción para el periodo del**

**\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ de \_\_\_2009\_**

CONCEPTO	DULCES	CHICLES
Pronostico de unidades a vender	4580	3700
(+) Inventario Final deseado	600	300
SUB - TOTAL	5180	4000
(-) Inventario Inicial (Existente)	300	300
<b>TOTAL DE UNIDADES A PRODUCIR</b>	<b><u>4880</u></b>	<b><u>3700</u></b>

## 3.2.1.3. FORMULACION DEL PRESUPUESTO DE MATERIALES

## DIRECTOS E INDIRECTOS POR CADA PRODUCTO.

La formulación de este presupuesto consiste en determinar la cantidad de materiales que se han de utilizar para la fabricación de la cantidad de unidades de bienes (dulces y chicles) que se van a producir. En tal sentido, el presupuesto de materiales que se van a requerir es el siguiente:

EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Consumo y Compra de Materiales al periodo del  
 \_\_\_\_ al \_\_\_\_ de 2009\_.

DULCES ( DE FRESA )

CONCEPTO	AZUCAR	GLUCOSA	ESENCIA	ACIDO	PAPEL DE EMPAQUE	COMBUS- TIBLE-gas
Unidades a producir (tandas de 80 lbs cada tanda)	4880	<u>4880</u>	4880	4880	4880	4880
(x) Cantidad Por unidades a producir	<u>50 lbs</u>	<u>32 lbs</u>	<u>35 grms</u>	<u>40 grms</u>	<u>20</u>	<u>0.015 gl</u>
UNIDADES REQUERIDAS (CONSUMO PRESUPUESTADO)	<b>244,000</b>	<b>156,160</b>	<b>170,800</b>	<b>195,200</b>	<b>97,600</b>	<b>73.20</b>
(+) Inventario Final deseado	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>5,000</u>	<u>1,500</u>	<u>20.00</u>
	<b>254,000</b>	<b>166,160</b>	<b>180,000</b>	<b>200,200</b>	<b>99,100</b>	<b>93.20</b>

<b>SUB TOTAL (Necesidades)</b>						
(-) Inventario Inicial	<u>3,500</u>	<u>2,000</u>	<u>3,000</u>	<u>2,700</u>	<u>1,620</u>	<u>14.00</u>
(Existencia)	<b>250,500</b>	<b>164,160</b>	<b>177,000</b>	<b>197,500</b>	<b>97,480</b>	<b>79.20</b>
<b>COMPRA DE MATERIAL</b>						
Precio por unidad de Material a requerir (\$)	\$ 0.26	\$ 0.17	\$ 0.138	\$ 0.015	\$0.0059 95	\$ 0.23
<b>COSTO TOTAL DE COMPRA \$</b>	<b>65,130.00</b>	<b>27,907.20</b>	<b>24,426</b>	<b>2,962.5</b>	<b>584.40</b>	<b>18.22</b>

## COSTO DE MATERIALES:

<i>DIRECTOS</i>		\$ 120,425.70
Azúcar	\$ 65,130.00	
Glucosa	\$ 27,907.20	
Esencia	\$ 24,426.00	
Acido	<u>\$ 2,962.50</u>	
<i>INDIRECTOS</i>		\$ 602.62
Papel de empaque	\$ 584.40	
Combustible ( gas )	<u>\$ 18.22</u>	

EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Consumo y Compra de Materiales al periodo del

\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

CHICLES

CONCEPTO	AZUCAR	GLUCOSA	ESENCIA	BASE	PAPEL DE EMPAQUE ESPECIAL	COMBUS- TIBLE- gas
Unidades a producir <b>(tandas de 155 lbs cada tanda)</b>						
(x) Cantidad Por unidades a producir	3700	3700	3700	3700	3700	3700
UNIDADES REQUERIDAS	100	33	240	24	0.8	1.05
(+) Inventario Final deseado	<b>370,000</b>	122,100	888,000	88,800	2,960	3,885
SUBTOTAL (Necesidades)	<u>10,000</u>	<u>10,000</u>	<u>15,000</u>	<u>3,000</u>	<u>100</u>	<u>300</u>
(-) Inventario Inicial (Existencia)	380,000	132,100	903,000	91,800	3,060	4,185
COMPRA DE MATERIAL	<u>16,200</u>	<u>15,250</u>	<u>26,300</u>	<u>6,000</u>	<u>265</u>	<u>125</u>
(x) Precio por unidad de Material a requerir (\$)	363,800	116,850	876,700	85,800	2,795	4,060
	0.26	0.17	0.138	0.51	0.04	0.23
<b>COSTO TOTAL DE COMPRA ( \$ )</b>	<b>94,588.00</b>	<b>19,864.50</b>	<b>120,098.4</b>	<b>43,758</b>	<b>111.80</b>	<b>933.80</b>

## COSTO DE MATERIALES:

<i>DIRECTOS</i>		\$ 170,308.96
Azúcar	\$ 94,588.00	
Glucosa	\$ 19,864.50	
Esencia	\$ 120,098.46	
<i>Base</i>	<u>\$ 43,758.00</u>	
INDIRECTOS		\$ 1,045.40
Papel de Empaque	\$ 111.60	
Combustible (gas)	<u>\$ 933.80</u>	

3.2.1.4. PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA DIRECTA  
REQUERIDA POR PRODUCTO.

El presupuesto de mano de obra directa es una estimación de los valores que se han de erogar en concepto de sueldos y salarios que se pagarán a los operarios de la maquinaria con la cual se fabrican los bienes a producir.

EMPRESA XYZ, S.A.  
PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

PRODUCTOS PROCESOS	UNIDADES A PRODUCIR	COSTO POR CADA PROCESO	TOTAL
Dulces	4880		\$ 47,198.00
Cocción		\$ 10,518.00	
Enfriado		\$ 1,278.00	
Troquelado		\$ 1,980.00	
Recibido		\$ 3,690.00	
Envoltura		\$ 15,410.00	
Escogido		\$ 4,584.00	
Embolsado		\$ 8,772.00	
Enfardado		<u>\$ 966.00</u>	
Chicles	3700		\$ 55,726.00
Cocción		\$ 14,772.50	
Enfriado		\$ 3,125.00	
Troquelado		\$ 2,550.00	
Recibido		\$ 5,262.50	
Envoltura		\$ 15,410.00	
Escogido		\$ 4,584.00	
Embolsado		\$ 8,772.00	
enfardado		<u>\$ 1,250.00</u>	

TOTAL			\$ 102,924.00
-------	--	--	---------------

### 3.2.1.5 FORMULACION DE PRESUPUESTO DE COSTOS

#### INDIRECTOS DE FABRICACIÓN ( CIF ).

Este presupuesto constituirá toda aquella erogación que se efectúe por el pago de bienes y servicios necesarios o indispensables para el proceso productivo. Los pagos estimados, cualificables como costos indirectos son los que se exponen en el siguiente presupuesto.

EMPRESA XYZ, S.A.

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

PERIODO DEL \_\_ AL \_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2009

DULCES

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Sueldos y salarios				\$ 13,175.45
Aportaciones ISSS				\$ 988.16
Aportaciones AFPs				\$ 889.34
Otros beneficios a empleados				\$ 1,170.00
Luz y fuerza				\$ 950.50
Mantenimiento				\$ 2,500.00
Gratificaciones				\$ 500.00

Agua				\$ 1,175.50
Depreciaciones				\$ 2,043.50
Manto. Mob. Y equipo de fabrica				\$ 920.00
Servicios de fumigación				\$ 300.00
Impuestos municipales				\$ 250.00
Utensilios de empaquetado				\$ 280.00
Aceites y lubricantes				\$ 180.00
Materiales Indirectos				\$ 602.62
Varios				\$ 1,500.00
TOTALES				<b>\$ 25,925.07</b>

DISTRIBUCIÓN DE LOS CIF: Existen diversos métodos para distribuir los CIF entre los diferentes bienes que se fabriquen, entre los cuales se pueden mencionar: Método del costo primo, el de horas máquina, unidades producidas, etc. Sin embargo, dada la

particularidad de producción del tipo de bienes en las empresas confiteras, es recomendable que se aplique el método del costo primo, pues existen muchos tiempos de inactividad por las características de los procesos que requieren.

En tal sentido, a continuación se desarrolla la distribución de los CIF expuestos en el cuadro anterior.

Bajo este método se determina la sumatoria de los costos primos y se establece cuánto tiene de participación porcentual cada costo primo de los diferentes productos fabricados respecto a la sumatoria de los costos primos.

Base de distribución  
COSTO PRIMO

CONCEPTO	PARCIAL	TOTAL	PARTICIPACION
COSTO PRIMO DE DULCES		\$ 167,623.70	42.5809761%
Materia Prima	\$120,425.70		
Mano de Obra Directa	<u>\$ 47,198.00</u>		
COSTO PRIMO CHICLES		\$ 226,034.96	57.4190238%
Materia Prima	\$170,308.96		
Mano de Obra Directa	<u>\$ 55,726.00</u>		
TOTAL COSTOS PRIMOS		\$ 393,658.66	100.00000%

## EMPRESA XYZ, S.A.

## Cuadro de distribución de los CIF

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	MONTO A DISTRIBUIR	DULCES 42.5809761%	CHICLES 57.4190238%	TOTAL
Sueldos y salarios	\$ 13,175.45	\$ 5,610.23	\$ 7,565.22	\$ 13,175.45
Aportaciones ISSS	\$ 988.16	\$ 420.77	\$ 567.39	\$ 988.16
Aportaciones AFPs	\$ 889.34	\$ 378.69	\$ 510.65	\$ 889.34
Otros beneficios a empleados	\$ 1,170.00	\$ 498.20	\$ 671.80	\$ 1,170.00
Luz y fuerza	\$ 950.50	\$ 404.73	\$ 545.77	\$ 950.50
Mantenimiento	\$ 2,500.00	\$ 1,064.52	\$ 1,435.48	\$ 2,500.00
Gratificaciones	\$ 500.00	\$ 212.54	\$ 287.46	\$ 500.00
Agua	\$ 1,175.50	\$ 500.54	\$ 674.96	\$ 1,175.50
Depreciaciones	\$ 2,043.50	\$ 870.14	\$ 1,173.36	\$ 2,043.50
Manto. Mob. Y equipo de fabrica	\$ 920.00	\$ 391.74	\$ 528.26	\$ 920.00
Servicios de fumigación	\$ 300.00	\$ 127.74	\$ 172.26	\$ 300.00
Impuestos municipales	\$ 250.00	\$ 106.45	\$ 143.55	\$ 250.00
Utensilios de empaque	\$ 280.00	\$ 119.23	\$ 160.77	\$ 280.00
Aceites y lubricantes	\$ 180.00	\$ 76.65	\$ 103.35	\$ 180.00

Materiales				
Indirectos	\$ 1,648.22	\$ 701.83	\$ 946.39	\$ 1,648.22
Varios	\$ 1,500.00	\$ 638.71	\$ 861.29	\$ 1,500.00
TOTALES	\$ 28,011.67	\$ 12,122.71	\$ 15,888.96	\$ 28,011.67

### 3.2.1.6. *PRESUPUESTO DE COSTO DE PRODUCCIÓN*

Este presupuesto consiste en la determinación del total de las erogaciones que serán necesarias para concluir los procesos productivos, es decir, para la fabricación del total de las unidades planeadas a producir.

Los valores atribuibles a los costos de producción son los que a continuación se detallan.

## EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Costo de producción por el

periodo \_\_\_ del \_\_\_ al \_\_\_ de \_\_\_ 2009 \_\_\_

ELEMENTO DEL COSTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO		DULCES	CHICLES
MATERIA PRIMA				\$116,485.60	\$284,789.00
Azúcar					
Dulces	244,000	\$ 0.26	\$ 63,440.00		
Chicles	370,000	\$ 0.26	\$ 96,200.00		
Glucosa					
Dulces	156,160	\$ 0.17	\$ 26,547.20		
Chicles	122,100	\$ 0.17	\$ 20,757.00		
Esencia					
Dulces	170,800	\$ 0.138	\$ 23,570.40		
Chicles	888,000	\$ 0.138	\$122,544.00		
Acido					
Dulces	195,200	\$ 0.015	\$ 2,928.00		
Chicles	-.-	\$ 0.015	\$ -.-		
Base	88,800	\$ 0.51	\$ 45,288.00		
MANO DE OBRA				\$ 47,198.00	\$ 55,726.00
COSTO PRIMO				\$163,683.60	\$340,515.00
(+) CIF				\$ 12,122.71	\$ 15,888.96
COSTO DE PRODUCCION				\$175,806.31	\$342,103.96

### 3.2.1.7. PRESUPUESTO DE COSTOS DE OPERACIÓN

Este presupuesto está conformado por las estimaciones de los costos que se han de incurrir en los costos de venta y costos de administración. Estos costos son conocidos, dentro del léxico contable, como gastos de operación; sin embargo, financieramente son valores recuperables ya que son considerados al momento de la determinación del precio de venta.

Los costos de distribución o venta y los costos de administración estimados son los que se presentan a continuación:

EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Costos de Operación por el  
periodo \_\_\_ del \_\_\_ al \_\_\_ de 2009 \_\_\_

GASTO DE ADMINISTRACION		\$ 14,304.00
SALARIOS	\$ 11,000.00	
APORTACION ISSS	\$ 825.00	
APORTACION AFP	\$ 742.50	
DEPRECIACIONES	\$ 456.50	
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 280.00	

OTROS	\$ 1,000.00	
GASTO DE VENTA		\$ 24,813.30
SALARIOS	\$ 15,000.00	
APORTACION ISSS	\$ 1,125.00	
APORTACION AFP	\$ 1,012.50	
DEPRECIACIONES	\$ 675.80	
PUBLICIDAD	\$ 2,000.00	
MANTENIMIENTO DE VEHICULOS	\$ 3,000.00	
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 500.00	
OTROS	\$ 1,500.00	
<b>TOTAL DE COSTOS DE OPERACIÓN PRESUPUESTADOS</b>		\$ 39,117.30

#### DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS DE OPERACION

Para la distribución de los costos de distribución, al igual que los CIF, existen los mismos métodos; sin embargo, es aconsejable la utilización del mismo método que se utilizó para los CIF. En tal sentido, partiendo de los porcentajes determinados en la distribución de los CIF, la distribución de los costos de operación son los que a continuación se expone:

## CUADRO DE DISTRIBUCION DE GASTOS DE OPERACIÓN

CONCEPTO	MONTO A DISTRIBUIR	DULCES 42.5809761%	CHICLES 57.4190238%	TOTAL
<u>GASTOS DE ADMINISTRACION</u>				
SALARIOS	\$ 11,000.00	\$ 4,683.91	\$ 6,316.09	\$ 11,000.00
PORTACION ISSS	\$ 825.00	\$ 351.29	\$ 473.71	\$ 825.00
APORTACION AFP	\$ 742.50	\$ 316.16	\$ 426.34	\$ 742.50
DEPRECIACIONES	\$ 456.50	\$ 194.38	\$ 262.12	\$ 456.50
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 280.00	\$ 119.22	\$ 160.78	\$ 280.00
OTROS	\$ 1,000.00	\$ 425.81	\$ 574.19	\$ 1,000.00
TOTAL DE ADMINISTRACION	\$ 14,304.00	\$ 6,090.68	\$ 8,213.23	\$ 14,304.00
<u>GASTO DE VENTA</u>				
SALARIOS	\$ 15,000.00	\$ 6,387.15	\$ 8,612.85	\$ 15,000.00
APORTACION ISSS	\$ 1,125.00	\$ 479.04	\$ 645.96	\$ 1,125.00
APORTACION AFP	\$ 1,012.50	\$ 431.13	\$ 581.37	\$ 1,012.50
DEPRECIACIONES	\$ 675.80	\$ 287.76	\$ 388.04	\$ 675.80
PUBLICIDAD	\$ 2,000.00	\$ 851.62	\$ 1,148.38	\$ 2,000.00
MANTENIMIENTO DE VEHICULOS	\$ 3,000.00	\$ 1,277.43	\$ 1,722.57	\$ 3,000.00
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 500.00	\$ 212.90	\$ 287.10	\$ 500.00
OTROS	\$ 1,500.00	\$ 638.71	\$ 861.29	\$ 1,500.00
TOTAL DE GASTO DE VENTA	\$ 24,813.30	\$ 10,565.74	\$ 14,247.82	\$ 24,813.30
TOTAL	\$ 39,117.30	\$ 16,656.42	\$ 22,461.05	\$ 23,313.30

## 3.2.1.8. PRESUPUESTOS DE COSTO TOTAL DE PRODUCCION

EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Costo Total por el  
 periodo \_\_\_ del \_\_\_ al \_\_\_ de \_\_\_\_\_

CONCEPTO	DULCES	CHICLES
Total costo de producción	\$ 175,806.31	\$ 342,103.96
Total costo de distribución y administración	\$ 16,656.42	\$ 22,461.05
TOTALES	\$192,462.73	\$ 364,565.01

## 3.2.1.9. DETERMINACIÓN DE COSTO UNITARIO Y PRECIO DE VENTA

A fin de lograr establecer la formulación del presupuesto de ventas, es necesario primeramente determinar el costo unitario y, tomándolo como base poder llegar a establecer el precio probable de venta de los bienes a producir.

EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Costo Unitario por el  
 periodo \_\_\_ del \_\_\_ al \_\_\_ de \_\_\_\_\_

CONCEPTO	DULCES	CHICLES
Total costo	\$192,462.73	\$ 364,565.01
(÷ ) Unidades	4,880	3700
TOTALES	\$ 39.44	\$98.53

## EMPRESA XYZ, S.A.

Precio de Venta Presupuestado por el  
 periodo \_\_\_ del \_\_\_ al \_\_\_ de \_\_\_\_\_

CONCEPTO	DULCES	CHICLES
Total costo Unitario	\$ 39.44	\$98.53
( + ) Porcentaje de Ganancia proyectada ( 40 % )*	\$ 15.78	\$ 39.41
PRECIO DE VENTA UNITARIO PROYECTADO	\$ 55.22	\$137.94

\* : La empresa pudiera tomar otro criterio para establecer su ganancia; sin embargo, el procedimiento más común es el basarse en la determinación de un porcentaje de ganancia sobre el valor de los costos en que se han de incurrir, sin que ello signifique ser competitivo respecto a otras empresas que fabrican los mismos tipos de productos.

## 3.2.1.10. PRESUPUESTOS DE VENTAS

## EMPRESA XYZ, S.A.

Presupuesto de Ventas para el periodo \_\_\_ del \_\_\_ al \_\_\_ de \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD PRONOSTICADA	PRECIO DE VENTA UNITARIO PRESUPUESTADO	TOTAL
Dulces	4,580	\$ 55.22	\$252,907.60
Chicles	3,700	\$ 137.94	\$510.378.00
<i>TOTAL PRESUP.DE VENTA</i>			\$763,285.60

### 3.2.1.11 DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.

Entre los aspectos que debe de cubrir una presupuestación es la de determinar un punto de equilibrio financiero para la empresa, es decir, aquel punto de ventas necesarias para que la empresa, si bien es cierto no obtendrá ganancias, tampoco incurrirá en pérdidas en un periodo determinado.

Existen diferentes formas de determinar el punto de equilibrio financiero, entre tales formas se encuentra el determinarlo mediante la siguiente formula:

$$Pe = \frac{\text{costos fijos totales}}{1 - \frac{\text{costos variables}}{\text{ventas}}}$$

Siendo Pe el punto de equilibrio determinado.

Para tales propósitos, se determina cada uno de los datos requeridos en la formula, siendo estos los siguientes:

## COSTOS FIJOS

CONCEPTO DEL COSTO	DULCES	CHICLES	TOTAL
Mantenimiento	\$ 1,064.52	\$ 1,435.48	\$ 2,500.00
Depreciaciones	\$ 870.14	\$ 1,173.36	\$ 2,043.50
Manto. Mob. Y equipo de fabrica	\$ 391.74	\$ 528.26	\$ 920.00
Servicios de fumigación	\$ 127.74	\$ 172.26	\$ 300.00
Impuestos municipales	\$ 106.45	\$ 143.55	\$ 250.00
Utensilios de empaque	\$ 119.23	\$ 160.77	\$ 280.00
<b>TOTALES</b>	<b>\$ 2,679.82</b>	<b>\$ 3,613.68</b>	<b>\$ 6,293.50</b>

## COSTOS VARIABLES

CONCEPTO DEL COSTO	DULCES	CHICLES	TOTAL
Sueldos y salarios	\$ 5,610.23	\$ 7,565.22	\$ 13,175.45
Aportaciones ISSS	\$ 420.77	\$ 567.39	\$ 988.16
Aportaciones AFPs	\$ 378.69	\$ 510.65	\$ 889.34
Otros beneficios a empleados	\$ 498.20	\$ 671.80	\$ 1,170.00
Luz y fuerza	\$ 404.73	\$ 545.77	\$ 950.50
Gratificaciones	\$ 212.54	\$ 287.46	\$ 500.00
Agua	\$ 500.54	\$ 674.96	\$ 1,175.50
Aceites y lubricantes	\$ 76.65	\$ 103.35	\$ 180.00
Materiales Indirectos	\$ 701.83	\$ 946.39	\$ 1,648.22
Varios	\$ 638.71	\$ 861.29	\$ 1,500.00
<b>TOTALES</b>	<b>\$ 9,442.89</b>	<b>\$ 12,734.28</b>	<b>\$ 22,177.17</b>

Luego, al incorporar los datos a la formula y desarrollarla, se obtiene el siguiente punto de equilibrio:

**DULCES:**

$$Pe = \frac{\$ 2,679.82}{1 - \frac{\$ 9,442.89}{\$ 252,907.60}}$$

$$Pe = \frac{\$ 2,679.82}{1 - 0.037337312}$$

$$Pe = \frac{\$ 2,679.82}{0.962662687}$$

$$Pe = 2,783.75 = 2,784 \text{ aproximado}$$

En consecuencia de los resultados obtenidos de la formula, en relación a la venta de dulces, la empresa, teniendo pronosticado la venta de 4,580 tandas de dulces, a fin de mantener el punto de equilibrio financiero deberá vender, cuando menos 2,784 tandas.

**CHICLES:**

$$Pe = \frac{\text{costos fijos totales}}{1 - \frac{\text{costos variables}}{\text{ventas}}}$$

$$Pe = \frac{\$ 3,613.68}{1 - \frac{\$12,734.28}{\$510,378.00}}$$

$$Pe = \frac{\$ 3,613.68}{1 - 0.024950683}$$

$$Pe = \frac{\$ 3,613.68}{0.975049316}$$

$$Pe = 3,606.15 = 3,607 \text{ unidades.}$$

En consecuencia de los resultados obtenidos de la formula, en relación a la venta de chicles, la empresa, teniendo pronosticado la venta de 3700 tandas de dulces, a fin de mantener el punto de equilibrio financiero deberá vender, cuando menos 3,607 tandas.

