

UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA

Contaduría Pública

Proyecto de graduación (Tesis) para optar  
por el grado académico de licenciatura

Propuesta para la elaboración de una Contabilidad de  
Costos para Carnicería La Ribera, Costa Rica

Fabián Vargas Alfaro

Tutor: Gustavo A. Chaves Vargas

## Declaración Jurada

### DECLARACIÓN JURADA

Yo **Fabián Vargas Alfaro**, mayor de edad, portador de la cedula de identidad número 2-0698-0688, egresado de la carrera de **contaduría pública** de la Universidad Hispanoamericana, hago constar por medio de éste acto y debidamente apercebido y entendido de las penas y consecuencias con las que se castiga en el código penal el delito de perjuicio, ante quienes se constituyen en el Tribunal Examinador de mi trabajo de tesis para optar por el título de **Licenciatura en Contaduría Pública**, juro solemnemente que mi trabajo de investigación titulado: **PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA CARNICERÍA LA RIBERA (SRL), COSTA RICA**, es una obra original que se ha respetado todo lo percibido por las Leyes Penales, así como la Ley de Derecho de Autor y Derecho Conexos número 6683 del 14 de octubre de 1982 y sus reformas, publicada en la gaceta número 226 del 25 de noviembre de 1982; incluyendo el numeral 70 de dicha Ley que advierte; artículo 70.

Es permitido citar a un autor, transcribiendo los pasajes pertinentes siempre que estos no sean tantos y seguidos, que puedan considerarse como una producción simulada y sustancial, que redunde en perjuicio del autor de la obra original.

Asimismo, quedo advertido que la Universidad se reserva el derecho de protocolizar este documento ante Notario Público.

En fe de lo anterior, firmo en la ciudad de Heredia, a los 6 días del mes de junio del año dos mil diecisiete.

Fabián Vargas Alfaro

Firma del Estudiante

2 0698 0688

## Carta del tutor



**Lic. Gustavo Adolfo Chaves Vargas**  
CPA # 5268 / IAI # 635

Asesorías Contables, Financieras, Tributarias, Administrativas, Servicios de Auditoría y Certificación para Partidos Políticos.

### CARTA DEL TUTOR

San José, 17 de Abril del 2017

**Lic. Joaquín Hernández Aguilar**  
**Director Carrera Contaduría Pública**  
**Universidad Hispanoamericana**

Estimado señor:

El estudiante Fabián Antonio Vargas Alfaro, cédula de identidad número 02-0698-0688, me ha presentado, para efectos de revisión y aprobación, el trabajo de investigación denominado "PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA CARNICERÍA LA RIBERA", el cual ha elaborado para optar por el grado académico de Licenciatura en Contaduría Pública.

En mi calidad de tutor, he verificado que se han hecho las correcciones indicadas durante el proceso de tutoría y he evaluado los aspectos relativos a la elaboración del problema, objetivos, justificación; antecedentes, marco teórico, marco metodológico, tabulación, análisis de datos; conclusiones y recomendaciones.

De los resultados obtenidos por el postulante, se obtiene la siguiente calificación:

	CONTENIDOS A EVALUAR	PUNTAJE	NOTA
a)	ORIGINAL DEL TEMA	10%	10%
b)	CUMPLIMIENTO DE ENTREGA DE AVANCES	20%	20%
c)	COHERENCIA ENTRE LOS OBJETIVOS, LOS INSTRUMENTOS APLICADOS Y LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACION	30%	30%
d)	RELEVANCIA DE LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	20%	20%
e)	CALIDAD, DETALLE DEL MARCO TEORICO	20%	20%
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

En virtud de la calificación obtenida, se avala el traslado al proceso de lectura.

Atentamente,

*Lic. Gustavo Adolfo Chaves Vargas*

Cédula identidad No. 01-0904-0350

Carné Colegio Profesional No. 5268

• Cel.: 8320-9635 • e-mail: chavesvg@ice.co.cr / chavesvg@gmail.com

## Carta del Lector

### CARTA DE LECTOR

San José, 29 de mayo del 2017

Señores  
Universidad Hispanoamericana  
Sede Heredia  
Carrera Contaduría

Estimados señores:

El estudiante Fabián Vargas Alfaro, cédula de identidad 20698-0688, me ha presentado para efectos de revisión y aprobación, el trabajo de investigación denominado "**Propuesta para elaboración de una contabilidad de Costos para Carnecería la Ribera, Costa Rica**", el cual ha elaborado para obtener su grado de Licenciatura en Contaduría Pública.

He revisado y he hecho las observaciones relativas al contenido analizado, particularmente lo relativo a la coherencia entre el marco teórico y el análisis de datos, la consistencia de los datos recopilados y la coherencia entre estos y las conclusiones; asimismo, la aplicabilidad y originalidad de las recomendaciones, en términos de aporte de la investigación.

Por consiguiente, este trabajo cuenta con mi aval para ser presentado ante un filólogo.

Atentamente,



MSc. Kathya Zúñiga Gutiérrez  
Cédula de identidad 1-08780835

## Carta del Filólogo

### CARTA DE REVISIÓN DEL FILÓLOGO

San José, 2 de junio del 2017.

SEÑORES  
UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA

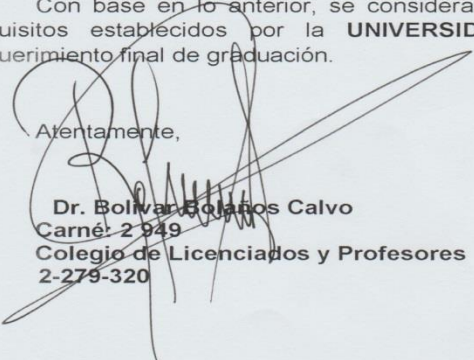
Estimados señores:

Hago constar que he revisado el trabajo de **PROYECTO DE GRADUACIÓN (TESIS)** del estudiante **FABIÁN VARGAS ALFARO**, denominado **PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA CARNICERÍA LA RIBERA, COSTA RICA**, para optar por el grado académico de **LICENCIATURA EN CONTADURÍA DE COSTOS**.

He revisado errores gramaticales, de puntuación, ortográficos y de estilo que se manifiestan en el documento escrito, y verificado que estos fueron corregidos por el autor.

Con base en lo anterior, se considera que dicho trabajo cumple con los requisitos establecidos por la **UNIVERSIDAD** para ser presentado como requerimiento final de graduación.

Atentamente,

  
Dr. Bolívar Bolaños Calvo  
Carné: 2 949  
Colegio de Licenciados y Profesores  
2-279-320

## Agradecimientos

Quiero agradecer primero a Dios por la vida y por toda la salud que me ha brindado, por permitirme alcanzar uno de mis sueños de vida.

A mis padres, por toda su ayuda y motivación en el proceso, y todas las personas que, de una forma u otra, ayudaron al desarrollo de este proyecto de graduación.

Agradezco a Carnicería La Ribera, por abrirme sus puertas en cuanto al desarrollo de mi tesis y abrirme las puertas cuando más lo necesite, brindándome de su valioso tiempo y demás información que se me entregó.

## Introducción

En la Carnicería La Ribera se efectúan a diario muchas actividades para el desarrollo de sus objetivos en sus distintas áreas y respectivas funciones de cada una de ellas. A lo largo del tiempo, ha sido posible detectar que se vienen presentado problemas a la hora de la asignación de los costos mediante los cuales ha generado una gran inquietud, la cual es no contar con una contabilidad de costos establecida, que permita saber cuál es la distribución de estos, podría estarse presentando pérdidas, o que los costos no estén bien cubiertos con los productos, perdiendo así de su margen de ganancias y presentando problemas futuros para la continuidad del negocio.

En este proyecto de graduación investigativo se evaluarán los costos de la empresa en estudio, para diseñar una propuesta para la carnicería, con el cual puedan determinarse de una mejor forma, la distribución de los costos, para la materia prima como tal (res y cerdo), y así definir sus costos reales, y fijar los precios, para tomar decisiones posteriores, y continuar con el negocio en marcha y lograr que sobreviva al mercado.

Primero, dejar en claro algunos antecedentes generales, historia, una breve explicación del problema y por qué se considera importante esta investigación. Se definirán los objetivos que ayudarán al desarrollo de nuestro trabajo investigativo y, por consiguiente, a los respectivos alcances y limitaciones.

Segundo se analizarán conceptos teóricos que orientarán a un mayor entendimiento del tema y antecedentes de la empresa como tal, para Carnicería La Ribera.

En la tercera parte se efectuará la metodología basada en acciones que brinden la respuesta a nuestra pregunta planteada del problema ya sea por medio de procedimientos, observaciones, tipo de enfoque y sujetos de investigación.

Con los resultados demostrados en nuestro trabajo en esta cuarta parte se analizarán, para interpretarlos y aplicarlo a nuestro interés.

El capítulo cinco estará constituido por las conclusiones con base en los resultados obtenidos de acuerdo con nuestra investigación y sus respectivas recomendaciones.

En el sexto y último capítulo se encontrará la bibliografía y sus diferentes tipos para brindar un respaldo fidedigno y veraz de todas nuestras fuentes de estudio consultadas.

## Tabla de contenido

<b>Agradecimientos</b> .....	<b>ii</b>
<b>Introducción</b> .....	<b>iii</b>
<b>Prólogo</b> .....	<b>xii</b>
<b>Capítulo I</b> .....	<b>13</b>
<b>1.1 Planteamiento del problema</b> .....	<b>14</b>
1.1.1 Antecedentes de propuesta para la elaboración de una Contabilidad de Costos	14
1.1.2 Problematización del problema para la elaboración de una Contabilidad de Costos	15
1.1.3 Justificación del problema propuesta para la elaboración de una Contabilidad de Costos.....	17
<b>1.2 Formulación del problema</b> .....	<b>19</b>
<b>1.3 Objetivos de la investigación</b> .....	<b>19</b>
1.3.1 Objetivo general .....	19
1.3.2 Objetivos específicos .....	19
<b>1.4 Alcances y limitaciones</b> .....	<b>20</b>
<b>Capítulo II</b> .....	<b>21</b>
<b>2.1 Contexto Histórico de Carnicería La Ribera</b> .....	<b>22</b>
<b>2.2 Marco teórico-conceptual</b> .....	<b>25</b>
<b>2.2.1 Conceptos y clasificación de Contabilidad de Costos</b> .....	<b>25</b>
2.2.1.1 Reseña histórica de la Contabilidad .....	25
2.2.1.2 Contabilidad financiera .....	27
2.2.1.3 Contabilidad administrativa .....	28
2.2.1.4 Contabilidad de costos.....	29
2.2.1.5 Contabilidad financiera versus contabilidad costos .....	30
2.2.1.6 Organigrama.....	31
2.2.1.7 Definiciones de costos .....	32
2.2.1.8 Información de la contabilidad de costos .....	33
<b>2.2.2 Costeo de Productos</b> .....	<b>34</b>
2.2.2.1 Sistemas de acumulación de costos .....	34
2.2.2.2 Flujo secuencial .....	35
2.2.2.3 Flujo paralelo .....	36
2.2.2.4 Flujo selectivo.....	9

2.2.2.2 Estados financieros de costos .....	10
2.2.2.3 Aplicaciones de Contabilidad de Costos .....	11
<b>2.2.3 Distribución de los costos .....</b>	<b>12</b>
2.2.3.1 Materias primas.....	12
2.2.3.2 Mano de obra .....	13
2.2.3.3 Costos indirectos de Fabricación .....	14
2.2.4.1 El método periódico de acumulación de costos.....	15
2.2.4.2 Los inventarios físicos periódicos.....	15
2.2.4.3El método perpetuo de acumulación de costos .....	15
<b>2.2.5 Cortes de la res y cerdo.....</b>	<b>19</b>
2.2.5.1 Partes de la res .....	19
2.2.5.2 partes del cerdo .....	22
<b>2.3 Hipótesis .....</b>	<b>25</b>
<b>Capítulo III .....</b>	<b>26</b>
<b>3.1 Tipo de investigación .....</b>	<b>27</b>
3.1.1 Finalidad .....	27
3.1.2 Alcance .....	27
3.1.3 Marco.....	27
3.1.4 Condición .....	28
3.1.5 Carácter .....	28
3.1.6 Naturaleza.....	28
<b>3.2 Sujetos y fuentes de información.....</b>	<b>29</b>
3.2.1 Sujetos .....	29
3.2.2 Fuentes de información .....	29
a) Primarias.....	29
B) secundarias.....	30
c) Terciarias .....	30
<b>3.3 Selección de Población y Muestra .....</b>	<b>30</b>
<b>3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de Datos .....</b>	<b>31</b>
<b>3.5 Cuadro variables, definición conceptual y operacional.....</b>	<b>31</b>
<b>Capítulo IV.....</b>	<b>33</b>
<b>4.1 Diagnóstico de la situación vigente.....</b>	<b>34</b>
4.1.1 Diagnostico de la situación.....	34
4.1.2 Descripción de los datos .....	35

Conocimiento de la entidad.....	48
CONOCIMIENTO DEL REGISTRO CONTABLE DE LA EMPRESA .....	50
<i>Trabajo de campo.....</i>	<i>70</i>
<i>Capítulo V.....</i>	<i>127</i>
<i>5.1 Conclusiones.....</i>	<i>128</i>
<i>5.2 Recomendaciones .....</i>	<i>133</i>
<i>Capítulo VI.....</i>	<i>136</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>171</i>
<i>6. Bibliografía.....</i>	<i>172</i>
6.1 Bibliografía Citada .....	172
6.2 Bibliografía Electrónica .....	173
6.3 Entrevista.....	174
6.4 Glosario .....	174
6.5 Abreviaturas .....	179
<i>Anexos.....</i>	<i>180</i>
<i>Declaración Jurada.....</i>	<i>181</i>
<i>Carta del tutor.....</i>	<i>182</i>
<i>Carta del Lector .....</i>	<i>183</i>
<i>Carta del Filólogo.....</i>	<i>184</i>
<i>Cuestionario Aplicado.....</i>	<i>185</i>

## Índice de Tablas

<i>Tabla 1</i>	<i>Distribución de los pesos según productos res</i>	79
<i>Tabla 2</i>	<i>Distribución de los pesos según productos Res</i>	81
<i>Tabla 3</i>	<i>Lista de los precios al por mayor y al detalle por Carnicería La Ribera</i>	82
<i>Tabla 4</i>	<i>Lista de precios al por mayor y detalle del cerdo por carnicería La Ribera</i>	84
<i>Tabla 5</i>	<i>Gastos al mes de enero según Carnicería la Ribera</i>	85
<i>Tabla 6</i>	<i>Costo de los materiales directos por cantidad</i>	86
<i>Tabla 7</i>	<i>Distribución de los costos de res correctamente</i>	89
<i>Tabla 8</i>	<i>Precios para ventas al por mayor y detalle de la res</i>	90
<i>Tabla 9</i>	<i>Distribución del costo del cerdo con los datos reales</i>	93
<i>Tabla 10</i>	<i>Precios al por mayor y detalle del cerdo</i>	94
<i>Tabla 11</i>	<i>Materiales directos para salchichón</i>	96
<i>Tabla 12</i>	<i>Calculo del costo total del salchichón</i>	98
<i>Tabla 13</i>	<i>Materiales directos para chorizo</i>	100
<i>Tabla 14</i>	<i>Calculo del costo total del chorizo</i>	102
<i>Tabla 15</i>	<i>El costo de la mano de obra en colones real</i>	103
<i>Tabla 16</i>	<i>Ganancia de la venta con los precios ajustados. Venta 3 reses</i>	104
<i>Tabla 17</i>	<i>Ganancia de la venta con los precios ajustados para cuatro cerdos</i>	107
<i>Tabla 18</i>	<i>El Cálculo de los materiales real</i>	112
<i>Tabla 19</i>	<i>Calculo de gastos administrativos reales</i>	114
<i>Tabla 20</i>	<i>Cálculo de la ganancia al precio que se vendía en carnicería</i>	116
<i>Tabla 21</i>	<i>Cálculo de la ganancia al precio que se vendían en carnicería</i>	120
<i>Tabla 22</i>	<i>Cuadro comparativo de la mejora de los precios de venta de la res. Total vendido al precio anterior versus el precio actualizado en colones de la res</i>	122
<i>Tabla 23</i>	<i>Cuadro comparativo de la mejora de los precios de venta del cerdo. Total vendido al precio anterior versus el precio actualizado en colones del cerdo</i>	124
<i>Tabla 24</i>	<i>Cálculo de las ganancias de la res, cerdo, chorizo y salchichón al mes en un cuadro de ambos comparativos, con los costos pasados y los actuales</i>	125
<i>Tabla 25</i>	<i>Cálculo de las ganancias de la res, cerdo, chorizo y salchichón al mes en un cuadro de ambos comparativos, con los costos pasados y los actuales</i>	129
<i>Tabla 26</i>	<i>Gráfico de Gantt</i>	139
<i>Tabla 27</i>	<i>Costo de los materiales directos por cantidad</i>	143
<i>Tabla 28</i>	<i>El costo de la mano de obra en colones real</i>	144
<i>Tabla 29</i>	<i>Cálculo de gastos administrativos reales</i>	146
<i>Tabla 30</i>	<i>Materiales directos para salchichón</i>	147
<i>Tabla 31</i>	<i>Calculo del costo total del salchichón</i>	148

<i>Tabla 32 Materiales directos para chorizo</i>	<u>149</u>
<i>Tabla 33 Cálculo del costo total del chorizo</i>	<u>150</u>
<i>Tabla 34 Catálogo poa entregar y utilizar por los clientes al detalle</i>	<u>164</u>
<i>Tabla 35 Catálogo por entregar y utilizar por clientes al mayor</i>	<u>166</u>
<i>Tabla 36 Hoja de costos de Órdenes de Trabajo</i>	<u>168</u>

## Tabla de imágenes

<i>Ilustración 1 Flujo secuencial de producto</i>	35
<i>Ilustración 2 Flujo paralelo</i>	36
<i>Ilustración 3 Flujo selectivo</i>	9
<i>Ilustración 4 Cortes de la res</i>	19
<i>Ilustración 5 Cortes del cerdo</i>	22
<i>Ilustración 6 Gráfico 1</i>	35
<i>Ilustración 7 Gráfico 2</i>	37
<i>Ilustración 8 Gráfico 3</i>	39
<i>Ilustración 9 Gráfico 4</i>	41
<i>Ilustración 10 Gráfico 5</i>	43
<i>Ilustración 11 Gráfico 7</i>	50
<i>Ilustración 12 Gráfico 11</i>	54
<i>Ilustración 13 Gráfico 15</i>	59
<i>Ilustración 14 Gráfico 16</i>	60
<i>Ilustración 15 Gráfico 17</i>	62
<i>Ilustración 16 Gráfico 18</i>	64
<i>Ilustración 17 Gráfico 19</i>	66
<i>Ilustración 18 Gráfico 20</i>	68
<i>Ilustración 19 Cortes de Res</i>	71
<i>Ilustración 20 Cortes de Cerdo</i>	72
<i>Ilustración 21 Medio Canal de Cerdo</i>	73
<i>Ilustración 22 Chuleta de cerdo</i>	74
<i>Ilustración 23 Costilla de cerdo</i>	74
<i>Ilustración 24 Pierna cerdo</i>	75
<i>Ilustración 25 Paleta de cerdo</i>	75
<i>Ilustración 26 Punta solomo</i>	76
<i>Ilustración 27 Bolita res</i>	76
<i>Ilustración 28 Posta de cuarto reses</i>	77

<i>Ilustración 29 Costilla de res</i>	77
<i>Ilustración 30 Carne molida res</i>	78
<i>Ilustración 31 Salchichón criollo</i>	95
<i>Ilustración 32 Chorizo</i>	99

## Prólogo

La presente tesis contempla el desarrollo del tema de una propuesta para la elaboración de costos para La Carnicería La Ribera en Costa Rica. Dicha tesis se desarrolla en cinco capítulos a lo largo del desarrollo del tema. En la inclusión del primer capítulo, se desarrolla el planteamiento del problema, la formulación del problema, los objetivos de la investigación y los alcances y las limitaciones que presenta el tema desarrollado.

Por su parte, el capítulo dos desarrolla todo lo que es el marco conceptual, donde se explican conceptos, el contexto histórico, el marco teórico-conceptual y el desarrollo de todos los temas que se tratan para la comprensión de la tesis a la hora de leerla. El capítulo tres va más enfocado, al tipo de la investigación, los sujetos y las fuentes de información que han de utilizarse para este trabajo, y lo que es la selección de la población y muestras con sus instrumentos de recolección de datos existentes.

# Capítulo I

Planteamiento del problema

## 1.1 Planteamiento del problema

### 1.1.1 Antecedentes de propuesta para la elaboración de una Contabilidad de Costos

Carnicería La Ribera tiene 36 años en el mercado de las carnes; mediante el cual ha posicionado sus productos en el mercado y sus clientes. En los 36 años, ha logrado con esfuerzo y con las decisiones tomadas a nivel gerencial, continuar con su negocio en marcha. Buscando soluciones y nuevas propuestas que le permitan crear ventajas competitivas en el negocio.

El sistema de registro de sus productos es en una contabilidad no compleja, ha permitido desarrollar sus proyectos; tomar las decisiones gracias a la información que se genera de los registros contables y estados financieros. Pero ,más allá de eso, el registro de sus costos, su distribución se han ido perdiendo, poco a poco, a lo largo del tiempo, sin una contabilidad de costos establecida, para saber realmente cuanto de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación se emplean en sus productos y en sus líneas de producto.

Por lo anterior, hace alrededor de dos años, se vienen presentado problemas a la hora de la asignación de los costos mediante los cuales ha generado que al no haber una contabilidad de costos establecida, que permita saber cuál es la distribución de estos, la gerencia plantea , que si la mejor decisión es comenzar a utilizar un sistema de costos establecido y plantear propuestas reales que permitan saber cómo se distribuyen sus costos, pues que la negativa del entorno cambiante de ajustes de precios, aumentos de los costos de fabricación y demás, son difíciles de calcular sin dicha contabilidad, y no están permitiendo saber realmente si se están distribuyendo bien o no como se ha realizado todos estos años.

Carnicería La Ribera no cuenta con un sistema de contabilidad de costos establecido; que le permita saber cuál es la distribución de los costos en sus productos. Razón por la cual es de vital importancia saber con certeza como se distribuyen los costos; para obtener datos exactos y generar así la información financiera correcta y la asignación a sus materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

En relación con lo anterior, se presenta el problema de establecer o no un sistema de contabilidad de costos, que permita entender mejor sus costos, y solventar la falta de la información real que se está ocupando para la toma de decisiones.

Al cambiar los precios de las materias primas empleadas en los productos, así como los precios de materiales directos e indirectos que son utilizados para crear sus productos, se presenta más dificultad de establecer una distribución aproximada de estos costos, como se ha venido desarrollando en estos años en la Carnicería; para sus productos ya no es tan real y no se determina con facilidad, razón de peso que puede desencadenar muchos factores negativos, que podrían poner en peligro su función de negocio en marcha como empresa.

El problema ha estado desencadenando situaciones mediante las cuales se comienzan a determinar que si el entorno sigue saliendo de control, puede tener varios impactos negativos al negocio, razón por la cual, surgió como interrogante y su planteamiento en la junta que se llevó cabo en la última fecha.

### **1.1.2 Problematización del problema para la elaboración de una Contabilidad de Costos**

El origen de todo lo anterior establece la pregunta: ¿Por qué Carnicería La Ribera no ha tomado la decisión de utilizar una contabilidad de costos?

Dentro de los problemas es que, no tener un sistema de contabilidad de costos establecida, las cuentas de activo y pasivo del Estado de Situación Financiera, representan valores económicos menos realistas. Cuentas de activos como los inventarios y otras cuentas de activos, además pasivos si las deudas a proveedores por materias primas establecidas presentan diferencias, pues por no saber la distribución de sus costos, se establecen precios que no son los correctos y esto desencadena que se estén presentando pérdidas que afecten

los estados de forma tal vez no significativa, pero que al pasar del tiempo comiencen a ser significativas.

Con lo anterior se plantea: ¿Cómo se distribuyen los costos en Carnicería La Ribera?

Además como no se sabe con certeza cuales son los costos unitarios para fijar precios y si las materias primas o materiales directos e indirectos presentan cambios; debido a las fluctuaciones del mercado; los costos unitarios de los productos van a cambiar, y esto puede repercutir negativamente y cuando va a fijarse un precio no sea el correcto, y en vez de dejar grandes ganancias, se presenten pérdidas. Para solventar dicho problema: ¿Cómo ayudaría la contabilidad de costos a fijar con precisión los precios de los productos?

Con respecto a la creación de nuevos productos, y que se tengan que asignar a estos nuevos cálculos de la distribución de los costos, sin un sistema de costos se vuelve una tarea difícil de desarrollar y que estos, a su vez, no sean los correctos.

El control de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, se perdería, ya que por más que se tengan promedios o tasas que no hayan sido fijadas correctamente, el control, se volvería en un descontrol para el negocio y la información que se desarrolla estaría errada.

A raíz de estos efectos negativos, surgen más preguntas de investigación: ¿Cómo influye en los usuarios de la información financiera, que la misma se esté presentando correctamente? Y, a su vez, ¿cómo afecta la toma de decisiones gerenciales; sin el uso de una contabilidad de costos?

Tomando en cuenta que la generación de la información contable de una forma detallada, clara y real, va a permitir a los usuarios de información financiera tomen las correctas decisiones basadas sobre la información que se está generando partir de los datos internos del negocio.

Así mismo, la presentación de la información financiera se está presentando de forma incorrecta a los que se plantea según las NIIF, propiciando que no se de una estandarización de los Estados sobre los cuales se toman decisiones, logrando también que se pierda la transparencia y que la información sea realmente oportuna y exacta. Considerando así la pregunta: ¿Qué información Financiera brindaría el uso de un sistema de contabilidad de costos en Carnicería La Ribera?

### **1.1.3 Justificación del problema propuesta para la elaboración de una Contabilidad de Costos**

La siguiente investigación se desarrollará, para promover el uso de un sistema de contabilidad de costos, como método de control interno en la asignación de los costos y que se tenga un claro concepto de la importancia y beneficios que trae para las empresas.

Además de esto, uno de los fines que también se desarrollarán, será la de analizar las formas en que se utilizan estas técnicas contables, para los costos reales de los productos que se venden, utilizando los sistemas de manufactura para obtener una ventaja competitiva y reflejar una mejor transparencia en sus procesos.

Actualmente, las compañías cuentan con sistemas contables que permiten desarrollar de forma más fácil y segura sus transacciones. Pilimeni, Fabozzi y Adelberg, afirma: “Para administrar de forma efectiva, debe contarse con información sobre contabilidad de costos, es todo, así como los costos para materias primas, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.” (p.2). De acuerdo con lo anterior, la eficiencia de los procesos y de que se utilicen adecuadamente los datos con una contabilidad de costos.

Con esta investigación ,se pretende, además, traer de manera novedosa, el hecho de propuestas claras, que ayuden con el panorama sobre el control interno de sus costos, y como la Carnicería la Ribera no cuenta con sistemas de costos establecidos, se implementarán los sistemas, para corregir problemas presentados en la actualidad.

También, la presente investigación podrá utilizarse como caso de estudio práctico, que se pueda utilizar en cursos de contabilidades de costos y otros proyectos donde pueda servir como ejemplo, el aporte realizado a la entidad. Con el propósito de aportar nuevas inquietudes a otros negocios que puedan presentar problemas similares y con este ejemplo se puedan guiar si los beneficios que traerá para Carnicería la Ribera, podrían aplicarse en las correcciones de los errores que ellos tengan en sus negocios.

Otro factor por considerar es que con el sistema de contabilidad de costos, va a mejorar la planeación de los costos, el tratamiento de materias primas, la mano obra y costos indirectos de fabricación ligados a los productos, y que a la hora de la proyección de inversiones futuras se conozcan con mayor certeza los costos a distribuir sobre sus nuevos producto o los existentes.

De modo que al corrigiendo estas negativas, puedan tomar decisiones beneficiando así a los usuarios finales de estados financieros que con información más confiable y veraz; tomarán las mejores decisiones, permitiendo la comparabilidad y transparencia de estos.

La investigación, trata de ampliar los horizontes y metodologías antiguas, tratando de proponer nuevos métodos y prácticas de la contabilidad de costos que faciliten o atraigan de una manera diferente nuevas ventajas competitivas para las empresas.

Además, la investigación será aplicada como un método nuevo para Carnicería la Ribera, lo cual es una propuesta novedosa para el negocio.

## 1.2 Formulación del problema

¿Cómo el uso de una contabilidad de costos puede ayudar a Carnicería La Ribera en el manejo de la distribución de sus costos?

## 1.3 Objetivos de la investigación

### 1.3.1 Objetivo general

Proponer y elaborar una contabilidad de costos en la empresa Carnicería la Ribera, para establecer un sistema de costos más eficaz y eficiente para manejar una mejor distribución de sus costos en el tercer cuatrimestre del 2016.

