

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**  
**FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA PARACENTRAL**  
**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS**  
**LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA**



ORGANIZACIÓN FINANCIERA CON BASE A LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES (NIIF PARA PYMES) Y CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III, APLICADOS A LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS Y CARNES MARINADAS; PARA LA SOCIEDAD “ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.”, A EJECUTARSE EN EL AÑO 2019.

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PRESENTADO POR:**

FÁTIMA ESTEFANÍA GARCÍA MUÑOZ

KENIA GISELA ZOMETA DÍAZ

**PARA OPTAR AL GRADO DE:**

**LICENCIADO/A EN CONTADURÍA PÚBLICA**

NOVIEMBRE 2019

SAN VICENTE EL SALVADOR CENTROAMÉRICA

**AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

**RECTOR**

Msc. Roger Armando Arias Alvarado

**VICE-RECTOR ACADÉMICO**

Dr. Raúl Ernesto Azcúnaga López

**VICE-RECTOR ADMINISTRATIVO**

Ing. Juan Rosa Quintanilla

**SECRETARIO GENERAL**

Msc. Francisco Antonio Alarcón Sandoval

**AUTORIDADES DE LA FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA PARACENTRAL**

**DECANO**

Ing. Roberto Antonio Díaz Flores

**VICE-DECANO**

Lic. Luis Alberto Mejía Orellana

**SECRETARIO**

Lic. Carlos Marcelo Torres Araujo

**JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

Msc. Yanira Yolanda Guardado Jovel

**ASESORES DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN**

**COORDINADOR GENERAL**

Lic. Santos David Alvarado Romero

**ASESOR ESPECIALISTA**

Lic. David Antonio Flores Portillo

**ASESOR METODOLÓGICO**

Msc. Maira Carolina Molina de López

## **DEDICATORIA**

A Dios todo poderoso, a su hijo Jesús, a nuestra madre la Virgen María por permitirme llegar al término de esta etapa en mi vida.

A toda mi familia y seres queridos que de una u otra forma me brindaron su apoyo para llegar a cumplir una de mis metas.

A mi amigo y compañero quien ha aportado tiempo, conocimientos y dedicación para la elaboración de este documento.

A mi bebé que sé que desde el cielo me acompaña.

A mis compañeras que iniciaron este proyecto y en especial con quien lo finalizo Kenia Gisela Zometa Díaz por haber puesto todo su esfuerzo, tiempo y dedicación para finalizar este trabajo.

A los docentes del departamento de ciencias económicas y en especial a nuestros asesores, por darnos su apoyo incondicional en este largo camino.

**Fátima Estefanía García Muñoz**

## **DEDICATORIA**

Agradezco a Dios por permitirme finalizar mis estudios universitarios, a la Virgencita María, Divino Niño y los Santos por interceder por mí en todo momento.

A mi madre Ana Cecilia, gracias por siempre estar a mi lado, brindándome cuidado, motivación, amor y fe incondicional; este logro personal va dedicado a ella y mi hermano.

A mi hermano José Gerardo, gracias por su confianza, afecto, ayuda y palabras de motivación en mi vida.

A mi abuela María Antonia, por todo el cariño que me ha dado, a mi tía Lucía Margarita por contribuir a iniciar esta meta y a Vicky Díaz por apoyarme incondicionalmente

A mi compañera Fátima Estefanía, por acompañarme en la finalización de este proyecto.

A todos los docentes del departamento de ciencias económicas, quienes han contribuido a mi formación y muy especialmente al Lic. David Alvarado, Msc. Maira Molina, Lic. David Portillo y Lic. Raúl Paredes por orientarme en el desarrollo de este documento.

A Msc. Yolanda Cleotilde Jovel Ponce y Lic. Luis Alonso Rivas, por su disposición voluntaria a solventar cualquier inquietud.

Al personal de Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V., por su disposición.

**Kenia Gisela Zometa Díaz**

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiii

### CAPÍTULO I

#### MARCO TEÓRICO.

1.1. GENERALIDADES DE LA PRODUCCIÓN CÁRNICA.....	14
1.1.1. Origen de los embutidos.....	14
1.1.1.1. Origen de los embutidos en El Salvador.....	15
1.2. ASPECTOS TEÓRICOS SOBRE LA CONTABILIDAD FINANCIERA .....	19
1.2.1. Orígenes de la contabilidad financiera.....	19
1.2.1.1. Origen de la contabilidad en El Salvador.....	21
1.2.2. Ramas de la contabilidad.....	25
1.2.3. Sistema contable.....	26
1.2.3.1. Elementos del sistema contable.....	27
1.2.4. Normas Internacionales de Información Financiera.....	29
1.2.4.1. Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).....	30
1.2.4.2. Secciones de la Norma Internacional de Información Financiera aplicables.....	32
1.3. ASPECTOS TEÓRICOS SOBRE LA CONTABILIDAD DE COSTOS.....	34
1.3.1. Orígenes de la contabilidad de costos.....	34
1.3.2. Costo.....	37
1.3.2.1. Elementos del costo.....	38
1.3.2.2. Clasificación de los costos .....	39
1.3.3. Sistema de costos.....	41
1.3.3.1. Objetivos de los sistemas de costos.....	41

1.3.3.2.	Clasificación de los sistemas de costos .....	42
1.4.	ASPECTOS TEÓRICOS SOBRE EL CONTROL INTERNO .....	44
1.4.1.	Origen del control interno.....	44
1.4.2.	Control interno.....	47
1.4.3.	Naturaleza del control interno .....	48
1.4.4.	Ventajas del control interno.....	48
1.4.5.	Clasificación de control interno.....	49
1.4.6.	Principios que rigen el control interno .....	51
1.4.7.	Enfoques del control interno.....	52
1.4.8.	COSO .....	53
1.4.8.1.	Generalidades del COSO .....	53
1.4.9.	COSO III.....	58
1.5.	MARCO LEGAL APLICABLE A ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.....	62
1.5.1.	Mercantil.....	63
1.5.2.	Tributario .....	63
1.5.3.	Laboral.....	65
1.5.4.	Salud .....	65
1.5.5.	Medioambiental .....	67

## **CAPÍTULO II**

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

2.1.	DEFINICIÓN DE LA PROBLEMÁTICA .....	68
2.2.	JUSTIFICACIÓN .....	71
2.3.	OBJETIVOS .....	73
2.3.1.	Objetivo general.....	73
2.3.2.	Objetivos específicos .....	73

2.4. OPERATIVIZACIÓN DE LOS OBJETIVOS .....	75
2.5. METODOLOGÍA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN .....	76
2.5.1. Método de investigación.....	76
2.5.2. Población o universo de investigación.....	76
2.5.3. Unidades de estudio.....	77
2.5.4. Técnicas para la recolección de investigación.....	77
2.6. PLAN DE LEVANTAMIENTO DE DATOS.....	78
2.7. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN .....	79
2.7.1. Matriz de vaciado de datos .....	80
2.8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	82
2.9. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	82

### **CAPÍTULO III**

#### **SITUACIÓN ACTUAL.**

3.1. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V. ....	83
3.2. ÁREA DE PRODUCCIÓN. ....	86
3.2.1. Producción de embutidos.....	86
3.2.2. Producción de carnes marinadas.....	90
3.3. ÁREA CONTABLE. ....	95
3.4. ÁREA DE COSTOS.....	98
3.4.1. Elementos del costeo de los productos. ....	98
3.4.1.1. Materia prima. ....	98
3.4.1.2. Mano de obra.....	100
3.4.1.3. Costos indirectos de fabricación. ....	101
3.4.2. Costeo de productos.....	103
3.5. CONTROL INTERNO.....	106

3.6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	106
3.6.1. Conclusiones.....	106
3.6.2. Recomendaciones.....	107

## **CAPITULO IV**

### **PLAN DE INTERVENCIÓN Y PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS, CON BASE A LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES (NIIF PARA PYMES) Y MANUAL DE CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III PARA ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.**

4.1. PLAN DE INTERVENCIÓN .....	108
4.2. PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE BASADO EN LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES, PARA LA EMPRESA ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.....	114
4.2.1. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA CONTABLE.....	115
4.2.2. CATÁLOGO DE CUENTAS .....	124
4.2.3. MANUAL DE APLICACIÓN DE CUENTAS.....	161
4.3. PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES, PARA ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.....	196
4.3.1. CASO PRÁCTICO BASADO EN LA EMPRESA ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.....	198
4.4. MANUAL DE CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III, APLICADO A LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS Y CARNES MARINADAS. ....	237
BIBLIOGRAFÍA .....	255
ANEXOS .....	258
GLOSARIO.....	283

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro N° 1.</b> <i>Conceptos y principios aplicados a la contabilidad</i> .....	23
<b>Cuadro N° 2.</b> <i>Diferentes perspectivas sobre el Control Interno</i> .....	45
<b>Cuadro N° 3.</b> <i>Clasificación del control interno</i> .....	49
<b>Cuadro N° 4.</b> <i>Ejemplificación del control interno enfoque contable y administrativo</i> .....	50
<b>Cuadro N° 5.</b> <i>Comparativo de enfoques de control interno</i> .....	52
<b>Cuadro N° 6.</b> <i>Componentes de modelos de sistemas COSO</i> .....	54
<b>Cuadro N° 7.</b> <i>Aportes de COSO al control interno</i> .....	56
<b>Cuadro N° 8.</b> <i>Relación componente-principio del COSO III</i> .....	59
<b>Cuadro N° 9.</b> <i>Plan de levantamiento de datos</i> .....	79
<b>Cuadro N° 10.</b> <i>Matriz de vaciado N°1: entrevista dirigida al Gerente General e ingeniero de planta de producción</i> .....	80
<b>Cuadro N° 11.</b> <i>Matriz de vaciado N°2: Lista de cotejo dirigida al Gerente General y Contador</i> .81	
<b>Cuadro N° 12.</b> <i>Materia Prima de embutidos</i> .....	98
<b>Cuadro N° 13:</b> <i>Materia prima de carnes marinadas</i> .....	99
<b>Cuadro N° 14:</b> <i>Mano de obra directa en el proceso productivo cárnico</i> .....	100
<b>Cuadro N° 15:</b> <i>Costos Indirectos de Fabricación en el proceso productivo cárnico</i> .....	101

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>FIGURA N° 1.</b> <i>Clasificación de embutidos según el procedimiento</i> .....	16
<b>FIGURA N° 2.</b> <i>Características de los ingredientes destinados a elaborar productos cárnicos</i> ...18	
<b>Figura N° 3.</b> <i>Evolución de la contabilidad</i> .....	20
<b>Figura N° 4.</b> <i>Evolución de la Contabilidad en El Salvador</i> .....	21
<b>Figura N° 5.</b> <i>Ramas y especialidades de la contabilidad</i> .....	25
<b>Figura N° 6.</b> <i>Origen y evolución de las Normas Internacionales de Contabilidad</i> .....	30
<b>Figura N° 7.</b> <i>Origen de la contabilidad de costos</i> .....	35
<b>Figura N° 8.</b> <i>Clasificación de los costos</i> .....	40
<b>Figura N° 9.</b> <i>Principios que rigen el control interno</i> .....	51
<b>Figura N° 10:</b> <i>Organigrama de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V</i> .....	84
<b>Figura N° 11.</b> <i>Estructura de planta productiva de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V</i> .....	94
<b>Figura N° 12.</b> <i>Centros de costos de producción de embutidos</i> .....	103
<b>Figura N° 13.</b> <i>Centros de costos de la producción de carnes marinadas</i> .....	105
<b>Figura N° 14.</b> <i>Funcionamiento del costeo en Alimentos Nutritivos S.A. de C.V</i> .....	196

## **INTRODUCCIÓN.**

En El Salvador el 23% representa el gasto en carnes de la Canasta Básica Familiar según la DIGESTYC 2010, es así que la demanda de productos cárnicos aumenta en el consumo de las carnes de res, pollo y cerdo. Según la CentralAmericaData empresa de investigación para América Latina, hubo un 7% de incremento en el consumo de embutidos, conllevándolo a convertirse en el período de enero a septiembre de 2017 en el principal importador de la región Centroamericana con \$21 millones, seguido de Guatemala con \$17 millones y de Nicaragua con \$13 millones. Siendo los avances tecnológicos el motor que ha permitido facilitar los niveles productivos, logrando así introducir nuevos productos y generar de esa manera una gran expectativa en el consumidor; por tal razón en el mercado se comercializan diversos tipos de embutidos y productos cárnicos.

El presente documento es estructurado a partir de la indagación realizada en la empresa Alimentos Nutritivos, cuya actividad principal es la manufactura de productos cárnicos, por ende, representa un nivel creciente de demanda en el país y una fuente de empleo. Dado lo anterior, es imprescindible dotar a la empresa de las herramientas necesarias, para generar información fiable y oportuna en la toma de decisiones.

El desarrollo de la investigación es enfocado en la elaboración de un sistema contable y de costos, con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y un manual de control interno con enfoque COSO III, con el fin de mejorar el control de las operaciones efectuadas por Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., por ello el presente informe es dividido en cuatro capítulos, cuyo contenido es detallado a continuación:

**Capítulo primero**, es el marco teórico y comprende generalidades de la producción cárnica, aspectos teóricos sobre contabilidad financiera, de costos y control interno, además incluye el marco legal aplicable a Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.

**Capítulo segundo**, muestra el detalle de la metodología de la investigación, definiendo la problemática, justificación, objetivos, operativización de los objetivos, el método de investigación a emplear (tipo de investigación a utilizar, población o universo de investigación, unidades de estudio sujetas a recolección de datos a través de los instrumentos de investigación, técnicas de recolección definidas, entre otras), plan de levantamiento de datos, procesamiento, presentación y análisis de la información.

**Capítulo tercero**, es referente a la situación actual de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., por ende, comprende la administración de la empresa, aspectos relacionados a las áreas de producción, contable, costeo y control interno de embutidos y carnes marinadas, además conclusiones y recomendaciones plasmadas a partir de la información recopilada.

**Capítulo cuarto**, contiene el detalle del plan de intervención, en el que es plasmada la recomendación, estrategia, objetivo e indicador para solucionar la problemática.

Un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES); además un manual de control interno con enfoque COSO III.

## RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación está dirigida a Alimentos Nutritivos Sociedad Anónima de Capital Variable, cuya ubicación es en el municipio de Ciudad Delgado, departamento de San Salvador; y va enfocado en crear una: organización financiera con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y control interno con enfoque COSO III aplicados a los costos de producción de embutidos y carnes marinadas; conllevando a fundamentar el estudio a través de la indagación en documentos, normativas aplicables y sitios web.

La temática abordada es referente a las entidades que no tienen obligación de rendir cuentas y publicar estados financieros, en el mercado de negocios con propósito de información general, es decir, aquellas que ostenta la categoría de pequeñas y medianas entidades según la NIIF para PYMES, normativa cuya entrada en vigencia fue en 2011, sin embargo el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría dio prorroga hasta el 31 de diciembre de 2018 para que las micro pudieran hacer la conversión y adopción a la misma.

Además, dada la peculiaridad del proceso industrial-cárnico, el cual es desarrollado a partir de una serie de etapas o procesos (rastró, carnicería, embutido y empaque), es necesario la aplicación de bases coherentes para los centros de rastró y carnicería, debido a que dan lugar a la fabricación simultánea de varios productos (producción conjunta), conllevando a desarrollar un caso práctico para mayor comprensión.

En cuanto al control interno bajo enfoque COSO III, “ciclo de operaciones de control” busca definir aquellos procesos de control productivo que garanticen el uso eficiente y económico de los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación).

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO.

### 1.1. GENERALIDADES DE LA PRODUCCIÓN CÁRNICA.

#### 1.1.1. Origen de los embutidos.

Es conocido que el hombre es caracterizado por buscar la sobrevivencia desde la antigüedad, tal situación lo conlleva a establecer procesos rudimentarios para conservar la carne, por ejemplo, en la prehistoria inicia el proceso de trozar la carne en tiras, para posteriormente secarla al sol, esta medida aún es empleada en la actualidad. Otra forma arcaica era polvorizar la carne y batirla con grasa; sin embargo, al descubrirse el fuego conllevó a prolongar la duración de la carne a través del humo y la cocción.

Conforme la evolución experimentada por la raza humana (transición de nómada a sedentario), conoce la sal y las especias, surgiendo así el proceso de elaboración de embutidos, los cuales inician con el proceso de salado de la carne, técnica empleada con el fin de conservarla durante períodos prolongados, posteriormente comenzó a mezclarla con especias y a envasarlas en el tracto intestinal de los animales.

Durante la edad media la fabricación de embutidos en Europa experimentó un auge, motivo por el cual algunos productos cárnicos se denominan dependiendo el lugar de donde provenían, tal es el caso de: Italia en donde se fabrica la Bolognesa, en Bologna; la Braunschweiger en Brunswick, Alemania; entre otras.

En la segunda mitad del siglo XVII y comienzos del siglo XIX, se da la corriente de la Revolución Industrial, caracterizada por el despegue de la maquinaria, la cual beneficio a la producción

alimenticia, específicamente en el caso de embutidos debido a que incrementa la producción y reduce el tiempo de fabricación. Lo anterior sin duda alguna es mantenido y perfeccionado diariamente, muestra de ello es que el proceso productivo cárnico cuenta actualmente con la siguiente maquinaria:

- **Picadora emulsionadora:** pica la carne hasta formar una masa fina.
- **Mezcladoras:** caracterizada por el uso de una paleta, para facilitar el proceso de homogenización de la mezcla.
- **Cortadores:** tal como su nombre lo dice, la función es realizar cortes.
- **Embutidoras:** posee una tolva que actúa de receptora de la pasta cárnica y por medio de un rotor, empuja la masa a través de un puntero hacia el interior de la tripa (bolsa).
- **Envasadoras al vacío:** permite resguardar al producto cárnico de la proliferación de bacterias.
- **Hornos automáticos:** cuya función es la cocción y ahumados.

#### **1.1.1.1. Origen de los embutidos en El Salvador.**

En el año 1928, ingresan por primera vez al país embutidos, específicamente salchicha, mortadela y jamón, los cuales en ese momento debido a su peculiaridad eran catalogados como alimentos lujosos. Sin embargo, ese mismo año una familia emprendedora incursiona en la marca denominada “La Indiana”, dedicada a la producción de mortadela y jamón, cuya materia prima eran los sobrantes adobados de carne; debido a la gran demanda del producto posteriormente surgen nuevos negocios embutidores y se amplía la gama de productos comercializados en el mercado.

La producción de embutidos en El Salvador se divide en el sector industrial y artesanal, el primero localizado mayoritariamente en San Salvador, caracterizado por maquinaria y medidas logísticas; entre algunas plantas procesadoras de embutidos están:

- Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.
- Embutidos de El Salvador S.A. de C.V.
- Productos Cárnicos S.A. de C.V., etc.

Por otro lado, el sector artesanal se encuentra distribuido en los 262 municipios, aunque un municipio resaltante en la producción de embutidos es Cojutepeque, del departamento de Cuscatlán, cuyos productos insignias son: chorizos, butifarras, salchichones y longanizas.

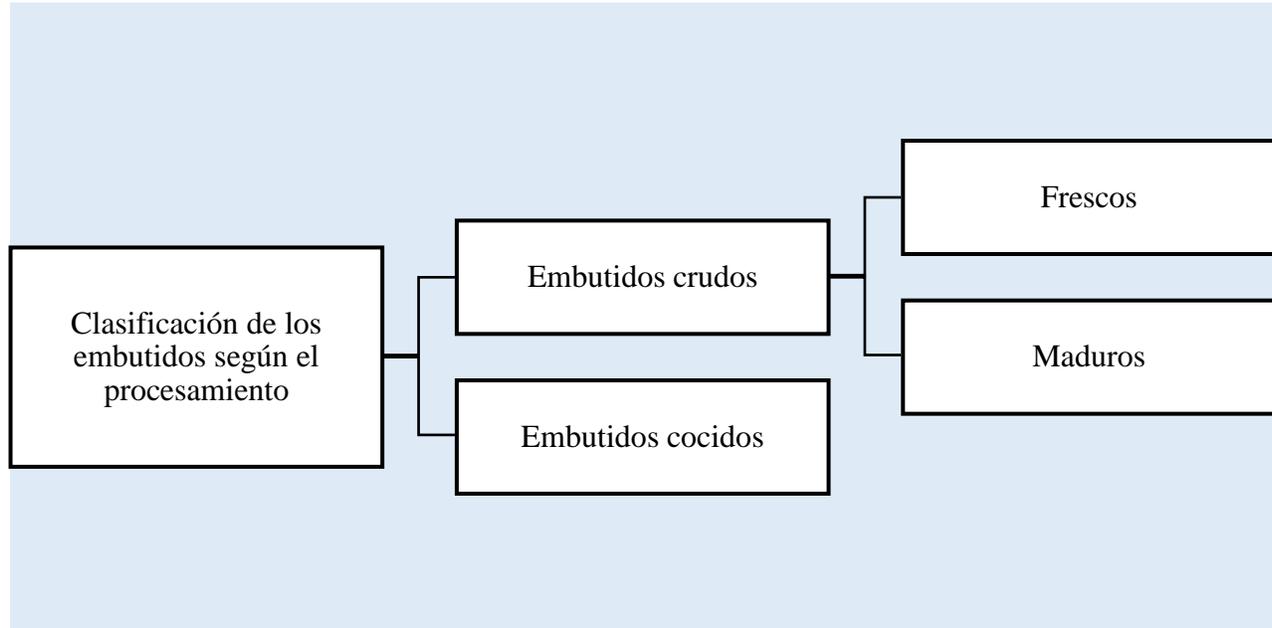
Los embutidos son: “productos elaborados en base a una mezcla de carne de res y/o carne de cerdo y otros animales de consumo autorizado por el organismo competente, adicionada o no de despojos comestibles, grasa de cerdo, condimento, especias y adictivos alimentarios, uniformemente mezclados, con agregado o no de sustancias aglutinantes y/o agua helada o hielo, introducida en tripas naturales o artificiales y sometida o no a uno o más de los procesos de curado, cocción, deshidratación y ahumado”.<sup>1</sup>

La palabra embutidos abarca una amplia gama de productos, sin embargo, a pesar de las similitudes entre estos, hay distinciones surgentes en el mismo proceso productivo, tal como la presentada a continuación en la figura:

---

<sup>1</sup> (CONACYT, 1999)

**Figura N° 1.** *Clasificación de embutidos según el procesamiento.*



*Fuente:* elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019

A continuación, es descrito cada componente de la figura:

- **Emitidos crudos:** en su elaboración no reciben ningún tipo de tratamiento térmico, pudiendo ser ahumados o no.
- **Emitidos crudos frescos:** son aquellos cuyo término de durabilidad es limitado. Para conservarlos prolongadamente es necesario congelarlos.
- **Emitidos crudos maduros:** en su manufactura son sometidos a un proceso de maduración o curado, para favorecer a la conservación por un lapso de tiempo prolongado.
- **Emitidos cocidos:** son todos aquellos embutidos que para elaborarlos son sometidos a algún tipo de cocción.

**Figura N° 2.** Características de los ingredientes destinados a elaborar productos cárnicos.

Carne	<ul style="list-style-type: none"><li>• La carne a emplear en el proceso productivo debe: provenir de un animal sano y sacrificado en un matadero autorizado; además, tiene que estar libre de huesos, cartílagos o cualquier otra sustancia.</li></ul>
Grasa de cerdo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Será utilizada al observarse limpia, sana y libre de rancidez.</li></ul>
Especias	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las especias a emplear deberán estar libres de cualquier clase de contaminación.</li></ul>
Colorantes	<ul style="list-style-type: none"><li>• En la elaboración de productos cárnicos, solo son admitidos los colorantes de tipo natural.</li></ul>
Aglutinantes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Únicamente a los embutidos cocidos se les permitirá las siguientes clases de aglutinantes: productos lácteos, harinas de origen vegetal y productos proteínicos de origen vegetal.</li></ul>
Agua	<ul style="list-style-type: none"><li>• El agua a usar en el proceso ya sea de forma helada o congelada debe ser potable.</li></ul>
Sustancias coadyuvantes del curado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las sustancias permitidas son: sal refinada o común y azúcar (sacarosa).</li></ul>

*Fuente: elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019*

### **Características esperadas en los productos cárnicos:**

- El producto finalizado presentará la apariencia deseada o establecida y no tendrá ninguna clase de sustancia extraña brotando de él.

- Los ingredientes deberán mostrarse cortados al tamaño de costumbre, y mezclados a la perfección para elaborar cada clase de producto cárnico.
- Los productos cárnicos manufacturados no exteriorizarán ningún tipo de mal olor.

### **Condiciones sanitarias necesarias para elaborar productos cárnicos:**

- El personal ingresará con la vestimenta adecuada y cumplirá las reglas de ingreso al área de elaboración y resguardo del producto.
- Todo el equipo material a usar en el proceso productivo cárnico deberá estar totalmente limpio.
- Los ingredientes deberán presentarse de forma higiénica y visualmente saludables.

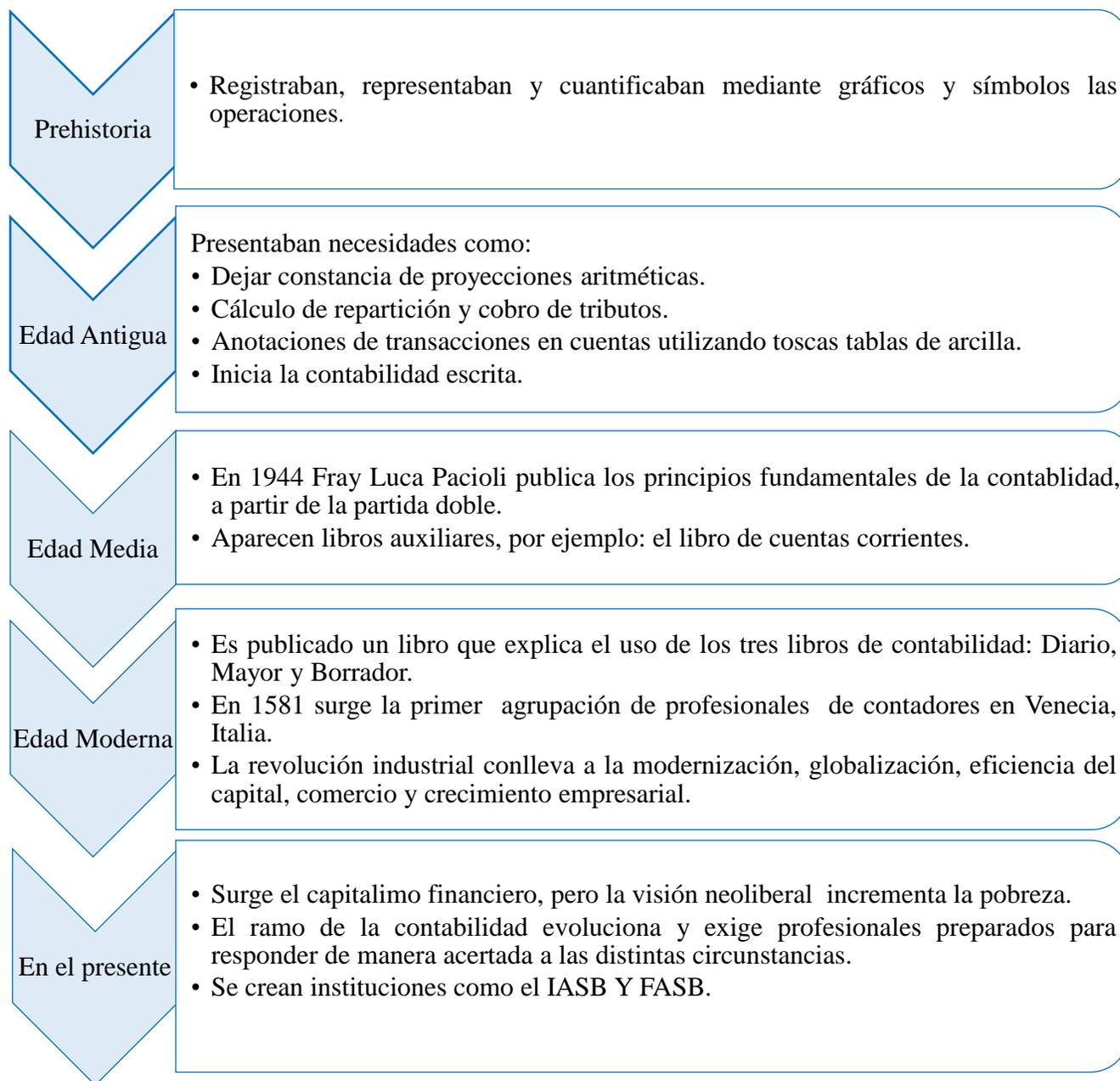
## **1.2. ASPECTOS TEÓRICOS SOBRE LA CONTABILIDAD FINANCIERA**

### **1.2.1. Orígenes de la contabilidad financiera.**

Los inicios de la contabilidad financiera están ligados significativamente a las actividades de intercambios de mercancías realizadas por las antiguas civilizaciones tanto que se puede aseverar que la contabilidad es una actividad tan arcaica como la misma humanidad.

En concordancia con el párrafo anterior, la contabilidad ha resultado ser dinámica y evolutiva junto a la raza humana, por tal razón a continuación es presentada la siguiente figura la cual refleja el desarrollado contable logrado a través del tiempo

**Figura N° 3.** *Evolución de la contabilidad.*



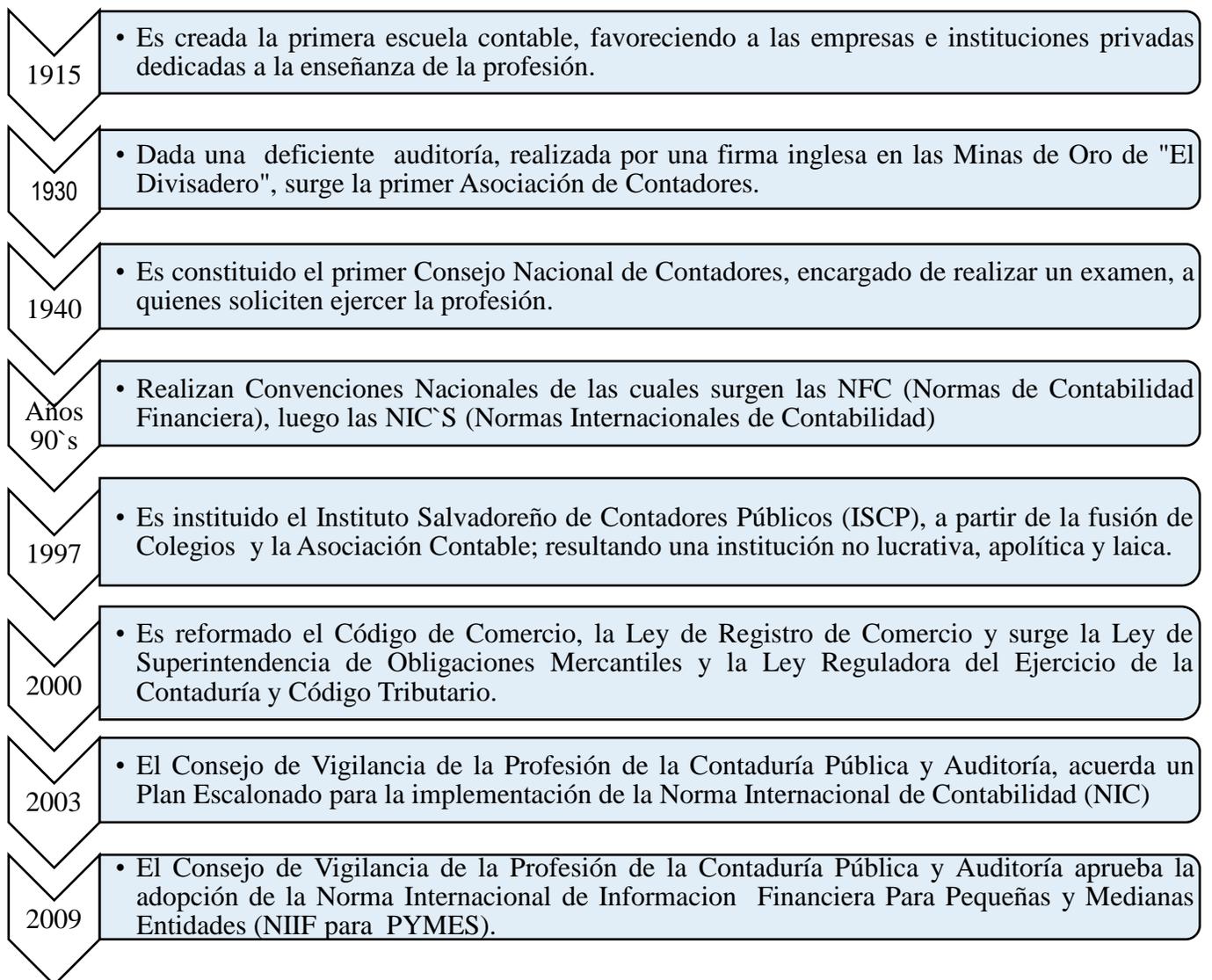
*Fuente:* elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.

### 1.2.1.1. Origen de la contabilidad en El Salvador

La contabilidad en El Salvador ha evolucionado en el transcurso del tiempo, adecuándose a las necesidades y cambios económicos de la sociedad, tratando de elaborar un sistema de información financiera que responda a las fluctuaciones experimentadas por las empresas.

En la siguiente figura es observable el origen y desarrollo experimentado por la contabilidad en el país:

**Figura N° 4.** *Evolución de la Contabilidad en El Salvador.*



**Fuente:** elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.

La contabilidad es conceptualizada de diferentes maneras, a continuación, se presentan algunas definiciones:

“La contabilidad se concibe como una disciplina social con la potencialidad de satisfacer requerimientos de información de múltiples usuarios: la gerencia, los empleados, la sociedad, los inversionistas y grupos de interés, los proveedores, los clientes, el Estado, entre otros. Cada grupo de usuarios requiere información diferente para sus propósitos particulares, dentro de los cuales se pueden señalar: evaluar la gestión empresarial y sus impactos sobre el entorno; tomar decisiones de inversión, apalancamiento, distribución de dividendos, etc.; formulación de las políticas de crédito; entre otras.”<sup>2</sup>

“La contabilidad puede definirse como la ciencia que registra y anota las operaciones realizadas por una empresa de forma que tales anotaciones permitan conocer la exacta situación económica y financiera de la entidad y el cambio seguido para llegar a ella.”<sup>3</sup>

A partir de los conceptos presentados anteriormente se concluye que la contabilidad financiera, es una rama contable, enfocada en desarrollar un examen sobre la situación económica de la sociedad, con el fin de determinar pérdidas o ganancias en las transacciones realizadas. Además, permite registrar, procesar y analizar datos con el objetivo de brindar información confiable y oportuna para la toma de decisiones.

---

<sup>2</sup> (Vargas Restrepo, 2017, pág. 1)

<sup>3</sup> (Pérez Gómez, 2010, pág. 14)

## Principios generales de contabilidad

La información financiera es producto de las operaciones efectuadas por la entidad, la cual es presentada en los estados financieros y debe estar preparada bajo una serie de lineamientos que permitan la obtención de información clara, completa y entendible; para reflejar una imagen fiel de la situación económica, dado que esta sirve de base para la toma de decisiones empresariales.

En relación a lo antes expuesto, la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), brinda conceptos y principios generales utilizados en la preparación y presentación de los Estados Financieros, siendo estos detallados a continuación:

**Cuadro N° 1.** *Conceptos y principios aplicados a la contabilidad*

<b>PRINCIPIO</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
Compresibilidad	La información proporcionada en los estados financieros debe presentarse de modo comprensible para los usuarios que tienen un conocimiento razonable de las actividades económicas empresariales y de la contabilidad, sin omitir información alguna.
Relevancia	Hace referencia a la influencia que la información puede ejercer sobre las decisiones económicas de quienes la utilizan o interpretan evaluando sucesos pasados, presentes o futuros, o simplemente para confirmar o corregir evaluaciones efectuadas con anterioridad.
Materialidad o importancia relativa	La materialidad es experimentada cuando al omitir o presentar la información de forma errónea influye en las decisiones económicas tomadas por los usuarios a partir de los estados financieros y del impacto de estas decisiones en el rendimiento de la institución.

Fiabilidad	La información es fiable cuando está libre de errores significativos, sesgo y además representa la imagen fiel de la situación económica de la entidad.
Esencia sobre la forma	Las operaciones, condiciones y situaciones deben contabilizarse y presentarse de acuerdo con su esencia y no solamente en consideración a su forma legal.
Prudencia	Es la inclusión de un cierto grado de precaución al realizar juicios necesarios para efectuar las estimaciones requeridas bajo condiciones de incertidumbre. Cabe destacar que la prudencia no permite sesgo.
Integridad	La información financiera reflejada en los estados financieros debe ser completa dentro de los límites de la importancia relativa y el costo.
Comparabilidad	Los usuarios deben ser capaces de comparar los estados financieros de una entidad a lo largo del tiempo, identificando los altos y bajos de la situación financiera y su rendimiento, así como tener la capacidad de compararlos con estados de entidades diferentes.
Oportunidad	La oportunidad implica proporcionar información dentro del período de tiempo para la decisión. Si hay un retraso indebido en la presentación de la información, esta puede perder su relevancia.
Equilibrio entre el costo beneficio	Los beneficios derivados de la información deben exceder a los costos de suministrarla. La evaluación de beneficios y costos es, sustancialmente, un proceso de juicio de la persona que realiza el análisis.

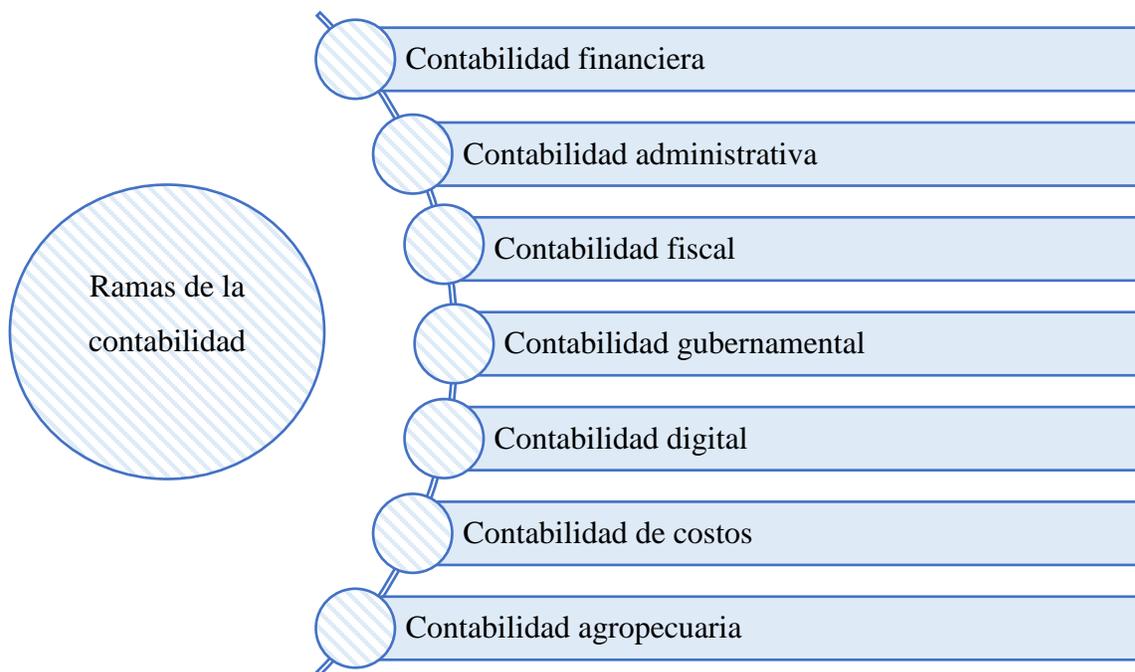
**Fuente:** Por equipo investigador basado en la International Accounting Standards Board “Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas Medianas Entidades” (NIIF para PYMES), sección 2 Conceptos y Principios Generales.

En conclusión, la Norma Internacional de Información Financiera es importante porque estandarizan los conceptos y principios que deben utilizarse durante la preparación de la información presentada en los estados financieros que posteriormente será la base del análisis y la toma de decisiones que determine la ampliación o reducción de las actividades de producción.

### 1.2.2. Ramas de la contabilidad

A través del proceso evolutivo las actividades económicas, han dado paso al surgimiento de nuevas circunstancias y necesidades que aquejan a las empresas, por ende, ha conllevado a la contabilidad a ampliar su campo de cobertura a través de ramificaciones las cuales se adaptan a las características de cada sector, muestra de ello es detallado a continuación:

**Figura N° 5.** *Ramas de la contabilidad.*



**Fuente:** elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.

(Ver definiciones de cada rama en glosario)

### **1.2.3. Sistema contable**

Los sistemas contables constituyen una herramienta importante y esencial para la realización de las operaciones de una entidad, ya que brindan lineamientos o pautas para normar las actividades realizadas. A su vez también es necesario tener un personal especializado para el análisis de la información generada por dicho sistema, permitiendo así que todas las operaciones sean ejecutadas bajo la respectiva supervisión y control de la administración.

A continuación, son mencionadas algunas definiciones de sistema contable:

“Consiste en los métodos y registros establecidos para identificar, reunir, analizar, clasificar, registrar e informar las transacciones de una entidad, así como mantener la contabilización del activo que le son relativos. También podemos decir que el sistema contable consiste en la documentación mercantil, los registros y los informes, además del conjunto de procedimientos que se emplean para registrar las transacciones y reportar sus efectos”.<sup>4</sup>

“Es un sistema de información que registra y clasifica las transacciones que realiza una entidad económica, en términos cuantitativos y monetarios, convirtiéndolos en Estados Financieros que ayudan a sus usuarios a tomar decisiones”.<sup>5</sup>

En síntesis, el sistema contable es un instrumento, conformado por una serie de elementos (descripción del sistema, políticas, catálogo y manual de cuentas), los cuales son complementarios entre sí, por ende, constituyen una estructura para registrar, procesar, analizar y presentar la

---

<sup>4</sup> (Guajardo Cantú, 2004, pág. 8)

<sup>5</sup> (Fornos, 2003)

información financiera de la entidad de forma clara, confiable y oportuna para la toma de decisiones o para conocimiento de terceros.

### **Importancia**

Los sistemas contables son importantes debido a que por medio de los lineamientos establecidos en ellos se tiene la base para la realización de una infinidad de transacciones que una entidad pueda realizar. También es de resaltar que el sistema contable es un estándar no estático, es decir puede ajustarse a los cambios económicos que la institución este obteniendo.

Así mismo:

- Clasifica la información según el origen de la misma.
- Registra oportunamente la información según el orden cronológico.
- Presenta la información contable a través de los Estados Financiero.

#### **1.2.3.1. Elementos del sistema contable.**

- **Descripción del sistema contable**

En este apartado son establecidos los datos generales de la empresa, políticas contables específicas a aplicar, los datos sobre los sistemas contables y los documentos a utilizar para un buen funcionamiento, por ejemplo: nombre del propietario de la empresa, dirección, actividad económica, documentos de curso legal utilizados, entre otros.

- **Principales políticas contables**

De acuerdo a la NIIF para PYMES: “son los principios, bases, convenciones, reglas, y procedimientos específicos adoptados por una entidad para preparar estados financieros”.<sup>6</sup>

Algunas políticas que se pueden definir son: tipo de moneda para llevar la contabilidad, métodos de depreciación de la propiedad, planta y equipo, método de valuación de inventarios, tratamientos de las inversiones permanentes, tratamiento de las provisiones, entre otros.

- **Sistema de codificación**

“El catálogo de cuentas es un documento que tiene una lista analítica y ordenada de las cuentas o partidas que se emplean en el registro de las operaciones contables de una empresa. También es entendido como una lista ordenada y codificada de las cuentas empleadas en el sistema contable de una entidad con el fin de identificar sus nombres y/o números correspondientes, regularmente sirve para sistematizar la contabilidad de una empresa”.<sup>7</sup>

Poseer un catálogo de cuentas conlleva implícitos objetivos como: ser una herramienta fácil, práctica y sencilla para preparar estados financieros que representen de manera razonable la situación de la empresa, contribuyendo a la auditoría. Además es importante mencionar que para elaborar el catálogo, antes debe definirse el método de codificación el cual varía dependiendo la actividad económica de cada empresa, este puede ir desde uno hasta diez dígitos.

---

<sup>6</sup> (IASB)

<sup>7</sup> (Cárdenas Cutiño, 2002, pág. 109)

- **Manual de aplicación de cuentas**

Contiene la información referente al manejo adecuado de las cuentas codificadas en el catálogo con el fin de facilitar el registro de las transacciones que la empresa realiza, además pretende minimizar los errores de codificación y registro. Es de destacar que en el lenguaje común el manual de aplicación es conocido como las reglas del cargo y del abono de cada una de las partidas contenidas en el catálogo de cuentas.

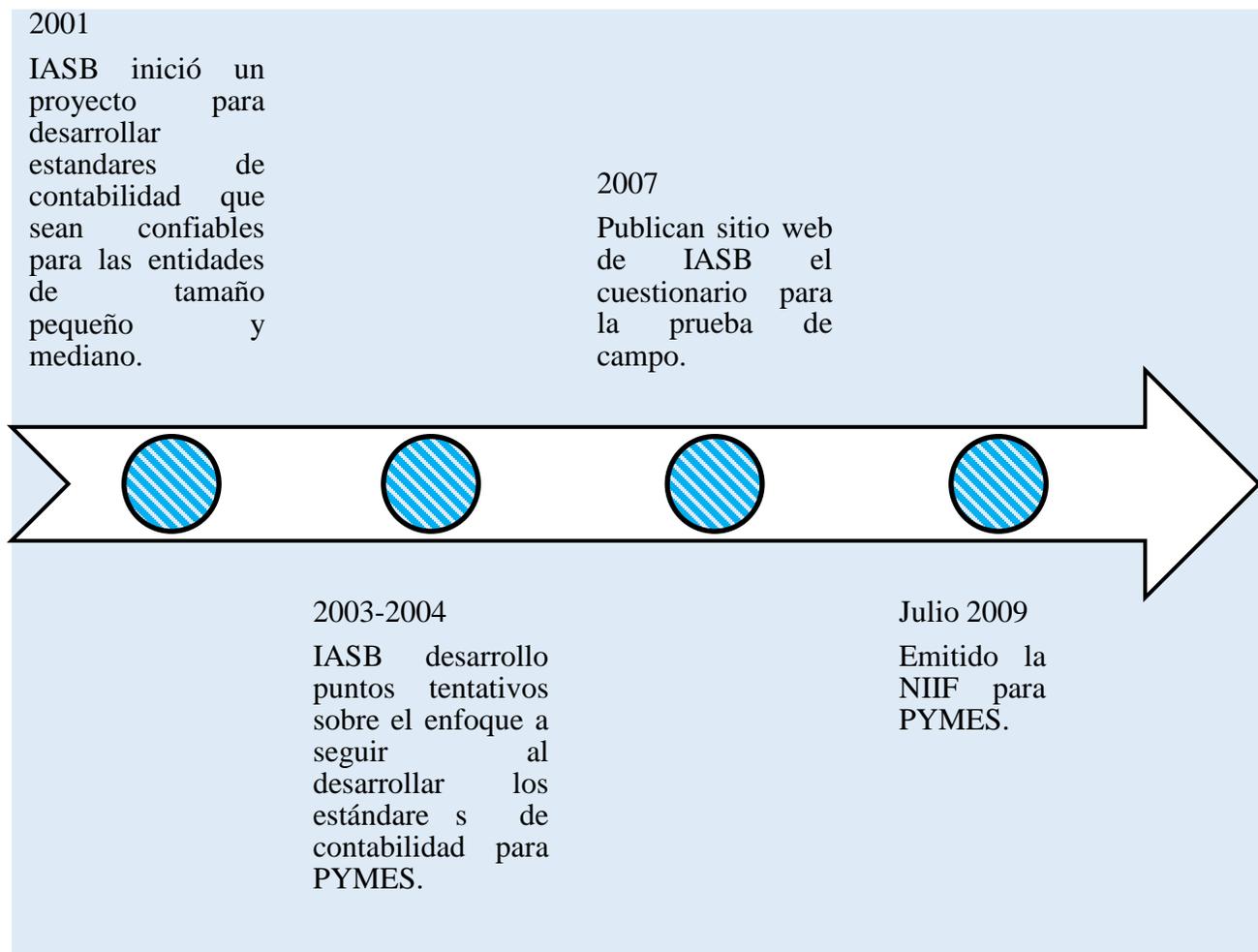
#### **1.2.4. Normas Internacionales de Información Financiera**

Las Normas Internacionales de Información Financiera (IFRS por sus siglas en inglés) son el conjunto de estándares internacionales de contabilidad promulgadas por el International Accounting Standards Board (IASB) que contemplan los requerimientos para el reconocimiento, medición inicial y posterior, la presentación y la información a revelar de las cuentas reflejadas en los Estados Financieros.