## 3.2.1.12. ESTADO DE RESULTADOS PRESUPUESTADO

EMPRESA XYZ, S.A.

Estado de Resultados Proyectado por el  
 periodo \_\_\_\_ del \_\_\_\_ al \_\_\_\_ de \_\_\_\_

VENTAS		\$ 763,285.60
(-) COSTO DE VENTA		<u>\$ 517,910.27</u>
UTILIDAD SOBRE VENTA		\$ 245,375.33
(-) GASTOS DE OPERACION		\$ 39,117.30
GASTO DE VENTA	\$ 24,813.30	
GASTO DE ADMINISTRACION	<u>\$ 14,304.00</u>	
UTILIDAD DE OPERACION		\$ 206,258.03
(-) RESERVA LEGAL		<u>\$ 14,438.06</u>
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		\$ 191,819.97
(-) IMPUESTO SOBRE LA RENTA		<u>\$ 47,954.99</u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$ 143,864.98

F. \_\_\_\_\_

F. \_\_\_\_\_

F. \_\_\_\_\_

Gerente Financiero

Contador

Encargado de Costos

3.2.1.13 CUENTAS, FORMULAS Y FORMATOS DE CUADROS A  
UTILIZAR PARA LOS COSTOS ESTIMADOS.

a) CUENTAS A UTILIZAR:

PRODUCCION EN PROCESO MATERIA PRIMA		PRODUCCION EN PROCESO MANO DE OBRA DIRECTA	
<u>REALES</u>	<u>ESTIMADO</u>	<u>REALES</u>	<u>ESTIMADOS</u>
- Por los reales.	- artículos en	- MOD real	- por artículos en
- por las sobre	proceso y	empleada.	proceso y
valuaciones.	terminados a	- Sobre	terminados a
	costos	valuaciones	costos estimados
	estimados.		- por las sub
	- Por las sub		valuaciones
	valuaciones		

PRODUCCION EN PROCESO  
COSTOS INDERECTOS DE FABRICACION

<u>REALES</u>	<u>ESTIMADO</u>
- Por los CIF	- artículos en
reales aplicados.	proceso y
- por las sobre	terminados a
valuaciones.	costos estimados
	- Por las sub
	valuaciones

B) *ESQUEMAS O FORMATOS PARA LAS VALUACIONES*

COSTOS PREDETERMINADOS

ESQUEMA PARA LA HOJA DE VALUACIONES

ELEMENTOS	UNIDADES	COSTO UNITARIO ESTIMADO	COSTO TOTAL ESTIMADO

NOTA: Debe entenderse que el esquema anterior no es rígido, por lo que bien puede ampliarse o disminuirse de acuerdo a las exigencias de la administración o creatividad que pudiese tener el contador, por lo que deberá conservarse un criterio abierto de una forma a otra.

c) **FORMULA PARA LAS CORRECCIONES**

FORMULA PARA DETERMINAR EL COEFICIENTE RECTIFICADOR

$$\text{Cr} = \frac{\text{VARIACION}}{(\text{Producción Terminada estimada}) + (\text{Producción en Proc. a Costo Estimado})}$$

## 3.2.1.1.13.1. REGISTROS CONTABLES A COSTOS ESTIMADOS

## PARTIDA N° 1

Fecha	Cuenta	Debe	Haber
	<b>Inventario de productos terminados</b>	<b>\$ 532,669.27</b>	
	Duces	\$ 175,806.31	
	Chicles	<u>\$ 356,862.96</u>	
	<b>Producción en proceso materia prima</b>		<b>\$ 401,274.60</b>
	Dulces	\$ 116,485.60	
	Azúcar	\$ 63,440.00	
	Glucosa	\$ 26,547.20	
	Esencia	\$ 23,570.40	
	Acido	<u>\$ 2,928.00</u>	
	Chicles	\$ 284,789.00	
	Azúcar	\$ 96,200.00	
	Glucosa	\$ 20,757.00	
	Esencia	\$122,544.00	
	Base	<u>\$ 45,288.00</u>	
	<b>Producción en proceso Mano de obra Directa</b>		<b>\$ 102,924.00</b>
	Dulces	\$ 47,198.00	
	Cocción	\$ 10,518.00	
	Enfriado	\$ 1,278.00	
	Troquelado	\$ 1,980.00	
	Recibido	\$ 3,690.00	
	Envoltura	\$ 15,410.00	
	Escogido	\$ 4,584.00	
	Embolsado	\$ 8,772.00	
	Enfardado	<u>\$ 966.00</u>	
	Chicles	\$ 55,726.00	
	Cocción	\$ 14,772.50	
	Enfriado	\$ 3,125.00	
	Troquelado	\$ 2,550.00	
	Recibido	\$ 5,262.50	
	Envoltura	\$ 15,410.00	
	Escogido	\$ 4,584.00	
	Embolsado	\$ 8,772.00	
	Enfardado	<u>\$ 1,250.00</u>	
	<b>Producción en proceso CIF</b>		<b>\$ 28,470.67</b>
	Dulces	\$ 12,122.71	
	Sueldos y salarios	\$ 5,610.23	
	Aportaciones ISSS	\$ 420.77	
	Aportaciones AFP	\$ 378.69	
	Otros beneficios	\$ 498.20	
	Luz y fuerza	\$ 404.73	

Mantenimiento	\$ 1,064.52		
Gratificaciones	\$ 212.54		
Agua	\$ 500.54		
Depreciaciones	\$ 870.14		
Mantenimiento de			
Mobiliario y equipo	\$ 391.74		
Fumigación	\$ 127.74		
Impuestos municipales	\$ 106.45		
Utensilios empaque	\$ 119.23		
Aceites y lubrican.	\$ 76.65		
Materiales indirectos	\$ 701.83		
Varios	\$ 638.71		
Chicles	\$ 16,347.96		
Sueldos y salarios	\$ 7,565.22		
Aportaciones ISSS	\$ 567.39		
Aportaciones AFP	\$ 510.65		
Otros beneficios	\$ 671.80		
Luz y fuerza	\$ 545.77		
Mantenimiento	\$ 1,435.48		
Gratificaciones	\$ 287.46		
Agua	\$ 674.96		
Depreciaciones	\$ 1,173.36		
Mantenimiento de			
Mobiliario y equipo	\$ 528.26		
Fumigación	\$ 172.26		
Impuestos municipales	\$ 143.55		
Utensilios empaque	\$ 160.77		
Aceites y lubrican.	\$ 103.35		
Materiales indirectos	\$ 946.39		
Varios	\$ 861.29		
Totales		\$532,669.27	\$532,669.27

V/ Registro por los costos de producción a costos

Estimados de dulces de fresa y chicles.

### 3.2.2. APLICACIONES DE LOS COSTOS REALES DEL PERIODO

Se mencionó en la introducción del presente capítulo que si bien era cierto se había tenido acceso a la información operativa y financiera de una de las empresas que estuvieron sujetas de estudio, también era cierto que se solicitó por parte de esta,

por razones de "secreto de fabrica", que no se revelara dicha información. En tal sentido, a continuación se expone información financiera que en la práctica real es diferente en la mencionada empresa; se expone información para los fines que persigue dicho capítulo: ejemplificar el proceso contable que sirva de guía para la aplicación del método de Costos Estimados en tales empresas.

### 3.2.2.1. INFORMACION Y REGISTROS DE COSTOS HISTORICOS.

#### 3.2.2.1.1 INFORMACION DE PRODUCCIÓN

PRODUCTO	UNIDADES PRODUCIDAS	AVANCE DE PRODUCCION		
		M P	MOD	CIF
DULCES	4750	100 %	100 %	100 %
CHICLES	3560	100 %	100 %	100 %
EN PROCESO				
DULCES	130	100 %		100%
Cocción			100 %	
Enfriado			100 %	
Troquelado			100 %	
Recibido			70 %	
Envoltura			70 %	
Escogido			70 %	
Embolsado			70 %	

Enfardado			70 %	
<i>CHICLES</i>	370	90 %		100%
Cocción			80 %	
Enfriado			80 %	

Troquelado			80 %	
Recibido			80 %	
Envoltura			80 %	
Escogido			80 %	
Embolsado			80 %	
Enfardado			80 %	

Los materiales directos e indirectos fueron enviados a la sala de producción, en el 100 % para el proceso productivo.

## 3.2.2.1.2. CONSUMO Y COSTO DE MATERIALES.

CONCEPTO	AZUCAR	GLUCOSA	ESENCIA	ACIDO	PAPEL DE EMPAQUE	COMBUS- TIBLE
Unidades producidas (tandas de 180 lbs cada tanda)						4,750
(x) Cantidad real Por unidades producidas	4,750	<u>4,750</u>	4,750	4,750	4750	<u>0.015</u>
	<u>48.7 lbs</u>	<u>33 lbs</u>	<u>35 grms</u>	<u>36 grms</u>	<u>20</u>	71.25
UNIDADES CONSUMIDAS	231,325	156,750	166,250	171,000	95,000	
Precio por unidad de Material consumido (\$)	<u>\$ 0.29</u>	<u>\$ 0.17</u>	<u>\$0.11</u>	<u>\$0.015</u>	<u>\$0.005995</u>	<u>\$ 0.25</u>
SUB TOTAL	67,084.25	26,647.50	18,287.50	2,565.00	569.53	17.81
PRODUCCIÓN EN PROCESO :						
Unidades producidas (tandas de 180 lbs cada tanda)						
(x) Cantidad real Por unidades producidas	130 (80%)	130 (80%)	130 (80%)	130 (80%)	130 (80%)	130 (80%)
	<u>48.7 lbs</u>	<u>33 lbs</u>	<u>35 grms</u>	<u>36 grms</u>	<u>20</u>	<u>0.015</u>
UNIDADES CONSUMIDAS	5,064.80	3,432	3,640	3,744	2,080	1.56
Precio por unidad de Material consumido (\$)	<u>\$ 0.29</u>	<u>\$ 0.17</u>	<u>\$0.11</u>	<u>\$0.015</u>	<u>0.005995</u>	<u>\$ 0.25</u>
SUB TOTAL( \$ )	1,468.79	583.44	400.40	56.16	12.46	0.39
TOTAL DE MATERIALES	236,389.8	160,182	169,890	174,744	97,080	72.81
Precio por unidad	0.29	0.17	0.11	0.015	0.05995	0.25
TOTAL ENVIADO AL ALMACEN	68,920.24	27,230.94	18,687.90	2,621.16	581.99	18.20

## a). DULCES ( DE FRESA )

## COSTO DE MATERIALES:

<i>DIRECTOS</i>		\$ 117,460.24
Azúcar	\$ 68,920.24	
Glucosa	\$ 27,230.94	
Esencia	\$ 18,687.90	
<i>Acido</i>	<u>\$ 2,621.16</u>	
INDIRECTOS		\$ 600.19
Papel de Empaque	\$ 581.99	
Combustible ( gas )	<u>\$ 18.20</u>	