### 1.3.2 Objetivos específicos

1. Evaluar como tratan los costos de sus productos, La Carnicería la Ribera.
2. Elaborar una distribución correcta de los costos de los productos de Carnicería la Ribera, para mejorar la asignación de precios basado en una contabilidad de costos.
3. Estudiar el comportamiento de los costos en Carnicería la Ribera una vez establecido el sistema contable de costos para sus productos.
4. Comparar las ganancias actuales con las ganancias pasadas, para medir el impacto que ha tenido el ajuste de los costos en sus ventas.

## 1.4 Alcances y limitaciones

### 1.4.1 Alcances

La investigación fomenta el diseño de una contabilidad de costos, para solventar las irregularidades que giran en torno a los procesos de la empresa Carnicería La Ribera para el primer cuatrimestre del 2017, y así aportar recomendaciones que le permitan minimizar sus fallas, y establecer nuevos métodos de controles internos para sus costos.

La investigación está orientada al diseño de una metodología contable de costos para la empresa Carnicería La Ribera, ubicada en La Ribera de Belén. Dado a que las empresas todas son diferentes; resulta que los diseños sean específicos para este negocio, y no sea aplicable a otros.

Así mismo, proponer procesos de mejora para que de manera positiva sean los procesos los que ayuden a la administración a obtener resultados favorables y diferentes a los actuales.

### 1.4.2 Limitaciones

Para el proceso actual de este trabajo de investigación no se han presentado limitaciones que provoquen una disminución al alcance de este.

# Capítulo II

Marco teórico

## 2.1 Contexto Histórico de Carnicería La Ribera

### **Breve historia de la empresa**

Carnicería La Ribera es una empresa con una larga trayectoria profesional en el sector cárnico y en todo lo relacionado con la venta de estos productos alimentarios. Ubicada en la ciudad de Heredia (La Ribera de Belén), abrió sus puertas en el año 1980 en el edificio comunal de la Ribera de Belén, y cuenta con 36 años en el mercado.

El personal está altamente cualificado y especializado en este campo y muestra a los clientes, con gran profesionalidad, la extraordinaria calidad de los productos intentando no alterar la materia prima con la que se trabaja, y así respetar, al máximo, al consumidor y al medio ambiente.

Carnicería la Ribera apuesta por la innovación la intención de acercar a sus clientes todos sus productos, entregando una calidad y servicio inigualable, cumpliendo con las normas de higiene y salud establecidas. En la actualidad, se cuenta con una tienda en La Ribera de Belén, para brindar atención a nuestros clientes, así como un departamento de ventas para dar servicio a los clientes y público en general.

### **Misión**

Ofrecer a nuestros clientes productos alimenticios cárnicos de calidad con excelente servicio e higiene, generando rentabilidad, desarrollo y bienestar a nuestro personal y proveedores por medio de la práctica de nuestros valores -honestidad, lealtad, trabajo, responsabilidad, respeto y servicio.

### **Visión**

Ser la empresa líder en la comercialización de productos cárnicos en el mercado regional, operando con los mejores estándares de calidad en todos los procesos, para alcanzar en nuestro ramo la mayor rentabilidad y ser la mejor opción laboral.

## **Valores**

**HONESTIDAD:** Realizar nuestros actos de una manera totalmente legal, sin mentira, pensando antes de actuar, ayudando a los demás brindando confianza y seguridad, y aprendiendo de nuestros errores.

**LEALTAD:** Asumir el deber de cumplir lo prometido, respetando las reglas y procedimientos de la compañía. La persona leal es igual siempre. La lealtad crea confianza, da seguridad, alimenta un clima cálido propio de las relaciones humanas.

**TRABAJO:** Es el valor de los que se esfuerzan en una actividad bien hecha. Exige constancia, imaginación, paciencia. Permite hacer las actividades con calidad, ofreciendo siempre el mejor producto y servicio a nuestros clientes.

**RESPONSABILIDAD:** Cumplir con el deber asignado y permanecer fiel al objetivo. Asumir las consecuencias de nuestras decisiones y acciones. Requiere disciplina, integridad y respeto.

**SERVICIO:** Atender a nuestros clientes con el mayor esmero y ayudar a los demás -en el trabajo, en la familia, en la calle- de manera amable, espontánea, como una actitud permanente de colaboración. Siempre trabaja mejor quien sirve con buena voluntad a los demás.

**RESPECTO:** Reconocer de modo habitual el valor de cada persona como tal, tratándolos con dignidad de acuerdo con sus circunstancias, condiciones y grado de autoridad, sin menospreciar a nadie por el tipo de trabajo, condición social, sexo o edad.

**LIMPIEZA:** Llevar a cabo las normas de higiene en las instalaciones y en lo personal.

## **Política de Calidad**

Según Carnicería La Ribera su política de calidad es Satisfacer por completo a nuestros clientes con un gran surtido de productos cárnicos, en tiempo y forma adecuada, cumpliendo con nuestras normas y políticas de calidad e higiene, por medio de nuestro personal, infraestructura y calidad de materia prima

## **Organigrama**

En cuanto a la estructura de la empresa, está compuesta por un Gerente General (dueño), debajo de esta jefatura se encuentran los empleados que corresponden a un carnicero y un vendedor que, a su vez, cobra el dinero de las ventas, un encargado de limpieza y una persona encargada de las cuentas y finanzas, las cuales en correspondencia con el dueño se ajustan para lograr presentar las cuentas contables, y saber sus ganancias mensuales que se obtuvieron.

## 2.2 Marco teórico-conceptual

### 2.2.1 Conceptos y clasificación de Contabilidad de Costos

#### 2.2.1.1 Reseña histórica de la Contabilidad

La Contabilidad de Costos surge en las organizaciones fabriles y las industrias de transformación alrededor de 1776. Esta técnica de costeo nace por los problemas que presentaba la Contabilidad General al tener que entregar información periódica que les caracterizará, como los estados financieros, dado que para generar estos estados había que practicar inventarios físicos generales de materias primas de los productos de transformación, artículos terminados y valuación estimada de estos artículos.

Todo esto significaba un procedimiento con serias desventajas como lo son el hecho de que la periodicidad en practicar los inventarios no era adecuada, además, estos inventarios al contemplar recuentos adicionales, recapitulación y totalización significaban un proceso sumamente laborioso y de gran trabajo administrativo, por otra parte, los costos estimados eran muy inexactos y alejados de la realidad, lo que no permitía que sirvieran como base para observar la situación financiera real de la empresa.

Dado lo anterior, se hizo necesario diseñar procedimientos y registros que permitieran acumular para cada artículo elaborado los costos realmente “incurridos,” y es precisamente esta necesidad lo que desemboca y dio origen a la Contabilidad de Costos (Pérez de León, (2000,0,0, p.35).

Metcalfé, en 1890, en su libro **Costos Industriales** se interesa por los problemas que presentan los costos de los productos, y es aquí donde comienza el desarrollo de lo que luego será la contabilidad de costos, así puede verse como las exigencias en materia de información

de las empresas originan la construcción de sistemas que las satisfagan, y que permitan tomar decisiones para el funcionamiento empresarial.

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo. Hoy en día, la Contabilidad de Costos es una herramienta indispensable y bien recibida en gran cantidad de empresas en Costa Rica.

La Contabilidad de Costos tiene los siguientes objetivos:

- Generar informes para medir la utilidad, proporcionando el costo de ventas correcto.
- Valuar los inventarios.
- Proporcionar reportes para ayudar a ejercer el control administrativo y toma de decisiones tipo gerencial.
- Generar información para apoyar a la administración en el proceso del mejoramiento continuo, eliminando las actividades o procesos que no generan valor. (Ramírez, (2008, p.35).

“La Contabilidad de Costos o gerencial se encarga principalmente, de la acumulación del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones” (Polimeni, (1994, p.3).

### 2.2.1.2 Contabilidad financiera

La Contabilidad Financiera es una de las principales áreas de la Contabilidad; se ocupa, principalmente, de la información que describe los recursos, las obligaciones y las actividades financieras de una entidad económica. Esta unidad económica puede ser una organización o un individuo. (Meigs, 2000, p.4).

Una de las características esenciales de la contabilidad financiera es su condición de actividad de servicio, una disciplina descriptiva, analítica y un sistema de información. Como actividad de servicio, la contabilidad suministra a los entes interesados información que ayudará a la toma de decisiones sobre los recursos y su uso en entidades mercantiles y no mercantiles.

Como disciplina descriptiva y analítica, identifica la gama de transacciones, hechos, sucesos característicos de la actividad económica, que medidos, clasificados y sintetizados, reduce la información a una cantidad muy pequeña, pero significativa de partidas relacionadas que presentadas correctamente, describen la situación financiera de una entidad económica. (Meigs, 2000, p.4).

Como sistema de información, sirve para la toma de decisiones de personas que están relacionadas con la actividad, mediante la recopilación y comunicación de la información económica de una empresa comercial o de otro tipo, y de las transacciones diarias que suceden en el negocio. Cada una de estas tres descripciones contiene las características esenciales de la contabilidad.

Dado el aumento en tamaño y complejidad, así como cantidad y diversidad de personas interesadas, hace que la responsabilidad de los profesionales de la contabilidad sea cada vez mayor. Según Kieso (2001), la información financiera debe tener las siguientes características:

- Ser útil a los inversionistas y acreedores, actuales y en perspectiva, y además usuarios para tomar decisiones racionales relacionadas con inversiones, crédito y similares.
- Ayudar a los inversionistas y acreedores actuales en perspectiva, así como a otros usuarios, a estimar el tiempo, las cantidades y la incertidumbre de los ingresos de efectivo esperados por dividendos o inversiones y los ingresos por ventas, rescate o vencimiento de valores o préstamos.
- Estar relacionada con los recursos económicos de una empresa, los compromisos sobre estos y con los efectos de transacciones, contingencias y circunstancias que modifiquen sus recursos y los compromisos adquiridos sobre ellos”. (pág. 8) De manera que la información financiera permita tomar decisiones sobre inversiones y crédito, proyección de los flujos de efectivo, así como los recursos de la empresa sus compromisos y cambios en los mismos.
- La contabilidad financiera es utilizada en su mayoría para la preparación de estados financieros que sirven para proveer de información a personas que así lo requieran como inversionistas, accionistas o proveedores de alguna compañía que requieran tener claro el panorama de la empresa para realizar inversiones o proveer por medio de crédito materiales a las empresas.

### **2.2.1.3 Contabilidad administrativa**

La contabilidad administrativa derivada de la contabilidad financiera y es utilizada por la gerencia para planear las transacciones esperadas y detectar de qué manera afectan la organización, basadas en implicaciones de hechos pasados o futuros. Esta contabilidad suministra información que abarca las necesidades internas de la administración, facilitando la planeación y control para la toma de decisiones.

Dentro de las actividades relacionadas con la contabilidad administrativa están estimaciones, registros y clasificación de transacciones, coordinación de la contabilización, planeación de los datos presentados. En resumen, la contabilidad administrativa, al igual que la contabilidad de costos debe suministrar información que permita salvaguardar los activos de la organización, planear, evaluar, controlar y comunicarse con las partes interesadas externas a la entidad. (Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1994) *Contabilidad de Costos Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*)

#### 2.2.1.4 Contabilidad de costos

La contabilidad, en general, según Paola Valeria Zeledón, menciona que "La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y sintetizar en forma significativa expresándolos en dinero los actos y las operaciones que se tengan aunque sea parcialmente características financieras y de interpretar resultados" (<http://www.gestiopolis.com/>). La contabilidad registra, clasifica y organiza la información de las transacciones que se van dando en el día proceder de la entidad.

Se divide en tres grandes grupos: dentro de los cuales destacan la contabilidad financiera, que se encarga, a su vez, de la presentación de los estados financieros e información para usuarios que toman decisiones, la contabilidad administrativa que, a su vez, es de gran utilización en la comparación cuantitativa de todas las actividades realizadas y ver que se cumplan los objetivos, mientras que la contabilidad de costos, se encarga de los costos de los productos o servicios y desarrollo de la distribución de los costos para los departamentos.

Según Ortega Pérez de León, "La Contabilidad de Costos es el conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumo, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento". (Páginas 51-52). La contabilidad de costos es un rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de las empresas manufactureras, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos, por medio de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.

Se encarga, principalmente, de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de la gerencia en la planeación, control y toma de decisiones de la producción de bienes y servicios, con las entradas de materias primas, requisiciones de ellas y hasta que se da el reporte final del producto terminado.

#### **2.2.1.5 Contabilidad financiera versus contabilidad costos**

Anteriormente, se estableció el concepto de la contabilidad de costos como tal; pero antes de saber la diferencia entre una y la otra es importante establecer el concepto de la contabilidad financiera la cual tiene como objetivo principal la preparación de los estados financieros de acuerdo con las Normas de Información Financiera (NIIF), con el propósito de suministrar información útil para la toma de decisiones de naturaleza económica por parte de los usuarios internos y externos de la empresa.

Según Anderson y Raiborn, “la contabilidad de costos, se define como el precio pagado o el valor real de cualquier cosa que se entrega a cambio de los recursos o servicios que se adquieren” (pág. 131). Mientras que Polimeni, Fabozzi y Adelberg, define la contabilidad financiera como: “...la que se interesa principalmente en los Estados Financieros para uso externo por parte de los inversionistas, acreedores, sindicatos, analistas financieros agencias gubernamentales y otros grupos interesados” (pág.3).

En cuanto a lo anterior, como menciona los anteriores autores, la contabilidad financiera y la contabilidad de costos son usadas de formas distintas, la financiera en lo que respeta a la estandarización de la información contable base NIIF, y la otra se preocupa más por el futuro de la compañía, con respecto a las ventas, los productos, presupuestos y distribución de los costos. La contabilidad financiera es a lo pasado, registrando mediante los asientos u registros contables todas las transacciones realizadas, la otra va en mira del futuro para continuar con el negocio en marcha.

Dentro de los objetivos que tiene la contabilidad financiera se pueden mencionar la generación de la información útil y oportuna para la toma de decisiones en los diferentes usuarios de información; también la de controlar todas las operaciones y el registro de las transacciones e informar sobre los efectos que las operaciones han tenido financieramente en la empresa. Mientras que los objetivos que persigue la contabilidad de costos son otros.

Según Polimeni, Fabozzi y Adelberg, Los objetivos de la contabilidad de costos son: **Planear.** Para lograr una comprensión de las transacciones comerciales esperadas y otros hechos económicos y su impacto en la organización.

**Evaluar.** Juzgar las implicaciones de diversos hechos pasados y/o futuros.

**Controlar.** Garantizar la integridad de la información financiera relacionada con las actividades de una organización o sus recursos.

**Asegurar la contabilidad:** Implementar el sistema de Información lo más cerca posible a las responsabilidades de la organización y que contribuya a la medición. Efectiva del desempeño gerencia (p.4).

Por consiguiente, la contabilidad de costos, está enfocada en la planeación, evaluación, control y aseguramiento de la misma, en sus cuatro etapas, desarrollando una comprensión de los hechos u transacciones que suceden y sucederán y que tengan impactos para el negocio. Otros de sus objetivos son obtener el costo de fabricación de los productos terminados, asignar los costos totales a los productos terminados, evaluar los inventarios, establecer el costo de ventas y así saber las utilidades generadas y, por último, fijar los precios de venta de los productos.

#### 2.2.1.6 Organigrama

Los organigramas indican las responsabilidades que se tienen establecidas en la organización, desde los mandos más altos, hasta los más bajos, y si hay funciones de staff, o nuevas divisiones, y así detalla cómo se da la autoridad en el negocio.

Según Polimeni, Fabozzi y Adelberg, “los organigramas de las compañías describen el flujo de autoridad que va desde los accionistas hasta los ejecutivos corporativos y los niveles operativos” (pág. 9).

Los accionistas están en los mandos altos, después las juntas directivas, presidente, y las vicepresidencias, que se encuentran en los niveles medios de las jerarquías. Además de esto, en las partes más bajas se encuentran los superiores, que estos son de departamentos y las líneas staff como las gerencias como inspección, mantenimiento, etc.

En Carnicería la Ribera, el mando más alto está representado por don Luis que es el dueño, luego el contador que sigue como si fuera un departamento de finanzas, y luego el carnicero y el vendedor y la que hace limpieza.

#### **2.2.1.7 Definiciones de costos**

Es un campo muy diferente y es preciso establecer los siguientes conceptos según Polimeni, Fabozzi y Adelberg, afirma, “...el costo se define como el valor sacrificado para adquirir los bienes y servicios, que se mide en unidades monetarias mediante la reducción de activos o al incurrir en el momento en que se obtienen los beneficios” (p.11) y Ortega Pérez De León, afirma, “...el gasto es aquel costo de distribución, administración y financiamiento”, el cual no está relacionado directamente con la producción (p.53).

Con respecto a lo anterior, el costo es el valor que se paga por los bienes o servicios que se están comprando o adquiriendo y los ingresos son los montos de dinero ingresado por los productos vendidos o servicios que se les brindaron; los ingresos menos los costos, nos van a determinar si hay pérdidas o generaron utilidades para la empresa, y los gastos que se tengan en el periodo. Esto se lleva a la presentación de los estados financieros para la posterior toma de decisiones y medición de los resultados de los periodos contables en los que se encuentren.

### 2.2.1.8 Información de la contabilidad de costos

Las empresas se familiarizan más con los procesos contables día con día, la distribución de sus costos se denota como una de sus principales fuentes de información, para asignar luego los precios de venta y determinar así los ingresos y los gastos con los que se están incurriendo, en una finalidad se espera siempre que se demuestren los resultados esperados.

Esta información es generada por los sistemas de información existentes, en los cuales se ingresan datos y generan información a partir de estos. Según Laudon y Laudon, “los sistemas de información son los componentes interrelacionados que capturan, almacenan, procesan y distribuyen la información para apoyar la toma de decisiones” (pág.8).

Con la información generada por los sistemas, cada centro de costo debe generar informes de los costos incurridos y de las producciones de cada periodo, esto al final de cada mes; con el cual se van a reportar los costos totales incurridos al centro de costo que está reportando, toda esta información al final es recolectada para que la entidad tome las decisiones y fije la correcta distribución de los costos y asigne así los correctos precios a los productos y servicios destinados a la venta para generación de utilidades.

La correcta distribución de los costos, generada a partir de la información que se está obteniendo por los centros de costos, va a permitir desarrollar la continuidad del negocio para su futuro, razón que es la que vela la contabilidad de costos, que es de ver a futuro las proyecciones y, además, que los presupuestos van a desarrollarse en función de los datos. Estos presupuestos son planeados a futuro y se espera que el rendimiento de estos sea el correcto, basados en información errónea serían resultados desastrosos que podrían poner en peligro la continuidad de la empresa, o que se presenten posibles pérdidas del periodo; y también cabe destacar que estos resultados se compararan con los reales una vez transcurrido el periodo establecido.

## 2.2.2 Costeo de Productos

### 2.2.2.1 Sistemas de acumulación de costos

Según la revista de ciencias sociales, “Un sistema de acumulación de costos es un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos con miras a la determinación del costo unitario del producto (Siniesterra, 1997), estas normas, técnicas y procedimientos se traducen en un conjunto de libros, formas, cuentas y asientos”.

De lo anterior puede decirse, que los sistemas de acumulación de costos se utilizan, para saber cuál es el costo unitario de los productos, para la fijación de los precios futuros del mismo a la hora de venderlos. Existen dos sistemas de acumulación de los costos, los cuales son sistemas periódicos y sistemas perpetuos de acumulación de costos, donde hay sistemas de costos por órdenes de trabajo y sistemas por procesos. Backer, Jacobsem y Ramirez, “...los sistemas de costos por órdenes de trabajo, los artículos se dividen en lotes los cuales se denominan trabajos o lotes. Por cada lote de producción se lleva una hoja de costos por orden” (pág.50).

De esta manera, el primer sistema de acumulación de costos, es el sistema periódico en el cual la información está limitada del costo y a este se le deben correr ajustes, para lograr saber cuál es el costo total del producto terminado. Y las órdenes de trabajo presentan una hoja por cada lote de orden de trabajo.

Mientras que Backer, Jacobsem y Ramirez, destaca, “...un sistema de costos por procesos, es donde se fabrican productos esencialmente estandarizados sobre una base bastante continua” (pág.51). Y un sistema perpetuo de costos, lo va a dividir en las tres cuentas de inventarios en proceso, las cuales son: inventario producto proceso materiales directos, el inventario de producto en proceso de mano obra directa y el inventario de los productos en proceso de los costos indirectos de fabricación. Que van a generar toda la información de los trabajos que estén en proceso, de las unidades terminadas y al final arrojar el costo total de los artículos destinados para la venta.

Según Geocites; los objetivos del sistema de costos por procesos son: “Un sistema de costos por procesos determina como serían asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo. La asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio; **el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.** Durante un cierto periodo algunas unidades serán empezadas, pero no todas serán terminadas al final de él. En consecuencia, cada departamento determina qué parte de los costos totales incurridos en el departamento se pueden atribuir a las unidades en proceso y qué parte a las terminadas”.

### 2.2.2.2 Flujo secuencial

En el flujo secuencial del producto, las materias primas iniciales se ubican en el primer departamento del proceso y fluyen por medio de cada departamento de la fábrica; los materiales adicionales pueden o no ser agregación en los otros departamentos. Todos los artículos producidos van a los mismos procesos, en la misma secuencial.

Ilustración 1 Flujo Secuencial de producto



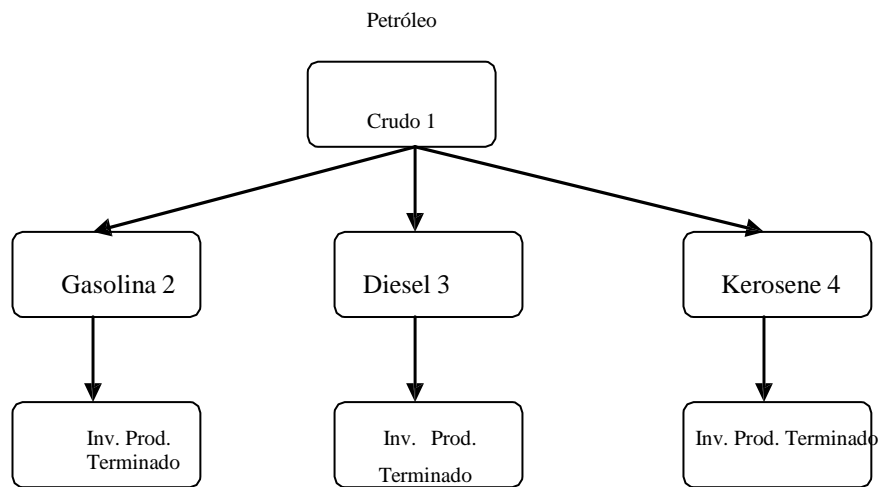
Fuente: unidades de gestión productiva

### 2.2.2.3 Flujo paralelo

En el flujo paralelo del producto, la materia inicial se agrega durante diferentes procesos, empezando en diferentes departamentos y luego uniéndose en un proceso o procesos finales.

En este caso, se tiene la materia prima, la cual es el petróleo crudo, de la cual salen la gasolina para el departamento número uno, el diésel departamento dos y el kerosene departamento cuatro, de los cuales sale el inventario de producto terminado al final del proceso, este puede unirse en un solo producto o solo quedarse en productos individuales finales.

**Ilustración 2 Flujo Paralelo**

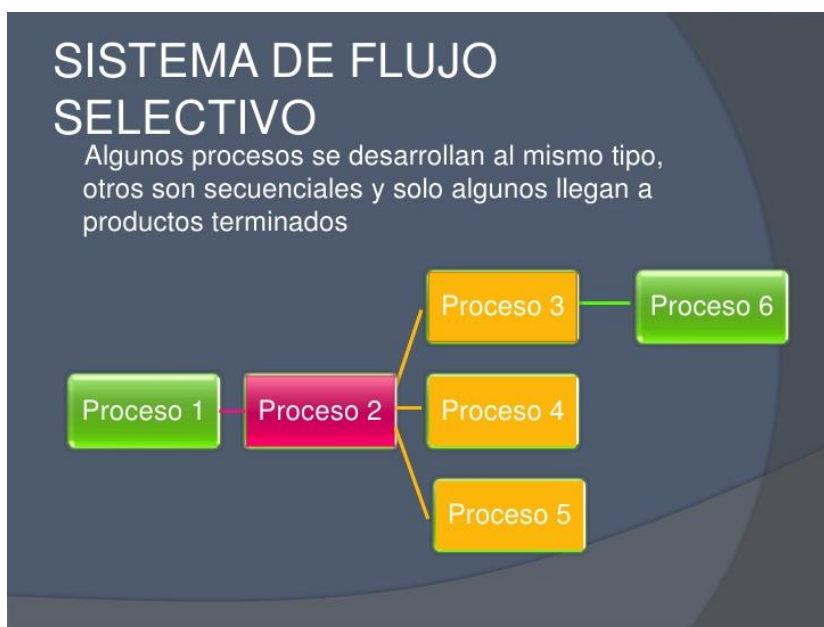


### 2.2.2.4 Flujo selectivo

Según el TecDigital, para los costos por procesos: “En el flujo selectivo, varios productos se producen a partir de la misma materia prima inicial. Ejemplo la carne bovina, producen varios cortes de carnes, pieles y accesorios de un animal sacrificado. Cuando resulta más de un producto en proceso de producción, los productos se denominan productos conjuntos o subproductos, dependiendo principalmente de su valor de venta relativo”.

En el caso de Carnicería La Ribera, se encuentra dentro de este enfoque de sistema de costo por procesos, mediante el cual de la res y del cerdo, se van a producir las carnes, cortes y otros productos de una misma materia prima.

#### Ilustración 3 Flujo Selectivo



Fuente: Unidades de gestión productiva

### 2.2.2.2 Estados financieros de costos

La generación de Estados Financieros contables es el punto final del procesamiento de la información que se generó de los registros contables de los ingresos y los gastos “incurridos” en el periodo. La correcta presentación de este, según su estructura es la siguiente:

Nombre de la compañía

Estado de artículos manufacturados

Por el periodo terminado al x de mes y año

#### **Costo de material usado**

Inventario inicial de materias primas

(+) Compras netas

(=) Costo materias primas disponibles para producir

(-) inventario final de materias primas

(=) costo de material directo usado en la producción

(+) Mano de obra directa

(+) Costos indirectos de fabricación

(=) costo puesto al proceso en el periodo

(+) Costo del inventario inicial de productos en proceso

(=) costo total puesto al proceso

(-) inventario final productos en proceso

(=) costo de artículos manufacturados.

Posterior a esto se prepara el Estado de ingresos, con el cual se determinan las ventas menos los costos de manufactura y demás gastos que se determinaron.

Nombre de la compañía

Estado de ingresos (resultados)

Por el periodo terminado al x de mes y año

Ventas netas

(-) Costo de los artículos manufacturados

(=) Utilidad bruta en operaciones

(-) Gastos administrativos

(=) Utilidad neta

### 2.2.2.3 Aplicaciones de Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos no solo es aplicable a la manufactura. Polimeni, Fabozzi y Adelberg, destaca, "En los últimos años, 3 los conceptos de contabilidad de costos, estándares y control de costos se han aplicado a muchos tipos de funciones y operaciones individuales en una amplia variedad de empresas, que incluye bancos, compañías financieras, compañías de seguros, de ferrocarriles, aerolíneas, líneas de buses, compañías de barcos, hospitales, universidades, y agencias del gobierno federal, estatal y local" (p.59).

Con lo cual cabe destacar según los autores que el uso de la contabilidad de costos, se ha disparado en todas las empresas, que requieran saber los costos detallados en que se incurren en sus negocios. No solo es preciso ser una empresa manufacturera para que esta pueda ser utilizada, sus principios pueden ser utilizados de forma que ayudan a hospitales, aerolíneas y todo tipo de entidad que requiera del uso de esta.

### **2.2.3 Distribución de los costos**

#### **2.2.3.1 Materias primas**

Anderson y Rainborn, “Los materias primas son aquellas que se emplean en la producción y la constituyen los ingredientes físicos básicos utilizados en la manufactura del producto terminado de una empresa”, (pág.81). Y Ortega Pérez de León, “las materias primas constituyen el punto de partida de la actividad manufacturera, y para transformar los bienes” (pág.54).

Las materias primas son el punto de partida de la actividad de manufactura, las cuales van a ser transformadas; dentro de ellas hay materiales directos e indirectos. Por cuanto los materiales directos son los que se asocian al productos como tal, un ejemplo de material directo es la tela que se utiliza en la fabricación de camisas, pantalones, chaquetas entre otras, el cuero que se utiliza para elaborar calzado, carteras, la madera que se utiliza para elaborar muebles entre otros y así los diferentes productos que se usan primordialmente para desarrollar nuevos productos a partir de las materias primas.

