



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ESCUELA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

TESIS DE GRADO

Previo la obtención del título de:
Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A.

TEMA

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE PARA LA PLANTA DE LÁCTEOS EL VAQUERO DE LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS, DEL CANTON QUERO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA Y SU CONTRIBUCIÓN AL MEJORAMIENTO ECONÓMICO DE LAS FAMILIAS DE LA ZONA”

Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

Riobamba – Ecuador

2010

CERTIFICACIÓN

Nosotros; Director y Miembro del Tribunal de la Tesis titulada;
“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE PARA LA PLANTA DE LÁCTEOS EL VAQUERO DE LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS, DEL CANTÓN QUERO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA Y SU CONTRIBUCIÓN AL MEJORAMIENTO ECONÓMICO DE LAS FAMILIAS DE LA ZONA”

CERTIFICAMOS: Que el presente estudio investigativo ha sido desarrollado en su totalidad por la autora y prolijamente revisado.

Ing. Lenín Gaibor
DIRECTOR DE TESIS

Ing. Norma Burbano
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

AUTORÍA

Las ideas expuestas en el presente trabajo de investigación y que aparecen como propias son en su totalidad de absoluta responsabilidad de la autora.

Iliana Verdezoto

DEDICATORIA

A Dios y a mi madre María Santísima por darme la vida, salud inteligencia y sabiduría, por ayudarme a levantarme después de cada caída.

A mis padres Martha y Ramiro por su apoyo incondicional.

A mis hermanos Javier y Verónica para que vean en mi un ejemplo a seguir

A mis amigos por su amistad y su apoyo

Iliana

AGRADECIMIENTO

Mi infinito agradecimiento a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, y en especial a la Escuela de Contabilidad y Auditoría, al Ing. Lenín Gaibor Director de Tesis y la Ing. Norma Burbano Miembro del Tribunal, quienes con su apoyo y colaboración permitieron la culminación de la presente Tesis, y en especial a todos los catedráticos quienes impartieron sus conocimientos durante mi vida politécnica.

A la ASOCIACIÓN ARTESANAL DE PRODUCCIÓN DE BIENES AGRÍCOLAS Y PECUARIOS SAN LUIS de la comunidad Hualcanga San Luis, al Sr. Pedro Apo en calidad de presidente de la Asociación, al Ing. Héctor Chávez, Técnico de Dinamización de Economías Locales de AEA, quienes me brindaron su colaboración facilitándome la información y el apoyo incondicional para la realización de este trabajo de investigación.

INDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
Portada.....	I
Certificación.....	II
Autoría.....	III
Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento	V
Índice.....	VI
Introducción.....	X

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. Título.....	1
1.2. Formulación del Problema.....	1
1.3. Sistematización.....	1
1.4. Justificación.....	1
1.5. Objetivos.....	2

CAPITULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. Contabilidad.....	2
2.1.1. Definición.....	2
2.1.2. Proceso Contable.....	3
2.1.3. Sistema Contable.....	5
2.1.4. Elementos de la organización contable.....	7
2.2. Estados Financieros.....	11
2.2.1. Introducción.....	11
2.2.2. Limitación de los Estados Financieros.....	13
2.2.3. Características cualitativas de los Estados Financieros.....	13
2.2.4. Usuarios de los Estados Financieros.....	13
2.2.5. Reglas de presentación.....	14

2.2.6. Clases de Estados Financieros.....	14
2.3. Contabilidad de Costos.....	20
2.3.1. Elementos del Costo.....	20
2.3.2. Sistema de Costos Por Procesos.....	21

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO ORGANIZACIONAL DE LA PLANTA DE LÁCTEOS “EL VAQUERO”

3.1. Identificación Institucional.....	24
3.1.1. Reseña Histórica.....	24
3.1.2. Ubicación Geográfica.....	25
3.1.3. Objetivos.....	25
3.1.4. Estructura Orgánica.....	26
3.1.5. Infraestructura.....	27
3.1.6. Recursos Físicos.....	29
3.1.7. Recursos Financieros.....	29
3.1.8. Recursos Humanos.....	30
3.1.9. Funciones.....	30
3.1.10. Marco Legal.....	33
3.1.11. Nivel de Ventas.....	34
3.1.12. Mercado que cubre.....	34
3.2. Análisis FODA.....	34
3.2.1 Análisis Externo	35
3.2.2 Análisis Interno.....	37

CAPITULO IV

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE PARA LA PLANTA DE LÁCTEOS EL VAQUERO DE LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO PROVINCIA DE TUNGURAHUA

4.1. Antecedentes de la propuesta	43
4.1.1. Componentes de un sistema contable.....	44
4.1.2. Proceso Contable.....	45

4.2.	Plan e Instructivo al Plan de Cuentas.....	46
4.3.	Documentos Fuente.....	63
4.4.	Determinación de Costos.....	66
4.4.1.	Queso Andino.....	66
4.4.2.	Queso Fresco	68
4.5.	Simulación Práctica.....	71
4.5.1.	Libro Diario.....	80
4.5.2.	Libro Mayor	100
4.5.3.	Balance de Comprobación	129
4.5.4.	Estado de Costos.....	132
4.5.5.	Estado de Resultado.....	133
4.5.6.	Balance General.....	134

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.	Conclusiones	135
5.2.	Recomendaciones	136
	Resumen.....	137
	Sumary	138
	Bibliografía	139
	Anexos.....	140

Índice de Cuadros	Pág.
Nº1 Equipos	29
Nº 2 Materiales.....	29
Nº 3 Determinación de costos Queso Andino.....	67
Nº 4 Costos por Procesos Queso Andino.....	68
Nº 5 Determinación de costos Queso Fresco.....	69
Nº 6 Costos por Procesos Queso Fresco.....	70

Índice de Mapas

No 1 Ubicación Física.....	25
----------------------------	----

Índice de Figuras

Nº 1 Organigrama Estructural.....	26
Nº 2 Distribución en Planta... ..	28

Índice de Flujos

Nº 3 Proceso Contable.....	44
----------------------------	----

Índice de anexos

Nº 1 Entrevista.....	139
Nº 2 Encuesta.....	142
Nº 3 Proceso Productivo	147

INTRODUCCIÓN

En una época extremadamente competitiva los riesgos de quedarse y desaparecer son cada vez mayores; esto lo han entendido perfectamente los empresarios y los emprendedores en potencia, en las empresas, uno de los procesos que ha merecido especial atención y experimentado mejoras notables es la contabilidad, comprendida como el medio de generación de datos, reportes y balances, es decir, información que usa el gerente en la toma de decisiones. Proceso contable que se encuentra computarizado, en línea y descentralizado, de tal manera que los datos netos, acumulados y específicos se obtienen casi al instante. Un gerente con esta rica y oportuna información estará en capacidad de afrontar los retos de la competencia con buenas probabilidades de éxito.

En tal virtud, la Contabilidad se constituye en el eje central para llevar a cabo los diversos procedimientos que conducirán a la obtención del máximo rendimiento económico que implica el constituir una empresa determinada.

A diferencia de lo que ocurría en el pasado, cuando la contabilidad solo era una formalidad para cumplir con el cálculo y pago de impuestos, hoy en día la empresa y la contabilidad coexisten desde los inicios del negocio.

La empresa requiere la contabilidad si desea progresar, y la contabilidad no tendría objeto si no existiera la empresa.

Considerando que la contabilidad es la base sobre la cual se fundamentan las decisiones gerenciales y por tanto, las decisiones financieras. El presente trabajo tiene como finalidad aplicar reglas, técnicas y procedimientos aceptados para uso contable que permita mejorar la administración de la Planta de Lácteos El Vaquero.

La implementación de un sistema contable, pretende convertirse en una herramienta muy importante que proporcionará la información confiable y oportuna, evitando de esta forma errores en el desarrollo de las actividades administrativas y financieras.

Como estudiante, me siento con toda la responsabilidad de poner en práctica mis conocimientos, los mismos que se verán reflejados en este trabajo de investigación.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. TÍTULO

Implementación de un Sistema Contable para la Planta de Lácteos de la Comunidad Hualcanga San Luis, del Cantón Quero, Provincia de Tungurahua y su contribución al mejoramiento económico de las familias de la zona.

1.2. FORMULACIÓN

¿Cómo incidirá la implementación de un sistema contable en la Planta de Lácteos “El Vaquero” de la comunidad Hualcanga San Luis del Cantón Quero, Provincia de Tungurahua en el mejoramiento de las condiciones económicas de las familias de la zona?

1.3. SISTEMATIZACIÓN

- ¿Cómo lleva actualmente la Planta de Lácteos “El Vaquero” la información contable?
- ¿Cuáles son las necesidades actuales de la empresa referentes a Contabilidad?
- ¿Conocen la manera exacta de calcular los costos de producción?
- ¿Se determinan los precios en base a los costos de producción?

1.4.JUSTIFICACIÓN

En los últimos tiempos se ha visto la necesidad de llevar registros contables en todas las actividades que permitan un control adecuado de inventarios, para conocer el grado de utilidad o pérdida, saber si un negocio es rentable o no, e invertir de una manera adecuada.

La contabilidad tiene importancia desde tiempos remotos, ya que las personas necesitaban llevar un control de las cosas que gastaban, para así poder administrarlas de una manera más apropiada, de ahí nace lo que conocemos hoy como contabilidad, un arte o ciencia que si no existiera, la parte económica y financiera del mundo simplemente se desmoronaría.

Como estudiante me ha motivado solucionar los problemas que se encuentran en el área contable para lo cual cuento con el respaldo de las autoridades de la Asociación Artesanal

de Producción de bienes Agrícolas y Pecuarios San Luis en la persona del Sr. Pedro Apo Presidente y de la Fundación Ayuda en Acción en la persona del Ing. Héctor Chávez Técnico de Dinamización de Economías y de esta manera poner en práctica los conocimientos recibidos en las aulas mediante el desarrollo de la tesis como requisito previa la obtención del título del Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA.

1.5.OBJETIVOS

1.5.1. OBJETIVO GENERAL

Implementar un sistema contable en la Planta de Lácteos “El Vaquero” de la comunidad Hualcanga San - Luis, Cantón Quero, Provincia del Tungurahua para contribuir al mejoramiento económico de las familias de la zona.

1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnóstico de la situación actual de la Planta de Lácteos “El Vaquero” en el área Contable.
- Formular un sistema contable adecuado a las necesidades y problemas encontrados en la empresa que ayuden a mejorar la situación económica de las familias beneficiarias.
- Efectuar una simulación práctica que permita comprobar si el sistema contable implementado es el adecuado para la planta.

CAPITULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. CONTABILIDAD

2.1.1. DEFINICIÓN

La Contabilidad es la ciencia, arte, técnica que analiza, interpreta y registra las transacciones que realiza una empresa con el objeto de conocer e informar la situación financiera de la misma y los resultados finales de un período contable, a través de los estados financieros.¹

Campo especializado de las ciencias administrativas, que se sustenta en principios y procedimientos generalmente aceptados, destinados a cumplir con los objetivos de análisis, registro y control de las transacciones en operaciones realizadas por una empresa o institución en funcionamiento, con las finalidades de informar e interpretar la situación económica financiera y los resultados operacionales alcanzados en cada período o ejercicio contable, durante toda la existencia permanente de la entidad.²

La Contabilidad es el sistema que mide las actividades del negocio, procesa esa información convirtiéndola en informes y comunica estos hallazgos a los encargados de tomar las decisiones.

Es un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y evolución, destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con él en cuanto se refiere a su relación actual y potencial con el mismo.³

2.1.2. PROCESO CONTABLE

Todo ente recurrentemente efectúa operaciones o actos de comercio como compra bienes y servicios, vender las mercaderías o los servicios que genera, cobrar las cuentas pendientes, pagar las deudas, depositar y retirar dinero de los bancos, encargar y custodiar bienes,

¹ ROMÁN, Alex. *Contabilidad Computarizada*. Gráficas Riobamba, Riobamba 2006 Pág. 10

² BRAVO, Mercedes. *Contabilidad General*. 7 ed. Quito, Nuevodia 2007. Pág 1

³ FOWLER Newton, Enrique, *Contabilidad financiera*. Enfoque moderno, Edit Limusa, 1997.

devolver o aceptar devoluciones de bienes, importar materiales, mercaderías o activos fijos, exportar su producción, en fin un número muy amplio.

El registro de las operaciones del proceso productivo de transformación debe seguir una secuencia la misma que se presenta a continuación.

2.1.2.1.FLUJO DEL CICLO O PROCESO CONTABLE⁴

1. Reconocimiento de la operación

Implica entrar en contacto con la documentación de sustento (facturas, recibos, notas de crédito, etc.) y efectuar el análisis que conlleve a identificar la naturaleza, el alcance de la operación y las cuentas contables afectadas.

Los documentos fuente constituyen la evidencia escrita que da origen a los registros contables y respaldan todas las transacciones que realiza la empresa.

La clasificación de los documentos fuente se realiza bajo los siguientes criterios:

- Por su origen:
 - Documentos internos: aquellos que deben ser expedidos por la empresa, y por tanto entregados como soporte de la transacción; por ejemplo, factura.
 - Documentos externos: aquellos que llegan a la empresa como soporte de la ejecución con otras empresas; por ejemplo facturas de compras.
- Por su importancia:
 - Documentos principales: aquellos considerados indispensables, en consecuencia, se generan como soporte fundamental de la transacción; por ejemplo, las notas de pedido, las facturas proforma, las actas de entrega recepción, las notas de ingreso o afines, memorandos, etc.
- Por su formato:
 - No regulados: aquellos que se expiden bajo un formato preestablecido por la propia empresa.
 - Regulados: aquellos que se expiden bajo un formato preestablecido por regulaciones de organismos de control gubernamental.

⁴ ZAPATA Sánchez, Pedro. *Contabilidad General, 5ed.* Editorial McGraw Hill 2005 pág.38

2. Jornalización o registro inicial⁵

Acto de registrar las transacciones por primera vez en libros adecuados mediante la forma de asiento contable y conforme vayan ocurriendo.

Asiento Contable. Es el registro que se practica en el Diario General con la aplicación de los Principios de la Partida Doble.

Todo asiento contiene:

1. Número
2. Fecha
3. Cuentas o cuentas deudoras y el valor afectado
4. Cuenta o cuentas acreedoras y el valor afectado
5. Explicación del asiento y el comprobante que origina la transacción

3. Mayorización o Mayor General

Acción de trasladar sistemáticamente y de manera clasificada los valores que se encuentran jornalizados, respetando la ubicación de las cifras, de tal manera que si un valor esta en el Debe, pasara al Debe de la cuenta correspondiente.

Debe llevarse en hojas movibles o en fichas a fin de que las cuentas mantengan la ubicación que se les haya asignado. Los registros que se hacen en las cuentas del mayor general son las que figuran en los asientos del Diario General por orden cronológico.

4. Balance de Comprobación

Lista o extracto de los saldos o del total de los débitos y del total de los créditos de las cuentas en un mayor que tiene por objeto determinar al igual de los débitos y los créditos ausentados y fijar un resumen básico para los estados financieros.

2.1.3. SISTEMA CONTABLE

Suministra información cuantitativa y cualitativa con dos grandes propósitos.

⁵ ZAPATA Sánchez, Pedro. *Contabilidad de Costos*, Editorial McGraw Hill 2007 pág.28

1. Información interna a los gerentes, para uso en la planeación de la estrategia, toma de decisiones y formulación de políticas generales y planes de largo alcance.
2. Información externa para los accionistas del gobierno y terceras personas.

El sistema de información contable es la combinación del personal, los registros y los procedimientos que se usan en un negocio para cumplir con las necesidades de información financiera.

El sistema contiene la clasificación de las cuentas y de los libros de contabilidad, formas, procedimientos y controles, que sirven para contabilizar y controlar el activo, pasivo, patrimonio, ingresos, gastos y los resultados de transacciones.

El sistema contable en su aplicación a toda organización, permite el control de los procesos contables y de conciliación, así como la garantía de una interoperabilidad entre los usuarios que administran el sistema; con ello, el impacto en los costos económicos se abate de manera considerable al contar con procesos uniformes asentados en un sistema de alta funcionalidad.

El sistema contable comprende los protocolos y toda la documentación especificada en la descripción de las etapas de construcción del sistema. La captura y revisión de la información financiera, permite que el personal dedicado a esta función, puede desplazarse al ámbito de las funciones de análisis de la información.

El sistema permite la simplificación administrativa de la gestión contable a través de la implantación de un desarrollo sólido, a partir de una metodología formal que considera las necesidades y que puede crecer modularmente.

2.1.3.1. ETAPAS DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN FINANCIERA

- **Selección del sistema**

En esta etapa se tiene que elegir los procedimientos y métodos que, de acuerdo con las circunstancias resulte más idóneo para la entidad en cuestión. Para ello se sugiere considerar los siguientes aspectos:

1. Conocimiento de la empresa.
2. Elección del procedimiento de procesamiento de datos.

Conocer la empresa, implica saber sus características particulares como son actividad de la entidad, marco legal, ejercicio contable, políticas de operación, recursos y respectivas fuentes, así como su organización funcional y jerárquica.

- **Fase de valuación.**

Esta fase se presenta cuando, una vez realizada y registrada a valor histórico la transacción económica, se requiere que de acuerdo a las normas contables que le son aplicables, se refleje contablemente las situaciones económicas que afecten el valor inicial de la transacción. Se consideran las siguientes etapas:

- a) Identificación.** Establecer las cuentas objeto de valuación, de conformidad con las normas técnicas.
- b) Clasificación.** Determinación de las cuentas sujetas a valuación de conformidad con el catálogo de cuentas del Plan de Cuentas.
- c) Medición.** Establecer la cuantía de la operación por efecto de aplicación de las normas valuativas.
- d) Registro.** Elaboración del comprobante de contabilidad donde se resumen las operaciones por efecto de aplicación de las normas valuativas así como su registro en los libros de contabilidad (comprobante de ingreso).

2.1.4. ELEMENTOS DE LA ORGANIZACIÓN CONTABLE

La naturaleza productiva en las actividades económicas, ha colocado a la contabilidad ante nuevos problemas, antes que de orden técnicos, más bien de carácter práctico. La parte esencial de la contabilidad, sus principios, no han necesitado alterarse, pues la teoría de la partida doble sigue siendo su fundamento; pero no sucede lo mismo con sus métodos de aplicación.

La contabilidad, comprende el registro, clasificación, resumen e interpretación de las transacciones realizadas por la empresa o institución

En un sistema de contabilidad, conviene establecer de una manera precisa cual son las cuentas que deberán abrirse en los libros. Esta lista o codificación de cuentas recibe el nombre técnico de catálogo y tiene por objeto, fundamentalmente evitar errores de aplicación en aquellas cuentas que tiene o pueden ser, un movimiento semejante; el catálogo permite también que distintos empleados, posiblemente en oficinas diferentes como en el caso de empresas que tengan agencias o sucursales, designen cuentas de manera uniforme, lo cual, a su vez, facilitará el trabajo de la contabilidad sobre todo si se trata de consolidar cifras homogéneas relativas a distintas dependencias.

No se piense que el catálogo de cuentas solo está indicado para las grandes organizaciones, convendrá en cualquier empresa. Por escaso que sea el movimiento de su contabilidad, se debe establecer de antemano un catálogo que satisfaga las necesidades de sus estados financieros: fundamentalmente, su balance y su estado de pérdidas y ganancias.

2.1.4.1. PLAN GENERAL DE CUENTAS ⁶

Es la lista de cuentas ordenada metódicamente, creada e ideada de manera específica para una empresa o ente, que sirve de base al sistema de procedimiento contable para el logro de sus fines.

El plan de cuentas es un instrumento de consulta que permite presentar la gerencia estados financieros y estadístico de importancia trascendente para la toma de decisiones, y posibilitar un adecuado control. Se diseña y elabora atendiendo los conceptos de contabilidad generalmente aceptados y las normas de contabilidad y de información.

- **ESTRUCTURA**

Se debe estructurar de acuerdo con las necesidades de información presentes y futuras de la empresa, y se elaborará luego de un estudio previo que permita conocer sus metas, particularidades, políticas etc. Por lo anterior, un plan de cuentas debe ser específico y particularizado. Además debe reunir las siguientes características:

- ✓ Sistemático en el ordenamiento y presentación.
- ✓ Flexible y capaz de aceptar nuevas cuentas.

⁶ *IBID (3) pág.36-37*

- ✓ Homogéneo en los agrupamientos practicados.
- ✓ Claro en la denominación de las cuentas seleccionadas.