## b). CHICLES

## COSTO DE MATERIALES:

<i>DIRECTOS</i>		\$ 297,948.50
Azúcar	\$ 106,082.00	
Glucosa	\$ 20,521.38	
Esencia	\$ 96,571.20	
<i>Base</i>	<u>\$ 44,773.92</u>	
INDIRECTOS		\$ 1,045.40
Papel de Empaque	\$ 111.06	
Combustible ( gas )		
	<u>\$ 960.00</u>	

CONCEPTO	AZUCAR	GLUCOSA	ESENCIA	BASE	PAPEL DE EMPAQUE	COMBUS- TIBLE
Unidades Producidas (tandas de 155 lbs cada tanda)	3,560	3,560	3,560	3,560	3,560	3,560
(x) Cantidad Por unidades producidas	100	33	240	24	0.8	1.05
UNIDADES CONSUMIDAS	356,000	117,480	854,400	85,440	2,848	3,738
(x) Precio por unidad de Material a requerir (\$)	0.29	0.17	0.11	0.51	0.04	0.25
SUB TOTAL ( \$ )	103,240.00	19,971.60	93,984.00	43,574.40	113.92	934.50
ENPROCESO : Unidades Producidas (tandas de 155 lbs cada tanda)	140 (70%)	140 (70%)	140 (70%)	140 (70%)	140 (70%)	140 (70% )
(x) Cantidad real Por unidades producidas	100	33	240	24	0.8	1.05
UNIDADES CONSUMIDAS	9,800	3,234	23,520	2,352	78.40	102.9
(x) Precio por unidad de Material consumido (\$)	0.29	0.17	0.11	0.51	0.04	0.25
SUB TOTAL ( \$ )	2,842.00	\$ 549.78	\$2,587.20	1,199.52	3.14	25.73
TOTAL DE MATERIALES	365,800	120,714	877,920	87,792	2,926.4	3,840.9
Precio por unidad ( \$ )	0.29	0.17	0.11	0.51	0.04	0.25
TOTAL ENVIADO AL ALMACEN	\$106,082.00	\$20,521.38	\$96,571.20	44,773.92	\$ 117.06	\$ 960.00

## 3.2.2.1.3. LA MANO DE OBRA APLICADA FUE LA SIGUIENTE

EMPRESA XYZ, S.A.

## MANO DE OBRA DIRECTA

PRODUCTOS PROCESOS	UNIDADES A PRODUCIR	COSTO POR CADA PROCESO	TOTAL
PRODUCCION TERMINADA : UNIDADES			
Dulces		\$	\$ 45,397.94
Cocción	4750	\$ 10,380.00	
Enfriado	4750	\$ 1,320.00	
Troquelado	4750	\$ 1,927.25	
Recibido	4750	\$ 3,591.70	
Envoltura	4750	\$ 15,300.40	
Escogido	4750	\$ 4,300.00	
Embolsado	4750	\$ 8,538.32	
Enfardado	<u>4750</u>	<u>\$ 940.27</u>	
PRODUCCION EN PROCESO (70%) :			
<u>130 UNIDADES</u>			
DULCES	130		\$ 2,089.00
Cocción		\$ 280.19	
Enfriado		\$ 34.04	
Troquelado		\$ 52.74	
Recibido		\$ 98.30	
Envoltura		\$ 410.51	
Escogido		\$ 122.11	
Embolsado		\$ 233.68	
Enfardado		<u>\$ 857.43</u>	

TOTAL DULCES			\$ 47,486.94
Chicles	3560		\$ 53,691.49
Cocción		\$ 14,624.50	
Enfriado		\$ 3,006.76	
Troquelado		\$ 2,325.00	
Recibido		\$ 5,062.90	
Envoltura		\$ 14,620.33	
Escogido		\$ 4,410.13	
Embolsado		\$ 8,439.28	
Enfardado		\$ 1,202.59	
PRODUCCION EN PROCESO (80%) :			
<u>140 UNIDADES</u>			
Chicles	140		\$ 2,165.88
Cocción		\$ 558.96	
Enfriado		\$ 118.24	
Troquelado		\$ 89.40	
Recibido		\$ 216.43	
Envoltura		\$ 630.20	
Escogido		\$ 173.44	
Embolsado		\$ 331.91	
Enfardado		\$ 47.30	
TOTAL			\$ 55,857.37

## 3.2.2.1.4. COSTOS INDIRECTOS APLICADOS:

Los costos indirectos de fabricación reales en los cuales incurrió la empresa durante el sexto periodo que había proyectado son los que se exponen a continuación:

## DULCES

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Sueldos y salarios				\$12,120.00
Aportaciones ISSS				\$ 1,345.60
Aportaciones AFPs				\$ 1,000.00
Otros beneficios a empleados				\$ 950.00
Luz y fuerza				\$ 1,200.00
Mantenimiento				\$ 2,500.00
Gratificaciones				\$ 500.00
Agua				\$ 1,175.50
Depreciaciones				\$ 2,043.50
Manto. Mob. de fabrica				\$ 920.00
Servicios de fumigación				\$ 300.00
Impuestos municipales				\$ 250.00
Utensilios de empaque				\$ 280.00
Aceites y lubricantes				\$ 180.00
Materiales Indirectos				\$ 602.62
Varios				\$ 1,500.00
Papel de empaque Dulce				\$ 581.99
Papel de empaque Chicle				\$ 111.06
Combustible - dulces				\$ 18.20
Combustible - chicles.				\$ 960.00
TOTALES				\$ 28,638.47

## DISTRIBUCIÓN DE LOS CIF:

Se debe de utilizar los mismos métodos utilizados en la distribución de los CIF a costos estimados.

DULCES	CHICLES
COSTO DE MATERIALES :	
<i>DIRECTOS</i> \$ 117,460.24	<i>DIRECTOS</i> \$ 297,948.50
Azúcar            \$ 68,920.24	Azúcar            \$ 106,082.00
Glucosa            \$ 27,230.94	Glucosa            \$ 20,521.38
Esencia            \$ 18,687.90	Esencia            \$ 96,571.20
<i>Acido</i> <u>\$ 2,621.16</u>	<i>Base</i> <u>\$ 44,773.92</u>
INDIRECTOS        \$ 600.19	INDIRECTOS        \$ 1,045.40
Papel de	Papel de
Empaque    \$ 581.99	Empaque    \$ 111.06
Combustible	Combustible
( gas ) <u>\$ 18.20</u>	( gas ) <u>\$ 960.00</u>

## Base de distribución

## COSTO PRIMO

CONCEPTO	PARCIAL	TOTAL	PARTICIPACION
COSTO PRIMO DE DULCES		\$ 164,579.98	31.7485479%
Materia Prima	\$ 117,093.04		
Mano de Obra Directa	\$ 47,486.94		
COSTO PRIMO CHICLES		\$ 353,805.87	68.2514521%
Materia Prima	\$ 297,948.50		
Mano de Obra Directa	\$ 55,857.37		
TOTAL COSTOS PRIMOS		\$518,385.85	100.00 %

## EMPRESA XYZ, S.A.

## Cuadro de distribución de los CIF

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	MONTO A DISTRIBUIR	DULCES 31.7485479%	CHICLES 68.2514521%	TOTAL
Sueldos y salarios	\$12,120.00	\$ 2,119.16	\$ 10,000.84	\$12,120.00
Aportaciones ISSS	\$ 1,345.60	\$ 427.21	\$ 918.39	\$ 1,345.60
Aportaciones AFPs	\$ 1,000.00	\$ 317.49	\$ 682.51	\$ 1,000.00
Otros beneficios a empleados	\$ 950.00	\$ 301.61	\$ 648.39	\$ 950.00
Luz y fuerza	\$ 1,200.00	\$ 380.98	\$ 551.61	\$ 1,200.00
Mantenimiento	\$ 2,500.00	\$ 793.71	\$ 1,706.29	\$ 2,500.00

Gratificaciones	\$ 500.00	\$ 158.73	\$ 341.27	\$ 500.00
Agua	\$ 1,175.50	\$ 373.05	\$ 802.45	\$ 1,175.50
Depreciaciones	\$ 2,043.50	\$ 648.78	\$ 1,394.72	\$ 2,043.50
Manto. Mob. Y equipo de fabrica	\$ 920.00	\$ 292.09	\$ 627.91	\$ 920.00
Servicios de fumigación	\$ 300.00	\$ 95.25	\$ 204.75	\$ 300.00
Impuestos municipales	\$ 250.00	\$ 79.37	\$ 190.63	\$ 250.00
Utensilios de empaque	\$ 280.00	\$ 88.90	\$ 191.10	\$ 280.00
Aceites y lubricantes	\$ 180.00	\$ 57.14	\$ 122.86	\$ 180.00
Materiales Indirectos	\$ 602.62	\$ 191.32	\$ 411.30	\$ 602.62
Varios	\$ 1,500.00	\$ 476.23	\$ 1,023.77	\$ 1,500.00
Papel de empaque dulces	\$ 581.99	\$ 581.99	\$ 0.00	\$ 581.99
Papel de empaque chicles	\$ 111.06	\$ 0.00	\$ 111.06	\$ 111.06
Combustible dulces	\$ 18.20	\$ 18.20	\$ 0.00	\$ 18.20
Combustible chicles.	<u>\$ 960.00</u>	\$ 0.00	\$ 960.00	<u>\$ 960.00</u>
TOTALES	\$ 28,538.47	\$ 7,401.21	\$ 21,137.26	\$ 28,638.47

## 3.2.2.1.5. COSTO DE PRODUCCION

CONCEPTO	DULCES	CHICLES
MATERIA PRIMA	\$ 164,579.98	\$ 353,805.87
MANO DE OBRA DIRECTA	<u>\$ 47,486.94</u>	<u>\$ 55,857.37</u>
COSTO PRIMO	\$ 212,066.92	\$ 409,663.24
( + ) CIF	<u>\$ 7,401.21</u>	<u>\$ 21,137.26</u>
<u>TOTALES</u>	\$ 219,468.13	\$ 430,800.50

## 3.2.2.1.6 COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO

DULCES:

PRODUCCION TERMINADA	4,750
PRODUCCION EQUIVALENTE ( 130 x 80 % )	<u>91</u>
TTOTAL UNIDADES PRODUCIDAS	4,841
	=====
LUEGO: \$ 219,468.13 / 4841 =	\$ 45.33

CHICLES:

PRODUCCION TERMINADA	3,560
PRODUCCION EQUIVALENTE ( 140 x 70 % )	<u>98</u>
TTOTAL UNIDADES PRODUCIDAS	3,658
	=====
LUEGO : \$ 430,800.50 / 3568 =	\$ 120,74

## 3.2.2.1.7. LOS COSTOS DE OPERACIÓN FUERON

GASTO DE ADMINISTRACION		\$ 17,644.50
SALARIOS	\$ 13,600.00	
APORTACION ISSS	\$ 1,020.00	
APORTACION AFP	\$ 918.00	
DEPRECIACIONES	\$ 456.50	
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 650.00	
OTROS	\$ 1,000.00	
GASTO DE VENTA		\$ 24,884.05
SALARIOS	\$ 16,900.00	
APORTACION ISSS	\$ 1,267.50	
APORTACION AFP	\$ 1,140.75	
DEPRECIACIONES	\$ 675.80	
PUBLICIDAD	\$ 1,200.00	
MANTENIMIENTO DE VEHICULOS	\$ 2,000.00	
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 500.00	
OTROS	\$ 1,200.00	
TOTAL DE COSTOS DE OPERACIÓN PRESUPUESTADOS		\$ 42,528.55

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS DE OPERACION.