También existen los materiales indirectos son aquellos necesarios y que son utilizados en la elaboración de un producto, pero no son fácilmente identificables o que no amerita llevar un control sobre ellos y son incluidos como parte de los costos indirectos de fabricación como materiales indirectos. Un ejemplo de materiales indirectos son las etiquetas, los botones, el hilo, aceites para las máquinas, cajas de cartón para empaque que se utilizan en la industria textil.

### 2.2.3.2 Mano de obra

Polimeni, Fabozzi y Adelberg, afirma, “Mano de Obra: Es el esfuerzo físico o mental empleados para la fabricación de un producto, comercialización, o la prestación de un servicio” (p.84).La mano de obra es el esfuerzo que se emplea por parte del personal en la creación de los productos, o para prestar un servicio que se comercialice. Es importante destacar que existe la mano de obra directa y la mano de obra indirecta.

La Mano de Obra Directa es toda la mano de obra involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse fácilmente con éste y que representa un importante costo del material en la elaboración de dicho producto. Y la Mano de Obra Indirecta en la fabricación de un producto es la mano de obra involucrada que no se considera directa. Por ejemplo una mano de obra directa en una mueblería sería el salario del empleado que construye muebles, pero una mano de obra indirecta sería el salario de los supervisores de los trabajos.

### 2.2.3.3 Costos indirectos de Fabricación

Los Costos Indirectos de Fabricación, según Ortega Pérez De León, “son diversas erogaciones, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones fabriles” (pág.59).

Dentro de los cuales existen los costos indirectos de fabricación fijos y los variables. Los Costos Indirectos de Fabricación fijos son los que el total de los costos indirectos de fabricación permanece constante dentro de un rango relevante de producción, independientemente de los niveles cambiantes de producción dentro de ese rango.

Los costos indirectos de fabricación fijos por unidad variarán a diferentes niveles de producción. Los gastos de venta, generales y administrativos son costos del periodo y no se incluyen en los costos indirectos de fabricación. Mientras que los Costos Indirectos de Fabricación variables son los que varían en su totalidad en proporción directa a la producción de unidades, pero que permanecen constantes por unidad. Cuanto mayor sea el conjunto de unidades producidas, más alto será el total de costos indirectos de fabricación variables.

## 2.2.4 Métodos de acumulación de costos

**2.2.4.1 El método periódico de acumulación de costos** provee sólo información limitada del costo del producto durante un periodo y requiere ajustes trimestrales o al final del año para determinar el costo de los productos terminados.

**2.2.4.2 Los inventarios físicos periódicos** se toman para ajustar las cuentas de inventario, para determinar el costo de los productos terminados. Este sistema no se considera un sistema completo de acumulación de costos dado que los costos de las materias primas del trabajo en proceso y de los productos terminados solo pueden determinarse después de realizar los inventarios físicos.

Dada esta limitante no es el sistema más utilizado por las empresas.

**2.2.4.3 El método perpetuo de acumulación de costos** es un medio para acumulación de datos de costos del producto mediante las tres cuentas de inventario, que proveen información continua de las materias primas, del trabajo en proceso, de los artículos terminados, del costo de los artículos fabricados y del costo de los artículos vendidos. Dicho sistema de costos, por lo general, es muy extenso y es usado por la parte de las medianas y grandes compañías.

Carnicería la Ribera, se establecería dentro de un método de costeo perpetuo, ya que este método permite proveer a la gerencia de información oportuna y relevante con la finalidad de poder tomar decisiones, control y planeación, ubicado dentro de las cuentas de materias primas, costos indirectos de Fabricación, sabiendo el costo de los artículos, y su precio de venta.

Con este proceso, permitiría a Carnicería La Ribera, ubicar los costos totales de los productos, y sus desembolsos totales para generar la información para la posterior toma de decisiones.

El costo de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación debe ir fluyendo por medio del inventario de trabajo en proceso para llegar al inventario de artículos terminados.

Los costos totales que estuvieron en inventario de producto al proceso son iguales al inventario de artículos terminados durante el periodo son igual al costo de los artículos producidos.

Cuando el inventario de productos se vende, es trasladado del inventario producto terminado, a las ventas como tal realizada, ya que este paso a ser vendido.

**(Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1994) *Contabilidad de Costos Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*)** En un sistema perpetuo de acumulación de costos, la información relacionada con el inventario de materiales, inventario de trabajo en proceso, inventario de artículos terminados, el costo de los artículos manufacturados y el costo de los artículos vendidos, están disponibles en todo momento, en vez de encontrarse solo al final del periodo, como en el caso de un sistema periódico de acumulación de costos.

Las cuentas como tales se encuentran en los inventarios separados en productos en proceso, artículos terminados, y demás, las cuales permiten saber en producción cual es el costo al momento que se requiera, brindan la información de dichos costos relacionados hasta el momento, hasta su finalización.

Existen dos tipos de sistemas perpetuos de acumulación de costos que son: costeo por órdenes de trabajo y costeo por procesos

#### 2.2.4.3.1 Sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo

Este sistema es muy utilizado cuando se manufactura un solo producto o grupo de productos, según las especificaciones dadas por un cliente, es decir, cada trabajo es “hecho a la medida” con las especificaciones dadas por el cliente, y por medio del cual una vez conocido el deseo del cliente puede establecerse el precio de venta de los productos.

En algunos casos algunos clientes pueden desear, carne molidas, bistec, trocitos, o inclusive las mismas piezas tanto del res y del cerdo, en el cual se van a hacer de acuerdo a las especificaciones del cliente, más gruesos, más grandes o diferentes formas, son elegidas por ellos mismos.

Los tres elementos básicos del costo de un producto en un sistema por órdenes de trabajo, a saber, materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación; se acumulan de acuerdo con la identificación de cada orden

Con dichas cuentas se sabe, cual es el costo del producto según su cuenta.

El costo unitario para cada orden se calcula dividiendo el costo total acumulado por el número de unidades de la orden en la cuenta de inventario de trabajo en proceso una vez terminada y previa a su transferencia al inventario de artículos terminados.

Las hojas de costos por órdenes de trabajo se establecen al comienzo del trabajo y permanecen hasta que los productos se terminan y transfieren a artículos terminados. **(Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1994) Contabilidad de Costos Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales).**

#### 2.2.4.3.2 Sistema de acumulación de costos por procesos

El sistema de acumulación de costos por procesos se utiliza cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo. El costeo por proceso es adecuado cuando se producen artículos homogéneos en grandes volúmenes.

Los tres elementos básicos del costo de un producto materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación se acumulan, según los departamentos o centros de costos.

Se establecen cuentas individuales de inventario de trabajo en proceso para cada departamento o proceso y se cargan con los costos incurridos en el procesamiento de las unidades que pasan por estas. El costo unitario se calcula para un departamento dividiendo el costo total acumulado en las cuentas de inventario de trabajo en proceso de ese departamento por la cantidad de sus unidades procesadas y antes de su transferencia a un departamento subsecuente.

El costo unitario total del producto terminado es la suma de los costos unitarios de todos los departamentos. Un informe de producción, por departamento, se utiliza para resumir los costos de producción.

**Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1994)** La principal diferencia entre los dos sistemas es la forma de acumulación de los costos, por esta razón posterior de conocer cada sistema y ver sus ventajas con respecto a la compañía en estudio se establece que este trabajo de investigación se llevará a cabo, utilizando el **Sistema de acumulación de costos por procesos**.

## 2.2.5 Cortes de la res y cerdo

### 2.2.5.1 Partes de la res

Ilustración 4 Cortes de la Res



Fuente: EL Comercio, Gastronomía.

La res como tal, es una materia prima la cual, se divide en diferentes partes, dichas se utilizan después para venderlas en productos, o para generar productos en carnicerías, como el bistec, la molido, el chorizo, el salchichón y todos los derivados que se elaboran a partir de estas.

Entre los cortes tenemos, según el comercio:

Se encuentran la partida de primera, que incluyen, el cuarto, la bolita, el solomo y la vuelta de lomo, y la partida de segundo, donde se incluye la paleta, cacho de paleta, lomo de paleta, lomo de aguja y otros.

El **solomillo** tiene fama de ser la carne más exquisita y la más solicitada, por ende una de las más costosas. Es muy usada para hacer parrillas y se sitúa entre las costillas.

El **lomo** es también una parte muy solicitada, la suavidad es una de sus características. Se ubica entre la parte alta.

De la **cadera** salen unos filetes precisos para asados y parrillas. La **tapa y contratapa** se encuentran en las partes traseras de la vaca y aunque tiene muchos nervios quedan muy bien en guisos y en bistecs. Suelen tener un poco más de grasa y ser un poco más dura.

En la parte delantera se encuentra con la **espaldilla**, buena para los estofados. Se estila cortarlas en dados o trozarla para disfrutar mejor de su calidad.

La **aguja** es la parte baja del lomo y tiene hueso. Se usa para asar y para caldos. Por su parte, el **costillar** es un trozo de lomo también con hueso. Se prepara al carbón, a la plancha, asado, frito o guisado.

La parte conocida como **bistec** está ubicada a un costado del lomo. Es carne muy blanda y jugosa. Se pueden hacer diferentes cortes con él, como **bistec**, medallones, puntas de filete y bistecs.

El **osobuco**, como su nombre lo indica (del italiano oso hueso, buco agujero) es parte de la pata del vacuno cortado en rodajas. Consiste entonces en un hueso que en su parte central tiene la medula ósea. Se prepara guisado.

La **costilla de res**: es utilizada para hacer caldos, producto de la parte central de la res.

La **falda o aleta** es otra parte de la ternera ideal para picar. Las restantes partes, como el morcillo, que es el músculo que la vaca tiene en la pantorrilla, la aleta o parte delantera del pecho, el pescuezo o el rabo suelen utilizarse para cocidos o caldos.

Dentro de los cuales, se desarrollan todos, los productos, algunos cortes suaves como el lomo de res, el lomo, y la punta de solomo también son utilizados en bistec, como la bolita, el vuelta de lomo, la posta de cuarto y el solomo.

Los recortes, son utilizados para elaborar el salchichón, y los huesos de la res, se aprovechan en jarrete y además de eso.

#### **2.2.5.2 partes del cerdo**

El cerdo, se divide en diferentes cortes, para generar los productos de venta, dentro de los cuales están:

#### **Ilustración 5 Cortes del cerdo**



Fuente: Gastronómico

Del cerdo se derivan los diferentes cortes: dentro de los cuales se encuentran:

\*azadura: La cual es utilizada para hacer frito

\*posta pierna cerdo: se utiliza en bistec, y además en trocitos

\*posta paleta cerdo: se utiliza en bistec y en trocitos

\*pezuña: se utiliza para hacer frijoles

\*pellejo: se utiliza en frijoles

\*lomo de cerdo

\*falda de cerdo: para después hacer chicharrones

\*costilla cerdo

\*chuleta

\*cabeza cerdo

\*cachete – papada: se utiliza para elaboración del chorizo.

Los diferentes cortes del cerdo, algunas son de procesar, para venta en productos, como bistec, o trocitos, otros solo salen del cerdo, y se venden ya como un producto final a la venta del público para consumirlos.

## 2.3 Hipótesis

1. La implementación de una contabilidad de costos le permitirá a la Carnicería la Ribera identificar el manejo en la distribución de sus costos y, por consiguiente, el impacto en las utilidades del negocio.
2. El establecimiento de la contabilidad de costos en la Carnicería La Rivera permitirá un mayor control interno mediante la identificación del tratamiento de los costos y la identificación de variables de cambio.

# Capítulo III

## Marco metodológico

### **3.1 Tipo de investigación**

Se detallarán aspectos relevantes de la investigación clasificando su tipo de enfoque y paradigma.

#### **3.1.1 Finalidad**

La finalidad de la investigación está orientada a ser aplicada, ya que esta busca la aplicación sobre una realidad circunstancial antes que el desarrollo de teorías. Aplicando a la problemática de no haber un sistema de contabilidad de costos en Carnicería La Ribera, donde se presenta una propuesta para mejorar la eficiencia y eficacia de los procesos

#### **3.1.2 Alcance**

El alcance de la investigación es transversal: este porque se realiza un “corte” en el tiempo y se analiza en ese momento dado el fenómeno estudiado. Es útil cuando la investigación se enfoca en analizar cuál es el comportamiento del fenómeno en un momento específico, como es el caso del presente tiempo en Carnicería La Ribera que se están presentando los problemas.

#### **3.1.3 Marco**

El estudio se realizará en Carnicería la Ribera, este es el espacio mega, el espacio macro comprendería los departamentos y el espacio micro lo que son los procesos dentro de la organización. En la investigación se estará desarrollando en un espacio macro y micro, ya que se estudiará los departamentos y los procesos de manufactura del negocio.

### 3.1.4 Condición

La condición de la investigación es de campo, ya que se realiza el estudio en el lugar o realidad donde sucede. (Estado natural) esto se hace para poder identificar los atributos del fenómeno de la forma más natural posible; que en este caso se desarrolla en Carnicería La Ribera.

### 3.1.5 Carácter

Esta investigación está influenciada por el método descriptivo esto por análisis, comparación y evaluación de las actividades y procesos. El tipo de enfoque es descriptivo, de acuerdo con Hernández (2008), “ **Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, organizaciones o cualquier fenómeno que se somete a un análisis**” (p.102).

A demás de este también contempla el método retrospectivo, el cual consiste en estudiar un fenómeno en el presente, pero considerando ampliamente los antecedentes de dicho fenómeno y la influencia que ello tiene en el presente, ya que se estará estudiando el problema en la actualidad, considerando los antecedentes que dieron origen a este problema.

### 3.1.6 Naturaleza

La naturaleza de la investigación se determina en mixta, ya que se realiza una investigación recolectando y analizando datos cuantitativos y cualitativos.

## 3.2 Sujetos y fuentes de información

A continuación se comentan las fuentes y los objetos que se utilizaron para el desarrollo de este trabajo investigativo.

### 3.2.1 Sujetos

Son los sujetos de estudio, los cuales van a ser los objetos de estudio para la investigación. En ellos se incluyen los responsables a cargo de departamento de costos y manufactura y los trabajadores que procesan las materias primas para convertirlas en los productos terminados listos para la venta. Aquí se estará observando a las personas a cargo de los procesos de manufactura (que son 2), y los responsables de departamentos de procesos y de finanzas (que son 1); a ver como se está elaborando la información contable, que sale de los departamentos.

### 3.2.2 Fuentes de información

Para el desarrollo de este trabajo investigativo, se obtuvo información de dos fuentes: primaria y secundaria. Estas permiten la conceptualización de las bases de investigación bajo las cuales se fundamentará el análisis desarrollado según el enfoque metodológico descrito anteriormente:

#### a) Primarias

Las fuentes primarias proporcionan datos de primera mano, en la cual la investigación se recolectara a través del cuestionario que se va a aplicar al dueño del negocio, explicándonos de esta forma como y de qué forma se realizan los procesos dependiendo de su función respectiva. A demás de esto a los empleados que participaran en el cuestionario, recolectando así información de primera mano la cual va a ser procesada para generar nueva información en la investigación.

Posterior a esto, se estará desarrollando trabajo de campo el cual, podrá ser desarrollado de forma conjunta en la Carnicería, generando así información de primera mano también.

## **B) secundarias**

Se trata de documentos que compendian nombres y títulos de revistas, conferencias, sitios Web, a modo de directorio. En la investigación se utilizaron libros de los cuales se toman citas y se genera información de la información ya generada, libros como: Administración de los sistemas de información, Contabilidad de Costos, Un enfoque administrativo para la Toma de decisiones, Conceptos Básicos de Contabilidad de Costos, Contabilidad de Costos y Contabilidad de costos conceptos para la toma de decisiones gerenciales.

## **c) Terciarias**

A modo que en el caso de la presente investigación se encontraron fuentes terciarias como: páginas de internet como <http://www.gestiopolis.com/> y también la revista Diseño de un sistema de acumulación de costos.

## **3.3 Selección de Población y Muestra**

La población es el entorno total de estudio donde se desarrolla el trabajo, la cual comprende la Carnicería La Ribera, pero el estudio está enfocado en el área contable, por lo cual, el tipo de muestreo es no probabilístico, en el cual no todos los sujetos estarán disponibles a ser escogidos. Dentro del cual se van a escoger por medio de conveniencia: en lo que conviene para ser sujetos de estudio, examinando estos sujetos.

### 3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de Datos

El instrumento utilizado será la encuesta con la técnica a utilizar del cuestionario. El cuestionario es un instrumento mediante el cual se le realizan una serie de preguntas a la persona que lo está desarrollando, mediante el cual generara la información, incluyendo respuesta de carácter abierto y cerrado, con sí, no y no sé y, además, de respuestas adicionales que también generan valor de información de primera mano para uso de esta.

### 3.5 Cuadro variables, definición conceptual y operacional

Objetivo	Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional
a) Evaluar como tratan los costos de sus productos, La Carnicería la Ribera.	Modelo de Costos	Modelo contable que permite establecer y definir los costos asociados a un producto o proceso	Esta Variable será medida con el cuestionario por medio de la pregunta 9 y 11
b) Elaborar una distribución correcta de los costos de los productos de Carnicería la Ribera, para mejorar la asignación de precios basado en una contabilidad de	Distribución de costos para asignar precios	Son todos los desembolsos en que incurre un productor para hacer llegar sus productos, desde su planta de fabricación hasta el lugar en que son adquiridos, constituyéndose así en un componente fundamental del costo total	Esta Variable será medida con el cuestionario por medio de la preguntas 7-11-12-14

costos.			
<p>c) Estudiar el comportamiento de los costos en Carnicería la Ribera una vez establecido el sistema contable de costos para sus productos.</p>	<p>Comportamiento de costos</p>	<p>De acuerdo con su comportamiento:</p> <p>Costos variables: Son aquellos que cambia o Fluctúan en relación directa con una Actividad o volumen dado. Ejemplo Materia prima, comisiones entre otros.</p> <p>Costos fijos: Son los que permanecen constantes durante un periodo determinado sin importar si cambia el volumen. , los salarios administrativos, depreciación, alquiler entre otros.</p>	<p>Esta Variable será medida con el cuestionario por medio de la preguntas 17-18-19</p>
<p>d) Comparar las ganancias actuales con las ganancias pasadas, para medir el impacto que ha tenido el ajuste de los costos en sus ventas.</p>	<p>Aplicación Práctica</p>		

# Capítulo IV

## Análisis e Interpretación de Datos

## 4.1 Diagnóstico de la situación vigente

### 4.1.1 Diagnostico de la situación

Según la situación de Carnicería La Ribera, la cual no tiene un sistema de costos definido lo que genera una debilidad importante de control interno y de situación financiera incorrecta, por lo cual se va a desarrollar un modelo de costos apropiado para determinar los costos correctos para la asignación de los costes de la res y del cerdo.

Además de lo anterior, conocer la correcta distribución de materiales directos, mano obra directa y costos indirectos de fabricación, para el desarrollo del chorizo y desarrollo del salchichón, los cuales no se han tomado en cuenta a la fecha.

En el cual, se procede a generar información de primera mano, con el desarrollo de un cuestionario, como primera parte y de segunda instancia, un trabajo de campo para el cumplimiento de los objetivos tanto específicos, como el general por lo tanto.

La generación de la información con el cuestionario, donde se tiene acceso a las respuestas del dueño, contadores y empleados de la Carnicería La Ribera, lo cual va a desarrollarse a continuación.

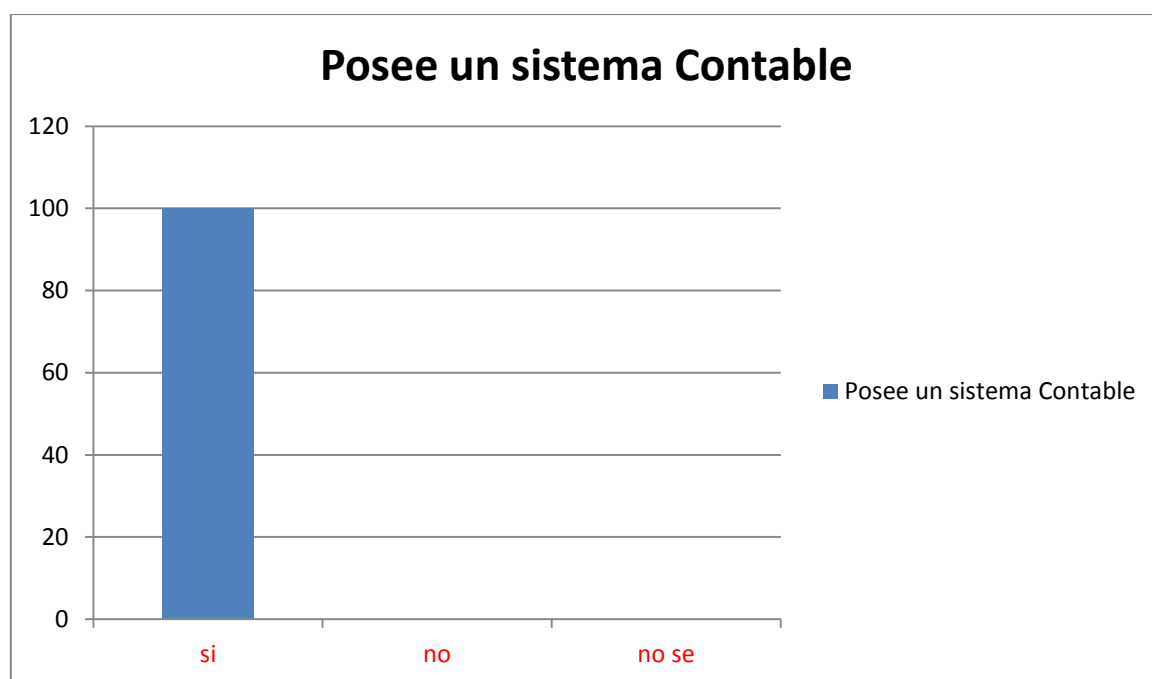
#### 4.1.2 Descripción de los datos

### Conocimiento de sistemas contables, y contabilidad de costos

#### Pregunta número 1

1. ¿Utilizan en Carnicería La Ribera un sistema Contable?

Ilustración 6 Gráfico 1



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

En la pregunta N°. 1, el 100% de la población considera que conoce acerca de que carnicería la Ribera posee un sistema de información contable, en el que se procesa la información, de manera no muy estructurada, pero que genera la información que se desea.

## **Interpretación**

Después de la aplicación de la primera pregunta que corresponde a la fundamentación teórica de la empresa, se encuentra con lo siguiente.

Según los comentarios de don Luis el propietario:

“Se registran las transacciones, que posteriormente se utilizan en la elaboración de información contable”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

De lo anterior se evidencia que se procesa información contable, pero que simplemente se presenta lo que son las partidas, se incluyen los gastos, los ingresos, con los precios que se tienen, y se genera la información contable para la toma de decisiones.

El contador afirmó que se utiliza un sistema contable, no muy estructurado, de modo que se incluyen los pasivos, activos, ingresos, gastos, conforme se van incluyendo pero que no hay nada de costos establecido.

“ Se utiliza un sistema contable básico, de activos, pasivos, patrimonio, y cuentas de ingresos por ventas y demás y gastos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

## Pregunta número 2

2. ¿En Carnicería la Ribera se preparan estados financieros?

Ilustración 7 Gráfico 2



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

De los resultados correspondientes a la pregunta dos del cuestionario, se determinó que un 67% de la población sí sabe que se preparan estados financieros, y el 33% no saben acerca de dicho tema.

## **Interpretación**

Segun los comentarios del dueño: “Se preparan Estados Financieros pero los normales, en donde se presentan las cuentas de activos, pasivos y lo que se encuentra en el patrimonio, con sus debidos registros”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

La preparacion de los estados financieros en toda entidad, son de vital importancia para la generacion de la informacion contable, para la toma de decisiones, los registros contemplan las transacciones diarias conforme se van generando, y la presentacion debida con lo correspondiente a la NIC 1 de presentacion de los Estados financieros y notas a los mismos.

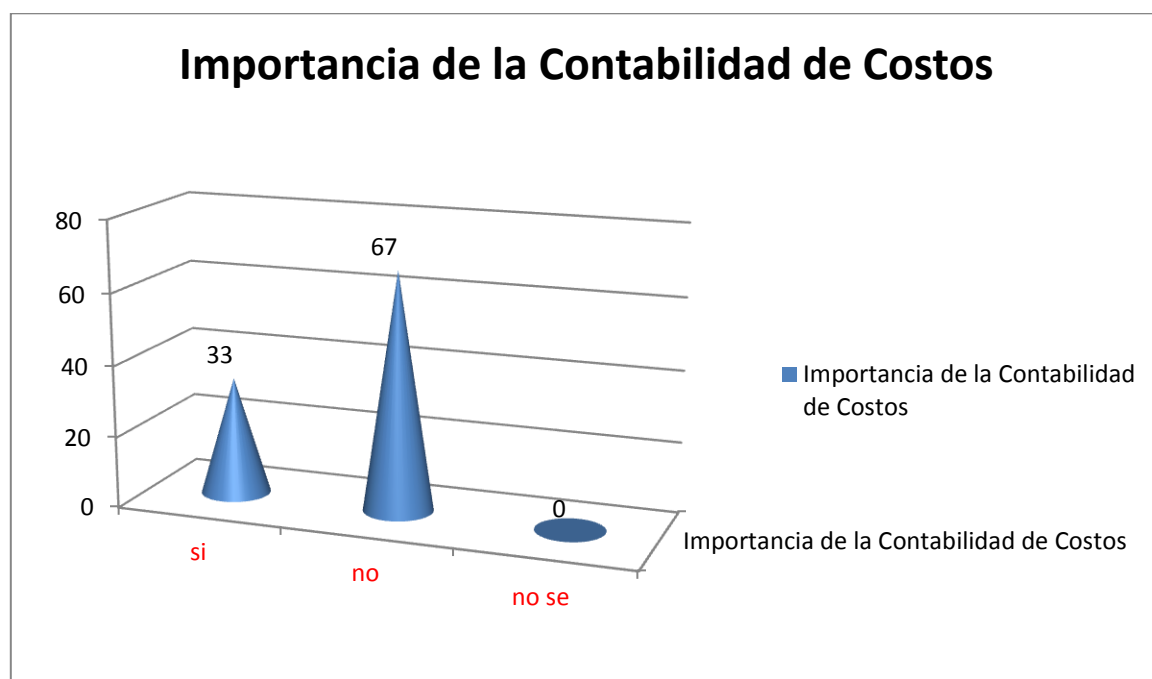
Según agrega el contador: “Se prepara información contable la cual se utiliza para el desarrollo de estados financieros”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Por esta razon, se evidencia que la preparacion de estados financieros es generada a partir de los registros contables diarios.

### Pregunta número 3

3. ¿Conoce acerca de la importancia de la Contabilidad de Costos?

Ilustración 8 Gráfico 3



Fuente: Datos elaborados por el autor

### Resultados

Según la pregunta número 3, arroja que el 67% de la población conoce acerca de la importancia de la contabilidad de costos, y que un 33% no conoce para qué sirve la contabilidad de costos.

## **Interpretación**

La contabilidad de costos tiene mucha importancia en la generación de información detallada, de costo de los productos, asociados a una materia prima como tal, generados apartir de esta, de modo que incluye los elementos del costo de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación reales que participan en esta.

Comenta don Luis que “La importancia real, no se conoce, ya que no se lleva un proceso como tal establecido, para el desarrollo detallado de los costos, y es de importancia para asignación hasta de los productos, y precios de ventas”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

En carnicería la Ribera no se conoce un dato exacto acerca de los costos asociados a los productos y no se conoce a ciencia cierta que tan beneficiosa puede ser para el negocio.

