



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA

PROCESO DE TITULACIÓN

OCTUBRE 2017 – MAYO 2018

EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

PRUEBA PRÁCTICA

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

**VARIACIÓN DE LOS COSTOS DE MATERIA PRIMA EN LA EMPRESA DE
FIDEOS “NOELIA“**

EGRESADA:

Angélica Cecilia Pazmiño Fuentes

TUTOR:

CPA. Jessica Yisela Menéndez Dávila, MCA.

AÑO 2018

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador la pasta y/o fideo es uno de los alimentos que son hechos a bases de cereales como el trigo y en la actualidad son más consumidos que el pan. Básicamente se elaboran de harina de trigo y agua como principales ingredientes y se comercializan de manera inmediata.

El fideo hoy en día es uno de los productos con mayor consumo de diversas maneras y alcanza un 100% de su utilización en los hogares ecuatorianos.

Al variar el costo de la materia prima para la producción de fideos como lo es el trigo transformada en harina lo cual conlleva a la variación del costo del producto terminado, al convivir en un mundo donde existen maneras de buscar el ahorro al hogar en cuanto al consumir productos que contengan la misma calidad a un mejor precio y alcance de nuestro bolsillo.

El desarrollo de este estudio de caso se realizó en la ciudad de Babahoyo en la Empresa de Fideos Noelia lo cual es familiar y obligada a llevar contabilidad que se dedica a la fabricación de Fideos.

La Fábrica Noelia está ubicada en la avenida Jorge Villegas, de la ciudad y cantón Babahoyo, con edificio propio, su **propietario y representante es el Sr, Rodolfo Pazmiño** quien desempeña en cargo de Gerente Propietario.

La actividad de Fabrica Noelia es de producción y distribución de fideos de alta calidad, buscando satisfacer las necesidades y requerimiento de sus clientes con

expectativas a nivel provincial y región costa (distribuye a cliente en la provincia El Oro), con apego al medio ambiente, conservando la salud y la seguridad de sus colaboradores.

El objetivo de este estudio de caso es conocer porqué en la fábrica Noelia existe variación de los costos de materia prima, y de qué manera inciden en el desarrollo productivo y económico de la empresa, para lo cual utilizando la técnica de entrevista se obtuvo información que permite comprender los riesgos que tiene la empresa al variar los costos de la principal materia prima como lo es la harina de trigo. Saber si existe una planificación para determinar valores específicos para la adquisición de materia prima necesaria para continuar con le producción de cada mes.

Para conocer la problemática que causa a la empresa, por medio de este de estudio de caso se analizara la **VARIACIÓN DE LOS COSTOS DE MATERIA PRIMA EN LA EMPRESA DE FIDEOS “NOELIA”** aplicando el método investigativo de observación.

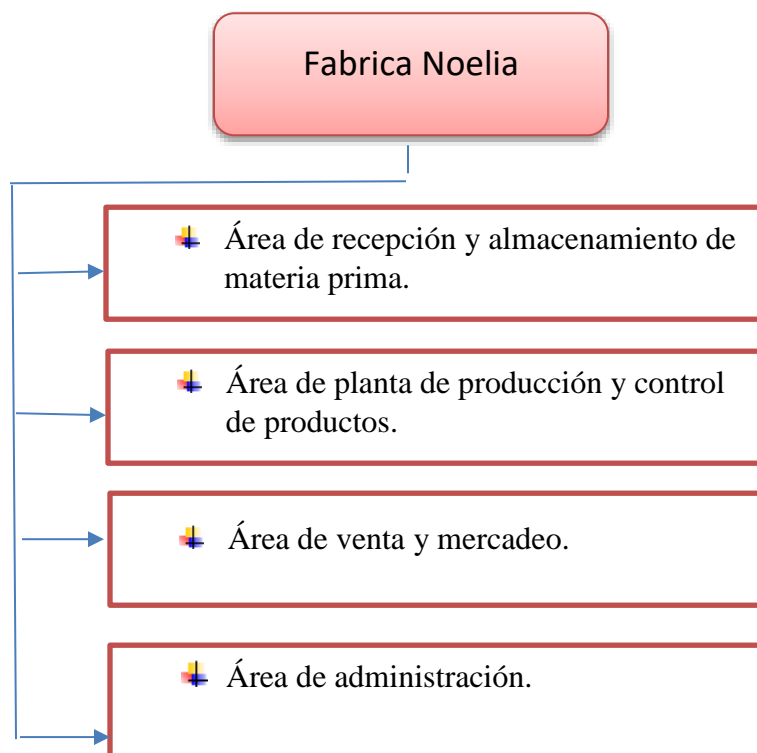
Este trabajo investigativo está enfocado en cumplir con la línea de investigación de la carrera de Ingeniería en contabilidad y Auditoría de la Facultad de Administración, Finanzas e informática de la Universidad Técnica de Babahoyo. Y la sublínea de investigación de la carrera “Gestión de la información contable” y se considera su temática de gran, importancia, relevancia en el desarrollo económico de este sector productivo del Ecuador.

