



**UNIVERSIDAD LAICA “VICENTE ROCAFUERTE”  
DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN  
CARRERA: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA – CPA**

**TEMA**

**“COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN Y SU INCIDENCIA EN  
EL PRECIO DE VENTA”**

**TUTOR**

**Mgs. Gisella P. Hurel Franco, Lcda. CPA**

**AUTORAS:**

**STEFANÍA DE LOS ÁNGELES AGUILAR FARÍAS  
SANDY NADIA ÁVILA LEÓN**

**GUAYAQUIL**

**2019**



<b>REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>	
<b>FICHA DE REGISTRO DE TESIS</b>	
<b>TÍTULO Y SUBTÍTULO:</b> COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN Y SU INCIDENCIA EN EL PRECIO DE VENTA.	
<b>AUTOR/ES:</b>	<b>REVISORES O TUTORES:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguilar Farías Stefanía De Los Angeles</li> <li>• Ávila León Sandy Nadia</li> </ul>	Mgs. Gisella P. Hurel Franco, Lcda. CPA
<b>INSTITUCIÓN:</b>	<b>Grado obtenido:</b>
<b>Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil</b>	Ingeniero en Contabilidad y Auditoría - CPA
<b>FACULTAD:</b> Administración	<b>CARRERA:</b> Contabilidad y Auditoría
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b> 2019	<b>N. DE PAGS:</b> 144
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b> Educación Comercial y Administración.	
<b>PALABRAS CLAVE:</b> Costos, Optimización, Producción, Precio, Venta.	
<p><b>RESUMEN:</b> El presente trabajo de investigación tiene por objetivo principal analizar cómo inciden los costos de producción del camarón en el precio de venta en la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase ubicada en la ciudad de Guayaquil.</p> <p>Para este trabajo consideramos que el tipo de investigación que requeríamos es descriptiva, de campo y documental; por lo que procedimos a utilizar varias técnicas tales como: entrevista, encuesta para conocer la situación actual con que se realiza el proceso productivo. También usamos la investigación documental con la cual recopilamos datos tales como estados financieros para poder realizar el análisis respectivo; que nos ayudará a conocer la situación financiera de la entidad, así como también los costos en los que incurre para satisfacer la demanda de su actividad productiva.</p>	
<b>N. DE REGISTRO (en base de datos):</b>	<b>N. DE CLASIFICACIÓN:</b>
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>	

<b>ADJUNTO PDF:</b>	<b>SI</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b> Stefanía Aguilar Farías Sandy Ávila León	<b>Teléfono:</b> # 0968069157 # 0984999858	<b>E-mail:</b> stefa_happy.90@hotmail.com sandyavila0611@hotmail.com
<b>CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:</b>	Ph.D. Ing. Com. Rafael Iturralde Solórzano <b>Teléfono:</b> (04) 2596500 <b>Ext.</b> 205 <b>E-mail:</b> <a href="mailto:riturraldes@ulvr.edu.ec">riturraldes@ulvr.edu.ec</a> MSc. Byron López Carriel (Director de Carrera) <b>Teléfono:</b> (04) 2596500 <b>Ext.</b> 271 <b>E-mail:</b> <a href="mailto:blopezc@ulvr.edu.ec">blopezc@ulvr.edu.ec</a>	

## CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO ACADÉMICO

### Urkund Analysis Result

Analysed Document: TESIS SOPASE SIN CUADROS.docx (D48774630)

Submitted: 3/8/2019 4:17:00 AM

Submitted By: ghurelf@ulvr.edu.ec

Significance: 6 %

#### Sources included in the report:

tesis joselyn y vanessa al 25 de febrero 2018 - plagio.docx (D48408118)

6.Tesis Gonzalez\_Wong 2018 - corregida OK.docx (D41640074)

TESIS PARA REVISIÓN URKUND.doc (D48185601)

Tesis Ordenes de Producción - Muzo Fernando.docx (D14204702)

8VA CORRECCIÓN DE TESIS.docx (D35942306)