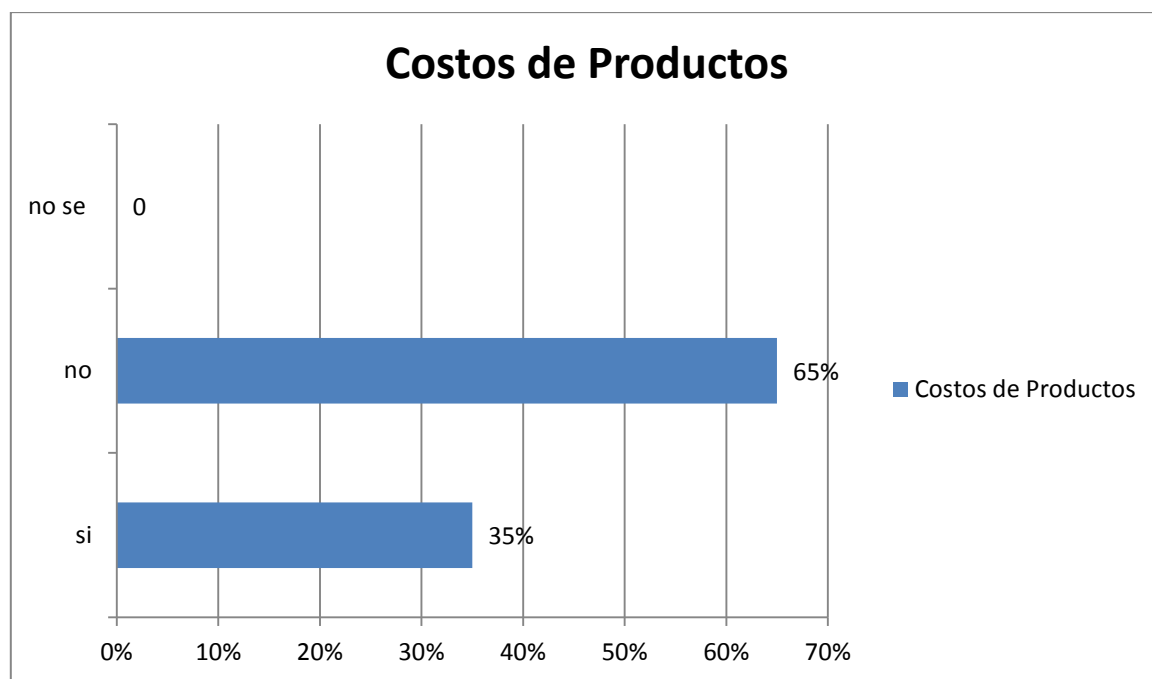
El contador indicó que: “La contabilidad de costos es necesario, para estimar costos de los productos y no solo eso, con esta se pueden desarrollar mejores panoramas de ventas, ventajas competitiva para el negocio y demás, y conocer acerca de los costos reales de los productos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Conociendo los costos se pueden crear ventajas competitivas de precios, ya que al saber cual es el costo real se pueden fijar precios mejores, de mayor competencia y así aumentar las ventas y generar más ganancias.

#### Pregunta número 4

4. ¿Conoce la diferencia entre los costos directos asociados a los productos y los que son costos indirectos de fabricación?

Ilustración 9 Gráfico 4



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

La diferencia entre los costos asociados a los productos y los que no son asociados a los productos solo la conoce el 65% de la población, el otro 35% no conoce acerca de esta diferencia.

## **Interpretación**

Los costos asociados a los productos incluyen todo costo desembolsado para poner el activo como tal en su sitio donde debe llegar, como en esta caso incluye el transporte del matadero, a la Carnicería, todo esto va asociado a los costos, no se pueden verse como gastos porque no es correcto.

Según nos comenta el dueño:” Los costos no se manejan en su distribución asociados a los productos, sino más bien de forma en la que se gastan, no se conocen los costos indirectos de fabricación, si no que todo se incluye en los gastos del negocio, como agua, luz, servicios, alquiler, y demás como la planillas y materiales”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Con lo anterior se evidencia que la distribución de los costos de los productos no se está desarrollando de la mejor forma, los elementos del costo se están trabajando todos por igual, sin diferencia de nada, y se están incluyendo todo a gastos y no debería de ser así.

Un empleado comentó que: “los costos indirectos de fabricación, son tales como luz, agua, alquileres y demás que se distribuyen para todo el negocio, los

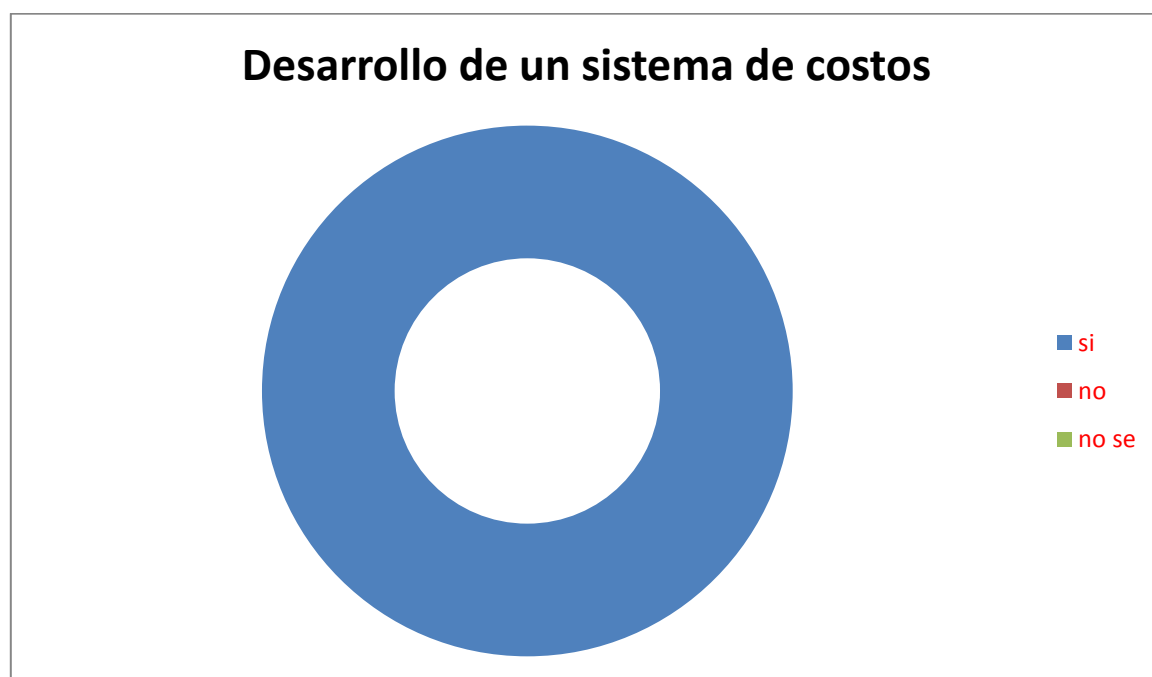
asociados a los productos directamente”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Los costos totales son todos los costos incurridos por el negocio, y se deben separar de los costos incurridos en los productos, los cuales se toman en cuenta para luego fijar los precios del producto una vez establecido su costo total.

### Pregunta número 5

5. Se han preguntado si desarrollando un sistema de costos más detallado, conseguirían ventajas competitivas en precios y en el mercado

Ilustración 10 Gráfico 5



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

En esta pregunta el 100% de la población está de acuerdo con que utilizando un sistema de costos se traerían beneficios mayores para el negocio, así como ventajas competitivas en precios y demás.

## **Interpretación**

El desarrollo de la información de costos genera ventajas competitivas de muchas formas, y permite conocer mayormente el panorama real de la organización por elemento del costo, al conocer los costos y tener establecidas las bases, se pueden ir ajustando los elementos del costo de forma que se van ajustando los precios cada vez de forma mejor y más fiable.

Don Luis comentó que : “Es algo que se ha venido preguntando, si obteniendo un sistema de control de costos sea lo mejor, para establecer precios correctos, tanto de costos, como de la distribución, así como de la fijación de los precios, para lograr una mayor ventaja competitiva, y dar mejor calidad y servicio, logrando una mejora en la eficiencia y eficacia. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

El plantearse de esta forma si una contabilidad de costos ayudaría de forma eficaz y eficiente al negocio, es una de las inquietudes que se han presentado para conocer mejor el negocio y verificar si se cuenta con las herramientas del negocio en marcha que se requieren para subsistir.

El contador agregó: “Probablemente, se estaría llevando un mejor control de todas las cuentas, gastos y demás costos, lo cual podría beneficiar al negocio, y así conseguir ventajas competitivas mayores, y con más fuerza frente al mercado. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Con lo anterior se evidencia que la distribución de los costos puede darse de una mejor forma para los productos.

El carnicero expresó: “...quizás con precios mejores, en donde se compita de mejor forma con el mercado sea lo mejor para el negocio”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Asegún algunos clientes se quejan por los precios altos, que a veces no son del todo competitivos con el mercado, y el carnicero de paso considera que se podrían mejorar estos.

### Pregunta número 6

6. ¿Estaría dispuesto a adquirir o cambiar un sistema de costos que cuente con módulos de costeo, inventarios, nomina, costos indirectos de fabricaciones y materiales?



Fuente: Datos elaborados por el autor

### Resultados

Según la pregunta 6 el 80%, de la población está dispuesta a adquirir un sistema de costos que refleje de mejor forma los resultados de la empresa, y el 20% no sabe si adquirir e implementar un sistema de costos.

## **Interpretación**

La implementación de un sistema de costeo incluye al negocio las máximas ventajas competitivas, y de distribución de costos de productos y de información fiable de mayor calidad.

Don Luis agregó como comentario: “Si esto trae mejoras para la continuidad del negocio, y mejora de las ventas y todo lo correspondiente a esto”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Por lo tanto se esta en la posibilidad y aceptación de cambios para el procesamiento de la información contable de costos real para la Carnicería.

Enrique el contador dice que con módulos de costeo para las líneas de costeo, se llevaría muchísimo mejor la distribución de los costos y de la información contable que se procesa dejándolo evidenciado en el cuestionario de la siguiente forma : “claro, esto sería de mucha ayuda, para conocer realmente cuáles son los módulos de costeo, como se puede manejar mejor la planilla del lugar, y además de eso los materiales y los costos indirectos de fabricación”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

## Conocimiento de la entidad

A continuación se presentan los resultados de las preguntas relacionadas a la Carnicería La Ribera de conocimiento adicional.

### Pregunta número 8

8. ¿Con cuántos empleados cuenta la empresa?

### Interpretación

Tanto el dueño, como los empleados y contador; expresaron que en la carnicería, cuenta con un total de 4 personas que velan por el funcionamiento del negocio, adicional a esto el dueño que esta en el negocio vigilando las operaciones y tomando decisiones sobre lo que se genera a diario.

Comentarios del dueño: “Carnicería la ribera cuenta con 4 empleados, dos de ellos que se encargan de desarmar y vender lo que es la res y el cerdo, y una que es la que limpia y, además, de eso el contador que se encarga del registro y elaboración de la información contable”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Comentarios del contador: “cuenta con 4 empleados”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Comentarios del carnicero y empleados: "...son 4 empleados, un carnicero que soy yo, el vendedor que me ayuda a mí y, además, de eso el contador y la de limpieza". (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

### **Pregunta número 10**

10. ¿Cuántas personas participan en el proceso de elaboración de chorizo y salchichón, así como del deshuese de la res y cerdo?

#### **Interpretación**

"En el proceso de elaboración del salchichón y chorizo, así como los deshueses de la res y cerdo, participan el carnicero que se encarga de procesar los materiales, y hacer la mezcla tanto del chorizo como del salchichón, y así como el deshuese de la res y cerdo, y el vendedor, que es como un ayudante también del carnicero para elaboración de los productos, y distribución de los cortes a la hora de deshuesar la res y cerdo". (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Lo anterior comentado por el carnicero y el vendedor, que son los que participan en la creación del chorizo y del salchichón, y de igual forma con el deshuese de la res y el cerdo.

El contador determinó que "...serían los dos carniceros, que se encargan del desarrollo de esto". (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

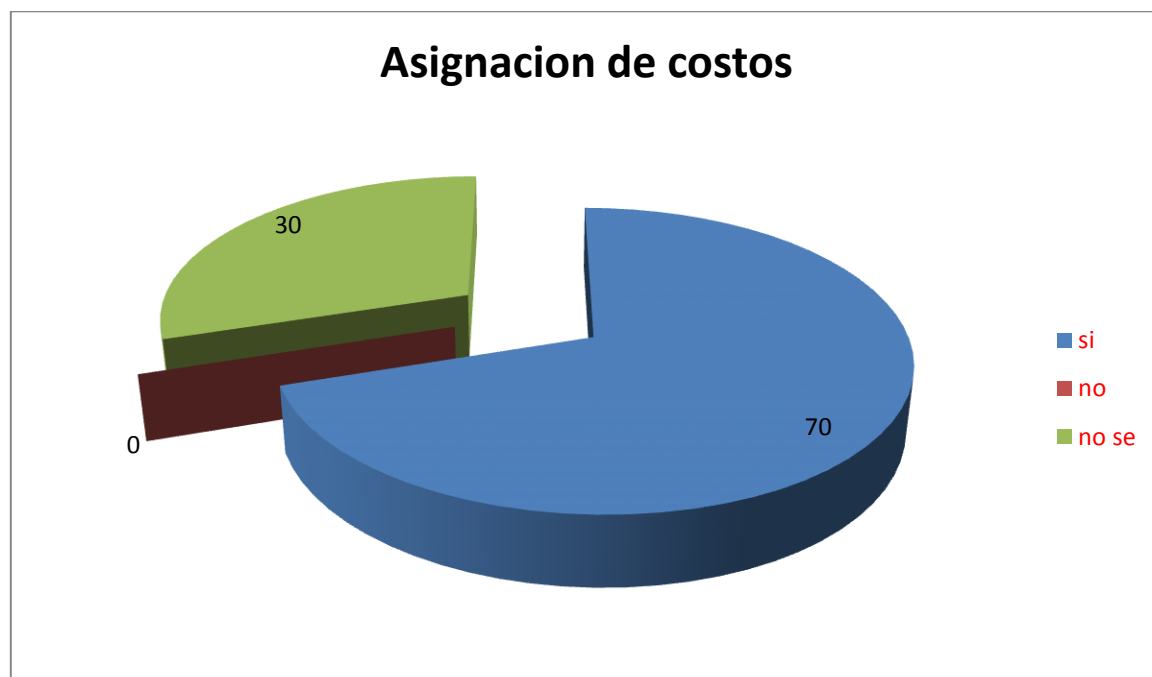
## CONOCIMIENTO DEL REGISTRO CONTABLE DE LA EMPRESA

A continuación se presentan los resultados de las preguntas elaboradas al contador y al dueño de la empresa, acerca de los registros contables, y manejo de costos.

### Pregunta número 7

7. ¿Tiene Carnicería la Ribera, dificultades para establecer la asignación de los precios de la res y del cerdo?

Ilustración 11 Gráfico 7



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

El 70% de la población, sabe que si hay serios problemas para determinar la asignación de los costos a los productos, y el 30% restante no saben acerca del tema.

## **Interpretación**

Don Luis expreso que: “Ya que los precios, se asignan conforme han ido subiendo los costos y demás, los cuales no están distribuidos de forma certera, ya que se han venido ajustando poco a poco, pero no se sabe, si realmente son los correctos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

No se conocen realmente cuales son los costos reales de los productos, no hay un método de asignación para lo mismos, el dueño no sabe si realmente los precios estaran bien o no, o si estarán muy altos, o bajos.

Enrique comentó que : “ya que no se conocen realmente cuales son los cotos reales de los productos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017). Y el carnicero evidencia que : “los precios los establecen el contador y dueño, y uno se encarga de alistar a carne y vendedor nada más vende”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Esta situacion es alarmante, porque realmente no saber los precios de los productos si son los reales o no, podrian verse afectadas negativamente las utilidades del negocio.

## Pregunta número 9

10. ¿Cómo se estiman los costos asociados al procesamiento del cerdo y la res, así como de la creación de los productos como salchichón y chorizo?

### Interpretación

Don Luis comentó como se desarrolla la distribución de la res y del cerdo, así como lo que se hace para el chorizo y salchichón:

“Se desarrolla una distribución del peso de la res y el cerdo, con respecto a los kilos que se pagan, ajustando así los costos mas o menos de acuerdo con el precio para estimar el costo, a esto se le descuentan las pérdidas del hueso limpio y demás entonces, igual con el cerdo, para el chorizo se utiliza los recortes del cerdo y las papadas, como el salchichón que se utiliza las degolladuras y recorte de res, proveniente de los huesos que se descarnan, los materiales que se gastan en el desarrollo de estos productos, se envían a gastos, de los materiales que se compran como chiles, culantro, tripas y todo lo que se gasta en materiales para el desarrollo de los productos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

La correcta aplicación de lo anterior con un sistema de costos establecido se vería de otra forma, razón que pretende corregirse con la implementación de un modelo de costos, se pretende que se de una correcta distribución por elemento del costo, para la res, cerdo, salchichón y chorizo.

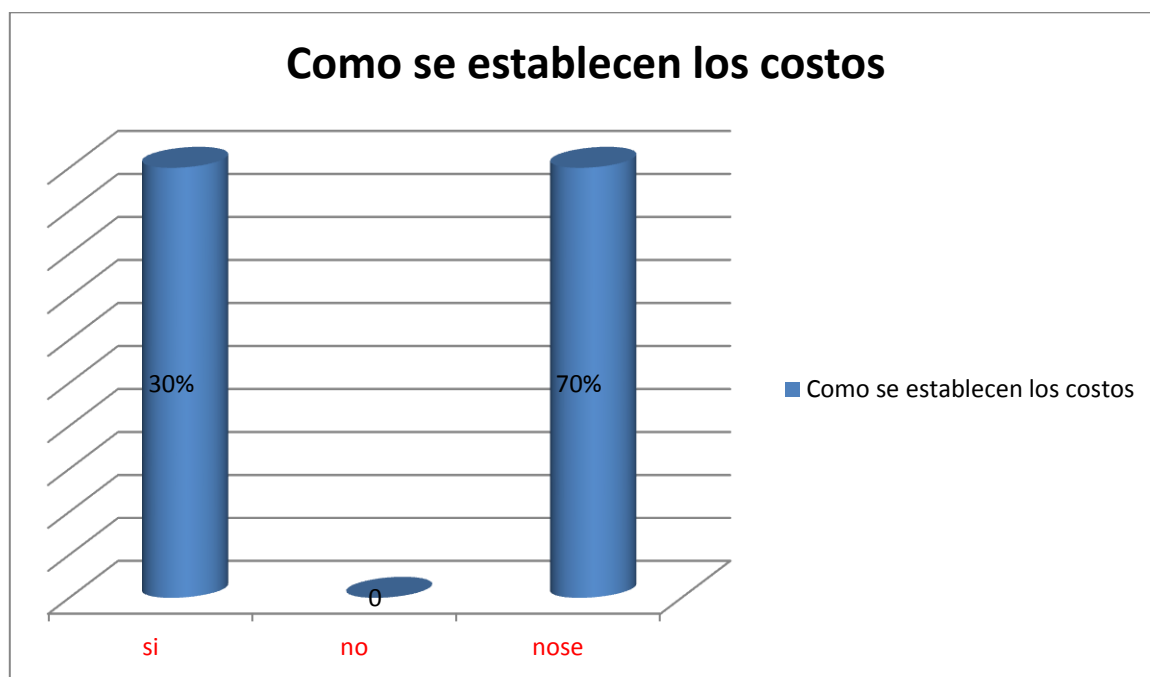
“Los costos asociados a los productos no se estiman de ninguna forma, ya que no hay por sí solo algo establecido para hacerlo, simplemente con el tiempo se han venido ajustando precios”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Lo anterior lo especificó el contador, quien de antemano sabe que los costos no se tratan por separado para los productos, si no que simplemente se desarrollan, se tiene su precio de venta, y se genera la ganancia, los precios se han ajustado de acuerdo con el tiempo como haya ido pasando, sin hacer un estudio del mercado o mas.

### **Pregunta número 11**

11. ¿Conoce cómo se establecen los costos en la empresa para el proceso de elaboración de los productos?

Ilustración 12 Gráfico 11



Fuente: Datos elaborados por el autor

### **Resultados**

El 70% no saben cómo se distribuyen los costos de los productos, mientras el 30% sí saben cuáles son los posibles costos asociados a los productos, pero no por elemento del costo, si no de forma que se incurren en una totalidad.

### **Interpretación**

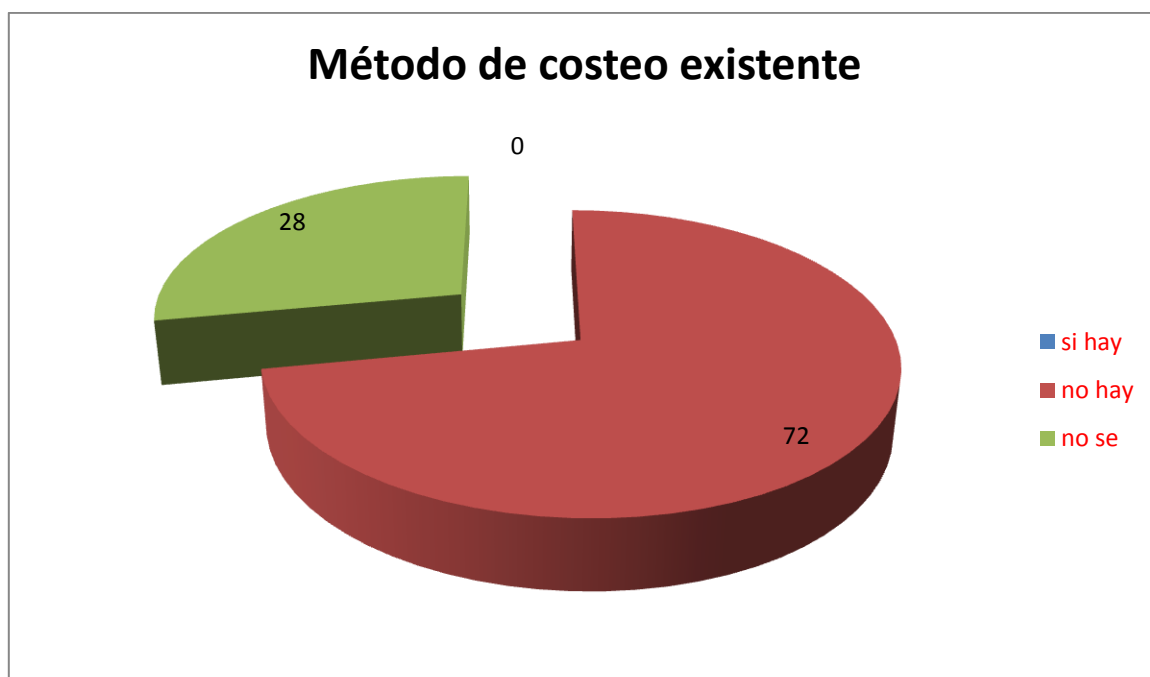
En Carnicería La Ribera, los elementos del costo no se ven por separados como tales, sino que como un total, solo se paga luz, agua, teléfono, bolsas, mano de obra de los empleados, pero no hay nada establecido para toda esta información según expresa el dueño en el cuestionario aplicado: “Lo que se gasta en la elaboración de los productos, no se mete en un costeo como tal del salchichón o

chorizo, o bien, de todos los cortes que salen del deshuese, sino que más bien se distribuye el precio entre los kilos y se saca los costos, y en cuanto al chorizo y salchichón, no se sabe cuánto es el costo, ya que lo de materiales y lo de planilla se ven como gastos, que al final se restan de las ventas y ganancias”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

“Los costos asociados a los productos, no se estiman de ninguna forma, ya que como mencioné no hay nada establecido para desarrollarlos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017). Agrego Enrique, según lo correspondiente al cuestionario.

### Pregunta número 12

12. ¿Cuál es el método que utilizan para asignar los costos de producción?



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

Para la pregunta número 12, el 72% indica que no hay un método para asignar los costos a los productos establecidos, mientras que el 28% no conoce acerca de si existe o no un método.

## **Interpretación**

Tanto el dueño como los empleados, indicaron que no existe ningun metodo de costeo establecido, en el cuestionario desarrollado.

Comentarios del dueño: "...no se utiliza ningún método de costeo". (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Comentarios de los empleados: "...no se posee ningún método". (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

### **Pregunta número 13**

13. ¿Cómo se establece el precio de costos de la res y cerdo?

#### **Interpretación**

Don Luis indicó : “El precio del costo se establece el peso total, menos lo que se le desperdicia en hueso, aproximadamente 12 kg en cuanto a la res y 6 kg para el cerdo por unidad, para saber cuánto queda el precio del producto, los fletes no se incluyen, si no que se pagan aparte como parte de gastos del negocio”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Con lo anterior, se determina que se toman en cuenta lo que se desperdicia de la res y del cerdo en cuanto al hueso que esto no se debe tomar en cuenta, pero no se ha incluido lo que se refiere a transporte que se paga por res y por cerdo dentro del costo, para asumirlo en la distribución.

### **Pregunta número 14**

14. ¿Cómo se establece el precio de venta de la res y cerdo?

## **Interpretación**

Esta pregunta genera inquietudes bastantes alarmantes, ya que no se tiene un panorama de donde se sacan los precios, si estos son reales, o si están muy elevados o no, la razón es que se han venido ajustando con respecto del pasar del tiempo, pero no se han establecido parámetros o mediciones correctas de si están generando pérdida o utilidades.

Comentarios del dueño: “El precio de venta, se ha venido ajustando a lo largo del tiempo, sin una base fija, ya que realmente no se sabe el costo real de la res y cerdo, y los productos que se elaboran, se utiliza de base el costo que se distribuye así como lo hacemos, y además sondeamos los precios del mercado, para equiparar los precios de venta de nuestros productos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

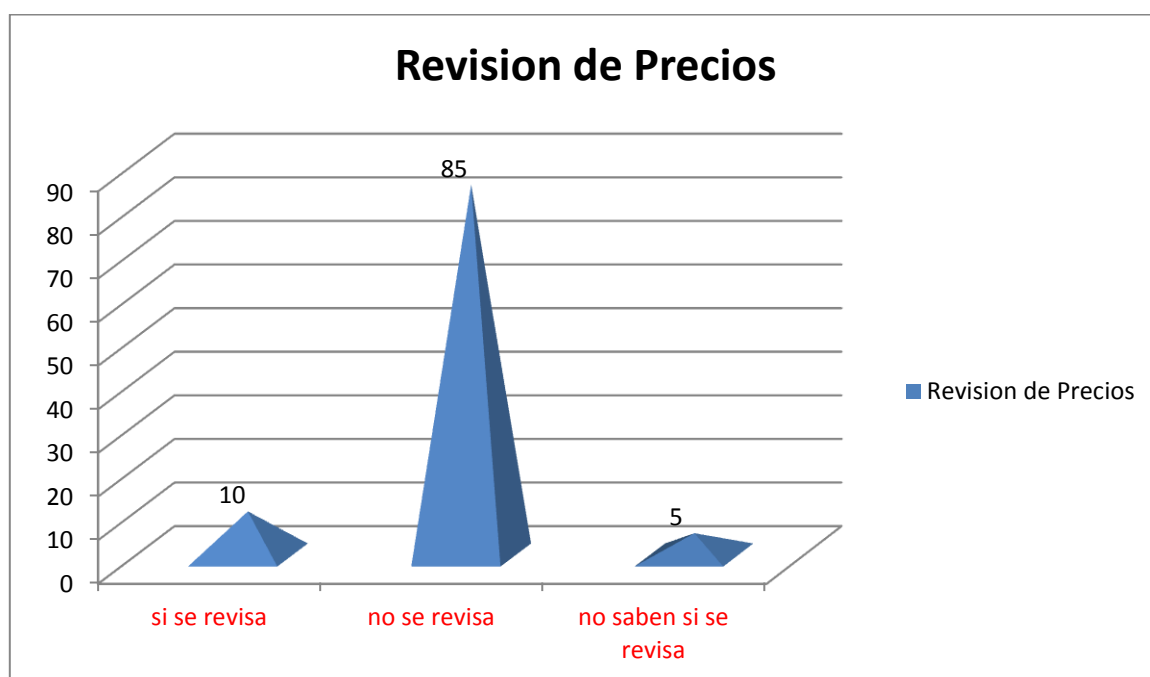
Comentarios del contador: “se establece de acuerdo al ajuste de los precios que vallan teniendo de forma que se ha venido ajustando el precio hasta hoy, lo cual a veces es más alto que en otros lugares porque realmente no se sabe cuál es”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Con esto se evidencia lo expuesto anteriormente, los precios no se fijan, sabiendo al menos el costo, más un porcentaje de ganancia, y como no se sabe costo, ni nada de los productos, ni se hacen comparativos de ventas, no se sabe cuál es la situación real de utilidades de la Carnicería.

### Pregunta número 15

15. Se revisa de forma periódica los precios del mercado para comparar contra los precios de la Carnicería

Ilustración 13 Gráfico 15



Fuente: Datos elaborados por el autor

### Resultados

La revisión de los precios, no es algo que se desarrolle frecuentemente, según indica el 85% de la población en el cuestionario, tan solo el 10% indica que si se revisan y el 5% no sabe si se revisan periódicamente los precios de los productos.

## Interpretación

Tanto el dueño, como el contador indicaron que más que todo cuando se hace una distribución o aumento de materias primas o demás, se revisan los precios, fuera de eso, no se comparan con el mercado, ni se están comparando entre periodos ni nada por el estilo: “Se revisan cada vez que hay una distribución nueva de precios, fuera de eso no”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

### Pregunta número 16

16. Se valora los proveedores del res y cerdo, y su impacto que poseen sobre los precios

Ilustración 14 Gráfico 16



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

El 100% de la población denota que no se hacen revisiones de los proveedores de las materias primas, como lo son la res, el cerdo, y los materiales que se ocupan para la elaboración de chorizo y de salchichón.

## **Interpretación**

Esto es algo que podría verse afectado el negocio, el adquirir o revisar las materias primas, según los proveedores, podría generar que los proveedores actuales estén con precios más altos, que otros, o que los productos de otros proveedores sean de mejor calidad.