DESARROLLO

La fábrica de fideos Noelia se creó como un negocio familiar en el año de 1948, y su nombre de fantasía fue fábrica de fideo la preferida, siendo su primer administrador el reconocido señor Manuel Eduardo Pazmiño Becerril hasta el año 2000 que según los registros del Servicio de Rentas Internas SRI, fecha que fue suspendido el RUC y por ende su actividad.

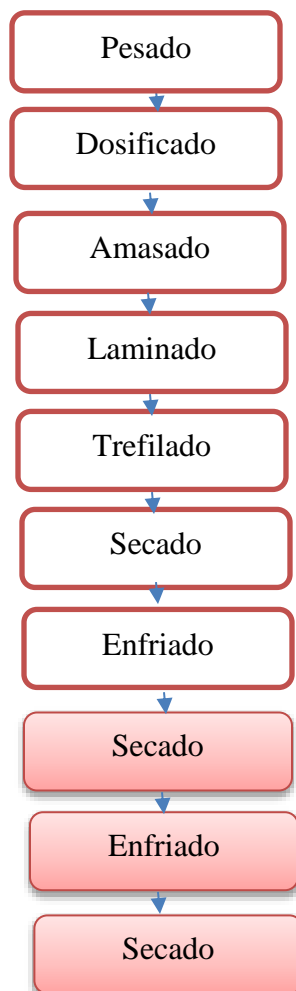
El Señor Rodolfo Pazmiño actual propietario decide reabrir el negocio con la actividad de elaboración de fideos, teniendo como referencia que la fábrica de fideo la preferida, elaboraban otras líneas distintas a los fideos tales como galletas, panes, panecillos, en la actualidad los hijos toman la administración de la empresa de fideos “Noelia”.

La fábrica está ubicada en la ciudad de Babahoyo, avenida Jorge Villegas, la edificación de la industria es propia. Esta empresa está estructurada por áreas:



En el área de recepción y almacenamiento de materia prima, laboran dos trabajadores que se encargan de recibir la materia prima y embodegarla, estos trabajadores tienen conocimientos sobre el producto, porque entre las funciones de ellos, es verificar la calidad y cantidad del producto recibida de los proveedores, y que cumplan con los requerimientos solicitados.

En el área de producción laboran dos trabajadores en relación en dependencia y se encargan del pesado, dosificado de manera manual de la harina de trigo y el amasado lo realizan con la maquina amasadora o mezcladora. En el amasado se adiciona otro ingrediente principal que le da consistencia a la harina de trigo y es el agua. El proceso de producción comprende los siguientes:



Según el libro de la OMS, harina de trigo es el producto elaborado con grano de trigo común, o trigo ramificado, o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en la que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta dar un grado adecuado de finura. (OMS, 2012)

Para el proceso de control de calidad y embalaje cuentan con 6 trabajadoras, las funciones que realizan son las de controlar la calidad y textura del fideo, después se encargan de empaquetar el producto final.

“En el libro la gestión del marketing, producción, y calidad en pymes definen a la calidad como la satisfacción que recibe el cliente al consumir un producto ya sea tangible (bienes) o intangible (servicios), para poder lograr esa satisfacción la empresa es necesario que implante cultura de calidad” (MARKETING Y PUBLICIDAD, 2014)

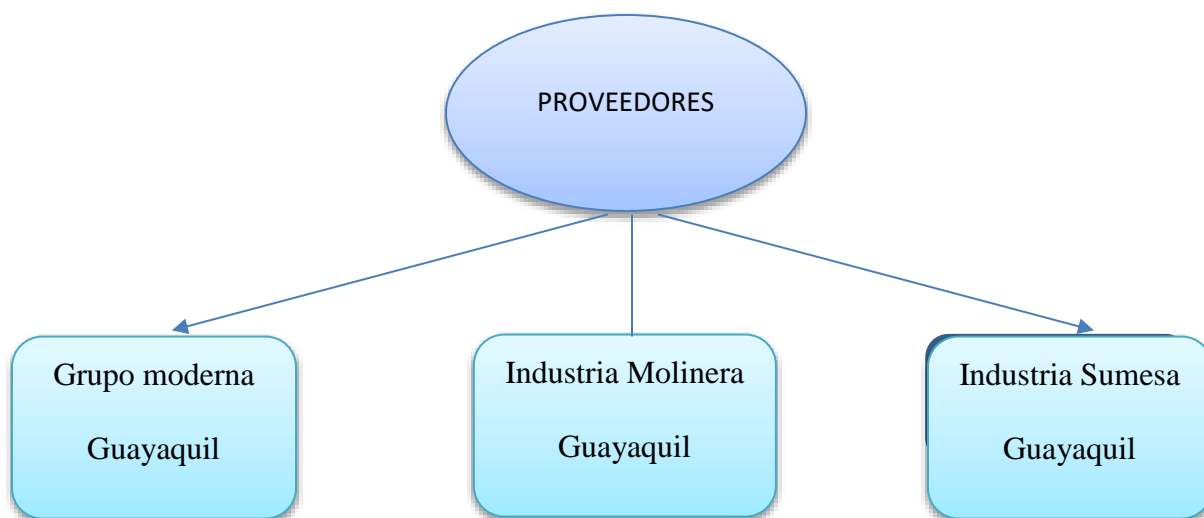
En el área de recepción y almacenamiento de materia prima, laboran dos trabajadores que se encargan de recibir la materia prima y embodegarla, estos trabajadores tienen conocimientos sobre el producto, porque entre las funciones de ellos, es verificar la calidad y cantidad del producto recibida de los proveedores, y que cumplan con los requerimientos solicitados.