La estructura del plan de cuentas debe partir de agrupamientos convencionales, los cuales, al ser jerarquizados, presentan los siguientes niveles:

Primer nivel: El grupo está dado por los términos de la situación financiera, económica y potencial así:

- Situación Financiera
 - Activo
 - Pasivo
 - Patrimonio
- Situación económica
 - Cuentas de resultados deudoras (o debito) (Gastos)
 - Cuentas de resultados acreedoras (o créditos)(Rentas)
- Situación potencial
 - Cuentas de orden

Segundo Nivel: El subgrupo esta dado por la división racional de los grupos, efectuada bajo algún criterio de uso generalizado así:

- El Activo se desagrega bajo el criterio de disponibilidad o liquidez:
 - Activo corriente
 - Activo Fijo o Propiedad, planta y equipo
 - Diferidos y Otros Activos
- El Pasivo se desagrega bajo el criterio de exigibilidad:
 - Pasivo Corriente (corto plazo)
 - Pasivo fijo (largo plazo)
 - Diferidos y Otros Pasivos
- El Patrimonio se desagrega bajo el criterio de inmovilidad:
 - Capital
 - Reservas
 - Superávit de capital
 - Resultados
- Las Cuentas de resultados deudoras (o debito) (Gastos) se desagregan así:

- Gastos operacionales
- Gastos no operacionales
- Gastos extraordinarios
- Las Cuentas de resultados acreedoras (o crédito) (Rentas) se desagregan así:
 - Rentas operacionales
 - Rentas no operacionales
 - Rentas extraordinarias
- Las Cuentas de Orden se desagregan en:
 - Deudoras
 - Acreedoras

2.1.4.2.EL CÓDIGO DE CUENTAS⁷

Es la expresión resumida de una idea a través de la utilización de números, letras y símbolos; en consecuencia, el código viene a ser el equivalente a la denominación de una cuenta.

Con la codificación de cuentas se obtienen las siguientes ventajas:

- Facilita el archivo y la rápida ubicación de las fichas o registros que representan las cuentas.
- Permite la incorporación de nuevas cuentas dentro del plan como consecuencia de nuevas operaciones.
- Posibilita, mediante la asignación de código, que se puedan distinguir las clases de cuentas.
- Permite el acceso, con relativa facilidad, al procesamiento automático de datos.

El código de cuentas debe acoger a las siguientes características:

- Ser flexible: capacidad de aceptar la intercalación de nuevos ítems
- Ser amplio: capacidad de aceptar la intercalación de nuevas categorías o jerarquías
- Ser funcional: capacidad para funcionar a través de cualquier medio.

Sistemas de codificación

- Alfabético: cuando se asigna a cada cuenta del plan un código formado por uno o varias letras.

⁷ *IBID (5) pág.37*

- Numérico: se basa en la asignación de números como códigos para identificar las cuentas.
- Nemotécnico: se basa en la asignación de códigos que consisten básicamente en las abreviaturas de los nombres de las cuentas.
- Mixtos: cuando se utiliza simultáneamente el número, la letra o la abreviatura.

Métodos de codificación

- Método serial simple: se debe ordenar los datos bajo algún criterio; luego se les asigna un número, comenzando por el uno, respetando la serie numérica. Este método no permite una clasificación jerarquizada y sería un grupo.
- Método serial simple saltado: ordenando los datos bajo algún criterio, se salta o interrumpe la serie, con el objeto de intercalar en el futuro nuevos datos. Tampoco permite jerarquizar los datos y sería cuenta.
- Método serial en bloques: establece un tipo de agrupamiento y de jerarquía al determinar límites, respetando la serie numérica, para el grupo o la categoría. Generalmente, el límite está dado por el cero y sería subcuenta.
- Método de dígitos finales: frente a cualquier composición que tenga el dígito, solo aquellos ubicados a la derecha del mismo son los que realmente constituyen el código. Este método sirve para discriminar la información.
- Método Decimal punteado establece la jerarquización de los datos. Este método es práctico, fácil de entender y descifrar. Este es el método más utilizado en la práctica contable, por ser fácil integrador y generalizador.

2.2. ESTADOS FINANCIEROS

2.2.1. INTRODUCCIÓN

El ciclo contable se realiza actualmente de manera expedita y segura con la ayuda de la computadora que, por medio de programas genéricos o específicos, procesa la información automáticamente; es decir, el contador sólo tiene que definir las partidas afectadas y digitar

los valores que correspondan a las cuentas, y el programa automatizado de contabilidad se encargará de mayorizar, emitir el balance de comprobación e incluso emitir los estados financieros. Esta fabulosa ayuda, que simplifica tareas y reduce significativamente el tiempo de proceso, debe ser aprovechada por el contador quien, en compensación, pondrá toda su atención en los ajustes contables, es decir, en depurar y analizar los saldos de las cuentas, a tal punto que éstas puedan:

- Reflejar razonablemente la situación económica y financiera.
- Ser verificables y comprobables bajo cualquier óptica y prueba.

Cuando se tenga absoluta seguridad sobre la idoneidad de los saldos contables, se puede empezar a preparar los informes contables, mejor conocidos como estados financieros.

Los estados financieros son informes que se elaboran al finalizar un período contable, con el objeto de proporcionar información sobre la situación económica y financiera de la empresa. Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial económico de la entidad.

Tanto la administración de la empresa como el público en general están interesados en conocer las fortalezas y debilidades financieras de la entidad en conjunto, o sobre una sección del negocio en particular; para esto, se deberán analizar y estudiar los estados financieros mediante los métodos de análisis que miden, comparan y ponderan hechos.

Los principales estados financieros tienen como objetivo informar sobre la situación financiera de la empresa en una fecha determinada, sobre los resultados de sus operaciones y el flujo del efectivo.

Los estados financieros deben servir para:

1. Tomar decisiones de inversión y crédito.
2. Formularse un juicio sobre los resultados financieros de la administración, en cuanto a la rentabilidad, solvencia, generación de fondos y capacidad de desarrollo empresarial.
3. Evaluar la gestión gerencial, la solvencia y la liquidez de la empresa, así como su capacidad para generar fondos.
4. Conocer el origen y las características de sus recursos, para estimar la capacidad financiera de crecimiento.

2.2.2. LIMITACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS⁸

Los estados financieros no son exactos ni las cifras que se muestran son definitivas. Esto sucede porque las operaciones se registran bajo juicios personales y principios de contabilidad que permiten optar por diferentes alternativas para el tratamiento y cuantificación monetaria de las operaciones. La moneda, por otra parte no conserva su poder de compra y, con el paso del tiempo, puede perder su significado en las transacciones de carácter permanente en economías con una incidencia inflacionaria importante.

De aquí se desprende que los estados financieros no representan valores absolutos; por tanto, la información que ofrecen no es una medida exacta de su situación ni de su productividad, pero sí proporcionan ideas claras sobre la situación, si las cifras son razonables. La utilidad o pérdida definitiva que no se conoce sino hasta el momento de la venta o liquidación de la empresa.

2.2.3. CARACTERÍSTICAS CUALITATIVAS DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

Con el fin de que los estados financieros cumplan a cabalidad con el propósito principal para el que se han creado, deben reunir las siguientes características de calidad:

- **Comprensibilidad.** Cualidad esencial, que facilitará comprender los aspectos más importantes sin mayor dificultad, aun a usuarios que no tengan cultura contable.
- **Relevancia.** La información que proporcionan debe permitir a los usuarios detectar los datos más importantes, a partir de los cuales se tomarán decisiones.
- **Confiabilidad.** Las cifras que correspondan a los conceptos expuestos deben ser suficientemente confiables y razonables.
- **Comparabilidad.** Las cifras estarán expresadas en moneda de un mismo poder adquisitivo, bajo métodos de consistencia.

2.2.4. USUARIOS DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

Las personas a quienes les interesan los estados financieros; así como la información fundamental que ellos presentan, son:

⁸ ZAPATA Sánchez, Pedro. *Contabilidad General, sexta edición, Editorial McGraw Hill 2007* pág.60

- Accionistas y propietarios Los dueños de una empresa están interesados en los resultados que ésta obtenga; básicamente, suelen estar interesados en la utilidad neta, en función de la rentabilidad de su inversión.
- Administradores. Son quienes tienen bajo su responsabilidad la custodia de los recursos y los resultados que se obtienen de la inversión.
- Acreedores, con el objeto de evaluar el poder de generación de utilidades, como garantía o Seguridad para sus créditos, sobre todo si éstos son a largo plazo. Acreedores potenciales, con el objeto de evaluar el riesgo del crédito que se propone.
- Inversionistas potenciales. Su interés en los estados financieros está relacionado con la probable rentabilidad futura de su inversión, evaluada de acuerdo con resultados obtenidos antes de su inversión.

2.2.5. REGLAS DE PRESENTACIÓN⁹

En la presentación de cualquier estado financiero, se deben proporcionar algunos datos y seguir ciertas normas, que se denominan reglas generales, y son:

1. Nombre de la empresa o razón social, sea persona natural o jurídica.
2. Número de identificación.
3. Título del estado financiero.
4. Fecha del período al cual pertenece la información.
5. Márgenes individuales que debe conservar cada grupo y clasificación.
6. Cortes de subtotales y totales claramente indicados.
7. Moneda en que se expresa el estado.

Deberá cuidarse que la terminología empleada sea comprensible, tomando en cuenta quiénes serán los lectores de los estados financieros.

2.2.6. CLASES DE ESTADOS FINANCIEROS¹⁰

En toda entidad industrial o de servicios, se deben preparar por lo menos los siguientes informes básicos:

1. Estado de costo de producción y ventas o servicios prestados.
2. Estado de pérdidas y ganancias.
3. Balance general o Estado de situación financiera.

⁹ *Los estados Financieros deben ser elaborados según lo dispone la NIC-1 y adoptados según prescribe la NIIF-1*

¹⁰ *IBID (7) pág 61.*

4. Estado de evolución de patrimonio.
5. Estado de flujo del efectivo.

2.2.6.1. ESTADO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS¹¹

Es el informe contable específico de las empresas industriales y de servicios; integra el costo de producción y el costo de ventas de los artículos terminados del período, mediante la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan “inversiones” efectuadas en los distintos conceptos del costo, y los inventarios de los artículos semielaborados y terminados hasta obtener el costo de productos vendidos.

EMPRESA...
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS
Al XX de XXXX del XXXX

INSUMOS

Inventario Inicial de Insumos

+ Compras Netas de Insumos

Insumos Disponibles para la Producción

- Inventario Final de Insumos

= Insumos Utilizados en la Producción

+ Mano de Obra

+ Costos Generales de Fabricación

= COSTO DE PRODUCCIÓN

+ Inventario Inicial de Productos en Proceso

= COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO

- Inventario Final de Productos en Proceso

= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

+ Inventario Inicial de Productos Terminados

= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA

- Inventario Final de Productos Terminados

= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS

GERENTE

CONTADOR

¹¹ *IBID (4) pág.31*

2.2.6.2.ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

El Estado de resultados muestra los efectos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea ganancia o pérdida. Muestra también un resumen de los hechos significativos que originaron un aumento o disminución en el patrimonio de la empresa durante un período determinado.

El estado de resultados es dinámico, ya que expresa en forma acumulativa las cifras de rentas, Costos y gastos resultantes en un período determinado.

Partes y formas de presentación del estado:

- **Encabezamiento.** Contendrá nombre de la razón social, el número de identificación, el nombre u estado y período al que corresponde (ejemplo: del 1 de enero al 31 de diciembre de 200X) y denominación de la moneda en que se presenta.
- **Texto.** Parte sustancial que presenta todas las cuentas de rentas, costos y gastos debidamente clasificadas y ordenadas, a fin de ir estableciendo los tipos de utilidad o pérdida (ejemplo: Utilidad operacional).
- **Firmas de legalización.** En la parte inferior se insertan la firma y rúbrica del gerente o representante legal, del contador y de cualquier otro que la norma exija.

Usualmente se presenta en forma vertical; a pedido de la gerencia, se puede detallar o resumir, de manera que se puede hablar de presentación:

- A) Analítica.
- B) Resumida o condensada.

EMPRESA...
ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS
AL XX DE XX DE XXX

INGRESOS
VENTAS
- COSTO DE VENTAS
= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS
+ VENTA DE DESPERDICIOS
+ VENTA DE ACTIVOS FIJOS

GASTOS

- GASTOS DE ADMINISTRACION
- GASTOS DE VENTA
- CUENTAS INCOBRABLES
- PERDIDAS OCASIONALES
- MULTAS E INTERESES TRIBUTARIOS
- MULTAS
- = UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO

GERENTE

CONTADOR

2.2.6.3. BALANCE GENERAL O DE SITUACIÓN FINANCIERA

Es un informe contable que presenta ordenada y sistemáticamente las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio, y determina la posición financiera de la empresa en un momento determinado.

Partes y formas de presentación del estado de situación financiera

Encabezamiento. Contendrá nombre o razón social, número de identificación, período al que corresponde la información, nombre del estado, cierre del Balance (Ej.: 31 de diciembre de 200X) Y denominación de la moneda en que se presenta.

- **Texto del estado** Es la parte esencial que presenta las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio distribuidas de tal manera que permitan efectuar un análisis financiero preciso y objetivo.
- **Firmas de legalización.** En la parte inferior del Estado se deberán insertar la firma y rúbrica del contador, del gerente u otro que exija la norma.

Las formas de presentación más usuales del Estado de situación financiera son las siguientes:

- a) **En Forma de Cuenta.** Es la presentación más usual; se muestra el Activo al lado izquierdo; el Pasivo y Patrimonio a lado derecho, también llamado horizontal.
- b) **A manera de informe.** Se presenta en forma vertical: primero el Activo, luego el Pasivo y por último el Patrimonio.

EMPRESA...
BALANCE GENERAL
DEL XX AL XX DE XXXX

- 1. ACTIVO
 - 1.1. ACTIVO CORRIENTE
 - 1.1.01. CAJA GENERAL
 - 1.1.02. CAJA CHICA
 - 1.1.03. BANCOS
 - 1.1.04. DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR A CLIENTES
ANTICIPOS Y PRESTAMOS POR COBRAR A
 - 1.1.05. TRABAJADORES
 - 1.1.06. ANTICIPOS Y CUENTAS POR COBRAR SOCIOS
 - 1.1.07. PROVISION CUENTAS INCOBRABLES
 - 1.1.08. IVA EN COMPRAS
 - 1.1.09. IRFIR POR COBRAR
 - 1.1.10. INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
 - 1.1.11. INVENTARIO DE INSUMOS
 - 1.1.12. INVENTARIO DE PRODUCCION EN PROCESO PEP
 - 1.1.13. OTROS SUMINISTROS
 - 1.1.14. INVENTARIO DE SUMINISTROS DE OFICINA
 - 1.1.15. INVENTARIO DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA
 - 1.2. ACTIVO FIJO
 - 1.2.01. TERRENOS
 - 1.2.02. EDIFICIOS
 - 1.2.03. MAQUINARIA Y EQUIPO
 - 1.2.04. EQUIPO DE OFICINA
 - 1.2.05. MUEBLES Y ENSERES
 - 1.2.06. EQUIPO DE COMPUTACION
 - 1.2.07. DEPRECIACION ACUMULADA
 - 1.3. DIFERIDOS Y OTROS ACTIVOS
 - DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR LARGO
 - 1.3.01 PLAZO
 - 1.3.02. OTROS
 - TOTAL ACTIVO
- 2. PASIVO

- 2.1. CORRIENTE
 - 2.1.01. PROVEEDORES
 - 2.1.02. SUELDOS POR PAGAR
 - 2.1.03. BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR
 - 2.1.04. IESS POR PAGAR
 - 2.1.05. HONORARIOS PROFESIONALES POR PAGAR
 - 2.1.06. IVA VENTAS
 - 2.1.07. IRFIR COMPRAS
 - 2.1.08. IRFIVA COMPRAS
 - 2.1.09. IMPUESTO RENTA EMPRESA POR PAGAR
 - 2.1.10. PRESTAMOS BANCARIOS CORTO PLAZO
 - 2.1.11. OTRAS CUENTAS POR PAGAR
- 2.2. NO CORRIENTES O FIJOS
 - 2.2.01. PRESTAMOS BANCARIOS LARGO PLAZO
- 2.3. DIFERIDOS Y OTROS PASIVOS
 - 2.3.01. ANTICIPO DE CLIENTES

- 3. PATRIMONIO
 - 3.1. CAPITAL
 - 3.1.01. CAPITAL SOCIAL
 - 3.2. RESERVAS
 - 3.2.01. RESERVAS LEGAL
 - 3.2.02. RESERVAS ESTATUTARIAS
 - 3.3. SUPERAVIT DE CAPITAL
 - 3.3.01. DONACIONES DE CAPITAL
 - 3.4. RESULTADOS
 - 3.4.01. UTILIDADES PRESENTE EJERCICIO
 - 3.4.02. UTILIDADES RETENIDAS AÑOS ANTERIORES
 - 3.4.03. PERDIDAS PRESENTE EJERCICIO
 - 3.4.04. PERDIDAS ACUMULADAS AÑOS ANTERIORES
- TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO

GERENTE

CONTADOR

Cierre o clausura del ciclo contable¹²

El propósito de clausurar el ejercicio económico y cierra las cuentas de resultados es medir el grado de gestión, la posición financiera y evaluar los logros alcanzados.

Es necesario efectuar dos actividades secuenciales importantes

1. Presentación y entrega de los estados financieros es decir, poner en conocimiento de los directivos, ejecutivos y otros usuarios los resultados que constan en los estados contables
2. Cierre de cuentas de resultados. De aquella cuya naturaleza transitoria obliga al contador a dejar en saldo cero (0)

2.3.CONTABILIDAD DE COSTOS¹³

Contabilidad de costos es la técnica especializada de la contabilidad que utiliza métodos y procedimientos apropiados para registrar, resumir e interpretar las operaciones relacionadas con los costos que se requieren para elaborar un artículo, prestar un servicio, o los procesos y actividades que fueran inherentes a su producción.

Técnica o método utilizado para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades legales de una sociedad o específicamente recomendado por un grupo autorizado de contabilidad.

Es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y productos, y con ello facilita la toma de decisiones y el control administrativo.

2.3.1. ELEMENTOS DEL COSTO

Para fabricar cualquier bien o prestación de un servicio será necesario adquirir y poner a disposición del proceso productivo tres elementos consustanciales y vinculados entre si.

- Materiales o materia prima. Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o hayan tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien.
- Mano de obra. Se denomina a la fuerza creativa del hombre, de carácter físico o intelectual, requerida para transformar con la ayuda de maquinas, equipos o tecnología los materiales en productos terminados.

¹² ZAPATA Sánchez, Pedro. *Contabilidad General, sexta edición, Editorial McGraw Hill 2007* pág 64.

¹³ *IBID (10) Pág. 19*

- Otros insumos. Constituyen aquellos ingredientes materiales e inmateriales complementarios que son indispensables para generar un bien o un servicio, conforme como fue concebido originalmente.

2.3.2. SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

Aplicación¹⁴.- Este sistema para controlar y registrar los costos de producción se aplica en las industrias en donde la producción se la realiza de forma continua y constante.

Producción de varios artículos que inician por procesos comunes – costos conjuntos.¹⁵

Las empresas de producción láctea, la petroquímica y en general aquellas que de un material único generan varios productos, acabados diferentes, se relacionan con esta forma de producción.

Diseño de un sistema de costos por procesos.

Para implantar y mantener un sistema de costos por procesos se deben ejecutar varias actividades de carácter estructural que se describen a continuación.

Actividades estructurales iniciales

1. Identificar y organizar las unidades de servicios a la producción, las que consumen como energía eléctrica, telefonía, seguros, depreciaciones, etc.
2. Identificar y organizar las unidades productivas que requieren materiales, fuerza laboral y costos generales como energía eléctrica, telefonía, seguros y depreciaciones.
3. Asignar responsabilidades y delimitar la acción de los centros productivos mediante el reconocimiento de los centros de costos.

Actividades operacionales antes de los períodos

4. Definir el programa de producción en el que deba constar:
 - a) Productos a fabricar
 - b) Cantidades requeridas de productos.

¹⁴ CAMPAÑA, Fernando. *Costos y Toma de Decisiones. Primera edición. Pág.34*

¹⁵ *IBID(12) Pág. 253*

- c) Tiempos y plazos.
 - d) Personal calificado comprometido con el programa productivo.
 - e) Plan de compras de materiales e insumos de fabrica
 - f) Máquinas y equipos afinados y a punto
5. Preparar un cuadro general de distribución y reasignación de costos generales con base en criterios técnicos adecuados como metros, kw/h, consumos históricos, etc., para distribuir los elementos comunes como energía, arriendos, seguros, telefonía pública, útiles de limpieza, entre los departamentos de servicios y los centros productivos y reasignar los costos entre departamentos de servicios y los centros productivos y reasignar los costos de los departamentos de servicios entre los centros productivos.

Actividades durante el período

6. Centros o procesos productivos:
- a) Llevar el control de unidades comenzadas o recibidas, perdidas y añadidas.
 - b) Llevar registros de unidades que se transfieren al siguiente proceso.
 - c) Informar el porcentaje de avance que se quedan al fin de mes en proceso.
7. El contador de costos debe:
- a) Registrar los despachos de materiales e insumos en cada proceso o centro de costo con base en notas de egreso.
 - b) Computar el costo de la mano de obra directa y cargar a cada proceso o centro de costo.
 - c) Computar los costos generales y distribuir según el cuadro de asignaciones.
 - d) Preparar o ratificar (si cada proceso lo prepara) el informe de cantidades.
 - e) Preparar el informe de costos de producción por cada proceso.
 - f) Obtener información relevante e informar especialmente sobre:
 - costos totales y unitarios por cada proceso.
 - Inventarios finales excesivos
 - Costos irregulares excesivos

Actividades a final del período.