El dueño indicó que: “El proveedor, es el mismo, el Matadero del Valle, ya que ese es el que se le ha comprado los productos, y en cuanto a los materiales Fres Carnes vende la tripa de cerdo y la de res para chorizo y salchichón, y la verdulería para los otros materiales de dichos productos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

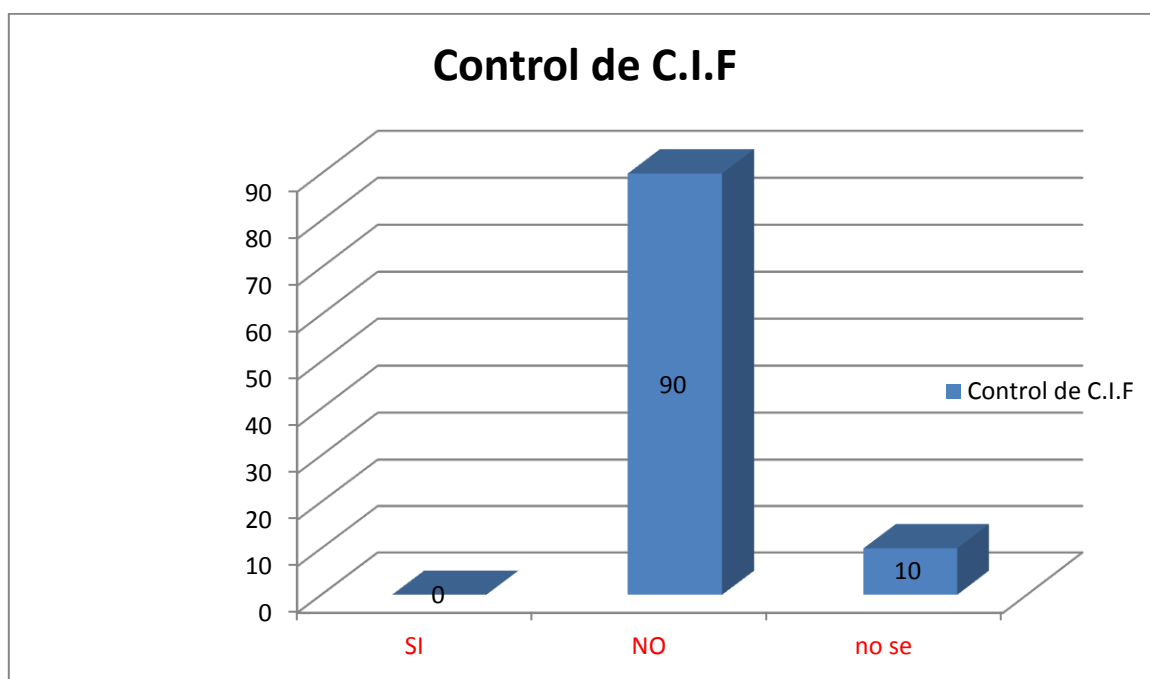
Los proveedores se mantienen desde siempre, no se han cambiado, el matadero del valle distribuye la res y los materiales se le compran en Fres Carnes, y en la verdulería más cercana se consiguen lo que se ocupa para el chorizo y el salchichón.

“Se tienen los mismos proveedores desde hace mucho tiempo, tanto mataderos como para los materiales”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017). Comentó Enrique, y esto no debería de ser así, deben estudiar y analizar si hay mejores opciones.

### Pregunta número 17

17. Existe algún control de los costos indirectos de fabricación de los productos

Ilustración 15 Gráfico 17



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

En cuanto a los resultados de la pregunta número 17, de que si se llevan controles para los costos indirectos de fabricación, el 90% detalla que no se llevan ningún control, mientras que el 10% no sabe el tratamiento de los C.I.F.

## **Interpretación**

En Carnicería La Ribera, no hay un control de los C.I.F, dentro de los cuales van, los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los costos que se utilizan para producir todos los productos.

Los tratamientos deben hacerse por separado, los materiales que se utilizan para todos los productos van en esta categoría, la mano de obra indirecta, debe separarse, ya que en carnicería la Ribera se incluyen, como gasto de salarios, y deberían incluirse aquí y, por ultimo, todo lo que es alquiler, agua, basura y demás se incluye dentro de los C.I.F.

Don Luis comentó que: “Todo va para el gasto administrativo o de ventas”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017). Y además de eso, el contador expuso que: “...no existen los controles para esto”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

La situación detalla que el tratamiento de los costos indirectos de fabricación, se está tratando de forma incorrecta.

### Pregunta número 18

18. Se registra la mano de obra involucrada en el proceso de elaboración de los productos

Ilustración 16 Gráfico 18



Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Resultados**

La mano de obra es otro de los elementos del costo, según Carnicería La Ribera, el 85% no se registra la mano de obra dentro de este rubro, el 5% sí lo registra y el 15% no sabe cuál es el tratamiento que se le da a este.

## **Interpretación**

La mano de obra directa es un elemento del costo, que debe de ir separada de los costos indirectos de fabricación, de modo que se refleje, los salarios y datos de los costos por hora que se pagan para los empleados que trabajan en el proceso de elaboración de productos, o procesamientos de materias primas, como lo son el carnicero y el vendedor.

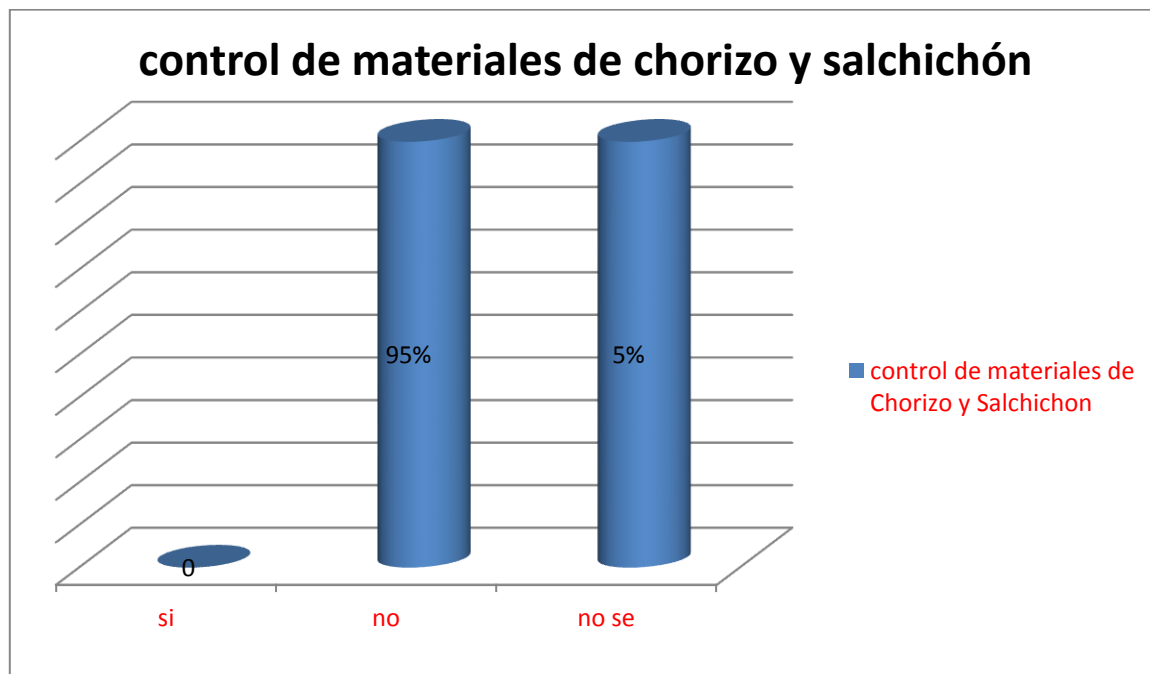
El dueño comentó que la mano de obra no esta dividida, en mano de obra directa, e indirecta que como se especificó va a los costos indirectos de fabricación; “la mano de obra se ve como salarios por pagar, de lo cual se pagan seguros y demás”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

En contador indica que se pagan los salarios, menos las deducciones y listo no se tiene un control de la mano de obra, ni del costo de la hora por empleado; “ no, porque se les paga los salarios a los empleados y nada mas, no hay un control de más”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

### Pregunta número 19

19. Existe algún control de los materiales utilizados para la elaboración del salchichón y el chorizo

Ilustración 17 Gráfico 19



Fuente: Datos elaborados por el autor

### Resultados

El control de los materiales que se incluye en el chorizo y en el salchichón no se tiene establecido, según indica el 95% de las encuestas, y el 5% no sabe acerca de esto, podría concluirse que no se tienen controles para los materiales empleados en el chorizo y salchichón.

## **Interpretación**

El contador y el dueño, indicaron en las notas que no hay control de materiales, como se ha venido especificando, los materiales solo van a los gastos, se pagan y listo, no se incluyen en el costo, los cuales deberían estar separados en este elemento del costo, para el salchichón y para el chorizo.

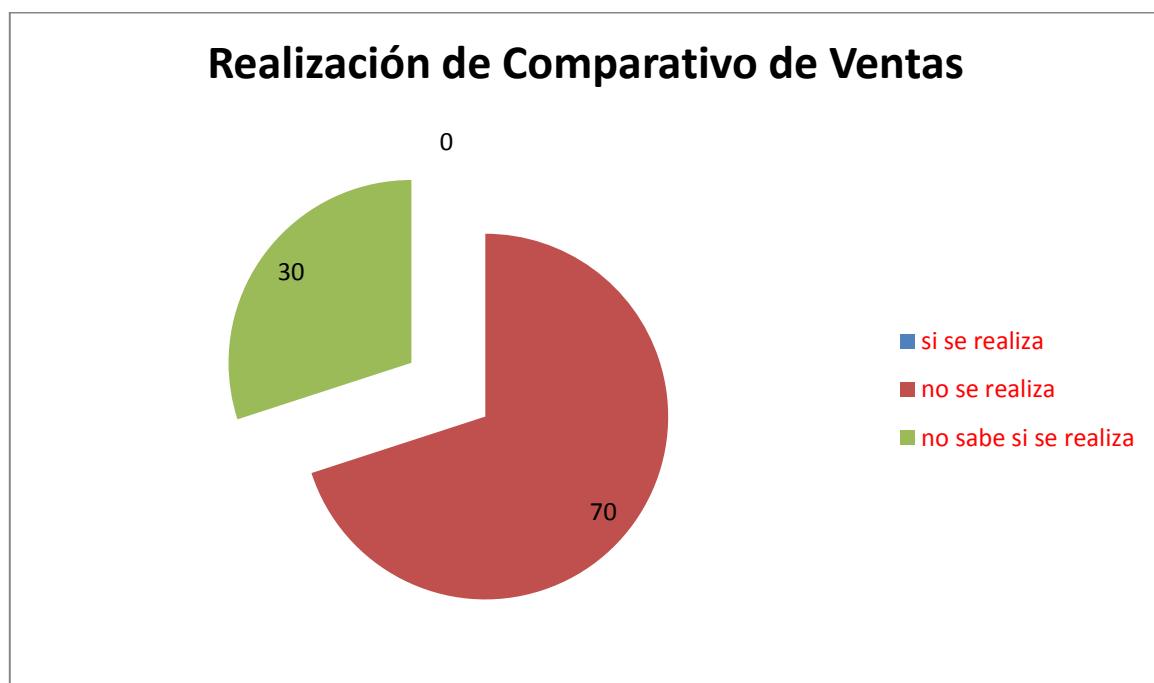
Comentarios del dueño: “Al igual que lo anterior, los materiales se meten en gastos al final de mes, pero no se asignan al costo del producto”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

Comentarios del contador: “...no existen controles de los materiales, cuanto se gasta o cuanta cantidad lleva la elaboración de los productos”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017).

### Pregunta número 20

20. Se realiza algún comparativo entre las ventas mensuales anteriores y las actuales

Ilustración 18 Gráfico 20



Fuente: Datos elaborados por el autor

### Resultados

Según la última pregunta del cuestionario, el 70% de la población indica que no se hacen comparativos de ventas, y el otro 30% indica que no sabe si se

realizan o no comparativos, de las ventas para saber cuáles son los movimientos de las ganancias.

### **Interpretación**

Según la recolección de los datos, no se realizan comparativos de ventas mensuales, ni anuales, simplemente se ven por grandes rasgos los comportamientos de las ganancias, y es una situación preocupante, ya que se ha venido dando una baja de ventas al mercado, y los factores se podrían conocer desarrollando los costos correctos, y buscando nuevas estrategias para la venta.

“Se ve a grandes rasgos, los comparativos, mediante los cuales han presentado que han disminuido las ventas, razón que nos preocupa, ya que se ve afectada la continuidad del negocio”. (Vargas, comunicación personal, 20 enero del 2017). Indicó el contador Enrique para el desarrollo de la información que se genera, sobre la cual se toma decisiones.

## Trabajo de campo

El trabajo de campo se desarrolla de modo que se cumplan los 4 objetivos específicos y además de esto cumpliendo con el objetivo general propuesto para esta investigación.

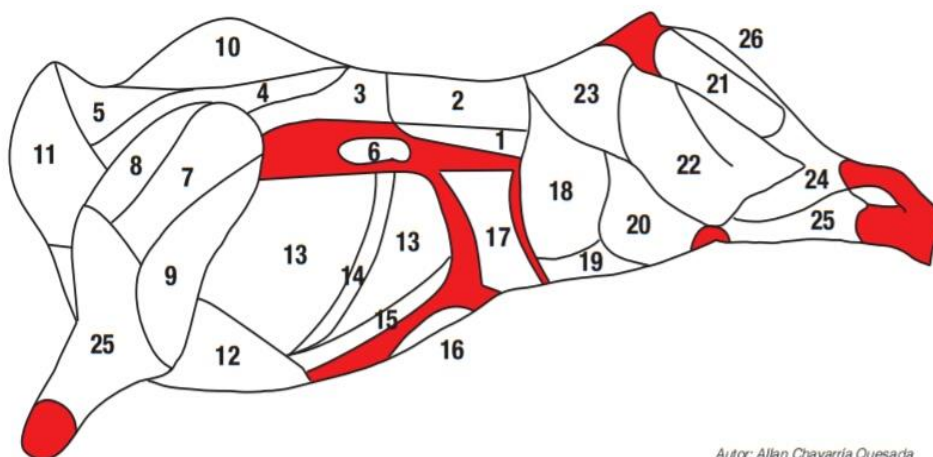
### **Evaluar cómo tratan los costos de sus productos, en La Carnicería la Ribera**

Carnicería La Ribera, cuenta con un sistema contable, según la pregunta del cuestionario 1, donde se registran las transacciones diarias, para su posterior elaboración de estados financieros, pero no cuenta con un sistema de contabilidad de los costos.

Para el entendimiento de una mejor distribución de los cortes de la res y del cerdo, el Instituto Nacional de Aprendizaje incluye unas fotografías con los cortes que se desarrollan a partir de la res y el cerdo.

Presenta lo siguientes cortes:

## Ilustración 19 Cortes de Res



Autor: Allan Chavarría Quesada

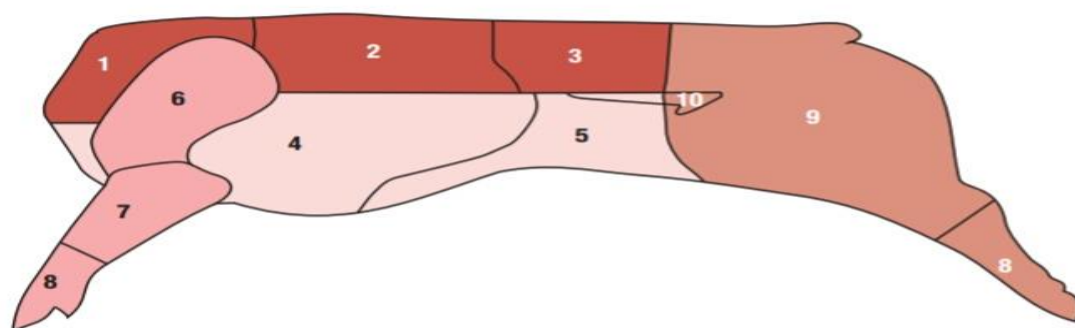
- |                      |                      |                             |                      |
|----------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. Lomito            | 8. Cacho de paleta   | 15. Arrachera               | 22. Bota de solomo   |
| 2. Lomo Ancho        | 9. Posta de Paleta   | 16. Tortilla                | 23. Punta de solomo  |
| 3. Cola de Lomo      | 10. Giba             | 17. Cecina                  | 24. Ratón de campana |
| 4. Lomo de Aguja     | 11. Degolladura      | 18. Vuelta de lomo          | 25. Posta de Ratón   |
| 5. Lomo de Pescuezo  | 12. Posta de Pecho   | 19. Cacho de vuelta de lomo | 26. Posta de Cuarto  |
| 6. Lomito de Entraña | 13. Costillar entero | 20. Bolita                  |                      |
| 7. Lomo de Paleta    | 14. Entraña          | 21. Mano de Piedra          |                      |

Fuente: Instituto Nacional de Aprendizaje.

## Ilustración 20 Cortes de Cerdo

64

Diagrama General Muscular de Cerdo



Autor: Allan Chavarría Quesada

Chuleta Entera	Chuleta de Lomo	1. Chuleta de Pescuezo
Costillar Entero		2. Chuleta de Centro
Paleta Entera	Falda	3. Chuleta Riñonada
Cuarto Trasero		4. Costilla
	Paleta con Hueso	5. Falda
		6. Paleta con Hueso
	Codillo	7. Codillo
		8. Pezuña
	Pierna	8. Pezuña
		9. Pierna
	Lomito	10. Lomito



Instituto  
Nacional de  
Aprendizaje

Guía descriptiva de los cortes de  
carne de res y cerdo de Costa Rica

Fuente: Instituto Nacional de Aprendizaje.

Ahí pueden observarse los distintos cortes que se distribuyen de las materias primas como tal de la res y el cerdo, para así distribuir los productos y luego asignarle el costo y los precios de venta.

Estos son algunos de los cortes que vende Carnicería La ribera, a modo de imágenes ilustrativas:

### Ilustración 21 Medio Canal de Cerdo



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 22 Chuleta de cerdo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 23 Costilla de Cerdo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 24 Pierna Cerdo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 25 Paleta de Cerdo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 26 Punta Solomo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 27 Bolita Res**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 28 Posta De Cuarto Res**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

**Ilustración 29 Costilla de Res**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

### Ilustración 30 Carne Molida Res



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

Carnicería La Ribera para asignar luego el costo de la res y el cerdo se basa en las Tablas elaboradas, de la distribución de los pesos promedios que salen al deshuesar la res y el cerdo, como se menciona en la pregunta 13 del cuestionario para posteriormente asignar los precios y distribuirlos en las listas.

Matadero Del Valle, brinda la información, en cuanto al peso promedio del cerdo, la división correspondiente de un cerdo completo en dos partes, según el promedio pedido por Carnicería La Ribera, y el precio de este.

## Cerdo distribución del peso

Peso promedio: 74 kg

Medio Cerdo: 37 kg

Precio: 1 900 con pellejo

**Tabla 1** Distribución de los pesos según productos res

Cantidad	Nombre del producto	Peso aproximado kilos
2	Costilla de cerdo	13
2	Chuleta de cerdo	16
2	Pierna de cerdo	17
2	Paleta de cerdo	7
2	Papada de cerdo	5
	Hueso de cerdo limpio	6
	Recorte de cerdo	4
4	Pezuñas de cerdo	2
	Pellejo de cerdo	4
Total kilos		74

Fuente: Datos tomados según Carnicería la Ribera

## Res

Matadero Del Valle, brinda la información, en cuanto al peso promedio de la res, la división correspondiente de una res completa en dos partes, según el promedio pedido por Carnicería La Ribera, y el precio del mismo.

Peso en canal<sup>1</sup> promedio: 200 kg

Medio canal: 100 kg

Precio: ₡ 2 300

---

<sup>1</sup> Canal: término utilizado que significa cerdo completo ya matado, cuerpo completo

**Tabla 2 Distribución de los pesos según productos Res**

Cantidad	Nombre del producto	Peso aproximado kilos
2	Paleta de res	30
2	Lomo de res	12
2	Lomito de res	4
2	Costilla de res	20
2	Hueso de pescuezo	20
1	Rabo de res	1,5
2	Posta de cuarto	20
2	Bolita de res	10
2	Vuelta de lomo	10
2	Solomo de res	20
2	Osobucos	8
1	Lomo de entraña	0,5
2	Lomos de aguja	4
2	Quititeña	8
2	Pecho de res	8
2	Cecina	6
1	Degolladura	3
	Hueso de res limpio	10
	Jarrete	2
	Cebo y grasa	3
Total		200 kg

Fuente: Datos tomados, según Carnicería la Ribera

Posterior a esto, se presentan la lista de distribución de precios al por mayor y al detalle, según la res y el cerdo, que actualmente Carnicería la Ribera, distribuye a sus clientes.

**Tabla 3 Lista de los precios al por mayor y al detalle por Carnicería La Ribera**

<u>RES</u>	Precio al Mayor	Precio Al Detalle	Diferencia
BISTEQUE SEGUNDA	₡4 190	₡5 000	₡810
BISTEQUE PRIMERA	4 470	6 000	1 530
BOLITA/POSTA ¼	3 980	5 000	1 020
CACHO PALETA	3 920	5 000	1 080
CECINA	3 740	4 500	760
Cola de lomo	4 890	7 500	2 610
CORAZÓN	1 630	2 000	370
COSTILLA RES	2 300	3 000	700
Lomo de aguja	5 100	6 000	900
HÍGADO	2 430	3 000	1 590
HUESO CARNUDO osobuco	1 410	3 000	1 590
HUESO PESCUEZO	2 450	3 000	550
JARRETE	1 110	1 500	390
GIBA (Quititeña)	3 610	5 000	1 390
LENGUA RES	6 700	7 500	800
Lomito de res	7 500	10 000	2 500
Lomo	4 490	7 500	3 010
MANO PIEDRA	4 500	5 500	1 000
MOLIDA ECONÓMICA	3 500	4 000	500

MOLIDA ESPECIAL RES	3 700	5 000	1 300
MOLIDA MAGRA	4 000	6 000	2 000
MONDONGO	2 170	3 000	830
PALETA RES	3 670	5 000	1 330
PARTIDA 1	3 895	5 000	1 105
PARTIDA 2	3 550	5 500	1 950
PECHO	3 740	5 000	1 260
PRIMERA ESPECIAL	3 980	4 500	610
PUNTA DE SOLOMO	4 450	5 000	550
QUITITEÑA	3 740	6 000	2 260
RABO RES	3 610	5.000	1 390
SOLOMO	3 895	4 500	605
Mano de PIEDRA	3 940	6 000	2 060
TROCITOS RES	4 250	6 000	1 750
VASO	880	2 500	1 620
VISCERA ENTERA	25 000	27 000	2 000
VUELTA LOMO	3 985	5 000	1 105
CHORIZO	2 000	2 500	500
SALCHICHÓN	1 000	1 500	500

Fuente: Datos tomados, según Carnicería la Ribera

**Tabla 4 Lista de precios al por mayor y detalle del cerdo por carnicería La Ribera**

Cerdo	Precio al Mayor	Precio al Detalle	Diferencia
AZADURA	₡450	₡1 500	₡1 050
BISTEQUE CERDO (posta)	3 100	3 500	400
CABEZA CERDO	2 500	3 000	500
CACHETE – PAPADA	1 650	2 500	850
CHULETA	2 630	3 500	870
COSTILLA CERDO	2 840	3 500	660
FALDA DE CERDO	2 810	3 500	690
Lomo de cerdo	3 250	5 000	1 750
PELLEJO	700	1 500	800
PEZUÑA	600	1 500	900
POSTA PALETA CERDO	2 580	3 000	420
POSTA PIERNA CERDO	2 580	3 500	920

Fuente: Datos tomados, según Carnicería la Ribera

Carnicería La Ribera incurre en gastos mensuales, los cuales no son incluidos en los costos indirectos de fabricación, como se comenta en la respuesta 17 del cuestionario aplicado al negocio, se detallan como gastos, algunos administrativos otros de ventas, los cuales se distribuyen de esta forma:

**Tabla 5 Gastos al mes de enero, según Carnicería la Ribera**

Gasto	Monto
Luz	¢180 000
Alquiler	450 000
Agua	40 000
Bolsas	50 000
Teléfono	20 000
ADT	32 000
Patente	35 000
Seguros	180 000
Salarios empleados	1 440 000
Materiales	318 400
Gastos Administrativos	55 500
Total:	2 800 900

Fuente: Datos tomados, según Carnicería la Ribera

Carnicería La Ribera solo hace un simple cálculo de las ganancias obtenidas en el periodo, restando a las ganancias los gastos y así obtienen el equivalente a ganancias netas.

El total de las Ganancias de las ventas es de: ₡ 3 750 900

El total de los gastos: (2 800 900)

Resultado Neto: ₡ 950 000

**Elaborar una distribución correcta de los costos de los productos de Carnicería la Ribera, para mejorar la asignación de precios basado en una contabilidad de costos.**

Para la distribución de los materiales directos, se presenta un cuadro en el cuál se establece el control de los materiales y su costo, según la cantidad, a la hora de distribuir ya se tienen los costos de los productos utilizados para materiales directos, ya que según la pregunta diecinueve del cuestionario, en donde antes no se tenía en cuenta esta distribución.

**Tabla 6 Costo de los materiales directos por cantidad**

Materiales	Cantidad	Costo
Tocino	1 k	₡1 000
Almidón	500 g	500
CL de pollo	1k	1 000
Tripa sintética	1k	3 000
Degolladura	1k	700
Chile	1 bolsa	1 000
Culantro	1 royo	500
Ajos	1 cabeza	100
Tripa cerdo	1k	2 000

Sal	1 paquete	300
Papada recorte	1k	1 500

Fuente: Datos elaborados por el autor

Posterior a esto se elaboró, una distribución correcta para la res y el cerdo, mediante el cual se distribuye el total de kilos entre las piezas que salen a la hora de deshuesar la res y el cerdo, para vender sus productos, basándose en la distribución aproximada de los kilos que salen por partidas, según lo que Carnicería La Ribera tiene establecido.

Para la correcta asignación del costo de la res se elaboraron los siguientes datos:

### **Costo para la Res**

Peso en canal promedio: 200 kg

Medio canal: 100 kg

Precio: ₡ 2 300

El precio del costo sería los 200 kg por res que se pagan a ₡ 2 300

200 kg \* 2 300: ₡ 460 000

Fuente: Elaboración Propia

A esto se le tiene que añadir los cinco mil colones del flete que esto se incluye en el costo del producto dando un total de: ₡465 000.

Los costos se deben distribuir para cubrir lo que se pierde del hueso blanco que cuando se paga se pierden esos diez kilos de hueso limpio, que serían de veinte tres mil colones, además de esto se podrían recuperar dos mil colones de algo de jarrete que puede vender al público, el cebo y la grasa que salen aproximadamente de la res son de tres kg cantidad al igual que el hueso que se desaprovecha, son los  $3 \text{ kg} * 2\,300 = \text{C}6\,900$  y, además, de eso, debe incluirse lo que sería el flete que está dentro de los costos, el cual es de cinco mil colones.

Dentro del peso de los doscientos kilogramos no incluye lo que es el menudo de res, eso se lo dan con la compra de la res en canal. El menudo de res incluye lo que son el corazón, el vaso, los dos riñones, una lengua, el mondongo y el hígado, que podrían cubrir una parte dentro de lo que se pierde de hueso y cebo con grasa.

A la hora de distribuir el nuevo costo de la res, hay que restar los kilos perdidos del hueso, y del cebo y demás, y sumar el costo del flete.

El peso total de la pérdida es de quince kilogramos del hueso y del cebo, el total de kilos a distribuir es de ciento ochenta y cinco kilogramos, restándole a los doscientos kilogramos, los quince kilogramos de hueso perdido, esto se divide entre el costo de la res más el flete:  $465\,000$  colones del costo dividido entre los  $185 \text{ kg}$ : el costo del kilogramo es de  $2\,515$  colones.

Nuevo precio de distribución:  $\text{C}2\,515$ .