Los constantes cambios provocados por la globalización, por lo que el ambiente no es el mismo dado que las personas y empresas buscan seguir evolucionando con el día a día; por tanto, las NIIF/IFRS tratan la manera de encontrar un punto en común, una homogenización y consistencia en el tema.

El origen de las normas tiene su epicentro en el proceso que desarrolla el Comité de Normas Internacionales de Contabilidad y el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, así como se aprecia en la figura siguiente:

**Figura N° 6. Origen y evolución de las Normas Internacionales de Contabilidad**



*Fuente: elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.*

#### **1.2.4.1. Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES)**

Las Normas de Información Financiera adoptadas en El Salvador en un inicio fueron las NIC, luego estas se tomaron en cuenta para la adopción de NIF/ES que surgieron el 31 de octubre de 2003 y se mantuvieron como las normas para la preparación de los Estados Financieros.

El 7 de octubre de 2009, el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría considera que para las entidades que no cotizan en bolsa deberán utilizar la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades, estableciendo que presentaran sus primeros Estados Financieros con base a las NIIF para las PYMES a partir del 01 de enero de 2011.

- **Proceso de adopción de la NIIF para PYMES en El Salvador**

En la NIIF para PYMES mencionan los requisitos para el reconocimiento, medición inicial, medición posterior, presentación e información a revelar de las transacciones sucesos o condiciones de determinada entidad. Elementos a considerar para que los Estados Financieros reflejen cifras razonables y la imagen fiel de la situación económica de dicha entidad.

Cuando hablamos de pequeñas entidades nos referimos a aquellas que no tienen obligación pública de rendir cuentas, no cotizan en el mercado de valores y no administran fondos del público, es decir, bancos, financieras y otros.

El proceso de adopción de la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) se dio de la siguiente manera:

- **02 de septiembre del 1999:** es emitido el acuerdo que literalmente expresa la forma para la preparación de Estados Financieros, debiendo emplear las Normas Internacionales de Contabilidad dictadas por el IASC.
- **05 de diciembre del 2000:** es acordado que la Normas Internacionales de Contabilidad será la base general para preparar Estados Financieros.

- **En el 2002:** fueron de carácter obligatorio a partir del primero de enero de 2002 más, sin embargo, el 18 de enero amplían el plazo de obligatoriedad para la entrada en vigencia de la Norma.
- **Entre 2002 y 2003:** establecen requisitos de divulgación en los estados financieros de los cierres de los años 2002 y 2003.
- **1 de enero de 2004:** entran en vigencia las NIC.
- **En octubre del 2009:** es aprobada la adopción de la Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES).
- **En enero del 2011:** la NIIF para PYMES entra en vigencia.

#### **1.2.4.2. Secciones de la Norma Internacional de Información Financiera aplicables.**

En los procesos productivos de las industrias cárnicas es frecuente obtener varios productos de manera simultánea después de procesar materias primas comunes. Los productos fabricados de esta manera se conocen comúnmente como productos conjuntos y subproductos.

Una problemática común es la asignación de los costos de producción entre los productos fabricados durante un período cuando no es posible identificar de manera separada las materias primas utilizadas en cada producto, dado que se han fabricado con base en materias primas comunes.

Para efectos de la investigación, es tomada como base técnica la Sección 13 Inventarios, de la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para

PYMES)<sup>8</sup>, dado que proporciona diferentes lineamientos relacionados a la contabilización de los inventarios y los costos relacionados a su producción o su adquisición; además de ser la normativa aplicable a las industrias cárnicas objeto de estudio.

### **Sección 13: Inventarios.**

De acuerdo al párrafo 13.5 de la Normas Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), expresa que una entidad agregará a sus inventarios todos los costos de compra, transformación y otros incurridos para darles la condición y ubicación actual.

En los siguientes párrafos de la sección 13, es establecido que los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. Además, incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

Los costos indirectos fijos de producción deberán distribuirse entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción, entendiéndose por capacidad normal la producción que se espera conseguir en promedio, a lo largo de un número de períodos o temporadas en circunstancias normales, teniendo en cuenta la pérdida de capacidad procedente de las operaciones previstas de mantenimiento.

También deben tomar las siguientes consideraciones: el importe indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa; la cantidad no distribuida es reconocida como gasto en el

---

<sup>8</sup> (NIIF para PYMES, 2015)

período en que haya sido incurrida; y en períodos de producción anormalmente alta, el importe de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción disminuirá, de manera que los inventarios no se midan por encima del costo.

Para el caso de los costos indirectos variables se distribuirán a cada unidad de producción sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción.

El párrafo 13.10 trata sobre la producción conjunta y subproductos, estableciendo que cuando los costos de las materias primas o los costos de transformación de cada producto no sean identificables por separado, una entidad los distribuirá entre los productos utilizando bases coherentes y racionales, y sugiere como base el valor de mercado relativo de cada producto, ya sea como producción en proceso, en el momento en que los productos pasan a identificarse por separado, o cuando es finalizado el proceso de producción.

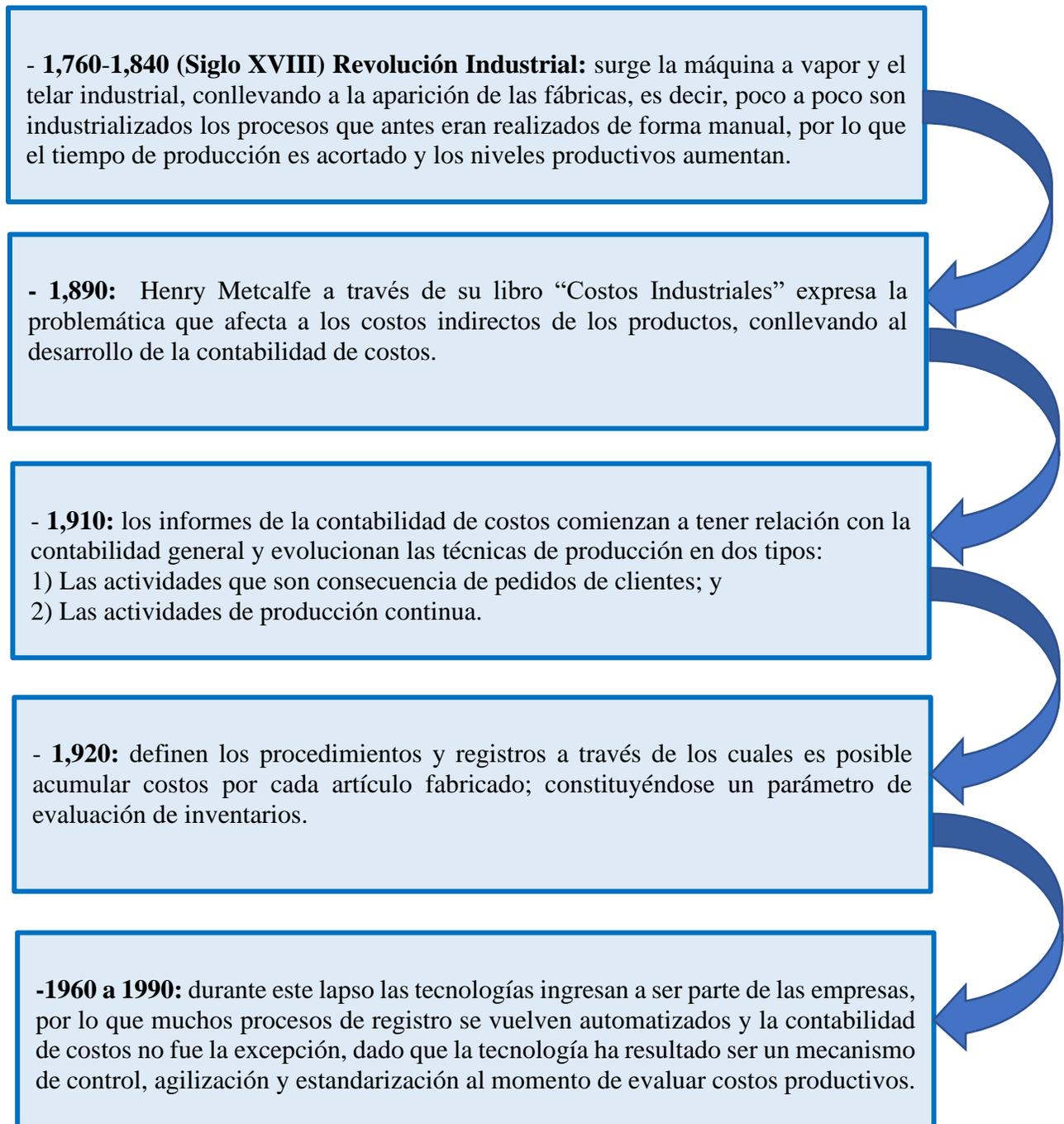
Por otra parte, la norma enfatiza en considerar que la mayoría de subproductos por su propia naturaleza no son significativos, la entidad deberá medirlos al precio de venta, menos el costo de terminación y venta, deduciendo este importe del costo del producto principal; de tal forma que el importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su costo.

### **1.3. ASPECTOS TEÓRICOS SOBRE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

#### **1.3.1. Orígenes de la contabilidad de costos**

Los antecedentes de la contabilidad de costos están estrechamente ligados a la evolución del sector industrial, es por ello que a continuación son plasmados aquellos momentos claves para llegar a la definición actual.

**Figura N° 7.** *Origen de la contabilidad de costos.*



*Fuente:* elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.

La contabilidad de costos es conceptualizada de diversas maneras, sin embargo, la esencia es la misma en muchas, a continuación, se presentan algunas:

“La contabilidad de costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera éste en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción”.<sup>9</sup>

“Es un sistema contable especial, que tiene como objetivo principal suministrar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de un bien o servicio”<sup>10</sup>

La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad, que la constituye un sistema de información con el que se establece el costo incurrido al realizar un producto y la forma como fue generado, para cada una de las actividades en las que se desarrolla el proceso productivo; teniendo como objetivo principal el registro, control, análisis, distribución y comunicación de los costos de producción, distribución, administración y costos financieros.

### **Objetivos de la contabilidad de costos**

Los principales objetivos que persigue la contabilidad de costos, son descritos a continuación:

- Determinar el importe incurrido por cada uno de los elementos del costo durante el proceso productivo, esta información generada ayuda a decir qué hacer, por qué hacer, cómo hacer y permite evaluar lo que se hace.
- Contribuir en la elaboración de los diferentes presupuestos de la empresa.

---

<sup>9</sup> (Rojas Medina, 2007, pág. 9)

<sup>10</sup> (Vallejos Orbe & Chiliquina Jaramillo, 2017, pág. 5)

## **Ventajas de la contabilidad de costos**

La contabilidad de costos constituye en las empresas una herramienta valiosa e importante en el proceso de toma de decisiones, así como también en la planeación y control sistemático de los costos de producción e implica una serie de ventajas como las siguientes:

- Permite determinar costos unitarios, estableciendo una base para fijar precios.
- Facilita los cálculos de costos para nuevos productos y diseños.
- Genera un control sobre los desembolsos de materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- Establecer estándares y comparar los resultados reales con estándares establecidos.

## **Características de la contabilidad de costos**

En cuanto a las características, a continuación, se citan algunas de las presentadas por el Grupo de Investigación GNÓSIS, de la Universidad Libre, Sede Cartagena<sup>11</sup>:

- Contribuye con la presentación oportuna y objetiva de las estadísticas, la información contable y la información operativa que se deriva de las actividades asociadas a la producción.
- Provee la información contable y operativa con el grado de detalle y los requerimientos de los usuarios.

### **1.3.2. Costo**

La palabra costos tiene dos acepciones básicas: “puede significar la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo, en tanto que la segunda acepción se refiere a lo que

---

<sup>11</sup> (Ramírez Molinares, García Barbosa, & Pantoja Algarín, 2010, pág. 48)

sacrifica o es desplazado en lugar de la cosa elegida; en este caso, el costo de una cosa equivalente a lo que se renuncia o sacrifica con el objetivo de obtenerla”.<sup>12</sup>

Una de las características de los costos es su naturaleza “cambiante”, es decir, que dependiendo de si se ven bajo un enfoque unitario o uno total, su naturaleza cambia. Un costo fijo es variable por unidad, pero fijo en su totalidad; mientras que un costo variable es fijo por unidad, pero variable en su totalidad.<sup>13</sup>

### 1.3.2.1. Elementos del costo

La producción de bienes y servicios es directamente proporcional a la transformación de los insumos; los elementos fundamentales del costo son aquellos indispensables para determinar el costo de producir un bien o servicio, los cuales se desglosan a continuación:

- **Los materiales:** son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse de la siguiente manera:
  - a) **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 la tela que se utiliza en la fabricación de una camisa.
  - b) **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 es el hilo usado para elaborar una camisa.

---

<sup>12</sup> (Del Río González, 2003, pág. 8)

<sup>13</sup> (Ramírez Padilla, 2008, pág. 43)

- **Mano de obra:** es el esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un producto.

El costo de mano de obra se divide en:

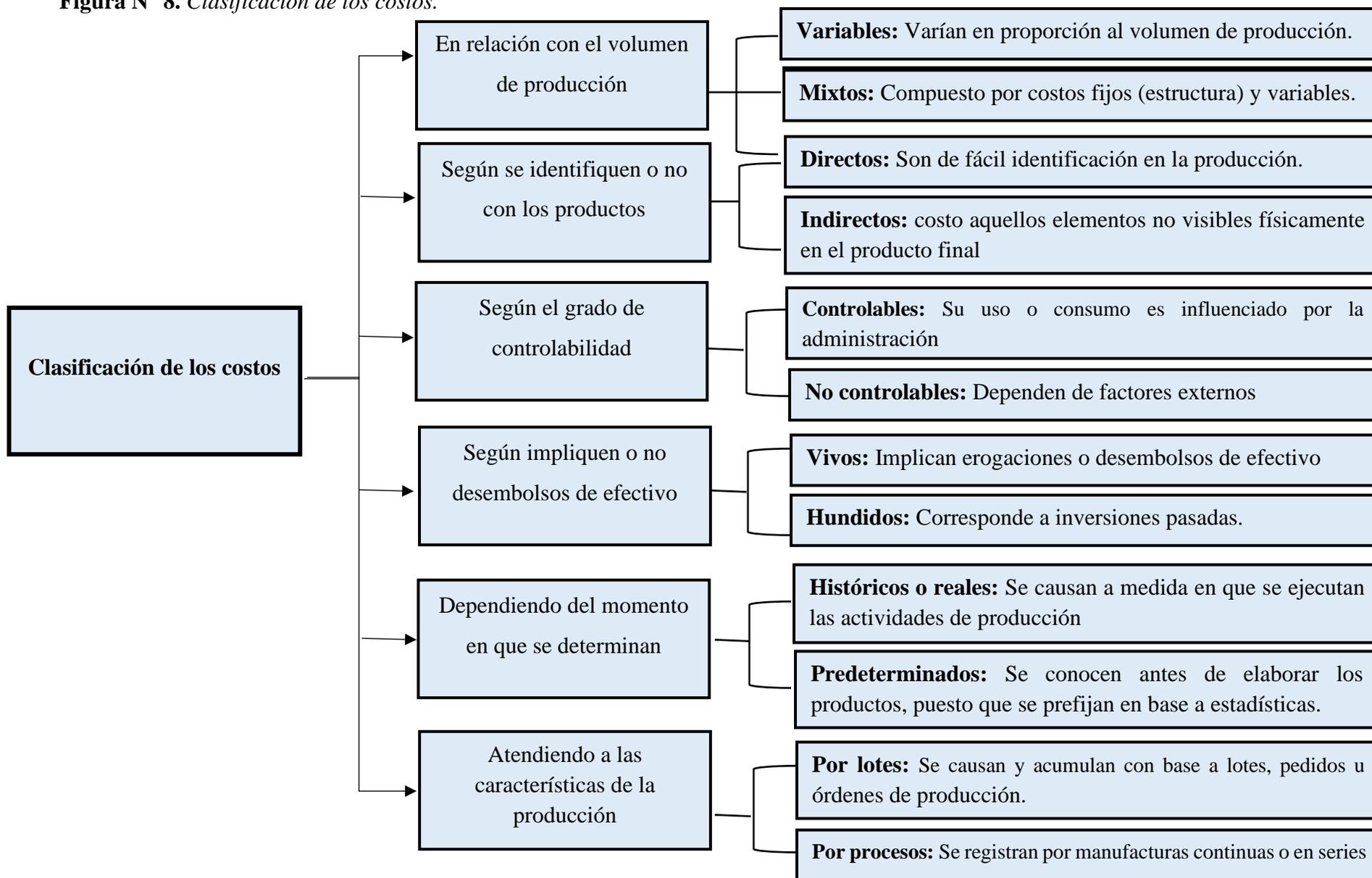
- a) **Directa:** es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado, que puede asociarse con éste con facilidad y que representa un importante de costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una máquina en una empresa de manufactura es un ejemplo de ésta.
- b) **Indirecta:** es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa y se incluye como parte de la carga fabril. Un ejemplo de ello, es el trabajo de un contador de costos de la planta de producción.

- **Costos indirectos de fabricación:** son los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, así como aquellos desembolsos que no pueden identificarse directamente con los productos. Algunos ejemplos de estos son: el arrendamiento del inmueble sobre el que está situado la fábrica, la energía eléctrica y la depreciación del equipo de la fábrica. Estos costos pueden clasificarse además como fijos y variables.

### 1.3.2.2. Clasificación de los costos

Los costos están catalogados de diversas maneras dependiendo de muchos parámetros, entre estos los plasmados a continuación:

**Figura N° 8.** Clasificación de los costos.



*Fuente:* elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.

### **1.3.2.3. Diferencia entre costo y gasto**

El costo, como ya se ha visto anteriormente; es una inversión que se hace para un proceso productivo el cual se espera que sea una erogación o desembolso recuperable. Por su parte, los gastos representan para la empresa una erogación o desembolso no recuperable, de ahí se desprenden los denominados gastos que están directamente relacionados con las actividades administrativas, de venta y de servicios financieros.

### **1.3.3. Sistema de costos**

La aplicación de un sistema de acumulación de costos, proporciona a la gerencia o gobierno corporativo los mecanismos para establecer con claridad el costo unitario y la posibilidad de obtener un margen de utilidad aceptable, sin embargo, puede considerarse que por la importancia que reviste este índice de información, su obtención constituye el requisito fundamental para que un sistema de costos sea verdaderamente útil y rentable.

#### **1.3.3.1. Objetivos de los sistemas de costos**

Los objetivos principales de los sistemas de costos se puntualizan a continuación:

- Controlar la producción de los artículos.
- Hacer más eficiente la administración de las actividades de la empresa.
- Proporcionar informes relativos a costos para medir los ingresos.
- Facilitar la elaboración de informes de costos para evaluar los inventarios.
- Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades que se realizan.

### **1.3.3.2. Clasificación de los sistemas de costos**

Según las características de producción se puede utilizar el sistema de costos por órdenes de producción y sistema de costos por procesos.

- **Sistema de costos por órdenes de producción**

Este sistema de costeo, se caracteriza por acumular sus costos por unidad individual o varias unidades de producción diferenciada, es utilizado en productos o servicios a medida por el cliente. Su instrumentación es la orden de trabajo que se genera con el pedido del cliente y deja detallado las especificaciones del encargo, es decir, como cada una de las ordenes representa un producto diferente, los mismos se asignan de forma separada de acuerdo al objeto de costo a medir. Por ejemplo: una máquina especial para embotellar tomate en lata según las especificaciones de la marca<sup>14</sup>

- **Sistema de costos por procesos.**

En este sistema, el objeto de costo son varias cantidades del mismo bien o servicio. Por ende, se distribuye el costo total de la planta en la cantidad de unidades producidas para obtener el costo unitario promedio que se le asignara a cada una de esas unidades fabricadas en un período determinado. Uno de los fines de este sistema, es la evaluación de inventario al final del período, lo que significa tener a disposición la cantidad de las unidades en su proceso o terminación, por lo que en la contabilidad se utilizan cuentas que indican su estado de producción y/o avances de terminación y costo de la mercadería vendida. <sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 100)

<sup>15</sup> (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 100)

- **Producción conjunta**

Las industrias de producción conjunta son aquellas cuya elaboración es continua, por medio de uno o varios procesos donde surgen productos principales, subproductos o coproductos.

La característica principal de este tipo de producción es que la producción conjunta surge independientemente de la voluntad de la empresa. Ejemplos de este tipo de industria son la textil, azucarera, petroquímica, química, extractiva, ganadera, jabonera, conservera, cárnicas y la vinícola.

De lo anterior, se desprenden los siguientes conceptos:

- **Producto principal:** aquel artículo cuya fabricación y venta se ha constituido la empresa y por el cual descansa la función fabril esencial de la empresa.
- **Subproducto:** son aquellos sobrantes obtenidos permanentemente, destinados a la venta o bien, a un proceso adicional.
- **Residuos:** son aquellos restos acumulados que en forma inevitable se presentan durante los procesos de producción, ya sea en forma de desechos, o bien, en forma de desperdicios.
- **Desechos:** son aquellos residuos de la producción, con un costo reducido y un precio de venta relativamente pequeño.
- **Desperdicios:** son aquellos residuos constantes de la producción, sin precio de venta y, onerosos para su eliminación.
- **Mermas:** son las pérdidas naturales y normales de la producción, tales como las reducciones, encogimientos, evaporaciones, etc.

## **1.4. ASPECTOS TEÓRICOS SOBRE EL CONTROL INTERNO**

### **1.4.1. Origen del control interno**

La primera medida de control interno surge a partir del desarrollo de la partida doble, acontecimiento ocurrido en Venecia, durante el siglo XV, específicamente en el año 1,494 por el fraile Franciscano Lucas Pacioli, con lo cual pretendía mostrar la igualdad entre saldos deudores y acreedores en las diversas operaciones contables. Sin embargo, la partida doble resulto una forma mínima de control interno, frente a los procesos de globalización, en los cuales surgen crecimientos en la actividad empresarial, la división de trabajo, entre otras razones que distanciaron a la dirección del control de las operaciones.

Debido a lo anterior en el siglo XIX los empresarios se preocuparon por instaurar medidas adecuadas para salvaguardar sus intereses lucrativos, es decir, nace la necesidad de implementar un control sobre la gestión de los negocios, con el fin de minimizar los riesgos a los cuales es vulnerable la actividad empresarial.

Surgiendo así una serie de perspectivas entorno al control interno, tales como: GRC (Estados Unidos), TURNBULL (Reino Unido), CADBURY (Reino Unido), COCO (Canadá), MECI (Colombia) y COSO (Estados Unidos), entre otras. Esto conlleva a discrepancias en la aplicación del control interno, lo que lleva a COSO en 1992 a plantear la siguiente hipótesis:

“El control significa cosas distintas para diferente gente. Ello origina confusión entre personas de negocios, legisladores, reguladores y otros. Dando como resultado malas comunicaciones y distintas perspectivas, lo cual origina problemas. Tales problemas se entremezclan cuando el término, si no es definido claramente, se escribe en leyes, regulaciones o reglas”.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> (Mantilla B., Auditoría del Control Interno,2018, pág. 4-5)

Con el fin de reflejar la divergencia existente según cargos empresariales, se presenta la siguiente tabla, que contiene la síntesis del análisis de COSO:

**Cuadro N° 2.** *Diferentes perspectivas sobre el Control Interno.*

<p>Perspectiva de la administración</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La administración ve el control interno desde la perspectiva amplia de la organización completa. Su responsabilidad es desarrollar los objetivos y las estrategias de la entidad, para dirigir sus recursos humanos y materiales a fin de conseguir los objetivos.</li> <li>• Para la administración, el control interno cumple un amplio espectro, incluyendo políticas, procedimientos y acciones para ayudar a asegurar que una entidad cumpla sus objetivos.</li> <li>• Los controles internos le permiten a la administración realizar las acciones oportunas cuando cambian las condiciones.</li> <li>• El control interno también ayuda a la administración a asegurar que cumple con sus responsabilidades ambientales, sociales y legales. Ello incluye reglas fiduciarias para planes de beneficio a empleados, regulaciones sobre seguridad de trabajadores, y reglas para un adecuado manejo de desechos. El asegurar el cumplimiento protege la reputación de la empresa.</li> </ul>
<p>Perspectiva de los auditores internos</p>	<p>The Institute of Internal Auditors (IIA) define el control interno como cualquier acción realizada por la administración para aumentar la probabilidad de que los objetivos y las metas establecidas serán conseguidas y construye sobre la base de esas acciones subrayando que el control es el resultado de una adecuada planeación, organización y dirección por parte de la administración.</p>

<p>Perspectiva de los auditores independientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los contadores públicos certificados independientes, a causa de su rol como auditores de estados financieros, han centrado su perspectiva de control interno principalmente en aquellos aspectos que soportan o afectan la información financiera externa de la entidad.</li> <li>• El AICPA define el control interno como las políticas y los procedimientos establecidos para proporcionar seguridad razonable respecto a que los objetivos de una entidad específica se consiguen.</li> </ul>
<p>Perspectiva de los legisladores y reguladores</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los legisladores y las agencias reguladores han desarrollado distintas definiciones del control interno de acuerdo con sus responsabilidades.</li> <li>• Esas definiciones generalmente se relacionan con los tipos de actividades monitoreadas, y pueden abarcar la consecución de las metas y objetivos de la entidad, requerimientos de información, uso de recursos de cumplimiento de leyes y regulaciones y la salvaguarda de recursos contra desperdicios, pérdidas y malversación.</li> <li>• La Foreign Corrupt Practices Act (FCPA) de 1997 define el control interno contable en términos de proporcionar una seguridad razonable mirando la consecución de ciertos objetivos, relacionados con la ejecución de las transacciones de acuerdo con autorizaciones de la administración, registro de las transacciones para permitir la preparación de estados financieros de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados y para mantener la accountability y por los activos, permitiendo acceso a los activos solamente con autorización de la administración, y comparando los activos con los registros contables.</li> </ul>

*Fuente:* Tomado de (Mantilla B., 2018, pág. 6)

En la diversificación de entendimiento entorno al control interno, se encuentra posiblemente la mayor dificultad inherente de este, sin embargo, han existido múltiples esfuerzos por unificar un concepto de adaptación universal, resultando COSO el más exitoso y reconocido internacionalmente.

#### **1.4.2. Control interno**

A continuación, se presenta una serie de definiciones respecto al control interno:

El control interno consiste en todas las medidas tomadas por una empresa con el objeto de:

1. Salvaguardar sus recursos contra pérdida, fraude o ineficiencia;
2. Promover la exactitud y confiabilidad en la información contable y de operación;
3. Estimular y medir el acatamiento a las políticas adoptadas por la compañía;
4. Juzgar la eficiencia de la operación en todas las divisiones de la empresa.<sup>17</sup>

“El control interno es el proceso diseñado, implementado y mantenido por los encargados del gobierno corporativo, la administración y otro personal para brindar información razonable sobre el logro de los objetivos de una entidad, respecto a la confiabilidad de la información financiera, efectividad y eficiencia de las operaciones y al cumplimiento con leyes y reglamentos aplicables”.<sup>18</sup>

El Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway (COSO) define el control interno como: un proceso efectuado por la junta de directores, la administración principal y otro personal

---

<sup>17</sup> (Manco Posada, 2014, pág. 27)

<sup>18</sup> (IASB, 2010, pág. 3)

de la entidad, diseñado para proveer seguridad razonable en relación con el logro de los objetivos de la organización.<sup>19</sup>

A partir de los conceptos anteriores de control interno se concluye que es mecanismo cuya implementación inicia en el momento que existen objetivos o metas empresariales, conllevando a establecer parámetros de inspección sobre los componentes intervinientes en la consecución del propósito o meta, por ejemplo: eficiencia operativa, salvaguarda de activos y confiabilidad de la información contable, entre otros; además resulta útil para reducir los riesgos debidos a fraude o error.

#### **1.4.3. Naturaleza del control interno**

El control interno resulta un proceso inclusivo, puesto que las medidas de control deben ser implementadas por cada miembro de la entidad, por lo que cada uno adquiere un alto grado de conciencia en el monitoreo y evaluación del fiel cumplimiento.

#### **1.4.4. Ventajas del control interno**

Es imprescindible la existencia de un ambiente de control en toda la organización, dado que facilita y optimiza la funcionalidad del mismo, conllevando al logro de las metas predefinidas y además generando ventajas como las siguientes:

- Gestiona una adecuada organización de recursos humanos, materiales y financieros, con el fin de lograr la eficacia empresarial.
- Reduce el riesgo ante el uso indebido del patrimonio.

---

<sup>19</sup> (Mantilla B., Samuel Alberto, 2018, pág.7)

- Propone medidas para garantizar la fiabilidad de la información financiera, así como técnicas de detección de errores o fraudes.
- Vela por el cumplimiento de las disposiciones legales aplicables a la entidad.

#### 1.4.5. Clasificación de control interno

El control interno es una herramienta que permite reducir riesgos debidos a fraude o error, por tal razón abarca procedimientos de vigilancia para una amplia gama de componentes, tanto contables como administrativos, los cuales son vinculantes entre sí, sin embargo, existe discrepancia entre el ámbito de aplicación de cada uno, tal como se detalla a continuación:

**Cuadro N° 3.** *Clasificación del control interno*

CONTABLE	ADMINISTRATIVO
Comprende las medidas de control enfocadas al resguardo de activos, y la veracidad de la información contable.	Se enfoca en desarrollar las actividades de manera, eficaz, eficiente y económica; esto a partir de una adecuada estructura organizacional.

*Fuente:* Equipo investigador, basado en (Soto Mayor, 2002, pág. 16)

A continuación, es presentado un cuadro que ilustra las medidas de control interno contables y administrativas, esto con el fin de aclarar similitudes y divergencias, además reflejar el complemento existente entre ambos:

**Cuadro N° 4.** Ejemplificación del control interno enfoque contable y administrativo.

<b>CONTROL INTERNO FINANCIERO O CONTABLE</b>	<b>CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO</b>
<p>PASOS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeación</li> <li>- Valoración</li> <li>- Ejecución</li> <li>- Monitoreo</li> </ul>	<p>PASOS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeación</li> <li>- Control</li> <li>- Supervisión</li> <li>- Promoción</li> </ul>
<p>Ejemplo de área:</p> <p>PLAN DE ORGANIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Método y procedimientos relacionales               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Protección de activos</li> <li>1.2 Confiabilidad de los registros contables</li> </ul> </li> </ul>	<p>Ejemplo de área:</p> <p>PLAN DE ORGANIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Método y procedimientos relacionales               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Con eficiencia de operación</li> <li>1.2 Adhesión a políticas</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Controles           <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Sistemas de autorización</li> <li>2.2 Sistemas de aprobación</li> <li>2.3 Segregación de tareas</li> <li>2.4 Controles físicos</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Controles           <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Análisis estadísticos</li> <li>2.2 Estudio de tiempos y movimientos</li> <li>2.3 Informes de actuación</li> <li>2.4 Programas de selección</li> <li>2.5 Programas de adiestramiento</li> <li>2.6 Programas de capacitación</li> <li>2.7 Control de calidad</li> </ul> </li> </ul>

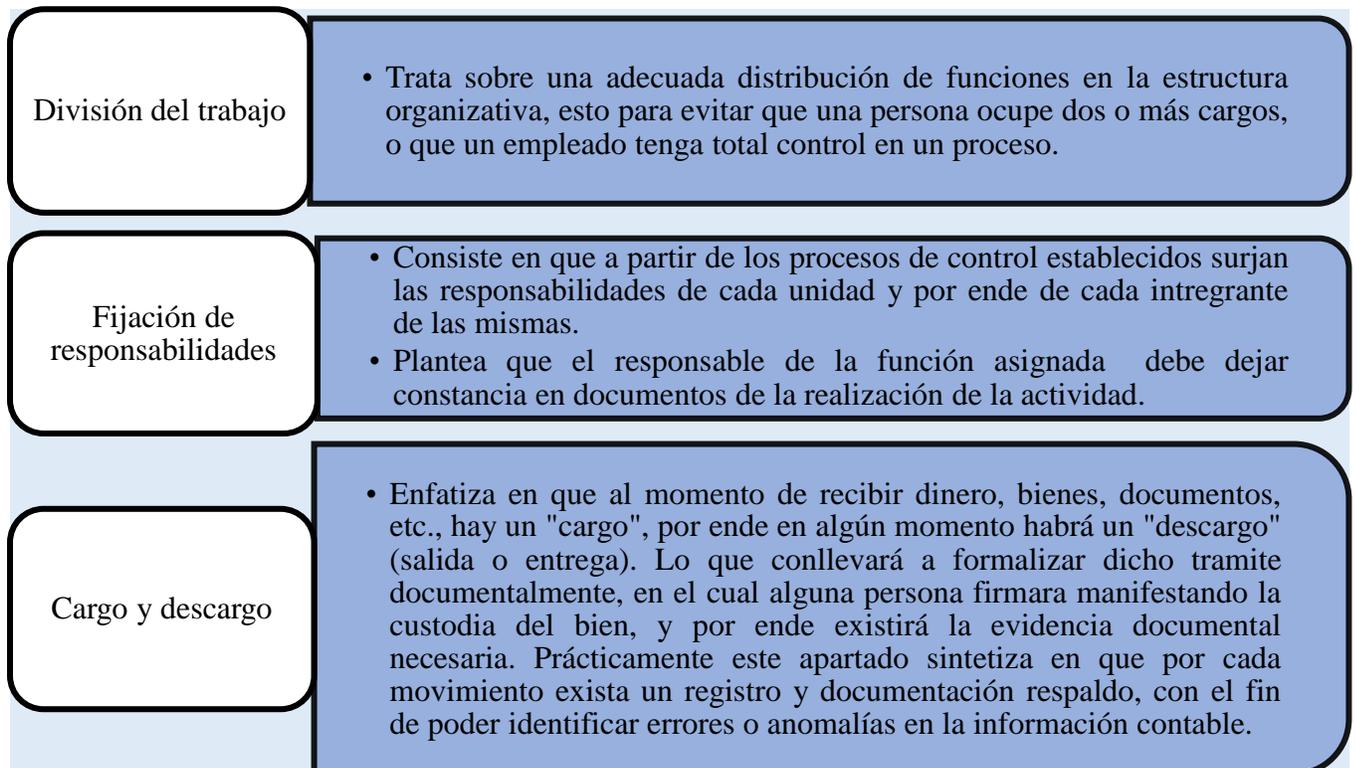
3. Aseguran	3. Aseguran
3.1 Todas las transacciones de acuerdo a la autorización específica	3.1 Eficiencia, eficacia y efectividad de operaciones.
3.2 Registro de transacciones	
3.3 Estados financieros con PCGA	
3.4 Accesos activos con autorización	

*Fuente: Tomado de (Alfaro Manzanares, 2011, pág. 6)*

#### 1.4.6. Principios que rigen el control interno

Los principios de control interno constituyen las pautas necesarias para iniciar el control interno, es por ello, que a continuación es explicada la funcionalidad de cada una:

**Figura 9.** Principios que rigen el control interno.



*Fuente: elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio 2019*

### 1.4.7. Enfoques del control interno

Debido al dinamismo diario de la raza humana los procesos evolucionan y el control interno no es la excepción, esto debido a que la actividad económica es vulnerable a factores externo e internos, que determinan la funcionalidad de la misma, por tal razón el control interno en la actualidad es presentado desde dos enfoques el tradicional y COSO.

Desde la perspectiva del control interno enfoque tradicional, es conformado por las siguientes medidas: planes organizacionales, procedimientos sistematizados entre sí para proteger los activos, veracidad de las cifras de los estados financieros y búsqueda de la eficacia por parte del personal; mientras que el enfoque COSO está centrado en crear procesos de mejora continua en la gestión, implantación e intervención de un sistema de control interno.

El siguiente cuadro presenta una comparación entre el enfoque tradicional y el enfoque COSO:

**Cuadro N° 5.** *Comparativo de enfoques de control interno*

<b>CONCEPTO</b>	<b>ENFOQUE TRADICIONAL</b>	<b>ENFOQUE COSO</b>
Sistema de Control Interno visto como	“Conjunto coordinado de medidas”.	“Proceso”
Involucrados	No se plantea en forma explícita	Todos los miembros de la organización

Relación del control interno con el logro de los objetivos de la empresa	Un control interno eficaz “asegura” a la organización el logro de sus objetivos.	Un sistema de control interno eficaz provee “razonablemente la seguridad” en cuanto al logro de los objetivos.
Objetivos definidos	Los conceptos involucrados son similares si bien se diferencian los términos utilizados en uno y otro caso, incorporándose como aporte del Enfoque COSO el “cumplimiento con las leyes y regulaciones aplicables”.	
Elementos o componentes del control interno	Plan de organización, sistema de autorización, practicas sanas y calidad del personal.	Ambiente de control, evaluación de riesgos, actividades de control, información y comunicación y supervisión.

*Fuente:* Tomado de (Espinoza Cruz, 2008, pág. 23)

## 1.4.8. COSO

### 1.4.8.1. Generalidades del COSO

En 1,985 Estados Unidos es polémico dado que enfrenta una crisis financiera, impulsada por las malas prácticas empresariales, motivo por el cual nace COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway), cuyo significado en español es Comité de Organizaciones Patrocinadoras de la Comisión Treadway; dicha entidad es constituida a partir de la agrupación voluntaria de las siguientes cinco organizaciones de contadores y auditores:

- American Accounting Association (AAA);
- American Institute of Certified Public Accountants (AICPA);
- Financial Executives International (FEI);

- Institute of Management Accountants (IMA); y
- The Institute of International Auditors (IIA).

Inicialmente COSO se dedica a indagar las causales que llevaron a los negocios de la época a presentar información financiera fraudulenta, conllevándolo a la elaboración de un informe con recomendaciones y destinado a todo tipo de organizaciones, principalmente a las reguladas por la SEC (Securities and Exchange Commission – Comisión de Mercados y Valores de Estados Unidos).

COSO es un sistema dinámico, puesto que ha venido evolucionando y adaptándose a las circunstancias, muestra de ello sería que en 1992 presentó COSO I “Marco del Control Interno”, sin embargo, esta versión es modificada y conlleva a la aparición en 2004 de COSO II ERM “Marco Integral de Riesgos” y posteriormente en 2013 surge COSO III, “Actualización del Marco Integrado de Control Interno”, cuya aplicabilidad va dirigida a pequeñas y medianas empresas.

Para aclarar la composición de cada modelo del sistema COSO, es presentado el siguiente cuadro:

**Cuadro 6.** *Componentes de modelos de sistemas COSO*

MODELO	COMPOSICIÓN
<p style="text-align: center;">COSO I (En base a componentes)</p>	<p>Conformado por cinco elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambiente o entorno de control;</li> <li>- Evaluación de riesgos;</li> <li>- Actividades de control;</li> <li>- Información y comunicación; y</li> <li>- Supervisión.</li> </ul>

<p style="text-align: center;"> <b>COSO II ERM</b>          (Controles basados en riesgos)       </p>	<p>Conformado por ocho elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambiente interno;</li> <li>- Establecimiento de objetivos;</li> <li>- Identificación de eventos;</li> <li>- Evaluación de riesgos;</li> <li>- Respuesta a los riesgos;</li> <li>- Actividades de control;</li> <li>- Información y comunicación; y</li> <li>- Supervisión.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"> <b>COSO III</b>          (Ciclo de operaciones o transacciones)       </p>	<p>Conformado por cinco elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambiente de control;</li> <li>- Evaluación de riesgos;</li> <li>- Actividades de control;</li> <li>- Información y comunicación; y</li> <li>- Supervisión o monitoreo.</li> </ul>

*Fuente: Equipo investigador basado en (Rodríguez, 2013)*

Si bien es cierto, que han transcurrido muchos años desde la primera presentación del reporte COSO I (1992) y por ende de la conceptualización exhibida sobre control interno, esta ha resultado conservarse en las posteriores versiones y actualizaciones de COSO, debido a que aún mantiene la esencia de la definición inicial.

Con el propósito de generar una mayor comprensión de la temática, a continuación, se muestra un cuadro resumen de las aportaciones de COSO al control interno:

**Cuadro 7. Aportes de COSO al control interno.**

<b>PRINCIPALES APORTES DE COSO EN RELACIÓN CON EL CONTROL INTERNO.</b>	
1	Elaboración de una estructura conceptual integrada, que unifica los distintos conceptos y prácticas, a partir de la cual se realiza el diseño/implementación/mejoramiento del control interno, por un lado y por otro la evaluación y los reportes relacionados con el mismo.
2	Posicionamiento del control interno en los máximos niveles gerenciales (alta gerencia), y direccionamiento estratégico. Con un centro de atención claro en el negocio y no tanto en las operaciones.
3	Entendimiento del control interno en términos de sistemas y concretado como un proceso, afectado por la junta, la administración y otro personal, diseñado para proveer seguridad razonable en relación con los objetivos de la organización.
4	Combinación de objetivos de negocio, componentes de control interno y niveles de organización: los famosos cubo y/o pirámide de COSO.
5	Los objetivos de negocio son: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Efectividad y eficiencia</b> de las operaciones;</li> <li>2. <b>Confiabilidad</b> del proceso de presentación de reportes financieros;</li> <li>3. <b>Cumplimiento</b> con leyes y regulaciones aplicables; y</li> <li>4. <b>Salvaguarda</b> de activos (incorporado por la adenda de 1994).</li> </ol>
6	Los componentes del control interno son: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ambiente de control;</li> <li>2. Valoración de riesgos;</li> <li>3. Actividades de control;</li> <li>4. Información y comunicación; y</li> </ol>

	5. Actividades de monitoreo.
7	Incorporación de principios asociados con cada uno de los componentes del control interno.
8	<p>La <i>Estructura</i> (actualizada 2013):</p> <p>Ha sido mejorada mediante la ampliación de la categoría de objetivos denominada presentación de reportes financieros para incluir otras formas importantes de presentación de reportes, tales como la presentación de reportes no-financieros y la presentación de reportes internos.</p> <p>También refleja las consideraciones de los muchos cambios que en los entornos de negocios y operación han ocurrido en las últimas décadas, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expectativas por la vigilancia que ejerce el gobierno de la empresa.</li> <li>- Globalización de los mercados y de las operaciones.</li> <li>- Cambios en y mayores complejidades de los negocios.</li> <li>- Exigencias y complejidades en leyes, reglas, regulaciones y estándares.</li> <li>- Expectativas por competencias.</li> <li>- Uso de, y confianza en, las tecnologías que evolucionan.</li> <li>- Expectativas en relación con la prevención y detección del fraude.</li> </ul>
9	<p>Los niveles organizacionales dependen de cada ente económico, pero básicamente se diferencian tres:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El sistema de control interno (estratégico);</li> <li>2. Los subsistemas organizacionales (por departamentos, unidades de negocio, etc.); y</li> <li>3. Los procesos operacionales (flujo de operaciones, transacciones, etc.).</li> </ol>

	<p>La actualización 2013 usa la expresión 'estructura organizacional' para referirse a los distintos niveles: unidades de operación, entidades legales, divisiones, funciones, operaciones, etc., dando mayor flexibilidad en este aspecto.</p>
10	<p>Responde al consenso de cinco asociaciones profesionales líderes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AICPA (American Institute of Certified Public Accountants),</li> <li>- AAA (American Accounting Association),</li> <li>- FEI (Financial Executives Institute),</li> <li>- IIA (Institute of International Auditors),</li> <li>- IMA (Institute of Management Accountants, antes National Association of Accountants).</li> </ul> <p>El impulso dado por estas organizaciones en la práctica lo ha convertido ya sea en el estándar internacional de control interno o, por lo menos, en el criterio de control interno con mayor aceptación en todo el mundo.</p>

**Fuente:** Tomado de (Mantilla B., 2018, pág. 14)

### 1.4.9. COSO III

En mayo de 2013, son publicadas las actualizaciones al Marco Integrado de Control Interno COSO III, las cuales son originadas por las siguientes circunstancias:

- Aclaración de requerimientos de control interno;
- Expandir su aplicación entorno a objetivos operativos y de emisión de informes
- Abarcar en mayor cobertura los riesgos que actualmente afectan a las organizaciones.

A pesar de lo anterior COSO III, retoma los cinco componentes de la versión COSO I, con la diferencia que ahora hay diecisiete principios vinculados. Con el fin de clarificar la relación componente-principio se muestra el siguiente cuadro:

**Cuadro N° 8. Relación componente-principio del COSO III**

COMPONENTES	PRINCIPIOS BÁSICOS
<p><b>Ambiente de Control</b></p>	<p><b>Principio 1:</b> demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos.</p> <p><b>Principio 2:</b> ejerce responsabilidad de supervisión.</p> <p><b>Principio 3:</b> establece estructura, autoridad y responsabilidad.</p> <p><b>Principio 4:</b> demuestra compromiso para la competencia.</p> <p><b>Principio 5:</b> hace cumplir con la responsabilidad.</p>
<p><b>Evaluación de Riesgos</b></p>	<p><b>Principio 6:</b> especifica objetivos relevantes.</p> <p><b>Principio 7:</b> identifica y analiza los riesgos.</p> <p><b>Principio 8:</b> evalúa el riesgo de fraude.</p> <p><b>Principio 9:</b> respuesta al riesgo.</p>
<p><b>Actividades de control</b></p>	<p><b>Principio 10:</b> selecciona y desarrolla actividades de control.</p> <p><b>Principio 11:</b> selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología.</p> <p><b>Principio 12:</b> se implementa a través de políticas y procedimientos.</p> <p><b>Principio 13:</b> usa información relevante.</p>

<p><b>Información y comunicación</b></p>	<p><b>Principio 14:</b> comunicación Interna.</p> <p><b>Principio 15:</b> comunicación Externa.</p>
<p><b>Monitoreo</b></p>	<p><b>Principio 16:</b> conduce evaluaciones continuas y/o independientes.</p> <p><b>Principio 17:</b> evalúa y comunica deficiencias.</p>

*Fuente: Equipo investigador basado en (Auditool, 2016)*

A continuación, se define cada elemento del COSO III:

### **1. Ambiente de control.**

Es el elemento primordial para diseñar un ambiente o entono de control interno, puesto que constituye las normas, procesos y lineamientos bajo los cuales actuaran todos los miembros de la estructura organizativa.