8. Evaluar los costos, obtener conclusiones y recomendar acciones como:

- a) Revisión de procesos productivos.
- b) Rediseño del producto.
- c) Sustitución de materiales o corrección o sustitución de maquinas y hombres.

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO ORGANIZACIONAL DE LA PLANTA DE LÁCTEOS EL VAQUERO

3.1.IDENTIFICACIÓN INSTITUCIONAL

3.1.1. RESEÑA HISTORICA

La Planta de Lácteos “El Vaquero”, es una microempresa dedicada a la producción de queso andino y fresco, se encuentra ubicada en la Comunidad Hualcanga San Luis del Cantón Quero, Provincia de Tungurahua; inició sus operaciones el 3 septiembre del año 2004 gracias al apoyo de la Fundación Jóvenes para el Futuro, quienes donaron equipos usados para la producción de yogurt y queso, se inició con una producción de 20 litros de leche diarios luego alcanzó a los 80 lt., y a partir de aquí se empieza a elaborar queso.

La microempresa Lácteos “El Vaquero”, incursiona en los mercados locales con la venta de queso y yogurt, llegando a un acuerdo para formar parte del Consorcio de Queseras del Ecuador gracias a ello el producto se lo vende en la capital a través de las queseras de Bolívar.

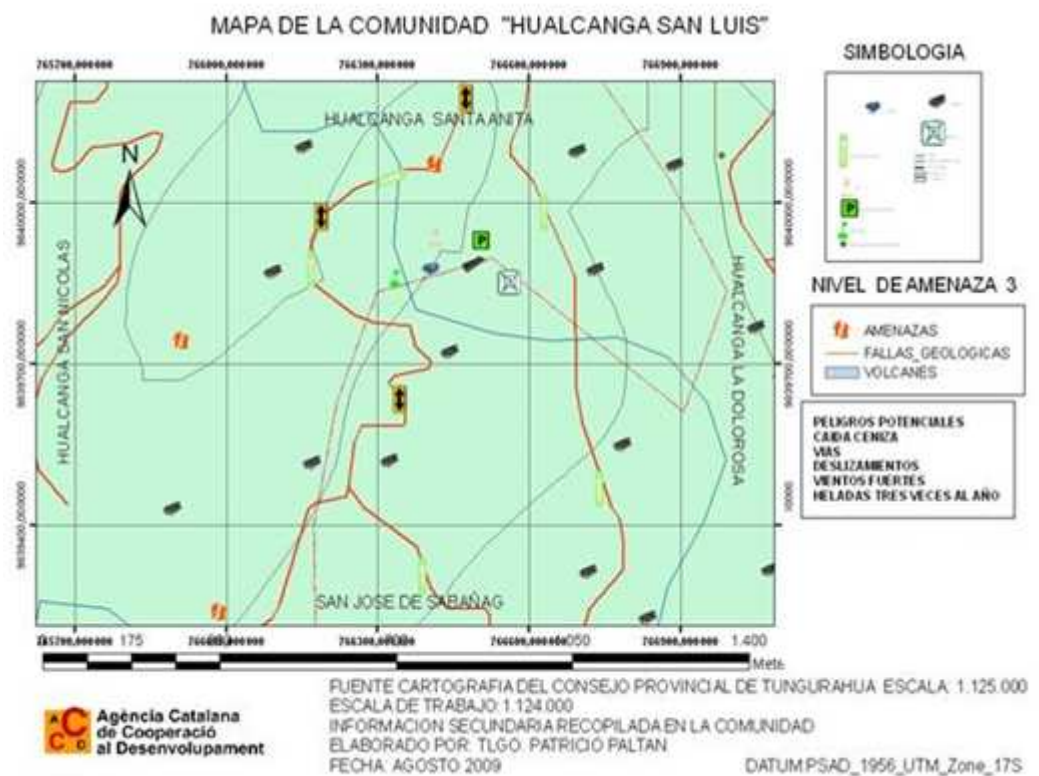
La producción se incrementa de 100 a 500 litros de leche diario provenientes de diferentes gremios como son: Pequeños y medianos productores pecuarios de las comunidades Hualcanga la Unión y San Luis, Parroquia la Matriz, Cantón Quero y en la actualidad por día un promedio de 1000 litros de leche que son utilizados para la elaboración de queso andino y fresco, la producción de yogurt se lo hace únicamente bajo pedido.

La planta consta con una infraestructura adecuada para la elaboración de productos lácteos con la participación activa de 33 socios y el apoyo de la Fundación Ayuda en Acción que es una organización no gubernamental (ONG) que tiene como objetivo principal mejorar la calidad de vida de las familias afectadas por la erupción del volcán Tungurahua.

3.1.2. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

País: Ecuador
Región: Interandina
Provincia: Tungurahua
Cantón: Quero
Parroquia: La Matriz
Comunidad: Hualcanga San Luis
Teléfono: 093871690

Mapa N° 1.



3.1.3. OBJETIVOS¹⁶

Los fines que persigue esta Asociación están enmarcados en la constitución y demás leyes de la República y se sintetizan en los siguientes:

3.1.3.1.GENERAL

¹⁶ ASOC. SAN LUIS, Estatuto vigente (septiembre de 2004).

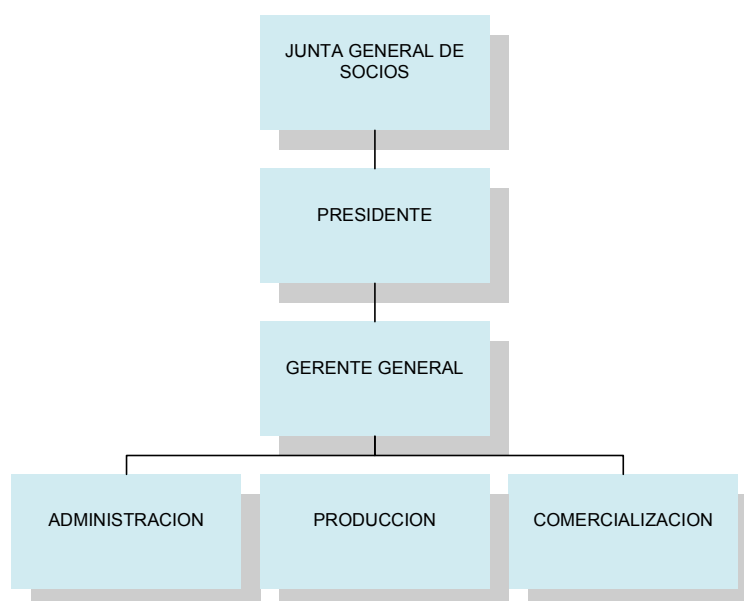
“Mejorar los ingresos económicos y sociales de la Asociación Artesanal de Producción de Bienes Agrícolas y Pecuarios San Luis de la comunidad Hualcanga San Luis y comunidades que aportan con la materia prima. A través de tecnificación de productos lácteos”.

3.1.3.2. ESPECÍFICOS

- a) Convocar a todos los productores de la materia prima para el mejoramiento de la comercialización de los productos lácteos del caserío, a sus miembros fundadores y a los interesados y que se encuentren con su residencia en dicho caserío que desearan pertenecer como socios de esta Asociación.
- b) Cumplir con la producción para el consumo de la sociedad, mediante investigación impartida a sus socios.
- c) Realizar los trabajos de producción con material tecnificado.
- d) Promover la salida de la producción de los asociados con la apertura de mercados que brinden mejores condiciones de precios y seguridad, para ello se creará un sistema de comercialización nacional, subregional e internacional.

3.1.4. ESTRUCTURA ORGÁNICA

Figura N° 1



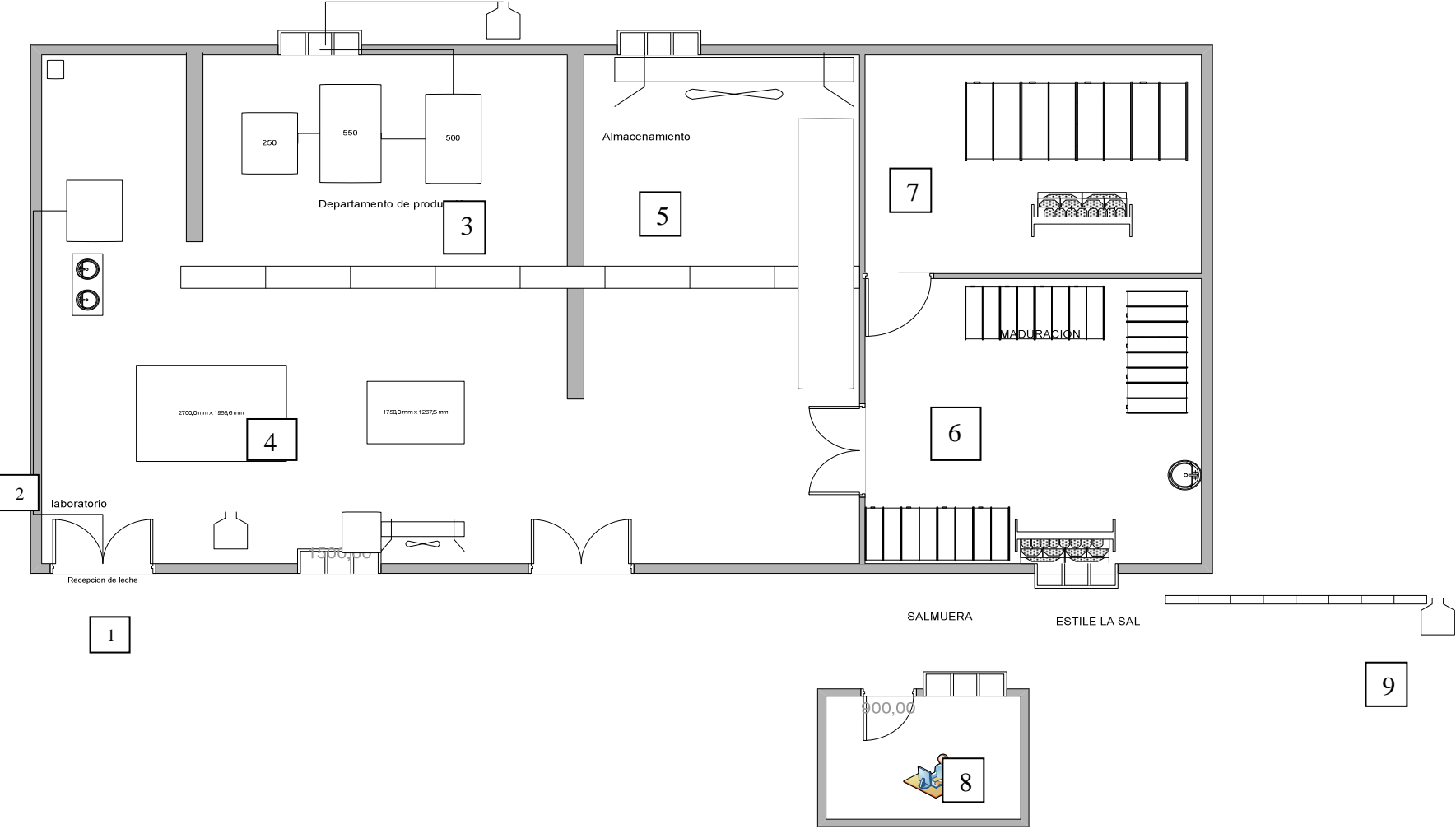
Fuente: Planta de Lácteos el VA-QUERO
Elaborado por: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

3.1.5. INFRAESTRUCTURA

La planta cuenta con:

1. Departamento de recepción de materia prima
2. Laboratorio
3. Departamento de producción posee tres marmitas de 250, 550 y 500 litros
4. Departamento de moldeo y prensado
5. Almacenamiento frigorífico
6. Departamento de maduración y salmuera
7. Bodega
8. Oficina administrativa contable
9. Depósito de suero

Figura N° 2



3.1.6. RECURSOS FÍSICOS

La planta consta con una infraestructura adecuada para la producción artesanal de productos lácteos, los equipos que posee la microempresa para la elaboración son:

Cuadro N° 1

MATERIALES			
62	MOLDES DE PLASTICO	3,00	186,00
124	TACOS DE MADERA	0,50	62,00
186	MALLAS REDONDAS	0,05	9,30
124	MALLAS ALARGADAS	0,05	6,20
30	MOLDES DE PLASTICO	3,00	90,00
30	MALLAS	0,10	3,00
1	PALA PARA MECER LA CUAJADA	70,00	70,00
1	PALA PARA MECER LA LECHE	5,00	5,00
2	BIDONES	3,00	6,00
		TOTAL	437,50

Fuente: Planta de lácteos EL VA-QUERO - Administración

Elaboración: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

Cuadro N° 2

EQUIPOS				
1	MARMITA	250 litros	600,00	600,00
1	MARMITA	550 litros	1700,00	1700,00
1	MARMITA	500 litros	1500,00	1500,00
2	MESAS PARA MOLDEO		150,00	300,00
1	CALDERO		6000,00	6000,00
1	FRIGORIFICO		500,00	500,00
2	TANQUES	130 litros	12,00	24,00
			TOTAL	10624,00

Fuente: Planta de lácteos EL VA-QUERO - Administración

Elaboración: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

3.1.7. RECURSOS FINANCIEROS

El Capital que maneja la Asociación Artesanal de Bienes Agrícolas y Pecuarios “San Luis” excluyendo terrenos y edificios es de 9,590.00 Dólares (nueve mil quinientos noventa

00/100 dólares) a la fecha Marzo 12 del 2009, según Certificado de Capital otorgado por el Ministerio de Industrias y Competitividad.

3.1.8. RECURSOS HUMANOS

Cuenta con la participación activa de 33 socios, en la planta trabajan tres personas un administrador, un Jefe de Planta y un Ayudante.

3.1.9. FUNCIONES¹⁷

Art. 17 La Asociación tendrá los siguientes organismos de Dirección

- a) La Asamblea
- b) El Directorio
- c) Las Comisiones Especiales

DE LA ASAMBLEA GENERAL

Art. 22 Son atribuciones de la Asamblea General:

- a) Modificar los Estatutos y someterlos a la aprobación del Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad.
- b) Autorizar la enajenación o adquisición de bienes de la Asociación.
- c) Conocer y Aprobar los balances anuales e informes de la presidencia y del Directorio de la Asociación.
- d) Resolver la disolución de la Asociación o fusión con un organismo.

Art.25 Son Atribuciones del Directorio:

- a. Cumplir y hacer cumplir los Estatutos, Reglamentos y Resoluciones de la Asamblea General.
- b. Autorizar los actos y contratos en que intervengan la Asociación.
- c. Promover y ejecutar los estudios y ejecución de proyectos con entidades de desarrollo.

¹⁷ *IBIDEM (16), obra citada*

- d. Autorizar los gastos presupuestarios y no presupuestarios hasta un monto que no exceda de los diez salarios mínimos vitales.
- e. Realizar el Plan de Trabajo Anual y verificar el cumplimiento por parte de las comisiones especiales.
- f. Elegir al contador de la Asociación y vigilar su trabajo.

Art. 29 Son atribuciones del Presidente:

- a. Informar a los socios de la marcha de los asuntos de la Asociación.
- b. Convocar a Asambleas Generales Ordinarias y Extraordinarias y reuniones del Directorio.
- c. Abrir con el tesorero las cuentas bancarias o de ahorros, firmar; endosar y cancelar cheques y documentos de pago.
- d. Recibir y entregar por inventario los bienes de la Asociación.
- e. Dirigir y ejecutar los Planes de Trabajo aprobados por la Asamblea General.
- f. Recibir la colaboración de los miembros del Directorio y de las comisiones Especiales.
- g. Presentar los informes anuales al Directorio y a la Asamblea General.
- h. Cumplir y hacer cumplir con lo establecido en los estatutos Reglamentos y Resoluciones de la Asamblea General.
- i. Autorizar gastos que no excedan de cinco salarios mínimos.

A rt.31 El Secretario tendrá las siguientes atribuciones:

- a. Llevar el libro de actas de las Asambleas Generales y del Directorio.
- b. Dar fe y certificación de Actas y documentos de la Organización.
- c. Llevar el archivo y la correspondencia al día.

A rt.32 El Tesorero tiene las siguientes Atribuciones:

- a. Recibir y entregar por acta los libros de contabilidad y manejo económico del centro.
- b. Cumplir el Estatuto, llevando los libros de caja, inventario, presupuesto, balances, asistencia y rendir cada mes el estado económico facilitando la comprobación a la comisión Revisora.
- c. Firmar, custodiar y registrar los movimientos económicos del centro, acorde a disposiciones del Estatuto y Reglamento Interno.

- d. Abrir y llevar el movimiento de las cuentas Bancarias y de Ahorros. conjuntamente con el Presidente de la Asociación.
- e. Pagar conforme a presupuesto los recibos de gastos y demás documentos con la autorización del Presidente.
Está prohibido al Tesorero.
- f. Extraer fondos sociales para fines distintos de los prescritos en el Estatuto y Reglamento.
- g. Girar algún pago sin la firma del Presidente.

Art. 33 El Síndico tendrá las siguientes atribuciones:

- a. Velar por el fiel cumplimiento del presente Estatuto y Resoluciones de la Asamblea General y Acusar al socio que lo infrinja.
- b. Exigir orden, disciplina y Trabajo en toda actividad de la institución.
- c. Exigir que las comisiones Revisora, Finanzas y Tesorería, presenten sus informes de la Actividad económica y balances mensual y semestralmente en su orden.

LAS COMISIONES ESPECIALES

Art. 34 La Asociación tendrá las comisiones que requiera y fundamentalmente se contará con las siguientes:

- a. Comisión de Bienestar social.
- b. Comisión de Capacitación, educación y Cultura.
- c. Comisión de Producción y comercialización.
- d. Comisión Financiera.
- e. Comisión Revisora de Cuentas.
- f. Comisiones que fueran creando la asociación por sus necesidades.

COMISIÓN DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION

Art.37 Le compete a la Comisión de Producción y Comercialización:

- a. Promover el Mejoramiento Productivo de los Asociados, mediante proyectos de tecnología apropiada de capacitación, de materia prima, equipos, así como de créditos,
- b. Recabar asistencia técnica para las actividades económicas de los Asociados
- c. Accionar como centro de capacitación y gestionar su sede social

- d. Crear un sistema de prospección de Mercados, de análisis, promoción y comercialización de los productos elaborados por los asociados,
- e. Llevar adelante proyectos para el bienestar de los socios y la sociedad en general.

COMISIÓN FINANCIERA

A rt.38 A la comisión Financiera, le compete, lo siguiente

- a. Elaborar una propuesta de presupuesto a presentar al Directorio y será en base a peticiones de las comisiones Especiales y sus proyectos.
- b. Determinar las acciones de caja Cerrada acorde a las resoluciones de la Asamblea y Reglamento.
- c. Recabar fondos de varias fuentes para la buena marcha de los proyectos.

COMISIÓN REVISORA DE CUENTAS

A rt.39 A la comisión Revisora de cuentas le compete:

- a. Recibir y entregar los libros de la Tesorería con la respectiva documentación.
- b. Súper vigilar los balances y la rendición de cuentas de las actividades realizadas por cada comisión.
- c. Formular el presupuesto de la institución conjuntamente con la comisión de Finanzas y el Directorio.
- d. Revisar el Balance anual de la Asociación y emitir su dictamen.

3.1.10. MARCO LEGAL¹⁸

Constituyese la Asociación Artesanal de Producción de Bienes Agrícolas y Pecuarios “San Luis”, domiciliada en el caserío Hualcanga San Luis, de la parroquia Matriz. del cantón Quero, Provincia de Tungurahua, como una persona jurídica de derecho privado, con fines de lucro, patrimonio y fondos propios, duración indefinida y número de socios ilimitados, la cual se regirá por el presente Estatuto, Reglamento Interno, Reglamento para la aprobación o Reforma de Estatutos de ciertos organismos clasistas previstas las Leyes y Ley de Fomento Artesanal.

¹⁸ *IBIDEM (17), obra citada*

La personería jurídica fue otorgada a la ASOCIACION ARTESANAL DE PRODUCCIÓN DE BIENES AGRICOLAS Y PECUARIOS SAN LUIS por el Ministerio de Comercio Exterior Industrialización Pesca y Competitividad acuerdo Ministerial N° 04 769 _del 23 de Septiembre del 2004.

La Directiva de la Asociación Artesanal de Producción de Bienes Agrícolas y Pecuarios San Luis nombrada en sesión de Asamblea General de socios realizada el día 1 de Noviembre del 2008 durará en sus funciones dos años y está integrada por:

Presidente:	Pedro Apo,
Vicepresidente:	Nelson Guerrero,
Secretario:	Jorge Guamán
Tesorero:	Rafael Bastidas
Síndico:	José Apo
Primer Vocal:	Rafael Bastidas
Segundo Vocal:	Julio Cambal
Tercer Vocal:	Heliodoro Contreras

3.1.11. NIVEL DE VENTAS¹⁹

El nivel de ventas durante el año 2009 fue de 79,583.54 dólares con promedio de 6,631.96 dólares mensuales.