**Tabla 7 Distribución de los costos de res correctamente**

Nombre Del Producto	Peso aproximado kilos	Costo por kilo	Monto total
Paleta de res	30	¢2 700	¢81 000
Lomo de res	12	3 500	42 000
Lomito de res	4	4 000	16 000
Costilla de res	20	1 300	26 000
Hueso de pescuezo	20	1 300	26 000
Rabo de res	1.5	1 500	2 250
Posta de cuarto	20	3 000	60 000
Bolita de res	10	3 000	30 000
Vuelta de lomo	10	3 000	30 000
Solomo de res	20	3 000	60 000
Osobucos	8	1 200	9 600
Lomo de entraña	0.5	2 500	1 250
Lomos de aguja	4	2 500	10 000
Quititeña	8	2 500	20 000
Pecho de res	8	2 500	20 000
Cecina	6	2 500	15 000
Menudo de res			15 000
Degolladura		700	2 100
<b>Total</b>			<b>466 200</b>
<b>Costo total pagado</b>			<b>¢465 000</b>

Fuente: Datos elaborados por el autor

Con lo anterior, se elaboran las nuevas listas de precios:

**Tabla 8 Precios para ventas al por mayor y detalle de la res**

<u>RES</u>	Precio al Mayor	Precio Al Detalle	Diferencia
BISTEQUE SEGUNDA	₡3 800	₡4 500	₡700
BISTEQUE PRIMERA	4 200	5 000	800
BOLITA/POSTA ¼	3 800	4 800	1 000
CACHO PALETA	3 500	4 500	1 000
CECINA	3 500	4 000	500
Cola de lomo	4 200	6 000	1 800
CORAZÓN	1 500	2 000	500
COSTILLA RES	2 000	2 500	500
Lomo de aguja	3 500	4 500	1 000
HÍGADO	2 000	2 500	500
HUESO CARNUDO osobuco	1 400	2 500	1 100
HUESO PESCUEZO	1 500	2 500	1 000
JARRETE	1 000	1 500	500
GIBA (Quititeña)	3 500	4 500	1 000
LENGUA RES	5 000	6 000	1 000
Lomito de res	5 500	9 000	3 500
Lomo	4 200	6 000	1 800
MANO PIEDRA	4 200	5 000	800
MOLIDA ECONÓMICA	3 000	3 500	500

MOLIDA ESPECIAL RES	3 500	4 000	500
MOLIDA MAGRA	4 000	5 000	1 000
MONDONGO	2 000	2 500	500
PALETA RES	3 500	4 500	1 000
PARTIDA 1	3 700	4 500	800
PARTIDA 2	3 500	5 000	1 500
PECHO	3 500	4 500	1 000
PRIMERA ESPECIAL	3 800	4 500	700
PUNTA DE SOLOMO	4 000	4800	800
QUITITEÑA	3 500	5 000	1 500
RABO RES	3 000	4 500	1 500
SOLOMO	3 800	4 500	700
Mano de PIEDRA	3 900	5 500	1 600
TROCITOS RES	4 000	5 000	1 000
VASO	800	1 000	200
VÍSCERA ENTERA	20 000	25 000	5 000
VUELTA LOMO	3 800	4 500	700
CHORIZO	2 400	3 000	600
SALCHICHÓN	1 200	2 000	800

Fuente: Datos tomados, según Carnicería la Ribera

La distribución de los precios para ventas al por mayor y al detalle se detalló de forma que al nuevo costo que se estableció, se trabajó con un margen entre el 30 y el 40% de ganancia nueva, y observando precios de mercado, para obtener la ganancia y que los precios estén más acordes con el mercado, generando competitividad.

## Costo del cerdo

A la hora de elaborar el costo del cerdo, y se distribuyen de la siguiente forma:

El precio del costo sería los setenta y cuatro kilogramos por cerdo que se pagan a 1 900 colones.

$74 \text{ kg} * 1\,900 = 140\,600$  colones.

A esto se le tiene que añadir los dos mil del flete que esto se incluye en el costo del producto dando un total de: 142 600 colones.

Los costos se deben distribuir para cubrir lo que se pierde del hueso blanco que cuando se paga, se pierden esos seis kilos de hueso limpio, que serían de once mil cuatrocientos, además de eso se debe de incluir lo que sería el flete que está dentro de los costos, el cual es de dos mil colones a la hora de ponderar los costos.

Dentro del peso de los setenta y cuatro kilogramos no incluye lo que es la cabeza de cerdo, ni la asadura, eso se lo dan con la compra del cerdo en canal. La cabeza de cerdo va a utilizarse en el chorizo, al igual que la papada y el equivalente a los cuatro kilogramos de recorte que sale del cerdo.

A la hora de distribuir el nuevo costo; se tienen que restar el hueso que se pierde, al total de kilos que se pagó a mil novecientos colones. El total de la pérdida es de diez kilogramos, entre el hueso y el recorte en conjunto, a esto hay que sumarle al costo el flete de dos mil colones por cerdo.

Peso total del cerdo 74 kg – 10 kg de hueso y recorte en conjunto: 64 kg dividido entre el costo más el flete: ₡142 600 dividido entre 64 kg: el precio es de 2 200 colones por kilo.

Nuevo precio del kilo según costo: ₡2 200.

**Tabla 9 Distribución del costo del cerdo con los datos reales**

Nombre del Producto	Peso aproximado kilos	Costo por kilo	Monto total
Costilla cerdo	13	₡2 600	₡33 800
Chuleta cerdo	16	2 500	40 000
Pierna de cerdo	17	2 300	39 100
Paleta de cerdo	7	2 000	14 000
Papada de cerdo	5	1 500	7 500
Recorte de cerdo	4	1 000	4 000
Pezuña de cerdo	2	500	2 000
Pellejo de cerdo	4	500	2 000
Azadura de cerdo	1	200	200
Total			142 600
Costo total pagado			₡142 600

Fuente: Datos elaborados por el autor

Posterior, a como se procedió con la res, se establece la distribución de las ventas al por mayor y detalle del cerdo.

**Tabla 10 precios al por mayor y detalle del cerdo**

Cerdo	Precio al Mayor	Precio al Detalle	Diferencia
AZADURA	₪400	₪1 000	₪600
BISTEQUE CERDO (posta)	2 900	3 400	500
CABEZA CERDO	1 500	2 000	500
CACHETE – PAPADA	1 650	2 000	350
CHULETA	2 630	3 200	570
COSTILLA CERDO	2 800	3 300	500
FALDA DE CERDO	2 800	3 300	500
Lomo de cerdo	3 200	4 000	800
PELLEJO	700	1 000	300
PEZUÑA	600	1 000	400
POSTA PALETA CERDO	2 400	2 600	200
POSTA PIERNA CERDO	2 500	3 200	700

Fuente: Datos elaborados por el autor

Al igual que la res, la distribución de los precios, para el mayor y detalle se detalló de forma que al nuevo costo que se estableció, se trabajó con un margen entre el 30 y el 40% de ganancia, y viendo precios de mercado, para obtener una nueva ganancia, y que los precios estén más acordes con el mercado, generando competitividad.

## **Cálculo de los materiales, mano de obra y costos de fabricación del salchichón con la venta de tres reses.**

Para el cálculo de salchichón se incluyen los siguientes datos:

**Ilustración 31 Salchichón Criollo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

Para el uso del salchichón, se utilizan las tres degolladuras que cada una de las tres reses que se poseen, sería un aproximado de unos nueve kilogramos de carne, además de esto se cuenta con el hueso que se desperdicia, que siempre se le sacan los recortes, que se utilizan en el salchichón.

Aproximadamente a la semana se hacen unos veinte kilogramos de salchichón, pero se necesita saber cuál es el costo fabril del mismo, ya que como la carnicería no tiene idea de cuánto se gasta en ello, si no que se tiene un precio de venta ya establecido.

**Tabla 11 Materiales directos para salchichón**

Materiales	Costo
-1 k tocino	₡1 000
500 gramos de almidón	500
-CL de pollo	1 000
-Tripa sintética	3 000
9 kg de degolladura	6 300
10 kg recorte	0
<b>Total</b>	<b>₡11 800</b>

Fuente: Datos elaborados por el autor

El salchichón se compone de los siguientes materiales: un kilogramo de tocino, nueve kilos de degolladura que salen a setecientos colones el kilo, según lo presupuestado de esa forma, con la nueva distribución de los costos, y además de eso el recorte que sale demás, el cual no se está tomando en cuenta, ya que no se distribuyó en el costo de la res, este recorte sale del hueso de la res, que no se toma en cuenta en la distribución de los costos, ya que el hueso es desecho, todo esto, sumaria: once mil ochocientos colones de materiales para salchichón.

#### **En cuanto a la mano de obra**

El día que va a elaborarse el salchichón, el carnicero trabaja tres horas de mano de obra para hacer los veinte kilogramos de salchichón.

El carnicero gana cuatrocientos colones mensuales, dividido entre 4,33 semanas al mes, serían noventa y dos mil trescientos setenta y nueve colones semanales: la jornada laboral es de 48 horas, la hora trabajada de mano de obra le cuesta a la empresa mil novecientos veinte cinco colones, este cálculo se obtiene al hacer  $92\ 379$  dividido entre 48 horas: a  $1\ 925$  colones, por 3 horas en el salchichón:  $5\ 774$  colones de mano de obra directa para el salchichón.

### **Costos indirectos de fabricación**

En este se presenta la electricidad que se gasta en el proceso de moler la carne con el tocino y demás, y embutiendo la pasta en la tripa sintética, aproximadamente de 1,5 horas.

En cuanto a recibos de luz siempre los montos mensuales ascienden a  $\text{C}\$210\ 000$  de recibo de luz, el total de kilowatts gastados es de  $\text{C}\$2\ 000$ :  $\text{C}\$210\ 000$  dividido entre  $\text{C}\$2\ 000$ : el kilowatt sale aproximadamente a ciento cinco colones, de esos  $\text{C}\$2\ 000$  mensuales, se divide entre los veintiséis días que se trabajan aproximadamente y se saca un promedio del kilowatt para el día. El cálculo sería de  $2.000$  kilowatts/26 días: da por día  $77$  kilowatts diarios, esto multiplicado por lo que sale el kilowatts  $105$ :  $77$  kilowatts diarios\*  $105$  costo del kilowatt:  $8\ 085$  colones diarios de luz/ entre las 24 horas del día: trescientos treinta y siete colones la hora de corriente aproximadamente diaria.

Para lo cual, se emplean en el proceso del salchichón 1,5 horas de corriente eléctrica, los cual se multiplicaría por el cálculo aproximado de la corriente por hora;  $1.5$  horas\*  $337$  colones:  $506$  colones de luz

**Tabla 12 Cálculo del costo total del salchichón**

Salchichón	Costo
Materiales directos	₡11 800
Mano de obra directa	5 774
Costos indirectos fabriles	506
Total de costo salchichón	18 080 /
Total de kilos	20 kg
Costo por kilo	₡904 colones.

Fuente: Datos elaborados por el autor

El costo por kilo es de novecientos cuatro colones por veinte kilogramos que se elaboran, son: 18 080 colones.

## Costo del chorizo con la venta de cuatro cerdos

Para la elaboración del chorizo se desarrollan los siguientes datos:

**Ilustración 32 Chorizo**



Fuente: Fotografías tomadas en Carnicería la Ribera

Para el uso del chorizo, se utilizan las papadas que cada una de los cuatro cerdos posee, serían un aproximado de unos cuarenta kilogramos de recorte.

Aproximadamente, a la semana se hacen unos cuarenta kilogramos de chorizo, pero se necesita saber cuál es el costo fabril del mismo, ya que como la carnicería no tiene idea de cuánto se gasta en ello, sino que se tiene un precio de venta ya establecido.

**Tabla 13 Materiales directos para Chorizo**

<b>Materiales</b>	<b>Costo</b>
<b>Culantro 4 rollos</b>	¢1 000
<b>Chiles 4 bolsitas</b>	4 000
<b>Sal</b>	600
<b>2 cabeza de ajo</b>	200
<b>-Tripa kilo</b>	2 000
<b>40 kg recorte</b>	60 000
<b>Total</b>	¢67 800

Fuente: Datos elaborados por el autor

En cuanto a los materiales, la mezcla del culantro, con los chiles y ajos, con los cuarenta kilogramos de la papada (recorte); además de la sal, hacen la mezcla que posteriormente va a embutirse ese chorizo. El costo de los materiales directos es de 67 800 colones.

#### **En cuanto a la mano de obra**

Las cuatro horas de mano de obra del carnicero a la hora de hacer los cuarenta kilogramos de chorizo va a ser el costo de este componente en la elaboración del chorizo

El Carnicero gana cuatrocientos colones mensuales, dividido entre 4.33 semanas al mes, serian noventa y dos mil trescientos setenta y nueve colones semanales: la jornada laboral es de 48 horas, la hora trabajada de mano de obra le cuesta a la empresa mil novecientos veinte cinco colones, este cálculo se obtiene al hacer  $92\,379$  dividido entre 48 horas: a  $1\,925$  colones, por 3 horas en el salchichón:  $5\,774$  colones de mano de obra directa para el salchichón.

### **Costos Indirectos de fabricación**

En este producto se cuenta básicamente con que se gasta en el proceso de moler el recorte con las verduras y demás, y embutiendo la pasta en la tripa, aproximadamente de 4 horas.

En cuanto a recibos de luz siempre los montos mensuales ascienden a  $\text{C}\$210\,000$  de recibo de luz, el total de kilowatts gastados es de  $\text{C}\$2\,000$ :  $\text{C}\$210\,000$  dividido entre  $\text{C}\$2\,000$ : el kilowatt sale aproximadamente a ciento cinco colones, de esos  $\text{C}\$2\,000$  mensuales, se divide entre los veintiséis días que se trabajan aproximadamente y se saca un promedio del kilowatt para el día. El cálculo sería de  $2\,000$  kilowatts/26 días: da por día  $77$  kilowatts diarios, esto multiplicado por lo que sale el kilowatts  $105$ :  $77$  kilowatts diarios\*  $105$  costo del kilowatt:  $8\,085$  colones diarios de luz/ entre las 24 horas del día: trescientos treinta y siete colones la hora de corriente aproximadamente diaria.

Para lo cual, se emplean en el proceso del chorizo cuatro horas de corriente eléctrica, lo cual se multiplicaría por el cálculo aproximado de la corriente por hora;  $4$  horas x  $337$  colones:  $1\,348$  colones de luz aproximados.

**Tabla 14 Cálculo del costo total del chorizo**

Chorizo	Costo
Materiales directos	¢67 800
Mano de obra directa	7 700
Costos indirectos fabriles	1 348
Total de costo salchichón	76 848/
Total de kilos	40 kg
Costo por kilo	1921 colones

Fuente: Datos elaborados por el autor

El costo son 1 921 colones x 40 kilos: 76 848 colones costo.

### **Mano de obra costo de la carnicería**

El costo de la mano de obra, antes iba al gasto por pago de salarios, según lo comentado por Don Luis en la pregunta 18 del cuestionario; la cual ahora se distribuye mensualmente de la siguiente forma, y posteriormente se divide entre las 4,33 semanas del mes aproximadamente, y dividido entre las cuarenta y ocho horas laboradas para saber el costo total por hora.

**Tabla 15 El costo de la mano de obra en colones real**

Puesto	Cantidad mensual salario	Costo por hora
Carnicero	¢400 000	¢1 925
Vendedor	300 000	1 443
Limpieza	240 000	1 155
Contador	500 000	2 406
Total	¢1 440 000	¢6 929

Fuente: Datos elaborados por el autor

**Estudiar el comportamiento de los costos en Carnicería la Ribera una vez establecido el sistema contable de costos para sus productos.**

En el mes de marzo, se estudia el comportamiento de las ventas, según la nueva distribución de los costos, para todos los productos. Se determina un aumento en las ventas de una res más por semana, y de dos cerdos más semanales, los cuales incrementaron las ventas, al ajustar mejor los precios y ser más competitivos con el mercado.

Se presenta un cuadro de las ganancias de las ventas de res, cerdo, salchichón y chorizo, para el mes de febrero con los costos ajustados y sus precios

**Tabla 16 Ganancia de la venta con los precios ajustados. Venta 3 reses**

Nombre Del Producto	Peso aproximado kilos	Precio de venta	Total vendido
Paleta de res	30	¢4 500	¢135 000
Lomo de res	12	6 000	72 000
Lomito de res	4	9 000	36 000
Costilla de res	10	2 500	25 000
Costilla de res al por mayor	10	2 000	20 000
Hueso de pescuezo	10	2 500	25 000
Hueso de pescuezo al por mayor	10	1 500	15 000
Rabo de res	1.5	3 500	4 500
Posta de cuarto	10	5 000	50 000
Posta de cuarto al por mayor	10	4 200	42 000
Bolita de res	10	5 000	50 000

Vuelta de lomo	10	5 000	50 000
Solomo de res	7	4 800	33 600
Solomo de res por mayor	10	3 800	38 000
Punta solomo	1	5 000	5 000
Mano piedra	2	5 000	10 000
Osobucos	8	2 500	20 000
Lomo de entraña	0.5	2 000	1 000
Lomos de aguja	4	4 500	18 000
Quititeña	8	4 500	36 000
Pecho de res	8	4 500	36 000
Cecina	6	4 500	27 000
Lengua	1	6 000	6 000
Mondongo	5	2 500	12 500
Hígado	3	2 500	7 500
Vaso	1	800	800
Riñones	1	1 500	1 500
Corazón	1	2 000	2 000
Total de la venta			☉779 400

Fuente: Datos elaborados por el autor

El total de la venta de la carnicería con los precios actuales es de ☉779 400, esto que a la semana se venden alrededor de tres reses, serían  $\text{☉}779\,400 \times 3$ : ☉2 338 200 de la venta que se realiza.

El costo de las tres reses es de: 465 000 colones x 3 reses: ₡1 395 000 de costo por las tres reses que se venden, esto sería por semana.

Para el cálculo de la ganancia de las tres reses que se venden:

Venta:	₡ 2 338 200	
(-) costo venta:	<u>(1 395 000)</u>	
(=) Ganancia de la venta		₡ 943 200 colones.

Pero si lo se saca mensual para tener un panorama de cuánta es la ganancia por reses al mes, sería multiplicar esa ganancia por cuatro semanas que contiene el mes, aproximadamente.

Los cálculos serían los siguientes:

₡943 200 x 4 semanas al mes: ₡3 772800 mensual.

**Tabla 17 Ganancia de la venta con los precios ajustados para cuatro cerdos**

Nombre del Producto	Peso aproximado kilos	Precio de venta	Total vendido
AZADURA	1	₪1 000	₪1 000
BISTEQUE CERDO (posta)	7	3 400	23 800
CHULETA	6	3 200	19 200
CHULETA POR MAYOR	4	2 630	10 520
COSTILLA CERDO	10	3 300	33 000
FALDA DE CERDO	3	3 300	9 900
Lomo de cerdo	6	4 000	24 000
PELLEJO	4	1 000	4 000
PEZUÑA	2	1 000	2 000
POSTA PALETA CERDO	7	2 600	18 200
POSTA PIERNA CERDO	6	3 200	19 200
POSTA PIERNA MAYOR	4	2 500	10 000
Total			₪174 820

Fuente: Datos elaborados por el autor

El total de la venta de la carnicería para el cerdo con los precios actuales es de ₡174 820, esto que a la semana se venden alrededor de cuatro cerdos, ₡174 820 x 4: ₡ 699 280 de la venta que se realiza.

El costo de los cuatro cerdos es de: ₡142 600 x 4: ₡ 570 400 de costo por los cuatro cerdos que se venden, esto por semana.

Para el cálculo de la ganancia de los cuatro cerdos que se venden:

Venta:	₡ 699 280	
(-) costo venta:	<u>(570 400)</u>	
(=) Ganancia de la venta:		₡128 880 de colones.

Pero si se saca mensual para tener un panorama de cuánta es la ganancia por cerdo al mes, sería multiplicar esa ganancia por cuatro semanas que contiene el mes, aproximadamente.

La ganancia mensual es de: ₡128 880 x 4 semanas: ₡515 520 mensuales.

## Cálculo de la ganancia por venta de salchichón

El precio de venta ajustado para el salchichón al precio de venta de dos mil colones, ya que al precio que se vendía se estaba perdiendo de la venta, tanto al por mayor que se estaba vendiendo prácticamente al costo, y al precio al público estaba muy bajo, la venta sería de 2 000 colones \* 20 kilogramos: son 40 000 de venta, y a la ganancia de la venta se le resta el costo, de forma que: ₡40 000 venta menos ₡18 491 costo: ₡21 509 de ganancia a la semana X 4 semanas: ₡86 036 mensuales de lo actual.

Para los cálculos de la ganancia del salchichón al mes sabiendo el costo, ya que antes no se sabía con los precios anteriores:

Costo: ₡904 por kilo

Venta: 15 kg de salchichón

El costo de los quince kilos de ese salchichón es de 13 560 colones, se vende según la lista de precios que existía era de ₡1 400 el kilo\* 15 kg: ₡18 984 de venta.

Para la ganancia sería la venta menos el costo aproximado:

Venta: ₡18 984

(-) costo: (13 560)

Ganancia: 5 424 colones a la semana \* cuatro semanas del mes:

Ganancia mensual: ₡ 21 696 al mes.

### Cálculo de las ganancias de venta del chorizo

El precio de venta ajustado para el chorizo al precio de venta de tres mil colones, ya que al precio que se vendía se estaba ganando muy poco, al no saber el costo, tanto al por mayor que se estaba vendiendo prácticamente al costo, y al precio al público estaba muy bajo, la venta sería de ₡3 000 x 25 kg, que se venden al precio normal son ₡75 000 de venta, más quince kilogramos que se venden al por mayor a ₡2 400 x 15 kg ₡36 000 y la ganancia sería a la venta se le resta el costo, el cuál sería: 111 000 venta- ₡77 280 de costo: ₡33 720 de ganancia a la semana x 4 semanas: ₡134 880 mensuales con la venta de lo procedente a cuatro cerdos.

Para los cálculos de la ganancia del chorizo al mes sabiendo el costo anterior. Sería de:

Costo:	₡1 921 por kilo
Venta por mayor:	10 kg de chorizo
Venta al público:	10 kg de chorizo

El costo de los veinte kilos de chorizo es de: 20 kg x 1921: ₡38 420, el costo se vende según la lista de precios al por mayor: 10 kg x ₡ 2 000: ₡20 000 , y el costo de la venta al público de los 10 kg es de: 10 kg x ₡ 2 500: ₡25 000, el total de la venta es de ₡45 000.

Para la ganancia seria, la venta menos el costo aproximado:

Venta:                    ¢45 000

(-) costo:                (38 420)

Ganancia:                                   ¢6 580 colones a la semana x 4 semanas del mes:

Ganancia mensual: ¢ 26 320.

### **Cálculo del Gasto de los materiales**

En cuanto al gasto de los materiales que se utilizan para la res y el cerdo se detalla lo siguiente:

#### **Costo de las materias primas:**

##### **Compras:**

##### **Cerdo:**

Cuatro cerdos por semana x cuatro semanas al mes: dieciséis cerdos mensuales, los cuales salen a ¢142 600 x 16 cerdos: ¢ 2 281 600.

##### **Res:**

Tres reses por semana x cuatro semanas al mes: doce reses mensuales, el costo de la res es de ¢465 000 x 12 reses: ¢ 5 580 000.

Total del costo de las compras: ¢7 861 600.

**Tabla 18 El Cálculo de los materiales real**

Material	Gasto semanal	Gasto mensual
Tocino	Ø1 000	Ø4 000
Almidón	500	2 000
Tripa sintética	3 000	12 000
Cl de pollo	1 000	4 000
Chiles	4 000	16 000
Culantro	1 000	4 000
Sal	600	2 400
Tripa	2 000	8 000
Ajos	200	800
Total	Ø13 300	Ø53 200

Fuente: Datos elaborados por el autor

**Cálculos de la mano de obra Directa, base contabilidad de costos**

La mano de obra Directa es de: Ø700 000

Salario del vendedor: Ø300 000

Salario del carnicero: Ø400 000

**Cálculos de los Costos Indirectos de Fabricación distribuidos según contabilidad de costos**

Los costos indirectos de fabricación son: ₡1 687 000

Mano de obra indirecta: 740 000

Salario de limpieza: 240 000

Salario del contador: 500 000

Costos indirectos: 947 000

Luz: 210 000

Alquiler: 450 000

Agua: 20 000

Teléfono: 20 000

ADT: 32 000

Patente: 35 000

Seguros: 180 000

### Gastos de ventas

Los gastos de ventas corresponden a lo que se compra en bolsas: 50 000 colones

### Gastos Administrativos

Los gastos administrativos, se dividen para Carnicería La Ribera de la siguiente forma:

**Tabla 19 Cálculo de gastos administrativos reales**

Producto	Cantidad	Costo unitario	Costo total mensual
Cloro	4 galones	¢2 000	¢8 000
Jabón	4 paquetes	1 750	7 000
Desinfectante	1 galón	3 000	3 000
L.o.c. para mostrador	1 litro	8 500	8 500
Papel higiénico	8 rollos	1 000	8000
Aceite para máquinas	1 litro	4 000	4 000
Jabón Líquido	1 litro	2 000	2 000
Papel hojas			1 000
Toallas servilletas	8 rollos	1 000	8 000
Factureros			10 000
<b>Total</b>			<b>¢55 500</b>

Fuente: Datos elaborados por el autor

El cálculo de las ventas para el desarrollo del Estado de Costo Manufacturado es el siguiente:

**Res:**

Se venden por semana: ₡2 338 200 x 4 semanas: ₡9 352 800 mensuales.

**Cerdo:**

Se venden por semana: ₡699 280 x 4 semanas: ₡2 797 120 mensuales.

**Chorizo:**

Se vende por semana: ₡111 000 x 4 semanas: ₡444 000 mensuales.

**Salchichón:**

Se vende por semana: ₡40 000 x 4 semanas: ₡160 000 mensuales.

Total de las ventas: ₡12 753 920.

**Comparar las ganancias actuales con las ganancias pasadas, para medir el impacto que ha tenido el ajuste de los costos en sus ventas**

Carnicería La Ribera no posee un sistema de contabilidad de costos mínimo que sea, el cual hace su difícil comparación, partiendo del hecho de estimar lo correspondiente a las ventas actuales, para posteriormente poder comparar con la medición de nuevos resultados y su correcta presentación para el desarrollo del estado de costos manufacturados.

En la actualidad, se venden alrededor de dos reses por semana. Datos que no existían:

**Tabla 20 Cálculo de la ganancia al precio que se vendía en carnicería**

Nombre del producto	Peso aproximado kilos	Precio de venta	Total vendido
Paleta de res	30	€5 000	€150 000
Lomo de res	12	7 500	90 000
Lomito de res	4	10 000	40 000
Costilla de res	10	3 000	30 000
Costilla res por mayor	10	2 300	23 000
Hueso de pescuezo	10	3 000	30 000
Hueso pescuezo por mayor	10	2 450	24 500
Rabo de res	1.5	4 500	6 750
Posta de cuarto	10	6 000	60 000
Posta de cuarto por mayor	10	3 980	39 800
Bolita de res	10	5 000	50 000
Vuelta de lomo	10	5 000	50 000
Solomo de res	7	5 000	35 000
Solomo al por mayor	10	3 895	38 950
Punta solomo	1	5 500	5 500
Mano piedra	2	5 500	11 000
Osobucos	8	3 000	24 000
Lomo de entraña	0.5	3 000	1 500
Lomos de aguja	4	5 000	20 000
Quititeña	8	5 000	40 000
Pecho de res	8	5 000	40 000
Cecina	6	5 000	30 000
Lengua	1	7 500	7 500
Mondongo	5	3 000	15 000
Hígado	3	3 000	9 000

Vaso	1	880	880
Riñones	1	1 500	1 500
Corazón	1	2 000	2 000
Total vendido			¢875 880

Fuente: Datos elaborados por el autor

El total de la venta de la carnicería con los precios actuales es de 875 880 colones, esto que a la semana se venden alrededor de dos reses, serían ¢875 880 x 2: ¢1 751 760 de la venta que se realiza.

El costo de las dos reses es de: ¢465 000 x ¢2: ¢930 000 de costo por las dos reses que se venden, esto sería por semana.

Para el cálculo de la ganancia de las dos reses que se venden:

Venta:	¢1 751 760
(-) costo venta:	<u>(930 000)</u>
(=) Ganancia de la venta:	¢821 760

Pero, si lo sacamos mensual para tener un panorama de cuánto es la ganancia por reses al mes, sería multiplicar esa ganancia por cuatro semanas que contiene el mes, aproximadamente.

**Cálculos:**

₡821 760 x 4 semanas al mes: ₡3 287 040 mensual.

La Ganancia por la venta del salchichón, que se producen veinte kilogramos de salchichón es de: según el precio al que vendían el salchichón: a ₡1 400 el kg x 20 kilos que se desarrollan: son ₡28 000, los cuáles el dueño no sabía cuál era el costo, sino que se ponía a ese precio, tomando en consideración precios del mercado, y lo vendían de esta forma. En sí no se sabe cuál es la ganancia, ya que el costo no se tiene por parte del negocio.