En este componente de control interno se deben plasmar o definir los siguientes aspectos:

- Establecer y evaluar las normas de conducta ética;
- Definir las responsabilidades competentes al personal; y
- Diseño de canales de comunicación, etc.

### **2. Evaluación de riesgos.**

Una vez definido el ambiente de control, se procede a evaluar los riesgos que puedan afectar a la consecución de las metas empresariales, conllevando a indagar origen, motivos y tiempo de la problemática.

Entre algunos factores a considerar al momento de evaluar riesgos se encuentran:

- Examinar elementos internos y externos influyentes;
- Identificar si es producto de fraude o error;
- Evaluar la actitud y justificantes del personal sospechoso; y
- Niveles de tolerancia frente a riesgo, etc.

### **3. Actividades de control.**

Luego de haber evaluado los riesgos, se procede a establecer las medidas correctivas, con el fin de reducir la probabilidad de ocurrencia. Dichos procesos se ejecutan de acuerdo a las políticas o criterios definidos por la administración.

Aspectos importantes al realizar las actividades de control:

- Evaluar las actividades de control preventivas, detectivas y correctivas;
- Identificar el nivel grado de dependencia tecnológica y controles sobre la misma;
- Revisar políticas y procedimientos de control para determinar la efectividad, etc.

### **4. Información y comunicación.**

Este componente resalta la necesidad de comunicar la información tanto interna como externa a los miembros de la estructura organizativa, contribuyendo así a que cada trabajador cumpla sus responsabilidades y tome decisiones laborales acertadas, es importante recalcar que, si bien los avances tecnológicos facilitan trasladar mensajes, no siempre garantiza la comprensión total por parte del receptor.

A continuación, se muestran elementos a considerar al momento de informar y comunicar:

- La información debe ser: apropiada, accesible, veraz, objetiva, actualizada, entendible, protegida, oportuna, suficiente, válida y verificable;
- Evaluar que los mecanismos de transmisión de la información no distorsionen el mensaje;
- Considerar los costos y beneficios generados; y
- Determinar los niveles de efectividad, velocidad y acceso a la información, etc.

## **5. Monitoreo.**

El monitoreo es la inspección que se realiza con el fin de detectar o prevenir riesgos y se clasifica en:

- 1) Monitoreo continuo o permanente (constante o habitual); y
- 2) Monitoreo separado o individual (no rutinario).

Entre los componentes necesarios para monitorear se encuentran:

- El personal evaluador debe ser capaz y competente;
- Los evaluadores deben actuar de manera imparcial; y
- Comunicar deficiencias detectadas a los responsables para tomar las medidas pertinentes.

### **1.5. MARCO LEGAL APLICABLE A ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.**

En toda actividad empresarial en la cual se desarrollan interacciones, es requerido el uso de normas que regulen el comportamiento de los sujetos que intervienen en ella. Estas normas interactúan permanentemente y regulan los deberes y derechos que toda sociedad organizada establece para sus miembros. A continuación, es presentado un resumen de las aplicables a la industria de embutidos.

### 1.5.1. Mercantil

Referencia	Reseña
<b>Artículo :1 Código de Comercio</b>	La Ley Mercantil fundamental es el Código de Comercio, el cual regula a los comerciantes, los actos de comercio y las cosas mercantiles.
<b>Artículo: 411 Código de Comercio</b>	Entre las obligaciones significativas que dicta el Código están la obligación de matricular las empresas mercantiles y sus establecimientos, así como renovar tal matrícula anualmente; por otra parte, está la obligación de realizar contabilidad formal de acuerdo con alguno de los sistemas generalmente aceptados en materia de contabilidad y aprobados por quienes ejercen la función pública de auditoría. En nuestro país, desde el año 2,003 el Código de Comercio estableció que las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) sean adoptadas legalmente como base para preparar los Estados Financieros de las empresas en el país.

### 1.5.2. Tributario

Referencia	Reseña
<b>Consideraciones generales del Código Tributario</b>	El Código Tributario tiene por objeto regular la relación entre la administración tributaria (FISCO) y los contribuyentes respecto a los tributos. Constituye un conjunto de disposiciones sustantivas y formales que cimientan el marco jurídico básico en torno al cual se limita

	<p>todo lo concerniente a la creación, aplicación y recaudación de los tributos.</p> <p>Como parte del marco tributario están: la Ley del Impuesto sobre la Renta y la Ley del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; así como sus respectivos reglamentos.</p>
<b>Ley de Impuesto Sobre la Renta</b>	
<b>Artículo: 1</b>	<p>La Ley del Impuesto sobre la Renta grava con impuesto toda renta obtenida, percibida o devengada, ya sea en efectivo o en especie, proveniente de toda clase de remuneración, actividad empresarial, de capital, de productos, ganancias, beneficios o utilidades.</p>
<b>Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de servicios.</b>	
<b>Artículo: 1</b>	<p>Grava la capacidad de consumo de los ciudadanos mediante la realización de cuatro hechos generadores: la transferencia de dominio a título oneroso de bienes muebles corporales, el retiro o desafectación de bienes muebles corporales del activo realizable de la empresa (conocido también como autoconsumo), la importación e internación definitiva al país de bienes muebles corporales y de servicios; y, por último, grava las prestaciones de servicios.</p>

### 1.5.3. Laboral

Referencia	Reseña
<p style="text-align: center;"><b>Artículo: 1</b> <b>Código de trabajo</b></p>	<p>El Código de Trabajo tiene por objeto armonizar las relaciones entre patronos y trabajadores, estableciendo sus derechos y obligaciones. Este marco legal se auxilia de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo que establece los requisitos de seguridad y salud ocupacional que deben aplicarse en los lugares de trabajo, a fin de establecer el marco básico de garantías y responsabilidades que garantice un adecuado nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores y trabajadoras, frente a los riesgos derivados del trabajo de acuerdo a sus aptitudes psicológicas y fisiológicas para el trabajo, sin perjuicio de las leyes especiales que se dicten para cada actividad económica en particular.</p>

### 1.5.4. Salud

Referencia	Reseña
<p style="text-align: center;"><b>Artículo: 1</b> <b>Código de salud</b></p>	<p>El Código de Salud tiene por objeto desarrollar los principios constitucionales relacionados con la salud pública y asistencia social de los habitantes de la República. En este marco, el Ministerio de Salud (MINSAL) ha emitido la Norma Sanitaria para la</p>

	<p>Autorización y Control de Fábricas de Alimentos y Bebidas Procesadas, No. 001-2004-A.</p> <p>Asimismo, al Ministerio de Salud (MINSAL) le corresponde la aplicación de la Ley y Reglamento de la Inspección Sanitaria de la Carne, en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG); siendo que a este último le corresponde la inspección en mataderos y al MINSAL en establecimientos industriales de la carne y sus derivados, y en los expendios al público consumidor.</p>
<p><b>Norma Sanitaria para la Autorización y Control de Fábricas de Alimentos y Bebidas Procesadas, N° 001-2004-A</b></p>	
<p><b>Puntos: 11 y 12</b></p>	<p>Es aplicable a los establecimientos dedicados a la fabricación, almacenaje y/o distribución de embutidos y productos cárnicos procesados en general, contiene los requisitos mínimos de higiene en la producción, manipulación, empaado y almacenamiento de los mismos, con el fin de asegurar un suministro de tales productos cárnicos en condiciones higiénico-sanitarias, como por ejemplo: ubicación de plantas productivas alejadas de factores contaminantes físicos, químicos o biológicos; conservación de productos separando aquellos productos cárnicos listo para consumir de los crudos; y no deben mantenerse los embutidos fuera de equipos</p>

	refrigerantes puesto que perderían la cadena fría, la cual conllevarían a la descomposición, etc.
--	---

### 1.5.5. Medioambiental

Referencia	Reseña
<p style="text-align: center;"><b>Artículo: 1</b> <b>Ley de Medio Ambiente</b></p>	<p>La Ley de Medio Ambiente, tiene por objeto desarrollar las disposiciones de la Constitución de la República, que se refieren a la protección, conservación y recuperación del medio ambiente; el uso sostenible de los recursos naturales, normar la gestión ambiental, pública y privada y la protección ambiental. Al MARN, bajo el marco de la Ley de Medio Ambiente, le compete la emisión de los Permisos Medio Ambientales, para el inicio y operación de proyectos, previa aprobación del estudio de impacto ambiental, el cual es definido por la misma ley como necesario para proyectos tales como el de plantas agroindustriales.</p> <p>Es importante destacar que la empresa cumple razonablemente las obligaciones dispuestas en las leyes precedentes y trabaja constantemente por estar solvente ante las instituciones encargadas de velar por el cumplimiento de tales regulaciones.</p>

## **CAPÍTULO II**

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1. DEFINICIÓN DE LA PROBLEMÁTICA**

Alimentos Nutritivos es una Sociedad Anónima de Capital Variable, constituida legalmente el 18 de mayo de 2,011 en Ciudad Delgado del departamento de San Salvador, según escritura de constitución. Nace con la finalidad de la compra, venta y distribución de huevos de aves de corral; carne y embutidos derivados del cerdo, así como todo tipo de carnes, mariscos, y productos lácteos.

Inicialmente la actividad económica de la sociedad era la venta de huevos de gallina y carne de cerdo mediante rutas de distribución en transporte adecuado para tal fin. Esta forma de comercialización fue paralizada debido a la situación de inseguridad social y a la falta de control interno en tal operación, provocando pérdidas en el inventario.

La sociedad forma parte del denominado “Grupo El Progreso”, conformado además por las sociedades: Granjita El Progreso S.A de C.V. (dedicada a la cría y venta de cerdos y aves de corral), Porcicultores Unidos S.A. de C.V. (cuyo giro es el servicio de rastro) y La Bodeguita del Cerdito S.A. de C.V. (con actividad principal de servicio de restaurantes); con quienes realiza operaciones relacionadas.

A raíz de estas relaciones, Alimentos Nutritivos S.A. de C.V. ha encaminado sus operaciones a generar valor agregado a los productos del grupo empresarial, enfocándose en la producción de alimentos para la venta principalmente en los restaurantes de La Bodeguita del Cerdito S.A. de C.V., en las salas de venta de la sociedad Granjita El Progreso S.A. de C.V. denominadas “La Canastita de María” y a través de clientes institucionales entre los cuales destacan: Walmart de

México S.A. de C.V, Calleja S.A. de C.V., Pollos Real S.A. de C.V., Club de Playas Salinitas S.A. de C.V., Food Tech, S.A. de C.V., entre otros.

Actualmente, la actividad económica principal es la compra de cerdo en pie para la producción de embutidos y carnes marinadas. Como actividad secundaria figura la compra y venta de carne de res y de pollo.

En el año 2,015 emprenden la producción de embutidos de manera manual y ordenándola por lotes pequeños para ser consumidos en la cadena de restaurantes La Bodeguita del Cerdito S.A. de C.V.

Debido a la aceptación de los productos por los clientes, en el año 2,016 la sociedad expandió sus operaciones con la apertura de una planta procesadora de productos cárnicos derivados del cerdo y embutidos, con previa autorización de las autoridades competentes del Ministerio de Salud y el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales. El proyecto inició con una inversión en maquinaria usada, disponiendo por la administración de la sociedad un período de prueba de un año para asimilar la aceptación del producto en el mercado y la capacidad de producción.

A inicios del año 2,017 introducen al mercado la primera línea de productos cárnicos originados del cerdo como: lechones, costillas, piernas horneadas, pernils, lomos rellenos, entre otros, con la marca “Campiña del rey” y posteriormente incursionan también con la marca de embutidos “La Canastita de María”.

Con el fin de hacer más atractivos los productos para los consumidores, en el año 2,018 lanzan al mercado nacional una línea de carnes marinadas, producto consistente en la venta de carne de cerdo preparada para cocción inmediata.

A través del diagnóstico situacional realizado en Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., se identificaron las siguientes problemáticas:

- Falta de un sistema contable legalizado con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES); esto es debido a que la sociedad se constituyó legalmente en 2011, por lo que a pesar de las características de la entidad a la cual es aplicable la NIIF para PYMES, ellos optaron por llevar su contabilidad en base a Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados, dado que aún era reciente la incorporación de NIIF para PYMES; además esta situación se encuentra observada en el informe de auditoría 2018.
- Se determinó deficiencias en el sistema de costos, porque el proceso productivo es realizado a través de cuatro centros productivos (rastró, carnicería, embutido y empaque), y actualmente no se ha optado por una base coherente y racional para la determinación de los elementos del costo, esto debido a que la materia prima se distribuye en base al precio de mercado (valor fijado en base a la competencia), mientras que la mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación son distribuidos en relación al número de unidades producidas, por lo que no consideran la capacidad de los productos de generar ingresos, puesto que es un proceso productivo a partir del cual surgen subproductos.
- La sociedad en estudio no cuenta con procesos de control interno definidos en manuales y/o políticas para procedimientos referentes a los elementos del costo, en cada uno de los cuatro centros productivos, lo cual se traduce en una inadecuada gestión de los riesgos críticos del negocio dado que no cuenta con un ambiente de control que le proporcione las condiciones óptimas y necesarias para fomentar la ejecución de actividades.

En base a las circunstancias antes expuestas y con el fin de dar solución resulta crucial una implementación de una **Organización Financiera con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y control interno con enfoque COSO III, aplicados a los costos de producción de embutidos y carnes marinadas; para la sociedad “Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V.”, a ejecutarse en el año 2019.**

## **2.2. JUSTIFICACIÓN**

La empresa Alimentos Nutritivos, cuya actividad económica actual es la elaboración de productos cárnicos, específicamente embutidos y carnes marinadas, los cuales poseen altos niveles de demanda en el mercado nacional, además goza de las autorizaciones y permisos sanitarios otorgados por el Ministerio de Salud, Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, para su funcionamiento.

A partir de la información recolectada en el diagnóstico situacional, se obtuvo información de las actividades realizadas por Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., logrando identificarse las siguientes problemáticas:

- Falta de un sistema contable legalizado con base a Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades, puesto que la entidad emplea Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados, esto ha generado observación en el informe de auditoría 2018, puesto que el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría a través de la Resolución N° 9/2018 otorgó un tiempo prudencial hasta el 31 de diciembre de 2018 para que los comerciantes (sociedades pequeñas y medianas entidades) cumplan con la obligación de adoptar como marco de referencia contable la

Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).

- Existen deficiencias al momento de distribuir los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación), dado que utilizan un parámetro distinto para la materia prima con respecto a los otros elementos, además no toman en cuenta la capacidad de generar ingresos tanto de productos principales como subproductos, por ende no se ha considerado lo plasmado en la NIIF para PYMES, en el párrafo 13.10: “Cuando los costos de la materia prima o los costos de transformación de cada producto no sean identificables por separado, una entidad los distribuirá entre los productos utilizando bases coherentes y racionales”.
- Sin un control interno establecido en manuales o políticas definidas sobre los costos involucrados en el ciclo productivo, existe el riesgo de deficiencia y extravío de insumos o unidades producidas.

La entidad al no contar con un sistema contable y de costos acorde al marco de referencia aplicable (NIIF para PYMES), no puede presentar un entendimiento integral de la información financiera puesto que con los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA) están orientados a que los estados financieros reflejen los resultados del período desde la perspectiva fiscal; además incumple al Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría por no acatar sus resoluciones. En cuanto a la falta de procedimientos de control interno para el ciclo productivo, están propensos a fallas en la consecución de los objetivos o metas empresariales.

En base a las circunstancias antes expuestas y con el fin de dar una solución, resulta crucial una implementación de una Organización Financiera con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y control interno con enfoque COSO III, aplicados a los costos de producción de embutidos y carnes marinadas; para la sociedad “Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V.”, a ejecutarse en el año 2019.

Es importante mencionar que para llevar a cabo la ejecución de la investigación se cuenta con la disponibilidad del personal de Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V., los cuales suministrarán la información necesaria para llevar a cabo el estudio; además resultarán beneficiados el personal de la entidad, específicamente el perteneciente a las áreas contable y productiva, el primero porque se dotará de una herramienta cuyo propósito es que los estados financieros reflejen razonablemente la situación financiera de la entidad, contribuyendo a la toma de decisiones y el segundo porque se definirán aquellos documentos que respalden el ciclo productivo y por ende mejoren la eficiencia, eficacia y transparencia en la producción de embutidos y carnes marinadas.

## **2.3. OBJETIVOS**

### **2.3.1. Objetivo general**

Diseñar un sistema contable, de costos y control interno aplicados a la producción de embutidos y carnes marinadas para la sociedad “Alimentos Nutritivos, S.A de C.V.”

### **2.3.2. Objetivos específicos**

- Conocer las actividades productivas y económicas de la sociedad.
- Interpretar la normativa legal aplicable a la sociedad.
- Identificar los centros de costos en el proceso productivo de embutidos y carnes marinadas para la formulación de un sistema de costos.

- Establecer procedimientos de control interno con enfoque COSO III, en los procesos productivos de la sociedad.
- Estructurar un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) que permita la medición, clasificación, registro y presentación de los resultados de las operaciones de la sociedad.

## 2.4. OPERATIVIZACIÓN DE LOS OBJETIVOS

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	INSTRUMENTOS SUGERIDOS
Conocer las actividades productivas y económicas de la sociedad.	Actividades productivas  Actividades económicas	-Producción de embutidos y carnes marinadas.  -Formas de contratación -Compras -Ventas	-Entrevistas al Gerente General e ingeniero de planta procesadora.  -Entrevista al gerente general y al contador
Identificar la normativa legal aplicable a la sociedad.	Normativa legal	-Código de Comercio -Código Tributario -Código Laboral -Código de Salud -Leyes medioambientales -Leyes tributarias	-Revisión documental -Lista de cotejo al Gerente General y al contador.
Identificar los centros de costos en el proceso productivo de embutidos y carnes marinadas para la formulación de un sistema de costos.	-Centros de costos -Sistema de costos	-Procesos productivos de embutidos y carnes marinadas. -Valuación de inventarios -Establecimiento del valor unitario.	-Entrevistas al contador, encargado de producción y el operador de planta.
Estructurar un sistema contable con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) que permita la medición, clasificación, registro y presentación de los resultados de las operaciones de la sociedad.	-Sistema contable -NIIF para Pymes	-Medición -Clasificación -Registro -Presentación	-Lista de cotejo al contador
Establecer procedimientos de control interno con enfoque COSO III, en los procesos productivos de la sociedad.	-Control interno -Procesos productivos	-Procesos de control interno. -Procesos productivos.	-Lista de cotejo al que registra, al ingeniero de planta y al contador.

## **2.5. METODOLOGÍA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN**

### **2.5.1. Método de investigación**

En conformidad a la investigación a realizar se empleará el método operativo puesto que se busca solucionar las problemáticas descubiertas en la investigación. Conllevando así a definir las siguientes propuestas estratégicas:

- Realización de visitas a planta productiva y oficina contable de la entidad en estudio, para observar y conocer aquellos elementos relevantes.
- Entrevistar a personal del área contable y productiva, dado que son los responsables de las áreas en estudio.
- Indagar en bibliografía y sitios web información pertinente a sistema contable y de costos, control interno y aspectos regulatorios del proceso productivo de embutidos en el país.

Además de acuerdo al nivel de profundidad de la investigación, se considera de tipo descriptiva porque detallará hechos de relevancia en las problemáticas. Acorde al ámbito de aplicación de la investigación es de corte transversal, porque el estudio y la solución trascienden, o se usan tanto para pequeñas y medianas entidades.

### **2.5.2. Población o universo de investigación**

La población objeto de estudio de la investigación es la Sociedad Alimentos Nutritivos S.A. de C.V. El universo lo representa el Gerente General, contador, ingeniero de planta procesadora, es decir las personas vinculadas a las temáticas.

### 2.5.3. Unidades de estudio

Con el fin de evidenciar las problemáticas encontradas y recabar los elementos necesarios para crear una *Organización Financiera con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y control interno con enfoque COSO III, aplicados a los costos de producción de embutidos y carnes marinadas; para la Sociedad Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., a ejecutarse en el año 2019*, se consideró necesario dirigir la investigación al personal vinculado a las áreas problemáticas (Gerente General, contador e ingeniero de planta).

### 2.5.4. Técnicas para la recolección de investigación

En el transcurso de la investigación se emplearán técnicas de recolección de datos, las cuales se dividen en: técnicas documentales y de campo, a continuación, es detallado en que consiste cada uno y los elementos que la integran:

**Técnicas documentales:** permitirán recabar la información para enunciar las teorías que sustentan el desarrollo y aplicabilidad de la investigación, es decir, constituyen insumos fundamentales y complementarios a partir de los cuales se pretende explicar el objeto de estudio; entre ellas:

1) Revisión bibliográfica:

- Libros vinculados con la metodología y el tema en estudio.
- Leyes aplicables a Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.
- Trabajos de graduación relacionados a la temática de la investigación.

2) Revisión web:

- Enlaces web referentes al tema en estudio.

**Técnicas de campo:** permite entablar contacto directo con el objeto en estudio, además es una herramienta de confrontación de la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva. Las técnicas de campo que se emplearon para obtener la información son:

- **Observación:** examen que se realiza de forma atenta a cada una de las características y al comportamiento del fenómeno. Permite hacerse una idea global de las condiciones de la investigación, y qué herramientas estratégicas se van a utilizar dentro de la misma. En el caso del estudio en Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., es empleable al momento de conocer el proceso o ciclo productivo de embutidos y carnes marinadas.
- **Entrevista:** técnica que permite obtener datos a través de una conversación directa entre el entrevistador y el entrevistado. Se utilizará para recolectar datos importantes para la investigación, por lo será aplicable al Gerente General, al contador e ingeniero de planta con el fin de contrastar respuestas sobre las problemáticas.
- **Lista de cotejo.** técnica que consiste en realizar preguntas cerradas, será contestado por los contadores, administrativos financieros o el personal de recursos y quienes manejen la información financiera de la sociedad.

## 2.6. PLAN DE LEVANTAMIENTO DE DATOS

El levantamiento se realizará tomando en cuenta los siguientes elementos:

- **Fecha:** comprende el inicio y finalización de administración de instrumentos.
- **Instrumento:** comprende la diversidad de instrumentos empleados para recolectar la información.
- **Cómo:** de qué manera se realizará la información
- **Responsables:** son los encargados de levantar la información.
- **Recursos:** recurso humano y monetario.
- **Lugar:** ubicación de donde se administrarán los instrumentos.

A continuación, es presentado el plan de levantamiento de datos:

**Cuadro N° 9.** *Plan de levantamiento de datos*

¿CUÁNDO?	¿QUÉ INSTRUMENTOS?	¿CÓMO?	RESPONSABLES	¿CON QUÉ?	¿DÓNDE?
El levantamiento de datos se llevará a cabo en el período comprendido 12 de marzo, al 17 de marzo de 2019; de 8:00 a.m. a 4:00 p.m.	-El listado de instrumentos para recabar información: -Entrevistas y listas de cotejo al personal directamente vinculado con la temática	Se entrevistará a parte del personal de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., los cuales se seleccionaron debido a su vínculo con las problemáticas a solucionar	Equipo investigador: Br. Fátima García Br. Kenia Zometa	Se levantarán los datos a través de dos recursos: <b>Humano:</b> miembros de equipo investigador. <b>Financiero:</b> comprende dinero destinado a imprimir documentos y lapiceros formando un total de veinte dólares	El levantamiento de datos se realizará en Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.

*Fuente: elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.*

## 2.7. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

La información obtenida en las entrevistas y listas de cotejo se procesó vaciando los datos en tablas o matrices creadas a partir de Microsoft Excel, conllevando a facilitar la interpretación de los resultados. Además, la información recabada a partir de las interrogantes abiertas y cerradas plasmadas en los instrumentos, permitió la obtención de datos cualitativos.

### 2.7.1. Matriz de vaciado de datos

A continuación, se presenta el formato de la matriz de vaciado empleada con algunas de las preguntas contenidas en los instrumentos.

**Cuadro N° 10.** *Matriz de vaciado N°1: entrevista dirigida al Gerente General e ingeniero de planta de producción.*

N°	PREGUNTA	RESPUESTA		RESPUESTA CONSOLIDADA
		GERENTE GENERAL	ING. DE PLANTA DE PRODUCCIÓN	
1	¿Desde cuándo ejecutan actividades de producción de embutidos y carnes marinadas?	Las carnes marinadas las producen desde hace el año 2018 aproximadamente los embutidos desde el año 2015.	Alimentos Nutritivos comienza su producción de embutidos a partir del año 2015 y la línea de carnes marinadas es una iniciativa que nace a partir de 2018.	La producción de embutidos inicia en 2015, posteriormente implementa las carnes marinadas en 2018
2	¿Bajo qué modalidad se inició a realizar la producción de embutidos y carnes marinadas?	Nosotros somos una empresa que pertenece a un grupo de empresas que se llama grupo el progreso que tiene unas granjas de engorde de cerdos entonces siempre un producto que tiene un valor agregado tiene mayor aceptación en el mercado y tratando de migrar a esa línea primero solo se criaban cerdos luego se vendían canales luego se empezaban a vender cortes luego embutidos y ahora carnes marinadas. En un inicio era manual la producción ahora todo es automatizado.	La producción inicia con lotes pequeños de algunos tipos de chorizos, que se comenzaron a servir en los restaurantes de la Bodeguita del Cerdito, poco a poco se comenzó a equipar más con maquinaria propia de la industria de los embutidos.	Alimentos Nutritivos es una empresa que pertenece a Grupo El Progreso por lo que se tienen operaciones entre partes relacionadas. Por ejemplo, se inició con producción de pequeños lotes de chorizos, los cuales se obtenían de los cerdos de Granjita, para posteriormente sacrificarse en porcicultores unidos. Inicialmente se comenzó a servir el producto (chorizo) en las Bodeguitas del Cerdito, y al notar la aceptación del producto se comenzó a equipar con maquinaria propia de la industria de los embutidos.

**Cuadro N° 11. Matriz de vaciado N°2: lista de cotejo dirigida al Gerente General y Contador**

N°	PREGUNTA	RESPUESTA				OBSERVACIONES
		GERENTE GENERAL		CONTADOR		
OPCIONES		SI	NO	SI	NO	
1	¿La sociedad posee matricula de empresa mercantil?	X		X		
2	¿La sociedad realiza contabilidad formal?	X		X		
3	¿La contabilidad se realiza de acuerdo con algunos de los sistemas generalmente aceptados en materia de contabilidad y aprobados por quienes ejercen la función pública de auditoría?	X			X	Contador: es llevada en base a Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados, sin embargo, hemos sido notificados por el auditor para que hagamos la transición a NIIF para PYMES.
4	¿La sociedad emite y entrega documentos de curso legal por cada operación realizada de transferencia de bienes muebles y prestación de servicios?	X		X		
5	¿Expide comprobantes de retención cuando realiza las retenciones de conformidad a la ley?	X		X		

## **2.8. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN.**

Para presentar la información obtenida a partir de las entrevistas y listas de cotejo, suministradas al personal de los departamentos de contabilidad y producción, de la entidad en estudio fue necesario acudir al uso de la herramienta de Microsoft de Excel que facilitaron la interpretación de los datos obtenidos.

## **2.9. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN.**

Una vez culminado el proceso de recolección, procesamiento y presentación de la información, se analizarán los resultados obtenidos mediante las técnicas de procesamiento de datos. Lo que permitirá proceder a la elaboración de la propuesta de solución ante las necesidades prioritarias identificadas. También se analizarán e interpretarán los resultados obtenidos con el objeto de emitir conclusiones y recomendaciones.

Estas serán tomadas en cuenta para elaborar el plan de intervención que contendrá la planeación de estrategias y el conjunto de actividades que se realizarán para cada una de las recomendaciones, a fin de resolver la problemática encontrada en la investigación.

## **CAPÍTULO III**

### **SITUACIÓN ACTUAL.**

Finalizado el proceso de vaciado de la información obtenida ante las respuestas emitidas por el Gerente General, contador e ingeniero de planta, se poseen suficientes insumos para establecer la situación actual de Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V., conllevando a identificar problemáticas en las áreas contables, de costos y de control interno.

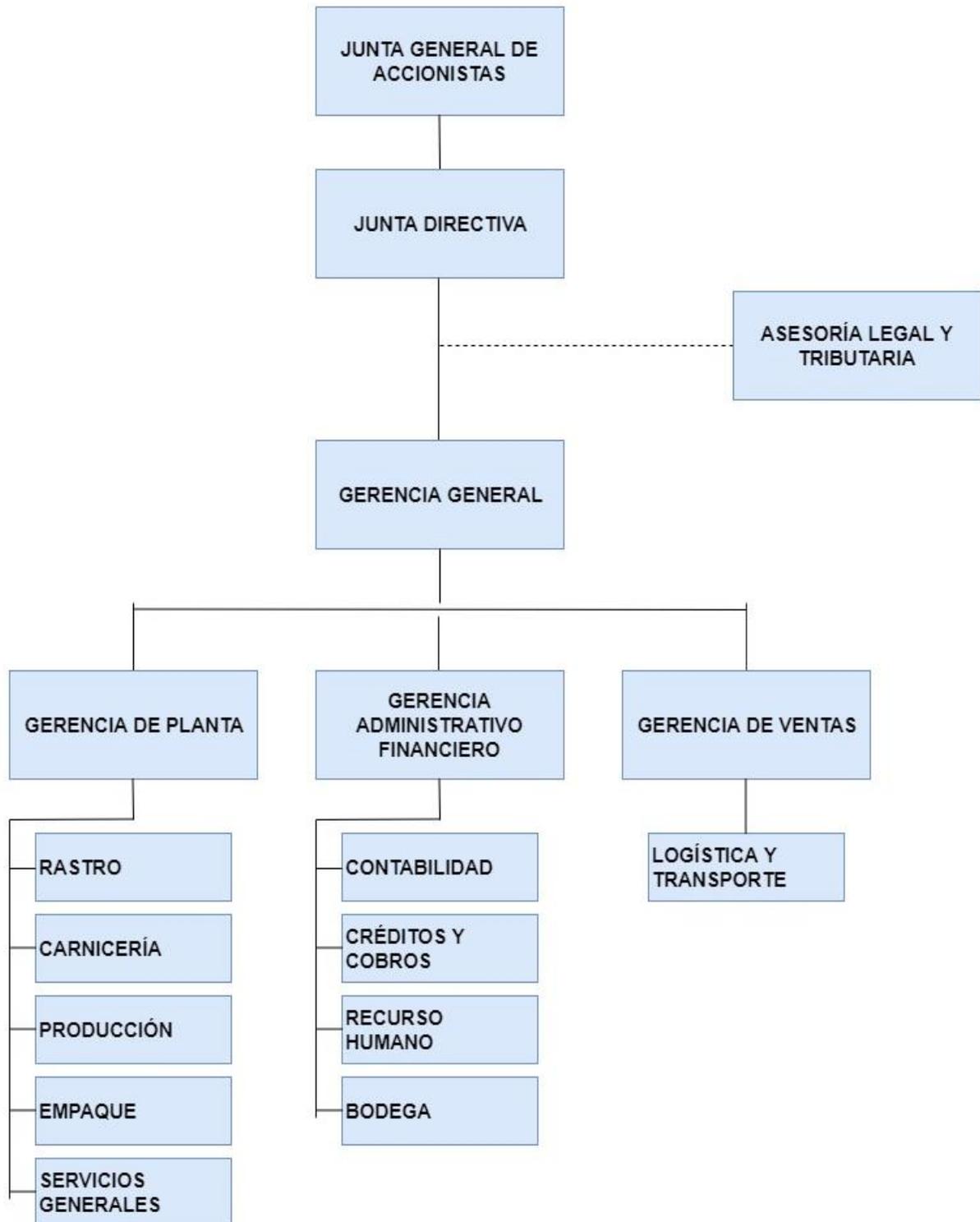
A través de la información recabada, es posible establecer conclusiones y recomendaciones que respalden la elaboración de un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), y un manual de control interno con enfoque COSO III; enfocados en la producción de embutidos y carnes marinadas, contribuyendo de esta manera a un adecuado registro de transacciones, determinación de costos y a mejorar niveles de eficiencia, eficacia y economía en la empresa.

#### **3.1. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.**

Alimentos Nutritivos Sociedad Anónima de Capital Variable, pudiéndose abreviar “Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.”, es constituida el 18 de mayo del 2011, en el municipio de Ciudad Delgado del departamento de San Salvador, la actividad económica según la escritura de constitución es la compra, venta y distribución de huevos de aves de corral; carne, embutidos y derivados del cerdo, así como todo tipo de carnes, mariscos y productos lácteos.

A partir de la estructura organizativa descrita por el contador, se procedió a plasmar el siguiente organigrama:

**Figura N° 10:** Organigrama de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.



*Fuente:* elaborado por grupo investigador, parte del protocolo de investigación, junio, 2019.

A continuación, se describen los componentes del organigrama:

- **Junta General de Accionistas:** encargados de tomar las decisiones claves de la empresa y está conformado por dos socios.
- **Junta Directiva:** compuesta por un Director Presidente, un Director Secretario y dos suplentes quienes atienden la organización interna de la sociedad, la reglamentación para el funcionamiento, la administración y representación de la sociedad.
- **Asesoría Legal y Tributaria:** servicio externo que sirve de apoyo a la Junta Directiva y Gerencia General.
- **Gerencia General:** nombrado por la Junta Directiva para organizar y controlar al personal, ejecutar decisiones y trazar objetivos a corto y largo plazo en la entidad.
- **Gerencia de Planta:** responsable de los procesos productivos de la entidad, teniendo a cargo los departamentos productivos (rastros, carnicería, producción de embutido y carnes marinadas, empaque) y servicios generales.
- **Gerencia Administrativo Financiero:** encargada de la gestión de la información financiera y recursos, tiene a subordinación los departamentos de: contabilidad, créditos y cobros, recursos humanos y bodega.
- **Gerencia de Ventas:** designada a planificar, ejecutar y controlar las ventas, está conformado por los departamentos de logística y transporte, encargados de la distribución de los productos que ofrece la entidad.

La empresa inició operaciones en 2011 con un total de 10 trabajadores dedicados a la producción de cerdo en canal. Con el crecimiento experimentado por la sociedad, surge la necesidad de contratar personal, llegando a un total de 85 empleados para el año 2019; divididos en 60 empleados permanentes y 25 empleados eventuales.

## **3.2. ÁREA DE PRODUCCIÓN.**

### **3.2.1. Producción de embutidos**

El proceso productivo para el año 2019, es realizado de manera automatizada, permitiendo agilizar las actividades de: mezcla, cocción, rebanado y empacado. Conllevando a elaborar diariamente un aproximado de 4,000 libras o 40 bash (medida de producción empresarial de embutidos, que comprende un lote de 100 libras).

El proceso de manufactura de embutidos involucra diferentes divisiones de la planta, detalladas a continuación: sala de recepción de materia prima, bodegas (seca, fresca, de proceso, de materiales de empaque, de pre-empaque y de productos terminados) área de proceso y área de empaque. En las anteriores secciones laboran aproximadamente veintitrés empleados.

Los productos son catalogados de diversas maneras, por ejemplo, los embutidos comprenden una amplia gama de segmentaciones, entre estas: chorizos (argentinos, campestre, salvadoreño, mexicanos, parrilleros y especial) jamones (pollo, Virginia, con queso amarillo y con queso blanco) salchichas (Frankfurt y pollo) mortadelas, butifarra, pepperoni, salamis y chistorras, entre otros. Es importante mencionar que el 15% de los embutidos es de pollo y el 85% restante es de cerdo, aunque hay casos de embutidos de carne de cerdo que incorporan pequeñas cantidades de pollo entre sus ingredientes.

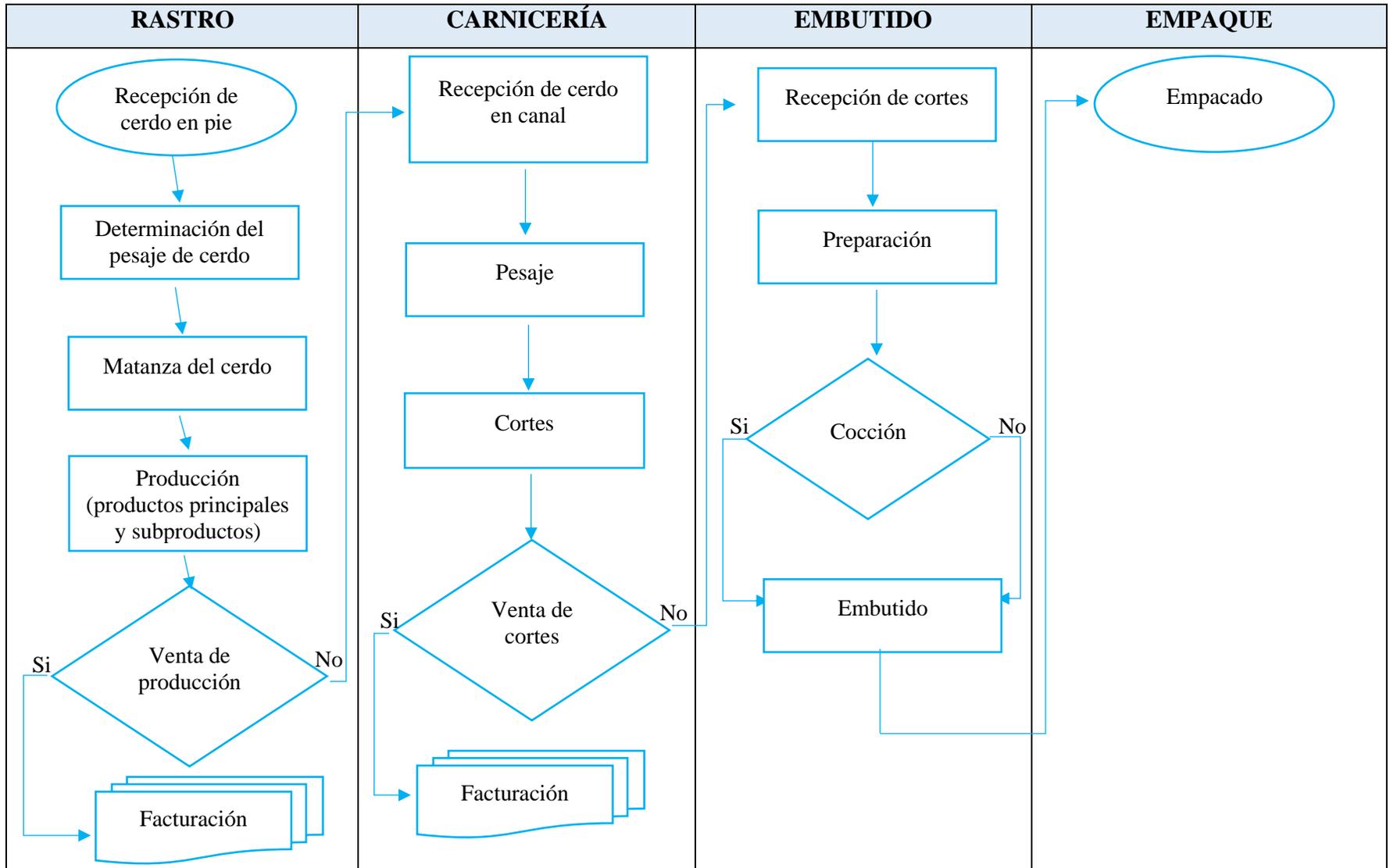
A partir de la información brindada por el ingeniero de planta productiva, es elaborado el siguiente flujograma, con el fin de mostrar de forma generalizada la producción de embutidos.

A continuación, es explicado el significado de cada pregunta:

## SIGNIFICADO DE FIGURAS EN FLUJOGRAMAS.

FIGURA	SIGNIFICADO
	Inicio/ finalización del flujograma.
	Operación o actividad: consiste en llevar a cabo un proceso.
	Decisión: es utilizada para seleccionar una alternativa.
	Documentación: consta de un elemento visual y tangible que detalla el contenido de la operación.
	Inspección: es aplicado en situaciones de verificación.
	Dato: constituye el fundamento de un procedimiento.
	Línea de flujo: indica la dirección o rumbo de las circunstancias.

## FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDO



El proceso productivo de los embutidos es realizado a través de cuatro centros productivos, los cuales se detallan individualmente para una mejor comprensión:

- **Rastro:** el proceso productivo inicia a partir de la recepción de los cerdos en pie, generalmente estos son llevados un día antes de la matanza, luego son pesados y posteriormente ubicados en corrales. Llegado el día de la matanza cada cerdo es pesado, bañado y luego recibe una descarga eléctrica de 220 voltios, al cerdo sacrificado le cortan la yugular, colocan un grillete en cualquiera de sus miembros traseros, lo elevan para que desangre, luego le quitan la cabeza, vísceras, tripas y órganos internos. Posteriormente le retiran el cuero y la grasa, lo limpian con solución salina y es pesado en una báscula aérea. Es importante mencionar que en esta etapa surgen productos principales (cerdos en canal caliente con o sin grasa) y subproductos (cabezas, grasas, cueros, tripas y patas), de hecho, estos últimos son de venta inmediata (mismo día de la matanza), mientras que los cerdos en canal en ocasiones venden algunas unidades y otras no.
- **Carnicería:** son recepcionados y pesados los cerdos en canal de la etapa anterior, del cuerpo del animal salen cinco cortes principales (piernas, brazuelos, nucas, chuletas y costillar), una vez ya obtenidos estos, proceden a sacar cortes sub-cortes de cada uno, de los cuales algunos son vendidos y otros no, y es precisamente estos últimos que serán trasladados a embutido.
- **Embutido:** en esta etapa es empleado un cutter para triturar la carne y mezclarla con vegetales, especias y aglutinantes, luego la pasta obtenida es introducida en tripas colágeno (por ejemplo, el caso de las salchichas) o en una funda (situación del jamón), luego dependiendo el embutido

a fabricar es sometido o no a cocción. En caso de cocer el embutido pueden hacerlo a través de horno o marmita (al vapor).

Los embutidos resultantes la empresa los fragmenta en cuatro categorías:

- 1) **Emulsiones:** trituran finamente la carne y vuelven a armarla haciendo uso de la maquinaria, de forma que no se nota las partículas de los ingredientes, por lo que el proceso puede llegar a durar horas, ejemplo la salchicha.
  - 2) **Reconstituidos:** cortan la carne y la integran a través de sus reacciones químicas, por ejemplo: un jamón, puede llevarse un día esperando a que las proteínas vuelvan a unirse.
  - 3) **Tradicional:** consiste en mezclar los ingredientes (embutirlos), amarrarlos para obtener el producto, generalmente el proceso tarda de dos a tres horas; un ejemplo de este es el chorizo
  - 4) **Curados o secos:** embuten los ingredientes, posteriormente son sometidos a un proceso de maduración, que consiste en dejar el producto durante un tiempo, que puede durar hasta tres días para que los ingredientes interactúen con la carne, por ejemplo, la longaniza.
- **Empaque:** por último y como medida higiénica de conservación, el producto es empacado al vacío, evitando que haya oxígeno y proliferación de bacterias.

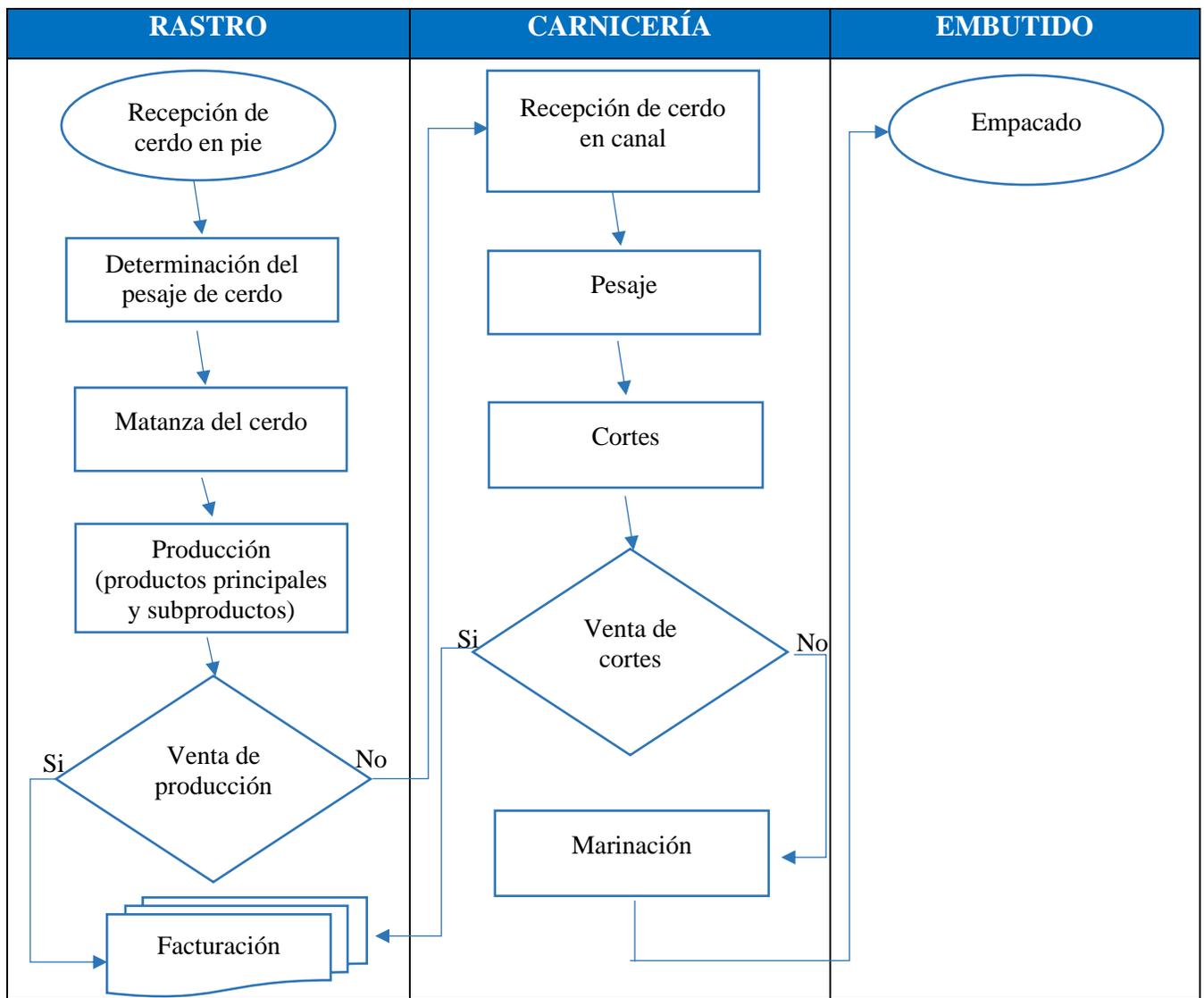
### 3.2.2. Producción de carnes marinadas

Dado los niveles de demanda de embutidos, la empresa incursiona en la manufactura de las carnes marinadas, resultando aceptadas por los consumidores, conllevando a niveles de producción diaria de aproximadamente 125 libras o 1.25 bash (medida de producción empresarial de carnes marinadas, que comprende un lote de 100 libras).

Entre las áreas de la planta inmersas en el proceso de manufacturado de las carnes marinadas están: sala de recepción de materia prima, área de proceso (carnicería y marinado) bodegas (seca, fresca, de material de empaque, de pre-empaque y de productos terminados) y área de empaque; el personal designado a este proceso productivo es generalmente diez empleados.