14. COSTOS I (1).pdf (D16787768)

<http://www.mailxmail.com/curso-acumulacion-costos/determinacion-tasas-aplicacion-costosindirectos-fabricacion>

<https://www.monografias.com/trabajos92/control-costos-indirectos-fabricacion/control-costosindirectos-fabricacion.shtml>

<https://docplayer.es/21037172-Leccion-no-16-los-costos-predeterminados-el-sistema-decostos-estandar.html>

<https://todoingenieriaindustrial.wordpress.com/gestion-de-costos/1-3-clasificacion-de-costos/>

<http://hectorvenegas.blogspot.com/2013/01/clasificacion-de-los-costos-segun-sus.html>

<http://estadosdecostos.blogspot.com/2012/01/contabilidad-de-costos.html>

<https://sites.google.com/site/naturalezadeloscostos/3-clasificacion-de-los-costos>

<https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>

[http://www.oocities.org/valita\\_web/objetivoscostos.html](http://www.oocities.org/valita_web/objetivoscostos.html)      bdf49807-e415-4b9c-9a64-473de5747dd8

#### Instances where selected sources appear:

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES**

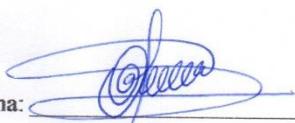
Las estudiantes egresadas Stefania De Los Ángeles Aguilar Farías y Sandy Nadia Ávila León, declaramos bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a las suscriptoras y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL, según lo establece la normativa vigente.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar **“COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN Y SU INCIDENCIA EN EL PRECIO DE VENTA”**

Autores

Firma:   
Stefania De Los Ángeles Aguilar Farías  
C.I. 0929001931

Firma:   
Sandy Nadia Ávila León  
C.I. 0914260377

## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutora del Proyecto de Investigación **“COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN Y SU INCIDENCIA EN EL PRECIO DE VENTA”**, designada por el Consejo de la Facultad de Administración de la Universidad LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL.

### **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: **“COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN Y SU INCIDENCIA EN EL PRECIO DE VENTA”**, presentado por los estudiantes **STEFANIA DE LOS ÁNGELES AGUILAR FARIÁS, SANDY NADIA ÁVILA LEÓN** como requisito previo, para optar al Título de **INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA – CPA**, encontrándose apto para su sustentación.

Firma: \_\_\_\_\_



MGS. GISELLA P. HUREL FRANCO

C.I. 0916615487

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar a Dios, a mis padres John Aguilar Márquez y María Farías Erazo y a todos aquellos que han colaborado profesionalmente impartiendo sus conocimientos para la realización de este proyecto, a todos mis compañeros de aula que han compartido este proceso de formación académica, sinceramente mil gracias a todos y cada uno de ellos, en especial a los directivos de South Pacific Seafood S.A. Sopase que me dieron la apertura para desarrollar mi proyecto de investigación.

**Stefanía Aguilar Farías**

Agradezco en primer lugar a Dios por ser mi guía y acompañarme en este largo camino, brindándome sabiduría y paciencia para culminar con éxito una de las tantas metas propuestas.

También agradezco a mis padres Iván y Leonor por acompañarme en esta etapa de mi vida, por cada uno de sus consejos; por enseñarme que con esfuerzo y dedicación se logran alcanzar las metas y por enseñarme sobre todo a no decaer ante las adversidades por muy complicado que todo parezca.

A mis hijos, Zaid e Iván por ser los motores de mi vida; por acompañarme durante los años de estudio. A mis hermanas Ivonne y Jennifer por estar conmigo en todo momento y brindarme su ayuda. También deseo agradecer a mis amigas (os) y a Usted, por brindarme su apoyo incondicional cuando más lo he necesitado, por alentarme a terminar este trabajo.

Por último, deseo agradecer a mi tutora quien, con su dirección, conocimientos, enseñanzas y correcciones me permitió culminar este trabajo.