3.1.12. MERCADO QUE CUBRE

Ambato, Cevallos, Quero comunidades aledañas y Quito

3.2. ANÁLISIS FODA

El análisis FODA es una de las herramientas esenciales que provee de los insumos necesarios al proceso de planeación estratégica, proporcionando la información necesaria para la implantación de acciones, medidas correctivas y la generación de nuevos o mejores proyectos de mejora.

¹⁹ ASOC. SAN LUIS, Informe Económico 2009

En el proceso de análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas se consideran los factores económicos, políticos, sociales y culturales que representan las influencias del ámbito externo a la Planta de Lácteos EL VAQUERO, que inciden sobre su quehacer interno, ya que potencialmente pueden favorecer o poner en riesgo el cumplimiento de la Misión. La previsión de esas oportunidades y amenazas posibilita la construcción de escenarios anticipados que permitan reorientar el rumbo de la Planta.

3.2.1. ANÁLISIS EXTERNO

En el análisis del medio ambiente externo, se deben considerar muchos factores. Las amenazas podrían incluir los problemas de inflación, escasez de energía, cambios tecnológicos, aumento de la población, fenómenos naturales, acciones gubernamentales. En general, tanto las amenazas como las oportunidades podrían quedar agrupadas en las siguientes entornos: entornos económicos, sociales o políticos, entornos del producto o tecnológicos, entornos demográficos, mercados y competencia, y otros.

3.2.1.1. ENTORNO ECONÓMICO

La crisis económica que sacude al país desde años atrás hasta hoy y que a futuro continuará, con graves consecuencias para los sectores de menores ingresos y sobre todo con una tasa de inflación que en el año 2009 se ubicó en 4,31% , plantea la necesidad de buscar los caminos para superarla, en estos últimos diez años han registrado una profundización de los problemas de encarecimiento de los productos vitales, creciente desempleo, pérdida del valor real de los salarios, caída de la inversión, reducción del producto interno bruto, disminución del ingreso per cápita, etc.

La economía local muestra claras señales de recesión. En el último trimestre de 2008 y los dos primeros de 2009 bajaron -0,25%, -1,31% y -0,26%, respectivamente. La situación se refleja en la caída de todos los componentes del Producto Interno Bruto (PIB) en el segundo semestre de este año. Consumo de familias (-0,96); Gobierno (-0,03); inversiones en bienes de capital (-0,73); exportaciones (-0,02); importaciones (-2,74). Una de las causas fue la crisis externa que generó un efecto en cadena. En el mercado local se demandan menos productos importados, bienes locales y servicios. Por otro lado, se acumulan inventarios, caen ventas y se despide personal.

Uno de los componentes que más incidió en la disminución del PIB fue la reducción del consumo de los hogares. Fue de USD 4093 millones en el último trimestre de 2008 y llegó a USD 3913 millones hasta junio de este año. En este periodo las familias dejaron de gastar cerca de USD 180 millones. Según el Banco Central (BCE), la producción manufacturera fue de USD 823 millones en el segundo trimestre de este año, USD 20 millones menos que en el último trimestre de 2009.

3.2.1.2. ENTORNO POLÍTICO LEGAL:

La Asociación de Productores Agrícolas y Pecuarios San Luis, está regido por las siguientes leyes.

En la Constitución del Ecuador²⁰ ‘Sección primera: Formas de organización de la producción y su gestión

Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, asociativas además el estado promueve las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población pero también desincentiva aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alienta la producción que satisface la demanda interna y garantiza una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Podemos advertir que con las nuevas políticas de gobierno se ha notado un gran apoyo del estado hacia las organizaciones en manera especial para los pequeños productores, cumpliendo con lo que dispone el artículo 319 de la Constitución del Ecuador.

En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

En este gobierno hemos visto que el estado ha apoyado a las organizaciones incentivándoles con préstamos, disminuyendo las tasas de interés, además la protección a la industria nacional con las medidas de salvaguardia.

²⁰ Constitución del Ecuador Art. 319 y 320

También está bajo lo que dispone Código de Comercio la Ley de Régimen Tributario Interno, Código de Trabajo, los mismos que cambian en forma permanente gracias a la inestabilidad política, para ellos el personal debe estar en constante capacitación.

El incumplimiento de las leyes y reglamentos provoca sanciones siendo estas una gran amenaza, porque no poseen los conceptos técnicos por ello la aplicación de tales leyes y reglamentos se lo hace a medias, ante la inexistencia de una implementación administrativo contable en la Planta de Lácteos “El Vaquero”.

3.2.1.3. ENTORNO SOCIAL

Ecuador ha sido uno de los países de la región que ha experimentado de forma más drástica las importantes transformaciones relacionadas con el proceso de globalización, la apertura de las economías y la descentralización del proceso productivo. Estos cambios han afectado fuertemente los patrones de comportamiento del mercado de trabajo, la capacidad de creación de empleos ha sufrido un deterioro en la calidad de sus empleos. Los efectos de estos cambios no han sido los mismos para toda la población. Mientras grandes contingentes de personas viven en condiciones de marginalidad, pobreza y exclusión social, otros grupos han logrado beneficiarse del crecimiento y la riqueza, accediendo a oportunidades que los grupos más carenciados no tienen a su alcance. El resultado de este proceso ha sido un aumento de las desigualdades.

El desempleo en nuestro país se ubicó en el 2009 en el 7.9%. El deterioro del empleo refleja la recesión, con tres trimestres consecutivos de decrecimiento, además de un entorno poco amigable con la inversión privada. Dentro del ámbito social la microempresa es el más importante seguro contra el desempleo, especialmente de quienes han perdido el trabajo, son inmigrantes o tienen un bajo nivel de educación, por lo que no pueden conseguir ocupación en el sector formal²¹.

3.2.2. ANÁLISIS INTERNO

Las demandas del medio ambiente externo sobre la institución, deben ser cubiertas con los recursos de la organización. Las fortalezas y debilidades internas varían considerablemente para diferentes instituciones; sin embargo, pueden muy bien ser categorizadas en: Función

²¹ *Ministerio de Economía y Finanzas Informe 2009*

Administrativa y organización, Función Productiva. Función Comercial y Función Contable.

3.2.2.1. FUNCIÓN ADMINISTRATIVA

La Asociación se encuentra inscrita en el Ministerio de Industrias y Productividad con Acuerdo Ministerial 04769, existen buenas relaciones entre socios y directivos; como tal es una persona jurídica de derecho privado con fines de lucro, patrimonio y fondos propios, duración indefinida y número de socios ilimitado. La Asamblea General se reúne ordinariamente tres veces al año, en los meses de Marzo, Julio y Noviembre y extraordinariamente cuando fuese convocado por el presidente, el Directorio, y/o por lo menos el 60% de los socios activos.

Se presentan informes mensuales de las actividades económicas de la quesera, sobre mingas, comisiones a gestionar, servicios comunitarios etc., mediante la gestión de sus Directivos logran el apoyo de instituciones públicas como el Concejo Provincial de Tungurahua y de organismos no gubernamentales como Fundación Ayuda en Acción. Los Directivos tienen el conocimiento para el manejo adecuado de la Asociación pero no se basan en conceptos científicos solo empíricos y de esta manera tratan de cumplir con las leyes ecuatorianas.

3.2.2.2.FUNCIÓN PRODUCTIVA

Para la producción diaria de quesos ingresan a la Planta de 800 a 900 litros de leche de 25 productores, el local de la quesería está ubicado en un punto tal que tiene facilidad de acceso a las zonas en las que se realizará el acopio. Además cuenta con personas capacitadas para realizar el procesamiento de queso está capacitado el Jefe de Planta y el Ayudante, quienes trabajan en ella además se han capacitado a 20 socios de la Asociación siendo una fortaleza porque existe suficiente mano de obra. Los equipos que se utilizan son los adecuados para la producción de queso, la planta posee capacidad limitada de producción, ya que existen tres marmitas para la elaboración de quesos una de 550 litros, otra de 500 y la otra de 250 litros las mismas que son utilizadas a su mayor capacidad, cuando existe daño en una de sus maquinarias proceden al arreglo inmediato de las mismas.

3.2.2.3.FUNCIÓN COMERCIAL

Los productos que ofrece la planta de lácteos son muy apetecidos en el mercado local, tanto el queso fresco como el Andino los meses en que se vende el producto en mayor cantidad son en Abril por Semana Santa y en Diciembre por Navidad el porcentaje de ventas con relación al 2008 es de un 67% ya que se incremento una marmita . Para promocionar el producto la planta únicamente tiene impreso el logotipo en el empaque para el queso fresco de ahí no utiliza otras alternativas de publicidad para ofrecer el producto al mercado, los precios que se ofrecen son accesibles.

3.2.2.4. FUNCIÓN CONTABLE

Al ser obligados a llevar contabilidad según lo dispone la Ley de Régimen Tributario Interno en su artículo 19, debe llevar un sistema adecuado que no se base solamente en la declaración de formularios porque de esta manera no se tendría una información correcta y oportuna.

La planta no tiene un sistema de contabilidad el mismo que debería incluir:

- ✓ Documentos fuente: los mismos que en la planta no se ordenan cronológicamente, ni en un sitio adecuado para salvaguardarlos en forma y fondo, no manejan lo que son hojas de costos para el proceso productivo.
- ✓ Plan de cuentas: ante la inexistencia de estos las cuentas que se utilizan no son las adecuadas lo que permite una mala realización del libro diario
- ✓ Libro diario: no tienen claro el formato que se debe utilizar
- ✓ Libro mayor: no existe
- ✓ Balance de comprobación: ante la inexistencia de plan de cuentas, libro diario, mayor, auxiliares no hay manera de realizar libros diarios.
- ✓ Estados Financieros: No elaboran, siendo estos una herramienta básica para la toma de decisiones.
- ✓ Para la declaración de impuestos únicamente el contador contratado por la asociación realiza la suma de los comprobantes contables, separa lo que son compras y ventas tarifa 0 y doce de esta manera realizan los formularios correspondientes, en las fechas que indican evitando de esta manera multas e intereses por declaraciones tardías.

- ✓ En lo referente al proceso productivo, saben cómo se elaboran los productos, tienen clara la idea de los materiales que se utilizan para la elaboración, las cantidades necesarias para cada uno de ellos, pero no registran contablemente, gracias al desconocimiento de contabilidad de costos, no hay distinción entre costos y gastos, no realizan ordenes de producción, hojas de requisición de materiales; para determinar el precio del producto se basan en el valor del mercado.
- ✓ En lo referente a activos fijos no hay fichas que contengan los costos de adquisición, fecha y depreciaciones.
- ✓ No manejan Kardex para registrar sus productos.
- ✓ Para el cumplimiento de sus obligaciones contables cuentan con un contador el mismo que solamente se dedica al llenado de formularios, mas no a orientar a la toma de decisiones ya a la elaboración de informes para la toma adecuada de decisiones, siendo esto una debilidad principal.

FORTALEZAS

- Nivel de mando
- Directiva Estructurada
- Confianza entre Socios y Directivos
- Rotación de Directivos
- Personal Calificado para la elaboración de queso
- Ubicación física de la quesera para acopio de materia prima
- Disponibilidad de materia prima
- Disponibilidad de mano de obra
- Distribución de Espacio Físico
- Capacidad de Producción
- Mantenimiento de maquinaria y equipo
- Capacidad Instalada
- Aceptación del producto en el mercado local y nacional
- Ventas en días festivos
- Precios competitivos
- Declaraciones tributarias al día

DEBILIDADES

- Inexistencia de sistema contable
- Falta de capacitación para el personal que maneja contabilidad
- No existe publicidad del producto
- El personal no recibe capacitaciones continuas en producción
- No existe plan de cuentas
- Los documentos fuente no se archivan de una manera ordenada y adecuada
- No se identifican las transacciones de manera correcta
- No hay libros contables
- No realizan estados financieros
- No se puede entregar información real de la situación económica de la planta para la toma de decisiones.
- Desconocimiento de Contabilidad de Costos
- No existe una correcta distinción entre costos y gastos.
- No realizan hojas de costos
- No realizan inventarios
- No hay control de activos fijos
- No hay cálculos de depreciación
- Falta de aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno en lo concerniente a la exigencia de comprobantes de venta.
- Los trabajadores no están afiliados a un seguro social.

OPORTUNIDADES

- Impuestos tarifa 0 para los bienes agrícolas.
- Apoyo del estado al desarrollo de la microempresa
- Protección a la industria nacional mediante las medidas de salvaguardia.
- Apoyo del Estado en programas sociales a través del MIES
- Acceso al mercado local y nacional

AMENAZAS

- Inflación inestable

- Riesgo país
- Recesión económica.
- Competencia
- Incremento en el porcentaje de impuestos
- Menor apoyo a la exportación.
- Sanciones por incumplimiento de las Leyes.
- Creación de nuevas leyes
- Creación y modificación de impuestos
- Incremento de la delincuencia organizada
- Incremento de desempleo y subempleo.
- Proceso Eruptivo del Tungurahua.

CAPITULO IV

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA CONTABLE PARA LA PLANTA DE LÁCTEOS EL VAQUERO DE LA COMUNIDAD HUALCANGA SAN LUIS DEL CANTÓN QUERO PROVINCIA DE TUNGURAHUA

4.1. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.

En el artículo 34 del Reglamento para la aplicación de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno señala la obligación de llevar contabilidad a todas las sociedades reconocidas como tal, así también las personas naturales que al 1 de enero dispongan de un capital de 60.000,00 o sus ingresos hayan superado los 100.000,00 en el año inmediato superior.

Principios generales²².- La contabilidad se llevará por el sistema de partida doble, en idioma castellano y en dólares de los Estado Unidos de América tomando en consideración los principios contables de general aceptación, para registrar el movimiento económico y determinar el estado de situación financiera y los resultados imputables al respectivo ejercicios impositivo.

Partiendo de estas premisas, procedo a la elaboración de este Sistema Contable para que pueda ser aplicado y utilizado por la Asociación Artesanal de Producción de bienes Agrícolas y Pecuarios San Luis, para la Planta de Lácteos el Vaquero de la comunidad Hualcanga San Luis del Cantón Quero, Provincia de Tungurahua.

Uno de los pilares en que se sustenta el éxito de cualquier empresa lo constituye, sin lugar a duda, el empleo de libros, registros y su adecuado mantenimiento. Los libros, Diario y Mayor, deben ser y constituyen la columna vertebral para que sea claro y comprensible el movimiento de ingresos y egresos de cualquier negocio y refleje con exactitud los beneficios y las pérdidas, el índice de las inversiones, el capital propio, el activo y el pasivo; lo que en su gran mayoría nuestros empresarios especialmente del sector rural

²² Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno Art. 20

omiten y no lo hacen, razón más que suficiente para que este sistema sirva como apoyo para la implementación; ahora, que el gobierno y las entidades reguladoras están implementando un rígido sistema de control de tributos; lo que permitirá que este trabajo sea una herramienta aplicable y válida para esta empresa.

4.1.1. COMPONENTES DE UN SISTEMA CONTABLE

El sistema contable de cualquier empresa independientemente del sistema contable que utilicé, se deben ejecutar tres pasos básicos relacionados con las actividades financieras; los datos se deben registrar, clasificar y resumir.

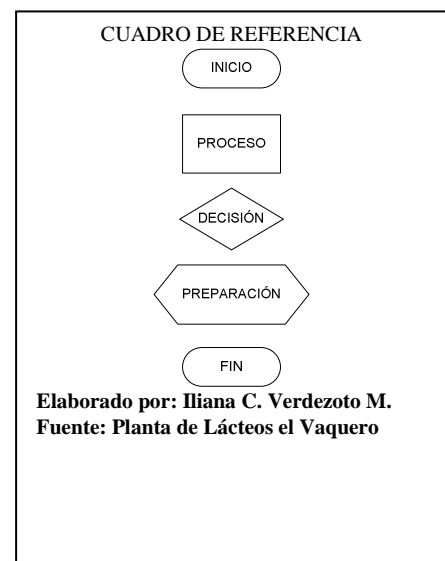
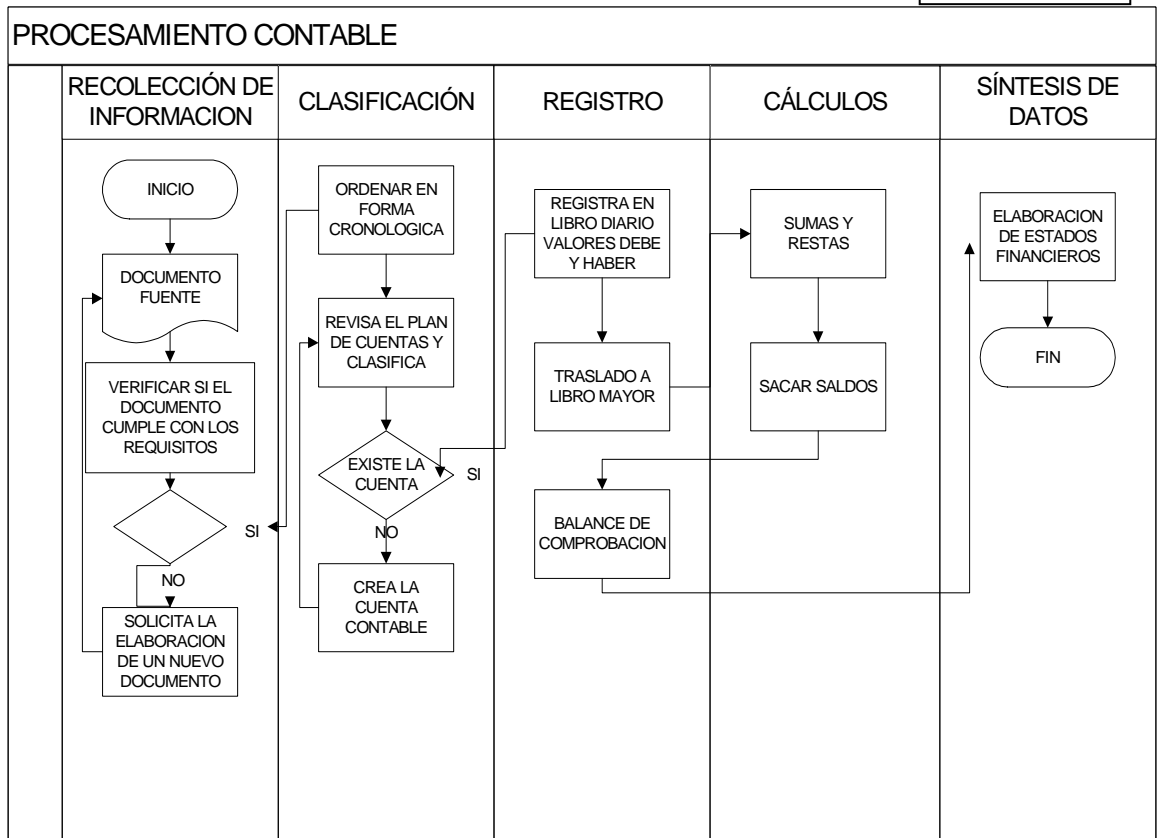
1. **Registro de la actividad financiera:** en un sistema contable se debe llevar un registro sistemático de la actividad comercial diaria en términos económicos. En una empresa se llevan a cabo todo tipo de transacciones que se pueden expresar en términos monetarios y que se deben registrar en los libros de contabilidad. Una transacción se refiere a una acción terminada más que a una posible acción a futuro. Ciertamente, no todos los eventos comerciales se pueden medir y describir objetivamente en términos monetarios.
2. **Clasificación de la información:** un registro completo de todas las actividades comerciales implica comúnmente un gran volumen de datos, demasiado grande y diverso para que pueda ser útil para las personas encargadas de tomar decisiones. Por tanto, la información de debe clasificar en grupos o categorías. Se deben agrupar aquellas transacciones a través de las cuales se recibe o paga dinero.
3. **Resumen de la información:** para que la información contable utilizada por quienes toman decisiones, esta debe ser resumida.

Estos tres pasos que se han descrito: registro, clasificación y resumen constituyen los medios que se utilizan para crear la información contable. Sin embargo, el proceso contable incluye algo más que la creación de información, también involucra la comunicación de esta información a quienes estén interesados y la interpretación de la información contable para ayudar en la toma de decisiones comerciales. Un sistema

contable debe proporcionar información a los gerentes y también a varios usuarios externos que tienen interés en las actividades financieras de la empresa.

4.1.2. PROCESO CONTABLE

FLUJO N° 1



4.2. PLAN E INSTRUCTIVO DE CUENTAS²³

El plan de cuentas es un instrumento de consulta que permite presentar a la gerencia estados financieros de trascendente importancia para la toma de decisiones, y posibilitar un adecuado control. Se diseña y elabora atendiendo los principios de contabilidad generalmente aceptados (P.C.G.A) y las normas de contabilidad.

Para la elaboración de este plan de cuentas se ha tomado en consideración las necesidades de información presentes y futuras, luego de un estudio que permitió conocer sus metas, particularidades, políticas etc. y cumple las siguientes características.

- ✓ Sistemático en el ordenamiento y presentación.
- ✓ Flexible y capaz de aceptar nuevas cuentas.
- ✓ Homogéneo en los agrupamientos practicados.
- ✓ Claro en la denominación de las cuentas seleccionadas.