En el caso de las carnes marinadas por ser un producto nuevo en el mercado, actualmente se ofrece al público en dos variedades: criollo y chimichurri.

### FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CARNES MARINADAS.



Con el fin de generar mayor comprensión sobre el proceso productivo de las carnes marinadas se procede a explicar los siguientes componentes:

- **Rastro:** inicia con la recepción de lotes de cerdos enviados por parte de la empresa proveedora, los cuales una vez ingresados es verificado aspectos como: apariencia, peso y salud del animal, para posteriormente encorralarlos. Luego previo a la matanza es pesado y bañado, después recibe la descarga eléctrica, por lo que proceden al desangrado y extracción de órganos internos. Una vez finalizada la limpieza del cerdo proceden a comercializar los productos principales (cerdos en canal caliente con o sin grasa) y subproductos (cabezas, grasas, cueros, tripas, y patas), por cada venta generada llenan la respectiva factura.
- **Carnicería:** encargada de la recepción, pesado y corte de los cerdos en canal caliente con o sin grasa; inicialmente sacan los cortes principales (piernas, brazuelos, nucas, chuletas y costillar), luego de estos sacan subcortes de los cuales algunos son vendidos (facturados) y otros no, es precisamente de estos que algunos pasan a embutidos, pero otros se destinan a la línea de carnes marinadas, cuyo proceso consiste en sumergir y dejar reposar durante un tiempo a los filetes de carne en una mezcla (marinado) preparada a partir de vegetales, especias, etc., esta varía dependiendo la presentación (criollo o chimichurri).
- **Empaque:** el empaque es medio al vacío, es decir solamente se retira una parte de aire, dado que es un producto crudo y por ende la vida es más corta.

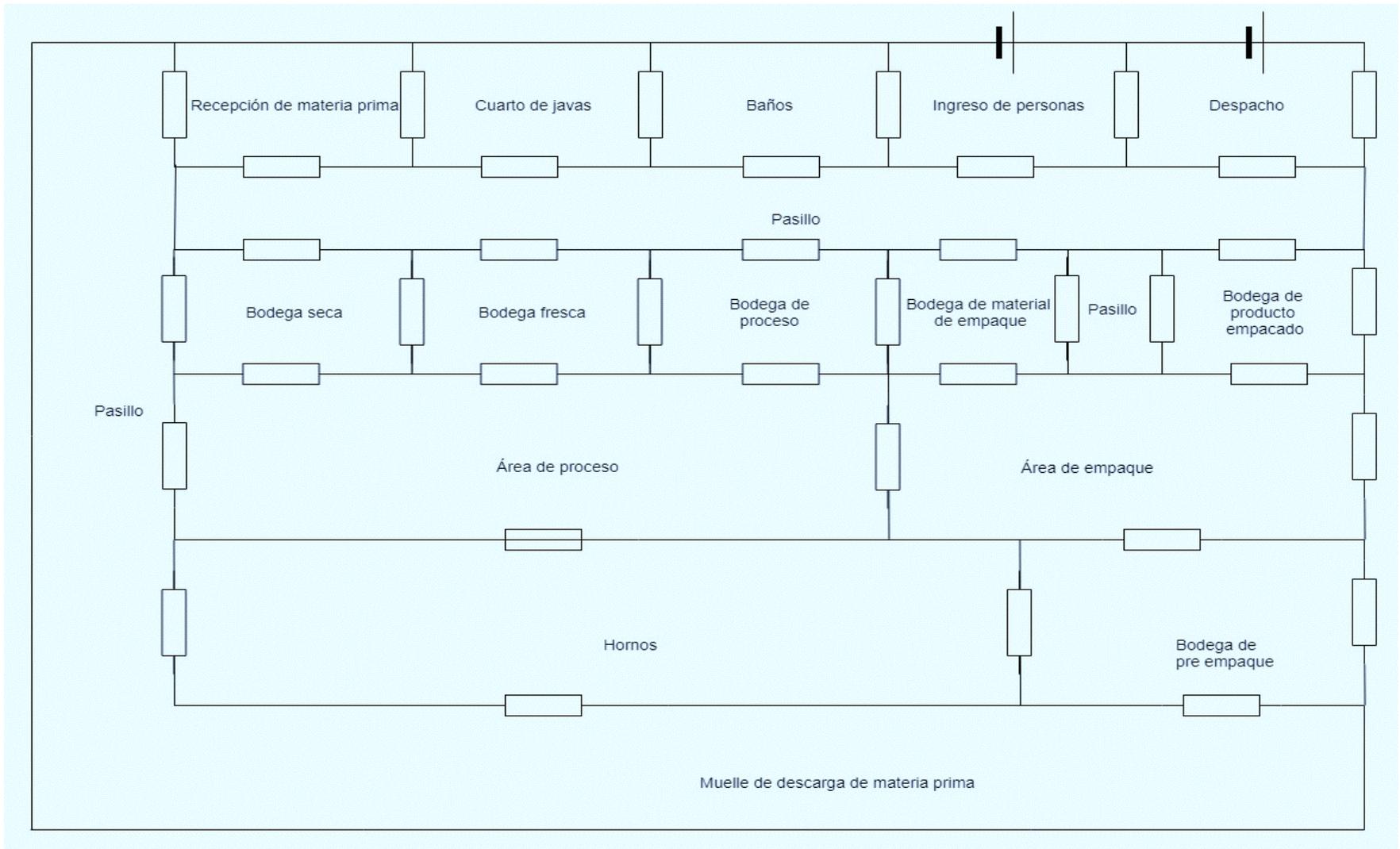
Es importante destacar que las medidas de inocuidad y salubridad necesarias para llevar a cabo el proceso manufacturero de carnes involucra tanto a personal como maquinaria, sometiéndose ambos a determinadas normativas higiénicas empresariales, en el primer caso: uniforme limpio, uso de redecillas, mascarillas y botas. En el segundo caso a la maquinaria le aplican diversos químicos de limpieza y sanitizantes; con el fin de garantizar fiel cumplimiento a las disposiciones anteriores, la empresa tiene designado un responsable de verificar que todo esté en orden.

Otra medida de inocuidad es ejecutada por el área de calidad, cuya actividad comprende evaluar los productos vencidos y determinar si estos sirven para reproceso en otra producción o si deben ser desechados.

Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., por dedicarse a la producción de alimentos cárnicos, posee permisos para desarrollar legalmente la actividad, estos se detallan a continuación:

- **Permiso del Ministerio de Agricultura y Ganadería:** designa a un responsable de certificar la salubridad y calidad los productos pecuarios, debido a esto la planta productiva frecuentemente recibe inspecciones sanitarias.
- **Permiso del Ministerio de Salud:** garantiza que los procesos de transformación, mantenimiento y comercialización de embutidos y carnes marinadas sean aptos para el consumo humano.
- **Permiso del Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales:** avala que la actividad de la empresa no genera repercusiones nocivas al medio ambiente. Lo que es observable en el tratamiento de las aguas usadas en el proceso productivo cárnico, las que se someten a tratamiento en el biodigestor y resulta agua tratada la que es utilizada en riegos de cultivos de Grupo El Progreso.

**Figura N° 11.** Estructura de planta productiva de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.



**Fuente:** Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.

### **3.3. ÁREA CONTABLE.**

Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., es una entidad que no tiene obligación pública de rendir cuentas y que publica sus estados financieros con propósito de información general para usuarios externos, razón por la cual le es aplicable la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), sin embargo, realiza su contabilidad en base a Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA), esto ha conllevado a observaciones en el informe de auditoría 2018.

Mediante la entrevista es consultado al contador el motivo por el cual, al momento de constituirse Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., en mayo de 2011 no optaron por aplicar NIIF para PYMES, y el manifiesta que, dado que era reciente la implementación de esta norma, había muchas dudas respecto a su aplicabilidad, por ende, optaron por llevar sus registros en base a Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.

Sin embargo, el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría (CVPCPA) a través de la Resolución N° 9/2018 otorgó un tiempo prudencial hasta el 31 de diciembre de 2018 para que los pequeños y medianos comerciantes cumplan con la obligación de adoptar como marco de referencia contable la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).

Actualmente, la entidad se encuentra a disposición de realizar un proceso de adopción de las Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), para el cual son necesarias las siguientes fases: diseño, conversión, adopción e implementación.

Por otra parte Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., no posee sistema contable y de costos debidamente legalizado, ni con escritos sobre política contables, solamente disponen de un catálogo de cuentas integrado en un sistema contable computarizado que comprende módulos para el control de operaciones financieras y determinación de costos, el cual está compuesto por módulos entre señalados a continuación: contabilización de operaciones, propiedad planta y equipo, depreciaciones, inventarios, costeo, entre otros.

El alcance contable lo comprende el estudio realizado a las cuentas con alto riesgo atendiendo la actividad a la que se dedica la entidad en estudio, tales cuentas son detalladas a continuación:

CUENTA	DESCRIPCIÓN
Inventarios	<p>El activo realizable para efectos de preparación de Estados Financieros principalmente lo componen las siguientes segregaciones: subproductos, productos frescos y productos terminados. A su vez, el inventario de productos terminados comprende lo que son embutidos y carnes marinadas.</p> <p>El inventario es registrado a costo histórico real y lo valúa de acuerdo con el método de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), a través del sistema ofimatizado.</p> <p>Para la adquisición, actualmente realizan una requisición por parte del encargado de bodega atendiendo a las existencias a la fecha en que se requiere, tal requisición es autorizada por el gerente de producción para posteriormente hacer efectiva la compra de los materiales e insumos para el proceso productivo, a través de una orden de compra.</p> <p>En el proceso de producción, el inventario de materias primas e insumos es controlado a través de hojas de producción en cada parte del proceso, así como de hojas de traslado entre bodegas y hojas de pedido para la venta.</p> <p>El inventario está salvaguardado físicamente a través de la contratación de pólizas de seguro por siniestros, pólizas de seguro que cubren el tránsito de la mercadería, vigilancia de las instalaciones y recuento físico practicado periódicamente.</p>

	<p>Cabe destacar que las medidas de control antes descritas no se encuentran contempladas en un documento escrito a disposición de quienes efectúan tales operaciones.</p>
<p>Propiedad, planta y equipo.</p>	<p>La propiedad planta y equipo con la que cuenta la sociedad la conforman la maquinaria y el mobiliario y equipo el cual es controlado a través de un registro auxiliar.</p> <p>La depreciación del activo realizable es medible a través del método de depreciación de línea recta, para lo cual disponen de un módulo en el sistema computarizado con el que cuenta la entidad, no obstante, tales módulos no son utilizados.</p> <p>Para la adquisición de la propiedad, planta y equipo no hay políticas establecidas, así mismo para la desafectación de los bienes, sin embargo, en el caso de inversión de maquinaria de alto valor la decisión de adquisición es consensuada con la gerencia general y los accionistas de la entidad. Particularmente en el caso de desafectación de bienes, la baja del bien en la contabilidad es amparada mediante acta de desafectación.</p>
<p>Cuentas por cobrar</p>	<p>Las cuentas por cobrar son constituidas por el crédito otorgado a los clientes institucionales el cual es de 30 días y 60 días para el caso de Granjita El Progreso S.A. de C.V., quien a su vez es el proveedor principal de cerdo en pie.</p> <p>El otorgamiento de crédito no atiende a criterios o políticas establecidas, sin embargo, actualmente la gestión del cobro ha sido efectiva y los clientes principales no son morosos.</p>
<p>Cuentas por pagar</p>	<p>El 95% de la materia prima y de los insumos necesarios para la producción es adquirida al crédito, con un plazo para cancelar la deuda de 30 días. Entre los principales proveedores figuran las empresas del grupo empresarial El Progreso y Walmart. El pasivo es reconocido al momento de la compra y es dado de baja al ser efectuado el pago.</p>
<p>Gastos</p>	<p>Los gastos de operación comprenden las erogaciones efectuadas en concepto de pago de planilla de empleados administrativos, papelería y útiles, arrendamiento de oficinas administrativas, entre otros.</p> <p>Son reconocidos al momento de efectuar las erogaciones y son liquidados contra los ingresos anuales registrados.</p>
<p>Utilidades y pérdidas</p>	<p>Las utilidades son reconocidas anualmente, posterior al cierre y son retenidas hacia los ejercicios posteriores. Actualmente no cuentan con política para la distribución de utilidades no obstante en el caso de obtener pérdidas en un ejercicio financiero, estas pérdidas son compensadas con utilidades de ejercicios anteriores.</p>

### 3.4. ÁREA DE COSTOS.

#### 3.4.1. Elementos del costeo de los productos.

##### 3.4.1.1. Materia prima.

###### a) Embutidos.

Las materias primas constituyen un elemento determinante en el producto obtenido, dado que, dependiendo la calidad de estas, así será la del producto, en el caso de los embutidos los ingredientes varían dependiendo el tipo, sin embargo, hay elementos comunes, como los detallados en la siguiente tabla:

**Cuadro N° 12. Materia Prima de embutidos.**

MATERIA PRIMA	DESCRIPCIÓN
Carne	En el caso de los embutidos de cerdo, inspeccionan a los animales antes de sacrificarlos, con el fin de que la carne obtenida no resulte dañina a la salud humana. Con respecto a la adquisición de la carne de pollo, esta es comprada congelada y sin huesos a proveedores locales, al momento de recibir los pedidos es observado el producto que no presente ninguna alteración.
Grasa	En el proceso productivo es fundida, para obtener manteca, que sirve para dar sabor al producto.
Tripas	Al tener el embutido es introducido en una tripa colágeno o en una funda, la primera es usada para embutidos como: salchicha, chorizo y salami, entre otros y es caracterizada por ser comestible, en cuanto la segunda es utilizada en productos como mortadelas y jamones, sin embargo, no es comestible solo es usada para que el producto agarre forma y luego es retirada.

Condimentos o especias	Constituyen parte de los ingredientes esenciales, puesto que son determinantes para obtener los sabores deseados.
Sal	Entre sus aportes esta favorecer a prolongar la vida del producto y la sazón del embutido.
Agua	Es un elemento usado en la limpieza, cocción (agua hirviendo en marmita) y frescura del producto.
Vegetales	Son ingredientes necesarios para que el producto logre el sabor característico.

**Fuente:** Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.

#### **b) CARNES MARINADAS.**

Las carnes marinadas varían de ingredientes dependiendo del marinado, sin embargo, hay una lista de elementos de materia prima indispensable, entre estos los señalados a continuación:

**Cuadro N° 13:** *Materia prima de carnes marinadas.*

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Carne	En el caso de las carnes marinadas, realizan los respectivos controles de calidad en el cerdo a sacrificar, posteriormente es fileteado el cuerpo del animal, esto con el fin de obtener los trozos de carne a marinar.
Sal	Prolonga la vida de producto y además aporta sabor.
Especias secas	Resultan esenciales, dado que aportan aroma, color y sabor al producto
Vinagre	Aporta sabor y prolonga la vida del producto
Vegetales	Resultan necesarios en la preparación del marinado, debido a que sirven para sazonar.

Agua	Usada en el marinado, con el fin de integrar todos los sabores de los ingredientes.
------	---

**Fuente:** Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.

Es importante mencionar que, en el caso de adquisiciones de los cerdos en pie, estos son comprados por libras y los otros insumos generalmente los adquieren en bolsas de veinticinco kilos. La forma de adquirir el inventario es 95% al crédito y 5% al contado, las cuentas por pagar rotan en 30 días, a excepción con el proveedor Granjita El Progreso, cuya rotación es hasta en 60 días.

### 3.4.1.2. Mano de obra

El personal empleado en el área productiva cárnica está distribuido de la siguiente manera:

**Cuadro N° 14:** *Mano de obra directa en el proceso productivo cárnico.*

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	
<b>Área</b>	<b>Cantidad</b>
Rastro	12
Carnicería	8
Embutido	3
Empaque	10
<b>Total</b>	<b>33</b>

**Fuente:** Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.

El personal es rotativo, conllevándolo a recibir capacitaciones antes de desempeñar el cargo, esto con el fin de mantener los niveles de eficacia productiva. Además, la sociedad emite planillas y comprobantes de pago de salarios, los empleados son remunerados según el cargo,

pero en todos los casos respetan el salario legal mínimo vigente y los pagos son de forma quincenal.

### 3.4.1.3. Costos indirectos de fabricación.

En el siguiente cuadro son detallados los costos indirectos, involucrados en el proceso cárnico:

**Cuadro N° 15:** *Costos Indirectos de Fabricación en el proceso productivo cárnico.*

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.</b>	
<b>Elemento</b>	<b>Descripción</b>
Insumos de limpieza (incluye uniformes, redecillas, botas y mascarillas del personal)	Constituye un elemento indirectamente necesario para desarrollar el proceso productivo, puesto que estos insumos son un requerimiento indispensable para que funcione el establecimiento, dado que el personal del Ministerio de Salud evalúa las medidas higiénicas empleadas.
Pago de canon por arrendamiento operativo	Las instalaciones en las que se encuentran operando las oficinas administrativas y la planta procesadora son arrendadas por la sociedad Porcicultores Unidos, S.A. de C.V., misma que se encarga de su mantenimiento.
Depreciación de la maquinaria	Representa la pérdida de valor que tiene la maquinaria en el proceso productivo, entre las que se pueden mencionar: cutter, marmita, horno, entre otros.
Mantenimiento de maquinaria	Erogación mensual indispensable para el funcionamiento del proceso productivo, puesto que cualquier daño afecta directamente los niveles de producción.

Pago de empleados	Constituye una erogación necesaria que permite el funcionamiento administrativo y operativo de la planta.
Material de empaque	Utilizado para resguardar de manera higiénica el producto final, por lo que es visible y tangible fácilmente.
Viñetas	La finalidad es dar a conocer la marca, peso, cantidad, fecha de fabricación y vencimiento del producto. Por lo anterior resulta identificable en el producto obtenido.
<b>COSTOS GENERALES</b>	
Mantenimiento de instalaciones y limpieza general	Erogaciones mensuales generales necesarias.
Pago de energía eléctrica	Es un costo que actualmente es distribuido por el número y tipo de máquinas que se encuentran en cada uno de los centros de costos.
Pago de agua	Es un elemento utilizado indispensablemente en cada uno de los centros de costos, para distribuirlo es considerado un costo indirecto tomando el criterio de cuanto es la cantidad utilizada y así establecer un porcentaje.
Pago de servicio de telefonía	Elemento necesario que permite la comunicación entre áreas, clientes y proveedores.

**Fuente:** Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.

En la tabla anterior es observada la segregación “Costos Generales”, esto debido que la administración considera que son elementos que en procesos de costeos anteriores han elevado el valor de los Costos Indirectos de Fabricación, conllevando a hacer la distinción entre las cuentas.

### 3.4.2. Costeo de productos.

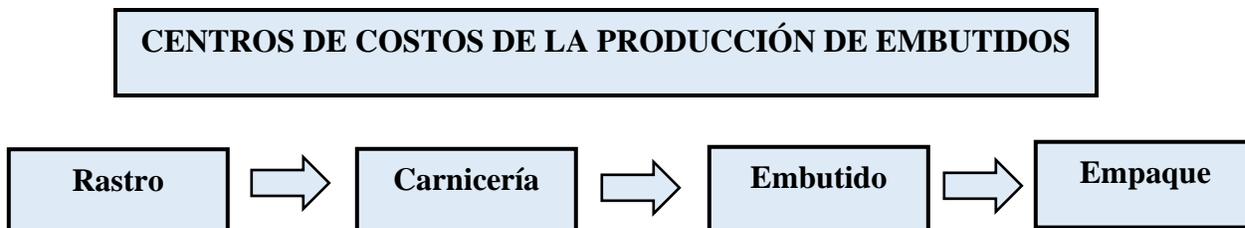
La sociedad posee un sistema ofimático diseñado para realizar el costeo, a partir de los costos o erogaciones acumulados en el mes, en concepto de materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación; además tiene un módulo de costeo que permite asignar el valor respectivo a cada centro de costo (rastro, carnicería, embutido y empaque).

La limitante en cuanto al sistema de costeo es que hay diferentes parámetros de distribución entre los elementos del costo, dado que la materia prima se distribuye en base al precio de venta o de mercado, mientras que la mano de obra y los Costos Indirectos de Fabricación se prorratean en proporción a las unidades producidas. Con respecto a lo anterior la primera observación es que, al no utilizar el mismo parámetro de distribución entre los costos, no existe una repartición de costos en términos equitativos en los productos, por lo que el resultado puede estar sobre o subvalorado y el segundo comentario va enfocado en que al distribuir la materia prima conforme al precio de venta o de mercado, siendo este fijado a partir de los montos manejados por la competencia, resulta ser muy subjetivo

La producción cárnica en estudio son los embutidos y carnes marinadas, cada una posee centros de costos definidos, complementarios entre sí, y detallados a continuación:

#### a) Área de embutidos:

**Figura N° 12:** Centros de costos de producción de embutidos.



**Fuente:** Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.

De acuerdo a la figura anterior el proceso de acumulacion de costos, se compone por cuatro centros, los cuales se explican a continuación:

- **Rastro:** es la primera fase del proceso de acumulacion de costos e inicia con la compra de materia prima (Cerdo en pie), involucra la mano de obra de los empleados que sacrifican al cerdo y costos indirectos (energía eléctrica, agua, cuota de arrendamiento de local, herramientas de matanza y utensilios de limpieza, entre otros). Resultando de esta etapa dos productos: canales (se venden o envían a carnicería) y subproductos (vendidos a diario).
- **Carnicería:** los canales no vendidos son trasladados a carnicería, convirtiéndose en materia prima, la cual es sujeta a costos de mano de obra y costos indirectos (utensilios de limpieza, energía eléctrica, agua, servicios, depreciación de maquinarias, etc.). De este proceso obtienen cortes principales y sub-cortes los cuales pueden venderse en el momento o pasar al siguiente proceso.
- **Embutido:** los cortes y sub-cortes no vendidos son trasladados a producción de embutidos convirtiéndose en la materia prima principal, sin embargo, para ejecutar el proceso requieren de elementos secundarios como: condimentos, especias, sales, grasas, vegetales, etc. Estos últimos varían dependiendo el tipo de embutido a elaborar, además incurren en costos de mano de obra y costos indirectos de fabricación (depreciación de maquinaria, energía eléctrica, agua, utensilios de limpieza entre otros).
- **Empaque:** del proceso anterior resultan variedades de embutidos, conllevándolos a ser la materia prima para el proceso de empaque (última fase del proceso de acumulación de costos). A esta etapa adhieren los siguientes costos: mano de obra,

material directo (material de empaque y viñetas) y costos indirectos de fabricación (depreciación de maquinaria, energía eléctrica, agua, etc.); al finalizar esta fase salen productos empacados disponibles para la venta que son resguardados en los cuartos fríos para su posterior distribución.

**b) Área de carnes marinadas.**

**Figura N° 13.** *Centros de costos de la producción de carnes marinadas.*



**Fuente:** *Entrevista realizada a los encargados del área de producción, julio 2019.*

Tal como es observable en la figura anterior, el proceso de acumulación de costos de las carnes marinadas está dividido en tres centros:

- **Rastro:** primera etapa del proceso de costeo de las carnes marinadas, consistente en la recepción de lotes de cerdos (materia prima) y en el proceso de matanzas de los mismo, por lo que conlleva costos de mano de obra y carga fabril (agua, energía eléctrica, cuota de arrendamiento; entre otros).
- **Carnicería:** llegan los cerdos en canal, para cortarse y convertirse en materia prima, además se le adhieren los costos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación (agua, energía eléctrica, depreciaciones, etc.) de esta fase sale carne que puede venderse directamente, pasar a la etapa de embutido o transformarse en carne marinada.

- **Empaque:** es la recepción de la carne marinada del proceso anterior, en esta etapa incurren en costos de: mano de obra del empaquetado, materiales directos (material de empaque y viñetas) y costos indirectos de fabricación (energía eléctrica, agua, depreciación de maquinaria, entre otros).

La carne marinada ya empacada es resguardada en las bodegas para posteriormente distribuirla.

### **3.5. CONTROL INTERNO.**

Alimentos Nutritivos no posee escritas políticas para el control interno de las operaciones, ni manuales descriptivos o de procesos por cada uno de los centros productivos (rastró, carnicería, embutido y empaque) dado que ellos laboran en base a la práctica y la experiencia.

Además, el contador manifestó que hay deficiencia específicamente en el área de carnicería, en la cual, por la venta inmediata de los cortes, no hay un control exacto de las unidades producidas, por lo que no están controlando bien aquellos cortes que serán trasladados a la producción de embutidos conllevando a afectar a los niveles de producción y el riesgo de robo o pérdida de cortes.

### **3.6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **3.6.1. Conclusiones**

Una vez analizada la situación actual de Alimentos Nutritivos, se concluye lo siguiente:

- La sociedad no tiene plasmado de forma escrita un organigrama.
- La entidad realiza sus registros contables a través de Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados y no bajo Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).

- Se constato que la empresa únicamente posee un catálogo de cuentas integrado en un sistema computarizado, por lo que carece de los demás componentes del sistema contable.
- La empresa no cuenta con un sistema de costos legalizado
- No utiliza bases de forma racional para distribuir los costos de la producción conjunta.
- No posee por escrito procesos de control interno relacionados al proceso productivo cárnico.

### **3.6.2. Recomendaciones**

Luego de haber planteado las conclusiones de aquellas áreas de relevancia para Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., se procede a recomendar lo siguiente:

- Elaborar organigrama funcional de la empresa.
- Diseñar un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).
- Emplear una base racional para determinar costos en la producción conjunta.
- Elaborar un manual de control interno con enfoque COSO III, que ayude a minimizar riesgos en el ciclo de operaciones productivas.

## CAPITULO IV

### **PLAN DE INTERVENCIÓN Y PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS, CON BASE A LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES (NIIF PARA PYMES) Y MANUAL DE CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III PARA ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.**

#### **4.1. PLAN DE INTERVENCIÓN**

Para diseñar el plan de intervención se han retomado las recomendaciones planteadas en el capítulo tres, sobre la situación actual de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., resultado del desarrollo de la investigación ORGANIZACIÓN FINANCIERA CON BASE A LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES (NIIF PARA PYMES) Y CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III, APLICADOS A LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS Y CARNES MARINADAS; PARA LA SOCIEDAD “ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.” A EJECUTARSE EN EL AÑO 2019.

Las recomendaciones a las que se les dará solución de acuerdo a la especialidad del equipo investigador son las siguientes:

- Diseñar un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).
- Emplear una base racional para determinar costos en la producción conjunta.
- Elaborar un manual de control interno con enfoque COSO III, que ayude a minimizar riesgos en el ciclo de operaciones productivas.

## PLAN DE INTERVENCIÓN

**SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS CON BASE A LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES (NIIF PARA PYMES) Y MANUAL DE CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III PARA ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A. DE C.V.**

**Recomendación:** Diseñar e implementar un sistema contable y de costos, con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y manual de control interno con enfoque COSO III; permitiendo a la sociedad un adecuado registro de transacciones, controlar niveles de eficiencia y eficacia en costos de producción e instruir al personal para facilitar el proceso de inducción.

**Estrategia:** Establecer reuniones con personal de los departamentos de contabilidad y producción, de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., para diseñar un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y manual de control interno con enfoque COSO III.

**Objetivo de la estrategia:** Brindar a la sociedad un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y manual de control interno con enfoque COSO III.

**Indicador de la estrategia:** Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., posee un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y manual de control interno con enfoque COSO III al 11 de noviembre de 2019.

FECHA	LUGAR	ACTIVIDAD	OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	METODOLOGÍA PROPUESTA A DESARROLLAR	MATERIALES Y EQUIPO	RESPONSABLES	INDICADORES VERIFICABLES	FUENTE DE VERIFICACIÓN
10 y 11 de octubre de 2019	-Oficina administrativa y planta productiva de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.	Planificar y desarrollar reuniones con el contador, para definir los elementos necesarios en el sistema contable y de costos y con el personal del área	Recolectar los elementos necesarios para diseñar un sistema contable, y de costos; y manual de control interno.	Desarrollar reuniones con el personal de contabilidad y producción, para promover mesas de discusión sobre los procedimientos realizados en estas unidades.	-Grabadora -Cámara -Cuadernos -Lapiceros	-García Muñoz, Fátima Estefanía -Zometa Díaz, Kenia Gisela	-Poseer los insumos necesarios para elaborar un sistema contable y de costos y manual de control interno.	- Control de reuniones con personal de contabilidad y producción. - Lista de asistencia.

FECHA	LUGAR	ACTIVIDAD	OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD	METODOLOGÍA PROPUESTA A DESARROLLAR	MATERIALES Y EQUIPO	RESPONSABLES	INDICADORES VERIFICABLES	FUENTE DE VERIFICACIÓN
		para conocer medidas de control interno.						
19 de octubre de 2019	- Universidad de El Salvador Facultad Multidisciplinaria Paracentral.	Reunión con especialista para el diseño de sistema contable y de costos; y manual de control interno.	Delimitar los elementos a contemplar en el sistema contable y de costos y medidas a incorporar en el manual de control interno.	Realizar reuniones con el especialista para conocer su perspectiva sobre el contenido del sistema contable y de costos y medidas de control interno.	-Grabadora -Cuadernos -Lapiceros	-García Muñoz, Fátima Estefanía -Zometa Díaz, Kenia Gisela	Poseer el sistema contable y de costos y manual de control interno con observaciones superadas.	-Control de reuniones con el especialista. - Lista de asistencia

<b>FECHA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>METODOLOGÍA PROPUESTA A DESARROLLAR</b>	<b>MATERIALES Y EQUIPO</b>	<b>RESPONSABLES</b>	<b>INDICADORES VERIFICABLES</b>	<b>FUENTE DE VERIFICACIÓN</b>
9 de noviembre de 2019	Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.	Reunión con Gerente General y contador	Presentar el contenido del sistema contable y de costos y manual de control interno.	Presentar el sistema contable y de costos y manual de control interno al gerente general y contador.	Computadora Proyector Plumones	-García Muñoz, Fátima Estefanía -Zometa Díaz, Kenia Gisela	Poseer el documento del sistema contable y de costos y manual de control interno terminado.	Sistema contable y de costos y manual de control interno



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A DE C.V

**SISTEMA CONTABLE Y DE COSTOS  
CON BASE A LA NORMA INTERNACIONAL  
DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA  
PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS  
(NIIF PARA PYMES)**

#### **4.2. PROPUESTA DE UN SISTEMA CONTABLE BASADO EN LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES, PARA ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.**

Una vez conocida la situación actual de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V. y elaborado el plan de intervención, se procederá a diseñar un sistema contable y de costos con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) y además un manual de control interno con enfoque COSO III, con el fin de orientar en el registro de operaciones e instruir al personal en medidas o prácticas que contribuyan a mejorar los niveles de eficiencia, eficacia y economía.

Dado que para efectuar la transición de a la Norma Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), son necesarias las siguientes etapas: diseño, conversión, adopción e implementación; en este reporte será presentada la propuesta de la etapa de diseño, por lo que las fases posteriores (conversión, adopción e implementación) serán responsabilidad de la entidad realizarlas.

Analizando las características de la sociedad en estudio, se considera que el sistema de costos será:

- 1) El sistema de costos estará integrado al sistema contable
- 2) Los costos serán acumulativos, dado que el funcionamiento de la entidad en estudios es por proceso, conllevando a que el producto final lleve implícitos costos de cada uno de los centros en los que ha sido sometido.

- 3) En el caso de los centros de costos de rastro y carnicería, en los cuales se da la producción conjunta, se aplicará el método de valor de mercado en el punto de separación.

#### **4.2.1. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA CONTABLE**

##### **1. DATOS GENERALES DE LA SOCIEDAD.**

- a) **Nombre de la sociedad:** Alimentos Nutritivos Sociedad Anónima de Capital Variable, pudiéndose abreviar “Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.
- b) **Escritura de Constitución:** número siete, Libro doce. En la ciudad de San Salvador, a las doce horas del día dieciocho de mayo de dos mil once.
- c) **Inscripción en el Registro de Comercio:** al número 62 del libro N.º: 2739 del registro de sociedades. Del folio 238 al folio 249; de fecha uno de junio de dos mil once.
- d) **Actividad económica según escritura de constitución:** compra, venta y distribución de huevos de aves de corral; carne, embutidos y derivados del cerdo, así como todo tipo de carnes, mariscos, y productos lácteos
- e) **Capital Social de constitución:** dos mil dólares
- f) **Plazo de la sociedad:** tiempo indeterminado.
- g) **Dirección:** Municipio de Ciudad Delgado, Departamento de San Salvador.
- h) **Representante Legal:** Rafael Andrés Jovel Miranda
- i) **Número de Identificación Tributaria:** 0614-180511-102-4
- j) **Número de Registro del Contribuyente:** 209050-0

## 2. DATOS DEL SISTEMA DE REGISTRO.

### Datos generales.

- a) Período contable: inicia el 01 de enero y finaliza el 31 de diciembre de cada año.
- b) Método de depreciación: línea recta.
- c) Sistema de Inventario: sistema de inventario perpetuo y el método de valuación para bienes adquiridos y producidos será Primeras Entradas Primeras Salidas.
- d) Sistema de acumulación de costos de producción: sistema de costo histórico, a partir del cual se determinará el valor correspondiente a cada elemento del costo (materia prima, mano de obras y Costos Indirectos de Fabricación), según el centro de costo perteneciente.

### Principales políticas contables.

- Al finalizar el período contable, la entidad debe emitir los estados financieros básicos:
  - a) Estado de Situación Financiera.
  - b) Estado de Resultado Integral.
  - c) Estado de Cambios en el Patrimonio.
  - d) Estado de Flujo de Efectivo.
  - e) Notas explicativas
- La sociedad elaborará los Estados Financieros con base a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).
- Los estados financieros a excepción de la información perteneciente a flujos de efectivo se prepararán usando la base contable de acumulación (o devengo); es decir, las partidas se reconocerán como: activo, pasivo, patrimonio, costos o gastos e ingresos cuando cumplan los requerimientos de reconocimiento.

- La entidad categorizará el estado de situación financiera en: corriente y no corriente; aplicable a activos como pasivos, según el grado de liquidez.
- La entidad presentará los flujos de efectivo, procedentes de las actividades por operaciones utilizando el Método Indirecto.
- Los registros contables se expresarán en dólares de los Estados Unidos de América (U\$), en conformidad a la Ley de Integración Monetaria vigente a partir de enero de 2001.
- Las transacciones en moneda extranjera se valuarán al tipo de cambio vigente respecto al dólar, según publicación del Banco Central de Reserva de El Salvador.
- Las inversiones se medirán al costo menos las pérdidas por deterioro de valor.
- Las cuentas por cobrar serán valuadas al valor razonable de recuperación final del ejercicio contable, considerando el importe de cualquier descuento y rebaja realizada.
- Los inventarios se expresan al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado, menos los costos de terminación y venta.
- Los costos de los inventarios comprenderán los costos de: compra, transformación, otros necesarios para darles la ubicación actual e impuestos no recuperables.
- Los costos de transformación de los inventarios se constituirán a partir de la mano de obra directa y Costos Indirectos de Fabricación, necesarios para transformar los materiales en productos terminados.
- Los inventarios deteriorados se medirán a su precio de venta, menos los costos de terminación y venta, conllevando a reconocer una pérdida por deterioro de valor.
- La propiedad planta y equipo se depreciará a través del método de línea recta, sin considerar valor residual.

- La propiedad planta y equipo añadirá el costo de reemplazar componentes al importe en libros, siempre y cuando espere que el componente reemplazado vaya a proporcionar beneficios futuros adicionales a la entidad.
- En el caso de los elementos de terreno y edificio de la cuenta propiedad planta y equipo; se deberán contabilizar por separado, incluso si su adquisición fuera de forma conjunta.
- La propiedad planta y equipo se medirá inicialmente al costo, el cual se conforma por una serie de segregaciones:
  - a) Precio de adquisición: incluye valores de honorarios legales y de intermediación, aranceles de importación y los impuestos no recuperables resultantes de la deducción de descuentos comerciales y rebajas.
  - b) Costos de ubicación: Los costos incurridos para dar al elemento de propiedad planta y equipo la ubicación idónea para su funcionamiento.
  - c) Estimación inicial por retiro de bien: comprende aquella presupuestación de costos a incurrir al desmantelar o retirar el elemento, así como los costos posteriores en que se incurrirían al rehabilitar el lugar de su ubicación.
- Para determinar la vida útil de un elemento de propiedad planta y equipo. La entidad debe considerar una serie de aspectos como los siguientes:
  - a) **Utilización prevista del elemento:** el uso se evalúa por referencia a la capacidad o al producto físico que se espera del mismo.
  - b) **Desgaste físico esperado:** este se verá determinado por la cantidad de uso que se le dé al bien, así como por el manteniendo y reparación al que esté sujeto.

- c) **Obsolescencia:** esta puede ser técnica (debido a la globalización) o comercial (debido a los niveles de demanda en el mercado).
  - d) **Límites legales:** son restricciones sobre el uso del activo, las cuales están dadas por fechas de caducidad en contratos de arrendamiento u otras relacionadas.
- Un elemento de propiedad planta y equipo será dado de baja en las siguientes circunstancias:
    - a) Cuando disponga de él; y
    - b) Cuando no se espere obtener beneficios económicos futuros por su uso o disposición.
  - En los arrendamientos operativos se reconocerán los pagos periódicos como un gasto de forma lineal.
  - La reserva legal se determinará a partir del siete por ciento de las utilidades netas y el límite mínimo legal de dicha reserva será la quinta parte de capital social.

### 3. DATOS DE LOS REGISTROS CONTABLE

- La contabilidad se llevará en libros empastados y foliados.
- La forma de operar será mecanizada a través de un software contable.
- Los libros legales que se utilizarán serán:

### Libros Administrativos:

- Libro de Actas de Junta General de Accionistas,
- Libro de Aumento y Disminución de Capital Social,
- Libro de Registro de Accionistas,
- Libro de Actas de Junta Directiva.

### Libros de Contabilidad:

- Libro Diario,
- Libro Mayor,
- Libro de Estados Financieros.

### Libros de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicio:

- Libro de Compras,
- Libro de Ventas:
  - ✓ Libro de venta a consumidor,
  - ✓ Libro de venta a contribuyente.

Podrán llevarse libros auxiliares, para controlar las cuentas colectivas; por ejemplo: Propiedad Planta y Equipo, Cuentas por Cobrar y Documentos por Pagar; etc. Además, se realizarán registros y/o tarjetas que sirvan para controlar operaciones.

- Forma de registrar en los libros:

1) Libro de Actas de Junta General de Accionistas.

Se registrará la fecha de realización de las sesiones, debiendo contar con las firmas de: presidente y el secretario de la sesión o por dos accionistas presentes a quienes la junta haya comisionado al efecto. Este libro contendrá el detalle de los acuerdos adoptados en las sesiones respectivas.

2) Libro de Aumento y Disminuciones de Capital Social.

Se registran las variaciones de capital social, según los acuerdos de la Junta General de Accionistas.

3) Libro de Registro de Accionistas.

Contendrá los aspectos siguientes: nombre del accionista, domicilio, fecha de registro, número de acciones: adquiridas, suscritas, pagadas, vendidas o traspasadas, etcétera.

4) Libro de Actas de Junta Directiva

Procede igual que el Libro de Actas de la Junta General de Accionistas.

5) Libro Diario.

Contiene el detalle de las operaciones realizadas diariamente, las cuales constituyen los asientos contables y se encuentran amparadas en la debida documentación.

6) Libro Mayor.

Se lleva un registro de manera correlativa y cronológica del movimiento presentado por cada una de las cuentas, a partir del cual se determina el saldo de la misma, es de mencionar que los saldos contenidos deben estar amparados por la documentación soporte.

7) Libro de Estados Financieros.

Se conformará anualmente por los estados financieros básicos (Estado de Situación Financiera, Estado de Resultado Integral, Estado de Flujo de Efectivo y Estado de Cambios en el patrimonio).

8) Libro de Compras.

Contiene el detalle cronológico de las compras efectuadas (exentas, a sujetos excluidos, locales, importaciones e internaciones exentas; etc.), esta clase de operación debe constatare por una factura, ticket o comprobante de crédito fiscal.

9) Libro de Ventas.

Se registra de manera cronológicas las ventas efectuadas por la empresa, es importante destacar que de este apartado surgen dos segregaciones o dos tipos de ventas:

- a) Ventas a contribuyentes; y
- b) Ventas a consumidores.

#### 4. DOCUMENTOS FUNDAMENTALES.

- Justificantes de ingresos:

Los documentos que amparan las entradas de efectivo serán:

- 1) Facturas o tiques de caja: estos mostrarán detalle de productos y montos vendidos al consumidor final.
- 2) Comprobantes de Crédito Fiscal: contendrán información de las ventas efectuadas a contribuyentes del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios.

- 3) Nota de débito: contendrá el detalle de aumento de deuda por parte del cliente, debido a error de facturación, interés moratorio o cualquier otra circunstancia.
- 4) Notas de abono a cuenta bancaria banco: contiene el registro de ingreso de efectivo a la cuenta bancaria, resultado de cuentas por cobrar u otras circunstancias.

- Justificantes de egresos:

Los documentos que ampararán las salidas de efectivo serán:

- 1) Facturas o tiques de caja: contendrá el detalle de las compras y prestaciones de servicio solicitadas.
- 2) Comprobantes de Crédito Fiscal: describirá el detalle de la compra o prestación de servicio adquirida.

- Emisión y autorización de documentos:

Los comprobantes de ingresos se emitirán al momento de la transacción, de acuerdo con las operaciones.

Los comprobantes de egresos deberán constar de autorización del Gerente General o funcionario autorizado.

Ciudad Delgado, octubre de 2019

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

Representante Legal

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

Auditor Externo



b) Identificación de Rubros de Agrupación:

11. Activo corriente

12. Activo no corriente

21. Pasivo corriente

22. Pasivo no corriente

31. Capital Contable

41. Costos

42. Gastos

51. Ingresos Ordinarios

52. Ganancia

c) Identificación de codificación en Cuentas de Mayor:

1101. Efectivo y Equivalente de Efectivo

d) Identificación de codificación de Sub-cuenta:

110101. Caja General

E) Identificación de codificación de cuenta de detalle:

11010101. Moneda en curso legal

F) Identificación de codificación de cuenta analítica.