**Cerdo:**

En la actualidad, se venden alrededor de dos cerdos por semana, datos que no existían

**Tabla 21 Cálculo de la ganancia al precio que se vendían en carnicería**

Nombre del producto	Peso aproximado kilos	Precio de venta	Total vendido
AZADURA	1	₪1 500	₪1 500
BISTEQUE CERDO (posta)	7	3 500	24 500
CHULETA	6	3 500	21 000
CHULETA POR MAYOR	4	2 630	10 520
COSTILLA CERDO	10	3 500	35 000
FALDA DE CERDO	3	3 500	10 500
Lomo de cerdo	6	5 000	30 000
PELLEJO	4	1 500	6 000
PEZUÑA	2	1 500	3 000
POSTA PALETA CERDO	7	3 000	21 000
POSTA PIERNA CERDO	6	3 500	21 000
POSTA PIERNA MAYOR	4	2 580	10 320
Total de la venta			₪194 340

Fuente: Datos elaborados por el autor

El total de la venta de la carnicería con los precios actuales es de ₪194 340, esto que a la semana se venden alrededor de dos cerdos, serían ₪194 340 x 2: ₪388 680 de la venta que se realiza.

El costo de los dos cerdos es de: 142 600 colones\*  $\text{C}\$2\ 285\ 200$  colones de costo por los dos cerdos que se venden, esto sería por semana.

Para el cálculo de la ganancia de los dos cerdos que se venden:

Venta:	$\text{C}\$ 388\ 680$
(-) costo venta:	<u><math>(285\ 200)</math></u>
(=) Ganancia de la venta:	$\text{C}\$ 103\ 480$

Pero si lo sacamos mensual para tener un panorama de cuanto es la ganancia por cerdo al mes, sería multiplicar esa ganancia por cuatro semanas que contiene el mes, aproximadamente.

La ganancia mensual es de: 103 480 colones \* 4 semanas:  $\text{C}\$413\ 920$  mensuales.

Una vez establecido las ganancias con los precios a los que vendía carnicería la ribera, puede procederse a comparar, con las ventas actuales de tres reses y cuatro cerdos, el chorizo y el salchichón.

**Tabla 22 Cuadro comparativo de la mejora de los precios de venta de la res. Total vendido al precio anterior versus el precio actualizado en colones de la res**

Nombre Del Producto	Total venta precios anteriores	Total venta precios ajustados	Mejora de precios
Paleta de res	₡150 000	₡135 000	-15 000
Lomo de res	90 000	72 000	-18 000
Lomito de res	40 000	36 000	-4 000
Costilla de res	30 000	25 000	-5 000
Costilla de res al por mayor	23 000	20 000	-3 000
Hueso de pescuezo	30 000	25 000	-5 000
Hueso de pescuezo al por mayor	24 500	15 000	-9 500
Rabo de res	6 750	4 500	-2 250
Posta de cuarto	60 000	50 000	-10 000
Posta de cuarto al por mayor	39 800	42 000	+2 200
Bolita de res	50 000	50 000	0
Vuelta de lomo	50 000	50 000	0
Solomo de res	35 000	33 600	-1 400
Solomo de res por mayor	38 950	38 000	-950
Punta solomo	5 500	5 000	-500
Mano piedra	11 000	10 000	-1 000
Osobucos	24 000	20 000	-4 000
Lomo de entraña	1 500	1 000	-500
Lomos de aguja	20 000	18 000	-2 000
Quititeña	40 000	36 000	-4 000

Pecho de res	40 000	36 000	-4 000
Cecina	30 000	27 000	-3 000
Lengua	7 500	6 000	-1 500
Mondongo	15 000	12 500	-2 500
Hígado	9 000	7 500	-1 500
Vaso	880	800	-80
Riñones	1 500	1 500	0
Corazón	2 000	2 000	0
Total de la venta	₡875 880	₡779 400	₡96 480

Fuente: Datos elaborados por el autor

Según lo anterior, antes se ganaba más, en la venta de una res pero se vendían menos cantidad y el precio era más elevado, pero actualmente gracias a una mejoría de precios, se vende más, aunque se gane menos que antes.

Además; el total de la venta de más con los precios ajustados, con los precios que se tenían, hizo que se diera un alza de las ventas.

₡3 287 040 mensual. Anterior

₡3 772 800 mensual con las nuevas ventas.

Esto indica que el aumento en las ventas del ₡485 760, esto dado a que se está vendiendo una res más de lo que se estaba vendiendo semanal, lo cual al mes sería de cuatro reses más de lo que se estaba vendiendo, y se mejoraron los precios de modo que se está compitiendo con mayor fuerza en el mercado.

**Tabla 23 Cuadro comparativo de la mejora de los precios de venta del cerdo. Total vendido al precio anterior versus el precio actualizado en colones del cerdo**

Nombre del producto	Total venta precios anteriores	Total venta precios ajustados	Mejora de precios
AZADURA	₡1 500	₡1 000	-500
BISTEQUE	24 500	23 800	-700
CERDO (posta)			
CHULETA	21 000	19 200	-1 800
CHULETA POR MAYOR	10 520	10 520	0
COSTILLA CERDO	35 000	33 000	-2 000
FALDA DE CERDO	10 500	9 900	-600
Lomo de cerdo	30 000	24 000	-6 000
PELLEJO	6 000	4 000	-2 000
PEZUÑA	3 000	2 000	-1 000
POSTA PALETA CERDO	21 000	18 200	-2 800
POSTA PIERNA CERDO	21 000	19 200	-1 800
POSTA PIERNA MAYOR	10 320	10 000	-320
	₡194 340	₡174 820	-19 520

Fuente: Datos elaborados por el autor

El total de la venta de más con los precios ajustados, con los precios que se tenían, hizo que se diera un alza de las ventas.

₡ 413 920 mensual. Anterior

₡ 515 200 mensual con las nuevas ventas.

Esto indica que el aumento en las ventas del ₡101 280 mensual, esto dado a que se está vendiendo dos cerdos más de lo que se estaba vendiendo semanal, lo cual al mes sería de ocho cerdos más de lo que se estaba vendiendo, y se mejoraron los precios de modo que se está compitiendo con mayor fuerza en el mercado.

**Tabla 24 Cálculo de las ganancias de la res, cerdo, chorizo y salchichón al mes en un cuadro de ambos comparativos, con los costos pasados y los actuales**

Detalle	Res	Cerdo	Salchichón	chorizo	Totales
Con los costos anteriores	₡3 287 040	₡413 920	₡28 500	₡21 440	₡3 750 900
Con los costos actuales	3 772 800	515 200	86 036	134 880	4 508 916
Aumento en ventas	₡485 760 Un 13% más	₡101 280 Un 20% más	₡57 536 Un 67% más	₡113 440 Un 84% más	₡758 016 Un 17% más

Fuente: Datos elaborados por el autor

Las variaciones corresponden a un ajuste de los precios actuales, además, de que se están vendiendo de más una res, dos cerdos, cinco kilogramos de salchichón y veinte kilogramos de chorizo.

# Capítulo V

## Conclusiones y Recomendaciones

## 5.1 Conclusiones

De la investigación desarrollada se desprenden las siguientes conclusiones:

5.1.1. Se concluye que Carnicería La Ribera no utiliza ningún sistema de acumulación para saber sobre sus costos, dentro de los cuales pueden mencionarse, que no saben cómo distribuir los costos para los productos, no saben cuánto es el costo, según los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). Dentro de la evaluación del tratamiento de sus costos, se concluye que los precios se han ido ajustando según suben con los proveedores y que no existen bases para determinar acerca de sus costos, para fijar precios y posterior a esto tomar decisiones.

5.1.2 Después de elaborar una correcta distribución de los costos para los productos de Carnicería La Ribera, se concluye que pueden posteriormente fijarse mejor los precios a estos, ya que se conoce por elemento de costo, la conformación de productos como salchichón, chorizo, y demás productos, que se elaboran de las materias primas, esto permite tener bases confiables para ir ajustando los futuros precios y además de esto para las futuras tomas de decisiones gerenciales de La Carnicería.

5.1.3 Al estudiar el comportamiento de los costos establecidos, para Carnicería La Ribera, se concluyó que dichos costos ayudaron a mejorar el panorama competitivo del negocio; de forma que se establecieron precios más razonables con el mercado y así competir de una mejor forma, lo cual permitió que las ganancias en la venta de la res, cerdo, salchichón y chorizo mejorarán considerablemente. El panorama de la toma de decisiones mejoró también al saber

los costos, para tomar decisiones correctas y permitir así seguir ajustando los elementos del costo para sus productos.

5.1.4 Al comparar las ganancias actuales con las pasadas se concluye que, según la Tabla 28, las ganancias de la res, aumentaron considerablemente en ₡485 760 aproximadamente un 13% más, para el cerdo aumentaron las ganancias en ₡101 280 aproximadamente un 20%; al vender más res y cerdo, esto produjo que saliera más materia primas para salchichón y chorizo, dentro de lo cual, la ganancia del salchichón aumento en ₡57 536 un aproximado de 67% de ganancia, y la del chorizo en ₡113 440, con un aproximado de 84% más de ganancia.

El panorama de las ventas aumentó considerablemente, ya que ahora Carnicería La Ribera está ganando ₡758 016 más que antes, aproximadamente un 17% más de ganancia que antes, y se está posicionando en el mercado con mejores precios, ya que al saber los costos reales, se ajustaron los precios de una forma más competitiva.

**Tabla 25 Cálculo de las ganancias de la res, cerdo, chorizo y salchichón al mes en un cuadro de ambos comparativos, con los costos pasados y los actuales**

Detalle	Res	Cerdo	Salchichón	chorizo	Totales
Con los costos anteriores	₡3 287 040	₡413 920	₡28 500	₡21 440	₡3 750 900
Con los costos actuales	3 772 800	515 200	86 036	134 880	4 508 916
Aumento en	₡485 760	₡101 280	₡57 536	₡113 440	₡758 016

ventas	Un 13%mas	Un 20% mas	Un 67% mas	Un 84% mas	Un 17% mas
--------	-----------	---------------	---------------	---------------	------------

Fuente: Datos elaborados por el autor

5.1.6 Con esta investigación se demuestra que Carnicería La Ribera carece de la información contable correcta y detallada, al no tener un sistema de costeo establecido para sus productos, razón que limita muchas de sus posiciones actuales, como lo son: el saber los costos reales asociados a los productos, el saber cuáles son los costos de la mano de obra, costos indirectos de fabricación y materiales que se asocian a dichos productos.

Otra limitante de esto, es que los precios no se saben, ya que están fijados de acuerdo con un ajuste de estos mismos, y no en consecución a un costeo establecido, ya que no se tienen los datos de los costos de los productos.

Los proveedores no se han analizado detenidamente, por lo cual no se sabe si serán los mejores precios de venta que se están adquiriendo de las materias primas, las cuales son las carnes de res y del cerdo, además de lo anterior, tampoco se hacen un estudio de los precios del mercado, para lograr una mayor ventaja competitiva a nivel de precios.

5.1.7 Otra conclusión es que al no tener la elaboración de toda esta información de costos de productos, no se hacen comparativos de ventas, con lo cual no se puede hacer análisis de los datos de ganancias, o bien si se están presentando pérdidas de lo que se está vendiendo, esta razón, por la causa que ni se sabe si los precios de los productos estarán generando ganancias o pérdidas, o

que las ganancias están muy bajas, y está haciendo que se desajuste cada vez más la situación financiera de la carnicería.

5.1.8 Se concluye que los precios de venta del salchichón y del chorizo, estaban muy bajos, de igual manera a causa de que estos precios de venta se han venido ajustando con el pasar del tiempo, pero no se han ajustado según la realidad. El tener en cuenta la conformación de un producto, en cuanto a sus Materiales Directos, su M.O.D. y sus C.I.F., es de vital importancia, ya que se estarán detallando de forma correcta los valores del costo total de los productos, y así, a su vez, fija los precios de venta (mayor y detalle), para estos.

5.1.9 Se concluye que al no contar con el sistema de costos para sus datos, no se estaban incluyendo dentro de los costos de la res y del cerdo el transporte, que esta forma parte del costo del activo como tal. Al no tomarse en cuenta se está asumiendo de forma incorrecta, ya que no se está presentando el costo de la forma correcta.

Además de esto a la hora de hacer la distribución del costo en la cantidad de los kilos de cerdo y de la res, no se tomaba en cuenta el hecho de que hay que asumir las pérdidas que se presentan en los recortes, hueso y demás que la res vota que no sirven para nada, al igual que en el cerdo; para la hora de distribuir los precios en lo que sobra de carne que si sirve como materia prima para venderla, y así fijar sus precios de venta (mayor y detalle).

5.1.10 Se concluyó que la hipótesis de control de los costos, es correcta, ya que los valores de materiales directos, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación se veían todos como tal.

Los materiales directos de los productos, no incluían lo que se gasta en el desarrollo del chorizo y salchichón, y el costo de la mano de obra se veía reflejado en los gastos por salarios, al igual que los materiales en gastos, como el transporte.

Los costos indirectos de fabricación, No se tiene control de los costos indirectos de fabricación, ya que Carnicería La Ribera, incluye todo en gastos administrativos y de venta, y hay rubros que no se incluyen en dichas cuentas, si no que pertenecen a los costos indirectos de fabricación, al igual que los materiales indirectos, que son utilizados para todos los productos, y la mano de obra indirecta, como lo son el salario del contador, limpieza y demás que forman parte de los costos indirectos de fabricación.

5.1.11 Se concluyó que no puede hacerse comparativos de ventas, ya que en Carnicería La Ribera no se estaba desarrollando la información para hacer dichos comparativos, los limitantes de conocimiento de sus costos y segregación de elementos de costos afectan también en este proceso, no puede tenerse un panorama de cuanto se está vendiendo, si ha disminuido las ventas, por qué razón esto está pasando y, a su vez, la entidad se ve perjudicada, esto es un problema para la hora de tomar decisiones gerenciales, ya que no pueden tenerse las bases para tomar decisiones y es necesario tener un control de sus costos y gastos para disponer de información que permita contrastarlos con los ingresos y calcular el resultado de operación, lo cual permite visualizar un panorama más amplio de la situación real de la empresa, al tener tanto el propietario como los encargados de las finanzas el detalle real y en el momento adecuado, puede tomarse las decisiones acertadas que permitan a la compañía.

## 5.2 Recomendaciones

Se presentan a continuación las recomendaciones que son producto del trabajo desarrollado:

5.2.1 Utilizar los costos que se establecieron para la res y para el cerdo, con los precios de venta al por mayor y al detalle y la distribución aproximada de los pesos, en donde se incluyen las ganancias o pérdidas que estos generaban y que antes no se incluían, mediante los cuales, puede mejorarse la situación de establecer los precios de la res y cerdo para su posterior venta, ya que Carnicería La Ribera no contaba con esto anteriormente.

5.2.2 Se recomienda a la Carnicería La Ribera, elaborar la información contable de costos, de modo que se puedan hacer comparativos de ventas, y demás precios, para verificar de forma fiable y segura que los resultados presentados son los que muestran la realidad económica del negocio, y para lograr una mayor uniformidad en la presentación de la información contable dicha.

5.2.3 Utilizar los precios establecidos, mediante los cuales se estudia el mes de marzo, en él se demuestra que se aumentaron las ventas de la res (una res más), y el cerdo (dos cerdos más), al presentar los precios más razonables para mayor y detalle al público, con esto se conseguirá posiblemente el aumento de futuras ventas, y atracción de nuevos clientes, los cuales llevaran a mejorar cada vez más las ganancias, y así tomar mejores decisiones acerca de sus productos.

5.2.4 Estimar los costos del salchichón y chorizo, ya que Carnicería La Ribera cuenta con los datos de los materiales directos que con llevan el salchichón y el

chorizo, cuenta con el desarrollo del tiempo invertido en mano de obra para el salchichón y el chorizo de igual manera, y los costos indirectos de fabricación, datos con los cuales, La Carnicería La Ribera podrá saber siempre el dato exacto del costo de los productos. Con la iniciativa, de que si hay que ajustar algo simplemente se ajusta, un alza de precios de algún material, o de la luz o de cualquiera de los elementos que conforman el costo de estos.

Partiendo de esto se establecerán los precios al por mayor y detalle si estos valores cambian, si no ya se establecieron en la nueva lista de precios desarrollada en el trabajo de campo, la cual se aplica para todo el mes de marzo, y generó las ganancias correspondientes, y así lograr las verdaderas utilidades.

5.2.5 Controlar de una mejor forma los valores reales del costo de la res y cerdo, incluidos el transporte y demás costos que forman parte de los mismos, se debe seguir desarrollando el uso de estos costos, para futuros aumentos de precios, con la correcta distribución del peso, sabiendo que se debe restar lo que se desperdicia en huesos y demás, pueden ajustar los costos de los productos con mayor facilidad y, a su vez, establecer los nuevos precios al mayor y detalle, de la res y cerdo, al igual que ajustar lo del salchichón y el chorizo y fijar precios, con esto se logra una uniformidad y presentación correcta de la información financiera para toma de decisiones.

5.2.6 Corregir los errores de presentación de los elementos del costo, se recomienda a la carnicería seguir la distribución propuesta en el trabajo de campo desarrollado, en donde los materiales directos son el chile, culantro, sal, tripas, las degolladuras, y todo como se distribuyó en los cuadros Tabla 15, Tabla 16 y Tabla 22 de los materiales, la mano de obra desarrollada en el cuadro 19 y los costos

indirectos de fabricación de manera en que se separan ya de los gastos administrativos y de ventas de los mismos, y no se ven como una totalidad, presentando un panorama correcto de la información contable que se produce.

5.2.7 Realizar comparativos de ventas, como se desarrolló en el trabajo de campo reflejado en la Tabla 28, de comparativos de res, cerdo, chorizo y salchichón, para que puedan verse las ganancias reales, y pueda tomarse decisiones que mejoren la situación del negocio, además de que pueda continuar operando en el mercado, y cumplir el negocio en marcha como tal que es la finalidad de todo comercio.

5.2.8 Detallar los costos de forma que se incluyan los elementos de costo por separado, y así asignar los costos a los productos como tal, la carne de res y de cerdo, el chorizo y salchichón, formando un mejor panorama de la situación financiera de la Carnicería la Ribera.

5.2.9 Elaborar una propuesta mediante la cual la Carnicería La Ribera puede presentar una elaboración de estados de costos manufacturados y de ventas, así como la distribución correcta para cada elemento del costo, con los cuales les permitirá generar información contable fiable de costos, comparar las ventas y precios reales entre productos, tomar mejores decisiones a nivel gerencial, y mejorar competitivamente con el mercado y ofrecer mejor servicio al cliente.

# Capítulo VI

## Propuesta

## **Título**

Propuesta para el desarrollo de una contabilidad de costos y elaboración de estructuras para los elementos de costo para la Carnicería La Ribera.

## **Ubicación**

La propuesta está orientada al desarrollo de una contabilidad de costos, y los controles para los elementos del costo para Carnicería La Ribera, ubicada 50 metros norte de la plaza de la Ribera de Belén, la cual cuenta con 5 empleados.

## **Objetivo general y específicos**

### **General:**

Desarrollar un sistema de contabilidad de costos, para controlar mejor los elementos del costo para sus productos y negocio en la carnicería la Ribera.

### **Específicos:**

Establecer cuadros de control para calcular el costo de los materiales, mano de obra y costos Indirectos de fabricación para Carnicería La Ribera.

Elaborar cuadros de referencia para productos como salchichón y chorizo, los cuales se seguirán utilizando en el proceso de establecimiento de costos futuros.

Proponer y elaborar el uso de Estados de Costo Manufacturados y Ventas para Carnicería La Ribera.

Establecer controles para los elementos del costo, mejorando su uso y sus futuras ventas.

### **Cronograma de actividades y responsables**

Tabla 26 Gráfico de Gantt

Actividades	Responsable	Mes 1			
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
1. Capacitar al personal sobre la Cambios para el negocio	Todo el personal de la empresa	X			
2. Capacitar al contador de la contabilidad de costos y sus elementos	Contador	X			
3. Implementar distribución de costos por elemento del mismo para el negocio	Contador	X			
4. Ajustar precios de productos	Contador y Gerente	X			
5. Entregar ajustes de precios a vender al carnicero	Contador	X			
6. Actualización de los precios, venta y elaboración de los productos	Carnicero y vendedor	X			
6. Registro diario de las transacciones de acuerdo conforme se den las ventas	Contador	X	x	X	X
7. Registro de materiales , mano de obra y costos de fabricación, utilizando cuadros	Contador	X	x	X	X
8. Generar información contable de costos ( Estados Manufacturados)	Contador				X
9. Toma decisiones	Gerente				X

Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Plan de Implementación**

### **Presupuesto**

El costo de los cambios por parte de Carnicería La Ribera, no es mayor cosa, el simple hecho de que los cambios van a venir a mejorar la situación financiera y contable de la entidad, tomando en cuenta, que todo esto son ventajas competitivas, y la correcta toma de decisiones sobre información contable es de vital importancia, básicamente es de aplicación de los datos, y continuar manejando los costos y la información contable, con las herramientas involucradas.

Con lo anterior, se establece que el presupuesto es de cero colones, ya que en este lo que hay que desarrollar es la utilización de los cuadros, y listas de precios y elaboración de Estados Costo Manufacturados conforme se indica en la propuesta.

### **Desarrollo de la propuesta**

**Establecer cuadros de control para calcular el costo de los materiales, mano de obra y costos Indirectos de fabricación para Carnicería La Ribera.**

Para los materiales directos, se establecen las Tablas de distribución, con las cuales se puede sacar la distribución del cerdo y de la res, y así fijar los costos, es importante tener en claro la distribución de la materia prima más importante, ya que de estas se derivan todos los productos.

Estas tablas pueden utilizarse, para el promedio de los cerdos y las reses que se encargan en Carnicería La Ribera.

### Distribución de los pesos según productos res

Cantidad	Nombre Del Producto	Peso aproximado kilos
2	Costilla de cerdo	13
2	Chuleta de cerdo	16
2	Pierna de cerdo	17
2	Paleta de cerdo	7
2	Papada de cerdo	5
	Hueso de cerdo limpio	6
	Recorte de cerdo	4
4	Pezuñas de cerdo	2
	Pellejo de cerdo	4
Total kilos		74

Fuente: Elaboración Propia

Y los datos para la res a tomar en consideración son:

### Distribución de los pesos según productos Res

Cantidad	Nombre Del Producto	Peso aproximado kilos
2	Paleta de res	30
2	Lomo de res	12
2	Lomito de res	4
2	Costilla de res	20
2	Hueso de pescuezo	20
1	Rabo de res	1,5
2	Posta de cuarto	20
2	Bolita de res	10
2	Vuelta de lomo	10
2	Solomo de res	20
2	Osobucos	8
1	Lomo de entraña	0.5
2	Lomos de aguja	4
2	Quititeña	8
2	Pecho de res	8
2	Cecina	6
1	Degolladura	3
	Hueso de res limpio	10
	Jarrete	2
	Cebo y grasa	3
<b>Total</b>		<b>200 kg</b>

Fuente: Datos tomados según Carnicería la Ribera

Los materiales directos que son utilizados en el chorizo y salchichón, se establecen en un cuadro, donde si hay que hacer cambios, simplemente es ajustar los cambios al mismo y tener la información a mano actualizada.

**Tabla 27 Costo de los materiales directos por cantidad**

Materiales	Cantidad	Costo
Tocino	1k	∅1 000
Almidón	500 g	500
CL de pollo	1k	1 000
Tripa sintética	1k	3 000
Degolladura	1k	700
Chile	1 bolsa	1 000
Culantro	1 royo	500
Ajos	1 cabeza	100
Tripa cerdo	1k	2 000
Sal	1 paquete	300
Papada recorte	1 k	1 500

Fuente: Datos elaborados por el autor



## Costos indirectos de fabricación

Para los costos indirectos de fabricación se pueden apoyar en la siguiente distribución, en la cual se incluye un ejemplo con los datos reales que se procesan en Carnicería La Ribera

Los costos indirectos de Fabricación son: ¢1 687 000

Mano de obra indirecta:	740 000
Salario de limpieza:	240 000
Salario del contador:	500 000
Costos Indirectos:	947 000
Luz:	210 000
Alquiler:	450 000
Agua:	20 000
Teléfono:	20 000
ADT:	32 000
Patente:	35 000
Seguros:	180 000

Aparte de esto, se utilizan estos cuadros mediante los cuales, pueden desarrollarse los gastos administrativos y de ventas.

### Gastos de ventas

De acuerdo con lo determinado en el capítulo número cuatro los gastos de ventas corresponden a lo que se compra en bolsas: 50 000 colones

### Gastos administrativos

Los gastos administrativos pueden manejarse de acuerdo con la siguiente distribución:

**Tabla 29** Calculo de gastos administrativos reales

Producto	Cantidad	Costo unitario	Costo total mensual
Cloro	4 galones	¢2 000	¢8 000
Jabón	4 paquetes	1 750	7 000
Desinfectante	1 galón	3 000	3 000
L.o.c. para mostrador	1 litro	8 500	8 500
Papel higiénico	8 rollos	1 000	8 000
Aceite para máquinas	1 litro	4 000	4 000
Jabón liquido	1 litro	2 000	2 000
Papel hojas			1 000
Toallas servilletas	8 rollos	1 000	8 000
Factureros			10 000
<b>Total</b>			<b>¢55 500</b>

Fuente: Datos elaborados por el autor

Con los cuadros anteriores, Carnicería La Ribera, puede establecer cuáles son los valores reales por elemento del costo, cambiando los valores, según se ajusten al mes que se esté cursando.

**Elaborar cuadros de referencia para productos como salchichón y chorizo, los cuales se sigan utilizando en el proceso de establecimiento de costos futuros.**

Los costos de las materias primas utilizados en el chorizo son las siguientes:

**Tabla 30 Materiales directos para salchichón**

Materiales	Costo
-1 k tocino	₡1 000
500 gramos de almidón	500
-CL de pollo	1 000
-Tripa sintética	3 000
9 kg de degolladura	6 300
10 kg recorte	0
<b>Total</b>	<b>₡11 800</b>

Fuente: Datos elaborados por el autor

Con el cuadro anterior, si hubiera cambios de precios, estos se ajustarían para saber cuál es el costo nuevo.

### En cuanto a la mano de obra:

Se utilizan tres horas de mano de obra, recordar que la hora según el trabajo de campo es de 1 921 colones por las tres horas de mano de obra sería de: 5 774 colones base.

### Costos Indirectos de fabricación

En cuanto a la corriente eléctrica, se obtuvo en el trabajo de campo que el watt es de trescientos treinta y siete, factor que se multiplica por 1.5 horas que se dura embutiendo el cual, da: quinientos seis de carga fabril para el salchichón.

Partiendo de lo anterior, se obtienen los datos por elemento del costo para el salchichón, este sería un ejemplo de cómo deben manejarse los costos para salchichón.

**Tabla 31 Cálculo del costo total del salchichón**

Salchichón	Costo
Materiales directos	₡11 800
Mano de obra directa	5 774
Costos indirectos fabriles	506
Total de costo salchichón	18 080 /
Total de kilos	20 kg
Costo por kilo:	₡904 colones.

Fuente: Datos elaborados por el autor

Para el chorizo los cálculos por elemento de costo se vienen distribuyendo de una manera muy similar, mediante la cual se obtienen los datos por elemento de costo como se especifica a continuación:

**Tabla 32 Materiales directos para chorizo**

Materiales	Costo
Culantro 4 rollos	₡1 000
Chiles 4 bolsitas	4 000
Sal	600
2 cabeza de ajo	200
-Tripa kilo	2 000
40 kg recorte	60 000
<b>Total</b>	<b>₡67 800</b>

Fuente: Datos elaborados por el autor

#### **En cuanto a la mano de obra:**

En cuanto a la mano de obra utilizada para fabricar el chorizo, para las cuatro horas que se dura realizando el chorizo, la hora sale a 1 921 colones, la cual se multiplica por las cuatro horas de mano de obra del carnicero, lo cual da 7 700 colones de mano de obra directa para el chorizo.

## Costos indirectos de fabricación

En cuanto a la corriente eléctrica este incluye la luz que se gasta en el proceso de moler el recorte con las verduras y demás, y embutiendo la pasta en la tripa, aproximadamente de cuatro horas.

El watt aproximadamente es de trescientos treinta y siete, según establecido el dato en el capítulo cuatro, el cual se multiplica por las cuatro horas del proceso de embutir el chorizo, lo que nos arroja 1 348 colones de carga fabril para el chorizo.

El costo total del chorizo, se manejaría según el cuadro a continuación, con el cual se detalla los costos del mismo:

**Tabla 33** Calculo del costo total del chorizo

Salchichón	Costo
Materiales Directos	₡67 800
Mano de Obra Directa	7 700
Costos indirectos Fabriles	1 348
Total de costo salchichón	76 848/
Total de kilos	40 kg
Costo por kilo:	1 921 colones.

Fuente: Datos elaborados por el autor

## **Proponer y elaborar el uso de Estados de Costo Manufacturados y Ventas para Carnicería La Ribera**

Carnicería La Ribera con la correcta distribución de los elementos del costo, Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación, que se desarrollaron en el trabajo de campo, podrían desarrollar información contable adicional, como son la creación de estados de manufactura para las operaciones mensuales.