CONCEPTO	MONTO A DISTRIBUIR	DULCES 31.7485479%	CHICLES 68.2514521%	TOTAL
COSTOS DE ADMON.				
SALARIOS	\$ 13,600.00	\$ 4,317.80	\$ 9,282.20	\$ 13,600.00
APORTACION ISSS	\$ 1,020.00	\$ 323.84	\$ 696.16	\$ 1,020.00
APORTACION AFP	\$ 918.00	\$ 291.45	\$ 626.55	\$ 918.00
DEPRECIACIONES	\$ 456.50	\$ 144.93	\$ 311.57	\$ 456.50
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 650.00	\$ 206.37	\$ 443.63	\$ 650.00
OTROS	\$ <u>1,000.00</u>	\$ <u>317.49</u>	\$ <u>682.51</u>	\$ <u>1,000.00</u>
<b>SUB TOTAL</b>	\$ <u>17,644.50</u>	\$ <u>5,601.88</u>	\$ <u>12,042.62</u>	\$ <u>17,644.50</u>
COSTOS DE VENTA				
SALARIOS	\$ 16,900.00	\$ 5,365.50	\$ 11,534.50	\$ 16,900.00
APORTACION ISSS	\$ 1,267.50	\$ 402.41	\$ 865.09	\$ 1,267.50
APORTACION AFP	\$ 1,140.75	\$ 199.47	\$ 941.28	\$ 1,140.75
DEPRECIACIONES	\$ 675.80	\$ 214.56	\$ 461.24	\$ 675.80
PUBLICIDAD	\$ 1,200.00	\$ 380.98	\$ 819.02	\$ 1,200.00
MNTT. DE VEHICULOS	\$ 2,000.00	\$ 634.97	\$ 1,365.03	\$ 2,000.00
MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y EQUIPO	\$ 500.00	\$ 158.74	\$ 341.26	\$ 500.00
OTROS	\$ <u>1,200.00</u>	\$ <u>380.98</u>	\$ <u>819.20</u>	\$ <u>1,200.00</u>
<b>SUB TOTAL</b>	\$ <u>24,884.05</u>	\$ <u>7,737.61</u>	\$ <u>17,146.44</u>	\$ <u>24,884.05</u>
TOTAL DE COSTOS DE OPERACIÓN REALES	\$ 42,528.55	\$ 13,339.49	\$ 29,189.06	\$ 42,528.55

## REGISTROS CONTABLES A COSTOS REALES:

## PARTIDA N 2

Fecha	Cuenta	Debe	Haber
	<b>Producción en proceso materia prima</b>	<b>\$ 385,408.74</b>	
	Duces	\$ 117,460.24	
	Azúcar	\$ 68,920.24	
	Glucosa	\$ 27,230.94	
	Esencia	\$ 27,230.94	
	Acido	\$ 2,621.16	
	Chicles	\$ 267,948.50	
	Azúcar	\$106,082.00	
	Glucosa	\$ 20,521.38	
	Esencia	\$ 96,571.20	
	Base	\$ 44,773.92	
	<b>Producción en proceso mano de obra Directa</b>	<b>\$ 102,924.00</b>	
	Dulces	\$ 47,198.00	
	Cocción	\$ 10,660.19	
	Enfriado	\$ 1,354.04	
	Troquelado	\$ 1,979.99	
	Recibido	\$ 3,690.00	
	Envoltura	\$ 15,710.00	
	Escogido	\$ 4,422.11	
	Embolsado	\$ 8,772.00	
	Enfardado	\$ 966.00	
	Chicles	\$ 55,857.37	
	Cocción	\$ 15,183.46	
	Enfriado	\$ 3,124.97	
	Troquelado	\$ 2,414.40	
	Recibido	\$ 5,279.33	
	Envoltura	\$ 15,250.53	
	Escogido	\$ 4,583.57	
	Embolsado	\$ 8,771.19	
	Enfardado	\$ 1,249.89	
	<b>Producción en proceso CIF</b>	<b>\$ 28,178.47</b>	
	Dulces	\$ 7,041.21	
	Sueldos y salarios	\$ 2,119.16	
	Aportaciones ISSS	\$ 427.21	
	Aportaciones AFP	\$ 317.49	
	Otros beneficios	\$ 301.61	
	Luz y fuerza	\$ 380.98	
	Mantenimiento	\$ 793.71	
	Gratificaciones	\$ 158.73	
	Agua	\$ 373.05	
	Depreciaciones	\$ 648.78	
	Mantenimiento de Mobiliario y equipo	\$ 292.09	
	Fumigación	\$ 95.25	
	Impuestos municipales	\$ 79.37	
	Utensilios empaque	\$ 88.90	
	Aceites y lubrican.	\$ 57.14	

Materiales indirectos	\$ 191.32	
Varios	\$ 476.23	
Papel de empaque	\$ 581.99	
Combustible	\$ 18.20	
Chicles		\$ 21,137.26
Sueldos y salarios	\$10,000.00	
Aportaciones ISSS	\$ 918.39	
Aportaciones AFP	\$ 682.51	
Otros beneficios	\$ 648.39	
Luz y fuerza	\$ 551.61	
Mantenimiento	\$ 1,706.29	
Gratificaciones	\$ 341.27	
Agua	\$ 802.45	
Depreciaciones	\$ 1,394.72	
Mantenimiento de		
Mobiliario y equipo	\$ 627.91	
Fumigación	\$ 204.75	
Impuestos municipales	\$ 190.63	
Utensilios empaque	\$ 191.10	
Aceites y lubrican.	\$ 122.86	
Materiales indirectos	\$ 411.30	
Varios	\$ 1,023.77	
Papel de empaque	\$ 111.06	
Combustible	\$ 960.00	
<b>Inventario Materia prima</b>		<b>\$ 385,408.74</b>
Duces		\$ 117,460.24
Azúcar	\$ 68,920.24	
Glucosa	\$ 27,230.94	
Esencia	\$ 27,230.94	
Acido	\$ 2,621.16	
Chicles		\$ 267,948.50
Azúcar	\$106,082.00	
Glucosa	\$ 20,521.38	
Esencia	\$ 96,571.20	
Base	\$ 44,773.92	
<b>Sueldos por pagar Mano de Obra Directa</b>		<b>\$ 103,344.31</b>
Cocción	\$ 10,660.19	
Enfriado	\$ 1,354.04	
Troquelado	\$ 1,979.99	
Recibido	\$ 3,690.00	
Envoltura	\$ 15,710.00	
Escogido	\$ 4,422.11	
Embolsado	\$ 8,772.00	
Enfardado	\$ 966.00	
<b>Chicles</b>		\$ 55,857.37
<b>Cocción</b>	<b>\$ 15,183.46</b>	
Enfriado	\$ 3,124.97	
Troquelado	\$ 2,414.40	
Recibido	\$ 5,279.33	
Envoltura	\$ 15,250.53	
Escogido	\$ 4,583.57	
Embolsado	\$ 8,771.19	
Enfardado	\$ 1,249.89	

<b>Cuentas por pagar CIF</b>		<b>\$ 21,901.10</b>
Sueldos y sala.	\$12,120.00	
Aportaciones ISSS	\$ 1,000.00	
Otros beneficios	\$ 950.00	
Luz y fuerza	\$ 1,200.00	
Mantenimiento	\$ 2,500.00	
Gratificaciones	\$ 500.00	
Agua	\$ 1,175.00	
Mantenimiento de		
Mobiliario y equi	\$ 920.00	
Fumigación	\$ 300.00	
Impuestos munici	\$ 250.00	
<b>Inventarios material directo</b>		<b>\$ 2,733.87</b>
Utensilios de empaque	\$ 280.00	
Aceites y lubricantes	\$ 180.00	
Materiales indirectos	\$ 602.62	
Papel de empaque	\$ 693.05	
Combustible	\$ 978.20	
<b>Depreciación acumulada</b>		<b>\$ 2,043.50</b>
<b>Otras cuentas por pagar</b>		<b>\$ 1,500.00</b>
<b>TOTALES</b>		<b>\$516,511.21 \$516,511.21</b>

V/ Registro por los costos de producción a costos Estimados de dulces e fresa y chicles.

		<b>PARTIDA N 3</b>	
<b>Fecha</b>	<b>Cuenta</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>Gatos de administración</b>	<b>\$ 17,644.50</b>	
	Salarios	\$ 13,600.00	
	Aportaciones ISSS	\$ 1,020.00	
	Aportaciones AFP	\$ 918.00	
	Mantenimiento de		
	Mobiliario y equipo	\$ 650.00	
	Otros	\$ 1,000.00	
	<b>Gastos de venta</b>	<b>\$ 24,884.05</b>	
	Salarios	\$ 16,900.00	
	Aportaciones ISSS	\$ 1,267.50	
	Aportaciones AFP	\$ 1,140.75	
	Publicidad	\$ 1,200.00	
	Mantenimiento de		
	Vehículos	\$ 2,000.00	
	Mantenimiento de		
	Mobiliario y equipo	\$ 500.00	
	Otros	\$ 1,500.00	
	<b>Cuentas por pagar</b>		<b>\$ 41,396.25</b>
	<b>Depreciaciones</b>		<b>\$ 1,132.30</b>
	<b>TOTALES</b>	<b>\$42,528.55</b>	<b>\$ 42,528.55</b>

V/ Por el reconocimiento de los gastos de operaciones del periodo y las provisiones de pagos.

3.2.3 VALUACIONES Y HOJAS DE CORRECCIONES A LOS COSTOS ESTIMADOS.

3.2.3.1. VALUACIONES Y HOJA DE CORRECCIONES

HOJA DE VALUACIONES

ELEMENTOS	UNIDADES	COSTO UNITARIO ESTIMADO	COSTO TOTAL ESTIMADO
MATERIALES			
<u>DULCES</u>	4880		
Azúcar			\$ 63,440.00
Glucosa			\$ 26,547.20
Esencia			\$ 23,570.40
Acido			\$ 2,928.00
			\$ 95,285.60
CHICLES	3560		
Azúcar			\$ 86,580.00
Glucosa			\$ 18,681.30
Esencia			\$ 110,289.60
Base			\$ 40,759.20
			\$ 157,050.10
EN PROCESO	140		
Azúcar	(10 %)		\$ 9,620.00
Glucosa	(10 %)		\$ 2,057.70
Esencia	(10 %)		\$ 12,254.40
Base	(10 %)		\$ 4,528.80
			\$ 28,460.90
<i>MANO DE OBRA</i>			
<i>DULCES</i>			
Cocción	4880 (100%)		\$ 10,518.00
Enfriado	4880 (100%)		\$ 1,278.00
Troquelado	4880 (100%)		\$ 1,980.00
Recibido	3416 (70%)		\$ 2,583.00