1109010302. Chorizo argentino Canastita de María (454 g)

**ALIMENTOS NUTRITIVOS  
SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE.**



1. CATÁLOGO DE CUENTAS.
- 1                    ACTIVOS**
- 11                   ACTIVOS CORRIENTES**
- 1101                EFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFECTIVO**
- 110101            Caja general
- 11010101         Moneda en curso legal
- 11010102         Moneda extranjera
- 110102            Caja chica
- 11010201         Moneda en curso legal
- 110103            Bancos
- 11010301         Cuenta Corriente
- 11010302         Cuentas de ahorro
- 11010303         Depósitos a plazos, menor de un año
- 110104            Equivalentes de efectivo
- 11010401         Reporto
- 1102                CUENTAS POR COBRAR COMERCIALES**
- 110201            Clientes institucionales
- 11020101

110202 Partes relacionadas  
110201  
110203 Anticipos a cuentas por pagar comerciales  
11020301

**1103 CUENTAS POR COBRAR NO COMERCIALES**

110301 Anticipos a empleados  
11030101  
110302 Préstamos a empleados  
11030201  
110303 Intereses por cobrar  
11030301 Intereses por cobrar empleados

**1104 R ESTIMACIÓN PARA CUENTAS INCOBRABLES**

110401 R Cuentas por cobrar comerciales  
110402 R Cuentas por cobrar no comerciales

**1105 Documentos por cobrar**

110501 Títulos valores  
11050101 Pagarés  
11050102 Cheques por cobrar  
11050103 Letras de cambio  
11050104 Otros títulos valores

<b>1106</b>	<b>IVA CRÉDITO FISCAL</b>
110601	Crédito Fiscal
11060101	Crédito Fiscal compras internas
11060102	Crédito Fiscal Importaciones
11060103	Remanente de Crédito Fiscal
<b>1107</b>	<b>IMPUESTOS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>
110701	IVA Pagado por anticipado
11070101	IVA pagado por anticipado
11070102	IVA Retenido 1%
11070103	IVA Percibido 1%
110702	Pago a Cuenta del Impuesto Sobre la Renta
11070201	Pago a Cuenta del Impuesto Sobre la Renta
<b>1108</b>	<b>ACCIONISTA</b>
110801	Acciones suscritas y no pagadas
<b>1109</b>	<b>INVENTARIOS</b>
110901	Productos terminados
11090101	Subproductos
1109010101	Cabeza (u)
1109010102	Grasa (lb)
1109010103	Cuero (u)

1109010104	Tripa (u)
1109010105	Patas (u)
11090102	Productos frescos
1109010201	Chuleta de cerdo (lb)
1109010202	Chuleta de pierna (lb)
1109010203	Costilla Baby Back (lb)
1109010204	Costilla corte bajo (lb)
1109010205	Costilla fresca alta (lb)
1109010206	Costilla San Luis (lb)
1109010207	Hueso de cerdo (lb)
1109010208	Lomo de cerdo (lb)
1109010209	Posta de brazuelo (lb)
1109010210	Posta de nuca (lb)
1109010211	Posta de pierna (lb)
1109010212	Recorte de cerdo (lb)
1109010213	Tocineta fresca (lb)
1109010214	Carnes marinadas sabor criollo (lb)
1109010215	Carnes marinadas sabor chimichurri (lb)
11090103	Embutidos
1109010301	Salchicha Frankfurt Canastita de María (454 g)
1109010302	Chorizo argentino Canastita de María (454 g)
1109010303	Chorizo Campestre Canastita de María (454 g)
1109010304	Pepperoni Canastita de María (200g)

1109010305	Salami Canastita de María (400g)
1109010306	Salami Canastita de María (200g)
1109010307	Salchicha de pollo Canastita de María (400g)
1109010308	Mortadela de pollo Canastita de María (400g)
1109010309	Mortadela de pollo Canastita de María (200g)
1109010310	Jamón virginia Canastita de María (200g)
1109010311	Jamón virginia Canastita de María (400g)
1109010312	Chorizo parrillero Canastita de María (454g)
1109010313	Chorizo especial Canastita de María (454g)
1109010314	Chorizo mexicano Canastita de María (454g)
1109010315	Longaniza Canastita de María (454g)
1109010316	Jamón de pollo Canastita de María (454g)
1109010317	Chorizo Campestre Canastita de María (454g)
1109010318	Jamón Prensado Campiña del Rey (200g)
1109010319	Salchicha de Pollo Campiña del Rey (400g)
1109010320	Jamón de Pollo Campiña del Rey (400g)
110902	Productos en proceso
11090201	Subproductos
1109020101	Cabeza (u)
1109020102	Grasa (lb)
1109020103	Cuero (u)
1109020104	Tripa (u)
1109020105	Patas (u)

11090202	Productos frescos
1109020201	Chuleta de cerdo (lb)
1109020202	Chuleta de pierna (lb)
1109020203	Costilla Baby Back (lb)
1109020204	Costilla corte bajo (lb)
1109020205	Costilla fresca alta (lb)
1109020206	Costilla San Luis (lb)
1109020207	Hueso de cerdo (lb)
1109020208	Lomo de cerdo (lb)
1109020209	Posta de brazuelo (lb)
1109020210	Posta de nuca (lb)
1109020211	Posta de pierna (lb)
1109020212	Recorte de cerdo (lb)
1109020213	Tocineta fresca (lb)
1109020214	Carnes marinadas sabor criollo (lb)
1109020215	Carnes marinadas sabor chimichurri (lb)
11090203	Embutidos
1109020301	Salchicha Frankfurt Canastita de María (454 gr)
1109020302	Chorizo argentino Canastita de María (454 gr)
1109020303	Chorizo Campestre Canastita de María (454 gr)
1109020304	Pepperoni Canastita de María (200g)
1109020305	Salami Canastita de María (400g)
1109020306	Salami Canastita de María (200g)

1109020307	Salchicha de pollo Canastita de María (400g)
1109020308	Mortadela de pollo Canastita de María (400g)
1109020309	Mortadela de pollo Canastita de María (200g)
1109020310	Jamón Virginia Canastita de María (200g)
1109020311	Jamón Virginia Canastita de María (400g)
1109020312	Chorizo parrillero Canastita de María (454g)
1109020313	Chorizo especial Canastita de María (454g)
1109020314	Chorizo mexicano Canastita de María (454g)
1109020315	Chorizo Campestre Canastita de María (454g)
1109020316	Longaniza Canastita de María (454g)
1109020317	Jamón de pollo Canastita de María (454g)
1109020318	Jamón Prensado Campiña del Rey (200g)
1109020319	Salchicha de Pollo Campiña del Rey (400g)
1109020320	Jamón de Pollo Campiña del Rey (400g)
110903	Otros inventarios
11090301	Materia prima e insumos para el proceso productivo
1109030101	Cerdo en pie
1109030102	Condimentos y especias
1109030103	Verduras
1109030104	Agua
1109030105	Aceite vegetal
11090302	Material de empaque
1109030201	Hilo delgado

1109030202	Hilo grueso 12/16
1109030203	Tripa de colágeno #21
1109030204	Tripa de colágeno #28
1109030205	Funda 6.5 Mortadela
1109030206	Funda plástica 8.5 para jamón
1109030207	Funda mortadela 6.5 (mt)
1109030208	Funda Pepperoni (mt)
1109030209	Bolsa de 2 Lb
1109030210	Bolsa transparente 25 lbs 14x23x75
1109030211	Bolsa polietileno 6x8
1109030212	Bolsa pouche 6x10
1109030213	Bolsa pouche 7x9
1109030214	Bolsa pouche 8x10
1109030215	Bolsa pouche 8x12
1109030216	Bolsa pouche12X18
1109030217	Etiqueta Canastita de María - Longaniza
1109030218	Etiqueta Canastita de María - Chistorra
1109030219	Etiqueta Canastita de María – Butifarra
1109030220	Etiqueta Canastita de María - Chorizo especial
1109030221	Etiqueta Canastita de María - Chorizo Argentino
1109030222	Etiqueta Canastita de María - Chorizo Mexicano
1109030223	Etiqueta Canastita de María - Chorizo parrillero
1109030224	Etiqueta Canastita de María - Chorizo Campestre

1109030225	Etiqueta Canastita de María - Mortadela
1109030226	Etiqueta Canastita de María - Salami
1109030227	Etiqueta Canastita de María - Pepperoni
1109030228	Etiqueta Canastita de María - Salchicha Alemana
1109030229	Etiqueta Canastita de María - Salchicha Frankfurt
1109030230	Etiqueta Canastita de María - Salchicha de pollo
1109030231	Etiqueta Canastita de María - Jamón de pollo
1109030232	Etiqueta jamón de Pollo - Campiña del Rey
1109030233	Etiqueta salchicha de Pollo - Campiña del Rey
1109030234	Etiqueta carne marinada criolla
1109030235	Etiqueta carne marinada chimichurri
11090303	Artículos de limpieza
1109030301	Ácido peracético
1109030302	Alcohol gel para manos
1109030303	Cepillo de piso cerda gruesa
1109030304	Creolina
1109030305	Cloro granulado
1109030306	Desinfectante
1109030307	Detergente alcalino para espumadora
1109030308	Detergente acido CIP
1109030309	Desinfectante amonio cuaternario
1109030310	Detergente neutro
1109030311	Escoba

1109030312	Franela de microfibra
1109030313	Jabón líquido para manos
1109030314	Mascones verdes
1109030315	Papel toalla
1109030316	Papel higiénico
1109030317	Trapeador
11090304	Inventario para reventa
1109030401	Carne de pollo
1109030402	Carne de res
1109030403	Huevos
1109030404	Otros

**1110 R            DETERIORO DE INVENTARIO**

111001 R	Productos terminados
11100101 R	Subproductos
11100102 R	Productos frescos
11100103 R	Embutidos
111002 R	Productos en proceso
11100201 R	Subproductos
11100202 R	Productos frescos
11100203 R	Embutidos
111003 R	Otros inventarios
11100301 R	Materia prima e insumos para el proceso productivo

- 11100202 R      Material de empaque
- 11100203 R      Artículos de limpieza
- 11100204 R      Inventario para reventa

**1111                    INVERSIONES A CORTO PLAZO**

- 111101            Depósitos a plazo
- 111102            Inversiones en acciones de otras empresas
- 111103            Otras inversiones a corto plazo

**1112                    GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO**

- 111201            Seguros vigentes
- 111202            Alquileres
- 111203            Intereses
- 111204            Publicidad y propaganda
- 111205            Papelería y útiles
- 111206            Uniformes de empleados
- 111207            Herramientas y equipo pequeño
- 111208            Vacaciones
- 111209            Indemnizaciones
- 111210            Honorarios
- 111211            Otros gastos pagados por anticipado

<b>12</b>	<b><u>ACTIVOS NO CORRIENTES</u></b>
<b>1201</b>	<b>PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</b>
120101	Terreno
120102	Instalaciones
120103	Equipo de transporte
12010301	Camiones
120104	Mobiliario y equipo de oficina
12010401	Mobiliario
1201040101	Sillas
1201040102	Escritorios
1201040103	Estantes
1201040104	Otros
12010402	Equipo de oficina
1201040201	Computadoras
1201040202	Impresoras
1201040203	Otros
120105	Herramientas
12010501	Básculas
12010502	Aturdidor
12010503	Aspiradoras
12010504	Contenedores
12010505	Otros
120106	Maquinaria de producción

12010601	Picadora
12010602	Emulsionadora
12010603	Cutter
12010604	Horno
12010605	Marmita
12010606	Envasadora al vacío
120107	Mobiliario y equipo de ventas
12010701	Vitrinas
12010702	Caja registradora
12010703	Otros

**1202 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO EN ARRENDAMIENTO**

120201	Terrenos
120202	Instalaciones
120203	Equipo de transporte
120204	Mobiliario y equipo de oficina
120206	Maquinaria de producción

**1203 R DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO**

120301 R	Depreciación acumulada de instalaciones
120302 R	Depreciación acumulada de equipo de transporte
120303 R	Depreciación acumulada de mobiliario y equipo de oficina
120304 R	Depreciación acumulada de herramientas

120305 R	Depreciación acumulada de maquinaria de producción
<b>1204 R</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO EN ARRENDAMIENTO</b>
120401 R	Depreciación acumulada de instalaciones en arrendamiento
120402 R	Depreciación acumulada de equipo de transporte en arrendamiento
120403 R	Depreciación acumulada de mobiliario y equipo de oficina en arrendamiento
120404 R	Depreciación acumulada de herramientas en arrendamiento
120405 R	Depreciación acumulada de maquinaria de producción en arrendamiento
<b>1205</b>	<b>PEDIDOS EN TRÁNSITO</b>
120501	Maquinaria y equipo de producción
120502	Insumos
120503	Otros
<b>1206</b>	<b>INVERSIONES PERMANENTES</b>
120601	Inversiones en asociadas
120602	Inversiones en negocios conjuntos
<b>1207</b>	<b>IMPUESTO SOBRE LA RENTA DIFERIDO-ACTIVO</b>
120701	Crédito ISR de años anteriores
120702	Pagos anticipados ISR

<b>1208</b>	<b>ACTIVOS INTANGIBLES</b>
120801	Derechos de llave
12080101	Costo de adquisición derecho de llave
120802	Patentes y marcas
12080201	Costo de adquisición patentes y marcas
120803	Licencias y concesiones
12080301	Costo de adquisición licencias y concesiones
120804	Patentes y marcas en proceso
12080401	Patentes
12080402	Marcas
120805	Licencias y concesiones en proceso
12080501	Softwares
12080502	Software de costos
<b>1209 R</b>	<b>AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS INTANGIBLES</b>
120901R	Amortización de derecho de llave
120902 R	Amortización de patentes y marcas
120903 R	Amortización de licencias y concesiones
<b>1210</b>	<b>CUENTAS POR COBRAR A LARGO PLAZO</b>
121001	Cuentas por cobrar comerciales, largo plazo
121002	Reserva para cuentas incobrables, largo plazo
121003	Anticipo a proveedores, largo plazo

121004	Préstamo al personal, largo plazo
<b>1211</b>	<b>PRÉSTAMOS A ACCIONISTAS, LARGO PLAZO</b>
121101	Préstamos a accionistas, largo plazo
<b>1212</b>	<b>DEPÓSITOS EN GARANTÍA, LARGO PLAZO</b>
121301	Cuenta a plazo
<b>1213</b>	<b>CUENTAS POR COBRAR PARTES RELACIONADAS A LARGO PLAZO</b>
121401	Directores, ejecutivos y empleados, largo plazo
121402	Compañías afiliadas, largo plazo
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>
<b>21</b>	<b><u>PASIVOS CORRIENTES</u></b>
<b>2101</b>	<b>PRÉSTAMOS Y SOBREGIROS A CORTO PLAZO</b>
210101	Préstamos prendarios, corto plazo
210102	Préstamos hipotecarios, corto plazo
210103	Otros préstamos, corto plazo
210104	Préstamos personales
210105	Sobregiros bancarios
210106	Deudas convertibles a corto plazo
210107	Porción circulante de préstamos a largo plazo

**2102 CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR**

- 210201 Proveedores locales
- 21020101
- 210202 Proveedores internacionales
- 21020201
- 210203 Documentos por pagar
- 21020301 Contratos a corto plazo
- 21020302 Cartas de Crédito

**2103 IMPUESTO SOBRE LA RENTA POR PAGAR**

- 210301 Impuesto Sobre la Renta por Pagar Corriente
- 210302 Impuesto Sobre la Renta Diferido

**2104 ACREEDORES VARIOS Y PROVISIONES POR PAGAR**

- 210401 Acreedores varios
- 210402 Provisión pago a cuenta ISR
- 210403 Interés por pagar
- 210404 Provisión IVA por pagar
- 210405 Provisión alquileres por pagar
- 210406 Provisión aporte patronal AFP
- 210407 Provisión aporte patronal ISSS
- 210408 Aporte INSAFORP por pagar
- 210409 Servicios de energía eléctrica por pagar

210410 Servicios de telefonía por pagar

210411 Honorarios por pagar

210412 Sobrantes de caja

210413 Anticipo de clientes

**2105 OBLIGACIONES BAJO ARRENDAMIENTO**

210501 Porción circulante de obligaciones bajo arrendamiento

**2106 RETENCIONES POR PAGAR**

210601 Cotización ISSS (salud)

210602 Cotizaciones fondo de pensiones

21060201 Crecer

21060202 Confía

210603 ISR Retenido

210604 Bancos y otras instituciones

210605 Vialidad a empleados

210606 Procuraduría General

**2107 BENEFICIOS A EMPLEADOS POR PAGAR**

210701 Planillas por pagar

210702 Comisiones

210703 Bonificaciones

210704 Vacaciones

210705	Aguinaldos
210706	Indemnizaciones
<b>2108</b>	<b>IVA DÉBITO FISCAL</b>
210801	IVA débito fiscal a consumidor final
21080101	IVA débito fiscal contribuyentes
21080102	IVA retenido a no domiciliados
210802	IVA retenido a sujetos excluidos
<b>2109</b>	<b>OTROS IMPUESTO POR PAGAR</b>
210901	IVA por pagar
210902	ISR Retenido
210903	Pago a cuenta
210904	Impuestos municipales
<b>2110</b>	<b>DIVIDENDOS POR PAGAR</b>
211001	Dividendos por pagar
<b>2111</b>	<b>CUENTAS POR PAGAR PARTES RELACIONADAS</b>
211101	Directores, ejecutivos y empleados
211102	Compañías (partes relacionadas)
21110201	
<b>22</b>	<b><u>PASIVOS NO CORRIENTES</u></b>

<b>2201</b>	<b>PRÉSTAMOS POR PAGAR A LARGO PLAZO</b>
220101	Préstamos bancarios
220102	Préstamos personales
220103	Otros préstamos bancarios
<b>2202</b>	<b>OBLIGACIONES POR ARRENDAMIENTO A LARGO PLAZO</b>
220201	Contratos por arrendamiento, largo plazo
<b>2203</b>	<b>ANTICIPOS Y GARANTÍAS DE CLIENTES</b>
220301	Anticipos de clientes
220302	Garantías de clientes
<b>2204</b>	<b>BENEFICIOS A EMPLEADOS POR PAGAR</b>
220401	Beneficios por terminación de empleo por pagar
22040101	Indemnizaciones por pagar
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>
<b>3</b>	<b>CAPITAL CONTABLE</b>
<b>3101</b>	<b>CAPITAL SOCIAL</b>
310101	Capital social suscrito
31010101	Capital social mínimo
31010102	Capital social variable
310102 "R"	Capital social suscrito no pagado

<b>3102</b>	<b>RESERVA LEGAL</b>
310201	Reserva legal
<b>3103</b>	<b>RESULTADOS ACUMULADOS</b>
310301	Utilidades de ejercicios anteriores
310302	Utilidad del ejercicio
310303 "R"	Pérdidas de ejercicios anteriores
310304 "R"	Pérdida del ejercicio
<b>3104</b>	<b>SUPERÁVIT POR REVALUACIÓN DE ACTIVOS</b>
310401	Superávit por revaluación de terrenos
310402	Superávit por revaluación de edificios
310403	Superávit por revaluación de instalaciones
310404	Superávit por revaluación de mobiliario y equipo
310405	Superávit por revaluación de vehículos
310406	Superávit por revaluación de intangibles
<b>4</b>	<b>CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS</b>
<b>4</b>	<b><u>COSTOS Y GASTOS DE OPERACIÓN</u></b>
<b>4101</b>	<b>COSTOS DE VENTAS</b>
410101	Costo de venta productos fabricados
41010101	Subproductos
4101010101	Cabeza (u)

4101010102	Grasa (lb)
4101010103	Cuero (u)
4101010104	Tripa (u)
4101010105	Patas (u)
41010102	Productos frescos
4101010201	Chuleta de cerdo (lb)
4101010202	Chuleta de pierna (lb)
4101010203	Costilla Baby Back (lb)
4101010204	Costilla corte bajo (lb)
4101010205	Costilla fresca alta (lb)
4101010206	Costilla San Luis (lb)
4101010207	Hueso de cerdo (lb)
4101010208	Lomo de cerdo (lb)
4101010209	Posta de brazuelo (lb)
4101010210	Posta de nuca (lb)
4101010211	Posta de pierna (lb)
4101010212	Recorte de cerdo (lb)
4101010213	Tocineta fresca (lb)
4101010214	Carnes marinadas sabor criollo (lb)
4101010215	Carnes marinadas sabor chimichurri (lb)
41010103	Embutidos
4101010301	Salchicha Frankfurt Canastita de María (454 g)
4101010302	Chorizo argentino Canastita de María (454 g)

4101010303	Chorizo Campestre Canastita de María (454 g)
4101010304	Pepperoni Canastita de María (200g)
4101010305	Salami Canastita de María (400g)
4101010306	Salami Canastita de María (200g)
4101010307	Salchicha de pollo Canastita de María (400g)
4101010308	Mortadela de pollo Canastita de María (400g)
4101010309	Mortadela de pollo Canastita de María (200g)
4101010310	Jamón virginia Canastita de María (200g)
4101010311	Jamón virginia Canastita de María (400g)
4101010312	Chorizo parrillero Canastita de María (454g)
4101010313	Chorizo especial Canastita de María (454g)
4101010314	Chorizo mexicano Canastita de María (454g)
4101010315	Chorizo Campestre Canastita de María (454g)
4101010316	Longaniza Canastita de María (454g)
4101010317	Jamón de pollo Canastita de María (454g)
4101010318	Jamón Prensado Campiña del Rey (200g)
4101010319	Salchicha de Pollo Campiña del Rey (400g)
4101010320	Jamón de Pollo Campiña del Rey (400g)
410102	Costo de venta productos para reventa
41010201	Carne de pollo
41010202	Carne de res
41010203	Huevos
41010204	Otros

**4102                    PRODUCCIÓN EN PROCESO**

410201	Rastro
41020101	Materias primas
4102010101	Cerdo en pie
41020102	Mano de obra
4102010201	Prestaciones laborales
410201020101	Salarios
410201020102	Indemnizaciones
410201020103	Vacación
410201020104	Aguinaldo
410201020105	Cuota patronal ISSS
410201020106	Cuota patronal AFP
41020103	Costos Indirectos de Fabricación
4102010301	Artículos de limpieza
4102010302	Cuota de arrendamiento
4102010303	Depreciación báscula electrónica
4102010304	Depreciación aturdidora
4102010305	Energía eléctrica
4102010306	Agua
4102010307	Honorarios profesionales
4102010308	Uniformes y equipo de protección
4102010309	Análisis bacteriológico
4102010310	Bolsas plásticas

4102010311	Papelería y útiles
410202	Carnicería
41020201	Materia prima
4102020101	Cerdo en canal caliente
410202010101	Cerdo en canal caliente con grasa
410202010102	Cerdo en canal caliente sin grasa
41020202	Mano de obra
4102020201	Prestaciones laborales
410202020101	Salarios
410202020102	Indemnizaciones
410202020103	Vacación
410202020104	Aguinaldo
410202020105	Cuota patronal ISSS
410202020106	Cuota patronal AFP
41020203	Costos Indirectos de Fabricación
4102020301	Artículos de limpieza
4102020302	Depreciación báscula de piso
4102020303	Depreciación cortadora
4102020304	Energía eléctrica
4102020305	Agua
4102020306	Uniformes y equipo de protección
4102020307	Papelería y útiles
4102020308	Contenedores de carne

4102020309	Insumos para marinador
410202030901	Especies y condimentos
410202030902	Verduras
410202030903	Aceites
41020204	Material de empaque carnes marinadas
4102020401	Material de empaque
4102020402	Viñetas
410203	Embutidos
41020301	Materia prima
4102030101	Chuleta de cerdo (lb)
4102030102	Chuleta de pierna (lb)
4102030103	Costilla Baby Back (lb)
4102030104	Costilla corte bajo (lb)
4102030105	Costilla fresca alta (lb)
4102030106	Costilla San Luis (lb)
4102030107	Hueso de cerdo (lb)
4102030108	Lomo de cerdo (lb)
4102030109	Posta de brazuelo (lb)
4102030110	Posta de nuca (lb)
4102030111	Posta de pierna (lb)
4102030112	Recorte de cerdo (lb)
4102030113	Tocineta fresca (lb)
41020302	Mano de obra

4102030201	Prestaciones laborales
410203020101	Salarios
410203020102	Indemnizaciones
410203020103	Vacación
410203020104	Aguinaldo
410203020105	Cuota patronal ISSS
410203020106	Cuota patronal AFP
41020303	Costos Indirectos de Fabricación
4102030301	Artículos de limpieza
4102030302	Depreciación emulsionadora
4102030303	Depreciación picadora
4102030304	Depreciación horno
4102030305	Depreciación cutter
4102030306	Depreciación Marmita
4102030307	Energía eléctrica
4102030308	Agua
4102030309	Uniformes y equipo de protección
4102030310	Papelería y útiles
4102030311	Contenedores de carne
4102030312	Insumos para el proceso productivo
410203031201	Especies y condimentos
410203031202	Verduras
410203031203	Aceite

410204	Empaque
41020401	Materia prima
41020402	Mano de obra
4102040201	Prestaciones laborales
410204020101	Salarios
410204020102	Indemnizaciones
410204020103	Vacación
410204020104	Aguinaldo
410204020105	Cuota patronal ISSS
410204020106	Cuota patronal AFP
41020403	Costos Indirectos de Fabricación
4102040301	Artículos de limpieza
4102040302	Depreciación envasadora al vacío
4102040303	Energía eléctrica
4102040304	Agua
4102040305	Uniformes y equipo de protección
4102040306	Papelería y útiles
4102040302	Contenedores de carne
41020404	Material de empaque
4102040401	Material de empaque
4102040402	Viñetas
<b>4103</b>	<b>GASTOS DE VENTA</b>
410301	Sueldos

410302	Horas extras
410303	Comisiones
410304	Bonificaciones
410305	Vacaciones
410306	Aguinaldos
410307	Indemnizaciones
410308	Cotización al ISSS
410309	Cotización AFP
410310	Cotizaciones INSAFORP
410311	Honorarios profesionales
410312	Viáticos y dietas
410313	Atención al personal
410314	Atención a clientes
410315	Agua
410316	Energía eléctrica
410317	Comunicaciones y correspondencia
410318	Papelería y útiles de oficina
410319	Impuestos fiscales, municipales y mercantiles
410320	Seguros y fianzas
410321	Combustible y lubricantes
410322	Mantenimiento de instalaciones
410323	Mantenimiento de vehículos
410324	Mantenimiento de mobiliario y equipo

410325	Depreciación de instalaciones
410326	Depreciación de vehículos
410327	Depreciación de mobiliario y equipo de oficina
410328	Depreciación de máquinas de producción
410329	Depreciación de herramientas
410330	Artículos de aseo y limpieza
410331	Cuentas incobrables
410332	Publicidad
410333	Parqueo
410334	Material de empaque
410335	Servicio de vigilancia
410336	Uniformes
410337	Alquiler de vehículos
410338	Matriculas y licencias
410339	Infracciones y multas
410340	Alquileres de mobiliario y equipo
410341	Servicio de carga y descarga
410342	Autorización para vehículos
410343	Obsolescencia, vencimientos y pérdida de productos
410344	Degustaciones
<b>4104</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>
410401	Sueldos

410402	Horas extras
410403	Comisiones
410404	Bonificaciones
410405	Vacaciones
410406	Aguinaldos
410407	Indemnizaciones
410408	Cotizaciones al ISSS
410409	Cotizaciones AFP
410410	Cotizaciones INSAFORP
410411	Honorarios profesionales
410412	Alquileres
410413	Agua
410414	Energía eléctrica
410415	Comunicaciones y correspondencia
410416	Matrículas de comercio y establecimiento
410417	Papelería y útiles, fotocopias
410418	Impuestos fiscales, municipales y mercantiles
410419	Seguros y fianzas
410420	Combustible y lubricantes
410421	Mantenimiento de instalaciones
410422	Mantenimiento de vehículos
410423	Mantenimiento de mobiliario y equipo
410424	Depreciación de instalaciones

410425	Depreciación de vehículos
410426	Depreciación de mobiliario y equipo de oficina
410427	Depreciación de herramientas
410428	Artículos de aseo y limpieza
410429	Atención al personal
410430	Atención al cliente
410431	Dietas
410432	Servicio de vigilancia
410433	Donaciones
410434	Fumigación
410435	Uniformes
410436	Licencias y permisos
410437	Soporte técnico informático
410438	Viáticos
410439	Mobiliario y equipo de oficina
410440	Solvencia DIGESTYC
410441	Depósito de balances
410442	Seminarios y capacitaciones
410443	Gastos de viaje y representación
410444	Servicio de protección de valores
410445	Amortización de intangibles
<b>42</b>	<b>GASTOS NO OPERATIVOS</b>
<b>4201</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>

420101	Intereses
420102	Comisiones por préstamos
420103	Comisiones bancarias
420104	Otros
<b>4202</b>	<b>DIFERENCIAL CAMBIARIO</b>
420201	Diferencial cambiario
<b>4203</b>	<b>GASTOS O PÉRDIDAS POR VENTA DE ACTIVOS</b>
420301	Gastos o pérdidas por venta de activos
<b>4204</b>	<b>GASTOS POR SINIESTROS</b>
420401	Gastos por siniestros
<b>4205</b>	<b>OTROS GASTOS EXTRAORDINARIOS</b>
420501	Otros gastos extraordinarios
<b>4206</b>	<b>GASTOS DE EJERCICIOS ANTERIORES</b>
420601	Gastos de ejercicios anteriores
<b>43</b>	<b>OTROS GASTOS NO OPERATIVOS</b>
<b>4301</b>	<b>GASTOS NO DEDUCIBLES</b>
430101	Gastos de ejercicios anteriores
430102	Impuestos no reclamados

- 430103 Multas, esuelas, recargos y otros
- 430104 Gastos de directores y ejecutivos no documentados
- 430105 Faltantes de inventarios no justificados
- 430106 Estimación para cuentas incobrables
- 430107 Otros gastos

**5 CUENTAS DE RESULTADO ACREEDOR**

**51 INGRESOS POR OPERACIONES CONTINUAS**

**5101 VENTAS DE BIENES**

- 510101 Ventas locales
  - 51010101 Venta clientes institucionales
  - 51010102 Venta clientes comunes
- 510102 Ventas de mercadería al exterior

**52 INGRESOS NO OPERACIONALES**

**5201 INTERESES GANADOS**

- 520101 Intereses bancarios

**5202 GANANCIA EN VENTA DE ACTIVOS**

- 520201 Ganancia en venta de activos

**5203 DIVIDENDOS GANADOS**

- 520301 Dividendos ganados

<b>5204</b>	<b>INDEMNIZACIONES POR SINIESTROS</b>
520401	Indemnizaciones por siniestros
<b>6</b>	<b>CUENTA LIQUIDADORA O DE CIERRE</b>
<b>61</b>	<b>CUENTA LIQUIDADORA O DE CIERRE</b>
<b>6101</b>	<b>Pérdidas y ganancias</b>
610101	Pérdidas y ganancias (resultado del ejercicio)
<b>7</b>	<b>CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS</b>
<b>71</b>	<b>CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS</b>
7101	Cuentas de orden deudoras
<b>8</b>	<b>CUENTAS DE ORDEN ACREEDORAS</b>
<b>81</b>	<b>CUENTAS DE ORDEN ACREEDORAS</b>
8101	Cuentas de orden acreedoras

**ALIMENTOS NUTRITIVOS**  
**SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE.**



**4.2.2. MANUAL DE APLICACIÓN DE CUENTAS.**

**1 ACTIVOS**

De acuerdo a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medias Entidades (NIIF para PYMES), específicamente en el párrafo 2.15 se define como un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro beneficios económicos.

**11 ACTIVOS CORRIENTES**

Se denomina activo corriente a los bienes o derechos considerados de fácil realización, es decir, aquellos considerados de rápida conversión a dinero, máximamente en un período de doce meses.

**1101 EFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFECTIVO.**

Cuenta de mayor que indica la cantidad de efectivo disponible en moneda de curso legal, y de equivalentes de efectivos (inversiones cuyo vencimiento es máximamente en tres meses).

Se carga: con el importe inicial del ejercicio, con las entradas de efectivo (ventas, anticipos de clientes, cobros realizados a deudores, valor de préstamos adquiridos, notas de abono a favor de la empresa emitidas por la institución financiera y demás entradas de efectivo).

Se abona: con el valor de las remesas efectuadas a instituciones financieras, disminuciones de efectivo en concepto de pagos, emisión de cheques, retiros de las cuentas de depósito, notas de cargo emitidas por instituciones financieras y por el cierre contable.

Naturaleza del saldo: deudor.

## **1102 CUENTAS POR COBRAR COMERCIALES**

Cuenta de mayor que representa el importe por cobrar (no vencido), originado a partir de las operaciones comerciales de la empresa, es decir, los valores registrados por las ventas de productos y prestaciones de servicios al crédito a corto plazo.

Se carga: con el importe de ventas a clientes institucionales, partes relacionadas, anticipos a cuentas por pagar comerciales y cualquier otra cuenta por cobrar originado de las operaciones de la empresa.

Se abona: con el valor de los pagos parciales o totales efectuados por los deudores.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1103 CUENTAS POR COBRAR NO COMERCIALES**

Cuenta de mayor cuya finalidad es registrar aquellos valores adeudados cuyo origen no nace por la actividad de la empresa, es decir representa los saldos a favor de la entidad por parte de empleados, moras por cobro, etc.

Se carga: por el monto adeudado en concepto de anticipos y préstamos a empleados e intereses generados.

Se abona: por abonos o cancelación total de la deuda.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1104 R ESTIMACIÓN PARA CUENTAS INCOBRABLES**

Cuenta de mayor que representa derechos exigibles por parte de la empresa a terceros ya sea por ventas, servicios u otorgamiento de préstamos entre otros.

Se carga: con el valor de cualquier cuenta por cobrar comercial o no, que sea considerada de manera parcial o total incobrable

Se abona: Con el valor determinado de la estimación para cuentas incobrables.

Naturaleza de su saldo: Acreedor

### **1105 DOCUMENTOS POR COBRAR**

Cuenta de mayor que representa aquellos valores a favor de la entidad que están consignado a partir de un título valor y cuyo vencimiento es en el corto plazo.

Se carga: Con valores adeudados por terceros, los cuales se encuentran respaldado por un documento soporte

Se abona: con el valor recibido de pagos parciales o totales que efectúen los deudores

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1106 IVA CRÉDITO FISCAL**

Cuenta de mayor en la que se registra el importe pagado a otros contribuyentes por la adquisición de bienes o servicios gravados con el Impuesto a la Transferencia Bienes Muebles y a la Prestación de Servicio, estos valores constituirán el saldo de crédito fiscal a deducir en la declaración del período fiscal.

Se carga: con el valor pagado a otros contribuyentes en concepto de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicio, originado por la compra o adquisición de bienes y servicios.

Se abona: con el valor de descuentos, devoluciones y ajustes a precios de compras y el saldo final mensual del IVA Débito Fiscal

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1107 IVA PAGADO POR ANTICIPADO.**

Cuenta de mayor que constituye un pago parcial del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicio.

Se carga: con el valor del 1% percibido o retenido efectuado por agentes de retención o de percepción.

Se abona: Con el valor de la acreditación contra el impuesto determinado en el período

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1108 ACCIONISTAS**

Cuenta de mayor que contiene el registro de acciones suscritas por los accionistas, así como el control de pago de las mismas.

Se carga: por la suscripción de acciones

Se abona: por el valor de pagos realizados en concepto de las acciones suscritas por parte de los accionistas.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1109 INVENTARIOS**

Cuenta de mayor empleada para controlar los bienes destinados a la venta, así como aquellos elementos de materia prima e insumos a utilizar en el proceso productivo.

Se carga: al iniciar el ejercicio contable con el importe del inventario inicial, con los valores de las compras realizadas (materia prima, insumos, accesorios, etc.), por las devoluciones de materiales efectuadas por el área de producción, por el costo de productos terminados y con el valor del inventario final de producción en proceso.

Se abona: con el valor del inventario inicial al finalizar el período contable para determinar resultados, por devoluciones a los proveedores, por el deterioro de inventarios y por las solicitudes de materiales (requisiciones) enviadas al área de producción.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1110 R DETERIORO DE INVENTARIO**

Cuenta de mayor en la que se registran los deterioros parciales o totales que afectan a los inventarios.

Se carga: con el valor de abonos a inventario por aquellos bienes deteriorados.

Se abona: Por el valor estimado de deterioro

Naturaleza de su saldo: Acreedor

### **1111 INVERSIONES A CORTO PLAZO**

Cuenta de mayor que contiene el registro de las inversiones realizadas en un plazo máximo de un año a nombre de la entidad.

Se carga: con el valor de los depósitos a plazos (mayores a tres meses e inferiores o iguales a doce meses), costo de adquisición por compras de acciones, y por otras inversiones en títulos valores

Se abona: por el retiro de los depósitos a plazos, por la venta total o parcial de las inversiones en títulos valores y por ajustes al costo de adquisición debido a fluctuaciones.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1112 GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO.**

Cuenta de mayor en la que se asientan los montos pagados por anticipado y cuyos derechos resultan exigibles en el corto plazo.

Se carga: con el valor de las erogaciones efectuadas de forma anticipada.

Se abona: con el valor de las amortizaciones por la parte consumida durante el período.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **12 ACTIVO NO CORRIENTE.**

Se denomina activo no corriente a aquellos recursos tangibles e intangibles propiedad de la compañía, cuya realización, venta o consumo se hace efectiva en un período superior a un año.

### **1201 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO.**

Cuenta de mayor que contiene los asientos pertenecientes a bienes muebles e inmuebles, que proporcionan beneficios económicos futuros y son utilizados por un período superior a doce meses.

Se carga: con el valor de adquisición (bienes muebles) o de construcción (bienes inmuebles) más los costos directamente atribuibles a la ubicación del activo en el lugar y las condiciones necesarias. Para el caso de bienes importados se incluirán los aranceles de importación y los impuestos indirectos no recuperables.

Se abona: por la transferencia de esta clase de bienes o cuando sea acordado darlos de baja ya sea por casos fortuitos, obsolescencia, finalización de la vida útil, entre otras.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1202 PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO EN ARRENDAMIENTO**

Cuenta de mayor que contiene el detalle del contrato de bienes muebles e inmuebles adquiridos bajo arrendamiento

Se carga: con el valor plasmado del bien mueble o inmueble en el contrato de arrendamiento.

Se abona: con el valor de las cuotas o cánones realizados.

Naturaleza de su saldo: deudor.

## **1203 R DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO.**

Cuenta de mayor en la que se registra el monto acumulado de pérdida de valor (desgaste) que sufren los bienes propiedad de la empresa, ocasionado por el uso u obsolescencia al que están expuesto.

Se carga: al transferir los bienes o darlos de baja.

Se abona: con el valor calculado de la cuota de depreciación mensual o anual, dependiendo el método de depreciación adoptado.

Naturaleza de su saldo: acreedor

#### **1204 R DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO EN ARRENDAMIENTO.**

Cuenta de mayor usada para registrar los montos depreciables de los bienes adquiridos en arrendamiento.

Se carga: por el valor de la depreciación acumulada, al finalizar el contrato.

Se abona: con el valor calculado de la cuota de depreciación mensual o anual, dependiendo el método de depreciación adoptado.

Naturaleza de su saldo: acreedor.

#### **1205 PEDIDOS EN TRÁNSITO**

Cuenta de mayor empleada en controlar los bienes e insumos que han sido solicitados, pero que aún se encuentran en tránsito hacia el destino final.

Se carga: con el valor consignado en la documentación del pedido del bien.

Se abona: por los abonos parciales o totales realizados o por devoluciones en el pedido de la propiedad, planta y equipo.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1206 INVERSIONES PERMANENTES**

Cuenta de mayor utilizada para registrar y controlar inversiones realizadas con el propósito de mantenerlas a mediano o largo plazo,

Se carga: por el valor de adquisición de acciones, participaciones y demás inversiones; adquiridas con el propósito de ejercer control o influencia significativa en la sociedad emisora y sin ánimo de transferirlas en el corto plazo.

Se abona: al transferirse total o parcialmente las acciones, participaciones y demás inversiones, al reclasificar a inversiones a corto plazo y por deterioro del valor de las inversiones.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1207 IMPUESTO SOBRE LA RENTA DIFERIDO- ACTIVO**

Cuenta de mayor que refleja el valor del impuesto diferido, correspondiente a las diferencias temporarias deducibles que aún no se han revertido.

Se carga: con el valor de las diferencias temporarias deducibles multiplicados por el correspondiente porcentaje de impuesto, determinadas haciendo una comparación entre la base fiscal de los activos y pasivos de acuerdo con la Ley de Impuesto Sobre la Renta y su valor en libros establecidos de acuerdo a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES)

Se abona: con el valor de las reversiones de las diferencias temporarias deducibles multiplicadas por el correspondiente porcentaje de impuesto y por eliminación de las mismas cuando hayan perdido valor.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1208 ACTIVOS INTANGIBLES.**

Cuenta de mayor referente a los activos sin apariencia física y de carácter no monetario, por ejemplo: patentes, marcas y concesiones, estos generan beneficios económicos futuros.

Se carga: con el valor de las erogaciones realizadas por la adquisición de activos intangibles.

Se abona: al transferirse o darse de baja los activos intangibles.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **1209 R CUENTAS POR COBRAR A LARGO PLAZO.**

Cuenta de mayor utilizada para registrar los saldos de cuentas pendientes de cobro, cuyos plazos de vencimiento superan un año.

Se carga: con el valor de las cuentas por cobrar que se hayan pactado para un plazo mayor a doce meses.

Se abona: por reclasificación a la cuenta de mayor 1102 Cuentas y Documentos por Cobrar (en caso de dejar de ser a largo plazo), al recibir abonos o en la cancelación total.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1210 CUENTAS POR COBRAR A LARGO PLAZO**

Cuenta de mayor que servirá para registrar aquellos valores a favor de la entidad cuyo vencimiento es en un período superior a doce meses

Se carga: por el valor estipulado a favor de la empresa

Se abona: con los pagos parciales o totales realizados por los deudores

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1211 PRÉSTAMOS A ACCIONISTAS A LARGO PLAZO.**

Cuenta de mayor en la que se controla los valores otorgados en calidad de préstamos a los accionistas.

Se carga: con el valor en efectivo o especie otorgado al accionista.

Se abona: con el valor de pagos totales o parciales efectuados por los accionistas.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1212 DEPÓSITOS EN GARANTÍA A LARGO PLAZO.**

Cuenta de mayor que representa los desembolsos efectuados para garantizar la disposición o uso de bienes o servicios.

Se carga: con el valor de las erogaciones realizadas por la entidad a fin de garantizar el uso o disponibilidad de un bien o servicio.

Se abona: al reintegrar el valor entregado en garantía y por vencimiento del contrato.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **1213 CUENTAS POR COBRAR PARTES RELACIONADAS A LARGO PLAZO**

Cuenta de mayor que contiene el detalle de los montos adeudados por parte de las compañías pertenecientes al mismo grupo empresarial.

Se carga: con el valor de créditos o saldos concedidos a favor de empresas pertenecientes al mismo grupo empresarial.

Se abona: por el valor de pagos o abonos recibidos.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **2 PASIVOS**

De acuerdo a la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medias Entidades (NIIF para PYMES), específicamente en el párrafo 2.15 se define: como una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos.

### **21 PASIVO CORRIENTE**

Se denomina pasivo corriente a las obligaciones a corto plazo adquiridas por la empresa, cuyo vencimiento será máximamente en doce meses.

## **2101 PRÉSTAMOS Y SOBREGIROS A CORTO PLAZO.**

Cuenta de mayor en la que se registra el valor de las obligaciones contraídas con instituciones bancarias en un plazo superior a un año

Se carga: con los abonos o pago total de la obligación y por cualquier circunstancia que ocasione disminución del valor adeudado.

Se abona: con el valor de los préstamos adquiridos y por el valor de los sobregiros

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2102 CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR.**

Cuenta de mayor en la que se registran los valores generados por compras de bienes o suministro de servicios, adquiridos al crédito, respaldado por la debida documentación.

Se carga: con los pagos parciales o totales de los valores adeudados, con descuentos o devoluciones de mercancías efectuadas.

Se abona: con el valor de adquisición de mercaderías recibidas al crédito respaldada por la debida documentación.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2103 IMPUESTO SOBRE LA RENTA POR PAGAR**

Cuenta de mayor en la que se registrara el valor pendiente de pago en calidad del Impuesto Sobre la Renta

Se carga: con el pago del Impuesto Sobre la Renta.

Se abona: con el valor del Impuesto Sobre la Renta del período pendiente de pago por parte de la empresa.

Naturaleza de su saldo: acreedor

#### **2104 ACREEDORES VARIOS Y PROVISIONES POR PAGAR.**

Cuenta de mayor en la que se asientan los montos adeudados pendientes de pago, al corto plazo.

Se carga: con el valor de pagos parciales o totales que se hagan a favor del acreedor o en concepto de provisión.

Se abona: con el valor de las obligaciones contraídas (valores pendientes de pago).

Naturaleza de su saldo: acreedor

#### **2105 OBLIGACIONES BAJO ARRENDAMIENTO.**

Cuenta de mayor en la que se detallan las obligaciones inherentes a la entidad por la adquisición de bienes muebles e inmuebles bajo contrato de arrendamiento en el corto plazo.

Se carga: por el valor de las erogaciones o cánones realizadas en concepto de arrendamiento, sean estos parciales o totales y por devoluciones de los bienes arrendados.

Se abona: por el valor de las obligaciones contraídas por el arrendatario por la adquisición de bienes en calidad de arrendamiento.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2106 RETENCIONES POR PAGAR.**

Cuenta de mayor que contiene el detalle de las deducciones aplicables principalmente en las planillas de los trabajadores.

Se carga: con el valor de los pagos efectuados a las respectivas instituciones.

Se abona: con el valor de las deducciones efectuadas en concepto de cotizaciones salud, fondo de pensiones, vialidades y por las retenciones de impuestos realizadas, entre otras.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2107 BENEFICIOS A EMPLEADOS POR PAGAR**

Cuenta de mayor usada en el control de obligaciones de la empresa a favor de los trabajadores, por ejemplo: planillas por pagar, comisiones, bonificaciones, vacaciones, aguinaldos, entre otros; estas resultan ser una contraprestación en virtud de la labor realizada por los empleados.

Se carga: por el valor de los pagos realizados a los empleados, en virtud de la obligación existente por parte de la entidad.

Se abona: por los importes por pagar en concepto de beneficios a empleados a corto plazo.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2108 IVA DÉBITOS FISCALES.**

Cuenta de mayor en la que se registra el importe transferido a otros contribuyentes en la venta de bienes o servicios gravados con el Impuesto a la Transferencia Bienes Muebles y a la Prestación de Servicio, estos valores serán liquidables mensualmente contra la cuenta IVA Crédito Fiscal.

Se carga: por el valor de crédito fiscal deducible del débito fiscal en el período tributario, con el Impuesto al Valor Agregado trasladado en notas de crédito, al conceder descuentos y al permitir devoluciones a los clientes.

Se abona: con el valor transferido a otros contribuyentes en concepto de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios, generado por la venta o transferencia de bienes o servicios.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2109 OTROS IMPUESTOS POR PAGAR.**

Cuenta de mayor utilizada para registrar otros impuestos por pagar a corto plazo, por ejemplo: IVA por pagar, pago a cuenta, impuestos municipales entre otros.

Se carga: con los pagos de impuestos realizados por la empresa.

Se abona: por el valor de los impuestos pendientes de pago.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2110 DIVIDENDOS POR PAGAR**

Cuenta de mayor en la que se asentarán los dividendos pendientes de pago, resultantes de la distribución de utilidades, acordada por la Asamblea General de Accionistas.

Se carga: con el valor del pago total o abonos realizados a los socios accionistas.

Se abona: por el valor de las utilidades a pendientes a distribuir, en conformidad a lo acordado en la Asamblea General de Accionistas.

Naturaleza de su saldo: acreedor.

## **2111 CUENTAS POR PAGAR-PARTES RELACIONADAS.**

Cuenta de mayor que contiene el detalle de los montos adeudados u obligaciones adquiridas ante empresas del mismo grupo empresarial.

Se carga: con los abonos realizados a la empresa acreedora.

Se abona: con el valor de adquisición de mercadería o servicio al crédito, a empresas pertenecientes al mismo grupo empresarial.

Naturaleza de su saldo: acreedor.

## **22 PASIVOS NO CORRIENTES.**

Se denomina pasivo no corriente a las obligaciones a largo plazo adquiridas por la empresa, cuyo vencimiento es en un lapso superior a un año.

## **2201 PRÉSTAMOS POR PAGAR A LARGO PLAZO.**

Cuenta de mayor en la que se registraran los préstamos obtenidos por la empresa y cuya cancelación será en un lapso superior a un año.

Se carga: con los valores abonados o con el monto total pagado al acreedor y por la reclasificación de los saldos a corto plazo.

Se abona: con el valor adeudado a instituciones financieras, en concepto de préstamo.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **2202 OBLIGACIONES POR ARRENDAMIENTO FINANCIERO A LARGO PLAZO.**

Cuenta de mayor en la que se detallan las obligaciones inherentes a la entidad por la adquisición de bienes muebles e inmuebles bajo contrato de arrendamiento a largo plazo.

Se carga: por el valor de los abonos o cánones realizadas en virtud del contrato de arrendamiento y por la reclasificación de la cuenta a corto plazo, es decir, a la cuenta 2105.

Se abona: por el valor o monto de las obligaciones contraídas al arrendatario (empresa) por la adquisición de bienes en calidad de arrendamiento a largo plazo.

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **2203 ANTICIPOS Y GARANTÍAS DE CLIENTES.**

Cuenta de mayor en la que se registran las obligaciones adquiridas por la empresa desde la recepción de efectivo proveniente de clientes en concepto de anticipo y garantías para la obtención en el futuro de un bien o servicio.

Se carga: al momento de entregar los bienes o servicios solicitados por el cliente, debiendo trasladar y reconocerse un ingreso.

Se abona: con el/los valores abonados anticipadamente por el cliente, con el propósito que la empresa adquiriera una obligación a futuro de brindarle el bien o servicio solicitado.

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **2204 BENEFICIOS A EMPLEADOS POR PAGAR.**

Cuenta de mayor que representa el monto calculado para prever el cumplimiento de las obligaciones responsabilidad de la empresa para con sus empleados a largo plazo, como por ejemplo en el caso de las indemnizaciones a trabajadores, las cuales se deben cumplir de acuerdo a lo estipulado en el artículo 58 del código laboral

Se carga: con el pago o abonos realizados en concepto de indemnización u otra obligación.

Se abona: con el valor de las indemnizaciones a pagar o generado por otras obligaciones a largo plazo.

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **3 PATRIMONIO**

Es la parte residual de los activos de la sociedad, una vez deducido todos los pasivos.

#### **31 CAPITAL CONTABLE**

Se denomina capital contable al rubro conformado por: aportaciones de los accionistas, reservas y los resultados de un período determinado.

#### **3101 CAPITAL SOCIAL**

Cuenta de mayor designada a controlar las aportaciones realizadas por parte de los accionistas.

Se carga: por los valores correspondientes de las acciones suscritas pendientes de pago, por disminuciones en el monto del capital social acordado por los accionistas y por el monto de liquidación por retiro de el/los accionistas.

Se abona: por los valores de las aportaciones realizadas al momento de constituir y posteriormente a través de la emisión de nuevas acciones acordadas en la Asamblea General de Accionistas.

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **3102 RESERVA LEGAL.**

Cuenta de mayor que contendrá el detalle sobre la porción de las utilidades restringida de distribución, puesto que es destinada a responder ante pérdidas futuras u obligaciones adquiridas. Para definir el monto en concepto de reserva legal se debe apegar a la normativa establecida en el Código de Comercio, específicamente en el artículo 39.

Se carga: al momento de usar total o una parte de la reserva legal ante pérdidas u otra clase de obligaciones.

Se abona: al final de cada período contable, con el siete por ciento de las utilidades netas obtenidas y el límite mínimo legal de dicha reserva será la quinta parte del capital social

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **3103 RESULTADOS ACUMULADOS**

Cuenta de mayor enfatizada en el control de aquellas utilidades y pérdidas acumuladas de ejercicios anteriores, ante las cuales los socios no han determinado la manera de proceder.

Se carga: al capitalizar las utilidades pendientes de distribución y al amortizar total o parcialmente pérdidas de ejercicios anteriores.

Se abona: con el valor de las utilidades y pérdidas acumuladas.

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **3104 SUPERÁVIT POR REVALUACIÓN DE ACTIVOS**

Cuenta de mayor empleada en el registro de los valores determinados por peritos en concepto de superávit por revaluación de elementos de la propiedad planta y equipo.

Se carga: con la distribución de valor del revaluó.

Se abona: con el valor determinado por la revaluación del activo.