**Sandy Ávila León**

## **DEDICATORIA**

A Dios por darme la vida y las fuerzas necesarias para superar todos los obstáculos y poder cristalizar mis objetivos; a mis padres John Aguilar y María Farías, abuelos, familiares y amigos que con sus consejos, apoyo incondicional y palabras de aliento, a lo largo de este proceso de formación académica, hicieron que esta meta trazada culmine con éxito.

**Stefanía Aguilar Farías**

Este trabajo se lo dedico en primer lugar a Dios; por ser ese amigo que nunca me ha fallado, por estar a mi lado en cada uno de los pasos que doy.

A mis padres; a mis hijos Zaid e Iván, a mis hermanas Ivonne, Jennifer y a Usted por estar siempre a mi lado, aconsejándome y brindándome su amor incondicional. ¡Este logro es de ustedes!

Y a todas las personas que de alguna manera colaboraron directa e indirectamente en mi formación humana y profesional y me alentaron a culminar esta etapa de mis estudios de forma exitosa. Gracias por ser parte de mi vida.

**Sandy Ávila León**

## ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I .....	2
1.1 Tema de Investigación .....	2
1.2 Planteamiento del Problema de Investigación .....	2
1.3 Árbol del Problema .....	5
1.4 Formulación del Problema.....	5
1.5 Sistematización del Problema.....	6
1.6 Objetivos de la Investigación .....	6
1.6.1 Objetivo General.....	6
1.6.2 Objetivos Específicos.....	6
1.6 Justificación de la Investigación.....	6
1.7 Delimitación o Alcance de la Investigación.....	7
1.8 Idea a Defender.....	7
1.9 Línea de Investigación.....	7
CAPÍTULO II .....	8
2.1 Antecedentes de la Investigación .....	8
2.2 Bases Teóricas.....	10
2.2.1 La Acuicultura.....	10
2.2.2 Camarón.....	11
2.2.3 El departamento de Contabilidad.....	11
2.2.4 La Contabilidad de Costos .....	12
2.2.5 Diferencia entre Contabilidad General y Contabilidad de Costos .....	13
2.2.6 Objetivos de la Contabilidad de Costos .....	14
2.2.7 Ciclo de la Contabilidad de Costos .....	14
2.2.8 Costos y Gastos.....	15
2.2.9 Elementos del Costo.....	16
2.2.9.1 Materias Primas o Materiales Directos .....	17
2.2.9.2 Mano de Obra .....	18
2.2.9.3 Costos Indirectos de Fabricación .....	19
2.2.9.3.1 Materias Primas Indirectas.....	19
2.2.9.3.2 Mano de Obra Indirecta .....	20
2.2.9.3.3 Otros Costos Indirectos de Fabricación .....	20
2.2.9.3.3.1 Clasificación de los Costos Indirectos de Fabricación.....	20
2.2.9.3.3.1.1 Los Costos Indirectos de Fabricación, Fijos Totales.....	20
2.2.9.3.3.1.2 Los Costos Indirectos de Fabricación, Variables .....	20