Envoltura	3416 (70%)		\$ 10,787.00
Escogido	3416 (70%)		\$ 3,208.80
Embolsado	3416 (70%)		\$ 6,140.40
Enfardado	3416 (70%)		\$ 676.20
			\$ 37,171.40
<i>CHICLES</i>			
Cocción	3700 (100%)		\$ 14,772.50
Enfriado	3700 (100%)		\$ 3,125.00
Troquelado	3700 (100%)		\$ 2,550.00
Recibido	2960 (80 %)		\$ 4,210.00
Envoltura	2960 (80 %)		\$ 12,328.00
Escogido	2960 (80 %)		\$ 3,667.20
Embolsado	2960 (80 %)		\$ 7,017.60
Enfardado	2960 (80 %)		\$ 1,000.00
			\$ 48,670.30
EN PROCESO			
<i>DULCES</i>			
Recibido	1464 (30%)		\$ 1,107.00
Envoltura	1464 (30%)		\$ 4,623.00
Escogido	1464 (30%)		\$ 1,375.20
Embolsado	1464 (30%)		\$ 2,631.60
Enfardado	1464 (30%)		\$ 289.80
			\$ 10,026.60
<i>CHICLES</i>			
Recibido	740 (20%)		\$ 1,052.50
Envoltura	740 (20%)		\$ 3,082.00
Escogido	740 (20%)		\$ 916.80
Embolsado	740 (20%)		\$ 1,754.40
Enfardado	740 (20%)		\$ 250.00
			\$ 7,055.70
CIF			
DULCES	4880 (100%)		\$ 12,122.71
CHICLES	3700 (100%)		\$ 15,888.96

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR A COSTO ESTIMADO	VALOR A COSTO REAL	VARIACIONES	VARIACIÓN PORCENTUAL	FACTOR DE CORRECCION (FORMULA)
<b>MATERIA PRIMA</b>							
<u>DULCES</u>	4880	tandas					
Azúcar			\$ 63,440.00	\$68,920.24	+\$ 5,480.24	+ 8.63846	0.102549
Glucosa			\$ 26,547.20	\$27,230.94	+\$ 683.74	+ 2.57556	0.025756
Esencia			\$ 23,570.40	\$18,687.90	-\$ 4,882.50	-20.71454	-0.207145
Acido			\$ 2,928.00	\$ 2,621.16	-\$ 306.84	-10.47951	-0.104795
<b>CHICLES</b>							
	3560	tandas					
Azúcar			\$ 86,580.00	\$ 95,473.80	+\$ 8,893.80	+10.27235	+0.092451
Glucosa			\$ 18,681.30	\$ 18,469.24	-\$ 212.06	- 1.13515	-0.012251
Esencia			\$ 110,289.60	\$ 86,914.08	-\$23,375.52	-21.19467	-0.209620
Base			\$ 40,759.20	\$ 40,296.53	-\$ 462.67	- 1.13513	-0.010216
<b>EN PROCESO</b>							
	140	tandas					
Azúcar	(10 %)		\$ 9,620.00	\$ 10,608.20	+\$ 988.20	+10.272349	+0.012723
Glucosa	(10 %)		\$ 2,057.70	\$ 2,052.14	-\$ 5.56	- 2.68090	-0.002680
Esencia	(10 %)		\$ 12,254.40	\$ 9,657.12	-\$ 2,597.28	-21.19467	-0.211946
Base	(10 %)		\$ 4,528.80	\$ 4,477.39	-\$ 51.41	- 1.13517	-0.001352
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
<u>DULCES</u>	AVANCE						
Cocción	(100%)		\$ 10,518.00	\$ 10,380.00	-\$ 138.00	- 1.31203	-0.012785

Enfriado	(100%)		\$ 1,278.00	\$ 1,320.00	+\$ 42.00	+ 3.28638	+0.031717
Troquelado	(100%)		\$ 1,980.00	\$ 1,927.25	-\$ 52.75	- 2.66414	-0.025950
Recibido	(70%)		\$ 2,583.00	\$ 3,591.70	+\$ 1,008.70	+39.05149	+0.377330
Envoltura	(70%)		\$ 10,787.00	\$ 15,300.40	+\$ 4,513.40	+41.83739	+0.398267
Escogido	(70%)		\$ 3,208.80	\$ 4,300.00	+\$ 1,091.20	+34.00648	+0.327598
Embolsado	(70%)		\$ 6,140.40	\$ 8,538.32	+\$ 2,397.92	+39.05152	+0.37593
Enfardado	(70%)		\$ 676.20	\$ <u>940.27</u>	+\$ 264.07		
<i>CHICLES</i>	AVANCE						
Cocción	(100%)		\$ 14,772.50	\$ 14,624.50	-\$ 148.00	- 1.00186	-0.010018
Enfriado	(100%)		\$ 3,125.00	\$ 3,006.76	-\$ 118.24	- 3.78368	-0.037837
Troquelado	(100%)		\$ 2,550.00	\$ 2,325.00	-\$ 225.00	- 8.82353	-0.087352
Recibido	(80 %)		\$ 4,210.00	\$ 5,062.90	+\$ 852.90	+20.25891	-0.201152
Envoltura	(80 %)		\$ 12,328.00	\$ 14,620.33	+\$ 2,292.33	+18.59450	-0.185945
Escogido	(80 %)		\$ 3,667.20	\$ 4,410.13	+\$ 742.93	+20.25878	+0.201874
Embolsado	(80 %)		\$ 7,017.60	\$ 8,439.28	+\$ 1,421.68	+20.25878	+0.202587
Enfardado	(80 %)		\$ 1,000.00	\$ <u>1,202.59</u>	+\$ 202.59	+20.25900	+0.022590
EN PROCESO							
<i>DULCES</i>							
Cocción	( 30%)		\$ 275.20	\$ 280.19	+\$ 4.99		+0.000462
Enfriado	(30 %)		\$ 46.20	\$ 34.04	-\$ 12.06		-0.009107
Troquelado	(30%)		\$ 52.74	\$ 52.74	\$ 0.0		0.00

Recibido	(30%)		\$ 90.25	\$ 98.30	+\$ 8.05		+0.003011
Envoltura	(30%)		\$ 545.60	\$ 410.51	-\$ 135.09		-0.011920
Escogido	(30%)		\$ 122.11	\$ 122.11	\$ 0.00		0.00
Embolsado	(30%)		\$ 238.20	\$ 233.68	-\$ 4.52		-0.000708
Enfardado	(30%)		\$ 605.45	<u>\$ 857.43</u>	+\$ 251.98		+0.196605
<i>CHICLES</i>							
<i>Cocci3n</i>			\$ 558.96	\$ 558.96	\$ 0.00		0.00
<i>Enfriado</i>			\$ 118.24	\$ 118.24	\$ 0.00		0.00
<i>Troquelado</i>			\$ 115.20	\$ 89.40	-\$ 25.80		-0.009680
Recibido	(20%)		\$ 246.50	\$ 216.43	-\$ 30.07		-0.006747
Envoltura	(20%)		\$ 630.20	\$ 630.20	\$ 0.00		0.00
Escogido	(20%)		\$ 186.40	\$ 173.44	-\$ 12.96		-0.003363
Embolsado	(20%)		\$ 331.91	\$ 331.91	\$ 0.00		0.00
Enfardado	(20%)		\$ 47.30	\$ 47.30	\$ 0.00		0.00
<i>CIF</i>							
DULCES	4880 (100%)		\$ 12,122.71	\$ 7,401.21	-\$ 5,081.50	-38.94756	-0.013242
CHICLES	3700 (100%)		\$ 16,347.96	\$ 21,137.26	+\$ 4,789.30	+29.29601	+0.012481

**NOTA :** El lector debe de tener presente que, para efecto de corrección, en realidad no es necesario hacer los cálculos de los bienes que aún están en proceso, si no que solamente para los productor terminados pues son las cifras que servirán para los próximos presupuestos; sin embargo, tanto los cálculos de los terminados como de los que están en proceso deben servir como alerta de atención para reorientar los costos de los que están en proceso.

CONCEPTO	UNIDADES DE PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES POR PRODUCTO	COSTO UNITARIO ESTIMADO	COSTO TOTAL ESTIMADO	FACTOR DE CORRECCION (FORMULA)	CIFRA DE CORRECCION UNITARIA	COSTO CORREGIDO	VALOR TOTAL CORREGIDO	VALOR A AJUSTAR
MATERIA PRIMA										
<u>DULCES</u>	4880	tandas								
Azúcar			244,000	\$ 0.26	\$ 63,440.00	0.102549	\$ 0.026627	\$ 0.2866627	\$ 69,945.70	+\$ 6,505.70
Glucosa			156,160	\$ 0.17	\$ 26,547.20	0.025756	\$ 0.004378	\$ 0.1743785	\$ 27,230.95	+\$ 683.75
Esencia			170,800	\$ 0.138	\$ 23,570.40	-0.207145	-\$ 0.0285860	\$ 0.1094139	\$ 18,687.91	-\$ 4,882.49
Acido			195,200	\$ 0.015	\$ 2,928.00	-0.104795	-\$ 0.0015719	\$ 0.0134281	\$ 2,621.16	-\$ 306.84
CHICLES		3560	tandas							
Azúcar		(100 LBS)	356,000	\$ 0.26	\$ 92,560.00	+0.092451	+\$ 0.0240373	\$ 0.2840373	\$101,117.28	\$ 8,557.28
Glucosa		(33 LBS)	117,480	\$ 0.17	\$ 19,971.60	-0.012251	-\$ 0.0020867	\$ 0.1679173	\$ 19,726.93	-\$ 244.67
Esencia		(240 gms)	854,400	\$ 0.138	\$117,907.20	-0.209620	-\$ 0.0289276	\$ 0.1090724	\$ 93,191.49	-\$ 24,715.71
Base		(24 gms)	85,440	\$ 0.51	\$ 43,574.40	-0.001351	-\$ 0.0052102	\$ 0.5047898	\$ 43,129.24	-\$ 445.16
EN PROCESO		140	tandas							
CHICLES										
Azúcar	(10 %)	(100 LBS)	14,000	\$ 0.26	\$ 3,640.00	+0.012723	+\$ 0.0033080	\$ 0.2633080	\$ 3,791.63	+\$ 151.63
Glucosa	(10 %)	(33 LBS)	4,620	\$ 0.17	\$ 785.40	-0.002680	-\$ 0.0004556	\$ 0.1695444	\$ 783.30	-\$ 2.10
Esencia	(10 %)	(240 gms)	33,600	\$ 0.138	\$ 4,636.80	-0.211946	-\$ 0.0292485	\$ 0.1087515	\$ 3,654.05	-\$ 982.75
Base	(10 %)	(24 gms)	3,360	\$ 0.51	\$ 1,713.60	-0.001352	-\$ 0.0006895	\$ 0.5093105	\$ 1,711.28	-\$ 2.32

<i>MANO DE OBRA DIRECTA</i>				COSTO ESTIMADO			CIFRA DE CORRECCION		VALOR TOTAL CORREGIDO	VALOR A AJUSTAR
<i>DULCES</i>	AVANCE									
Cocción	(100%)			\$10,518.00		-0.012785	-\$ 134.47		\$ 10,383.53	-\$ 134.47
Enfriado	(100%)			\$ 1,278.00		+0.031717	+\$ 40.53		\$ 1,318.53	+\$ 40.53
Troquelado	(100%)			\$ 1,980.00		-0.025950	-\$ 51.38		\$ 1,928.62	-\$ 51.38
Recibido	(70%)			\$ 2,583.00		+0.377330	+\$ 974.64		\$ 1,557.64	+\$ 974.64
Envoltura	(70%)			\$10,787.00		+0.398267	+\$ 4,296.11		\$ 15,083.11	+\$ 4,296.11
Escogido	(70%)			\$ 3,208.80		+0.327598	+\$ 1,051.20		\$ 4,260.00	+\$ 1,051.20
Embolsado	(70%)			\$ 6,140.40		+0.37593	+\$ 2,308.36		\$ 8,448.76	+\$ 2,308.36
Enfardado	(70%)			\$ 676.20						
<i>CHICLES</i>	AVANCE									
Cocción	(100%)			\$14,772.50		-0.010018	-\$ 147.99		\$ 14,624.51	-\$ 147.99
Enfriado	(100%)			\$ 3,125.00		-0.037837	-\$ 118.24		\$ 3,006.74	-\$ 118.24
Troquelado	(100%)			\$ 2,550.00		-0.087352	-\$ 222.75		\$ 2,327.25	-\$ 222.75
Recibido	(80 %)			\$ 4,210.00		-0.201152	-\$ 846.85		\$ 3,363.15	-\$ 846.85
Envoltura	(80 %)			\$12,328.00		-0.185945	-\$ 2,292.33		\$ 10,035.67	-\$ 2,292.33
Escogido	(80 %)			\$ 3,667.20		+0.201874	+\$ 740.31		\$ 4,407.51	+\$ 740.31
Embolsado	(80 %)			\$ 7,017.60		+0.202587	+\$ 1,421.67		\$ 8,439.27	+\$ 1,421.67
Enfardado	(80 %)			\$ 1,000.00		+0.022590	+\$ 22.59		\$ 1,022.59	+\$ 22.59