Además se utilizará en método decimal punteado que establece la jerarquización de los datos. Este método es práctico, fácil de entender y descifrar. Este es el método más utilizado en la práctica contable, por ser fácil integrador y generalizador.

Bajo estos criterios la forma como ha de distribuirse el plan de cuentas es la siguiente.

El Activo se desagrega bajo el criterio de disponibilidad o liquidez:

1. Activo
 - 1.1. Activo corriente
 - 1.2. Activo Fijo
 - 1.3. Diferidos y Otros Activos
2. El Pasivo se desagrega bajo el criterio de exigibilidad:
 - 2.1. Pasivo Corriente
 - 2.2. Pasivo No Corriente
 - 2.3. Diferidos y Otros Pasivos
3. El Patrimonio se desagrega bajo el criterio de inmovilidad:
 - 3.1. Capital
 - 3.2. Reservas
 - 3.3. Superávit de capital
 - 3.4. Resultados

²³ ZAPATA Sánchez, Pedro. *Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones*. Pág. 22

4. Las Cuentas de resultados acreedoras (Ingresos) se desagregan así:
 - 4.1. Ingresos operacionales
 - 4.2. Ingresos no operacionales
 - 4.3. Ingresos Extraordinarios
5. Las Cuentas de resultados deudoras (Costos y Gastos) se desagregan así:
 - 5.1. Costo de Producción y Ventas
 - 5.2. Gastos

El presente instructivo al catálogo de cuentas ha sido elaborado para facilitar el manejo de un código de cuentas. A fin de explicar cómo han de ser manejadas cada una de las cuentas. Se indicará con precisión, los conceptos que han de debitar y los que han de acreditar en una cuenta, incluyendo el significado del saldo respectivo.

Las cuentas se identifican en el manual de instrucciones, de la misma manera que el código. A continuación se presenta un catálogo e instructivo de cuentas, para la Asociación Artesanal De Producción De Bienes Agrícolas Y Pecuarios San Luis, Planta de Lácteos “El Vaquero”.

4.3.[PLAN E INSTRUCTIVO.xlsx](#)

4.3.1.2. NOTAS DE VENTA: Las notas o boletas de venta son comprobantes de venta utilizados en transacciones con consumidores o usuarios finales. No sustentan crédito tributario de IVA.

ASOCIACION ARTESANAL DE PRODUCCION DE BIENES AGRICOLA Y PECUARIOS SAN LUIS LACTEOS EL VAQUERO Dirección: Caserio Hualcanga San Luis Cet 093871590 Quero - Ecuador		RUC 1891716156001 NOTA DE VENTA S.-001-001 N. 0000987 Aut. SRI: 1107617693	
Señor (es): _____ RUC ó C.I.: _____ Fecha de emisión: _____			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO	VALOR DE VENTA
<i>Chela Tualombo Segundo Wilmo "GRAFICAS RIOBAMBA" RUC.:020138085-4001 AUT.SRI.:4712</i>		<i>VALOR TOTAL S</i>	
<i>DEL 0001000 AL 0009990/F. IMPRESION: 16-11-2009/F. CADUCIDAD: NOVIEMBRE 2010</i>			
ENTREGUE CONFORME _____		RECIBI CONFORME _____	
<i>Original: Adquiriente/copia: emisor</i>			

4.3.1.3 LIQUIDACIÓN DE COMPRAS DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Las liquidaciones de compras de bienes o prestación de servicios sustentan la adquisición de bienes y servicios puesto que son emitidas por el adquirente. Se utilizan cuando el comprador adquiera bienes o servicios a extranjeros no residentes y a personas naturales imposibilitadas de emitir un comprobante de venta.

ASOCIACION ARTESANAL DE PRODUCCION DE BIENES
 AGRICOLA Y PECUARIOS SAN LUIS
 Caserío Hualcanga Principal Telf. 093871690
 QUERO - ECUADOR

RUC: 1891716156001
 Aut. SR: 1106701488
 net 001

Nº 000016

Comprobante de Retención

Sr. (es) Fecha Emisión:

RUC: Tipo de Comprobante de Venta:

Dirección: Nú. de Comprobante de Venta:

Episodio Fisci	Basa imponible para la retención	Impuesto	Código del impuesto	a/o de retención	Valor Retenido

Agente de Retención

Isel Diaz Vicente Cevalde
 Gráfica Real Telf: 2829741
 RUC:1802010676001 Aut:7955

USDC - 00108
 Cobranza Febrero 2018

Original Sujeto Pasivo Retenido
 Copia Agente de Retención

4.4. DETERMINACIÓN DE COSTOS

El sistema de costos que se sugiere utilizar en la Planta de Lácteos el VA-QUERO es el sistema contable por procesos, en este sistema no se toma en cuenta lo que es directo o indirecto porque se acumulan todos los insumos, mano de obra y costos generales de fabricación en cada proceso mediante la aplicación de tasas predeterminadas.

Para ello se integró los procesos de la siguiente manera:

4.4.1. QUESO ANDINO

- ✓ PROCESO I
- ✓ Recolección de leche
- ✓ Pasteurización de leche

- ✓ PROCESO II
- ✓ Aplicación de fermentos y cultivos lácticos
- ✓ Aplicación de cuajos
- ✓ Corte de la cuajada
- ✓ Desuerado
- ✓ Adición de sal
- ✓ Separación de la cuajadas y suero
- ✓ Prensado
- ✓ Corte
- ✓ Salmuera
- ✓ Almacenaje

Cuadro N° 3

CUADRO DE DETERMINACION DE COSTOS QUESO ANDINO				
mar-10				
LECHE	11503	2142		
TRANSPORTE DE LECHE		360	0,031296184	
Precios	0,381296184	2,65		COSTO DE PRODUCCION 2,34
valor dinero	4386,05	5676,3	0	
PRECIO				
INSUMOS	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL	
CALCIO	1,73	4,5	7,79	
CUAJO	1,15	16,5	18,98	
FERMENTO	11,50	14,4	165,60	
SAL EN GRANO			10,00	
SAL	32	0,6	19,2	
TOTAL INSUMOS			221,57	
MANO DE OBRA				
OBRERO 1			77,40	TOTAL COSTOS 5022,80
OBRERO 1			77,40	UTILIDAD 653,50
LA VADORA DE QUESOS			70,00	
TOTAL MANO DE OBRA			224,80	
CGF				
LUZ			5	
AGUA			14	
DISEL			96,43	
GAS			0,70	
DEPRECIACION PLANTA			26,25	
DEPRECIACION MAQUINARIA			48	
TOTAL			190,38	

Fuente: Planta de Lácteos "El VAQUERO" – Administración
 Elaborado por: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

COSTOS POR PROCESOS QUESO ANDINO			
INSUMOS		PROCESO 1	PROCESO 2
LECHE		4026,05	
TRANSPORTE		360,00	
CALCIO			7,79
CUAJO			18,98
FERMENTO			165,60
SAL EN GRANO			10,00
SAL			19,20
TOTAL INSUMOS		4386,05	221,57
MANO DE OBRA			
OBRERO 1	77,40	30,96	46,44
OBRERO 2	77,40	30,96	46,44
LAVADORA	70,00		70,00
TOTAL MANO DE OBRA	224,80	61,92	162,88
CGF			
LUZ	5,00		5,00
AGUA	14,00		14,00
DISEL	96,43	38,57	57,86
GAS	0,70	0,28	0,42
DEPRECIACION PLANTA	26,25	10,50	15,75
DEPRECIACION MAQUINARIA	48,00	19,20	28,80
TOTAL CGF		68,55	121,83
COSTO TOTAL		4516,52	506,27

Fuente: Planta de Lácteos "El VAQUERO" – Administración
Elaborado por: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

4.4.2. QUESO FRESCO

PROCESO I

- ✓ Recolección de leche
- ✓ Pasteurización de leche

PROCESO II

- ✓ Aplicación cultivos lácticos
- ✓ Aplicación de cuajos
- ✓ Corte de la cuajada
- ✓ Desuerado
- ✓ Adición de sal
- ✓ Separación de la cuajada y suero
- ✓ Prensado
- ✓ Corte
- ✓ Envasado
- ✓ Almacenaje

Cuadro N° 5

CUADRO DE DETERMINACION DE COSTOS QUESO FRESCO				
mar-10				
LECHE	7618	2240		
TRANSPORTE DE LECHE		240	0,0315043	
Precios	0,3815043	1,5		COSTO DE PRODUCCION 1,43
valor dinero	2906,3	3360	0	
MATERIALES	CANTIDAD	PRECIO	UNITARIO	TOTAL
CALCIO	1,14	4,5		5,13
CUAJO	0,76	16,5		12,54
SAL EN GRANO				10,00
SAL	32	0,6		19,2
FUNDAS PLASTICAS	1,580	0,018		1,584
TOTAL MATERIALES				48,45
MANO DE OBRA				
OBRERO 1			51,60	TOTAL COSTOS 3193,04
OBRERO 1			51,60	
TOTAL MANO DE OBRA			103,20	
CGF				
LUZ			5,00	
AGUA			16,00	
DIESEL			64,29	
GAS			0,30	
DEPRECIACION PLANTA			17,5	
DEPRECIACION MAQUINARIA			32	
TOTAL			135,09	

Fuente: Planta de Lácteos "EL VAQUERO" – Administración
 Elaborado por: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

Cuadro N° 6

QUESO FRESCO			
INSUMOS		PROCESO 1	PROCESO 2
LECHE		2666,30	
TRANSPORTE		240,00	
CALCIO			5,13
CUAJO			12,54
SAL EN GRANO			10,00
SAL			19,20
FUNDAS PLÁSTICAS			1,58
TOTAL INSUMOS		2906,30	48,45
MANO DE OBRA			
OBRERO 1	51,60	20,64	30,96
OBRERO 2	51,60	20,64	30,96
TOTAL MANO DE OBRA	103,20	41,28	61,92
CGF			
LUZ	5,00		5,00
AGUA	16,00		16,00
DISEL	64,29	25,72	38,57
GAS	0,30	0,12	0,18
DEPRECIACION PLANTA	17,5	7,00	10,50
DEPRECIACION MAQUINARIA	32	12,80	19,20
TOTAL CGF		45,64	89,45
COSTO TOTAL		2993,22	199,83

Fuente: Planta de Lácteos "El VAQUERO" – Administración
 Elaborado por: Iliana Carolina Verdezoto Moncayo

4.5. SIMULACIÓN PRÁCTICA

Transacciones

Marzo 1

Se presenta el siguiente Balance General para el asiento de apertura

ASOCIACION ARTESANAL DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGRICOLAS SAN LUIS
PLANTA DE LÁCTEOS EL VAQUERO
BALANCE GENERAL
AL 1 DE MARZO DE 2010

1.	ACTIVO		
1.1.	ACTIVO CORRIENTE		7667,11
1.1.01.	CAJA GENERAL	2106,03	
1.1.02.	CAJA CHICA	0,00	
1.1.03.	BANCOS	94,84	
1.1.04.	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR A CLIENTES	1442,85	
1.1.05.	ANTICIPOS Y PRESTAMOS POR COBRAR A TRABAJADORES	0,00	
1.1.06.	ANTICIPOS Y CUENTAS POR COBRAR SOCIOS	0,00	
1.1.07.	PROVISION CUENTAS INCOBRABLES	0,00	
1.1.08.	IVA EN COMPRAS	22,37	
1.1.09.	IRFIR POR COBRAR	952,58	
1.1.10.	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS	2578,05	
1.1.11.	INVENTARIO DE INSUMOS	67,89	
1.1.12.	INVENTARIO DE PRODUCCION EN PROCESO PEP	0,00	
1.1.13.	OTROS SUMINISTROS	347,50	
1.1.14.	INVENTARIO DE SUMINISTROS DE OFICINA	15,00	
1.1.15.	INVENTARIO DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA	40,00	
1.2.	ACTIVO FIJO		24230,00
1.2.01.	TERRENOS	2500,00	
1.2.02.	EDIFICIOS	12000,00	
1.2.03.	MAQUINARIA Y EQUIPO	9600,00	
1.2.04.	EQUIPO DE OFICINA	0,00	
1.2.05.	MUEBLES Y ENSERES	40,00	
1.2.06.	EQUIPO DE COMPUTACION	90,00	
1.2.07.	DEPRECIACION ACUMULADA		
1.3.	DIFERIDOS Y OTROS ACTIVOS		0,00
1.3.01.	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR LARGO PLAZO	0,00	
1.3.02.	OTROS	0,00	
	TOTAL ACTIVO		<u>31897,11</u>

2.	PASIVO		9933,83
2.1.	CORRIENTE		9933,83
2.1.01.	PROVEEDORES	5409,60	
2.1.02.	SUELDOS POR PAGAR	0,00	
2.1.03.	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	0,00	
2.1.04.	IESS POR PAGAR	0,00	
2.1.05.	HONORARIOS PROFESIONALES POR PAGAR	0,00	
2.1.06.	IVA VENTAS	0,00	
2.1.07.	IRFIR COMPRAS	4,00	
2.1.08.	IRFIVA COMPRAS	6,00	
2.1.09.	IMPUESTO RENTA EMPRESA POR PAGAR	666,85	
2.1.10.	PRESTAMOS BANCARIOS CORTO PLAZO	3235,03	
2.1.11.	OTRAS CUENTAS POR PAGAR	612,35	
2.2.	NO CORRIENTES O HIJOS		0,00
2.2.01.	PRESTAMOS BANCARIOS LARGO PLAZO	0,00	
2.3.	DIFERIDOS Y OTROS PASIVOS		0,00
2.3.01.	ANTICIPO DE CLIENTES	0,00	
3.	PATRIMONIO		21963,28
3.1.	CAPITAL		9590,00
3.1.01.	CAPITAL SOCIAL	9590,00	
3.2.	RESERVAS		0,00
3.2.01.	RESERVAS LEGAL	0,00	
3.2.02.	RESERVAS ESTATUTARIAS	0,00	
3.3.	SUPERAVIT DE CAPITAL		6990,68
3.3.01.	DONACIONES DE CAPITAL	6990,68	
3.4.	RESULTADOS		5382,60
3.4.01.	UTILIDADES PRESENTE EJERCICIO	0,00	
3.4.02.	UTILIDADES RETENIDAS AÑOS ANTERIORES	5382,60	
3.4.03.	PERDIDAS PRESENTE EJERCICIO	0,00	
3.4.04.	PERDIDAS ACUMULADAS AÑOS ANTERIORES	0,00	
	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		31897,11

ADMINISTRADOR

CONTADOR

- Compra tina y pala según Nota de Venta No 001-001-0005678
- Se entrega al señor Pablo Guamán la cantidad de 1,85 por comisiones por viaje para reunión de consorcio.

Marzo 2

Venta a crédito

APO JOSE	95,70	
CRISTOBAL GUAMAN	75,95	
114 QUESOS FRESCOS a 1,50		171,00
TAJAS DE QUESO		0,65

- Compra según nota de venta N° 002-001-000952

- 1 batería de 9 voltios a 2,90
- Se cancela por copias e impresiones la cantidad de 2,15 según Factura 001-001-000641
- Se compra estropajos según nota de venta No 001-001-0005467

Marzo 3

- Se compra 52 galones de diesel para el funcionamiento del caldero según Factura No 001-001-0043684
- Se vende según Factura 001-001-000451 364 quesos andinos a 2,65 y 56 quesos frescos a 2,34
- Se compra para la venta del producto 364 fundas plásticas según Fact. 002-003-0029981
- Nos cancelan con cheque del Banco del Pichincha el mismo que es cobrado
- Se cancela el valor de 42 por concepto de traslado de mercadería a la ciudad de Quito.

Marzo 4

- Venta según detalle

APO JOSE	79,75	0,00
PLACENCIA ROSA	87,55	0,00
111 QUESOS FRESCOS	0,00	166,50
TAJAS	0,00	0,80

- Cobro de cuentas según detalle

APO JOSE	574,15
CRISTOBAL GUAMAN	140,26
VILLACRES FATIMA	87,00

Marzo 5

- Se cancela el transporte pendiente de pago
- Se cancela a los proveedores según detalle

SANCHEZ NELLY	228,90
YAGUARGOS ELIAS	94,50
APO FABIAN	430,85
ASECHA NELSON	143,15
CUZCO DANIEL	51,45
CUZCO MONICA	119,35
TUALOMBO ADELA	325,85

- Venta según detalle

61 QUESOS FRESCOS	91,50
-------------------	-------

RETAZOS DE QUESO	1,80
------------------	------

Marzo 7

- Venta a crédito según detalle

APO JOSE	78,35	
PLACENCIA ROSA	81,95	
VILLACRES FATIMA	87,00	
164 QUESOS FRESCOS		246,00
TAJAS		1,30

- Venta en efectivo según detalle

81 QUESOS FRESCOS	121,50
10 QUESOS ANDINOS	26,50
RETAZOS DE QUESO	0,50
SUERO	4,50

- Pago de servicios básicos pendientes

- Cobro de cuentas pendientes

PLACENCIA ROSA	308,45
VILLACRES FATIMA	87,00

Marzo 9

- Venta según detalle a crédito.

APO JOSE	84,20	
CRISTOBAL GUAMAN	88,20	
OTROS	9,00	
110 QUESOS FRESCOS		165,00
TAJAS		1,20

- Venta según detalle en efectivo.

30 QUESOS FRESCOS	45,00
TAJAS	1,10

- Cobro de cuentas según detalle

CUZCO BERTHA	7,00
OTROS	5,20

- Se entrega al señor Pablo Guamán la cantidad de 4,00 por comisiones por viaje para reunión de consorcio.

Marzo 10

- Se vende según Factura 001-001-000453 440 quesos andinos a 2,65
- Se compra para la venta del producto 440 fundas plásticas, cloruro de calcio y fundas plásticas según Fact. 002-003-0029934
- Nos cancelan con cheque del Banco del Pichincha el mismo que es cobrado
- Se cancela el valor de 42 por concepto de traslado de mercadería a la ciudad de Quito.

Marzo 11

- Compra de suministros de limpieza según nota de venta 001-001-001260
- Compra de fundas plásticas según nota de venta 001-001-003480 por 1,95
- Venta según detalle

APO JOSE	83,15	
PLACENCIA ROSA	98,20	
120 QUESOS FRESCOS A 1,5		180,00
TAJAS		1,35

- Pago a proveedores según detalle

APO ASENCIO	75,60	
CAIZA JOSE	81,90	
CAMBAL JULIO	92,40	
CONTRERAS ELIODORO	100,45	
CONTRERAS MELCHOR	40,95	
CONTRERAS RAMIRO	27,65	
CONTRERAS JULIO	44,80	
GUAMAN CESAR	73,15	
GUAMAN FLAVIO	63,70	
SANCHEZ JOSE	453,25	
ROSERO VINICIO	12,60	
VILLACRES BELGICA	92,75	

Marzo 12

- Se compra 52 galones de diesel para el funcionamiento del caldero según Factura No 001-001-0043860

Marzo 14

- Compra de artículos de ferretería según nota de venta No 001-001-005156 por 3,25
- Se cancela la cantidad de \$100.00 por concepto de pago de primera quincena al Sr. Pablo Guamán.
- Nos cancela el Sr. José Apo la cantidad de 919.45
- Ventas de retazos y suero según detalle

RETAZOS DE QUESO	0,60
------------------	------

SUERO		4,50
• Ventas según detalle		
APO JOSE	75,45	
PLACENCIA ROSA	78,30	
VILLACRES FATIMA	87,00	
160 QUESOS FRESCOS		240,00
TAJAS		0,75

Marzo 15

- Cobro de cuentas pendientes

APO JOSE	75,45
CRISTOBAL GUAMAN	90,01
PLACENCIA ROSA	176,50
VILLACRES FATIMA	87,00

- Venta de suero por \$10.00
- Pago a proveedores según detalle

GUAMAN FANNY	217,70
SANCHEZ MILTON	100,45
CONTRERAS MARINA	38,85
LLERENA MAYDA	35,00
GUAMAN ALBERTO	6,65
MUYULEMA ALBERTO	26,60
CONTRERAS NATY	15,05
CHACHA LUIS	12,95
GUAMAN WILO	29,40

- Se cancela la cuota del préstamo según la tabla de amortización

PRESTAMO	526,40
INTERESES PRESTAMOS	34,60

Marzo 16

- Venta según detalle a crédito

APO JOSE	122,40	
CRISTOBAL GUAMAN	87,30	
139 QUESOS FRESCOS		208,50
TAJAS		1,20

Marzo 17

- Se vende según Factura 001-001-000454 413 quesos andinos a 2,65 la misma que es a crédito.
- Se compra para la venta del producto 413 fundas plásticas, cuajo, fermento y fundas plásticas según Fact. 002-003-0030028.
- Se cancela por concepto de declaración de impuestos la suma de \$50,00 mas IVA según factura Fact. No 001-001-02678
- Se cancela la cantidad de \$44,00 por concepto de transporte de mercadería

- Nos cancelan algunas cuentas pendientes según detalle

APO JOSE	122,40
CRISTOBAL GUAMAN	102,05

- Venta de retazos de quesos por 1,15
- Por comision se entrega la cantidad de \$4,00 por viaje a reunión de consejo.
- Se vende según Factura 001-001-000455 100 quesos andinos a 2,65 la misma que es a crédito.
- Se compra para la venta del producto 100 fundas plásticas, según Fact. 002-003-0030030

Marzo 18

- Venta según detalle a crédito

APO JOSE	119,35
CRISTOBAL GUAMAN	21,75
PLACENCIA ROSA	199,40
VILLACRES FATIMA	101,50
293 QUESOS FRESCOS	439,50
TAJAS	3,90

- La señora Bertha Cuzco nos cancela la cantidad de \$11,25
- Venta según detalle en efectivo

QUESO FRESCO	75,00
SUERO	3,00

- Se cancela cuentas pendientes a los proveedores según detalle

APO PEDRO	417,90
CAIZA MARIA	132,65
GUAMAN JORGE	302,05
GUAMAN WILMAN	0,70
GUERRERO NELSON	68,25
VILLACRES FATIMA	137,55
GUAMAN LUZ	121,45

Marzo 22

- Se compra 52 galones de diesel para el funcionamiento del caldero según Factura No 001-001-0044009
- Nos cancelan cuentas según detalle

APO JOSE	106,40
VILLACRES FATIMA	101,50

- Venta según detalle en efectivo

CAJA EFECTIVO	52,30
32 QUESOS FRESCOS	48,00

TAJAS	1,30
SUERO	3,00

- Se cancela por concepto de transporte de mercaderías la cantidad de 51,30

Marzo 24

- FUNCOQUERUCOM nos cancela la cantidad de 1201,05 con cheque del Banco del Pichincha el mismo que es cobrado
- Se vende según Factura 001-001-000456 595 quesos andinos a 2,65 la misma que es a crédito.
- Se compra para la venta del producto 595 fundas plásticas, fermento, según Fact. 002-003-0030078.