El área de Venta y mercadeo.- “Es la investigación y el análisis que realiza los socios de la empresa con la finalidad de poder proyectarse hacia el futuro. Son actividades que se realizan con el objeto de trasladar los productos al consumidor a fin de satisfacerlo y tener ganancias.” (Eddy Solís, 2012)

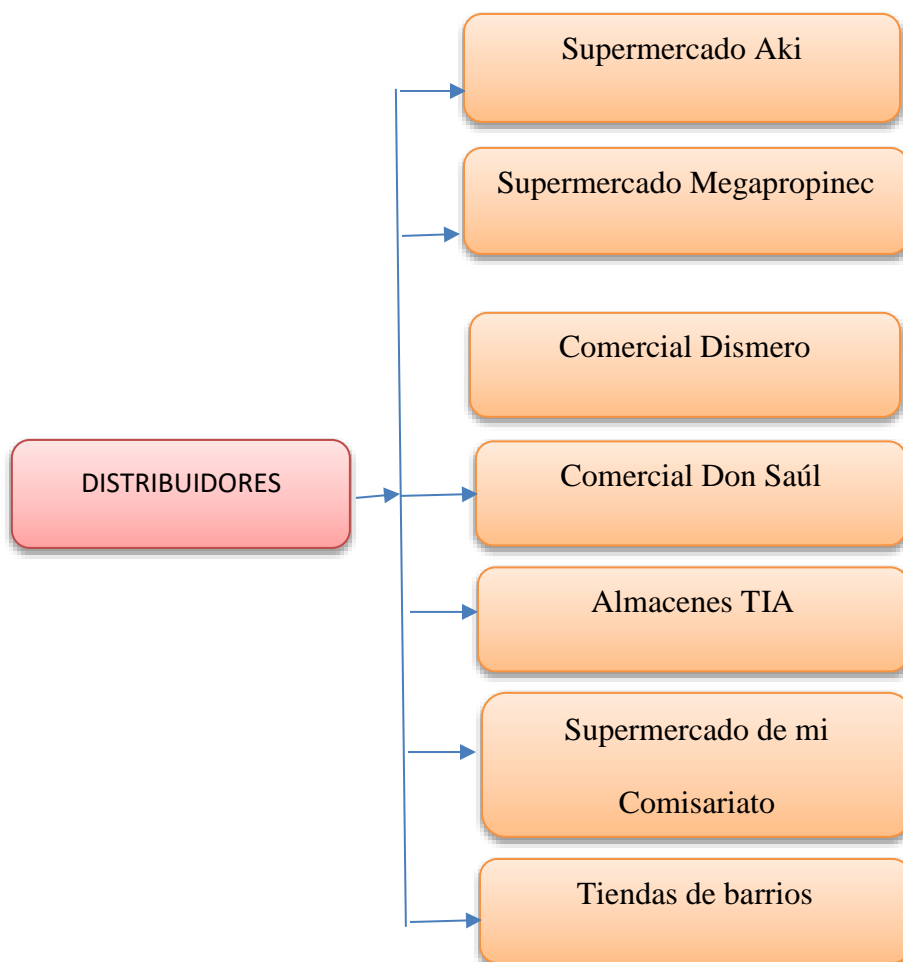
En este departamento laboran tres vendedores, y se encargan de comercializar el producto “En el libro claves para gestionar precio, productos y marcas se define al producto como el conjunto de atributos físicos, se servicio y simbólicos que producen satisfacción o beneficio al usuario o comprador” (Belio & Sainz Andres, 2011) en los diferentes puntos de distribución (comisariatos, supermercados, tiendas de barrio), para la distribución del producto la empresa posee 3 camiones.