2.2.9.3.3.1.3	Los Costos Indirectos de Fabricación Reales.....	21
2.2.9.3.3.1.4	Los Costos Indirectos de Fabricación Aplicados .....	22
2.2.10.	El Cif Real y El Cif Estimado .....	22
2.2.11	Sistemas de Costos.....	26
2.2.11.1	Clasificación según las características de la producción.....	26
2.2.11.2	Clasificación del método de costeo.....	26
2.2.11.3	Clasificación según el momento en que se determinan los costos .....	26
2.2.12.	Sistemas de Costos por Procesos .....	26
2.2.12.1	Flujo de un Costeo por Procesos.....	29
2.2.12.2	Características del Sistema de Costos por Procesos.....	29
2.2.12.3	Objetivo del Costeo por Procesos .....	30
2.2.12.4	Ventajas.....	31
2.2.12.5	Desventajas .....	32
2.2.12.6	Técnicas de Costeo por Procesos y Registro Contable .....	32
2.2.12.6.1	Productos en Proceso .....	33
2.2.12.6.2	Los informes del costo de producción por cada proceso y cálculo del costo unitario por proceso y total .....	33
2.2.12.6.2.1	Informes de Cantidad .....	33
2.2.12.6.2.2	Informe del Costo.....	34
2.2.13.	Unidades Equivalentes.....	35
2.2.13.1	Calculo de Costos Unitarios.....	36
2.2.13.2	Distribución de los Costos .....	36
2.2.13.3	Nota Explicativas .....	38
2.3	Marco Conceptual.....	38
2.4	Marco Legal.....	41
2.4.1	Nic 2 Inventarios .....	42
2.4.2	Objetivo y Alcance.....	43
CAPÍTULO III	.....	44
3.1	Metodología.....	44
3.1.1	Tipo de Investigación.....	45
3.1.2	Enfoque de la Investigación .....	46
3.1.3	Técnicas de Investigación .....	46
3.1.3.1	Entrevista .....	46
3.1.3.2	Encuesta .....	47
3.2	Población y Muestra .....	47
3.2.1	Población.....	47

3.2.2 Muestra .....	48
3.3 Análisis De Los Resultados .....	48
3.3.1 Entrevista .....	48
3.3.2 Encuestas.....	61
3.3.3 Situación Financiera Actual .....	74
3.3.4 Análisis Vertical.....	81
3.3.5 Análisis Vertical del Estado de Situación financiera de la Empresa South Pacific Seafood Sopase S.A. ....	84
3.3.6 Indicadores Financieros .....	94
3.3.6.1 Razones de Liquidez .....	94
3.3.6.2 Razones de Solvencia o Endeudamiento.....	96
3.3.6.3 Razones de Actividad.....	96
3.3.7 Contabilización: .....	97
3.3.8 Elementos del Costo: .....	97
3.3.8.1 Contabilización de la Materia Prima.....	97
3.3.8.2 Contabilización de la Mano de Obra Directa.....	98
3.3.8.3 Contabilización de los Costos Indirectos de Fabricación: .....	99
3.3.8.4 Análisis General de los Resultados .....	100
CAPÍTULO IV .....	101
4.1 Introducción .....	101
4.2 Flujograma Del Proceso Productivo .....	101
4.3 Proceso Productivo .....	102
4.4 Distribución de la Mano de Obra en Cada Uno de los Procesos.....	108
4.5 Liquidación de Pesca .....	110
4.11 Incidencia del Costo de Producción en el Precio de Venta.....	122
CONCLUSIONES:.....	123
RECOMENDACIONES:.....	125
REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍA.....	126

## ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1.- Oferta Mundial de Alimentos de Origen Animal</i> .....	2
<i>Tabla 2.- Contabilidad General vs Contabilidad de Costos</i> .....	13
<i>Tabla 3.- Objetivos de la Contabilidad de Costos</i> .....	14
<i>Tabla 4.- Informe de Cantidad de Producción en Libras</i> .....	34
<i>Tabla 5.- Informe del Costo de Producción en Libras</i> .....	35
<i>Tabla 6.- Unidades Equivalentes</i> .....	36
<i>Tabla 7.- Costos Unitarios</i> .....	36
<i>Tabla 8.- Hoja De Cálculo De Costos</i> .....	37
<i>Tabla 9.- Población</i> .....	47
<i>Tabla 10.- Muestra</i> .....	48
<i>Tabla 11.- Mod y Cif</i> .....	56
<i>Tabla 12.- Pregunta 1</i> .....	61
<i>Tabla 13.- Pregunta 2</i> .....	62
<i>Tabla 14.- Pregunta 3</i> .....	63
<i>Tabla 15.- Pregunta 4</i> .....	64
<i>Tabla 16.- Pregunta 5</i> .....	65
<i>Tabla 17.- Pregunta 6</i> .....	66
<i>Tabla 18.- Pregunta 7</i> .....	67
<i>Tabla 19.- Pregunta 8</i> .....	68
<i>Tabla 20.- Pregunta 9</i> .....	69
<i>Tabla 21.- Pregunta 10</i> .....	70
<i>Tabla 22.- Pregunta 11</i> .....	71
<i>Tabla 23.- Pregunta 12</i> .....	72
<i>Tabla 24.- Pregunta 13</i> .....	73
<i>Tabla 25.- Estado de Situación Financiera</i> .....	74
<i>Tabla 26.- Estado de Resultado Integral</i> .....	76
<i>Tabla 27.- Estructura Del Estado De Situación Financiera</i> .....	80
<i>Tabla 28.- Estructura Del Estado De Resultados Integral</i> .....	80
<i>Tabla 29.- Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera</i> .....	81
<i>Tabla 30.- Composición de los Activos en el año 2017</i> .....	84
<i>Tabla 31.- Composición de los Activos Corrientes</i> .....	85
<i>Tabla 32.- Las cuentas del Pasivo y Patrimonio</i> .....	86
<i>Tabla 33.- Análisis Vertical del Estado de Resultados Integral de la Empresa South Pacific Seafood Sopase S.A.</i> .....	87
<i>Tabla 34.- Composición de los Ingresos, Costos y Gastos</i> .....	92
<i>Tabla 35.- Composición del Costo de Ventas</i> .....	93
<i>Tabla 36.- Elementos del Costo</i> .....	107
<i>Tabla 37.- Distribución de la Materia Prima</i> .....	108
<i>Tabla 38.- Distribución de la Mano de Obra</i> .....	108
<i>Tabla 39.- Porcentajes de Libras Procesadas</i> .....	109
<i>Tabla 40.- Mano de obra a asignar en cada Proceso</i> .....	110
<i>Tabla 41.- Liquidación De Pesca Por Tallas</i> .....	111

<i>Tabla 42.- Cálculos de los Cif.....</i>	<i>113</i>
<i>Tabla 43.- Cif a Asignar a Cada Proceso.....</i>	<i>113</i>
<i>Tabla 44.- Informe De Cantidad De Producción (Libras) .....</i>	<i>114</i>
<i>Tabla 45.- Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativo Proceso 1 .....</i>	<i>115</i>
<i>Tabla 46.- Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativo Proceso 2 .....</i>	<i>116</i>
<i>Tabla 47.- Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativo Proceso 3 .....</i>	<i>117</i>
<i>Tabla 48.- Hoja de Cálculo de Costos por Procesos Operativo .....</i>	<i>119</i>
<i>Tabla 49.- Estado Del Costo de Producción y Ventas .....</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 50.- Estado de Resultados Integrales .....</i>	<i>121</i>
<i>Tabla 51.- Cálculo del Precio de Venta sobre la Base.....</i>	<i>122</i>
<i>Tabla 52.- Cálculo del Precio de Venta.....</i>	<i>122</i>

## ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.- Árbol de Problemas</i> .....	5
<i>Figura 2.- Organigrama de South Pacific Seafood S.A.</i> .....	10
<i>Figura 3.- Organización del Departamento Administrativo</i> .....	11
<i>Figura 4.- Etapas de la Contabilidad de Costos</i> .....	15
<i>Figura 5.- Unidad de Costos</i> .....	16
<i>Figura 6.- Elementos Del Costo de Producción</i> .....	16
<i>Figura 7.-El Ciclo De Los Materiales</i> .....	17
<i>Figura 8.- Costos Por Procesos</i> .....	29
<i>Figura 9.- Sistema de Costeo Por Procesos</i> .....	30
<i>Figura 10.- Sistema de Costeo Por Procesos</i> .....	31
<i>Figura 11.-Indicadores Financieros</i> .....	94
<i>Figura 12.- Flujograma Del Proceso Productivo</i> .....	101
<i>Figura 13.- Proceso Productivo</i> .....	102
<i>Figura 14.-Departamento De Calidad</i> .....	103
<i>Figura 15.-Proceso 1</i> .....	104
<i>Figura 16.-Proceso 2</i> .....	105
<i>Figura 17.-Proceso 3</i> .....	106
<i>Figura 18.-Embarque</i> .....	106