EN PROCESO										
<i>DULCES</i>										
<i>Cocción</i>	( 30%)			\$ 275.20		+0.000462	+\$ 0.13		\$ 275.33	+\$ 0.13
<i>Enfriado</i>	(30 %)			\$ 46.20		-0.009107	-\$ 0.42		\$ 45.78	-\$ 0.42
<i>Troquelado</i>	(30%)			\$ 52.74		0.00	0.00		\$ 52.74	0.00
Recibido	(30%)			\$ 90.25		+0.003011	+\$ 0.27		\$ 90.52	+\$ 0.27
Envoltura	(30%)			\$ 545.60		-0.011920	+\$ 6.50		\$ 552.10	+\$ 6.50
Escogido	(30%)			\$ 122.11		0.00	0.00		\$ 122.11	0.00
Embolsado	(30%)			\$ 238.20		-0.000708	-\$ 0.17		\$ 238.03	-\$ 0.17
Enfardado	(30%)			\$ 605.45		+0.196605	+\$ 119.03		\$ 724.48	+\$ 119.03
<i>CHICLES</i>										
<i>Cocción</i>	20 %			\$ 558.96		0.00	0.00		\$ 558.96	0.00
<i>Enfriado</i>	20 %			\$ 118.24		0.00	0.00		\$ 118.24	0.00
<i>Troquelado</i>	20 %			\$ 115.20		-0.009680	-\$ 1.12		\$ 114.08	-\$ 1.12
Recibido	(20%)			\$ 246.50		-0.006747	-\$ 1.66		\$ 244.84	-\$ 1.66
Envoltura	(20%)			\$ 630.20		0.00	0.00		\$ 230.20	0.00
Escogido	(20%)			\$ 186.40		-0.003363	-\$ 0.63		\$ 185.77	-\$ 0.63
Embolsado	(20%)			\$ 331.91		0.00	0.00		\$ 331.91	0.00
Enfardado	(20%)			\$ 47.30		0.00	0.00		\$ 47.30	0.00
CIF										
DULCES	4880 (100%)			\$12,122.71		-0.013242	-\$ 160.53		\$ 11,962.18	-\$ 160.53
CHICLES	3700 (100%)			\$16,347.96		+0.012481	+\$ 204.04		\$ 16,552.00	+\$ 204.04

## 3.2.3.2 REGISTROS DE AJUSTES A LOS COSTOS ESTIMADOS

<b>PARTIDA N°4</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Cuenta</b>		<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
	<b>Producción en proceso Materia prima</b>		<b>\$ 30,594.87</b>	
	Dulces		\$ 5,189.33	
	Esencia	\$ 4,882.49		
	Acido	<u>\$ 306.84</u>		
	Chicles		\$ 25,405.54	
	Glucosa	\$ 244.67		
	Esencia	\$24,715.71		
	<b>Base</b>	<b><u>\$ 445.16</u></b>		
	<b>Producción en proceso MOD</b>		<b>\$ 3,454.01</b>	
	Dulces		\$ 185.85	
	Cocción	\$ 134.47		
	Troquelado	<u>\$ 51.38</u>		
	Chicle		\$ 3,628.16	
	Cocción	\$ 147.99		
	Enfriado	\$ 118.24		
	Troquelado	\$ 222.75		
	Recibido	\$ 846.85		
	Envoltura	<u>\$ 2,292.33</u>		
	<b>Producción en proceso CIF</b>		<b>\$ 160.53</b>	
	<b>Dulces</b>		<b>\$ 160.53</b>	
	<b>INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO</b>			<b>\$ 34,569.41</b>
	Dulces		\$ 5,535.71	
	Chicles		\$ 29,033.70	
	<b>TOTALES</b>		<b>\$ 34,569.41</b>	<b>\$ 34,569.41</b>

V/ Registro para ajustar el costo estimado sobrevaluado, de los productos terminados en el 100 %

PARTIDA N° 5				
Fecha	Cuenta		Debe	Haber
	<b>Inventario de productos terminados</b>		<b>\$ 26,806.18</b>	
	Dulces	\$ 15,860.29		
	Chicles	\$ 10,945.89		
	<b>Producción en proceso MP</b>			<b>\$ 15,746.73</b>
	Dulces	\$ 7,189.45		
	Chicles	\$ 8,557.28		
	<b>Producción en proceso MOD</b>			<b>\$ 10,855.41</b>
	Dulces	\$ 8,670.84		
	Chicles	<u>\$ 2,184.57</u>		
	<b>Producción en proceso CIF</b>			<b>\$ 204.04</b>
	<b>TOTALES</b>		<b>\$26,806.18</b>	<b>\$26,806.18</b>

V/ Registro para ajustar los costos estimados subvaluados, terminados al 100%.

PARTIDA N° 6				
Fecha	Cuenta		Debe	Haber
	<b>Producción en proceso MP</b>		<b>\$ 987.17</b>	
	Chicles	\$ 987.17		
	Glucosa	\$ 2.10		
	Esencia	\$ 982.75		
	Base	<u>\$ 2.32</u>		
	<b>Producción en proceso MOD</b>		<b>\$ 4.00</b>	
	Dulces	\$ 0.59		
	Enfriado	\$ 0.42		
	Embolsado	<u>\$ 0.17</u>		
	Chicles	\$ 3.41		
	Troquelado	\$ 1.12		
	Recibido	\$ 1.66		
	Escogido	<u>\$ 0.63</u>		
	<b>Inventario de productos terminados</b>			<b>\$ 991.17</b>
	Dulces	\$ 990.58		
	Chicles	<u>\$ 0.59</u>		
	<b>TOTALES</b>		<b>\$ 991.17</b>	<b>\$991.17</b>

V/ Registro del ajuste de producción en proceso a costo estimado sobre valuado.

Fecha	Cuenta	PARTIDA N°7	Debe	Haber
	<b>Inventario de productos terminado</b>		\$ 277.56	
	Dulces	\$ 125.93		
	Chicles	\$ 151.63		
	<b>Producción en proceso MP</b>			\$ 151.63
	Chicles	\$ 151.63		
	Azúcar	\$ 151.63		
	<b>Producción en proceso MOD</b>			\$ 125.93
	Dulces	\$ 125.93		
	Cocción	\$ 0.13		
	Recibido	\$ 0.27		
	Envoltura	\$ 6.50		
	Enfardado	\$ 119.03		
	<b>TOTALES</b>		\$ 277.56	\$ 277.56

V/ Registro del ajuste de producción en proceso  
A costo estimado subvaluado.

Con estos registros contables se ajustan las variaciones de lo estimado a lo real y con estos nuevos datos se parte el siguiente periodo para hacer nuestros presupuestos y estimaciones.

## CAPITULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 CONCLUSIONES

La industria confitera es un sector que está inmerso en un mercado competitivo que día a día exige una amplia gama de productos nuevos, sobre todo cuando El Salvador ha firmado un tratado de libre comercio con Estados Unidos de Norte América, siendo este país el primer mercado del mundo actual, por ello se concluye lo siguiente:

a) Al realizar la investigación se descubrió que los presupuestos que utilizan estas empresas no son aplicados correctamente, ya que la planificación de la producción se realiza por medio de las condiciones del mercado, sin tomar en cuenta los presupuestos; estos son elaborados solo con fines administrativos y no como una herramienta de control para la optimización de los recursos y su contabilización.

b) Según el análisis de la información recopilada se determinó que el sector confitero no cuenta con software especializado para el procesamiento de los costos, ya que la mayor parte de las empresas encuestadas lo hace de forma manual y no se genera automáticamente.

c) Dentro de la industria confitera no se utiliza un análisis del punto de equilibrio entre los costos y sus volúmenes de ventas.

d) Dentro de la muestra seleccionada en la población estudiantil, pudo determinarse que se tienen carencias en los conocimientos contables de costos, ya que se presenta un desconocimiento total o parcial acerca del cálculo de costos estimados, pues no se cuenta con un instrumento técnico actualizado que detalle paso a paso cómo deben calcularse los costos predeterminados estimados.

e) Los Contadores del sector confitería y estudiantes de contabilidad de costos de la Universidad de El Salvador consideran que la elaboración de un documento que muestre la contabilización y control de los costos predeterminados estimados aplicables a este sector sería de gran utilidad.

#### 4.2 RECOMENDACIONES

a) Los contadores de las empresas industriales del sector confitería deben tener un mayor alcance en el momento de considerar la cantidad de recursos con los que cuentan, lo cual se logra a través de uno de los pasos del costeo, que es la

formulación de presupuestos. Es importante tener en cuenta las condiciones propias de la organización y no solamente atender al entorno de mercado que rodea a la industria en estudio.

b) Debido a las limitaciones en el desarrollo de software contable en el área de costos, el cual debería poseer un sistema contable de costos que incluya como mínimo módulos de presupuestos, inventario, planilla, gastos generales y reportes para los estados financieros, es importante que se mantenga una estandarización del registro de operaciones, para mantener uniformidad en la información. Es por ello que el uso de una guía de contabilización de costos proporcionaría una base que garantice la consistencia de las operaciones.

c) El punto de equilibrio constituye un parámetro valioso para determinar la cuota de costos para mantenerse fuera del status de pérdida dentro del negocio, por lo cual, el conocimiento del mencionado punto proporciona información útil dentro de las organizaciones que debe ser aplicado por estas empresas para calcular sus ganancias de una formas más confiable y exacta.

d) La asignatura de contabilidad de costos permite obtener herramientas para el manejo óptimo de recursos a través del costeo. El desarrollo de casos prácticos que hagan un énfasis detallado del cálculo de los costos de manera ordenada y completa a través de una guía facilitadora, proporcionará al estudiante y a cualquier interesado en la materia, el conocimiento necesario para el manejo entre costo e ingreso.

## BIBLIOGRAFIA

- Del Río González Cristóbal  
Contabilidad de Costos I y II  
Décima Tercera y Cuarta Edición
  
- Asamblea Legislativa de El Salvador. Decreto N° 955,  
Código de Salud. Diario Oficial N°86, Tomo N° 299  
Editorial Jurídica Salvadoreña. San Salvador, El Salvador.
  
- Asamblea Legislativa de El Salvador. Año 2000. Código  
Tributario. Decreto N° 230. Editorial Jurídica Salvadoreña.  
San Salvador, El Salvador.
  