Marzo 25

- Se compra artículos de ferretería según nota de venta No 001-001-005240 por \$2,25
- Se vende según detalle a crédito

APO JOSE	98,45	
APO PEDRO	10,15	
PLACENCIA ROSA	101,30	
138 QUESOS FRESCOS		207,00
RETAZOS DE QUESO		2,90

- El señor Jose Apo nos abona una cuenta por 111,4
- Se cancela \$5.00 por concepto de carreras de taxi.

Marzo 26

- Se compra insumos para la producción según nota de venta No 001-001-001264 por \$51,00
- Se compra cintas por 3,2 según nota de venta 001-001-0013664

Marzo 28

- Ventas según detalle a crédito

APO JOSE	132,55	
PLACENCIA ROSA	123,55	
VILLACRES FATIMA	101,50	
237 QUESOS FRESCOS		355,50
RETAZOS		2,10

Marzo 29

- Se vende retazos de quesos a 0,75 y suero por 4,5

Marzo 30

- Se cancela la cantidad de 2,76 por concepto de copias e impresiones según factura No 002-001-00492
- Por comisión para viaje se cancela la cantidad de \$4.00
- Se vende según detalle

APO JOSE	108,75	
CRISTOBAL GUAMAN	94,75	
VILLACRES FATIMA	29,00	
154 QUESOS FRESCOS		231,00
RETAZOS DE QUESO		1,50

Marzo 31

- Se vende según Factura 001-001-000457 502 quesos andinos a 2,65.
- Se compra para la venta del producto 502 fundas plásticas, fermento y cuajo según Fact. 002-003-0030126.
- Por concepto de transporte cancelamos 109,7
- Nos cancelan según detalle

APO JOSE	241,30
APO PEDRO	10,15
CRISTOBAL GUAMAN	146,63

Datos Adicionales

Todos los días se recibe leche para la producción procedente de varios proveedores de la comunidad y de comunidades aledañas.

Realizar los respectivos ajustes contables

DIARIO final.xlsx

[Libro mayor ajustado.xlsx](#)

ASOCIACION ARTESANAL DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGRICOLAS Y PECUARIOS SAN LUIS

PLANTA DE LÁCTEOS "EL VAQUERO"

BALANCE DE COMPROBACION

Nro. de Cuenta	Descripcion de cuenta	Movimiento 31/03/2010		Acumulado 31/03/2010	
		De be	Haber	De be	Haber
1.	ACTIVO	85.734,47	52.455,29	33.279,18	0,00
1.1.	CORRIENTE	61.504,47	52.322,46	9.182,01	0,00
1.1.01.	CAJA GENERAL	18.120,14	13.203,15	4.916,99	0,00
1.1.01.001	CAJA EFECTIVO	12.234,65	7.317,66	4.916,99	0,00
1.1.01.002	CAJA CHEQUE	5.885,49	5.885,49	0,00	0,00
1.1.02.	CAJA CHICA	0,00	0,00	0,00	0,00
1.1.03.	BANCOS	94,84	0,00	94,84	0,00
1.1.03.001	ACCION RURAL #104027081	94,84	0,00	94,84	0,00
1.1.04.	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR A CLIENT	7.896,24	7.442,99	453,25	0,00
1.1.04.001	FUNCONQUERUCOM	3.827,14	3.827,14	0,00	0,00
1.1.04.002	APO JOSE	2.150,55	2.150,55	0,00	0,00
1.1.04.003	APO PEDRO	10,15	10,15	0,00	0,00
1.1.04.004	CUZCO BERTHA	18,25	18,25	0,00	0,00
1.1.04.005	CRISTOBAL GUAMAN	478,95	478,95	0,00	0,00
1.1.04.006	PLACENCIA ROSA	909,20	484,95	424,25	0,00
1.1.04.007	VILLACRES FATIMA	493,00	464,00	29,00	0,00
1.1.04.008	OTROS	9,00	9,00	0,00	0,00
1.1.05.	ANTICIPOS Y PRESTAMOS POR COBRAR TRABAJA	0,00	0,00	0,00	0,00
1.1.06.	CUENTAS POR COBRAR SOCIOS	0,00	0,00	0,00	0,00
1.1.07.	PROVISION CUENTAS INCOBRABLES	0,00	0,00	0,00	0,00
1.1.08.	IVA EN COMPRAS	105,94	0,00	105,94	0,00
1.1.08.002	IVA COMPRAS 12%	105,94	0,00	105,94	0,00
1.1.09.	IRFIR POR COBRAR	1.017,85	0,00	1.017,85	0,00
1.1.09.001	IRFIR 1% VENTAS	164,05	0,00	164,05	0,00
1.1.09.002	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA	853,80	0,00	853,80	0,00
1.1.10.	INVENTARIO PRODUCTOS TERMINADOS	10.793,89	8.747,55	2.046,34	0,00
1.1.10.001	QUESO ANDINO	7.520,85	5.815,37	1.705,48	0,00
1.1.10.002	QUESO FRESCO	3.273,04	2.932,18	340,86	0,00
1.1.11.	INVENTARIO DE INSUMOS	7.288,50	7.203,19	85,31	0,00
1.1.11.001	LECHE	6.771,45	6.771,45	0,00	0,00
1.1.11.002	CLORURO DE CALCIO	17,90	12,92	4,98	0,00
1.1.11.003	FERMENTO	200,89	165,6	35,29	0,00
1.1.11.004	CUAJO	45,80	31,52	14,28	0,00
1.1.11.005	SAL YODADA	39,40	38,40	1,00	0,00
1.1.11.006	SAL EN GRANO	20,60	20,00	0,60	0,00
1.1.11.007	FUNDAS PLASTICAS	11,26	1,58	9,68	0,00
1.1.11.008	DIESEL	180,00	160,72	19,28	0,00
1.1.11.009	GAS COMBUSTIBLE	1,20	1,00	0,20	0,00
1.1.12.	INVENTARIO DE PRODUCCION EN PROCESO	15.725,58	15.725,58	0,00	0,00
1.1.12.001	PROCESO 1 QUESO ANDINO	4.516,52	4.516,52	0,00	0,00
1.1.12.002	PROCESO 2 QUESO ANDINO	5.022,80	5.022,80	0,00	0,00
1.1.12.003	PROCESO 1 QUESO FRESCO	2.993,22	2.993,22	0,00	0,00
1.1.12.004	PROCESO 2 QUESO FRESCO	3.193,04	3.193,04	0,00	0,00
1.1.13.	OTROS SUMINISTROS	388,12	0,00	388,12	0,00
1.1.13.001	MOLDES DE PLASTICO	186,00	0,00	186,00	0,00
1.1.13.002	PRENSAS	62,00	0,00	62,00	0,00
1.1.13.003	MALLAS	6,20	0,00	6,20	0,00
1.1.13.004	PALAS	10,30	0,00	10,30	0,00
1.1.13.005	TINA	4,00	0,00	4,00	0,00
1.1.13.006	BIDONES	70,00	0,00	70,00	0,00
1.1.13.007	BOTAS	17,50	0,00	17,50	0,00
1.1.13.008	ARTICULOS DE FERRETERIA	32,12	0,00	32,12	0,00
1.1.14.	INVENTARIO DE SUMINISTROS DE OFICINA	20,37	0,00	20,37	0,00
1.1.14.001	UTILES VARIOS	20,37	0,00	20,37	0,00
1.1.15.	INVENTARIO DE SUMINISTROS DE LIMPIEZA	53,00	0,00	53,00	0,00
1.1.15.001	SUMINISTROS VARIOS	53,00	0,00	53,00	0,00
1.2.	FIJO	24.230,00	132,83	24.097,17	0,00
1.2.01.	TERRENOS	2.500,00	0,00	2.500,00	0,00
1.2.01.001	TERRENO DE 100 MTR	2.500,00	0,00	2.500,00	0,00
1.2.02.	EDIFICIOS	12.000,00	0,00	12.000,00	0,00
1.2.02.001	PLANTA DE LACTEOS	10.500,00	0,00	10.500,00	0,00
1.2.02.002	AREA ADMINISTRATIVA	1.500,00	0,00	1.500,00	0,00
1.2.03.	MAQUINARIA Y EQUIPO	9.600,00	0,00	9.600,00	0,00
1.2.03.001	MARMITA DE 250 LITROS	600,00	0,00	600,00	0,00
1.2.03.002	MARMITA DE 500 LITROS	1.500,00	0,00	1.500,00	0,00
1.2.03.003	MARMITA DE 550 LITROS	1.700,00	0,00	1.700,00	0,00
1.2.03.004	MESAS PARA MOLDEO	300,00	0,00	300,00	0,00
1.2.03.005	CALDERO	5.000,00	0,00	5.000,00	0,00
1.2.03.006	FRIGORIFICO	500,00	0,00	500,00	0,00
1.2.04.	EQUIPO DE OFICINA	0,00	0,00	0,00	0,00
1.2.05.	MUEBLES Y ENSERES	40,00	0,00	40,00	0,00

1.2.06.003	TECLADO	10,00	0,00	10,00	0,00
1.2.06.004	MOUSE	10,00	0,00	10,00	0,00
1.2.07.	DEPRECIACION ACUMULADA	0,00	132,83	0,00	132,83
1.2.07.001	DEPRECIACION ACUMULADA EDIFICIO	0,00	50,00	0,00	50,00
1.2.07.002	DEPRECIACION ACUMULADA MAQUINARIA Y EQUIPO	0,00	80,00	0,00	80,00
1.2.07.003	DEPRECIACION ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES	0,00	0,33	0,00	0,33
1.2.07.005	DEPRECIACION ACUMULADA EQUIPO DE COMPUTACION	0,00	2,50	0,00	2,50
1.3.	OTROS ACTIVOS	0,00	0,00	0,00	0,00
1.3.01.	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR LARGO PL	0,00	0,00	0,00	0,00
1.3.02.	OTROS	0,00	0,00	0,00	0,00
2.	PASIVO	6.558,35	17.760,88	0,00	-11.202,53
2.1.	CORRIENTE	6.558,35	17.760,88	0,00	-11.202,53
2.1.01.	PROVEEDORES	5.409,60	12.158,65	0,00	-6.749,05
2.1.01.001	ANALUISA ROSA	56,35	115,85	0,00	-59,50
2.1.01.002	APO ASENCIO	75,60	240,80	0,00	-165,20
2.1.01.003	APO FABIAN	430,85	559,65	0,00	-128,80
2.1.01.004	APO JOSE	0,00	561,40	0,00	-561,40
2.1.01.005	APO NARCISA	52,50	95,55	0,00	-43,05
2.1.01.006	APO PEDRO	417,90	480,55	0,00	-62,65
2.1.01.007	APO VIRGINIA	83,65	559,30	0,00	-475,65
2.1.01.008	ASECHA NELSON	143,15	290,50	0,00	-147,35
2.1.01.009	CAIZA JOSE	81,90	227,50	0,00	-145,60
2.1.01.010	CAIZA MARIA	132,65	288,40	0,00	-155,75
2.1.01.011	CAMBAL JULIO	92,40	200,55	0,00	-108,15
2.1.01.012	CHACHA LUIS	12,95	34,30	0,00	-21,35
2.1.01.013	CONTRERAS ELIODORO	100,45	182,00	0,00	-81,55
2.1.01.014	CONTRERAS JULIO	44,80	91,70	0,00	-46,90
2.1.01.015	CONTRERAS MARINA	38,85	83,65	0,00	-44,80
2.1.01.016	CONTRERAS MELCHOR	40,95	93,45	0,00	-52,50
2.1.01.017	CONTRERAS NATY	15,05	97,30	0,00	-82,25
2.1.01.018	CONTRERAS RAMIRO	27,65	78,05	0,00	-50,40
2.1.01.019	CUZCO DANIEL	51,45	105,35	0,00	-53,90
2.1.01.020	CUZCO MONICA	119,35	210,00	0,00	-90,65
2.1.01.021	GUAMAN ALBERTO	6,65	6,65	0,00	0,00
2.1.01.022	GUAMAN CESAR	73,15	75,25	0,00	-2,10
2.1.01.023	GUAMAN FANNY	217,70	276,50	0,00	-58,80
2.1.01.024	GUAMAN FLAVIO	63,70	284,55	0,00	-220,85
2.1.01.025	GUAMAN JORGE	302,05	601,30	0,00	-299,25
2.1.01.026	GUAMAN LUZ	121,45	229,25	0,00	-107,80
2.1.01.027	GUAMAN WILMAN	0,70	0,70	0,00	0,00
2.1.01.028	GUAMAN WILO	29,40	94,15	0,00	-64,75
2.1.01.029	GUERRERO GUIDO	308,00	712,60	0,00	-404,60
2.1.01.030	GUERRERO NELSON	68,25	493,15	0,00	-424,90
2.1.01.031	LLERENA MAYDA	35,00	35,00	0,00	0,00
2.1.01.032	MUYULEMA ALBERTO	26,60	51,10	0,00	-24,50
2.1.01.033	ROSETO VINICIO	12,60	12,60	0,00	0,00
2.1.01.034	SANCHEZ CESAR	692,65	952,70	0,00	-260,05
2.1.01.035	SANCHEZ JOSE	453,25	984,90	0,00	-531,65
2.1.01.036	SANCHEZ MILTON	100,45	956,20	0,00	-855,75
2.1.01.037	SANCHEZ NELLY	228,90	362,60	0,00	-133,70
2.1.01.038	TUALOMBO ADELA	325,85	732,55	0,00	-406,70
2.1.01.039	VILLACRES BELGICA	92,75	203,70	0,00	-110,95
2.1.01.040	VILLACRES FATIMA	137,55	298,90	0,00	-161,35
2.1.01.041	YAGUARGOS ELIAS	94,50	198,45	0,00	-103,95
2.1.02.	SUELDOS POR PAGAR	0,00	428,00	0,00	-428,00
2.1.02.001	ADMINISTRADOR	0,00	100,00	0,00	-100,00
2.1.02.002	JEFE DE PLANTA	0,00	129,00	0,00	-129,00
2.1.02.003	AYUDANTE 1	0,00	129,00	0,00	-129,00
2.1.02.004	AYUDANTE 2	0,00	70,00	0,00	-70,00
2.1.03.	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.04.	IESS POR PAGAR	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.05.	HONORARIOS POR PAGAR	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.06.	IVA VENTAS	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.07.	IRFIR	4,00	8,00	0,00	-4,00
2.1.07.003	IRFIR 8% COMPRAS	4,00	8,00	0,00	-4,00
2.1.08.	IRFIVA COMPRAS	6,00	12,00	0,00	-6,00
2.1.08.003	IRFIVA 100% COMPRAS	6,00	12,00	0,00	-6,00
2.1.09.	IMPUESTO RENTA EMPRESA POR PAGAR	0,00	666,85	0,00	-666,85
2.1.09.001	IR EMPRESA 25%	0,00	666,85	0,00	-666,85
2.1.10.	PRESTAMOS CORTO PLAZO	526,40	3.235,03	0,00	-2.708,63
2.1.10.001	ACCION RURAL	526,40	3.235,03	0,00	-2.708,63
2.1.11.	OTRAS CUENTAS POR PAGAR	612,35	1.252,35	0,00	-640,00
2.1.11.001	TRANSPORTE LECHE	600,00	1.200,00	0,00	-600,00
2.1.11.002	SERVICIOS BASICOS	12,35	52,35	0,00	-40,00

2.2.	NO CORRIENTES	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.01.	PRESTAMOS LARGO PLAZO	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3.	OTROS ACTIVOS	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3.01.	ANTICIPO DE CLIENTES	0,00	0,00	0,00	0,00
3.	PATRIMONIO	841,65	22.918,30	0,00	-22.076,65
3.1.	CAPITAL	0,00	9.590,00	0,00	-9.590,00
3.1.01.	CAPITAL SOCIAL	0,00	9.590,00	0,00	-9.590,00
3.1.01.001	CAPITAL ACTUALIZADO	0,00	9.590,00	0,00	-9.590,00
3.2.	RESERVAS	0,00	0,00	0,00	0,00
3.2.01.	RESERVA LEGAL	0,00	0,00	0,00	0,00
3.2.02.	RESERVA ESTATUTARIA	0,00	0,00	0,00	0,00
3.3.	SUPERAVIT DE CAPITAL	0,00	6.990,68	0,00	-6.990,68
3.3.01.	DONACIONES DE CAPITAL	0,00	6.990,68	0,00	-6.990,68
3.3.01.002	ORGANISMOS NO GUBERNAMENTALES	0,00	6.990,68	0,00	-6.990,68
3.4.	RESULTADOS	841,65	6.337,62	0,00	-5.495,97
3.4.01.	UTILIDAD PRESENTE EJERCICIO	841,65	955,02	0,00	-113,37
3.4.01.001	UTILIDAD 2010	841,65	955,02	0,00	-113,37
3.4.02.	UTILIDADES AÑOS ANTERIORES	0,00	5.382,60	0,00	-5.382,60
3.4.02.001	UTILIDAD 2009	0,00	5.382,60	0,00	-5.382,60
3.4.03.	PERDIDAS PRESENTE EJERCICIO	0,00	0,00	0,00	0,00
3.4.04.	PERDIDAS AÑOS ANTERIORES	0,00	0,00	0,00	0,00
4.	INGRESOS	9.702,57	9.702,57	0,00	0,00
4.1.	OPERACIONALES	9.640,14	9.640,14	0,00	0,00
4.1.01.	VENTA DE PRODUCTOS TERMINADO	9.640,14	9.640,14	0,00	0,00
4.1.01.001	QUESO FRESCO	3.085,50	3.085,50	0,00	0,00
4.1.01.002	QUESO ANDINO	6.554,64	6.554,64	0,00	0,00
4.2.	NO OPERATIVAS	62,43	62,43	0,00	0,00
4.2.01.	VENTA DE DESPERDICIOS Y OTROS	62,43	62,43	0,00	0,00
4.2.01.001	RETAZOS DE QUESO	26,15	26,15	0,00	0,00
4.2.01.002	SUERO	29,50	29,50	0,00	0,00
4.2.01.003	LECHE	6,78	6,78	0,00	0,00
4.2.02.	INTERESES GANADOS	0,00	0,00	0,00	0,00
4.3.	EXTRAORDIARIAS	0,00	0,00	0,00	0,00
4.3.01.	OTROS	0,00	0,00	0,00	0,00
5.	COSTOS Y GASTOS	2.365,14	2.365,14	0,00	0,00
5.1.	COSTO DE PRODUCCION Y VENTAS	1.523,49	1.523,49	0,00	0,00
5.1.01.	MATERIALES	870,02	870,02	0,00	0,00
5.1.01.002	CLORURO DE CALCIO	12,92	12,92	0,00	0,00
5.1.01.003	FERMENTO	165,60	165,60	0,00	0,00
5.1.01.004	CUAJO	31,52	31,52	0,00	0,00
5.1.01.005	SAL YODADA	38,40	38,40	0,00	0,00
5.1.01.006	SAL EN GRANO	20,00	20,00	0,00	0,00
5.1.01.007	FUNDAS PLASTICAS	1,58	1,58	0,00	0,00
5.1.01.008	TRANSPORTE MATERIA PRIMA	600,00	600,00	0,00	0,00
5.1.02.	MANO DE OBRA	328,00	328,00	0,00	0,00
5.1.02.001	SALARIO	328,00	328,00	0,00	0,00
5.1.03.	COSTOS GENERALES DE FABRICACION	325,47	325,47	0,00	0,00
5.1.03.001	LUZ ELECTRICA	10,00	10,00	0,00	0,00
5.1.03.002	AGUA POTABLE	30,00	30,00	0,00	0,00
5.1.03.003	DIESEL	160,72	160,72	0,00	0,00
5.1.03.004	GAS	1,00	1,00	0,00	0,00
5.1.03.005	DEPRECIACION PLANTA DE PRODUCCION	43,75	43,75	0,00	0,00
5.1.03.006	DEPRECIACION MAQUINARIA Y EQUIPO	80,00	80,00	0,00	0,00
5.2.	GASTOS	841,65	841,65	0,00	0,00
5.2.01.	GASTOS DE ADMINISTRACION	345,36	345,36	0,00	0,00
5.2.01.001	SUELDOS	200,00	200,00	0,00	0,00
5.2.01.008	DEPRECIACION EDIFICIO	6,25	6,25	0,00	0,00
5.2.01.009	DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	0,33	0,33	0,00	0,00
5.2.01.001	DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTACION	2,50	2,50	0,00	0,00
5.2.01.015	COPIAS IMPRESIONES	2,15	2,15	0,00	0,00
5.2.01.017	SERVICIOS PROFESIONALES	50,00	50,00	0,00	0,00
5.2.01.018	COMISIONES	13,85	13,85	0,00	0,00
5.2.01.020	APORTES CONSORCIO	65,28	65,28	0,00	0,00
5.2.01.021	VARIOS	5,00	5,00	0,00	0,00
5.2.02.	GASTOS DE VENTA	461,69	461,69	0,00	0,00
5.2.02.001	TRANSPORTE DE MERCADERIAS	247,00	247,00	0,00	0,00
5.2.02.003	FUNDAS PLASTICAS	214,69	214,69	0,00	0,00
5.2.03.	GASTOS FINANCIEROS	34,60	34,60	0,00	0,00
5.2.03.002	INTERESES PRESTAMOS	34,60	34,60	0,00	0,00
5.3.	GASTOS NO OPERACIONALES	0,00	0,00	0,00	0,00
5.3.01.	CUENTAS INCOBRABLES	0,00	0,00	0,00	0,00
5.4.	GASTOS EXTRAORDINARIOS	0,00	0,00	0,00	0,00
5.4.01.	PERDIDAS OCASIONALES	0,00	0,00	0,00	0,00
	SUMAN	105.202,18	105.202,18	33.279,18	-33.279,18