Naturaleza de su saldo: acreedor

### **4 CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS**

Elemento de contabilidad financiera que refleja el valor de los desembolsos necesarios para hacer frente a costos y gastos para el funcionamiento de la empresa.

### **41 COSTOS Y GASTOS DE OPERACIÓN.**

Se denomina costos y gastos de operación a aquellas salidas de efectivo que constituyen un requerimiento indispensable para desarrollar el giro o actividad del negocio.

### **4101 COSTOS DE VENTAS**

Cuenta de mayor empleada para registrar aquellos costos vinculados a la producción vendida.

Se carga: con el valor de costo de venta de las siguientes segregaciones del inventario: sub productos, productos frescos, embutidos, reventas entre otros.

Se abona: por devoluciones sobre las ventas a precio de costo efectuadas y al finalizar el período trasladando el saldo a la cuenta 6101 Pérdidas y Ganancias, para determinar el resultado en el mismo.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4102 PRODUCCIÓN EN PROCESO**

Cuenta de mayor referente a los costos incurridos en el proceso productivo, por lo que la materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación constituyen los tres factores a considerar en cada centro de costo.

##### **410201 RASTRO**

Esta cuenta es transitoria y representa la acumulación de costos (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación)

Se carga: por los valores incurridos durante el período en los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación).

Se abona: al trasladar el saldo a la cuenta de inventario, subcuenta productos terminados al finalizar el período de costo.

Naturaleza de su saldo: deudor

##### **410202 CARNICERÍA**

Esta cuenta es transitoria y representa la acumulación de costos (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación)

Se carga: por los valores incurridos durante el período en los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación).

Se abona: al trasladar el saldo a la cuenta de inventario, subcuenta productos terminados al finalizar el período de costo.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **410203 EMBUTIDOS**

Esta cuenta es transitoria y representa la acumulación de costos (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación)

Se carga: por los valores incurridos durante el período en los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación).

Se abona: al trasladar el saldo a la cuenta de inventario, subcuenta productos terminados al finalizar el período de costo.

Naturaleza de su saldo: deudor

### **410204 EMPAQUE**

Esta cuenta es transitoria y representa la acumulación de costos (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación)

Se carga: por los valores incurridos durante el período en los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación).

Se abona: al trasladar el saldo a la cuenta de inventario, subcuenta productos terminados al finalizar el período de costo.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4103 GASTOS DE VENTA**

Cuenta de mayor que registra aquellos costos generados posteriormente a la producción del producto, es decir son aquellos desembolsos requeridos para movilizar (distribuir) la mercadería durante el período.

Se carga: por el valor de los desembolsos necesarios para la distribución de los productos cárnicos y por los gastos generados en ventas no ordinarias (transferencias de elementos de propiedad, planta y equipo), así como por otros gastos incurridos en el departamento de venta.

Se abona: al finalizar el ejercicio contable, al trasladar el saldo a la cuenta pérdidas y ganancias, con el objetivo de determinar el resultado del ejercicio.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4104 GASTOS DE ADMINISTRACIÓN.**

Cuenta de mayor que contiene aquellos gastos que están indirectamente relacionados a la manufactura de los productos, puesto que son todas las erogaciones efectuadas con el fin de mantener la vitalidad de todos los componentes de la empresa.

Se carga: con el valor de los gastos realizados como parte del funcionamiento administrativo y que por ende resultan indispensables en el funcionamiento de la empresa.

Se abona: al finalizar el ejercicio contable, con el traslado del saldo a la cuenta pérdidas y ganancias.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **42 GASTOS NO OPERATIVOS.**

Se denomina gastos no operativos a los desembolsos efectuados por circunstancias extraordinarias (no se encuentran dentro de habitualidad de la empresa).

### **4201 GASTOS FINANCIEROS.**

Cuenta de mayor que contiene los gastos financieros originados a partir de los financiamientos recibidos, por ejemplo: intereses, comisiones por préstamos, honorarios y demás generados durante el período contable.

Se carga: con el valor de intereses, comisiones y demás pagos derivados de la adquisición de préstamos financieros.

Se abona: con el traslado del saldo a la cuenta pérdidas y ganancias.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4202 DIFERENCIAL CAMBIARIO.**

Cuenta de mayor destinada al registro de las disminuciones obtenidas por las conversiones realizadas a las partidas monetarias a través de la tasa de cambio vigente.

Se carga: por pérdidas resultantes de la conversión de la moneda extranjera a moneda oficial.

Se abona: con el traslado del saldo a la cuenta pérdidas y ganancias al final del ejercicio para posteriormente determinar resultados.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4203 GASTOS O PÉRDIDAS POR VENTA DE ACTIVOS.**

Cuenta de mayor utilizada en registrar aquellos gastos ocasionados por el deterioro y pérdidas generadas en las ventas de activos.

Se carga: con el valor de los gastos o pérdidas generadas en la venta del activo.

Se abona: al finalizar el ejercicio contable trasladando el saldo a la cuenta de pérdidas y ganancias, con el objetivo de determinar resultados.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4204 GASTOS POR SINIESTROS.**

Cuenta de mayor que contiene el detalle de los gastos generados en concepto de siniestros ocurridos durante el período.

Se carga: con el valor de los desembolsos realizados ante los casos fortuitos suscitados.

Se abona: al finalizar el ejercicio, trasladando el saldo a la cuenta de pérdidas y ganancias, con el fin de determinar resultados.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4205 OTROS GASTOS EXTRAORDINARIOS.**

Cuenta de mayor usada para controlar aquellas erogaciones realizadas que no pertenecen al giro o habitualidad de la empresa.

Se carga: por el importe desembolsado en concepto de gasto extraordinario.

Se abona: trasladando el saldo a la cuenta pérdidas y ganancias al final del ejercicio para la determinación del resultado.

Naturaleza de su saldo: deudor

#### **4206 GASTOS DE EJERCICIOS ANTERIORES.**

Cuenta de mayor en la que se registran aquellos gastos no pertenecientes al ejercicio actual.

Se carga: con el valor de los gastos de ejercicios pasados, los cuales deben estar amparados en la documentación (facturas, recibos o comprobantes de crédito fiscal).

Se abona: al liquidar el saldo contra la cuenta de pérdidas y ganancias al final del ejercicio.

Naturaleza de su saldo: deudor.

### **43 OTROS GASTOS NO OPERATIVOS**

Este rubro hace referencia a aquellos gastos que no forman parte de actividad ordinaria de la empresa, además no son deducible en el cálculo de impuesto debido a que no son utilizados en los procesos generadores de ingreso.

#### **4301 GASTOS NO DEDUCIBLES.**

Cuenta de mayor que agrupa aquellos gastos que no sirven para la generación o conservación de la fuente de ingresos.

Se carga: con el importe incurrido en concepto de gasto no deducible.

Se abona: al finalizar el ejercicio trasladando el saldo a la cuenta de pérdidas y ganancias.

**Naturaleza de su saldo:** deudor

### **5 CUENTAS DE RESULTADO ACREEDOR.**

Cuenta de mayor designada al control de ingresos generados a partir de: ventas, intereses, dividendos u otros elementos relacionados a la operatividad de la empresa.

#### **51 INGRESOS POR OPERACIONES CONTINUAS.**

Hace referencia a todos aquellos ingresos obtenidos a partir de la actividad de la empresa.

## **5101 VENTA DE BIENES.**

Cuenta de mayor designada al control de los ingresos provenientes por las ventas de mercaderías de la empresa,

Se carga: al finalizar el ejercicio, el total de ingresos se traslada a la cuenta de pérdidas y ganancias.

Se abona: con el valor de las ventas efectuadas tanto al crédito como al contado, las cuales se amparan en documentos soportes (facturas, comprobantes de crédito fiscal y notas de débito).

Naturaleza de su saldo: acreedor.

## **52 INGRESOS NO OPERACIONALES.**

Corresponde a aquellos ingresos obtenidos por actividades que no pertenecen al giro de la empresa.

### **5201 INTERESES GANADOS**

Cuenta de mayor que representa aquellos ingresos obtenidos en concepto de intereses ganados.

Se carga: al final del ejercicio trasladando el saldo a la cuenta de pérdidas y ganancias para la determinación del resultado.

Se abona: con el valor de los intereses devengado durante el período.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **5202 GANANCIA EN VENTA DE ACTIVOS.**

Cuenta de mayor en la que se registra aquellos ingresos obtenidos por la venta de un bien, derecho u otro elemento del que dispone la entidad para su uso pero que ha decidido prescindir de este y que por lo tanto constituye una venta no ordinaria.

Se carga: trasladando el saldo de la cuenta a pérdidas y ganancias al final del ejercicio para determinar así el resultado del período.

Se abona: al resultar ganancia por la venta de activos fijos.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **5203 DIVIDENDOS GANADOS.**

Cuenta de mayor en la que se detallan los valores obtenidos durante el período en concepto de dividendos.

Se carga: al finalizar el ejercicio trasladando el saldo a la cuenta de pérdidas y ganancias para la obtención de resultados del período.

Se abona: por el valor de los dividendos decretados por las sociedades, en conformidad a los porcentajes de participación que se tengan.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **5204 INDEMNIZACIONES POR SINIESTROS.**

Cuenta de mayor que controlará aquellos ingresos recibidos por la empresa ante la ocurrencia de percances, acaecidos por la cobertura de los seguros previamente adquiridos.

Se carga: trasladando el saldo a la cuenta de pérdidas y ganancia al final del ejercicio para determinar resultados.

Se abona: por el valor obtenido por la empresa, en concepto de indemnización por siniestros.

Naturaleza de su saldo: acreedor

## **6 CUENTA LIQUIDADORA O DE CIERRE.**

Este elemento contiene la cuenta liquidadora o de cierre a través de la cual se determina el resultado del ejercicio.

## **61 CUENTA LIQUIDADORA O DE CIERRE**

Este rubro contiene la cuenta a través de la cual se determina el resultado del ejercicio.

## **6101 PÉRDIDAS Y GANANCIAS**

Cuenta de mayor destinada a determinar el resultado del ejercicio económico (excedentes o pérdidas) a través de la liquidación de los saldos de las cuentas deudoras y acreedoras.

Se carga: por el valor total de los saldos de las cuentas de costos, gastos, reservas y para liquidar su saldo acreedor contra la cuenta utilidad del ejercicio.

Se abona: por el valor total de los saldos de las cuentas de ingresos y si al final del ejercicio su saldo es deudor, se liquidará con la cuenta déficit.

## **7 CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS**

Este elemento agrupa las cuentas de orden deudoras.

### **71 CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS**

Rubro de agrupación que contiene el detalle de las circunstancias contingentes que pueden acaecer a la empresa.

#### **7101 CUENTAS DE ORDEN DEUDORAS**

Cuenta de mayor designada a registrar aquellas transacciones contingentes o eventos pasados en los que la empresa haya incurrido y los cuales deben estar amparados en documentos (contratos, garantías o etc.)

Se carga: por el importe de las contingencias, las cuales constan de documentación soporte.

Se abona: al desaparecer el hecho que conlleva a la contingencia.

Naturaleza de su saldo: deudor

## **8 CUENTAS DE ORDEN ACREEDORA.**

Este elemento agrupa las cuentas de orden acreedoras

### **81 CUENTAS DE ORDEN ACREEDORA**

Este rubro tiene la función de servir contra la cuenta 7101 cuenta de orden deudora, esto para generar un movimiento compensatorio entre ambas.

#### **8101 CUENTAS DE ORDEN ACREEDORA**

Cuenta de mayor que contendrá el detalle de las liquidaciones efectuadas ante la documentación amparo de la contingencia.

Se carga: con la documentación

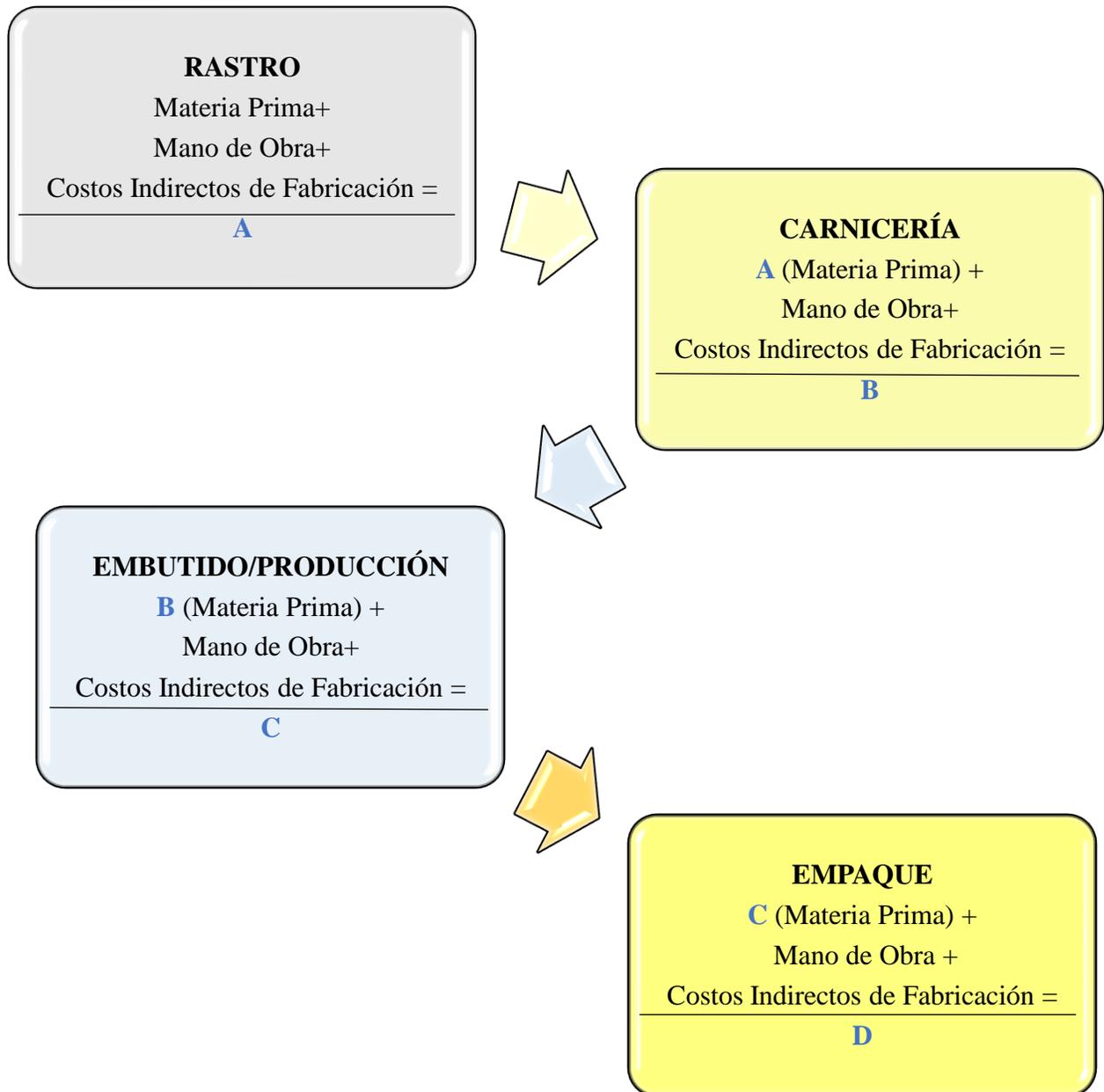
Se abona: con la liquidación de la documentación.

Naturaleza de su saldo: acreedor.

**Nota:** en las cuentas de mayor podrán surgir nuevas derivaciones o agregaciones (subcuentas o registros de detalles) según la necesidad empresarial.

**4.3. PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LA NORMA INTERNACIONAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES, PARA ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.**

**Figura N° 14.** *Funcionamiento del costeo en Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.*



En la figura anterior es plasmado el proceso manufacturero cárnico ejecutado por Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V., el cual involucra diferentes centros productivos, por ende, cada uno conlleva a una acumulación de costos, por lo que las letras “A”, “B” y “C” representan las cantidades traspasadas constituyentes de la materia prima para la siguiente fase; sin embargo, en el caso de las producciones efectuadas en Rastro y Carnicería, no todos los elementos siguen el mismo orden y esto se debe a que algunas piezas de la producción son vendidas, no siguiendo con el resto del proceso productivo, para una mayor comprensión es detallado a continuación la funcionalidad de cada centro de costo:

- **El primer centro de costos es rastro:** el cual comprende la recepción del lote de cerdos, el proceso de sacrificio del mismo, la obtención de productos (cerdo en canal caliente con o sin grasa) y subproductos (cabezas, cueros, tripas, grasa y patas), siendo estas piezas susceptibles a la venta.
- **El segundo centro de costos es carnicería:** constituye una secuela de la etapa anterior, dado que, en el caso de los productos no vendidos, pasan a esta fase en la cual son troceados o fileteados con el fin de obtener cinco cortes principales (piernas, brazuelos, nuca, costillar y chuleta) constituyendo el inventario de productos frescos.
- **El tercer centro de costos es embutido:** la cadena productiva continua, a través de aquellos productos frescos que no fueron vendido en la etapa anterior, por lo cual se destinan a la manufactura de embutidos.
- **El cuarto centro de costos es empaque:** representa la finalización del proceso productivo, debido a que el empaque constituye el resguardo higiénico del producto

A continuación, se diseña la propuesta de un sistema de costos basado en proceso, el cual es enfocado en la producción de embutidos y carnes marinadas, por lo que facilitara la identificación de costos por cada centro productivo, lo cual contribuye a posteriores planeaciones y controles de presupuestos manufactureros.

#### 4.3.1. CASO PRÁCTICO BASADO EN ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.

La empresa Alimentos Nutritivos, dedicada al giro de compra, venta y distribución de huevos de aves de corral; carne y embutidos derivados del cerdo, así como todo tipo de carnes, mariscos, y productos lácteos, presenta la siguiente información:

#### DÍA 24 DE SEPTIEMBRE DE 2019

Para este día está planificado producir 500 unidades de 454 gramos de chorizo argentino, conllevando a mostrar el siguiente detalle:

##### 1) RASTRO

- 23 de septiembre de 2019, 7:00 P.M., la empresa recibe un lote al crédito de 38 cerdos en pie, en concepto de materia prima, para el proceso de rastro, por un precio de \$8,885.10 más IVA.

**Nota:** La empresa generalmente recibe aproximadamente 8 horas antes de la matanza, los lotes de cerdo, esto con el fin de verificar estado y peso de los mismos.

A continuación, se presentan los detalles de la compra en la siguiente tabla:

MATERIA PRIMA											
Proveedor: Granjita El Progreso S.A. de C.V.								Producto: Cerdo en pie			
Lote	Cantidad de cerdos por lote	Pesaje (Proveedor) (lb)	Pesaje (Alimentos) (lb)	Porcentaje merma de viaje	Merma Transferida (50%) (lb)	Merma Asumida (50%) (lb)	Total libras por lote	Precio por libra	Total Precio	IVA	Valor Total
L24092019-01	38	8,500	8,424	0.89%	38	38	8,462	\$ 1.05	\$ 8,885.10	\$ 1,155.06	\$ 10,040.16

- El proceso de matanza inicia el 24 de septiembre a las 3:00 A.M., por ende, este conlleva implícitamente valores de mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación, los cuales están detallados en las siguientes tablas:

<b>MANO DE OBRA RASTRO</b>			
<b>FECHA</b>	<b>ÁREA</b>	<b>N° DE EMPLEADOS</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
24/9/2019	Rastro	Doce	\$ 107.64

Ver Anexo N° 1

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN RASTRO</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTE MENSUAL</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
Depreciación Báscula Electrónica	\$ 91.67	\$ 3.06
Cuota de arrendamiento	\$ 600.00	\$ 20.00
Artículos de aseo y limpieza	\$ 750.00	\$ 25.00
Uniformes, equipo de protección	\$ 80.00	\$ 2.67
Mantenimiento y reparación	\$ 30.00	\$ 1.00
Papelería y útiles	\$ 90.00	\$ 3.00
Agua	\$ 80.00	\$ 2.67
Energía Eléctrica	\$ 60.00	\$ 2.00
<b>TOTAL CIF EN RASTRO:</b>	<b>\$ 1,781.67</b>	<b>\$ 59.39</b>

Ver Anexo N° 2

A partir de todos los costos incurridos en el lote 24092019-01 ha surgido el siguiente detalle productivo, presentado en unidades, dado que todos los subproductos a excepción de grasa, la cual junto a los productos principales es vendidos por libras, sin embargo, para mostrar la correlación de las piezas entre sí, resulta útil los siguientes datos:

<b>Lote</b>	<b>Fecha</b>	<b>Producción Principal (Cerdo en canal caliente)</b>		<b>Subproductos</b>				
		<b>Destocinado (U)</b>	<b>Con grasa (U)</b>	<b>Cabezas (U)</b>	<b>Grasa (U)</b>	<b>Tripas (U)</b>	<b>Cueros (U)</b>	<b>Patas (U)</b>
L24092019-01	2/9/2019	30	8	38	30	38	38	152

Una vez finalizado el proceso de matanza e identificadas las piezas resultantes del mismo, es necesario conocer el peso general de la producción:

<b>LOTE: L24092019-01</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESAJE (lb)</b>
<b>Producción principal</b>	
Cerdo en canal caliente destocinado	5,025
Cerdo en canal con grasa	1,440
<b>Subtotal:</b>	<b>6,465</b>
<b>Subproducción</b>	
Cabezas	600
Grasas	495
Tripas	200
Cueros	212
Patas	410
<b>Subtotal:</b>	<b>1,917</b>
Total pesaje antes de rastro:	8,424
Merma (0.5%)	42
<b>Total libras producción rastro:</b>	<b>8,382</b>

A continuación, se detalla los costos incurridos en el centro de costos de rastro:

<b>ELEMENTO DEL COSTOS</b>	<b>VALOR</b>
Materia Prima	\$ 8,885.10
Mano de Obra	\$ 107.64
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 59.39
<b>TOTAL:</b>	<b>\$ 9,052.13</b>

Con el fin de asignar costos tanto a la producción principal como a la su producción, se procede a emplear el Método de Valores de Mercado en el Punto de Separación:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE RASTRO

Proveedor: Granjita El Progreso S.A. de C.V.

Fecha: 24/9/2019

Lote: 24092019-01

ELEMENTO DE PRODUCCIÓN	FORMA DE MEDIDA PARA VENDER	UNIDADES	PESAJE (LIBRA)	PRECIO DE VENTA PROMEDIO DEL MES ANTERIOR	VALOR DE MERCADO	FACTOR DE PROPORCIÓN	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
Cerdo en canal destocinado	Libra	30	5,025	\$ 1.65	\$ 8,291.25	0.70991288	\$ 6,307.65	\$ 76.42	\$ 42.16	\$ 6,426.22	\$ 1.28
Cerdo en canal con grasa	Libra	8	1,440	\$ 1.55	\$ 2,232.00	0.191108162	\$ 1,698.02	\$ 20.57	\$ 11.35	\$ 1,729.94	\$ 1.20
<b>Subtotal (productos principales)</b>			<b>6,465</b>		<b>\$ 10,523.25</b>	<b>0.901021042</b>	<b>\$ 8,005.66</b>	<b>\$ 96.99</b>	<b>\$ 53.51</b>	<b>\$ 8,156.16</b>	<b>\$ 2.48</b>
Grasa de cerdo	Libra	30	495	\$ 0.80	\$ 396.00	0.033906287	\$ 301.26	\$ 3.65	\$ 2.01	\$ 306.92	\$ 0.62
Cabeza de cerdo	Unidad	38	600	\$ 15.00	\$ 570.00	0.048804504	\$ 433.63	\$ 5.25	\$ 2.90	\$ 441.78	\$ 11.63
Tripa de cerdo	Unidad	38	200	\$ 2.00	\$ 76.00	0.006507267	\$ 57.82	\$ 0.70	\$ 0.39	\$ 58.90	\$ 1.55
Cuero de cerdo	Unidad	38	212	\$ 2.00	\$ 76.00	0.006507267	\$ 57.82	\$ 0.70	\$ 0.39	\$ 58.90	\$ 1.55
Patas de cerdo	Unidad	152	410	\$ 0.25	\$ 38.00	0.003253634	\$ 28.91	\$ 0.35	\$ 0.19	\$ 29.45	\$ 0.19
<b>Subtotal (productos subproductos)</b>			<b>1,917</b>		<b>\$ 1,156.00</b>	<b>0.098978958</b>	<b>\$ 879.44</b>	<b>\$ 10.65</b>	<b>\$ 5.88</b>	<b>\$ 895.97</b>	<b>\$ 15.54</b>
<b>TOTAL</b>			<b>8,382</b>		<b>\$ 11,679.25</b>	<b>1</b>	<b>\$ 8,885.10</b>	<b>\$ 107.64</b>	<b>\$ 59.39</b>	<b>\$ 9,052.13</b>	<b>\$ 18.02</b>

COMENTARIOS:

- Se hace la distinción de la forma de medida para la venta, debido a que la empresa en el caso de la grasa y de los cerdos en canal (destocinado o no) los comercializa o controla para procesarlos a la siguiente etapa a través de libras; sin embargo,

en el caso de los subproductos como: cabeza, tripa, cuero y patas de cerdos los vende por unidad, independientemente del peso de estos.

Los valores de precio de venta del mes anterior se asignaron utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Precio de venta promedio del mes anterior} = \frac{\text{Venta del mes anterior}}{\text{Producción total mensual anterior}}$$

Por ejemplo, en el caso de la cabeza de cerdo, esta se determinó de la siguiente manera:

$$\text{Precio de venta promedio del mes anterior} = \frac{\$ 20,250.00}{1,350 \text{ Cabezas de cerdos}} = \$15.00$$

Estipulándose los \$15.00 como factor de distribución para las cabezas de cerdo en relación a los elementos del costeo.

El costo unitario de cada elemento resultante del proceso productivo, se determinó acorde a la unidad de medida correspondiente (unidad o libra).

De las piezas obtenidas en el proceso de rastro se efectúa venta, conllevando a establecer el precio de venta de la siguiente fórmula:

$$\text{Precio de Venta Unitario} = \text{Costo de Producción Unitario} + \text{Porcentaje de utilidad}$$

SUBPRODUCTO	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA UNITARIO
Grasa	\$ 0.62	23%	\$ 0.8
Cabeza	\$ 11.63	22%	\$ 15.00
Tripa	\$ 1.55	23%	\$ 2.00
Cuero	\$ 1.55	23%	\$ 2.00
Patas	\$ 0.19	24%	\$ 0.25

SUB PRODUCTO	UNIDAD	PESAJE (LIBRA)	PRECIO (SIN IVA)	VALOR	IVA	IMPORTE TOTAL
Grasa		495	\$ 0.80	\$ 396.00	\$ 51.48	\$ 447.48
Cabeza	38		\$ 15.00	\$ 570.00	\$ 74.10	\$ 644.10
Tripa	38		\$ 2.00	\$ 76.00	\$ 9.88	\$ 85.88
Cuero	38		\$ 2.00	\$ 76.00	\$ 9.88	\$ 85.88
Patas	152		\$ 0.25	\$ 38.00	\$ 4.94	\$ 42.94
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 20.05</b>	<b>\$ 1,156.00</b>	<b>\$ 150.28</b>	<b>\$ 1,306.28</b>

- A las 8:00 A.M., se efectúa venta al contado de ocho cerdos en canal, según el siguiente detalle:

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA UNITARIO
Cerdo en canal con grasa	\$ 1.20	23%	\$ 1.55

PRODUCTO	PESAJE (LIBRA)	PRECIO (SIN IVA)	VALOR	IVA	IMPORTE TOTAL
Cerdo en canal con grasa	1440	\$ 1.55	\$ 2,232.00	\$ 290.16	\$ 2,522.16

Resumen del detalle de IVA generado en la etapa de rastro:

FECHA	CONCEPTO	VALOR NETO	IVA	TOTAL
<b>RASTRO</b>				
23/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 8,885.10	\$ 1,155.06	\$ 10,040.163
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 8,885.10</b>	<b>\$ 1,155.06</b>	<b>\$ 10,040.163</b>
24/09/19	Venta de subproductos	\$ 1,156.00	\$ 150.28	\$ 1,306.28
24/09/19	Venta de ocho cerdos en canal con grasa	\$ 2,232.00	\$ 290.16	\$ 2,522.16
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 3,388.00</b>	<b>\$ 440.44</b>	<b>\$ 3,828.44</b>

La producción no vendida (cerdo en canal sin grasa o destocinado) durante esta etapa será trasladada a carnicería, conllevando a ampararla en una nota de envío:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

## ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.

NOTA DE ENVIO DE CERDO EN CANAL A CARNICERÍA

Lote: L24092019

Responsable del envío: \_\_\_\_\_

Fecha del envío: 24 de septiembre del 2019

Responsable de recepción: \_\_\_\_\_

Fecha de la recepción: 24 de septiembre del 2019

DESCRIPCIÓN	ENVIADOS		RECIBIDOS		DIFERENCIA	
	UNIDADES	PESO	UNIDADES	PESO	UNIDADES	PESO
Cerdo en canal sin grasa	30	5025 (lb)	30	5,025 (lb)		
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>5025 (lb)</b>	<b>30</b>	<b>5,025 (lb)</b>		

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Emisor

\_\_\_\_\_  
Receptor

## 2) CARNICERÍA.

- A las 10:00 A.M., reciben en el centro de costo de carnicería 30 cerdos en canal destocinado (5,025 libras), los cuales traen acumulados costos por un valor de \$ 6,432.00 (5,025 libras x \$1.28 costo unitario) constituyendo de esta manera la materia prima para esta fase y de la que surgen los siguientes cortes principales:

<b>Lote:</b>	24092019-01
<b>Cerdos en canal destocinado:</b>	30
<b>CORTES</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Piernas	1,749
Brazuelos	1,080
Nuca	360
Chuleta	960
Costillar	840
<b>TOTAL:</b>	<b>4,989</b>
Total libras recepcionadas de rastro:	5,025
Merma (0.7%):	36

De los cortes principales obtenidos, proceden a sacar los sub-cortes respectivos:

<b>PIERNAS</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Posta de Pierna	1,332
Hueso de Cerdo	300
Recorte de Cerdo	10
Chuleta de Pierna	105
Pierna con Hueso	0
<b>TOTAL</b>	<b>1,747</b>
Pesaje inicial	1,749
Merma de Desposte (0.11%)	2

<b>BRAZUELOS</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Posta de Brazuelo	815
Hueso de Cerdo	255
Recorte de Cerdo	8
Brazuelo con Hueso	0
<b>TOTAL</b>	<b>1,078</b>
Pesaje inicial	1,080
Merma de Desposte (0.18%)	2

<b>NUCA</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Posta de Nuca	260
Hueso de Cerdo	90
Recorte de Cerdo	8
Nuca con Hueso	0
<b>TOTAL</b>	<b>358</b>
Pesaje inicial	360
Merma de Desposte (0.55%)	2

<b>CHULETA</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Lomo de Cerdo	480
Chuleta de Cerdo	240
Costilla Baby Back	150
Hueso de Cerdo	60
Recorte de Cerdo	28
<b>TOTAL</b>	<b>958</b>
Pesaje inicial	960
Merma de Desposte (0.21%)	2

<b>COSTILLAR</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Costilla Fresca Alta	380
Costilla Corte Bajo	200
Tocineta Fresca	220
Costilla San Luis	15
Recorte de Cerdo	22
<b>TOTAL</b>	<b>837</b>
Pesaje inicial	840
Merma de Desposte (0.35%)	3

<b>DETALLE PESAJE EN CARNICERÍA</b>	
Peso inicial (cortes principales):	4,989 (lb)
Merma por cortes secundarios 0.22%	11 (lb)
<b>TOTAL PESO:</b>	<b>4,978 (lb)</b>

Para llevar a cabo el proceso de carnicería fueron necesario los siguientes costos:

<b>MANO DE OBRA CARNICERÍA</b>				
<b>SEMANA</b>	<b>FECHA</b>	<b>ÁREA</b>	<b>N° DE EMPLEADOS</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
1	24/9/2019	CARNICERÍA	Ocho	\$ 71.76

Ver Anexo N° 3

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN CARNICERÍA</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTE MENSUAL</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
Depreciación Cortadora	\$ 108.33	\$ 3.61
Depreciación Báscula de piso	\$ 31.25	\$ 1.04
Mantenimiento y reparación	\$ 30.00	\$ 1.00
Artículos de aseo y limpieza	\$ 500.00	\$ 16.67
Materiales y herramientas	\$ 20.00	\$ 0.67
Uniformes y Equipo de Protección	\$ 80.00	\$ 2.67
Papelería y útiles	\$ 90.00	\$ 3.00
Agua	\$ 140.00	\$ 4.67
Energía Eléctrica	\$ 60.00	\$ 2.00
<b>TOTAL CIF EN RASTRO:</b>	<b>\$ 1,059.58</b>	<b>\$ 35.32</b>

Ver Anexo N° 4

En síntesis, todos los costos efectuados en el área de carnicería son:

<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	<b>VALOR</b>
MATERIA PRIMA	\$ 6,432.00
MANO DE OBRA	\$ 71.76
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 35.32
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 6,539.08</b>

A continuación, se presenta la hoja de producción de carnicería



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

**ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE CARNICERÍA**

Fecha: 24/9/2019

Lote: 24092019-01

CORTE	PESAJE (LIBRA)	PRECIO DE VENTA PROMEDIO DEL MES ANTERIOR	VALOR DE MERCADO	FACTOR DE PROPORCIÓN	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
Posta de pierna	1,332	\$ 1.80	\$ 2,397.60	0.279451959	\$ 1,797.44	\$ 20.05	\$ 9.87	\$ 1,827.36	\$ 1.37
Chuleta de pierna	105	\$ 2.00	\$ 210.00	0.024476523	\$ 157.43	\$ 1.76	\$ 0.86	\$ 160.05	\$ 1.52
Posta de brazuelo	815	\$ 1.80	\$ 1,467.00	0.170985996	\$ 1,099.78	\$ 12.27	\$ 6.04	\$ 1,118.09	\$ 1.37
Posta de nuca	260	\$ 1.90	\$ 494.00	0.057578106	\$ 370.34	\$ 4.13	\$ 2.03	\$ 376.51	\$ 1.45
Lomo de cerdo	480	\$ 1.75	\$ 840.00	0.097906092	\$ 629.73	\$ 7.03	\$ 3.46	\$ 640.22	\$ 1.33
Chuleta de cerdo	240	\$ 2.00	\$ 480.00	0.055946338	\$ 359.85	\$ 4.01	\$ 1.98	\$ 365.84	\$ 1.52
Costilla Baby Back	150	\$ 2.25	\$ 337.50	0.039337269	\$ 253.02	\$ 2.82	\$ 1.39	\$ 257.23	\$ 1.71
Costilla fresca alta	380	\$ 2.10	\$ 798.00	0.093010787	\$ 598.25	\$ 6.67	\$ 3.29	\$ 608.20	\$ 1.60
Costilla corte bajo	200	\$ 2.00	\$ 400.00	0.046621948	\$ 299.87	\$ 3.35	\$ 1.65	\$ 304.86	\$ 1.52
Tocineta fresca	220	\$ 2.25	\$ 495.00	0.057694661	\$ 371.09	\$ 4.14	\$ 2.04	\$ 377.27	\$ 1.71
Costilla San Luis	15	\$ 2.20	\$ 33.00	0.003846311	\$ 24.74	\$ 0.28	\$ 0.14	\$ 25.15	\$ 1.68
Recorte de cerdo	76	\$ 1.30	\$ 98.80	0.011515621	\$ 74.07	\$ 0.83	\$ 0.41	\$ 75.30	\$ 0.99
Hueso de cerdo	705	\$ 0.75	\$ 528.75	0.061628388	\$ 396.39	\$ 4.42	\$ 2.18	\$ 402.99	\$ 0.57
<b>TOTAL</b>	<b>4,978</b>		<b>\$ 8,579.65</b>	<b>1</b>	<b>\$ 6,432.00</b>	<b>\$ 71.76</b>	<b>\$ 35.32</b>	<b>\$ 6,539.08</b>	<b>\$ 18.37</b>

COMENTARIOS:

- El pesaje de los cortes es expresado en libras, debido a que es la unidad de medida fijada para la comercialización de cada pieza.
- El precio de venta promedio del mes anterior, se determina a través de la misma fórmula usada en rastro.

El precio de venta unitario de cada corte se determina a través de la siguiente fórmula:

**Precio de Venta Unitario**= *Costo de Producción Unitario* + *Porcentaje de utilidad*

<b>CORTE</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>PORCENTAJE DE UTILIDAD</b>	<b>PRECIO DE VENTA UNITARIO</b>
Posta de pierna	\$ 1.37	24%	\$ 1.80
Chuleta de pierna	\$ 1.52	24%	\$ 2.00
Posta de brazuelo	\$ 1.37	24%	\$ 1.80
Posta de nuca	\$ 1.45	24%	\$ 1.90
Lomo de cerdo	\$ 1.33	24%	\$ 1.75
Chuleta de cerdo	\$ 1.52	24%	\$ 2.00
Costilla Baby Back	\$ 1.71	24%	\$ 2.25
Costilla fresca alta	\$ 1.60	24%	\$ 2.10
Costilla corte bajo	\$ 1.52	24%	\$ 2.00
Tocineta fresca	\$ 1.71	24%	\$ 2.25
Costilla San Luis	\$ 1.68	24%	\$ 2.20
Recorte de cerdo	\$ 0.99	24%	\$ 1.30
Hueso de cerdo	\$ 0.57	24%	\$ 0.75

- A las 11:40 A.M., es efectuada venta al contado de cortes según detalle presentado:

<b>CORTE</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>	<b>PRECIO SIN IVA</b>	<b>VALOR</b>	<b>IVA</b>	<b>IMPORTE TOTAL</b>
Posta de nuca	260	\$ 1.90	\$ 494.00	\$ 64.22	\$ 558.22
Lomo de cerdo	480	\$ 1.75	\$ 840.00	\$ 109.20	\$ 949.20
Chuleta de cerdo	240	\$ 2.00	\$ 480.00	\$ 62.40	\$ 542.40
Costilla Baby Back	150	\$ 2.25	\$ 337.50	\$ 43.88	\$ 381.38
Costilla fresca alta	380	\$ 2.10	\$ 798.00	\$ 103.74	\$ 901.74
Costilla corte bajo	200	\$ 2.00	\$ 400.00	\$ 52.00	\$ 452.00
Tocineta fresca	220	\$ 2.25	\$ 495.00	\$ 64.35	\$ 559.35
Costilla San Luis	15	\$ 2.20	\$ 33.00	\$ 4.29	\$ 37.29
Recorte de cerdo	76	\$ 1.30	\$ 98.80	\$ 12.84	\$ 111.64
Hueso de cerdo	705	\$ 0.75	\$ 528.75	\$ 68.74	\$ 597.49
<b>TOTAL</b>	<b>2726</b>	<b>\$ 18.50</b>	<b>\$4,505.05</b>	<b>\$ 585.66</b>	<b>\$ 5,090.71</b>

- 12:37 A.M., es realizada venta al contado, según el siguiente detalle:

<b>CORTE</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>	<b>PRECIO SIN IVA</b>	<b>VALOR</b>	<b>IVA</b>	<b>IMPORTE TOTAL</b>
Posta de pierna	1,332	\$ 1.80	\$2,397.60	\$ 311.69	\$ 2,709.29
Chuleta de pierna	105	\$ 2.00	\$ 210.00	\$ 27.30	\$ 237.30
Posta de brazuelo	540	\$ 1.80	\$ 972.00	\$ 126.36	\$ 1,098.36
<b>TOTAL</b>	1,977	\$ 5.60	\$3,579.60	\$ 465.35	\$ 4,044.95

A continuación, se presenta el detalle del IVA generado hasta la etapa de carnicería:

<b>FECHA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR NETO</b>	<b>IVA</b>	<b>TOTAL</b>
<b>RASTRO</b>				
23/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 8,885.10	\$ 1,155.06	\$ 10,040.163
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 8,885.10</b>	<b>\$ 1,155.06</b>	<b>\$ 10,040.163</b>
24/09/19	Venta de subproductos	\$ 1,156.00	\$ 150.28	\$ 1,306.28
24/09/19	Venta de ocho cerdos en canal con grasa	\$ 2,232.00	\$ 290.16	\$ 2,522.16
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 3,388.00</b>	<b>\$ 440.44</b>	<b>\$ 3,828.44</b>
<b>CARNICERÍA</b>				
24/09/19	Venta de cortes	\$ 4,505.05	\$ 585.66	\$ 5,090.71
24/09/19	Venta de cortes	\$ 3,579.60	\$ 465.35	\$ 4,044.95
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 8,084.65</b>	<b>\$ 1,051.01</b>	<b>\$ 9,135.66</b>

Una vez finalizada la etapa de carnicería, es necesario amparar en un documento las unidades a trasladar a la etapa de embutido por ende es necesario realizar una hoja de envío:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

## ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.

### NOTA DE ENVIO DE CORTES A EMBUTIDO

Lote L24092019-01

Responsable del envío: \_\_\_\_\_

Fecha del envío: 24 de septiembre del 2019

Responsable de recepción: \_\_\_\_\_

Fecha de la recepción: 24 de septiembre del 2019

DESCRIPCIÓN	ENVIADOS	RECIBIDOS	DIFERENCIA
	PESO	PESO	PESO
Posta de brazuelo	275 (lb)	275 (lb)	
<b>TOTAL</b>	<b>275 (lb)</b>	<b>275 (lb)</b>	

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Emisor

\_\_\_\_\_  
Receptor

### 3) EMBUTIDO

- 1:00 P.M., son recepcionadas 275 libras de posta de brazuelo las cuales conllevan un costo de \$ 376.75 siendo parte intrínseca del valor de la materia prima para la producción de chorizos argentinos.

A continuación, se muestra el detalle de los costos necesarios para la elaboración de los chorizos argentinos:

#### MATERIA PRIMA:

NOMBRE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	IMPORTE
<b>MATERIA PRIMA RECIBIDA DE CARNICERÍA</b>					
Posta de Brazuelo	275	\$ 1.37	\$ 376.75		\$ 376.75

**Nota:** La materia prima recibida del centro de costo anterior no lleva valor de IVA, dado que no se ha generado ningún hecho generador, puesto que esta solo ha sido trasladada

Además, a continuación, es presentado el detalle de los insumos empleados en esta fase que representan costos indirectos de fabricación:

<b>PRODUCCIÓN DE CHORIZOS ARGENTINO</b>					
<b>INSUMOS (MATERIALES INDIRECTOS)</b>					
NOMBRE	CANTIDAD (LIBRA)	VALOR UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	IMPORTE
CDM	95	\$ 0.51	\$ 48.06	\$ 6.25	\$ 54.31
Grasa de cerdo	80	\$ 0.80	\$ 64.00	\$ 8.32	\$ 72.32
Nuez moscada	10	\$ 0.80	\$ 8.00	\$ 1.04	\$ 9.04
Pimienta blanca	8	\$ 3.04	\$ 24.31	\$ 3.16	\$ 27.47
Orégano en polvo	10	\$ 1.24	\$ 12.43	\$ 1.62	\$ 14.05
Ajo en polvo	6	\$ 2.33	\$ 13.98	\$ 1.82	\$ 15.80
Eritorbato sódico	5	\$ 1.33	\$ 6.63	\$ 0.86	\$ 7.49
Sal fina	1	\$ 0.14	\$ 0.14	\$ 0.02	\$ 0.16
Preservante cárnico	10	\$ 3.34	\$ 33.40	\$ 4.34	\$ 37.74
<b>TOTAL</b>	<b>225</b>		<b>\$ 210.96</b>	<b>\$ 27.42</b>	<b>\$ 238.38</b>

MANO DE OBRA:

SEMANA	FECHA	ÁREA	Nº DE EMPLEADOS	IMPORTE DIARIO
1	24/9/2019	Embutido	Tres	\$ 26.91

Ver Anexo N° 5

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN EMBUTIDO		
CONCEPTO	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE DIARIO
Depreciación Marmita	\$ 166.67	\$ 5.56
Depreciación Mezcladora	\$ 178.57	\$ 5.95
Depreciación Cutter	\$ 141.67	\$ 4.72
Depreciación Horno	\$ 208.33	\$ 6.94
Gas	\$ 100.00	\$ 3.33
Artículos de aseo y limpieza	\$ 750.00	\$ 25.00
Uniformes y Equipo de Protección	\$ 80.00	\$ 2.67
Papelería y útiles	\$ 70.00	\$ 2.33
Agua	\$ 120.00	\$ 4.00
Energía Eléctrica	\$ 240.00	\$ 8.00
Insumos		\$ 210.96
<b>TOTAL CIF EN CARNICERÍA:</b>	<b>\$ 2,055.24</b>	<b>\$ 279.47</b>

Ver Anexo N° 6

En este caso el valor que contienen los insumos es el valor neto, dado que el IVA es impuesto recuperable y por ende no forma parte del costo.



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDO

Fecha: 24/9/2019

EMBUTIDO	PRODUCCIÓN	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO POR LIBRA
Chorizo Argentino	500 (lb)	\$ 376.75	\$ 26.91	\$ 279.47	\$ 683.13	\$ 1.37

Detalle de IVA generado:

FECHA	CONCEPTO	VALOR NETO	IVA	TOTAL
<b>RASTRO</b>				
23/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 8,885.10	\$ 1,155.06	\$ 10,040.163
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 8,885.10</b>	<b>\$ 1,155.06</b>	<b>\$ 10,040.163</b>
24/09/19	Venta de subproductos	\$ 1,156.00	\$ 150.28	\$ 1,306.28
24/09/19	Venta de ocho cerdos en canal con grasa	\$ 2,232.00	\$ 290.16	\$ 2,522.16
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 3,388.00</b>	<b>\$ 440.44</b>	<b>\$ 3,828.44</b>
<b>CARNICERÍA</b>				
24/09/19	Venta de cortes	\$ 4,505.05	\$ 585.66	\$ 5,090.71
24/09/19	Venta de cortes	\$ 3,579.60	\$ 465.35	\$ 4,044.95
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 8,084.65</b>	<b>\$ 1,051.01</b>	<b>\$ 9,135.66</b>
<b>EMBUTIDO</b>				
24/09/19	Adquisición de insumos	\$ 210.96	\$ 27.42	\$ 238.38
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 210.96</b>	<b>\$ 27.42</b>	<b>\$ 238.38</b>

Para el traslado de los embutidos a la etapa de empaquetado es desarrollada la siguiente hoja:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

## ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.

### NOTA DE ENVIO DE EMBUTIDO A EMPAQUE

Lote L24092019-01

Responsable del envío:

Fecha del envío: 24 de septiembre del 2019

Responsable de recepción:

Fecha de la recepción: 24 de septiembre del 2019

DESCRIPCIÓN	ENVIADOS	RECIBIDOS	DIFERENCIA
	PESO	PESO	PESO
Chorizo argentino	500 (lb)	500 (lb)	
<b>TOTAL</b>	<b>500 (lb)</b>	<b>500 (lb)</b>	

OBSERVACIONES:

\_\_\_\_\_  
Emisor

\_\_\_\_\_  
Receptor

#### 4) EMPAQUE

- **3:20 P.M.**, se reciben las 500 libras de chorizos argentinos y se procede a empacarlas en bolsas de cinco unidades, con un peso de 454 gramos.

Para llevar a cabo el proceso de empaque se incurrieron en los siguientes costos:

#### MATERIA PRIMA:

PRODUCTO	PESAJE (LIBRA)	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Chorizo Argentino	500	\$ 1.37	\$ 685.00

#### MANO DE OBRA:

SEMANA	FECHA	ÁREA	Nº DE EMPLEADOS	IMPORTE DIARIO
1	6/9/2019	Empaque	Diez	\$ 89.70

Ver anexo N° 7

#### MATERIAL DIRECTO:

PRODUCCIÓN DE CHORIZOS ARGENTINO					
MATERIAL DIRECTO REQUERIDO A BODEGA					
NOMBRE	CANTIDAD (LIBRA)	VALOR UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	IMPORTE
Tripa colágeno # 21 (rollo)	20	\$ 1.00	\$ 20.00	\$ 2.60	\$ 22.60
Hilo (yarda)	20	\$ 0.04	\$ 0.80	\$ 0.10	\$ 0.90
Material de Empaque	500	\$ 0.04	\$ 20.00	\$ 2.60	\$ 22.60
Viñetas	500	\$ 0.02	\$ 10.00	\$ 1.30	\$ 11.30
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 50.80</b>	<b>\$ 6.60</b>	<b>\$ 57.40</b>

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN:

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN EMPAQUE		
CONCEPTO	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE DIARIO
Depreciación Envasadora al vacío	\$ 41.67	\$ 1.39
Artículos de aseo y limpieza	\$ 300.00	\$ 10.00
Uniformes y Equipo de Protección	\$ 70.00	\$ 2.33
Mantenimiento y reparación	\$ 30.00	\$ 1.00
Papelería y útiles	\$ 90.00	\$ 3.00
Energía Eléctrica	\$ 90.00	\$ 3.00
<b>TOTAL CIF EN EMPAQUE:</b>	<b>\$ 621.67</b>	<b>\$ 20.72</b>

Ver Anexo N°8



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE EMPAQUE

Fecha: 24/9/2019

EMBUTIDO	PRODUCCIÓN	MATERIA PRIMA	MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
Chorizo Argentino	500	\$ 685.00	\$ 50.80	\$ 89.70	\$ 20.72	\$ 846.22	\$ 1.69

- 25 de septiembre de 2019, venden al contado las 500 libras de chorizos argentinos, a un precio de \$ 2.50 más IVA cada uno

UNIDAD	PRODUCTO	VALOR NETO	IVA	IMPORTE
500	Chorizo Argentino	\$ 1,250.00	\$ 162.50	\$ 1,412.50

Es importante identificar el margen de ganancia obtenido, con la venta de los chorizos argentinos a \$ 2.50 por tanto se muestra el siguiente calculo:

$$\text{Margen de ganancia} = \left( \frac{\text{Precio de venta unitario} - \text{Costo unitario}}{\text{Precio de venta unitario}} \right)$$

$$\text{Margen de ganancia} = \left( \frac{\$ 2.50 - \$ 1.69}{\$ 2.50} \right) = 0.324 \approx 32\%$$

A continuación, se presenta el detalle del IVA generado:

FECHA	CONCEPTO	VALOR NETO	IVA	TOTAL
<b>RASTRO</b>				
23/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 8,885.10	\$ 1,155.06	\$ 10,040.163
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 8,885.10</b>	<b>\$ 1,155.06</b>	<b>\$ 10,040.163</b>
24/09/19	Venta de subproductos	\$ 1,156.00	\$ 150.28	\$ 1,306.28
24/09/19	Venta de ocho cerdos en canal con grasa	\$ 2,232.00	\$ 290.16	\$ 2,522.16
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 3,388.00</b>	<b>\$ 440.44</b>	<b>\$ 3,828.44</b>
<b>CARNICERÍA</b>				
24/09/19	Venta de cortes	\$ 4,505.05	\$ 585.66	\$ 5,090.71
24/09/19	Venta de cortes	\$ 3,579.60	\$ 465.35	\$ 4,044.95
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 8,084.65</b>	<b>\$ 1,051.01</b>	<b>\$ 9,135.66</b>
<b>EMBUTIDO</b>				
24/09/19	Adquisición de insumos	\$ 210.96	\$ 27.42	\$ 238.38
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 210.96</b>	<b>\$ 27.42</b>	<b>\$ 238.38</b>
<b>EMPAQUE</b>				
24/09/19	Adquisición de material directo	\$ 50.80	\$ 6.60	\$ 57.40
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 50.80</b>	<b>\$ 6.60</b>	<b>\$ 57.40</b>
25/09/19	Venta de chorizos argentinos	\$ 1,250.00	\$ 162.50	\$ 1,412.50
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 1,250.00</b>	<b>\$ 162.50</b>	<b>\$ 1,412.50</b>

Al final de este caso se obtuvo lo siguiente:

IVA Débito Fiscal: \$1,653.95 generado por las ventas

IVA Crédito Fiscal: \$ 1,189.08 ocasionado por las compras efectuadas.

Lo anterior se plasma con el fin de reflejar que el IVA es un impuesto recuperable.

**27 DE SEPTIEMBRE DE 2019**

Para este día se ha planificado la producción de 100 libras de carne marinada.

## 1) RASTRO.

- **26 de septiembre de 2019**, la empresa adquiere al crédito un lote de 30 cerdos en pie, en concepto de materia prima a las 6:30 P.M., para el proceso de rastro por un precio de \$ 6,268.5 más IVA.

MATERIA PRIMA											
Proveedor: Granjita El Progreso S.A. de C.V.							Producto: Cerdo en pie				
Lote	Cantidad de cerdos por lote	Pesaje (Proveedor) (lb)	Pesaje (Alimentos) (lb)	Porcentaje merma de viaje	Merma Transferida (50%) (lb)	Merma Asumida (50%) (lb)	Total libras por lote	Precio por libra	Total Precio	IVA	Valor Total
L27092019-02	30	6,000	5,940	1.00%	30	30	5,970	\$ 1.05	\$ 6,268.50	\$ 814.91	\$ 7,083.41

El sacrificio del lote de cerdos comienza el 27 de septiembre de 2019 a las 3:00 A.M., ante lo cual se incurre en costos de Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación, los cuales se presentan a continuación:

MANO DE OBRA RASTRO				
SEMANA	FECHA	ÁREA	Nº DE EMPLEADOS	IMPORTE DIARIO
3	27/9/2019	Rastro	Doce	\$ 107.64

Ver Anexo N° 1

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN RASTRO		
CONCEPTO	IMPORTE MENSUAL	IMPORTE DIARIO
Depreciación Báscula Electrónica	\$ 91.67	\$ 3.06
Cuota de arrendamiento	\$ 600.00	\$ 20.00
Artículos de aseo y limpieza	\$ 750.00	\$ 25.00
Uniformes y Equipo de Protección	\$ 80.00	\$ 2.67
Mantenimiento y reparación	\$ 30.00	\$ 1.00
Papelería y útiles	\$ 90.00	\$ 3.00
Agua	\$ 80.00	\$ 2.67
Energía Eléctrica	\$ 60.00	\$ 2.00
<b>TOTAL CIF EN RASTRO:</b>	<b>\$ 1,781.67</b>	<b>\$ 59.39</b>

Ver Anexo N° 2

Del proceso de sacrificio del lote L27092019-02, surge el siguiente número de piezas:

Lote	Fecha	Producción Principal (Cerdo en canal caliente)		Subproductos				
		Destocinado (U)	Con grasa (U)	Cabezas (U)	Grasa (U)	Tripas (U)	Cueros (U)	Patas (U)
L27092019-02	27/9/2019	15	15	30	15	30	30	120

Al detalle anterior, pertenece el siguiente pesaje

<b>LOTE: L27092019-02</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESAJE (lb)</b>
<b>Producción principal</b>	
Cerdo en canal caliente destocinado	2,078
Cerdo en canal con grasa	2,200
<b>Subtotal:</b>	<b>4,278</b>
<b>Subproducción</b>	
Cabezas	470
Grasas	430
Tripas	208
Cueros	220
Patas	310
<b>Subtotal:</b>	<b>1,638</b>
Total pesaje antes de rastro:	5,940
Merma (0.4%)	24
<b>Total libras producción rastro:</b>	<b>5,916</b>

Una vez terminado el proceso de rastro y conocidas las piezas obtenidas, se procede a identificar los costos incurridos en el desarrollo, es por ello que a continuación se presentan los siguientes datos:

<b>ELEMENTO DEL COSTOS</b>	<b>VALOR</b>
Materia Prima	\$ 6,268.50
Mano de Obra	\$ 107.64
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 59.39
<b>TOTAL:</b>	<b>\$ 6,435.53</b>

A continuación, es presentada la hoja de producción de rastro:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE RASTRO

Proveedor: Granjita El Progreso S.A. de C.V.

Fecha: 27/9/2019

Lote: 27092019-02

ELEMENTO DE PRODUCCIÓN	FORMA DE MEDIDA PARA VENDER	UNIDADES	PESAJE (LIBRA)	PRECIO DE VENTA PROMEDIO DEL MES ANTERIOR	VALOR DE MERCADO	FACTOR DE PROPORCIÓN	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
Cerdo en canal destocinado	Libra	15	2,078	\$ 1.65	\$ 3,428.70	0.440554049	\$ 2,761.61	\$ 47.42	\$ 26.16	\$ 2,835.20	\$ 1.36
Cerdo en canal con grasa	Libra	15	2,200	\$ 1.55	\$ 3,410.00	0.438151284	\$ 2,746.55	\$ 47.16	\$ 26.02	\$ 2,819.74	\$ 1.28
<b>Subtotal (productos principales)</b>			<b>4,278</b>		<b>\$ 6,838.70</b>	<b>0.878705334</b>	<b>\$ 5,508.16</b>	<b>\$ 94.58</b>	<b>\$ 52.19</b>	<b>\$ 5,654.93</b>	<b>\$ 2.64</b>
Grasa de cerdo	Libra	15	430	\$ 0.80	\$ 344.00	0.044200599	\$ 277.07	\$ 4.76	\$ 2.63	\$ 284.45	\$ 0.66
Cabeza de cerdo	Unidad	30	470	\$ 15.00	\$ 450.00	0.057820551	\$ 362.45	\$ 6.22	\$ 3.43	\$ 372.11	\$ 12.40
Tripa de cerdo	Unidad	30	208	\$ 2.00	\$ 60.00	0.007709407	\$ 48.33	\$ 0.83	\$ 0.46	\$ 49.61	\$ 1.65
Cuero de cerdo	Unidad	30	220	\$ 2.00	\$ 60.00	0.007709407	\$ 48.33	\$ 0.83	\$ 0.46	\$ 49.61	\$ 1.65
Patas de cerdo	Unidad	120	310	\$ 0.25	\$ 30.00	0.003854703	\$ 24.16	\$ 0.41	\$ 0.23	\$ 24.81	\$ 0.21
<b>Subtotal (productos subproductos)</b>			<b>1,638</b>		<b>\$ 944.00</b>	<b>0.121294666</b>	<b>\$ 760.34</b>	<b>\$ 13.06</b>	<b>\$ 7.20</b>	<b>\$ 780.60</b>	<b>\$ 16.58</b>
<b>TOTAL</b>			<b>5,916</b>		<b>\$ 7,782.70</b>	<b>1</b>	<b>\$ 6,268.50</b>	<b>\$ 107.64</b>	<b>\$ 59.39</b>	<b>\$ 6,435.53</b>	<b>\$ 19.22</b>

- A las 8:00 A.M., es efectuada la venta de los subproductos obtenidos, por lo que a continuación se plasma el cálculo del precio de venta:

$$\text{Precio de Venta Unitario} = \text{Costo de Producción Unitario} + \text{Porcentaje de utilidad}$$

SUBPRODUCTO	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA UNITARIO
Grasa	\$ 0.66	18%	\$ 0.8
Cabeza	\$ 12.40	17%	\$ 15.00
Tripa	\$ 1.65	18%	\$ 2.00
Cuero	\$ 1.65	18%	\$ 2.00
Patas	\$ 0.21	16%	\$ 0.25

SUBPRODUCTO	UNIDAD	PESAJE (LIBRA)	PRECIO (SIN IVA)	VALOR	IVA	IMPORTE TOTAL
Grasa		430	\$ 0.80	\$ 344.00	\$ 44.72	\$ 388.72
Cabeza	30		\$ 15.00	\$ 450.00	\$ 58.50	\$ 508.50
Tripa	30		\$ 2.00	\$ 60.00	\$ 7.80	\$ 67.80
Cuero	30		\$ 2.00	\$ 60.00	\$ 7.80	\$ 67.80
Patas	120		\$ 0.25	\$ 30.00	\$ 3.90	\$ 33.90
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 20.05</b>	<b>\$ 944.00</b>	<b>\$ 122.72</b>	<b>\$ 1,066.72</b>

- A las 8:40 A.M., venden al contado los 15 cerdos en canal con grasa y 2 cerdos en canal destocinado:

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	MARGEN DE GANANCIA	PRECIO DE VENTA UNITARIO
Cerdo en canal destocinado	\$ 1.36	18%	\$ 1.65
Cerdo en canal con grasa	\$ 1.28	17%	\$ 1.55

PRODUCTO	PESAJE (LIBRA)	PRECIO (SIN IVA)	VALOR	IVA	IMPORTE TOTAL
Cerdo en canal destocinado	300	\$ 1.65	\$ 495.00	\$ 64.35	\$ 559.35
Cerdo en canal con grasa	2,200	\$ 1.55	\$ 3,410.00	\$ 443.30	\$ 3,853.30
<b>TOTAL</b>	<b>2,500</b>	<b>\$ 3.20</b>	<b>\$ 3,905.00</b>	<b>\$ 507.65</b>	<b>\$ 4,412.65</b>

Los dos cerdos en canal destocinado vendidos comprenden un peso conjunto de 300 libras, conllevando a que únicamente pasen 1,778 libras a la siguiente etapa de carnicería.

A continuación, se muestra una tabla resumen del IVA generado en esta etapa:

FECHA	CONCEPTO	VALOR NETO	IVA	TOTAL
RASTRO				
2/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 6,268.50	\$ 814.91	\$ 7,083.41
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 6,268.50</b>	<b>\$ 814.91</b>	<b>\$ 7,083.41</b>
27/09/19	Venta de subproductos	\$ 944.00	\$ 122.72	\$ 1,066.72
27/09/19	Venta de cerdos en canal con y sin grasa	\$ 3,905.00	\$ 507.65	\$ 4,412.65
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 4,849.00</b>	<b>\$ 630.37</b>	<b>\$ 5,479.37</b>

Por la producción a trasladar a la siguiente etapa es necesario levantar una hoja de envío a carnicería, con el fin de tener documentación amparo ante tal salida:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

## ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.

### NOTA DE ENVIO DE CERDO EN CANAL A CARNICERÍA

Lote: L27092019-02

Responsable del envío:

Fecha del envío: 27 de septiembre del 2019

Responsable de recepción:

Fecha de la recepción: 27 de septiembre del 2019

DESCRIPCIÓN	ENVIADOS		RECIBIDOS		DIFERENCIA	
	UNIDADES	PESO	UNIDADES	PESO	UNIDADES	PESO
Cerdo en canal sin grasa	13	1,778 (lb)	13	1,778 (lb)		
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>1,778 (lb)</b>	<b>13</b>	<b>1,778 (lb)</b>		

OBSERVACIONES:

\_\_\_\_\_  
Emisor

\_\_\_\_\_  
Receptor

## IDENTIFICACIÓN DE COSTOS EN CARNICERÍA.

### ETAPA I

- A las 9:17 A.M., el centro de carnicería recepciona 13 cerdos en canal destocinado los cuales traen costos acumulados por un valor de \$ 2,418.08 (1,778 lb\*1.36 (costo unitario)), conformando de esa manera el monto de la materia prima para este proceso.

<b>Lote:</b>	27092019-02
<b>Cerdos en canal destocinado:</b>	13
<b>CORTES</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Piernas	455
Brazuelos	400
Nuca	231
Chuleta	388
Costillar	300
<b>TOTAL:</b>	<b>1,774</b>
Total libras recepcionadas de rastro:	1,778
Merma (0.2%):	4

De los cortes principales obtenidos, proceden a sacar los sub-cortes respectivos:

<b>PIERNAS</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Posta de Pierna	230
Hueso de Cerdo	115
Recorte de Cerdo	5
Chuleta de Pierna	103
Pierna con Hueso	0
<b>TOTAL</b>	<b>453</b>
Pesaje inicial	455
Merma de Desposte (0.44%)	2

<b>BRAZUELOS</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Posta de Brazuelo	215
Hueso de Cerdo	180
Recorte de Cerdo	3
Brazuelo con Hueso	0
<b>TOTAL</b>	<b>398</b>
Pesaje inicial	400
Merma de Desposte (0.5%)	2

<b>NUCA</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Posta de Nuca	200
Hueso de Cerdo	20
Recorte de Cerdo	9
Nuca con Hueso	0
<b>TOTAL</b>	<b>229</b>
Pesaje inicial	231
Merma de Desposte (0.87%)	2

<b>CHULETA</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Lomo de Cerdo	140
Chuleta de Cerdo	100
Costilla Baby Back	80
Hueso de Cerdo	45
Recorte de Cerdo	21
<b>TOTAL</b>	<b>386</b>
Pesaje inicial	388
Merma de Desposte (0.52%)	2

<b>COSTILLAR</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>
Costilla Fresca Alta	130
Costilla Corte Bajo	90
Tocineta Fresca	50
Costilla San Luis	8
Recorte de Cerdo	19
<b>TOTAL</b>	<b>297</b>
Pesaje inicial	300
Merma de Desposte (1%)	3

<b>DETALLE PESAJE EN CARNICERÍA</b>	
Peso inicial (cortes principales):	1,774 (lb)
Merma por cortes secundarios 0.62%	11 (lb)
<b>TOTAL PESO:</b>	<b>1,763 (lb)</b>

Para llevar a cabo el proceso de carnicería fueron necesario los siguientes costos:

<b>MANO DE OBRA CARNICERÍA</b>				
<b>SEMANA</b>	<b>FECHA</b>	<b>ÁREA</b>	<b>N° DE EMPLEADOS</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
3	27/9/2019	CARNICERÍA	Ocho	\$ 71.76

Ver Anexo N° 3

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN CARNICERÍA</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTE MENSUAL</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
Depreciación Cortadora	\$ 108.33	\$ 3.61
Depreciación Báscula de piso	\$ 31.25	\$ 1.04
Mantenimiento y reparación	\$ 30.00	\$ 1.00
Artículos de aseo y limpieza	\$ 500.00	\$ 16.67
Materiales y herramientas	\$ 20.00	\$ 0.67
Uniformes y Equipo de Protección	\$ 80.00	\$ 2.67
Papelería y útiles	\$ 90.00	\$ 3.00
Agua	\$ 140.00	\$ 4.67
Energía Eléctrica	\$ 60.00	\$ 2.00
<b>TOTAL CIF EN RASTRO:</b>	<b>\$ 1,059.58</b>	<b>\$ 35.32</b>

Ver anexo N° 4

En síntesis, todos los costos efectuados en el área de carnicería son:

<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	<b>VALOR</b>
MATERIA PRIMA	\$ 2,418.08
MANO DE OBRA	\$ 71.76
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 35.32
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2,525.16</b>

A continuación, se presenta la hoja de producción de carnicería, cuyos montos han sido determinados a partir del Método de Valores de Mercado en el Punto de Separación.



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A DE C.V

**ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE CARNICERÍA**

Fecha: 27/9/2019

Lote: 27092019-02

CORTE	PESAJE (LIBRA)	PRECIO DE VENTA PROMEDIO DEL MES ANTERIOR	VALOR DE MERCADO	FACTOR DE PROPORCIÓN	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
Posta de pierna	230	\$ 1.80	\$ 414.00	0.140854654	\$ 340.60	\$ 10.11	\$ 4.97	\$ 355.68	\$ 1.55
Chuleta de pierna	103	\$ 2.00	\$ 206.00	0.070087099	\$ 169.48	\$ 5.03	\$ 2.48	\$ 176.98	\$ 1.72
Posta de brazuelo	215	\$ 1.80	\$ 387.00	0.131668481	\$ 318.38	\$ 9.45	\$ 4.65	\$ 332.48	\$ 1.55
Posta de nuca	200	\$ 1.90	\$ 380.00	0.129286881	\$ 312.63	\$ 9.28	\$ 4.57	\$ 326.47	\$ 1.63
Lomo de cerdo	140	\$ 1.75	\$ 245.00	0.083356015	\$ 201.56	\$ 5.98	\$ 2.94	\$ 210.49	\$ 1.50
Chuleta de cerdo	100	\$ 2.00	\$ 200.00	0.068045727	\$ 164.54	\$ 4.88	\$ 2.40	\$ 171.83	\$ 1.72
Costilla Baby Back	80	\$ 2.25	\$ 180.00	0.061241154	\$ 148.09	\$ 4.39	\$ 2.16	\$ 154.64	\$ 1.93
Costilla fresca alta	130	\$ 2.10	\$ 273.00	0.092882417	\$ 224.60	\$ 6.67	\$ 3.28	\$ 234.54	\$ 1.80
Costilla corte bajo	90	\$ 2.00	\$ 180.00	0.061241154	\$ 148.09	\$ 4.39	\$ 2.16	\$ 154.64	\$ 1.72
Tocineta fresca	50	\$ 2.25	\$ 112.50	0.038275721	\$ 92.55	\$ 2.75	\$ 1.35	\$ 96.65	\$ 1.93
Costilla San Luis	8	\$ 2.20	\$ 17.60	0.005988024	\$ 14.48	\$ 0.43	\$ 0.21	\$ 15.12	\$ 1.89
Recorte de cerdo	57	\$ 1.30	\$ 74.10	0.025210942	\$ 60.96	\$ 1.81	\$ 0.89	\$ 63.66	\$ 1.12
Hueso de cerdo	360	\$ 0.75	\$ 270.00	0.091861731	\$ 222.13	\$ 6.59	\$ 3.24	\$ 231.97	\$ 0.64
<b>TOTAL</b>	<b>1,763</b>		<b>\$ 2,939.20</b>	<b>1</b>	<b>\$ 2,418.08</b>	<b>\$ 71.76</b>	<b>\$ 35.32</b>	<b>\$ 2,525.16</b>	<b>\$ 20.70</b>

El precio de venta unitario de cada corte se determina a través de la siguiente fórmula:

**Precio de Venta Unitario**= *Costo de Producción Unitario* + *Porcentaje de utilidad*

<b>CORTE</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>MARGEN DE GANANCIA</b>	<b>PRECIO DE VENTA UNITARIO</b>
Posta de pierna	\$ 1.55	14%	\$ 1.80
Chuleta de pierna	\$ 1.72	14%	\$ 2.00
Posta de brazuelo	\$ 1.55	14%	\$ 1.80
Posta de nuca	\$ 1.63	14%	\$ 1.90
Lomo de cerdo	\$ 1.50	14%	\$ 1.75
Chuleta de cerdo	\$ 1.72	14%	\$ 2.00
Costilla Baby Back	\$ 1.93	14%	\$ 2.25
Costilla fresca alta	\$ 1.80	14%	\$ 2.10
Costilla corte bajo	\$ 1.72	14%	\$ 2.00
Tocineta fresca	\$ 1.93	14%	\$ 2.25
Costilla San Luis	\$ 1.89	14%	\$ 2.20
Recorte de cerdo	\$ 1.12	14%	\$ 1.30
Hueso de cerdo	\$ 0.64	15%	\$ 0.75

- A las 10:20 A.M., es realizada la venta de cortes al contado según el detalle siguiente:

<b>CORTE</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>	<b>PRECIO (SIN IVA)</b>	<b>VALOR</b>	<b>IVA</b>	<b>IMPORTE TOTAL</b>
Posta de pierna	230	\$ 1.80	\$ 414.00	\$ 53.82	\$ 467.82
Chuleta de pierna	103	\$ 2.00	\$ 206.00	\$ 26.78	\$ 232.78
Posta de brazuelo	215	\$ 1.80	\$ 387.00	\$ 50.31	\$ 437.31
Posta de nuca	200	\$ 1.90	\$ 380.00	\$ 49.40	\$ 429.40
Lomo de cerdo	140	\$ 1.75	\$ 245.00	\$ 31.85	\$ 276.85
Chuleta de cerdo	100	\$ 2.00	\$ 200.00	\$ 26.00	\$ 226.00
Costilla Baby Back	80	\$ 2.25	\$ 180.00	\$ 23.40	\$ 203.40
Costilla corte bajo	90	\$ 2.00	\$ 180.00	\$ 23.40	\$ 203.40
Tocineta fresca	50	\$ 2.25	\$ 112.50	\$ 14.63	\$ 127.13
Costilla San Luis	8	\$ 2.20	\$ 17.60	\$ 2.29	\$ 19.89
Recorte de cerdo	57	\$ 1.30	\$ 74.10	\$ 9.63	\$ 83.73
Hueso de cerdo	360	\$ 0.75	\$ 270.00	\$ 35.10	\$ 305.10
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2,666.20</b>	<b>\$ 346.61</b>	<b>\$ 3,012.81</b>

- A las 10:53 A.M., se vende al contado 30 libras de costilla fresca, por lo que a continuación se muestra el detalle:

<b>CORTE</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>MARGEN DE GANANCIA</b>	<b>PRECIO DE VENTA UNITARIO</b>
Costilla fresca alta	\$ 1.80	14%	\$ 2.10

Detalle de venta:

<b>CORTE</b>	<b>PESAJE (LIBRA)</b>	<b>PRECIO (SIN IVA)</b>	<b>VALOR</b>	<b>IVA</b>	<b>IMPORTE TOTAL</b>
Costilla fresca alta	36	\$ 2.10	\$ 75.60	\$ 9.83	\$ 85.43

<b>FECHA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR NETO</b>	<b>IVA</b>	<b>TOTAL</b>
<b>RASTRO</b>				
26/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 6,268.50	\$ 814.91	\$ 7,083.41
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 6,268.50</b>	<b>\$ 814.91</b>	<b>\$ 7,083.41</b>
27/09/19	Venta de subproductos	\$ 944.00	\$ 122.72	\$ 1,066.72
27/09/19	Venta de cerdos en canal con y sin grasa	\$ 3,905.00	\$ 507.65	\$ 4,412.65
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 4,849.00</b>	<b>\$ 630.37</b>	<b>\$ 5,479.37</b>
<b>CARNICERÍA</b>				
27/09/19	Venta de cortes	\$ 2,666.20	\$ 346.61	\$ 3,012.81
27/09/19	Venta de 30 libras de costilla	\$ 75.60	\$ 9.83	\$ 85.43
<b>TOTAL IVA DÉBITO FISCAL</b>		<b>\$ 2,741.80</b>	<b>\$ 356.44</b>	<b>\$ 3,098.24</b>

## ETAPA II

- A las 10:13 A.M, las 94 libras de costilla fresca alta, son fileteadas para llevar a cabo la producción de carnes marinadas presentación chimichurri, por lo que estas conllevan un valor de \$ 169.20 (94 libras x \$1.80 costo unitario), el cual constituye la materia prima para esta fase.

A continuación, se muestra la lista de los insumos necesarios para llevar a cabo la producción de 100 libras de carnes marinadas, las cuales serán comercializadas en presentaciones (bolsas) de una libra

PRODUCCIÓN DE CARNES MARINADAS CHIMICHURRI					
MATERIA PRIMA					
NOMBRE	CONTENIDO (LIBRA)	VALOR UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	IMPORTE
Costilla fresca alta	94	\$ 1.80	\$ 169.20		\$ 169.20
<b>TOTAL</b>	<b>94</b>	<b>\$ 1.80</b>	<b>\$ 169.20</b>		<b>\$ 169.20</b>

Además, a continuación, se identifican los insumos (Costos Indirectos de Fabricación) necesarios para llevar a cabo la producción:

INSUMOS REQUERIDOS A BODEGA					
NOMBRE	CONTENIDO (LIBRA)	VALOR UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	IMPORTE
Marinador Chimichurri	6	\$ 1.50	\$ 9.00	\$ 1.17	\$ 10.17
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>\$ 1.50</b>	<b>\$ 9.00</b>	<b>\$ 1.17</b>	<b>\$ 10.17</b>

### COMENTARIO:

- La costilla fresca no ha dado lugar a ningún hecho generador de IVA, puesto que sólo es un corte que ha acumulado costos de la etapa anterior.
- El proceso de marinación, dura cuatro horas, por ende, la elaboración de la carne marinada no comprende toda la jornada laboral.
- Los procesos de fileteado y marinación son realizados en aproximadamente 2 horas cada uno según el siguiente detalle:

<b>MANO DE OBRA PRORRATEADA POR DOS HORAS EN ELABORACIÓN DE CARNE MARINADA SABOR CHIMICHURRI</b>									
<b>CANTIDAD DE EMPLEADOS</b>	<b>CARGOS</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>SALARIO DIARIO</b>	<b>SALARIO POR HORA</b>	<b>TOTAL SALARIO POR HORAS TRABAJADAS</b>	<b>TOTAL RETENCIONES POR DÍA</b>	<b>RETENCIÓN POR HORA</b>	<b>TOTAL RETENCIÓN POR HORAS TRABAJADAS</b>	<b>LÍQUIDO A PAGAR POR DOS HORAS</b>
1	Carnicero	Filetear	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 2.50	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.26	\$ 2.24
2	Carnicero	Filetear	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 2.50	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.26	\$ 2.24
3	Carnicero	Filetear	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 2.50	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.26	\$ 2.24
4	Carnicero	Filetear	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 2.50	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.26	\$ 2.24
5	Carnicero	Filetear	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 2.50	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.26	\$ 2.24
<b>Total Mano de obra (filetear):</b>			<b>\$ 50.00</b>	<b>\$ 6.25</b>	<b>\$ 12.50</b>	<b>\$ 5.15</b>	<b>\$ 0.64</b>	<b>\$ 1.29</b>	<b>\$ 11.21</b>
1	Carnicero	Marinar y empacar	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 3.75	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.39	\$ 3.36
2	Carnicero	Marinar y empacar	\$ 10.00	\$ 1.25	\$ 3.75	\$ 1.03	\$ 0.13	\$ 0.39	\$ 3.36
<b>Total Mano de obra (marinar y empacar):</b>			<b>\$ 20.00</b>	<b>\$ 2.50</b>	<b>\$ 7.50</b>	<b>\$ 2.06</b>	<b>\$ 0.26</b>	<b>\$ 0.78</b>	<b>\$ 6.72</b>
<b>TOTAL MANO DE OBRA</b>			<b>\$ 70.00</b>	<b>\$ 8.75</b>	<b>\$ 20.00</b>	<b>\$ 7.21</b>	<b>\$ 0.90</b>	<b>\$ 2.07</b>	<b>\$ 17.93</b>

Los dos empleados responsables de marinar, además cumplen la función de empacar las carnes marinadas por lo que adicionalmente a las dos horas de marinado se le adiciona una hora de sellado del producto.

<b>CIF DIARIO</b>	<b>CIF POR HORA</b>	<b>TOTAL CIF POR CINCO HORAS</b>
\$ 36.71	\$ 4.59	\$ 22.94

Ver Anexo N° 9

**Nota:** Al CIF \$22.94 deben sumársele \$9.00 de los insumos, por lo que el valor del **CIF es \$31.94**

MATERIAL DE EMPAQUE					
NOMBRE	CANTIDAD (LIBRA)	VALOR UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	IMPORTE
Material de Empaque	100	\$ 0.04	\$ 4.00	\$ 0.52	\$ 4.52
Viñetas	100	\$ 0.02	\$ 2.00	\$ 0.26	\$ 2.26
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 6.00</b>	<b>0.78</b>	<b>6.78</b>

En síntesis, los costos efectuados se aprecian a continuación:



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A. DE C.V.

ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.  
HOJA DE PRODUCCIÓN DE CARNES MARINADAS VARIEDAD CHIMICHURRI

Fecha: 27/9/2019

EMBUTIDO	PRODUCCIÓN	MATERIA PRIMA	MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
Carnes Marinadas	100	\$ 169.20	\$ 6.00	\$ 17.93	\$ 31.94	\$ 225.07	\$ 2.25

- A las 4:00 P.M., las 100 unidades (libras) de carnes marinadas variedad chimichurri pasan a bodega de productos terminados.
- **28 de septiembre de 2019**, se venden las 100 unidades de carnes marinadas al crédito a un precio de \$ 3.25 más IVA cada unidad

UNIDAD	PRODUCTO	VALOR NETO	IVA	IMPORTE
100	Carnes Marinadas	\$ 325.00	\$ 42.25	\$ 367.25

Es importante identificar el margen de ganancia obtenido, con la venta de las carnes marinadas chimichurri a \$ 3.25 por tanto se muestra el siguiente calculo:

$$\text{Margen de ganancia} = \left( \frac{\text{Precio de venta unitario} - \text{Costo unitario}}{\text{Precio de venta unitario}} \right)$$

$$\text{Margen de ganancia} = \left( \frac{\$ 3.25 - \$ 2.25}{\$ 3.25} \right) = 0.307 \approx 31\%$$

A continuación, se presenta el detalle del IVA generado en la etapa:

FECHA	CONCEPTO	VALOR NETO	IVA	TOTAL
<b>RASTRO</b>				
27/09/19	Compra de lote de cerdos	\$ 6,268.50	\$ 814.91	\$ 7,083.41
<b>Total IVA Crédito Fiscal</b>		<b>\$ 6,268.50</b>	<b>\$ 814.91</b>	<b>\$ 7,083.41</b>
27/09/19	Venta de subproductos	\$ 944.00	\$ 122.72	\$ 1,066.72
27/09/19	Venta de cerdos en canal con y sin grasa	\$ 3,905.00	\$ 507.65	\$ 4,412.65
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 4,849.00</b>	<b>\$ 630.37</b>	<b>\$ 5,479.37</b>
<b>CARNICERÍA (ETAPA I)</b>				
27/09/19	Venta de cortes	\$ 2,666.20	\$ 346.61	\$ 3,012.81
27/09/19	Venta de 30 libras de costilla	\$ 75.60	\$ 9.83	\$ 85.43
<b>TOTAL IVA DÉBITO FISCAL</b>		<b>\$ 2,741.80</b>	<b>\$ 356.44</b>	<b>\$ 3,098.24</b>
<b>CARNICERÍA/EMPAQUE (ETAPA II)</b>				
27/09/19	Adquisición de Insumos	\$ 9.00	\$ 1.17	\$ 10.17
27/09/19	Adquisición de material directo	\$ 6.00	\$ 0.78	\$ 6.78
<b>TOTAL IVA CRÉDITO FISCAL</b>		<b>\$ 15.00</b>	<b>\$ 1.95</b>	<b>\$ 16.95</b>
28/09/19	Venta de carnes marinadas	\$ 325.00	\$ 42.25	\$ 367.25
<b>Total IVA Débito Fiscal</b>		<b>\$ 325.00</b>	<b>\$ 42.25</b>	<b>\$ 367.25</b>

Al final de este caso se obtuvo lo siguiente:

IVA Débito Fiscal: \$1,029.06 generado por las ventas

IVA Crédito Fiscal: \$ 816.86 ocasionado por las compras efectuadas.

Lo anterior se plasma con el fin de reflejar que el IVA es un impuesto recuperable.

#### COMENTARIOS:

- Se hace la distinción entre los valores netos e IVA por la adquisición de inventario, dado que representa un impuesto recuperable, y la Norma Internacional de Información

Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), específicamente en el párrafo 13.6 señala “los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición”.

- En el caso de los centros de costos de rastro y carnicería, en los que hay producción conjunta se emplea el método de valores de mercado en el punto de separación, siendo esta la base de asignación fijada la cual se emplea para cumplir lo estipulado en la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES), en el párrafo 13.10: “El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costos de las materias primas o los costos de transformación de cada producto no sean identificables por separado, una entidad distribuirá entre los productos utilizando bases coherentes y racionales”.
- En el desarrollo del caso únicamente es presentado el formato de nota de envío, esto con el fin de reflejar el control que debe existir al momento de trasladar unidades, puesto que es desarrollado de forma secuencial o por proceso por lo que existe un alto riesgo de extravío de unidades producidas.



ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A DE C.V

**MANUAL DE CONTROL INTERNO  
CON ENFOQUE COSO III,  
APLICABLE EN ALIMENTOS  
NUTRITIVOS S.A DE C.V.**

#### **4.4. MANUAL DE CONTROL INTERNO CON ENFOQUE COSO III, APLICADO A LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS Y CARNES MARINADAS.**

El control interno con enfoque COSO III, constituye una herramienta útil para prevenir o minimizar los riesgos de fraude o error, incumplimientos a normativa y fallos en la fiabilidad de la información etc., razón por la cual representa un impulso hacia la eficiencia, eficacia, economía y transparencia.

##### **4.4.1. Tipo de control:**

El tipo de control interno es contable con énfasis en costos, por ende, implica aquellos factores relacionados o influyentes en la veracidad de los registros y que siendo utilizados de una forma eficaz conllevan a niveles óptimos de rendimiento.

##### **4.4.2. Objetivos del manual de control interno:**

- Diseñar políticas y procedimientos de control interno con enfoque COSO III, para facilitar el control de los elementos del costo en cada etapa de proceso productivo.
- Lograr eficiencia, efectividad y economía en las operaciones de la entidad.
- Elaborar medidas de control interno orientadas al correcto cumplimiento de funciones.
- Minimizar los riesgos debido a fraude o error.
- Generar transparencia y confiabilidad de la información de costos suministrada.
- Definir la logística operativa del área de producción.

##### **4.4.3. Alcance**

El presente manual de control interno es elaborado a partir de la operatividad productiva de Alimentos Nutritivos S.A. de C.V., por ende, será aplicativo al área de producción y de

contabilidad de costos, quienes serán delegados de cumplir las políticas y procedimientos plasmados, a fin de generar transparencia y confiabilidad en la información.

A continuación, es presentada una figura que plasma la cobertura del control interno con enfoque COSO III “Ciclo de operaciones de control”.



#### 4.4.4. Ciclo de operaciones de control

##### 4.4.4.1. Rastro

Es el primer elemento del proceso productivo cárnico, el cual involucra los siguientes elementos: materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación, a los cuales es necesario controlar y registrar adecuadamente para evitar extravío de productos y subproductos, además controlar al recurso humano y medir niveles de laboriosidad.

<b>RASTRO</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>PROCESOS</b>	<b>RIESGOS</b>
Las compras de lotes de cerdos, serán realizadas por el departamento de compras en relación al plan productivo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El departamento de compra emitirá al menos tres solicitudes de cotización y posteriormente las evaluará a través de un cuadro comparativo, el cual será enviado a la Gerencia General para que decida si es viable o no la compra.</li> <li>Una vez avalada la cotización el Gerente General procede a elaborar la orden de compra, la cual es enviada al departamento de compra y lo faculta para hacer efectiva la misma,</li> <li>Una vez ingresado el lote de cerdos por parte de la empresa proveedora, será responsabilidad de un representante de rastro levantar una hoja de recepción por el lote adquirido en la cual especificará la codificación del mismo, número de cerdos, peso que representan y especificación si existiere o no alguna observación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No sean efectuadas cotizaciones por el departamento de compras, conllevándolos a no seleccionar el mejor proveedor.</li> <li>No llenar la hoja de recepción de lote de cerdos, porque no existiría una documentación soporte, de los cerdos a disposición de rastro.</li> </ul>
Una vez recepcionado el lote de cerdos serán trasladados a corrales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El personal de rastro será el responsable de vigilar y trasladar el lote de cerdos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Que personal de áreas distintas de rastro, realicen sus responsabilidades.</li> </ul>
<b>MANO DE OBRA</b>		
El área de recurso humano será responsable de controlar las horas de entrada y salida del	<ul style="list-style-type: none"> <li>El área de recurso humano se auxiliará de tarjetas de control de asistencia laboral.</li> <li>Cada quincena se elaborará un reporte de jornada laboral, en el cual se plasmarán las horas laborales ejecutadas por los trabajadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de control durante la jornada de los trabajadores, esto con el fin de constatar que no existan salidas</li> </ul>

personal de igual manera deberá evaluar la puntualidad y asistencia del personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los reportes de jornada laboral serán confrontados con las planillas de pago quincenal, para detectar variaciones si existieren.</li> </ul>	durante las horas laborales.
Los permisos de inasistencia requeridos por los trabajadores deberán ser solicitados por escritos y de manera anticipada al jefe inmediato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El empleado presentara al jefe inmediato con al menos dos días de anticipación el formulario de requerimiento de permiso de inasistencia.</li> <li>• En caso de ser aceptada la solicitud, el jefe inmediato lo firmara y remitirá al área de recurso humano, la cual lo anexara al expediente del empleado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que el personal no justifique documentalmente sus inasistencias laborales porque no hay certeza de que la falta sea necesaria o indispensable.</li> </ul>
<b>RASTRO (SALIDA)</b>		
Una vez finalizado el proceso de matanza del lote de cerdos, será responsabilidad del personal de rastro, respaldar lo efectuado a través de documentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finalizado el proceso de rastro es necesario plasmar a través de una hoja de producción, los montos en concepto de materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación incurridos.</li> <li>• El personal de rastro especificara a través de hojas de productos principales y subproductos las derivaciones obtenidas de los animales sacrificados.</li> <li>• Tanto productos principales como subproductos serán controlados a través de tarjetas de control de inventario.</li> <li>• Las unidades (cerdos en canal) trasladadas a carnicería serán amparadas en notas de envío.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de documentación respaldo de los productos principales y subproductos surgidos en esta etapa, generando inestabilidad de control en las unidades vendidas y las traspasadas a la siguiente etapa.</li> </ul>

#### 4.4.4.2.Carnicería

Es la segunda etapa del proceso productivo, continua la secuencia de acumulación de costos, puesto que los valores incurridos en la etapa anterior están representados en las unidades recepcionadas que constituirán la materia prima de esta fase.

<b>CARNICERÍA</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>PROCESOS</b>	<b>RIESGOS</b>
La materia prima estará constituida únicamente de los cerdos en canal recepcionados de la etapa anterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al momento de recibir los cerdos en canal, habrá un responsable de carnicería de levantar la hoja recepción de cerdos en canal.</li> <li>De cada cerdo en canal se obtienen cinco cortes principales, estos serán separados en contenedores plásticos, las cuales estarán sujetas a pesaje en básculas digitales de piso.</li> <li>El área de carnicería llevará registro de los cortes obtenidos por cada lote de cerdos a través de hojas de producción de carnicería</li> <li>Los cortes obtenidos del cerdo constituirán el inventario de productos frescos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al no haber documentación soporte (hoja de recepción) de los cerdos en canal que constituyen la materia prima en esta etapa, no hay respaldo ante cuestionamientos respecto del número y pesaje de las unidades.</li> <li>La falta de hojas de producción, implica la posibilidad de extravío de cortes.</li> </ul>
<b>MANO DE OBRA</b>		
El área de recurso humano será responsable de controlar las horas de entrada y salida del personal de igual manera deberá evaluar la puntualidad y asistencia del personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>El área de recurso humano se auxiliará de tarjetas de control de asistencia laboral.</li> <li>Cada quincena se elaborará un reporte de jornada laboral, en el cual se plasmarán las horas laborales ejecutadas por los trabajadores.</li> <li>Los reportes de jornada laboral serán confrontados con las planillas de pago quincenal, para detectar variaciones si existieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de control durante la jornada de los trabajadores, esto con el fin de constatar que no existan salidas durante las horas laborales.</li> </ul>
Los permisos de inasistencia requeridos por los trabajadores deberán ser solicitados por escritos y de manera anticipada al jefe inmediato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El empleado presentara al jefe inmediato con al menos dos días de anticipación el formulario de requerimiento de permiso de inasistencia.</li> <li>En caso de ser aceptada la solicitud, el jefe inmediato lo firmara y remitirá al área de recurso humano, la cual lo anexara al expediente del empleado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Que el personal no justifique documentalmente sus inasistencias laborales porque no hay certeza de que la falta sea necesaria.</li> </ul>
<b>CARNICERÍA (SALIDA)</b>		
Una vez finalizado el proceso de carnicería, será responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finalizado el proceso de carnicería es necesario plasmar a través de una hoja de producción, los cortes obtenidos y los valores incurridos en</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al no realizar la hoja de producción, hay un alto riesgo de extravío</li> </ul>

del personal respaldar lo efectuado a través de documentos	<p>concepto de materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los cortes serán controlados a través de tarjetas de control de inventario.</li> <li>• Las unidades (cortes) trasladadas a embutido o empaque (carnes marinadas) serán amparadas en notas de envío.</li> </ul>	en las unidades vendidas o en las que se traspasaran a la siguiente etapa.
--	--	--

#### 4.4.4.3. Embutido

Representa la tercera etapa del proceso productivo y al igual que en las anteriores intervienen los tres elementos del costo de forma acumulativa para dar paso a la manufactura de diversas clases de embutidos, por lo que dado los altos niveles de producción es indispensable la implementación de medidas para un adecuado control antes, durante y después de esta etapa:

<b>Embutido</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>PROCESOS</b>	<b>RIESGOS</b>
La recepción de la materia prima e insumos será responsabilidad del personal de embutido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para dar recepción a la materia prima e insumos de la etapa anterior, es necesario designar a un empleado del área de embutido, que documente a través de una hoja de recepción cada entrada al área.</li> <li>• Las diferentes variedades de embutidos resultantes serán separadas en contenedores plásticos según categoría, peso y presentación.</li> <li>• Los embutidos deben mantenerse en ambiente fresco, con el fin de no afectar la cadena fría.</li> <li>• Una vez separada cada clase de embutido, es necesario documentarlo en hojas de producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de registro de las unidades de embutido obtenido, conllevándolas a vulnerabilidad ante robos.</li> <li>• Daños al producto por no estar en la temperatura adecuada.</li> </ul>
<b>MANO DE OBRA</b>		
El área de recurso humano será responsable de controlar las horas de entrada y salida del personal de igual manera deberá	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El área de recurso humano se auxiliará de tarjetas de control de asistencia laboral.</li> <li>• Cada quincena se elaborará un reporte de jornada laboral, en el cual se plasmarán las horas laborales ejecutadas por los trabajadores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de control durante la jornada de los trabajadores, esto con el fin de constatar que no existan salidas</li> </ul>

evaluar la puntualidad y asistencia del personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los reportes de jornada laboral serán confrontados con las planillas de pago quincenal, para detectar variaciones si existieren.</li> </ul>	durante las horas laborales.
Los permisos de inasistencia requeridos por los trabajadores deberán ser solicitados por escritos y de manera anticipada al jefe inmediato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El empleado presentara al jefe inmediato con al menos dos días de anticipación el formulario de requerimiento de permiso de inasistencia.</li> <li>En caso de ser aceptada la solicitud, el jefe inmediato lo firmara y remitirá al área de recurso humano, la cual lo anexara al expediente del empleado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Que el personal no justifique documentalmente sus inasistencias laborales porque no hay certeza de que la falta sea necesaria.</li> </ul>
<b>EMBUTIDO (SALIDA)</b>		
Una vez finalizado el proceso de embutido, será responsabilidad del personal respaldar la producción efectuada a través de documentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finalizado el proceso de embutido es necesario plasmar a través de una hoja de producción, los embutidos obtenidos y los valores incurridos en concepto de materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación.</li> <li>Los embutidos serán controlados a través de tarjetas de control de inventario.</li> <li>Las unidades (embutidos) trasladadas a empaque, serán amparadas en notas de envío.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al no realizar la hoja de producción, hay un alto riesgo de extravío de pérdidas de embutidos.</li> </ul>

#### 4.4.4.4. Empaque

Es la etapa final del proceso productivo, es de funcionalidad acumulativa.

<b>Empaque</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>		
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>PROCESOS</b>	<b>RIESGOS</b>
La recepción del producto de la etapa anterior será responsabilidad del área de empaque.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para dar recepción a los productos cárnicos de la etapa anterior, es necesario designar a un empleado del área de empaque, la función de documentar a través de una hoja de recepción cada entrada al área.</li> <li>Las diferentes variedades de embutidos resultantes serán empacadas en bolsas plásticas según categoría, peso y presentación.</li> <li>Las unidades empacadas deberán mantenerse en ambiente fresco, con el fin de no afectar la cadena fría.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de registro de las presentaciones de embutido obtenido, conllevándolas a vulnerabilidad ante robos.</li> <li>Daños al producto por no estar en la</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez separada cada presentación de embutido, es necesario documentarlo en hojas de producción</li> </ul>	temperatura adecuada.
<b>MANO DE OBRA</b>		
El área de recurso humano será responsable de controlar las horas de entrada y salida del personal de igual manera deberá evaluar la puntualidad y asistencia del personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El área de recurso humano se auxiliará de tarjetas de control de asistencia laboral.</li> <li>• Cada quincena se elaborará un reporte de jornada laboral, en el cual se plasmarán las horas laborales ejecutadas por los trabajadores.</li> <li>• Los reportes de jornada laboral serán confrontados con las planillas de pago quincenal, para detectar variaciones si existieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de control durante la jornada de los trabajadores, esto con el fin de constatar que no existan salidas durante las horas laborales.</li> </ul>
Los permisos de inasistencia requeridos por los trabajadores deberán ser solicitados por escritos y de manera anticipada al jefe inmediato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El empleado presentara al jefe inmediato con al menos dos días de anticipación el formulario de requerimiento de permiso de inasistencia.</li> <li>• En caso de ser aceptada la solicitud, el jefe inmediato lo firmara y remitirá al área de recurso humano, la cual lo anexara al expediente del empleado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que el personal no justifique documentalmente sus inasistencias laborales porque no hay certeza de que la falta sea necesaria.</li> </ul>
<b>EMPAQUE (SALIDA)</b>		
Una vez finalizado el proceso de embutido, será responsabilidad del personal respaldar la producción efectuada a través de documentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finalizado el proceso de embutido es necesario plasmar a través de una hoja de producción, los embutidos obtenidos y los valores incurridos en concepto de materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación.</li> <li>• Los embutidos serán controlados a través de tarjetas de control de inventario.</li> <li>• Las unidades (embutidos) trasladadas a empaque, serán amparadas en notas de envío.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al no realizar la hoja de producción, hay un alto riesgo de extravío de pérdidas de embutidos.</li> </ul>

#### 4.4.5. Herramienta ofimática para el ciclo de operaciones de control.

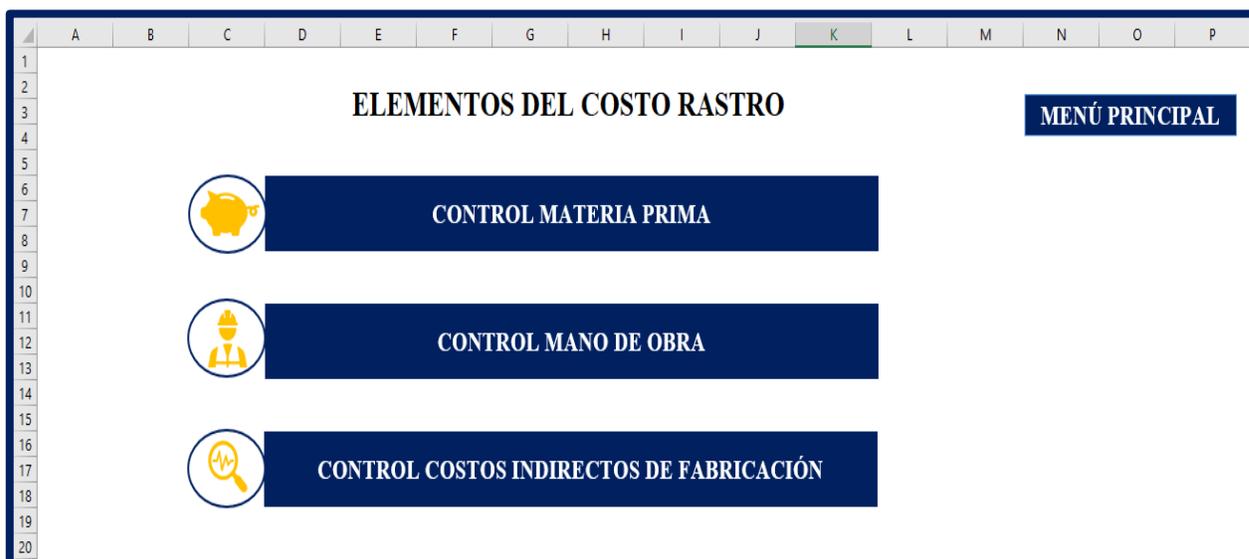
A continuación, es presentada una herramienta ofimática diseñada a partir de Microsoft Excel, para facilitar el control de los costos en cada una de las áreas que involucra el proceso productivo (rastros, carnicería, embutido y empaque).

Este sistema ofimático enfatiza en llevar un control o registro exhaustivo de los valores incurridos en los elementos del costo (materia prima, mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación), por tal razón son presentadas a continuación capturas de pantalla ingresando al centro de costo de rastro, esto para mostrar el funcionamiento del sistema:

### Menú principal.



En esta opción el usuario selecciona a través de un clic cualquier centro de costo. Para iniciar la exhibición de las diversas ventanas es elegido el centro de costo de rastro, conllevando a la siguiente pestaña:



Esta captura muestra los elementos del costo y permite al usuario seleccionar entre estos; además en la parte derecha superior está situado el botón menú principal, el cual al ser seleccionado permite al usuario regresar a la ventana anterior.

Primeramente, serán mostradas las pestañas sucesivas a la selección del botón de control materia prima:



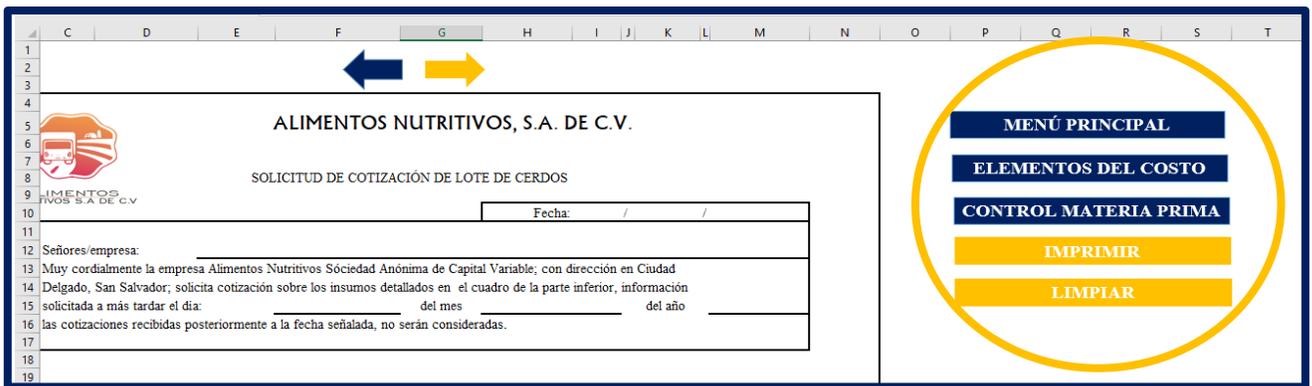
La imagen presenta las diversas opciones de control a las que tiene acceso el usuario con un simple clic, además presenta dos flechas en la parte superior, las cuales permiten avanzar o retroceder a la pestaña cercana.

A continuación, es presentada la ventana de solicitud de cotización, siendo esta la que constituye el inicio del ciclo de adquisición de materia prima.



N°	CANTIDAD	PESO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	FORMA DE PAGO	COSTO TOTAL
						\$ -
						\$ -
						\$ -
						\$ -
						\$ -
						\$ -
						\$ -

Además, los formatos presentan macros con diversas funciones entre estas:



- **Menú principal:** permite regresar a la ventana inicial y seleccionar cualquier centro de costo.
- **Elementos del costo:** una vez seleccionado el centro de costo, esta pestaña permite escoger entre los elementos del costo.
- **Control materia prima:** presenta la lista de formatos disponibles.
- **Imprimir:** facilita el proceso de impresión del formulario.
- **Limpiar:** una vez impreso el documento, se selecciona el botón limpiar y el formato esta disponible nuevamente para llenarlo.

A continuación, es presentado el formato del cuadro comparativo de cotizaciones:

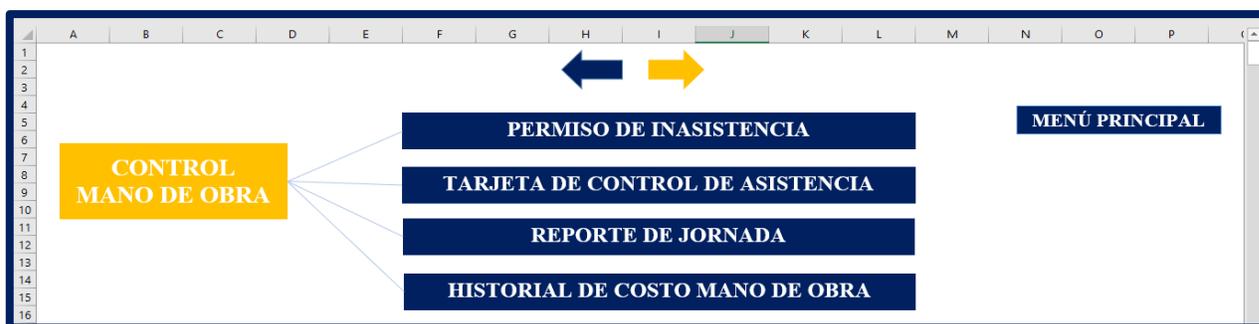


En la pestaña anterior son presentados adicionalmente dos botones “guardar” e “historial de costos”, esto debido a que este formato constituye insumo para crear la ventana de historial de costo de materia prima, por ende, los datos al ser guardados pasan a ser almacenados, mientras que el botón historial conlleva a visualizarlos en forma de registro, como se presenta a continuación:

The screenshot displays a software interface for 'ALIMENTOS NUTRITIVOS, S.A. DE C.V.' with the title 'HISTORIAL DE COSTO DE MATERIA PRIMA'. The interface features a table with the following columns: Fecha de emisión, Fecha de entrega, Nombre del proveedor, Dirección del proveedor, Condiciones de pago, Lugar de entre, Cantidad, Peso, Descrip, Precio Unit, and Costo total. The table is currently empty. To the right of the table is a sidebar menu with the following options: MENÚ PRINCIPAL, ELEMENTOS DEL CONTROL, MATERIA, IMPRIMIR, and SUMATORIA DE COSTO. The interface also includes a logo and navigation arrows at the top.

Este formato cuenta con la opción de filtro dado que el usuario es libre de seleccionar por fecha, nombre de proveedor o cualquier otro criterio y determinar el costo de la materia prima en base al mismo.

Una vez finalizada la presentación del control de materia prima, es oportuno mostrar el control de mano de obra, iniciando a partir de la siguiente ventana:





A continuación, se presenta la ventana de reporte de jornada laboral:

Posteriormente es exhibido el historial de costo de mano de obra:

Esta ventana contiene la opción de filtro, facilitando al usuario la sumatoria de costos en concepto de mano de obra.

Posteriormente es presentada la sección para controlar los Costos Indirectos de Fabricación:

Inicialmente el usuario mirara en la pantalla la siguiente ventana:





## BIBLIOGRAFÍA

### Referencias bibliográficas:

- Alfaro Manzanares, J. (2011). Universidad Politécnica de Nicaragua. *Seminario Optativo*, (pág. 48). Estelí.
- Argueta Iglesias, J. N. (2013). *Contabilidad Financiera I, Séptima Edición*. San Salvador: Talleres Gráficos UCA.
- Cañibano Calvo, L. (2001). *Contabilidad: Análisis contable de la Realidad Económica*. Madrid, España.
- Cárdenas Cutiño, G. (2002). *Diccionario de Ciencias Económico Administrativas, Tercera Edición*. México: Universidad de Guadalajara, CUCEA.
- CONACYT. (17 de junio de 1999). *Carne y Productos Cárnicos Embutidos Crudos y Cocidos. Norma Salvadoreña NSO 67.02.13:98*. San Salvador, El Salvador.  
CONACYT
- Cueva Villegas, C. F. (2001). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial y de Gestión*. Colombia: Pearson Petrice Hall
- Del Río González, C. (2003). *Costos I*. Thomson Learning.
- Espinoza Cruz, M. (2008). Charla sobre Control Interno. *El control Interno*, (pág. 37). Tacna, Perú.
- Fornos, M. (2003). *Curso de Generalidades de Contabilidad*.
- Guajardo Cantú, G. (2004). *Contabilidad Financiera, Cuarta Edición*. México: McGraw-Hill.

- Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de Costos Un Enfoque Gerencial, Decimocuarta edición*. México: Pearson.
- IASB. (2010). *NIA 315*
- IASB. (s.f.) *Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades*.
- Manco Posada, J. C. (2014). *Elementos Básicos del Control, la Auditoría y la Revisoría Fiscal*. Bogotá: Autores Editores
- Mantilla B., S. A. (2018). *Auditoría del Control Interno*. Bogotá: ECOE Ediciones.
- Pérez Gómez, R. (2010). *Técnica Contable*. Madrid: Editex.
- Pozo Vásquez, L., & Sarmiento, L. (2012). *Implementación de un Sistema de Contabilidad Agropecuaria en la hacienda "El Pedregal" ubicada en la Provincia del Cañar Cantón Deleg; Tesis Universidad Politécnica Salesiana*. Cuenca.
- Ramírez Molinares, C. V., García Barbosa, M., & Pantoja Algarín, C. R. (2010). *Fundamentos y Técnicas de Costos*. Cartagena de Indias, Colombia: Universidad Libre, Sede Cartagena.
- Ramírez Padilla, D. N. (2008). *Contabilidad Administrativa, Octava Edición*. México, D.F.: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Rojas Medina, R. A. (2007). *Sistema de Costos*. Colombia, Manizales: Centro de Publicaciones, Universidad Nacional de Colombia, Manizales
- Soto Mayor, A. A. (2002). *Control Interno y Auditoría. Su aportación en las Organizaciones*. Nuevo León, México: FACPya, Universidad Autónoma de Nuevo León.

- Vallejos Orbe, H. M., & Chilibingua Jaramillo, M. P. (2017). *Costos Modalidad órdenes de Producción*. Ibarra-Ecuador: Universidad Técnica del Norte.
- Vargas Restrepo, C. M. (2017). *Contabilidad Tributaria, Segunda Edición*. Antioquía: Ecoe Ediciones.

**Referencias web:**

- Auditool. (1 de Junio de 2016). Obtenido de [www.auditool.org](http://www.auditool.org)
- Rodríguez, E. (21 de Octubre de 2013). *Núñez Dubón y Asociados*. Obtenido de <http://www.nunezdubonyasociados.com>

# ANEXOS

**Anexo N° 1. Detalle Mano de Obra en rastro.**

ÁREA	CARGO	SALARIO MENSUAL	PROPORCIÓN DIARIA	ISSS	ISSS (DÍA)	AFP	AFP (DÍA)	RENTA	RENTA (DÍA)	TOTAL RETENCIONES	RETENCIONES (DÍA)	LÍQUIDO A PAGAR (MENSUAL)	LÍQUIDO A PAGAR (DÍA)
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Rastro	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3,600.00</b>	<b>\$ 100.00</b>	<b>\$ 108.00</b>	<b>\$ 3.60</b>	<b>\$ 261.00</b>	<b>\$ 8.76</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 369.00</b>	<b>\$ 12.36</b>	<b>\$ 3,231.00</b>	<b>\$ 107.64</b>

**Anexo N° 2: Detalle depreciación en centro de costo de rastro.**

DEPRECIACIONES EN CENTRO DE COSTO RASTRO						
BIENES	FECHA DE COMPRA	COSTO	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA
Báscula Electrónica	1/4/2016	\$ 5,500.00	5 años	\$ 1,100.00	\$ 91.67	\$ 3.06

**Anexo N° 3. Detalle de mano de obra en carnicería**

ÁREA	CARGO	SALARIO MENSUAL	PROPORCIÓN DIARIA	ISSS	ISSS (DÍA)	AFP	AFP (DÍA)	RENTA	RENTA (DÍA)	TOTAL RETENCIONES	RETENCIONES (DÍA)	LÍQUIDO A PAGAR (MENSUAL)	LÍQUIDO A PAGAR (DÍA)
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Carnicería	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2,400.00</b>	<b>\$ 100.00</b>	<b>\$ 72.00</b>	<b>\$ 2.40</b>	<b>\$ 174.00</b>	<b>\$ 5.84</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 246.00</b>	<b>\$ 8.24</b>	<b>\$ 2,154.00</b>	<b>\$ 71.76</b>

**Anexo N° 4. Detalle depreciaciones en centro de costo de carnicería**

<b>DEPRECIACIONES EN CENTRO DE COSTO CARNICERÍA</b>						
BIENES	FECHA DE COMPRA	COSTO	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA
Cortadora	6/1/2016	\$ 6,500.00	5 años	\$ 1,300.00	\$ 108.33	\$ 3.61
Báscula de piso	27/4/2017	\$ 1,500.00	4 años	\$ 375.00	\$ 31.25	\$ 1.04
<b>TOTAL DEPRECIACIÓN RASTRO:</b>				<b>\$ 1,675.00</b>	<b>\$ 139.58</b>	<b>\$ 4.65</b>

**Anexo N° 5. Detalle mano de obra embutido**

ÁREA	CARGO	SALARIO MENSUAL	PROPORCIÓN DIARIA	ISSS	ISSS (DÍA)	AFP	AFP (DÍA)	RENTA	RENTA (DÍA)	TOTAL RETENCIONES	RETENCIONES (DÍA)	LÍQUIDO A PAGAR (MENSUAL)	LÍQUIDO A PAGAR (DÍA)
Embutido	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Embutido	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Embutido	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 900.00</b>	<b>\$ 100.00</b>	<b>\$ 27.00</b>	<b>\$ 0.90</b>	<b>\$ 65.25</b>	<b>\$ 2.19</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 92.25</b>	<b>\$ 3.09</b>	<b>\$ 807.75</b>	<b>\$ 26.91</b>

**Anexo N° 6. Detalle depreciación en centro de costos de embutido.**

DEPRECIACIONES EN CENTRO DE COSTO EMBUTIDO						
BIENES	FECHA DE COMPRA	COSTO	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA
Marmita	11/11/2018	\$ 20,000.00	10 años	\$ 2,000.00	\$ 166.67	\$ 5.56
Mezcladora	24/4/2016	\$ 15,000.00	7 años	\$ 2,142.86	\$ 178.57	\$ 5.95
Cutter	24/9/2018	\$ 17,000.00	10 años	\$ 1,700.00	\$ 141.67	\$ 4.72
Horno Automático	27/9/2018	\$ 25,000.00	10 años	\$ 2,500.00	\$ 208.33	\$ 6.94
<b>TOTAL DEPRECIACIÓN CARNICERÍA:</b>				<b>\$ 8,342.86</b>	<b>\$ 695.24</b>	<b>\$ 23.17</b>

**Anexo N° 7. Detalle de mano de obra centro de costos de empaque**

ÁREA	CARGO	SALARIO MENSUAL	PROPORCIÓN DIARIA	ISSS	ISSS (DÍA)	AFP	AFP (DÍA)	RENTA	RENTA (DÍA)	TOTAL RETENCIONES	RETENCIONES (DÍA)	LÍQUIDO A PAGAR (MENSUAL)	LÍQUIDO A PAGAR (DÍA)
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
Empaque	Obrero	\$ 300.00	\$ 10.00	\$ 9.00	\$ 0.30	\$ 21.75	\$ 0.73	\$ -	\$ -	\$ 30.75	\$ 1.03	\$ 269.25	\$ 8.97
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3,000.00</b>	<b>\$ 100.00</b>	<b>\$ 90.00</b>	<b>\$ 3.00</b>	<b>\$ 217.50</b>	<b>\$ 7.30</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 307.50</b>	<b>\$ 10.30</b>	<b>\$ 2,692.50</b>	<b>\$ 89.70</b>

**Anexo N° 8. Detalle depreciación en centro de costos de empaque**

<b>DEPRECIACIONES EN CENTRO DE COSTO EMPAQUE</b>						
BIENES	FECHA DE COMPRA	COSTO	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA
Envasadora al vacío	20/11/2018	\$4,000.00	8 años	\$ 500.00	\$ 41.67	\$ 1.39
<b>TOTAL DEPRECIACIÓN EMPAQUE:</b>				<b>\$ 500.00</b>	<b>\$ 41.67</b>	<b>\$ 1.39</b>

**Anexo N° 9. Detalle depreciación centro de costos de carnicería-embutido**

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN CARNICERÍA-EMBUTIDO</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>IMPORTE MENSUAL</b>	<b>IMPORTE DIARIO</b>
Depreciación Cortadora	\$ 108.33	\$ 3.61
Depreciación Báscula de piso	\$ 31.25	\$ 1.04
Depreciación envasadora al vacío	\$ 41.67	\$ 1.39
Mantenimiento y reparación	\$ 30.00	\$ 1.00
Artículos de aseo y limpieza	\$ 500.00	\$ 16.67
Materiales y herramientas	\$ 20.00	\$ 0.67
Uniformes y Equipo de Protección	\$ 80.00	\$ 2.67
Papelería y útiles	\$ 90.00	\$ 3.00
Agua	\$ 140.00	\$ 4.67
Energía Eléctrica	\$ 60.00	\$ 2.00
<b>TOTAL CIF EN RASTRO:</b>	<b>\$ 1,101.25</b>	<b>\$ 36.71</b>

Anexo N° 10. Distribución porcentual de agua y energía eléctrica.

ASIGNACIÓN PORCENTUAL MENSUAL								
CONCEPTO	IMPORTE	RASTRO	CARNICERÍA	EMBUTIDO	EMPAQUE	GASTO DE ADMON.	GASTO DE VENTA	TOTAL
Agua	\$ 400.00	\$ 80.00	\$ 140.00	\$ 120.00	\$ -	\$ 32.00	\$ 28.00	\$ 400.00
Energía Eléctrica	\$ 600.00	\$ 60.00	\$ 60.00	\$ 240.00	\$ 90.00	\$ 78.00	\$ 72.00	\$ 600.00
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 1,000.00</b>	<b>\$ 140.00</b>	<b>\$ 200.00</b>	<b>\$ 360.00</b>	<b>\$ 90.00</b>	<b>\$ 110.00</b>	<b>\$ 100.00</b>	<b>\$ 1,000.00</b>
ASIGNACIÓN PORCENTUAL DIARIA								
CONCEPTO	IMPORTE	RASTRO	CARNICERÍA	EMBUTIDO	EMPAQUE	GASTO DE ADMON.	GASTO DE VENTA	TOTAL
Agua	\$ 13.33	\$ 2.67	\$ 4.67	\$ 4.00	\$ -	\$ 1.07	\$ 0.93	\$ 13.33
Energía Eléctrica	\$ 20.00	\$ 2.00	\$ 2.00	\$ 8.00	\$ 3.00	\$ 2.60	\$ 2.40	\$ 20.00
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 33.33</b>	<b>\$ 4.67</b>	<b>\$ 6.67</b>	<b>\$ 12.00</b>	<b>\$ 3.00</b>	<b>\$ 3.67</b>	<b>\$ 3.33</b>	<b>\$ 33.33</b>



**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**  
Facultad Multidisciplinaria Paracentral  
Departamento de Ciencias Económicas  
Licenciatura en Contaduría Pública



**Anexo N° 11. Instrumento de campo**

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE GENERAL E INGENIERO DE PLANTA DE PRODUCCIÓN DE LA SOCIEDAD ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A DE C.V.**

**I- GENERALIDADES**

<b>Entrevistado</b>					
<b>Cargo</b>					
<b>Profesión</b>					
<b>Entrevistador</b>					
<b>Hora inicio</b>		<b>Hora finalización</b>		<b>Fecha:</b>	

**Nota Aclaratoria:** La información vertida en el presente instrumento, será utilizada exclusivamente para fines académicos.

**II- DESARROLLO DEL INSTRUMENTO**

**PRIMERA PARTE**

**Objetivo:** Conocer el funcionamiento de las actividades productivas en la institución entrevistada.

1. ¿Desde cuándo ejecutan actividades de producción de embutidos y carnes marinadas?
2. ¿Bajo qué modalidad se inició a realizar la producción de embutidos y carnes marinadas?
3. En la actualidad, ¿Bajo qué modalidad realizan la producción de embutidos y carnes marinadas?
4. ¿Qué cantidad de embutidos se produce diariamente?

## **PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS**

5. ¿Cómo inicia el proceso de elaboración de embutidos?
6. ¿Cuál es el procedimiento que se debe realizar para elaborar embutidos en general?
7. ¿Cuántos tipos de embutidos realizan en la institución?
8. ¿Cuáles son los tipos de embutidos que la sociedad elabora?
9. ¿Cuál es el procedimiento para cada tipo de embutido?
10. ¿Cuáles son los ingredientes y que cantidad se utiliza para elaborar cada tipo de embutido?
11. ¿Cuál es la unidad de medida para la producción de embutidos?
12. ¿Cuánto tiempo se tarda la elaboración de cada tipo de embutido?
13. ¿Cuánto personal labora en la producción de embutidos?
14. ¿Cuáles son las medidas de inocuidad y salubridad que debe cumplir para elaborar el producto?
15. ¿Qué permisos debe tener la sociedad para elaborar la producción de embutidos?
16. ¿Cuántas maquinarias se utilizan para la producción?
17. ¿Cuáles son las medidas de conservación que se siguen después de la elaboración?

## **PRODUCCIÓN DE CARNES MARINADAS**

18. ¿Cómo inicia el procedimiento de elaboración de carnes marinadas?
19. ¿Cuál es el procedimiento para elaborar carnes marinadas?
20. ¿Qué tipo de carnes se marinan?
21. ¿Cuáles son las variedades de carnes marinadas que elabora la sociedad?
22. ¿Cuáles son los ingredientes para la marinación de carnes?
23. ¿Cuánto personal labora en la producción de carnes marinadas?
24. ¿Cuáles son las medidas de inocuidad y salubridad que debe cumplir para elaborar el producto?
25. ¿Qué permisos debe tener la sociedad para elaborar la producción de carnes?
26. ¿Cuántas maquinarias se utilizan para la producción?

27. ¿Cuáles son las medidas de conservación que se siguen después de la elaboración?

## **SEGUNDA PARTE**

**Objetivo:** Indagar los costos y centros de costos para la producción de embutidos y carnes marinadas.

### **PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS**

28. ¿Cuáles son los costos en los que se incurre para la elaboración de embutidos?
29. ¿Qué elementos conforman el costo de producción?
30. ¿Cuál es el procedimiento que utiliza la sociedad para la determinación de los costos de producción?
31. ¿Cómo se distribuye el costo de producción para cada producto?
32. ¿Cuál es el método de registro y control del costo de producción?
33. ¿En cuántos centros de costos está dividido el proceso productivo?
34. ¿Qué costos se acumulan en cada uno de estos centros?

### **PRODUCCIÓN DE CARNES MARINADAS**

35. ¿Cuáles son los costos en los que se incurre para la elaboración de carnes marinadas?
36. ¿Qué elementos conforman el costo de producción?
37. ¿Cuál es el procedimiento que utiliza la sociedad para la determinación de los costos de producción?
38. ¿Cómo se distribuye el costo de producción para cada producto?
39. ¿Cuál es el método de registro y control del costo de producción?
40. ¿En cuántos centros de costos está dividido el proceso productivo?
41. ¿Qué costos se acumulan en cada uno de estos centros?

## **TERCERA PARTE**

**Objetivo:** Identificar el método de evaluación de inventarios y el establecimiento del precio unitario para cada producto.

### **PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS**

42. ¿Cómo está conformado el inventario de embutidos?
43. ¿Qué método de registro y valuación de inventario implementa la sociedad?
44. ¿A cuánto asciende el inventario de embutidos de la sociedad?
45. ¿Cuál es el período de rotación del inventario de la sociedad?
46. ¿Cuáles son los registros auxiliares que llevan para el control de inventario?
47. ¿Cuáles son las medidas que utilizan para la salvaguarda de los inventarios?
48. ¿Cuál es el procedimiento que se sigue cuando hay inventario vencido?
49. ¿Cuál es el mecanismo para establecer el precio unitario?
50. ¿Cuál es la demanda del producto en el mercado?

### **PRODUCCIÓN DE CARNES MARINADAS**

51. ¿Cómo está conformado el inventario de carnes marinadas?
52. ¿Qué método de registro y valuación de inventario implementa la sociedad?
53. ¿A cuánto asciende el inventario de carnes de la sociedad?
54. ¿Cuál es el período de rotación del inventario de la sociedad?
55. ¿Cuáles son los registros auxiliares que llevan para el control de inventario?
56. ¿Cuáles son las medidas que utilizan para la salvaguarda de los inventarios?
57. ¿Cuál es el procedimiento que se sigue cuando hay inventario vencido?
58. ¿Cuál es el mecanismo para establecer el precio unitario?
59. ¿Cuál es la demanda del producto en el mercado?



Anexo N° 12. *Instrumento de campo*

**LISTA DE COTEJO DIRIGIDA AL GERENTE GENERAL E INGENIERO DE PLANTA DE PRODUCCIÓN DE LA SOCIEDAD ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A DE C.V.**

**I- GENERALIDADES**

<b>Entrevistado</b>					
<b>Cargo</b>					
<b>Profesión</b>					
<b>Entrevistador</b>					
<b>Hora inicio</b>		<b>Hora finalización</b>		<b>Fecha:</b>	

**Nota Aclaratoria:** La información vertida en el presente instrumento, será utilizada exclusivamente para fines académicos.

**II- DESARROLLO DEL INSTRUMENTO**

**PRIMERA PARTE**

**Objetivo:** Evaluar el control interno en procesos productivos y de comercialización por parte de la empresa entrevistada.

**LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR CONTROL INTERNO EN PROCESOS PRODUCTIVOS.**

N°	INDICADOR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	¿Se planifica diariamente la cantidad de materia prima a utilizar en el proceso productivo?		
2	¿Se establece metas diarias de producción?		

3	¿Se cumple las unidades proyectadas con las ejecutadas?		
4	¿Se delega a un encargado la función de supervisar el proceso productivo?		
5	¿Existe una adecuada segregación de funciones en el departamento productivo?		
6	¿Existen políticas sobre el ingreso del personal al área productiva?		
7	¿Se registran las unidades recibidas diariamente para la producción?		
8	¿Se registran las unidades producidas a diario en inventario?		
9	¿Se realiza control de calidad sobre la materia prima recibida para el proceso productivo?		
10	¿Se resguardan las unidades producidas en una bodega?		
11	¿Existen requerimientos necesarios para preservar en buenas condiciones el producto terminado?		
12	¿Se realiza un control de calidad sobre el producto terminado?		
13	¿Existe un flujograma de procesos para el proceso productivo?		
14	¿Están establecidas medidas estándares en el uso de los ingredientes para la preparación del producto?		
15	¿Existe manual de funciones para cada cargo en el departamento de producción?		
16	¿Se efectúa control de las unidades diarias sobrantes en el proceso productivo?		
17	¿Se realiza un control de los insumos directos utilizados?		
18	¿Se realiza un control de los insumos indirectos empleados?		
19	¿Se utilizan uniformes adecuados para preservar la higiene y calidad del producto?		
20	¿Existen normas de prevención de riesgos laborales?		
21	¿Se desarrollan programas de capacitación para el personal del área productiva?		

22	¿Existen medidas de recompensa por desempeño laboral?		
23	¿Se inventiva a alcanzar la eficiencia personal?		
24	¿Se efectúa un inventario por los empaques de los productos?		

**LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR CONTROL INTERNO EN PROCESOS DE  
COMERCIALIZACIÓN**

N°	INDICADOR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	¿Anualmente se planifica la cobertura de mercadeo que pretende la empresa?		
2	¿Emplean estrategias publicitarias para dar a conocer los productos?		
3	¿Sondean los precios en el mercado de los productos que comercializan?		
4	¿Ofrecen descuentos en ventas de embutidos?		
5	¿Ofrecen el producto a clientes potenciales?		
6	¿Se analiza a la competencia?		
7	¿Utilizan las redes sociales para promover embutidos?		
8	¿Existe una adecuada comunicación entre los miembros de la empresa?		
9	¿Los resultados obtenidos en la comercialización actual, resultan favorables?		
10	¿Se considera abrir brechas de comercialización al exterior?		



Anexo N° 13. Instrumento de campo

LISTA DE COTEJO DIRIGIDA AL GERENTE GENERAL DE LA SOCIEDAD  
ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A DE C.V.

I- GENERALIDADES

<b>Entrevistado</b>					
<b>Cargo</b>					
<b>Profesión</b>					
<b>Entrevistador</b>					
<b>Hora inicio</b>		<b>Hora finalización</b>		<b>Fecha:</b>	

**Nota Aclaratoria:** La información vertida en el presente instrumento, será utilizada exclusivamente para fines académicos.

II- DESARROLLO DEL INSTRUMENTO

**Objetivo:** Cotejar sobre el cumplimiento de la normativa legal aplicable a la sociedad “Alimentos Nutritivos S.A. de C.V.” de acuerdo a las actividades productivas y económicas que realiza.

ASPECTOS MERCANTILES				
N°	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACION
1	¿La sociedad posee matricula de empresa mercantil?  Art. 411 del Código de Comercio			
2	¿Se han matriculado cada uno de los establecimientos de la empresa?			

	Art. 414 del Código de Comercio			
3	¿Se han renovado cada una de las matrículas anualmente?  Art. 420 del Código de Comercio			
4	¿La sociedad realiza contabilidad formal?  Art. 411 del Código de Comercio			
5	¿La contabilidad se realiza de acuerdo con alguno de los sistemas generalmente aceptados en materia de Contabilidad y aprobados por quienes ejercen la función pública de Auditoría?  Art. 435 del Código de Comercio			
6	¿Los registros se realizan en libros empastados o en hojas separadas, debidamente foliadas y autorizadas por el auditor externo?  Art. 437 del Código de Comercio			
7	¿Se inscribe anualmente en el Registro de Comercio el balance de la empresa, debidamente certificado por Contador Público autorizado, así como los demás documentos relativos al giro de ésta?  Art. 411 del Código de Comercio			
8	¿Constituye anualmente el fondo de reserva legal de conformidad a las disposiciones mercantiles?  Art. 39 del Código de Comercio			
9	¿La sociedad posee un libro de actas actualizado de las juntas generales de accionistas?			

	Art. 40 del Código de Comercio			
10	¿La sociedad posee un libro de actas actualizado de las juntas directivas o de consejos de administración?  Art. 40 del Código de Comercio			
11	¿La sociedad posee un libro actualizado del registro de socios o accionistas?  Art. 40 del Código de Comercio			
12	¿La sociedad posee un libro actualizado de aumentos o disminuciones de capital social?  Art. 40 del Código de Comercio			

<b>ASPECTOS TRIBUTARIOS</b>				
<b>Nº</b>	<b>PREGUNTAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACION</b>
13	¿La sociedad está inscrita en el registro de contribuyentes de la Administración Tributaria?  Art. 86 del Código Tributario			
14	¿Informa a la Administración Tributaria sobre cambios en los datos básicos del registro?  Art. 90 del Código Tributario			
15	¿La sociedad emite y entrega documentos de curso legal por cada operación realizada de transferencia de bienes muebles y prestación de servicios?  Art. 107 del Código Tributario			
16	¿Expide comprobantes de retención cuando realiza las retenciones de conformidad a la ley?			

	Art. 112 del Código Tributario			
17	¿Remite informe anual de retenciones a la Administración Tributaria?  Art. 123 del Código Tributario			
18	¿Remite mensualmente las retenciones, anticipos o percepciones del IVA?  Art. 123 del Código Tributario			
19	¿Informa a la Administración Tributaria sobre los accionistas y utilidades distribuidas?  Art. 124 del Código Tributario			
20	¿Las operaciones realizadas con sujetos relacionados superan los \$571,429?00 dólares anuales?			
21	¿Presenta el informe anual de operaciones con sujetos relacionados?  Art. 124-A del Código Tributario			
22	¿Informa a la Administración Tributaria el extravío de documentos y registros?  Art. 149 del Código Tributario			
23	¿Realiza nombramiento de auditor para dictaminarse fiscalmente?  Art. 131 del Código Tributario			
24	¿Realizan contabilidad formal, con asientos ordenados cronológicamente de manera completa y oportuna?  Art. 139 del Código Tributario			
25	¿Se realiza registro de control de inventarios?  Art. 142 del Código Tributario			

26	¿La valuación de inventarios se realiza utilizando de forma constante un método de valuación apropiado para el negocio de conformidad a las disposiciones del código tributario?  Art. 143 del Código Tributario			
27	¿Presentan declaración y pago mensual de IVA dentro del plazo legal establecido?  Art. 94 Ley del IVA			
28	¿Presentan declaración y pago mensual de Anticipo a Cuenta del Impuesto sobre la Renta dentro del plazo legal establecido?  Art. 151 del Código Tributario			

### ASPECTOS LABORALES

N°	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACION
29	¿La sociedad está inscrita como patrono en el seguro social?			
30	¿Están inscritos los trabajadores al seguro social?			
31	¿Entera al Instituto Salvadoreño del Seguro Social las cantidades retenidas a los trabajadores en concepto de aporte laboral, así como los aportes patronales?			
32	¿Se celebra contrato individual de trabajo por escrito, conteniendo los requisitos establecidos en el código de trabajo según el tipo de contrato que sea?			
33	¿Se indemniza a los trabajadores conforme a la ley?			

34	¿Se paga al menos el salario mínimo legal vigente a las personas que trabajan para la entidad?			
35	¿Se efectúan los descuentos legales y se remiten a las instituciones correspondientes?			
36	¿Se emiten planillas de pago de salarios y los correspondientes comprobantes de pago de salarios?			
37	¿Se respetan los límites de duración establecidos para las jornadas de trabajo diurnas y nocturnas?			
38	¿Se le concede a la persona que trabaja un día de descanso remunerado por cada semana laboral?			
39	Al trabajar el día de descanso semanal; ¿se remunera con el recargo del 50% del salario básico como mínimo? ¿Y se otorga otro día remunerable de la siguiente semana?			
40	¿Se concede a la persona que trabaja después de cada año continuo de trabajo, un período de vacaciones remunerado de conformidad a la ley pagándosela antes de gozarla?			
41	¿Se concede al personal asuetos remunerados previstos en la ley?			
42	¿Se concede la licencia por maternidad y es remunerada legalmente, respetando de igual forma su estabilidad laboral?			
43	¿Existe reglamento interno de trabajo debidamente autorizado por la dirección			

	general de trabajo y dado a conocer a las personas que trabajan en el centro de trabajo?			
44	¿Se han adoptado y se han puesto en práctica las medidas preventivas necesarias para garantizar eficazmente la seguridad y salud de personas que trabajan, de conformidad a la ley?			
45	¿Está inscrito el patrono y empleados en las AFP?			



**Anexo N° 14. Instrumento de campo**

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE GENERAL Y CONTADOR DE LA  
SOCIEDAD ALIMENTOS NUTRITIVOS S.A DE C.V.**

**I- GENERALIDADES**

<b>Entrevistado</b>					
<b>Cargo</b>					
<b>Profesión</b>					
<b>Entrevistador</b>					
<b>Hora inicio</b>		<b>Hora finalización</b>		<b>Fecha:</b>	

**Nota Aclaratoria:** La información vertida en el presente instrumento, será utilizada exclusivamente para fines académicos.

**II- DESARROLLO DEL INSTRUMENTO**

**Objetivo:** Conocer sobre las actividades económicas que realiza la entidad y la forma de operativizarlas.

**CONFORMACIÓN DEL CAPITAL**

1. ¿Cómo está conformado el capital social de la entidad?
2. ¿La sociedad pertenece a algún grupo corporativo? Explique
3. ¿Existe participación de capital extranjero en el capital social? Explique

**GIRO DE LA ENTIDAD**

4. ¿Cuál es la actividad primaria de la entidad?
5. ¿Cuáles son las actividades secundarias de la entidad?
6. ¿En qué fecha inicio operaciones la entidad?
7. ¿Con cuántos trabajadores se iniciaron las operaciones y como estaban organizados?
8. ¿Cuántos trabajadores posee actualmente?

9. ¿Cuántos empleados pertenecen al área de ventas y servicios?
10. ¿Cuántos empleados pertenecen al área administrativa, contable y de dirección?
11. ¿Cuál es el número de propietarios, familiares y trabajadores no remunerados?
12. ¿Cuál es el proceso de contratación actual?
13. ¿Qué tipo de contratos laborales tienen vigentes?
14. ¿A cuánto asciende el número de personal eventual laborando para la sociedad?
15. ¿A cuánto asciende el número de personal por honorarios o comisiones laborando para la sociedad?
16. ¿Brindan las prestaciones sociales y laborales exigidas por ley? Describa cuales
17. ¿Se otorgan viáticos al personal?

## **COMPRAS**

18. ¿Existen políticas para la adquisición de propiedad, planta y equipo?
19. ¿Cuál es el proceso de adquisición de propiedad, planta y equipo?
20. ¿Existen políticas para la adquisición de inventario?
21. ¿Cómo está conformado el activo realizable de la sociedad?
22. ¿Cuáles son las formas de adquisición de inventarios?
23. ¿Existen contratos para la adquisición de materias primas?
24. ¿Quiénes son sus principales proveedores y cuál es el porcentaje de adquisición para cada uno de ellos?
25. Si se adquiere al crédito ¿Cuál es la rotación de cuentas por pagar existente?

## **VENTAS**

26. ¿Existen políticas de venta?
27. ¿Cuáles son las formas de distribución del producto?
28. ¿En qué mercados se comercializan los productos?
29. ¿De qué manera se incursiona un nuevo producto en el mercado?
30. ¿Cómo se clasifican los clientes?
31. ¿Quiénes son los principales clientes y cuál es el tipo de negociación existente?
32. ¿Se realizan ventas al crédito? ¿A quiénes?
33. ¿Cuál es la rotación de cuentas por cobrar existente?

## **GASTOS**

34. ¿Cómo se integran los gastos administrativos?
35. ¿Cómo se integran los gastos de venta?
36. ¿Qué tipo de gastos variables se presentan en la entidad? Explique

## **UTILIDADES Y PÉRDIDAS**

37. ¿Cuál es el tratamiento que se les da a las utilidades percibidas en un período contable?
38. ¿Cuál es el tratamiento que se les da a las pérdidas percibidas en un período contable?

Anexo N° 15. Carta de autorización para realizar la investigación.

San Vicente, 27 de agosto de 2018

**Sr. Rafael Andrés Jovel Miranda**

Representante Legal de Alimentos Nutritivos, S.A. de C.V.

Presente

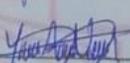
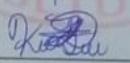
Reciba un cordial saludo y deseos de éxito en sus labores diarias, de parte de las estudiantes abajo firmantes, de la carrera de Licenciatura en Contaduría Pública de la Universidad de El Salvador, Facultad Multidisciplinaria Paracentral.

El motivo de la presente es para solicitarle interponga sus buenos oficios a fin de que se nos brinde la autorización para realizar un trabajo de investigación en la prestigiosa entidad que usted representa. Con el referido trabajo se pretende diagnosticar a la entidad para identificar posibles problemáticas que afectan su funcionamiento y a la vez, determinar la factibilidad de plantear un tema para un trabajo de graduación, el cual es requisito para optar al grado de Licenciadas en Contaduría Pública.

Cabe destacar que toda la información vertida de la investigación, será utilizada exclusivamente para fines académicos y como grupo nos comprometemos a emplear los principios éticos debidos.

Sin más que agregar, nos suscribimos en espera de una respuesta favorable y le agradecemos de antemano el tiempo empleado para atender esta solicitud.

Atentamente

Br. Ayala Herrera, Gabriela Estefany	AH14030	f. 
Br. García Muñoz, Fátima Estefanía	GM10099	f. 
Br. Velasco Guerrero, Yeniffer Aracely	VG14017	f. 
Br. Zometa Díaz, Kenia Gisela	ZD14001	f. 



27 agosto. 2018  
Revisada.

**Anexo N° 16.** *Visita de campo para conocer calidad de materia prima, en Granjita El Progreso (Suchitoto), en el día 07 de septiembre de 2019.*



**Anexo N° 17.** *Visita de campo para conocer calidad de materia prima, en Granjita El Progreso (Suchitoto), en el día 07 de septiembre de 2019.*



## GLOSARIO

- **Contabilidad administrativa:** “Sistema de información al servicio de las necesidades de la administración, con orientación pragmática destinada a facilitar las funciones de planeación, control y toma de decisiones.”<sup>20</sup>
- **Contabilidad agropecuaria:** “Es el punto de partida para obtener la información confiable sobre el entorno que involucra al proceso de la producción, estableciendo adecuados controles y reuniendo una adecuada información que sirva a éste para la toma de decisiones. Todo sector agropecuario debe hacer uso de la contabilidad, cualquiera que sea la importancia de su explotación, ya que así obtendrá una mayor comprensión del resultado económico y a la vez tiene un mejor conocimiento para determinar si debe seguir en su cultivo actual, diversificarlo, combinarlo o arrendar la tierra.”<sup>21</sup>
- **Contabilidad de costos:** “Desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la posición financiera de toda organización. En general, la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios”.<sup>22</sup>
- **Contabilidad digital:** “Esta área de la contabilidad nace a raíz de la nueva forma de hacer negocios y del avance de las tecnologías de información que permiten realizar transacciones comerciales de una manera electrónica utilizando el internet. En la contabilidad digital se sustituye el tradicional uso de facturas y recibos en papel para darle

---

<sup>20</sup> (Ramírez Padilla, 2008, pág. 11)

<sup>21</sup> (Pozo Vásquez & Sarmiento, 2012, pág. 66)

<sup>22</sup> (Cueva Villegas, 2001, pág. 3)

paso a documentos virtuales validos digitalmente. Su confiabilidad radica en el manejo de estándares de seguridad que son internacionalmente reconocidos, lo cual garantiza la autenticidad y la integridad de la información y de los comprobantes electrónicos tanto para efectos internos como para fines impositivos.”<sup>23</sup>

- **Contabilidad financiera:** “Es la que se ocupa de la clasificación, registro e interpretación de las transacciones económicas que realiza toda persona sea natural o jurídica. Esta rama de la contabilidad centra su atención en proporcionar informes de uso general en una empresa, los cuales describen la situación financiera y los resultados de las operaciones”<sup>24</sup>.
- **Contabilidad fiscal:** “Sistema de información orientado a dar cumplimiento a las obligaciones tributarias de las organizaciones.”<sup>25</sup>
- **Contabilidad gubernamental:** “Es el conjunto de principios, normas y de procedimientos técnicos para recopilar, registrar, procesar, y controlar en forma sistemática las transacciones del sector público, expresables en términos monetarios con el objeto de proveer información sobre la gestión financiera y presupuestaria.”<sup>26</sup>

---

<sup>23</sup> (Ramírez Padilla, 2008, pág. 7)

<sup>24</sup> (Argueta Iglesias, 2013, pág. 2)

<sup>25</sup> (Ramírez Padilla, 2008, pág. 10)

<sup>26</sup> (Cañibano Calvo, 2001, pág. 22)