- Asamblea Legislativa de El Salvador. Decreto N° 233, Ley de  
Medio Ambiente. Diario Oficial N° 79, Tomo N° 339,  
Editorial Jurídica Salvadoreña. San Salvador, El Salvador.
  
- González, María Elena.  
Los Costos y sus Elementos  
Segunda edición.

- Polimeni Ralphs, Fabozzi, Frank J., Adalberg, Arthur H.  
Contabilidad de Costos, Conceptos y Aplicaciones para la  
Toma de Decisiones.
- Anderson Henry R.  
Conceptos Básicos de Contabilidad
- [www.monografias.com/trabajos63/definicion-clasificacion\\_costs/definicion-clasificacion-costos.html?monosearch](http://www.monografias.com/trabajos63/definicion-clasificacion_costs/definicion-clasificacion-costos.html?monosearch) (24 de julio de 2008 )
- [www.oascentral.lycos.com/RealMedia/ads/click\\_nx.ads/lycosangelfire/ros/728x90/wp/s/a/16067222@Bottom1](http://www.oascentral.lycos.com/RealMedia/ads/click_nx.ads/lycosangelfire/ros/728x90/wp/s/a/16067222@Bottom1) (16 de Agosto de 2008)

# **ANEXO 1**

**LISTADO DE EMPRESAS DE ACUERDO A LA DIRECCION GENERAL DE  
ESTADISTICAS Y CENSOS, REGISTRADAS COMO EMPRESAS DE  
CONFITERIA.**



Ministerio de Economía  
 Dirección General de Estadísticas y Censos DIGESTYC  
 Directorio de establecimientos - Área metropolitana de San Salvador  
 Cantidad de Registros: 16 - Base año 2005

Establecimiento	Razon social	Ciiu Rev.3
DULCES LA NEGRITA	ELSA FIDELINA HERNANDEZ	154301
DULCES TIA TOYA	INDUSTRIAS TIPICAS, S.A. DE C.V.	154301
CONFITERIA AMERICANA S.A. DE C.V.	CONFITERIA AMERICANA S.A. DE C.V.	154301
DULCERIA CHILINDRINA	JOSE JORGE RODRIGUEZ	154301
DULCERIA S/N	ANA MERCEDES MONTERROSA VDA. DE CAÑAS	154301
GET NUTS	J Y G DE COSTARICA, S.A. DE C.V.	154301
DULCE ALBANEZ	ROSA MORA MURCIA	154301
CENTRAL DULCERA	CENDUL S.A. DE C.V.	154301
VENTAS DE ARTESANIAS S/N	LUZ DE MARIA MUÑOZ	154301
VENTA S/N	SALVADOR DIAZ	154301
FABRICA DE DULCES Y CHICLES LA MASCOTA	LOPEZ MAGAÑA S.A DE C.V.	154301
MELHER S.A DE C.V.	MELHER S.A. DE C.V.	154301
GRUPO CANAVI, S.A. DE C.V.	GRUPO CANAVI, S.A. DE C.V.	154301
DULCERIA FESTIVAL	DINORA DE LOS ANGELES CAMPOS DE GALDAMEZ	154301
CONFITERIA MONICA	JUANA FRANCISCA ANDRADE	154301
DULCES TIPICOS RAQUELITA.	JORGE ALBERTO ELIAS.	154301



Direccion	Departamento	Municipio	PO Total	Telefono
39 CL. PTE. PJE. #1 CASA #2128 COL. BAIRO	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	12	2225-1006
2A. AV. NTE # 5-18, STA. TECLA	LA LIBERTAD	SANTA TECLA	20	2229-0114
5ª CL. OTE. #115 S.S.	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	83	2221-1986
COL. KENEDY 2ª CL. PPAL. PTE. #86, MEJICANOS	SAN SALVADOR	MEJICANOS	4	2282-2815
PJE. VASQUEZ # 37, CIUDAD DELGADO.	SAN SALVADOR	DELGADO	4	2286-1446
CENTRO COMERCIAL METROCENTRO S.S., 7MA ETAPA	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	2	2513-1153
3ª CL. OTE. #2-8, SANTA TECLA, LA LIBERTAD	LA LIBERTAD	SANTA TECLA	12	2228-1406
CL. CIRCUNVALACION #21-A URB. INDUSTRIAL PLAN DE LA LAGUNA	LA LIBERTAD	ANTIGUO CUSCATLAN	129	2243-1150
AV. MORAZAN FTE. TDA. AMERICA	SAN SALVADOR	SAN MARTIN	1	
29 CL. PTE. FINAL PJE. SIPATIA COL. ATLACAT	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	1	
COL. NICARAGUA CL. PPAL. #240	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	48	2270-0759
AV. AYUTUXTEPEQUE # 1 BIS MEJICANOS	SAN SALVADOR	MEJICANOS	145	2272-2222
CTRO. COMERCIAL METROCENTRO IV ETAPA, 2° PTA. LC. # 102 BF.	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	9	2263-5727
COL. EL MIRADOR, FNAL. P.J. 4 # 16	SAN SALVADOR	SAN MARCOS	7	2220-0007
PASAJE PRINCIPAL #103 COL. EL PORVENIR CL. A MARIONA	SAN SALVADOR	AYUTUXTEPEQUE	8	2282-1309
COL. CIUDAD FUTURA 2 POLIG. 35 PJE. 37 #14	SAN SALVADOR	CUSCATANCIGO	2	7793-0791



# **ANEXO 2**

**CUESTIONARIOS UTILIZADOS PARA RECOLECCION DE DATOS**



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA

ENCUESTA:

Agradecemos su valiosa colaboración al responder la presente, la cual ha sido preparada por estudiantes de la facultad de ciencias económicas con el propósito de elaborar el trabajo de graduación titulado: **“CONTABILIZACION Y CONTROL DE LOS COSTOS DE PRODUCCION, BAJO EL ENFOQUE DE PREDETERMINADOS ESTIMADOS, APLICABLE A EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR DE CONFITERIA.**

Objetivo:

Conocer los sistemas de costos estimados utilizados en las empresas industriales del sector confitería en el área metropolitana, la información obtenida será de carácter confidencial, siendo esta utilizada solamente para fines académicos.

Aspectos Generales:

- a) Nombre de la empresa

---

- b) Cargo del funcionario que responde la encuesta

---

- c) Año en que inicio sus operaciones

---

Indicación:

Su respuesta será muy importante para los fines de esta investigación por lo tanto le pedimos la mayor objetividad posible.

Marque con una X la opción que usted considere conveniente haciendo uso de los espacios correspondientes.

1- ¿Qué sistema de costos utiliza la empresa?

a. Costos Históricos

b. Costos Predeterminados

2- ¿Si su respuestas es Costos predeterminados que método utiliza?

a. Costos estimados

b. Costos estándar

3- ¿Cuál de estos procedimientos aplica la empresa para el control de las operaciones productivas?

a. Por ordenes de producción

b. Por procesos productivos

4- ¿Cuál sistema de registro de inventario utiliza?

a) Inventario perpetuo

b) Inventario periódico

5- ¿Qué método de valuación de inventario utiliza?

a) PEPS

b) UEPS

c) Costo Promedio

d) Otros

6- ¿De que forma se registran los costos?

Manual  mecanizada

7- ¿Existen políticas de control aplicable a la materia prima?

SI  NO

8- ¿La empresa cuenta con un responsable de bodega?

SI  NO

9- ¿Cómo se distribuye el costo de mano de obra a los procesos de producción?

a. Horas hombres

b. Unidades producidas

c. Otros

10- ¿Cuentan con un seguro de riesgo?

SI  NO

11- ¿Qué método de depreciación aplica a los activos fijos?

a) Método de Línea Recta

b) Método de Unidades Producidas

c) Método de Saldos Decrecientes

d) Método de Suma de los Dígitos

12- ¿Elabora una hoja de costos estimados unitarios por cada tipo de producto?

SI  NO

13- ¿Al valorar la producción vendida se calculan las variaciones, se eliminan y se corrige la estimación del costo unitario?

SI  NO

14- ¿Que base considera para la planificación de la producción?

- a) Presupuesto
- b) Mercado
- c) Otros

15- ¿Cuales presupuestos utiliza la empresa para su proyección?

- a) Materias Primas
- b) Producción
- c) Mano de Obra
- d) Ventas
- e) Financieros
- f) Todos los mencionados anteriormente

16- ¿Elabora análisis del punto de equilibrio entre el costo y el volumen de ventas?

Si  No

17- Considera necesario o de utilidad una guía que exponga de forma clara y actualizada el proceso de contabilización de los costos estimados predeterminados aplicados a la industria

Si  No



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA

ENCUESTA:

Agradecemos su valiosa colaboración al responder la presente, la cual ha sido preparada por estudiantes de la facultad de ciencias económicas con el propósito de elaborar el trabajo de graduación titulado: **“CONTABILIZACION Y CONTROL DE LOS COSTOS DE PRODUCCION, BAJO EL ENFOQUE DE PREDETERMINADOS ESTIMADOS, APLICABLE A EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR DE CONFITERIA.**

**Objetivo:**

Evaluar el aprendizaje obtenido en la contabilidad de costos por los estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas que cursaron costos II en el año 2007.

.Aspectos Generales:

Sexo: F  M  Edad: \_\_\_\_\_ años

**INDICACIÓN:** Su respuesta será muy importante para los fines de esta investigación por lo tanto le pedimos la mayor objetividad posible.

Marque con una X la opción que usted considere conveniente, o conteste según sea el caso.

1. ¿Cómo define la Contabilidad de Costos?

---



---

2. ¿Cuales son los procedimientos para el control de las operaciones?

- Por órdenes de producción y por procesos productivos.
- Estimados y estándares.
- Ninguna de las anteriores.

3. ¿De que forma se pueden registrar los inventarios?

Perpetuo o Periódico

Costo promedio, PEPS, UEPS

Otros \_\_\_\_\_

4. ¿Cuales son los métodos de valuación de inventario?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. ¿Conoce cuales son los elementos del costo?

Si       No

Si su respuesta fue si

menciónelos: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. ¿Como se clasifica la mano de obra?

\_\_\_\_\_

7. ¿Como se clasifica la materiales?

\_\_\_\_\_

8. ¿Cómo se clasifican los costos predeterminados?

Costo promedio, costo simple, costo ponderado

Costo estimado, costo estándar

Otros \_\_\_\_\_

9. ¿Cuáles son los pasos para calcular los costos Estimados?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10. ¿De donde se obtienen los datos para calcular la Hoja de Costos?

Calculo Comparativo

Presupuestos

Otros: \_\_\_\_\_

11. ¿Cómo se determinan las variaciones?

Saldando las cuentas de Producción en proceso y costos estimados.

Haciendo una comparación con el presupuesto

Otras: \_\_\_\_\_

12. ¿Cuándo las variaciones son de importancia que se debe hacer?

Ajustarla directamente contra el costo de producción de lo vendido

Llevarla a cuenta de inventario de producción en proceso

Ajustarla la hoja de costos utilizando la formula del coeficiente rectificador.

13. ¿Cuál es el estado financiero que genera la información de los costos?

Estado de Resultado

Estado de costo de producción

Otros: \_\_\_\_\_

14. ¿Considera que se cuenta con material bibliográfico que explique y enseñe de forma detallada la aplicación de los costos estimados?

SI  NO

¿Porque? \_\_\_\_\_

15. ¿Le sería útil contar con un instrumento técnico detallado y actualizado de la contabilización de costos estimados?

SI  NO