ASOCIACION ARTESANAL DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGRICOLAS SAN
LUIS

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS

Del 01 al 31 de MARZO del 2010

INSUMOS	
Inventario Inicial de Insumos	67,89
+ Compras Netas de Insumos	<u>7741,51</u>
Insumos Disponibles para la Producción	7809,40
- Inventario Final de Insumos	<u>85,31</u>
= Insumos Utilizados en la Producción	7724,09
+ Mano de Obra	328,00
+ Costos Generales de Fabricación	<u>163,75</u>
= COSTO DE PRODUCCIÓN	8215,84
+ Inventario Inicial de Productos en Proceso	<u>0,00</u>
= COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	8215,84
- Inventario Final de Productos en Proceso	<u>0,00</u>
= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	8215,84
+ Inventario Inicial de Productos Terminados	<u>2578,05</u>
= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	10793,89
- Inventario Final de Productos Terminados	<u>2046,34</u>
= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS	<u><u>8747,55</u></u>

ADMINISTRADOR

CONTADOR

ASOCIACION ARTESANAL DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGRICOLAS SAN
LUIS

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

AL 31 DE MARZO DE 2010

INGRESOS		955,02
VENTAS	9640,14	
- COSTO DE VENTAS	<u>8747,55</u>	
= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	892,59	
+ VENTA DE DESPERDICIOS	62,43	
+ VENTA DE ACTIVOS FIJOS	<u>0,00</u>	
GASTOS		<u>841,65</u>
- GASTOS DE ADMINISTRACION	345,36	
- GASTOS DE VENTA	461,69	
- GASTOS FINANCIEROS	34,60	
- CUENTAS INCOBRABLES	0,00	
- PERDIDAS OCASIONALES	0,00	
- MULTAS E INTERESES TRIBUTARIOS	0,00	
- MULTAS	<u>0,00</u>	
= UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO		<u><u>113,37</u></u>

ADMINISTRADOR

CONTADOR

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

1. La Planta de Lácteos “El Vaquero” es una empresa asociativa de producción que no cuenta con un sistema contable apropiado, existe un desconocimiento en materia de contabilidad por ende la inexistencia de plan de cuentas, libro diario, mayor, balance de comprobación, estados financieros.
2. La Planta de Lácteos elabora queso fresco y andino, para determinar sus costos de producción se basan en conceptos adquiridos por la práctica los mismos que sirven de base para registrar por el método de costos por procesos.
3. La empresa tiene sus principales debilidades en lo referente a aspectos tributarios no se revisan datos importantes como la validez de los documentos, forma de llenado, si cumplen o no con los requisitos que exige el reglamento de comprobantes emitido por el S.R.I.
4. Para la simulación práctica se utilizó el programa contable genérico MONICA 8, el mismo que simplifica tareas y reduce significativamente el tiempo de proceso.
5. La implementación de este sistema contable permitirá obtener resultados que se reflejen en los estados financieros, donde se podrán analizar las cuentas y así determinar con firmeza y seguridad cuales deben ser las proyecciones y acciones correctivas que se debe realizar en la empresa.
6. Del estudio y la investigación realizada en esta microempresa se establece, que es una fuente generadora de empleo en un alto porcentaje, al aplicar este sistema les permitirá un crecimiento gradual para mejorar su rentabilidad familiar.

5.2. RECOMENDACIONES

1. Implementar el sistema contable descrito en este trabajo el mismo que presenta un adecuado plan de cuentas, libro diario, mayor, balance de comprobación, estados financieros.
2. Utilizar el sistema de costos que se propone en esta tesis, el mismo que indica de una manera clara y sencilla como registrar de forma contable los costos que se han logrado determinar de manera empírica gracias a la experiencia adquirida por los trabajadores, de esta manera a transformar el proceso en términos monetarios.
3. Revisar de una manera minuciosa los documentos contables asimismo exigir el respectivo documento para respaldar las transacciones efectuadas frente al Servicio de Rentas Internas de esta manera no se presentara información incorrecta a esta entidad y la planta evitará problemas legales a futuro.
4. Adquirir un programa genérico o específico legal para procesar la información automáticamente, el mismo que debe basarse en esta propuesta.
5. Tomar las decisiones adecuadas en base a los resultados que se presentan en los estados financieros generados en cada ejercicio económico de esta manera corregir los problemas que se presenten a futuro.
6. Al contar con datos, información y respaldos a través de este sistema contable los beneficios en la calidad de su producción la comercialización, se incrementarán y por ende serán un aporte importante en el desarrollo económico de las familias que se benefician de esta Planta.

RESUMEN

La presente investigación permite Implementar un Sistema Contable para la Planta de Lácteos “El Vaquero” de la Comunidad Hualcanga San Luis del Cantón Quero Provincia de Tungurahua y su contribución al mejoramiento económico de las familias de la zona; basada en la aplicación de las normas de contabilidad y los procedimientos establecidos.

La tesis se desarrolló mediante una planificación en el cual se empleó técnicas y métodos de investigación como la observación directa, los métodos deductivo, analítico, además el uso de materiales bibliográficos y virtuales.

Identificando la situación actual de la planta en el área de contabilidad se formula un sistema contable de acuerdo a las necesidades encontradas el mismo que consta de un adecuado catálogo de cuentas con su respectivo instructivo, libro diario, libro mayor, balance de comprobación, estados financieros, asimismo una adecuada determinación de costos utilizando el sistema de costos por proceso y mediante una simulación práctica se comprueba que este es de fácil manejo y aplicación.

El uso adecuado de la contabilidad en la empresa permitirá mantener una información económica, ordenada, oportuna, confiable y actualizada, que facilite obtener resultados que se reflejen en los estados financieros; para que luego del análisis respectivo los directivos de la Planta de Lácteos “El Vaquero” puedan determinar con firmeza y seguridad las acciones correctivas que se deban realizar.

Se recomienda principal atención al aspecto tributario, tomando en consideración que la Ley de Régimen Tributario Interno se reforma continuamente, haciéndose necesario la capacitación permanente al personal que maneja la contabilidad de la Planta.

SUMMARY

The present investigation allows to implement a countable system for “El Vaquero” the Milky Plant in Hualcanga San Luis community of the Quero canton located in Tungurahua province and its contribution to the economic improvement of the families of the area; based on the application of the accounting norms and the established procedures.

The thesis was developed with a planning that used technical and investigation methods like the direct observation, the deductive, analytic methods, also the use of bibliographical and virtual materials.

Identifying the current situation of the plant in the accounting area a countable system is formulated according to the opposing necessities the same one that consists of an appropriate catalog of bills with their respective one instructive, journal, ledger, trial balance sheet, financial states, likewise an appropriate determination of costs using the system of costs for process and by means of practical simulation, it is proven that this is of easy handling and application.

The appropriate use of the accounting in the company will allow to maintain an economic, ordinate, opportune, reliable, and modernized information that facilitates to obtain results that they are reflect in the financial states; so that after the respective analysis the executives of “El Vaquero” the Milky Plant can determine with stability and security the corrective actions that should be carried out.

It is recommended to put attention to the tributary aspect, taking in consideration that the Law of Tributary Regime is reformed continually, for this reason is very necessary the permanent training to the personnel that manages the accounting of the Plant.

BIBLIOGRAFIA

1. AMEZ, Martin. Diccionario de Contabilidad y Finanzas. Madrid. Cultural S.A. 2000.
2. BAYE, Michael. Economía de Empresas. 5 ed. 2006.
3. BRAVO VALDIVIEZO, Mercedes. Contabilidad General. 7 ed. Quito, Nuevodia 2007.
4. CAMPAÑA, Fernando. Costos y Tomas de Decisiones. Riobamba. INPAPEL. 2005.
5. Constitución del Ecuador. 2008
6. Corporación de Estudios y Publicaciones. Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno. Quito C.E.P. 2010.
7. ROMAN ROBALINO. Alex. Contabilidad Computarizada. Riobamba. Gráficas Riobamba. 2006.
8. ROSENBERG, JM. Diccionario de Administración y Finanzas. Barcelona. Océano/Centrum. 2002
9. SARMIENTO, Rubén. Contabilidad General. Quito. EDYPE. Ed. 2003
10. TORRES, Aldo. CONTABILIDAD DE COSTOS: Análisis para la toma de decisiones. Mexico. McGraw Hill. 2da. Ed. 2002.
11. URQUIZO, Ángel. Cómo realizar la tesis o una investigación. Riobamba. Gráficas Riobamba. 2005
12. VASCONEZ, José Vicente. CONTABILIDAD DE COSTOS. Quito. Mariscal. Edición 2003.
13. ZAMBRANO CADENA, Walter. Contabilidad Ciclo Diversificado. Guayaquil. Gráficos Asociados S.A. 2000.
14. ZAPATA SÁNCHEZ, Pedro. Contabilidad General. 4ed. México Mc Graw-Hill Interamericana, 2008.
15. ZAPATA SÁNCHEZ, Pedro. Contabilidad de Costos: Herramienta para la toma de decisiones. Mc Graw-Hill Interamericana, 2007
16. www.elasesorcontable.com.ec
17. www.inec.gov.ec
18. www.magap.gov.ec
19. www.sti.gov.ec

ANEXOS

1. MODELO DE ENTREVISTA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ESCUELA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA CPA
ENTREVISTA

DIRIGIDO AL RESPONSABLE DE LA PLANTA

OBJETIVO: Recopilar información para la elaboración de l capítulo III de la presente investigación.

A. INFORMACION GENERAL

1. NOMBRE DE LA PLANTA:
2. UBICACIÓN: CANTÓN: PARROQUIA: COMUNIDAD:
3. TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO:
4. FECHA DE INICIO:
5. FIGURA JURIDICA:
6. REPRESENTANTE LEGAL:
7. NÚMERO DE TELÉFONO:

B. ASPECTOS TÉCNICOS Y PRODUCTIVOS

8. QUÉ TIPO DE PLANTA ES?
9. QUE EQUIPOS TIENE SU PLANTA?
10. CUÁNTOS LITROS DE LECHE DIARIOS UTILIZA PARA LA ELABORACION?
11. COMO RECOGE LA LECHE?
12. PAUSTERIZA LA LECHE?
13. QUE PRODUCTOS ELABORA?
14. REALIZA CONTROL DE LA CALIDAD DE LA LECHE QUE RECIBE?
15. CUÁNTO PAGA POR LITRO DE LECHE RECIBIDO EN LA PLANTA?
16. CUÁNTOS PROVEEDORES TIENE?
17. DE DONDE SON SUS PROVEEDORES?
18. CUÁNTOS LITROS DE LECHE ENTREGA CADA PROVEEDOR?

C. COMERCIALIZACION

19. SUS PRODUCTOS TIENEN MARCA?
20. SU MARCA ES?
21. LOS PRODUCTOS TIENEN REGISTRO SANITARIO?
22. EL TIPO DE EMPAQUE QUE SE UTILIZA ES?
23. CÓMO VENDE SUS PRODUCTOS?
24. REALIZA PUBLICIDAD DE SU PRODUCTO?
25. CUÁL ES LA FORMA DE VENTA Y CUALES SON LOS PLAZOS DE PAGO?
26. QUÉ TEMAS DE CAPACITACION CREE QUE NECESITA MÁS?

D. ASPECTO SOCIO EMPRESARIAL:

27. CUÁNTAS PERSONAS TRABAJAN EN LA PLANTA Y QUE FUNCIÓN CUMPLE CADA UNO?
28. CUÁL ES EL GRADO DE ESCOLARIDAD DE LAS PERSONAS QUE TRABAJAN EN LA PLANTA?
29. HAN RECIBIDO CAPACITACIÓN?
30. LA QUESERA TIENE PERSONAL ESTABLE?
31. TIENE SEGURIDAD SOCIAL O CAMPESINO EL PERSONAL?
32. LLEVA CONTABILIDAD?
33. MANEJA UNA PLANIFICACIÓN DE LO QUE HACE EN LA PLANTA?
34. SABE USTED SI LA PLANTA TIENE GANANCIA O PÉRDIDA?
35. LA PLANTA PERTENECE A ALGUNA ORGANIZACIÓN?

E. ACCESO A SERVICIOS

36. TIENE ACCESO A CRÉDITO?
37. RECIBE APOYO TÉCNICO?
38. TIENE ALCANTARILLADO?

2. MODELO DE ENCUESTA

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ESCUELA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA CPA
ENCUESTA**

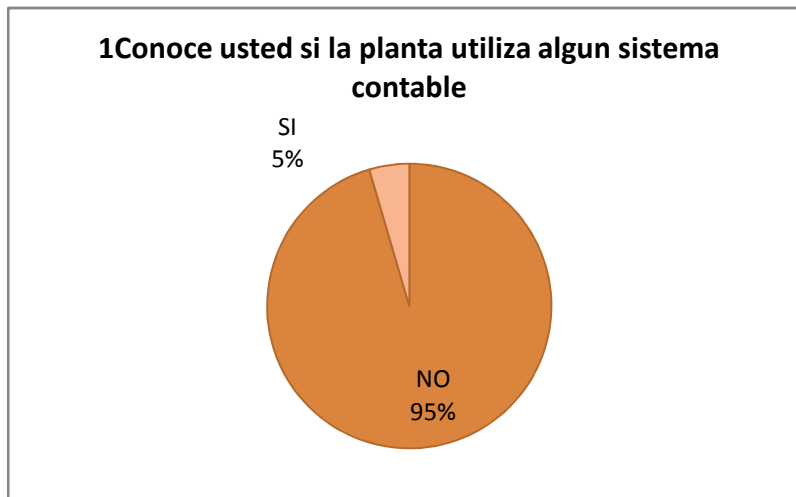
DIRIGIDO A LOS MIEMBROS DE LA ASOCIACION ARTESANAL DE
PRODUCCION DE BIENES AGRICOLAS Y PECUARIOS SAN LUIS

OBJETIVO: Determinar si es necesaria la implementación de un sistema contable en la
Planta de Lácteos EL VAQUERO

1. Conoce usted si en la Planta se utiliza algún sistema contable
Si () No ()
2. Cree usted que actualmente la planta lleva de manera adecuada la contabilidad
Si () No ()
3. Considera que los informes económicos presentados son reales.
Si () No ()
4. Alguna vez se han pagado multas tributarias.
Si () No ()
5. Cree usted que es necesaria la implementación de un sistema contable en la planta.
Si () No ()
6. El precio de venta del producto considera que es el adecuado
Si () No ()
7. Considera que la implementación de un sistema contable en la Planta contribuirá al
mejoramiento económico de las familias de la zona.
Si () No ()

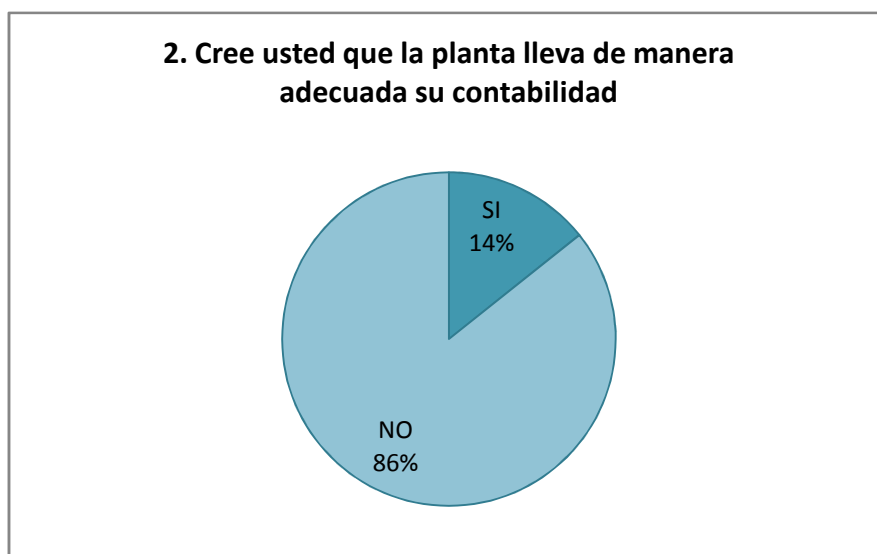
Gracias por su colaboración

Valor significado	(f)	(%)
SI	1	0,047619
NO	20	0,952381
	21	100%



El 95% de los encuestados conoce que la planta no utiliza un sistema contable

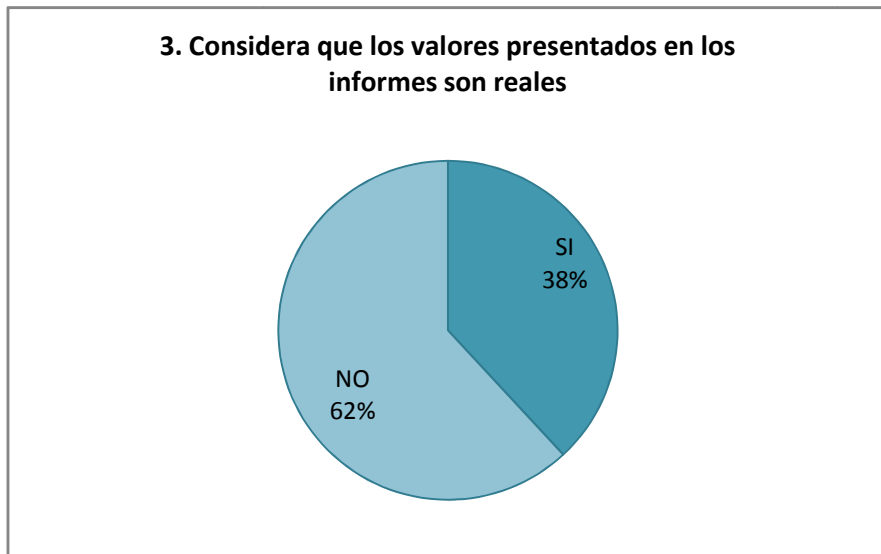
Valor significado	(f)	(%)
SI	3	0,1428571
NO	18	0,8571429
	21	100%



El 86% de los encuestados considera que la planta no lleva de manera

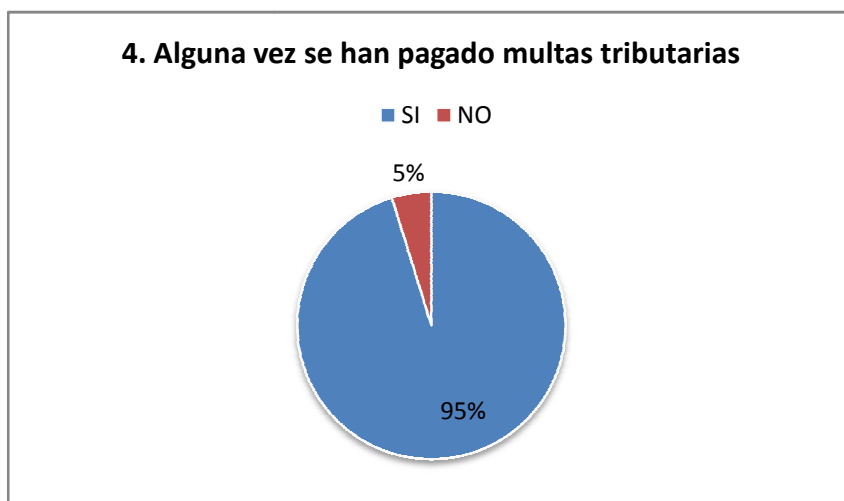
adecuada su contabilidad

Valor significado	(f)	(%)
SI	8	0,3809524
NO	13	0,6190476
	21	100%



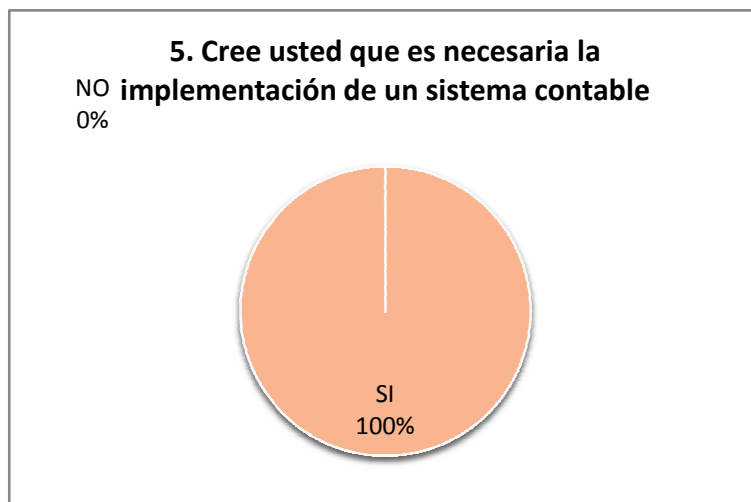
El 62% de los encuestados considera que los valores presentados en los informes en cada reunión no son reales.