Lo anterior partiendo de los datos que se desarrollaron en el trabajo de campo, a manera de ejemplo, para que Carnicería La Ribera se guíe, además de esto, que sigan aplicando la distribución de precios, y costos de la forma detallada.

La propuesta incluye la presentación de estado de costo manufacturado, de modo que se presenten los valores reales que se calcularon, de forma como lo estipula dicho estado, generando un mejor control y panorama de los costos de mano factura de Carnicería La Ribera.

**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN**  
**Carnicería La Ribera, S.A.**  
**Cédula Jurídica 3-101-609638**  
**Para el mes de marzo 30 del 2017**  
**(Expresado en Colones)**

**Costo de Materia Prima**

**Costo de material usado**

Inventario inicial de materias primas.....	xxx
(+) Compras netas.....	xxx
(=) Costo materias primas disponibles para producir.....	xxx
(-) inventario final de materias primas.....	xxx
(=) costo de material directo usado en la producción.....	xxx
(+) Mano de obra directa.....	xxx
(+) Costos indirectos de fabricación.....	xxx
Mano de obra indirecta.....	xxx
Salario de limpieza.....	xxx
Salario del contador.....	xxx
Costos Indirectos.....	xxx
Luz.....	xxx
Alquiler.....	xxx
Agua.....	xxx

Teléfono.....	xxx
ADT.....	xxx
Patente.....	xxx
Seguros.....	xxx
Total CIF.....	xxx
(=) costo puesto al proceso en el periodo.....	xxx
(+) Costo del inventario inicial de productos en proceso.....	xxx
(=) costo total puesto al proceso.....	xxx
(-) inventario final productos en proceso.....	xxx
(=) costo de artículos manufacturados.....	xxx

Posterior a esto, se prepara el Estado de ingresos, con el cual se determinan las ventas menos los costos de manufactura y demás gastos que se determinaron.

**ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL****Carnicería La Ribera.****Cédula Jurídica 3-101-609638****Para el mes de marzo del 2017****(Expresado en Colones)**

Ventas netas.....	xxx
(-) Costo de los artículos manufacturados.....	xxx
(=) Utilidad bruta en operaciones.....	xxx
(-) Gastos administrativos.....	xxx
Cloro.....	xxx
Jabón.....	xxx
Desinfectante.....	xxx
L.o.c. para mostrador.....	xxx
Papel higiénico.....	xxx
Papel hojas.....	xxx
Aceite para maquinas.....	xxx
Jabón líquido.....	xxx
Toallas servilletas.....	xxx
Factureros.....	xxx
Total de gastos administrativos.....	xxx
(=) Utilidad neta.....	xxx

A la hora de la presentación del estado de costos manufacturados, según la nueva distribución de las ventas, estaría desarrollado de la siguiente forma a manera de ejemplo.

**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN**  
**Carnicería La Ribera, S.A.**  
**Cédula Jurídica 3-101-609638**  
**Para el mes de marzo 30 del 2017**  
**(Expresado en Colones)**

**Costo de Materia Prima**

**Costo de material usado**

(+) Compras netas.....	¢ 7 861 600
(+) Materia Prima Disponible.....	<u>¢ 53 200</u>
(=) costo de material directo usado en la producción.....	¢ 7 914 800
(+) Mano de obra directa.....	¢ 700 000
(+) Costos indirectos de fabricación	
Mano de obra indirecta .....	¢ 740 000
Salario de limpieza.....	240 000
Salario del contador.....	500 000
Costos Indirectos.....	947 000

Luz.....	210 000
Alquiler.....	450 000
Agua.....	20 000
Teléfono.....	20 000
ADT.....	32 000
Patente.....	35 000
Seguros.....	180 000
Total CIF.....	<u>₡1 687 000</u>
(=) costo puesto al proceso en el periodo.....	₡10 301 800
(+) Costo del inventario inicial de productos en proceso.....	<u>0</u>
(=) costo total puesto al proceso.....	₡10 301 800
(-) inventario final productos en proceso.....	<u>0</u>
(=) costo de artículos manufacturados.....	₡10 301 800

**ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL****Carnicería La Ribera.****Cédula Jurídica 3-101-609638****Para el mes de marzo del 2017****(Expresado en Colones)**

Ventas netas	₡12 753 920	
(-) Costo de los artículos manufacturados	<u>₡ (10 301 800)</u>	
(=) Utilidad bruta en operaciones		₡2 452 120
(-) Gastos administrativos		
Cloro	₡8 000	
Jabón	₡7 000	
Desinfectante	₡3 000	
L.o.c para mostrador	₡8 500	
Papel higiénico	₡8 000	
Papel hojas	₡1 000	
Aceite para maquinas	₡4 000	
Jabón líquido	₡2 000	
Toallas servilletas	₡8000	
Factureros	₡10 000	
Total de gastos administrativos		₡55 500
(-) Gastos de Ventas		<u>₡ (50 000)</u>

(=) Utilidad antes de impuestos	₡ 2 346 620
(-) Impuesto renta (30%) /12 mensual	<u>₡ (58 667)</u>
(=) Utilidad neta	₡ 2 287 953

### **Establecer controles para los elementos del costo, mejorando su uso y sus futuras ventas**

Carnicería La Ribera, en la actualidad, está vendiendo más cantidad de res y cerdo que la que vendía antes de establecer los controles, y los costos para sus productos. La correcta distribución de costos, influyó a que se actualizarán lo precios de forma tal que se aumentaran las ventas.

Esto se pueden ver en el cuadro comparativo de ventas para mes de marzo, versus meses anteriores establecido en el capítulo 4 en el trabajo de campo

Se ha atraído mayor clientela y se han generado ventajas competitivas con la mejora de precios, lo cual tiro a un alza de las ventas y se han generado mayores beneficios para el negocio.

El hecho de establecer los controles para los elementos del costo ayuda a tener un panorama de mejor control para los futuros cambios, máxime que si se siguen utilizando los datos proporcionados en la propuesta, ayudará a la entidad a controlar mejor sus materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Carnicería La Ribera no posee controles para los elementos del costo, dentro de los cuales se establecen para que se siga operando de la mejor forma:

### **Para materiales directos**

La importancia del control de la materia prima y materiales, está basada en la teoría de que todas las compras de materia prima y materiales son equivalentes a dinero *invertido* y, por lo tanto, se guarda. La custodia y contabilización, deberán realizarse con igual cuidado que el que se pone en el control de fondos de una empresa, evitando al máximo desperdicios innecesarios.

Un adecuado control y contabilización adecuados permitirá a la compañía estados financieros razonables, datos sobre los consumos utilizados en la producción y, sobre todo, permite una información completa respecto del costo de los **productos.**

Los controles que se pueden estipular para los materiales directos son:

Todas las transacciones que impliquen compra, recepción, almacenaje y consumo de materias primas, deberán ser autorizadas por funcionarios o ejecutivos responsables basados en pedidos expresos.

En cuanto a lo anterior se establece para Carnicería La Ribera que el dueño, sea el que autorice y firme cuando hay que hacer pedidos de materiales y que el contador, por su parte, pida a los proveedores los materiales que se requieren para los productos.

Todos los movimientos de entradas y salida de materiales y entregas a producción deberán intervenir por lo menos dos personas para evitar robos, fraudes o malversaciones.

En cuanto a esto, la recepción por parte del contador, y firma de recibido por parte del dueño, y que el carnicero con el vendedor se informen de las entradas y salidas de los mismos materiales.

Tanto la clase como la cantidad de materia prima empleada en los departamentos productivos o en la producción de una orden determinada, deberán ser fácilmente conseguidas.

Para eso, se tienen los proveedores para los materiales dentro de los cuales incluyen para los productos, para las materias primas como lo son la res y el cerdo, y los materiales que se le incluyen en el chorizo y el salchichón.

### **Para la mano obra directa**

El elemento humano y la contabilidad de sueldos y salarios; se encuentran tan entrelazados que existe la necesidad de desarrollar una gran labor de detalle para que los pagos que se realicen sean hechas con exactitud, ya que tanto los pagos de más, como de menos son perjudiciales, los primeros aumentan el costo de producción, y los segundos generan disgusto del personal, restando productividad en el desarrollo de su función, aun cuando se corrijan las equivocaciones.

Es importante tener en cuenta, cuáles son los valores reales de la mano de obra que se utilizan para los productos que se realizan, los controles por parte de

este elemento de costo, sugieren que se tenga contabilizado, por empleado el salario que se está desembolsado por cada uno de ellos, y cuanto se gana por hora, así como sugiere utilizarse para Carnicería La Ribera.

Los pagos de más aumentan la satisfacción de los empleados, pero también hacen que se aumenten los costos de producir, y como los pagos de menos desmotivan a los empleados, entonces tener un equilibrio mediante el cual se pague lo necesario, se tenga motivado al personal, y no se eleven los costos para producir productos, para dar un mejor precio de venta al público, que es lo que más se busca.

### **Para los costos indirectos de fabricación**

En la práctica lo que se hace es un estimado previo de todos los gastos generales de fabricación y del volumen de producción, para obtener un coeficiente de aplicación de tales gastos. En la realidad, los gastos generales de fabricación que se aplican a las órdenes de producción, por ser estimada, no siempre resultaran exactamente iguales a los gastos *incurridos* en verdad. De todo esto, se infiere que siempre abra una sub o sobre aplicación de estos gastos.

Pueden generarse para Carnicería La Ribera un estimado de los costos indirectos de mensuales, los cuales, a veces, como la luz, el teléfono, el agua puede variar, pero las variaciones para este no son tales, dentro de las cuales pueden hacerse un estimado con los costos indirectos de fabricación mensuales, y comparar con los reales para ver si hay diferencias.

La presentación de la información contable real es fundamental para la toma de decisiones correcta, por lo cual deben buscarse si hay o no variaciones de los costos indirectos de fabricación.

### Controles para los costos indirectos de fabricación:

Los costos de los productos se determinan identificando los precios pagados por mano de obra indirecta, materiales indirectos y costos indirectos de fabricación.

Como se especifica anteriormente; se tiene que conocer cuáles de los materiales son indirectos, de la planilla, saber cuáles son de mano de obra indirecta, y separar los costos indirectos de fabricación de los gastos administrativos y de las ventas que estos no son incluidos en los costos indirectos de fabricación.

Para la propuesta se determinaron cuáles son los dichos elementos que conforman los costos indirectos de fabricación.

La información sobre el costo del producto ejerce cierta influencia sobre las decisiones de fijación de precios.

El saber con antelación, cuáles son los costos que tienen los elementos del costo, y dentro de ellos el de los costos indirectos de fabricación, ayudan a fijar un precio más real.

La gerencia dispone de una base para controlar los costos y planear las futuras operaciones, comparando los costos reales con los presupuestados.

Carnicería La Ribera establece cuáles serán las variaciones para los costos indirectos de fabricación, y planear así las variables si existieran para controlar mejor sus costos, y tener los precios siempre actualizados.

Con lo anterior se pretende que Carnicería La Ribera aplique los controles, que más que controles vienen a ser sanas prácticas por parte del contador, gerente y empleados para hacer crecer el negocio y que se mantenga a flote.

### **Desarrollo de las órdenes de trabajo**

Carnicería La Ribera cuenta con la facilidad de brindar servicio por teléfono, mediante el cual los clientes llaman al negocio y hacen el pedido de carne semanal, quincenal, mensual o inclusive para el mismo día.

Durante años se ha trabajado con este sistema, permitiendo agilizar al cliente el hecho de tener que hacer fila, mediante la cual los clientes podrían llegar al negocio y retirar la compra.

Como propuesta se puede implementar el desarrollo de un catálogo de productos, incluidos la res y el cerdo, y todos sus cortes, mediante los cuales se entregarían a los clientes, y los clientes podrían llamar al negocio, y pedir su carne según el código que tenga el producto y la cantidad requerida del mismo y, a su vez, darle las especificaciones al cliente.

En primer lugar, se estaría desarrollando un catálogo por número de los clientes, mediante el cual se le explicaría al cliente que cuando llame. El cliente puede pedir, por ejemplo, el número 30 que sea el bistec, la cantidad y las especificaciones como quiere su producto, por ejemplo, que si en cuadritos, o fajitas, etc. Y, a su vez, el vendedor decirle cual es el número de su orden, y así a la hora de llegar a pedir su pedido lo retira con el número de la orden que se le asignó y ahí mismo se le cobra.

1. Desarrollar la lista de productos y su código tanto para los clientes como para proveedores

**Tabla 34 Catalogo a entregar y utilizar por los clientes al detalle**

Código	Producto	Precio por kilo
1	AZADURA	Ø1 000
2	BISTEQUE CERDO (posta)	3 400
3	CABEZA CERDO	2 000
4	CACHETE - PAPADA	2 000
5	CHULETA	3 200
6	COSTILLA CERDO	3 300
7	FALDA DE CERDO	3 300
8	Lomo de cerdo	4 000
9	PELLEJO	1 000
10	PEZUÑA	1 000
11	POSTA PALETA CERDO	2 600
12	POSTA PIERNA CERDO	3 200
13	BISTEQUE SEGUNDA	4 500
14	BISTEQUE PRIMERA	5 000
15	BOLITA/POSTA ¼	4 800
16	CACHO PALETA	4 500
17	CECINA	4 000
18	Cola de lomo	6 000
19	CORAZÓN	2 000
20	COSTILLA RES	2 500

Código	Producto	Precio por kilo
21	Lomo de aguja	4 500
22	HÍGADO	2 500
23	HUESO CARNUDO osobuco	2 500
24	HUESO PESCUEZO	2 500
25	JARRETE	1 500
26	GIBA (Quititeña)	4 500
27	LENGUA RES	6 000
28	Lomito de res	9 000
29	Lomo	6 000
30	MANO PIEDRA	5 000
31	MOLIDA ECONÓMICA	3 500
32	MOLIDA ESPECIAL RES	4 000
33	MOLIDA MAGRA	5 000
34	MONDONGO	2 500
35	PALETA RES	4 500
36	PECHO	4 500
37	PUNTA DE SOLOMO	5 000
38	QUITITEÑA	4 500
39	RABO RES	3 500
40	SOLOMO	4 800
41	Mano de PIEDRA	5 000
42	TROCITOS RES	4 500
43	VASO	1 000
44	VÍSCERA ENTERA	25 000
45	VUELTA LOMO	5 000
46	CHORIZO	3 000
47	SALCHICHÓN	2 000

Fuente: Datos elaboración Propia

**Tabla 35 Catalogo a entregar y utilizar por clientes al mayor**

Código	Producto	Precio por kilo
1	AZADURA	Ø400
2	BISTEQUE CERDO (posta)	2 900
3	CABEZA CERDO	1 500
4	CACHETE - PAPADA	1 650
5	CHULETA	2 630
6	COSTILLA CERDO	2 800
7	FALDA DE CERDO	2 800
8	Lomo de cerdo	3 200
9	PELLEJO	700
10	PEZUÑA	600
11	POSTA PALETA CERDO	2 400
12	POSTA PIERNA CERDO	2 500
13	BISTEQUE SEGUNDA	3 800
14	BISTEQUE PRIMERA	4 200
15	BOLITA//POSTA ¼	3 800
16	CACHO PALETA	3 500
17	CECINA	3 500
18	Cola de lomo	4 200
19	CORAZÓN	1 500
20	COSTILLA RES	2 000
21	Lomo de aguja	3 500
22	HÍGADO	2 000

23	HUESO CARNUDO osobuco	1 400
24	HUESO PESQUEZO	1 500
25	JARRETE	1 000
26	GIBA (Quititeña)	3 500
27	LENGUA RES	5 000
28	Lomito de res	5 500
29	Lomo	4 200
30	MANO PIEDRA	4 200
31	MOLIDA ECONÓMICA	3 000
32	MOLIDA ESPECIAL RES	3 500
33	MOLIDA MAGRA	4 000
34	MONDONGO	2 000
35	PALETA RES	3 500
36	PARTIDA 1	3 700
37	PARTIDA 2	3 500
38	PECHO	3 500
39	PRIMERA ESPECIAL	3 800
40	PUNTA DE SOLOMO	4 000
41	QUITITEÑA	3 500
42	RABO RES	3 000
43	SOLOMO	3 800
44	Mano de PIEDRA	3 900
45	TROCITOS RES	4 000
46	BAZO	800
47	VÍSCERA ENTERA	20 000
48	VUELTA LOMO	3 800
49	SALCHICHÓN	1 200
50	CHORIZO	2 400

Fuente: Datos elaboración Propia

2. Crear una hoja de orden de trabajo por utilizar por los empleados de la Carnicería La Ribera:

**Tabla 36** Hoja de costos de Órdenes de Trabajo

**Cliente:** \_\_\_\_\_

**Producto:** \_\_\_\_\_

**Teléfono:** \_\_\_\_\_

**Número de la Orden:** \_\_\_\_\_

**Fecha del pedido:** \_\_\_\_\_

**Fecha de entrega:** \_\_\_\_\_

**Correo electrónico:** \_\_\_\_\_

Numero producto	Descripción	Cantidad	Costo por kilo	Total

Fuente: Datos elaborados por el autor

Dentro de las cuales puede irse creando una base de datos del cliente, en donde se guarde el número de teléfono, el cliente y las especificaciones de cómo lleva la carne, en otra ocasión, solo se buscan los datos de este y se incluyen en la orden nueva para sus pedidos y un correo electrónico, donde puedan enviarse cambios por si los hubiera.

#### Desarrollo de ejemplos de orden de trabajo para Carnicería La Ribera

Cliente número 1 a manera de ejemplo de incluir orden de trabajo de cliente al detalle

**Cliente:** Martha Alfaro Moreira

**Producto:** Carne de res y cerdo

**Teléfono:** 85 50 76 79

**Número de la Orden:** 1

**Fecha del pedido:** miércoles 5 de abril

**Fecha de entrega:** jueves 6 de abril

**Correo electrónico:** Maralfmor@gmail.com

Numero producto	Descripción	Cantidad	Costo por kilo	Total
4	Partir en trocitos	3 kg	¢2 000	¢6 000
6	Partir en trocitos	2 kg	3 300	6 600
20	Partir en trocitos	2 kg	2 500	5 000
34	Entero	3 kg	3 500	10 500
40	Entero	3 kg	4 800	14 400
Total pagado				¢42 500

Cliente número 2 a manera de ejemplo de incluir orden de trabajo de cliente al por mayor

**Cliente:** Soda Bucardo

**Producto:** Carne de res y cerdo

**Teléfono:** 70 78 89 67/ 22 39 45 60

**Número de la Orden:** 2

**Fecha del pedido:** miércoles 5 de abril

**Fecha de entrega:** viernes 7 de abril

**Correo electrónico:** sodaburcado24@gmail.com

Número producto	Descripción	Cantidad	Costo por kilo	Total
2	Empacar en kilos	10 kg	Ø2 900	Ø29 000
13	Empacar en kilos	12 kg	3 800	45 600
32	Empacar en kilos	12 kg	3 500	42 000
Total pagado				Ø116 600

# Bibliografía

## 6. Bibliografía

### 6.1 Bibliografía Citada

#### Libros:

Ralph S. Polimeni, Frank J. Fabozzi y Arthur H. Adelberg (1994). *Contabilidad de Costos Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales* (3ª. ed.). México: McGraw-Hill.

Pérez, O. *Contabilidad de Costos*. (2004). (6ª. ed.). México: Limusa. Seguir estos modelos.

Anderson, H. Y Rainborn, M. **Conceptos Básicos de Contabilidad De Costos**. Editorial CECSA.

Backer.; Jacobsem. Y Ramirez, P. **Contabilidad de Costos, Un enfoque administrativo para la Toma de decisiones** (2009). Segunda Edición. Mc Graw Hill.

Laudon, K. y Laudon, J. **Administración de los sistemas de información**. (2012). Decimosegunda edición. Pearson.

Hernandez, R. **Metodología de la investigación**. (2008). 5ta Edición. Mc Graw Hill.

Donald E. Kieso (2001). **Contabilidad Intermedia**. (9na ed.). Limusa Wiley

Robert F. Meigs (2000). **Contabilidad la base para decisiones gerenciales**. (11va ed.). McGraw-Hill.

**Revista:**

Revista de ciencias Sociales. (Agosto 2006). **Diseño de un sistema de acumulación de costos**.

Instituto Nacional De Aprendizaje. (2015). **Guía de cortes de carne de Res y Cerdo**. (Primera edición).

## 6.2 Bibliografía Electrónica

**Internet:**

Valeria, P. **Manual de contabilidad Básica**. Recuperado Octubre 26, hora 6:10pm, del 2016, en línea <http://www.gestiopolis.com/>

**El comercio**. Conoce los diferentes cortes de carne. Recuperado Diciembre 20, hora: 5:02 pm, del 2016, en línea

<http://elcomercio.pe/gastronomia/nutricion/conoce-diferentes-cortes-carne-res-que-platos-quedan-mejor-noticia-1360053>

**Gastronoming**. Carne de cerdo, corte y despiece. Recuperado diciembre 21, hora: 3:00pm, del 2016, en línea <http://www.gastronoming.com/2013/04/01/carne-de-cerdo-corte-y-despiece/>

**Costos por procesos.** Recuperado el 23 de mayo, a las 3:38pm, del 2017 en línea en [https://tecdigital.tec.ac.cr/file/3299639/costos\\_por\\_procesos](https://tecdigital.tec.ac.cr/file/3299639/costos_por_procesos)

### 6.3 Entrevista

Vargas, L. (2017). *Entrevista realizada al señor Luis Enrique Vargas Villalobos y empleados.*

### 6.4 Glosario

Normas Internacionales de Contabilidad (NIC): Conjunto de normas contables de alta calidad, que regulan la información que debe presentarse en los estados financieros y la manera en que esta información debe aparecer, su objetivo es reflejar la esencia económica de las operaciones del negocio. (2016, Normas Internacionales de Contabilidad. Recuperado de <https://es.wikipedia.org>).

Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF): Conjunto de normas contables emitidas por el Consejo de Normas Internacionales de Contables (IASB por sus siglas en inglés) con el propósito de uniformizar la aplicación de normas contables en el mundo, de manera que sean globalmente aceptadas, comprensibles y de alta calidad. (2013, Las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF). Recuperado de <http://gestion.pe/tendencias>).

Compras: Mercancías compradas durante el periodo contable con el objeto de volver a venderlas con fines de lucro y que forman parte del objeto, para el cual fue creada la empresa. No se incluyen en esta cuenta la compra de Terrenos, Maquinarias, Edificios, Equipos, Instalaciones, etc.

**Contabilidad de Costos:** Rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de las empresas manufactureras, de servicios y comerciales de una empresa, para que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos, por medio de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.

**Contabilidad Financiera:** Tiene como objetivo principal la preparación de los estados financieros de acuerdo con las Normas de Información Financiera Venezolanas, con el propósito de suministrar información útil para la toma de decisiones de naturaleza económica por parte de los usuarios internos y externos de la empresa.

**Costo:** Valor sacrificado en la adquisición de activos para ser transformados o revendidos, con el fin de generar los ingresos operativos en un negocio.

**Costo de la Mano de Obra:** Precio que se paga por utilizar el recurso humano.

**Costo de Ventas:** Está compuesto por todos aquellos desembolsos o erogaciones de los productos vendidos, fabricados o de los servicios prestados que son necesarios para que se obtengan los ingresos operacionales de un negocio. La denominación costo de ventas une dos conceptos que son los siguientes: Costo, como erogaciones necesarias para generar un ingreso determinado y venta, que son los ingresos relacionados con ese costo necesario para la generación de ingresos.

**Costo Fijo:** Costo que no varía ante cambios en el nivel de producción. Dichos costos existen aunque la producción sea igual a cero.

**Costo Real:** Los costos de los productos se registran solo cuando estos se incurren.

**Costo Unitario:** Costo total de los bienes o servicios dividido por el número de unidades producidas, vendidas, número de trabajos o proyectos, expresada con base en determinada unidad de medida.

**Costos Indirectos de Fabricación:** Desembolsos que no pueden identificarse con la producción de mercancías o servicios específicos, pero que sí constituyen un costo aplicable a la producción en general. Se usan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y todos los demás costos indirectos.

**Costos Indirectos de Fabricación Fijos:** El total de los costos indirectos de fabricación que permanece constante dentro de un rango relevante de producción, independientemente de los niveles cambiantes de producción dentro de ese rango. Los costos indirectos de fabricación fijos por unidad variarán a diferentes niveles de producción. Los gastos de venta, generales y administrativos son costos del periodo, y no se incluyen en los costos indirectos de fabricación.

**Costos Indirectos de Fabricación Variables:** Varían en su totalidad en proporción directa a la producción de unidades, pero que permanecen constantes por unidad. Cuanto mayor sea el conjunto de unidades producidas, más alto será el total de costos indirectos de fabricación variables.

**Costos Variables:** Aquellos costos que varían en su total, en proporción directa a los cambios en el volumen y cuyo costo unitario permanece constante dentro del rango relevante, a mayor producción, venta o prestación de servicio, mayor costo variable.

**Elementos del Costo:** Son aquellos factores que intervienen en la producción de los artículos y son: la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

**Estado de Costo de Producción:** Registro detallado de los movimientos de unidades y de los costos durante un periodo.

**Inventarios de Mercancías:** Están formados por los bienes que adquiere una empresa comercializadora y en los cuales se deben incorporar todos los costos relacionados con la compra o adquisición de dichos bienes. En los inventarios de mercancías ocurren dos tipos de transacciones básicas: compras de inventarios y ventas de inventarios.

**Inventarios de Productos en Proceso:** Corresponden a costos incorporados en empresas de manufactura y que están formados por los siguientes componentes: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Se distinguen dos operaciones: incorporación de costos a los productos en proceso y terminación de productos.

**Inventarios de Productos Terminados:** Están formados por los bienes que se originan de la transformación de materias primas y la incorporación de otros costos como la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Este tipo de inventarios se originan en empresas con procesos de manufactura y transformación. Las principales operaciones que se dan con estos activos son terminación de productos y ventas de productos.

**Inventario Inicial:** Se refiere a la temporalidad del inventario, representa el valor de las existencias de mercancías en la fecha que comenzó el periodo contable. Esta cuenta no vuelve a tener movimiento hasta finalizar el periodo contable cuando se cerrará con cargo a costo de ventas, o bien, por Ganancias y Pérdidas directamente.

**Inventario Final:** Se refiere a la temporalidad del inventario, específicamente son mercancías que se encuentran en existencia, disponibles para la venta al final del periodo contable. Presenta el importe del recuento de mercancías una vez concluido el periodo contable.

**Mano de Obra:** Es el esfuerzo físico o mental empleados para la fabricación de un producto, comercialización, o la prestación de un servicio.

**Mano de Obra Directa:** Toda la mano de obra involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse fácilmente con este y que representa un importante costo del material en la elaboración de dicho producto.

**Mano de Obra Indirecta:** En la fabricación de un producto, mano de obra involucrada que no se considera directo.

## 6.5 Abreviaturas

C.I.F: Costos Indirectos de Fabricación

M.O.D: Mano de Obra Directa

M.O.IN: Mano de Obra Indirecta

M.D: Materiales Directos

# Anexos

## Cuestionario Aplicado

No.	Pregunta
1	¿Utilizan en Carnicería La Ribera un sistema Contable?
2	¿En Carnicería La Ribera se preparan estados financieros?
3	¿Conoce acerca de la importancia de la Contabilidad de Costos?
4	¿Conoce la diferencia entre los costos directos asociados a los productos y los que son costos indirectos de fabricación?
5	¿Se han preguntado si desarrollando un sistema de costos más detallado, conseguirían ventajas competitivas en precios y en el mercado?
6	¿Estaría dispuesto a adquirir o cambiar un sistema de costos que cuente con módulos de costeo, inventarios, nómina, costos indirectos de fabricaciones y materiales?
7	¿Tiene Carnicería La Ribera, dificultades para establecer la asignación de los precios a la res y cerdo?
8	¿Con cuántos empleados cuenta la empresa?
9	¿Cómo se estiman los costos asociados al procesamiento del cerdo y la res, así como de la creación de los productos como salchichón y chorizo?
10	¿Cuántas personas participan en el proceso de elaboración de chorizo y salchichón, así como del deshuese de la res y cerdo?
11	¿Cómo se establecen los costos en la empresa para el proceso de elaboración de los productos?

12	¿Cuál es el método que utilizan para asignar los costos de producción?
13	¿Cómo se establece el precio de costos de la res y cerdo?
14	¿Cómo se establece el precio de venta de la res y cerdo?
15	¿Se revisa de forma periódica los precios del mercado para comparar contra los precios de la Carnicería?
16	¿Se valora los proveedores del res y cerdo, y su impacto que poseen sobre los precios?
17	¿Existe algún control de los costos indirectos de fabricación de los productos?
18	¿Se registra la mano de obra involucrada en el proceso de elaboración de los productos?
19	¿Existe algún control de los materiales utilizados para la elaboración del salchichón y chorizo?
20	Se realiza algún comparativo entre las ventas mensuales anteriores y las actuales