En el área de Administración está a cargo de los dueños de la empresa, ellos se encargan de realizar los pedidos de la materia prima, de los costos de producción, de los contratos con los distribuidores y proveedores. Los principales proveedores son:

“Miguel Ángel Sastre define como proveedor a todas las empresas sean sociedades o persona naturales que suministran bienes o servicios objeto de manipulación o tráfico de parte de la empresa que la adquiere, los proveedores ejercen influencia muy importantes en los beneficios potenciales de las mismas” (SASTRE CASTILLO, 2013)



Sus principales clientes o distribuidores son:



En esta área labora una secretaria – Cajera que realiza las siguientes funciones.

- Facturación
- Control de órdenes de producción
- Pagos a proveedores
- Archivos.
- Registro de compras y ventas.

La empresa contrata los servicios profesionales de un contador, que se encarga de realizar las declaraciones mensuales como son el Impuesto al valor agregado IVA. Retenciones a la fuente y anexos. Cumpliendo con lo establecido en la Ley orgánica de régimen tributario interno y su reglamento de aplicación.

Empresa Noelia es una empresa que por su capital de origen es de carácter privada sus operaciones están reguladas y controladas por:

Servicio de Rentas internas. (SRI).

Ministerio de Relaciones Laborales.

Instituto Ecuatoriano de seguridad social
(IESS)

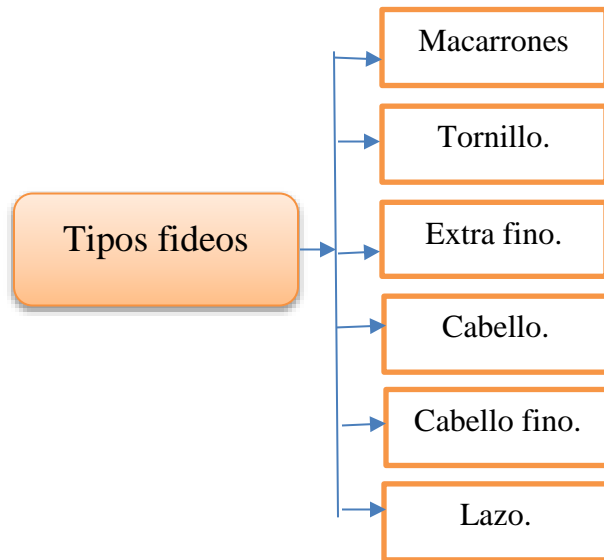
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria. ARCSA

Fábrica de fideo Noelia es una empresa que se mantiene en el mercado por muchos años y sus actividades están destinada exclusivamente a la producción de fideos, con el objetivo principal de proporcionar al cliente un producto el cual sirve como medio de sustento y ganancia a sus distribuidores y de nutrición a sus consumidores a un precio accesible.

“Mercado es el conjunto de todos los compradores reales y potenciales de un producto. Estos compradores comparten una necesidad o deseo determinado que se puede satisfacer mediante intercambios y relaciones. El

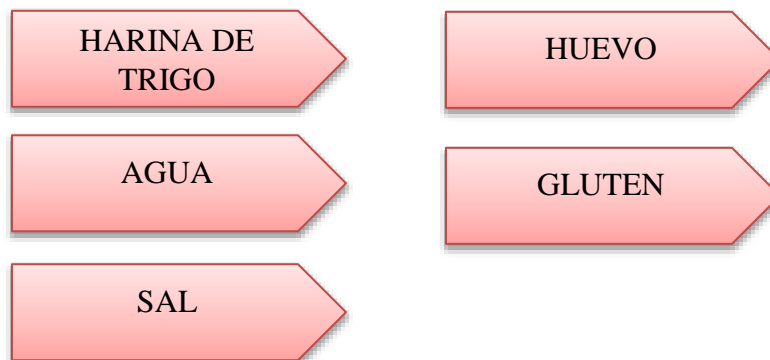
tamaño el mercado depende del número de persona que siente la necesidad o deseo” (Kotler & Armstrong, 2014)

Los tipos fideos que la fábrica Noelia elabora y comercializan son:



Para la producción del fideo la empresa realiza la adquisición de las materias prima directa . “Según Ricardo Rojas Medina en el libro Sistemas de Costos se entiende como materia prima el primer elemento de los costos de producción; se definen como aquellos materiales que se pueden identificar claramente, dentro del producto terminado y cuyo importe sea considerable.” (Medina, 2012)

Materia prima directa que se utilizan en el proceso de producción en los diferentes tipos de fideos Noelia.



La Materia prima indirecta son todos los materiales que no son parte directa en la transformación de la materia prima a producto final. En el caso de la fabrica de fideos Noelia la materia prima indirecta son los empaques o fundas que utilizan para la comercialización del producto, en diferentes tamaños o presentación.

Con relación a los costos de su principal materia prima y otros costos directos e indirectos se evidencio que no poseen políticas de valuación de inventario. “Según Boubeta, Mónica Míguez Pérez y Ana Bastos para ellas Inventario es un recurso almacenado al que se recurre para satisfacer una necesidad actual o futura que permite que las operaciones continúen con normalidad sin que pare la producción por falta productos o Materia prima” (Boubeta, 2013) de materia prima que les permita evaluar sus necesidades en base a la producción que ellos realizan.

“En el libro sistemas de costos indica que son los que se caracterizan porque cada uno de los costos incurridos dentro del proceso productivo se pueden identificar directamente con el producto y por lo tanto se asigna a la orden que se genera” (Rojas Medina, 2012)

Esta empresa maneja un sistema de costo por órdenes producción. El mismo que causa variabilidad al momento de elaboración de los productos que ellos fabrican. Al no existir una debida planificación,

“Según el autor Jiménez, Carlos H. Lépiz defina la planificación es un proceso coherente y científico en el que se aplica un conjunto de técnicas, métodos y conocimientos para alcanzar objetivos preestablecidos en planes a corto, mediano o largo plazo.” (Jiménez, 2011)

Nace un grave problema al momento de la elaboración de este producto (fideo), porque cuando existe una elevada demanda se requiere de mayor utilización de materia prima.

“Según María del Carmen Martínez Guillen define al problema como como una situación imprevista, una desviación de nuestro objetivo, una cuestión o dificultad a resolver y la mejor manera de no tener problemas es evitar provocarlos pensando en las causas y las consecuencias” (Guillen, 2015)

Por lo años de experiencia que maneja la fábrica se debe de mantener un estadísticos referencial de meses donde la demanda “Se define como demanda la capacidad de reacción de un mercado potencial ante unos estímulos y esfuerzos de marketing concretos ilimitada por las condiciones actuales del entorno, ” (Agueda Esteban Talaya, 2013) aumenta y un referencial de los meses donde existe variación de costos, por lo tanto si la empresa tuviera dicha planificación se podría diseñar informe de producción en la variación de sus costos, pudiendo la gerencia con dicho informe realizar los ajustes necesarios para toma de decisiones, las misma que servirían para comprar suficiente materia prima a costos que no generen aumento del costo de producción de los productos ofertados (oferta) “en el libro conozcamos nuestra economía se define a la oferta como el número de unidades que se puede hacer o los bienes y servicios que ya están disponibles

para la venta” (CONOZCAMOS NUESTRA ECONOMIA, 2016) y reduzcan las utilidades a la empresa porque el precio de venta al público se mantiene para poder participar en un mercado competitivo.

Según la entrevista realizada en el área de producción indicaron que las máquinas que utilizan para el proceso de la elaboración de sus principales producto, no existe un control de la vida útil de las mismas y del desgaste que pueda tener en el exceso de producción demandando. Nos comentó que el año anterior adquirieron dos maquina trefiladora. A costos desconocidos en donde nace otra incertidumbre, ¿cuál fue el costo de la maquinaria y en que incide en el costo total de la producción?

De la interrogante anterior se presenta otro problema para la empresa, la falta de departamento contable que sirva de asesoramiento al área de producción para poder establecer costos reales de producción en su producto terminado y poder diferenciar si el precio de venta al público es el adecuado para que la empresa obtenga rentabilidad. “En el libro fundamento de inversión define a la rentabilidad como el nivel de beneficio de una inversión, esto es la recompensa por invertir” (GITMAN & Joehnk, 2012)

La ausencia de departamento de contabilidad y presupuesto, así como la falta de políticas de inventario en adquisición de materia prima, representan el mayor problema de esta fábrica debido por el cual muy difícilmente se puede establecer variaciones de costos en el proceso de producción.

“El presupuesto es una herramienta de planificación que, de una forma determinada, integra y coordina las áreas, actividades, departamentos y responsables de una organización y que se expresa en termino monetarios, los ingresos, gastos y recursos que se generan en un periodo determinado para cumplir con los objetivos fijados en la estrategia”
(Muñiz, 2014)

En el presente estudio de caso se registra según información entregada por la administración de la empresa, que señalan que los precios entre los proveedores de la harina de trigo mantienen un margen de 1 dólar, el grupo la moderna en el año 2016 y parte del año 2017 facturó al valor de \$ 32,00 y la industria Molinera y Sumesa en la misma fecha facturó a \$33,00 por quintal. En el mes de octubre del año 2017 el valor de la Harina de trigo fue de \$38,00 en comparación con el mes anterior hubo un incremento de \$5,00 equivalente al 15,15% a la alza.

En el mes de noviembre/2017 el valor de la harina fue de \$42,00 en comparación con el mes anterior sufrió una alza del precio, de \$4,00 al realizar la comparación con el mes de octubre/2017 el porcentaje del incremento fue del 10,53%.

En el mes de diciembre/2017 el precio de la harina fue de \$40,00, presentando una disminución de \$2,00 en el precio al bajar el costo de la misma y de acuerdo a comparación con el mes de noviembre su variación fue de menos el 4.76% . (Anexo 1)

Estas variaciones en el costo de la harina de trigo la asumen la empresa, ocasionado problemas para cubrir obligaciones como son pagos de sueldo y salarios, servicios básicos,

muchas veces se ven obligados a pedir línea de crédito en las instituciones financieras para solventar problemas económicos.

Los costos de la materia prima que la Fabrica Noelia utilizo en la fabricación de 2.000 fundas de fideos de 500 gramos en el mes de octubre del 2017. Para la producción utilizaron 300 libras de harina a un costo de \$0.38 por libra valor \$114,00 adicionalmente necesitan 30 litros de agua a \$0.30 centavos por litros sumando \$15,00 , sal 1.620 gramos a 0.005 centavos, gluten se emplea 7.5 kilogramo a 2,20 centavos. El costo total de la materia prima directa en el mes de octubre/2017 fue de \$140,31, el costo de la materia prima Indirecta es de \$40 dolares obteniendo un costo total de MP. \$180,31

El costo unitario de la materia prima por funda de fideo Noelia de 500 gr. Producidos en el mes de octubre de 2017 es de \$ 0,26 centavos, el costo por funda para distribuidores es de \$0,40, la Mano de obra, los Costos indirectos de fabricación y gastos de administración de ventas suman \$ 340.89, la utilidad que la empresa calcula hasta este proceso es de 280.00 dólares por cada 300 libras producidas

(Anexo 2).

Para la producción de 2.000 fundas de fideos Noelia en el mes de noviembre del 2017, utilizaron 300 libras de harina de trigo a \$0.42 que suma el valor de \$126,00, 33 litros de agua a \$0.30 con un valor total de \$9,90, sal 1.620 gramos a 0.005 centavos, gluten se emplea 7.5 kilogramo a 2,20 centavos. El costo total de la materia directa prima en el mes de noviembre/2017 fue de \$152,31 y la materia prima indirecta el costo es de \$40 dolares obteniendo un total de MP. \$192,31.

El costo unitario de cada funda de fideo producida en el mes de noviembre/2017 es de \$0.28, por la venta de las 2.000 fundas de fideo a los distribuidores al precio de \$0,40 suma el valor de \$800,00, Sumando los costos de los otros elementos del costos de producción que suman \$340,89 la ganancia esperada es de \$266,80

(Anexo 3)

Para la producción del mes de diciembre 2017, de 2.000 fundas de fideos el costo de la materia prima principal la harina de trigo, tuvo una disminución en comparación con el precio del mes de noviembre 2017, la libra de harina fue adquirida a \$0.40 que da un costo de \$120,00, utilizaron 30 litros de agua a \$0.30 que da un valor de \$ 9,00 y entre el valor da las sal y el gluten suman \$17,31 el costo de la materia prima es de \$146.31, los empaque (MPI) el costo es de \$40.00, la materia prima es de \$186.3 el costo de la mano de obra directa por 2 horas que es el tiempo que la fabrica produce las 2000 fundas de fideos es de \$31.55, los CIF y la gastos de administración y ventas suman \$ 309.34.

El costo unitario de la materia prima por funda de fideo Noelia de 500 gr. Producidos en el mes de Diciembre del 2017 fue de \$0,27 centavos. El ingreso que la empresa proyecta tener por la venta de las 2000 fundas a los distribuidores al costo de \$.0.40 es de \$800,00 y la ganancia asciende a \$272.76

(Anexo 4)

La información entregada por parte de la administración de la fábrica de fideo Noelia para el cálculo del costo de la materia prima por fundas de fideo fue de modelo, para explicar cómo el costo varía de un mes a otro cuando cualquiera de los costos de la materia prima directa aumenta o disminuye. A pesar de las variaciones en el costo de las materias prima el precio de venta final a los puntos de distribución no sufre variación alguna. Se mantiene la funda de fideo a \$0,40.

CONCLUSIONES

Una vez terminado el estudio de caso en la Fábrica de fideos Noelia con el análisis de variación de costos de materia prima se puede concluir que:

La falta de un departamento de contabilidad y de presupuesto, que son de mucha importancia para este tipo de negocios que se dedican a la transformación de la materia prima en un producto final como es el fideo, ocasiona que la administración no tenga la información correcta para la toma de decisiones de manera adecuada y pertinente para afrontar las situaciones de variación de precio de su materia prima o variación en la demanda del mercado.

No contar con una planificación como eje central con el departamento de producción para de esta manera permitir tener un stock en bodegas suficiente de materia prima para los meses de mayor demanda como contingencias a la probabilidad de que en estos meses aumente el costo de la principal materia prima (harina de trigo) y poder mitigar esta situación.

BIBLIOGRAFIA

GITMAN, L., & Joehnk, M. (2012). *FUNDAMENTOS DE INVERSIONES*. Madrid: PEARSON.

Agueda Esteban Talaya, J. G. (2013). *PRINCIPIOS DE MARKETING 3ra. edision pag, 180*. MADRID: ESIC.

Belio, J. L., & Sainz Andres, A. (2011). *Claves para gestionar precio, productos y marcas*. Madrid: WOLTERS KLUWER.

Boubeta, M. M. (2013). *Introducción a la gestion en stocks - pagina 1*. España: Ideaspropias Editorial.

CONOZCAMOS NUESTRA ECONOMIA. (2016). *¿ QUE SON LAS OFERTS Y LAS DEMANDAS?* NEW YORK: BRITANNICA.

Eddy Solís, R. E. (2012). *MANUAL DE CAPACITACION EN ADMINISTRACION DE PEQUEÑAS CENTRALES HIDRAULICAS*. Peru - Pag. 80.

Guillen, M. d. (2015). *Analisis y resolución de problemas "Gestion Empresariual" pagina 151*. Madrid: Ediciones Diaz de Santos.

Jiménez, C. H. (2011). *LA ADMINISTRACION Y PLANIFICAION COMO PROCESOS Pag. 153*. Costa Rica: Editorial EUNED.

Kotler , P., & Armstrong, G. (2014). *FUNDAMENTOS DE MARKETING p.88*. Mexico: Pearson.

MARKETING Y PUBLICIDAD. (2014). *La gestion el marketing, produccion y calidad en pymes*. España: VERTICE.

Medina, R. A. (2012). *Sistema de Costos - Un proceso para su implementacion* Pag. 34 1ra. Edicion. Colombia: Centro de Publicaciones.

Muñiz, L. (2014). *CONTROL PRESUPUESTARIO*. BARCELONA: PROFIT.

OMS. (2012). *CEREALES, LEGUMBRES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS PROTEINICOS, VEGETALES*. ROMA.

Rojas Medina, R. A. (2012). *Sistema de costos*. p.31. Manizales: I.S.B.N.

SASTRE CASTILLO, M. (2013). *DICCIONARIO DE DIRECCION DE EMPRESA Y MARKETING*. MADRID: TOP PRIENTE PLUS.

ANEXOS

Información entregada por la administración sobre el precio de la harina en los últimos 3 meses de año 2017 es la siguiente:

Anexo # 1

Meses	Valor unitario por quintal	Porcentaje de variación
Octubre 2017	38	15,15%
Noviembre 2017	42	10,53%
Diciembre 2017	40	(4,76%)

Anexo # 2

Cuadro de costos de materia prima para la producción 2.000 fundas de fideos con 300 libras de harina de trigo en el mes de octubre del 2017.

MATERIA PRIMA				
Materia Prima Directa	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Harina de trigo	300	Libras	\$ 0,38	\$ 114,00
Agua	30	Litros	\$ 0,30	\$ 9,00
Sal	1620	Gramos	\$ 0.0005	\$ 0,81
Gluten	7.5	Kilogramos	\$ 2,20	\$ 16,50
materia Prima Indirecta				
empaques	2000	250 kg	\$ 0,02	\$ 40,00
Total				\$ 180,31

Anexos # 3

Cuadro de costos de materia prima para la producción 2000,00 fundas de fideos con 300 libras de harina de trigo a 0,42 centavos cada libra en el mes de noviembre del 2017.

MATERIA PRIMA				
Materia Prima Directa	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Harina de trigo	300	Libras	\$ 0.42	\$ 126,00
Agua	30	Litros	\$ 0,30	\$ 9,00
Sal	1620	Gramos	\$ 0.0005	\$ 0,81
Gluten	7.5	Kilogramos	\$ 2,20	\$ 16,50
materia Prima Indirecta				
empaques	2000	250 kg	\$ 0,02	\$ 40,00
Total				\$ 192,31

Anexos # 4

Cuadro de costos de materia prima para la producción 2.000 fundas de fideos con 300 libras de harina de trigo en el mes de diciembre del 2017.

MATERIA PRIMA				
Materia Prima Directa	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Harina de trigo	300	Libras	\$ 0.40	\$ 120,00
Agua	30	Litros	\$ 0,30	\$ 9,00
Sal	1620	Gramos	\$ 0.0005	\$ 0,81
Gluten	7.5	Kilogramos	\$ 2,20	\$ 16,50
materia Prima Indirecta				
empaques	2000	250 kg	\$ 0,02	\$ 40,00
Total				\$ 186,31

Cuadro de costos de producción para la elaboración de 2000 fundas de fideos noelia de 500mg en el mes de octubre/2017

MATERIA PRIMA				
Materia Prima Directa	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Harina de trigo	300	Libras	\$ 0.38	\$ 114,00
Agua	30	Litros	\$ 0,30	\$ 9,00
Sal	1620	Gramos	\$ 0.0005	\$ 0,81
Gluten	7.5	Kilogramos	\$ 2,20	\$ 16,50
materia Prima Indirecta				
empaques	2000	250 kg	\$ 0,02	\$ 40,00
Total				\$ 180,31

Cuadro de mano de obra directa. Tiempo estimado de producción 2 horas.

MANO DE OBRA			SUELDO Y SALARIO MENSUAL		MOD. POR HORAS
JEFE DE PRODUCCION	1	hombres	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	
SUELDO Y SALARIOS	4	hombres	\$ 450,00	\$ 1.800,00	
BENEFICIOS SOCIALES	4	hombres	\$ 66,78	\$ 267,13	
APORTE AL IESS	4	hombres	\$ 54,68	\$ 218,70	
				\$ 3.785,83	\$ 31.55

Cuadro de Costos Indirecto de fabricación.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
SERVICIOS BASICOS	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	
MANO DE OBRA INDIRECTA	6	\$ 571,46	\$ 3.428,74	
DEPRECIACION	1	\$ 10.041,66	\$ 10.041,66	
Total CIF			\$ 14.470,40	\$120,59

Costos de Administracion y ventas.

GASTOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS			GASTO MENSUAL	GASTOS POR HORAS
VENTAS	CANT.			
VENEDORES	3	\$ 600,00	\$ 1.800,00	
VENEDORES	3	\$ 150,00	\$ 450,00	
VENEDORES	3	\$ 218,70	\$ 656,10	
			\$ 2.906,10	
ADMINISTRACION				
GERENTE	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	
ADMINISTRADOR	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	
SECRETRARIA	1	\$ 650,00	\$ 650,00	
SERV BASICO	1	\$ 500,00	\$ 500,00	
OTROS		\$ 18.000,00	\$ 18.000,00	
TOTAL DE GASTOS			\$ 22.650,00	\$ 188.75

COSTOS DE PRODUCCION

PRODUCTO: FIDEO NOELIA

CANTIDAD: 2000 FUNDAS

TIEMPO ESTIMADO EN PRODUCCION: 2 HORAS

COSTO DE PRODUCCION	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
	COSTOS	COSTOS	COSTOS
MATERIA PRIMA	\$ 180,31	\$ 192,31	\$ 186,31
MANO DE OBRA	\$ 31,55	\$ 31,55	\$ 31,55
COSTOS INDIRECTO DE FABRICACION	\$ 120,59	\$ 120,59	\$ 120,59
GASTOS DE ADMINISTACION Y VENTAS	\$ 188,75	\$ 188,75	\$ 188,75
TOTAL	\$ 521,20	\$ 533,20	527,24
UNIDADES PRODUCIDAS	2.000,00	2.000,00	2.000,00
COSTOS DE PRODUCCION POR UNIDAD	\$ 0,26	\$ 0,28	0,27
COSTO DE VENTA	\$ 0,40	\$ 0,40	\$ 0,40
UTILIDAD ESTIMADA POR UNIDAD	\$ 0,14	\$ 0,15	0,15
UTILIDAD ESTIMADA POR 2000 UNIDADES	\$ 280,00	\$ 266,80	272,76

Anexo # 5

Cuestionario de preguntas para entrevista realizada a la Administración y personal del área de producción.

1.- ¿En qué fecha se creó la Fábrica de fideos Noelia?

Fábrica de fideos Noelia se creó en el año de 1948

2.- ¿Quién fue el primer administrador de la Fabrica Noelia?

El primer administrador el reconocido señor Manuel Eduardo Pazmiño Becerril

3.- ¿Cuáles son las áreas con las que está estructurada la Fabrica Noelia?

Fábrica Noelia está estructurada por áreas:

- Área de recepción y almacenamiento de materia prima.
- Área de planta de producción y control de productos.
- Área de venta y mercadeo,
- Área de administración.

4.- ¿Cuántos proveedores tienen Fábrica Noelia?

Fábrica Noelia tiene actualmente tres proveedores.

5.- ¿Fábrica Noelia tiene políticas de Inventarios?

En la actualidad fabrica Noelia no cuenta con una política de inventarios

6.- ¿Cómo determina sus órdenes de compra de Materia Prima fábrica Noelia?

Las órdenes de compra de Materia prima lo determina por órdenes de producción fabrica Noelia

7.- ¿Existe un departamento de contabilidad en la Fábrica Noelia?

Fabrica Noelia no cuenta con departamentos de contabilidad en la actualidad

8.- ¿Cómo realizan sus obligaciones tributarias Fábrica Noelia?

Fábrica Noelia contrata los servicios de un contador externo para sus obligaciones tributarias y demás asuntos contables.