Valor significado	(f)	(%)
SI	20	0,95238 1
NO	1	0,04761 9
	21	100%



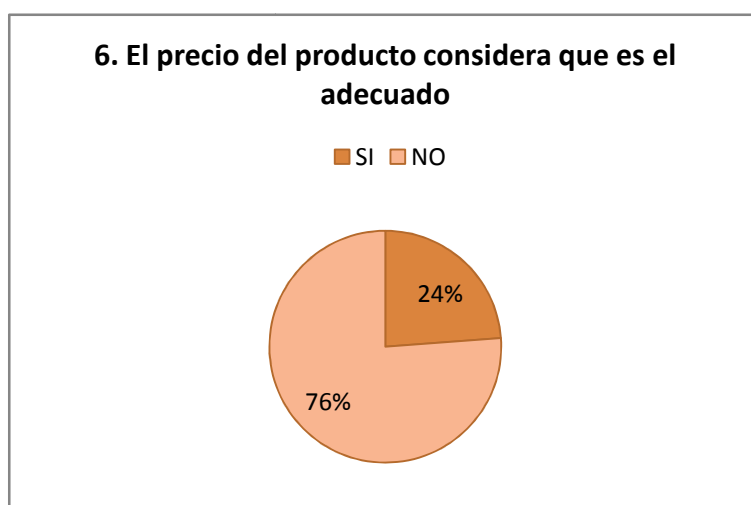
El 95% de los encuestados conoce que alguna vez se pagaron multas tributarias

Valor significado	(f)	(%)
SI	21	1
NO	0	0
	21	100%



El 100% de los encuestados considera que es necesaria la implementación de un sistema contable.

Valor significado	(f)	(%)
SI	5	0,23809 52
NO	16	0,76190 48
	21	100%



El 76% de los encuestados considera que el precio que se le asigna al producto es el adecuado

Valor significado	(f)	(%)
SI	21	1
NO	0	0
	21	100%



El 100% de los encuestados considera que la implementación de un sistema contable contribuirá al mejoramiento económico de las familias de la zona

CONCLUSIÓN

Se comprueba que es necesaria la implementación de un sistema contable en la planta el mismo que contribuirá al mejoramiento económico de las familias, mediante la obtención de balances con datos reales se pueden tomar decisiones adecuadas

3. PROCESO PRODUCTIVO

ELABORACIÓN DEL QUESO

a) Recepción y calentamiento de la leche.

La leche debe llegar a la quesería, para evitar su acidificación exagerada, si la leche está muy ácida, con más de 20 – 21 grados dormic. Puede ser posible diluirla con 6 a 10% de agua limpia y pura. Si el agua es sucia se agrava el problema porque se estaría agregando una enorme cantidad de microbios que son perjudiciales para la elaboración del queso.

Se pesa la leche por medio de una balanza colgante en la puerta de la quesería, de modo que los abastecedores no entren en el local, así se evita que éste ensucie con pelos, paja, tierra, barro y excrementos, conservándose limpio e higiénica la industria. Los tarros o baldes u otros objetos recipientes de la leche deben enjuagarse inmediatamente con agua y de ser posible lavarse con agua caliente y detergente. Para el efecto la quesería debe tener un tanque de agua caliente junto a la zona de recepción de la leche.

Al momento de echar la leche a la marmita, se la filtra a través de una tela, luego se procede a calentar la leche hasta la temperatura de 65° C. Se mantiene esta temperatura durante no menos de 15 minutos. Luego se enfría la leche por medio de agua fría que pasa dentro de la doble pared de la paila a fin de obtener la temperatura deseada de coagulación. La temperatura de cuajado depende del tipo de queso que se desea elaborar.

Los quesos maduros, de grano pequeño, requiere temperaturas bajas de 31 a 33 grados C; en tanto que los quesos blandos, de grano grande, necesitan altas temperaturas de 34 a 36 grados Centígrados. En efecto cuando se corta la leche a temperaturas elevadas, la cuajada es más consistente, más dura y puede por lo tanto ser cortada en granos de gran tamaño, que no se van a romper durante el batido.

Por el contrario, si se trabaja con leche menos caliente, el cuajado dará como resultado un coágulo muy blando, que no se puede transformar granos grandes, pues estos son tan débiles que se rompen durante el batido, formando granos pequeños. Por lo tanto, si se quiere obtener un queso blando, la temperatura de coagulación debe ser mayor que en el caso de un queso semi duro o duro.

a) Maduración de la leche.

Cuando la leche contenida en la paila ha llegado a la temperatura de coagulación, se agrega el fermento láctico, a razón de un litro a algo más por cada 100 litros de leche. Esta operación tiene por objeto la producción de ácido láctico a partir de la lactosa de la leche, por acción de los microbios de fermento láctico. Es necesario que la leche tenga un óptimo de acidez para lograr un buen desuerado de la cuajada.

El tiempo de maduración de la leche es muy variable, pues depende de la acidez de la leche cuando llega a la quesería.

En los lugares donde se ordeña muy temprano, antes de que el sol caliente y cuando la quesería esté cerca del lugar del ordeño, es posible que la leche llegue muy fresca, con 16 o 17 grados de acidez. En este caso, será necesario dejar la leche con el fermento láctico, durante una hora por lo menos antes de cuajar, de modo que su acidez llegue a 18 o 19 grados Dornic. En otros sitios, a pesar de un ordeño temprano, por la distancia entre el sitio de ordeño y la planta industrial, la leche tarda mucho (2 a 3 horas) en llegar a la quesería y su acidez está entre 18 y 19 grados Dornic. En este caso, el tiempo de maduración o acidificación de la leche no debe exceder de media hora.

Finalmente, se puede dar el caso de productores que ordeñan al medio día, es decir a la hora de más calor, y la leche llega a la quesería sólo al finalizar el día, después de un transporte de 3 o 4 horas. En este último caso, lo más probable es que la leche tenga ya demasiada acidez, por lo que el tiempo de maduración de la misma deber ser nulo, o sea se debe añadir el cuajo inmediatamente después de haber agregado el fermento láctico a la leche. Incluso, puede ser necesario añadir agua si su acidez es superior a 21 grados Dornic. Puesto que tanto el exceso como la falta de acidez en la leche ocasionan desperfectos en el queso.

b) Coagulación de de la leche.

Es la solidificación de la leche debido a la precipitación de la caseína, la cual encierra la mayor parte de la grasa.

La cuajada tiene una apariencia de una gelatina de color blanco y se forma al cabo de 30 minutos después de haber echado el cuajo. Se encuentra listo para cortar cuando se nota lo siguiente: la cuajada levantada con el dedo debe partirse limpiamente, sin grietas ni adherencias. La cuajada que se encuentra junto a la pared de la paila debe despegarse al presionarla con la palma de la mano. La pala plástica colocada sobre la cuajada debe poder quitarse sin que ella se adhiera.

c) Corte de la cuajada.

Es la división del coágulo de caseína, por medio de la lira.

El corte tiene por objeto transformar la masa de cuajada en granos de un tamaño determinado, para dejar escapar el suero.

El tamaño de los granos de cuajada depende del contenido de agua que se desea en el queso. Para fabricar quesos blandos, los cuales tienen bastante agua, es necesario cortar en bloques de cuajada en granos grandes. Por el contrario, para obtener quesos duros, con poco agua en el interior de la masa, los granos deben ser muy pequeños. Generalmente el tamaño de los granos se estima por comparación con el tamaño de la semilla de plantas conocidas. Ejemplos:

Para quesos	Granos de cuajada del tamaño de una semilla de:
- Fresco	Capulí grande
- Andino (blando)	Haba
- Tilsit (semi duro)	Maíz o fréjol
- Gruyere (duro)	Trigo o arroz

El corte de la cuajada comprende dos fases:

1.- Consiste en introducir la lira pegada a la pared de la tina, empezar a cortar la cuajada en una misma dirección. Cada vez que se llegue al extremo opuesto de la paila, se da una vuelta de 360 grados levantando algo la lira pero sin llegar a sacarla totalmente de la cuajada, con el objeto de dañar lo menos posible. Al llegar al otro extremo de la tina, se procede a cortar la cuajada en direcciones transversales a la anterior, adquiere la aparición de una cuadrícula, obteniéndose listones verticales. Se interrumpe entonces el corte,

dejando el bloque seccionado en reposo durante cinco minutos, en los que empieza a salir el suero.

2.- Fase de corte, en la que los listones verticales son volteados con la ayuda de platos plásticos, movido por un segundo operario, para luego ser cortados con la lira que se desplaza en dirección transversal a ellos. Se obtiene así granos o cubitos de cuajada. El número de pases depende del tamaño de grano que se desee obtener. En principio, se trata de cortar la cuajada en granos de 6 a 7 mm, de diámetro, para obtener un queso semi duro, pero en la práctica los granos tienen entre 5 a 10 mm, debido quizás a la dificultad de la operación y a la poca experiencia de los queseros. Como regla general, se dice que los granos de cuajada deben tener un tamaño similar al del grano de maíz mediano.

Todas estas operaciones de corte de la cuajada duran alrededor de 10 a 15 minutos.

El corte de la cuajada debe ser hecha con mucha delicadeza, pues de otro modo habrán muchas pérdidas por pulverización de los granos (granos demasiado pequeños) y por la salida de grasas, la cual al pasar al suero, cambiará su color verde amarillento casi transparente por una coloración blanquecina. Todo esto disminuirá el rendimiento de la conversión de leche a queso y el producto resultante tendrá poca grasa en su masa.

d) Batido de la cuajada.

Es la agitación de los granos de cuajada dentro del suero caliente, para que salga el suero que posee en su interior.

Conforme avance el batido, el grano disminuye de volumen y aumenta su densidad, por la pérdida paulatina de suero. Por esta razón, es necesario batir el grano cada vez con más fuerza. La velocidad del batido debe ser tal que los granos de cuajada siempre se vean en la superficie del suero. El tiempo de batido también varía con la clase de queso buscado. Los quesos blandos como el ANDINO, que deben tener granos grandes, con bastante humedad en el interior, no deben ser batidos demasiado tiempo. Por el contrario los quesos semi duros y duros, que deben tener un grano pequeño, con poco suero adentro, se baten durante más tiempo.

Debe tener en cuenta, sin embargo, que la alta acidez y la alta temperatura facilitan o estimulan la contracción del grano y la salida del suero, por lo que las cuajadas provenientes de las leches muy maduras o batidas a altas temperaturas tienen a dar un grano muy pequeño cuando el batido es prolongado.

Es importante sacar gran parte del suero del interior de los granos de cuajada, pues en caso contrario, el queso resultante tendrá demasiada humedad y su período de conservación será muy corto, ya que la presencia de agua favorece la multiplicación de los microbios. Además, esta agua está acompañada de lactosa. La cual es el principal alimento de los microbios. Por eso, mientras existe en el interior del queso más lactosa no transformada en ácido, más rápido se dañará el queso.

e) Reposo y desuerado.

Al finalizar el batido, se saca el agitador y los granos de cuajada se depositan rápidamente en el fondo en razón de su mayor peso. Después, se puede empezar a sacar de la paila parte del suero, cargando de lactosa y de ácido láctico, que ya no se necesita. Si se tiene un descremadora, vale la pena separar la crema y luego hacer mantequilla. También puede ser útil separar la proteína (albúmina sobre todo) en forma de requesón, dárselo enseguida a los cerdos o a los terneros, cuando aún no contienen más lactosa y sales minerales.

Al sacar el suero con un balde de plástico (preferentemente todo lo que ha de estar en contacto con la leche debe ser plástico o de metal inoxidable), se debe colocar en varias partes de la superficie de la paila para no presionar la cuajada en un solo sitio.

f) Lavado y salado de la cuajada.

El lavado es la mezcla de los granos de cuajada con agua caliente, con el propósito de sacar el suero, cargado de lactosa y de ácido láctico, del interior de aquellos y remplazarlo con el agua. De esta manera diluyen la lactosa, se detiene la acidificación de la cuajada e ingresa agua para conservar una consistencia blanda o semi duro en el futuro queso.

Si no se hiciera esta operación, sería casi imposible obtener quesos blandos sin exceso de acidez, pues al quedar mucho suero dentro de los granos de cuajada, la lactosa sería

transformada totalmente con el tiempo en ácido láctico y el exceso de éste puede producir grietas en el interior del queso.

Se aprovecha el lavado para agregar un poco de sal a la cuajada, Su objetivo no es tanto dar sabor al queso, pues éste será madurado posteriormente, sino obstaculiza el desarrollo de los microbios de la putrefacción, con lo que se aumenta el periodo de conservación del queso. Si la sal esta sucia, se debe colar el agua antes de echarla a la paila.

En la práctica, la cantidad de agua caliente que se añade varía con la acidez del suero: a mayor acidez del suero: será necesario agregar más agua y sacar más suero proveniente. Sin embargo, si no se tiene un acidómetro, se puede asumir que se debe sacar unos 35 litros de suero y remplazarlos con 30 litros de agua caliente, por cada 100 litros de leche que había originalmente en la paila.

No se debe usar agua fría, pues al añadirla, los granos de cuajada se hincharían en vez de contraerse para expulsar el suero cargado de lactosa. En tales condiciones los granos guardarían el suero y absorberían el agua, Siendo aún más blandos, como si no hubiese sido batido.

El cambio del suero por el agua caliente, dentro de los granos de cuajada, se realiza durante un segundo batido de los mismos.

Posteriormente, se desuera la casi totalidad del líquido, para facilitar la recolección de la cuajada y su moldeado posterior.

g) Moldeado y prensado.

El moldeado es la colocación de los granos de cuajada dentro de un molde para dar la forma del queso.

Para asegurar la forma del queso se acostumbra prensar la cuajada durante cierto tiempo; en el caso de los quesos de grano mediano o chico o sea, quesos de pasta semi dura y dura, no se prensan, pues perderían demasiada humedad y su masa ya no sería blanda. Estos últimos quesos se moldean por su propio peso, pero es necesario que permanezcan en

ambiente caluroso (20 grados C) porque si los granos se enfrían ya no se aglutinan entre si y es imposible compactar posteriormente la cuajada en un solo bloque de queso. Nunca se debe lavar la mesa de prensado estando allí los moldes con agua fría, si no con agua caliente.

El prensado deber ser muy suave al comienzo y después puede aumentar la presión paulatinamente, Si el queso es sometido a una fuerte presión desde el comienzo, cuando aún tiene mucho suero, se produce una fuerte deshidratación en la parte exterior de la masa, juntándose íntimamente los granos hasta formar una especie de pared que no deja salir el suero del interior de la masa. Este desuerado desigual produce un queso con corteza muy dura. Con una masa periférica reseca, que se deshace como si fuera arena, al cortarla y con una masa interior demasiada blanda y ácida.

Proceso de moldeo

Sobre la mesa del moldeo se coloca los moldes, luego se llena con cuajada los baldes de plástico y se vierte el contenido dentro de los moldes hasta llenarlos totalmente. El suero sale por las perforaciones laterales de cada molde.

Se puede apurar la salida del suero, presionando levemente la cuajada con la mano. Una vez que se ha escurrido todo el suero visible, lo que demora sólo unos cinco minutos, se realiza un primer volteo del queso.

Se envuelve los quesos semi duros y duros en un paño, doblando los extremos sobre la cara superior del queso. Se coloca encima un disco de madera y sobre éste un bloque de concreto, que sirve para el prensado del queso. Generalmente se calcula un peso de 4 kilos para el ANDINO y 6 kilos para el TILSIT.

Luego de 30 minutos, se saca el queso del molde, se le quita la tela húmeda, se exprime para sacar el suero y se envuelve nuevamente, pero colocándole en el molde en posición invertida. Durante la operación del volteo, se aprovecha para recortar los bordes de cuajada seca, una vez dentro del molde, se coloca nuevamente el disco de madera y el bloque de concreto encima del queso y se prensa una hora.

Al finalizar el segundo prensado se quita las pesas, los discos y los paños, para voltear el queso por tercera vez. Luego se lo deja dentro del molde, sin envolturas, ni pesas, reposando sobre telas secas que han sido colocadas entre la masa y los moldes, hasta el día siguiente, es decir, unas 10 a 12 horas de moldeo final.

h) Pesado del queso.

Al día siguiente se retiran los quesos de los moldes y se los pesa para llevar así al control técnico y calcular el rendimiento obtenido con respecto al volumen de leche utilizado.

También se marca cada molde con letras claras con la fecha del día de elaboración, para poder identificarlos luego. Después deben ser pasados a la salmuera.

i) La salmuera

La salmuera es una mezcla de agua con sal, donde se sumergen los quesos para propiciar la formación de la corteza. La corteza se forma debido a la salida del suero y la entrada de sal a la periferie del queso.

La salmuera se prepara disolviendo 10 kilos de sal en 30 litros de agua hervida y caliente, lo que da una salinidad de 20 – 22 grados Boumé. Se deja enfriar la solución hasta 12 grados C, y se colocan en ella los quesos.

Estos permanecen allí de acuerdo a su tamaño: Andino (1.2 Kg.) 8 a 10 horas, Tilsit (3Kg) 20 a 24 horas, Gruyere (40 Kg.) 48 horas.

Se debe colocar sal en la superficie flotante de los quesos para obtener un salado uniforme en todas las caras. Se deben voltear los moldes grandes, los mismos que pueden más de 10 horas en la salmuera.

Conforme pasa el tiempo, la salmuera recibe suero y pierde sal, por lo que su acidez aumenta desde 0 grados C. Y su salinidad empieza a disminuir. Cuando la salmuera tiene una acidez superior a 40 grados C. Se debe cambiar la salmuera o neutralizar la acidez con

soda. Cuando la salmuera baja a 18 grados Baumé, debe agregarse sal hasta que el salímetro marque otra vez la salinidad inicial. Igualmente, hay que controlar periódicamente su temperatura, la que debe oscilar entre 8 y 12 grados C, de preferencia.

Una salmuera ácida disuelve la superficie de queso y éste se puede dañar rápidamente durante la maduración. Una salmuera poco salada no deshidrata bien la superficie del queso y no se forma una buena corteza. Una salmuera muy fría impide los cambios de suero y sal entre el queso y ella, no logrando formarse la corteza.

RENDIMIENTO LECHE / QUESO

El rendimiento es la cantidad de leche que ha sido necesario utilizar para obtener un kilogramo de queso. Ejemplo:

- Para 1 kilo de queso fresco : 6.5 litros de leche
- Para 1 kilo de queso ANDINO : 8.5 litros de leche

También se puede expresar el rendimiento por el número de kilos de queso que pueden ser obtenidos de cien litros de leche.

Ejemplos:

- Para el queso fresco 15.3 %
- Para el queso ANDINO 11.8 %

El rendimiento influye mucho en los costos de producción del queso. Mientras menos leche se necesita para hacer la misma cantidad de queso, más barato podrá ser vendido dicho producto, existiendo una mayor ganancia para la industria de lácteos.

El rendimiento en la conversión de leche a queso es bastante variable, pues depende del contenido de grasa y de proteína de la leche, de las pérdidas de grasa durante el proceso de elaboración del queso, de la cantidad de agua incorporada a la cuajada y de otros factores.

DIAGRAMA DE FLUJO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO