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1.- Sistemas de Costos</i> .....	61
<i>Gráfico 2.- Departamento de Costos</i> .....	62
<i>Gráfico 3.- Toma de Decisiones</i> .....	63
<i>Gráfico 4.- Costos de Producción</i> .....	64
<i>Gráfico 5.- Materia Prima</i> .....	65
<i>Gráfico 6.- Control de Horas Hombres</i> .....	66
<i>Gráfico 7.- Control de Mermas</i> .....	67
<i>Gráfico 8.- Utilización de los Materiales</i> .....	68
<i>Gráfico 9.- Conocimiento de los Costos de Producción</i> .....	69
<i>Gráfico 10.- Supervisión y Control de Inventarios</i> .....	70
<i>Gráfico 11.- Deficiencia en la Contabilización de los Costos</i> .....	71
<i>Gráfico 12.- Cálculo de los Costos Unitarios</i> .....	72
<i>Gráfico 13.- Precio de Venta</i> .....	73
<i>Gráfico 14.- Estructura del Estado de Situación Financiera</i> .....	80
<i>Gráfico 15.- Estructura del Estado de Resultado Integral</i> .....	81
<i>Gráfico 16.- Total de Activos</i> .....	84
<i>Gráfico 17.- Activo Corriente</i> .....	85
<i>Gráfico 18.- Pasivo y Patrimonio</i> .....	86
<i>Gráfico 19.- Activo Corriente VS. Pasivo Corriente</i> .....	87
<i>Gráfico 20.- Estructura del Estado de Resultados Integral</i> .....	92
<i>Gráfico 21.- Costos</i> .....	93

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene por objetivo principal analizar cómo inciden los costos de producción del camarón en el precio de venta en la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase ubicada en la ciudad de Guayaquil.

Para este trabajo consideramos que el tipo de investigación que requeríamos es descriptiva, de campo y documental; por lo que procedimos a utilizar varias técnicas tales como: entrevista, encuesta para conocer la situación actual con que se realiza el proceso productivo. También usamos la investigación documental con la cual recopilamos datos tales como estados financieros para poder realizar el análisis respectivo; que nos ayudará a conocer la situación financiera de la entidad, así como también los costos en los que incurre para satisfacer la demanda de su actividad productiva.

Este trabajo servirá de guía para la alta gerencia de la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase para la toma oportuna de decisiones, ya que podrán contar con otra alternativa que les permita mejorar y distribuir mejor los recursos tanto humanos, como monetarios y conocer con exactitud los costos en los que incurre para su actividad productiva.

**Palabras claves:** Costos, Optimización, Producción, Precio, Venta.

## INTRODUCCIÓN

La contabilidad de costos se ha vuelto en los últimos años una herramienta muy importante dentro de las organizaciones, muy aparte del método de costeo que utilicen, nos permite realizar el registro contable de una forma oportuna y así obtener información clara y eficaz que permita a las organizaciones realizar una medición de sus costos y gastos que genera su proceso productivo, con la finalidad de optimizar cada uno de los elementos del costos tales como: materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación y así generar una mayor rentabilidad.

En el caso de la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase, una empresa que se dedica al empacado de camarón, la determinación del precio de venta a su producto final se ve afectado por los altos costos en los que incurre principalmente la mano de obra.

Para el desarrollo de este trabajo se ha considerado los siguientes capítulos:

En el capítulo 1 se desarrolla el planteamiento del problema que afecta a las actividades de la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase, así como también los objetivos principales y específicos que se realizarán; la justificación de aplicar un sistema de costeo por procesos, delimitaciones y la idea a defender.

En el capítulo 2, se desarrolla el marco teórico, conceptual y legal. En el marco teórico se desarrolla las teorías generales pre establecidos por diferentes autores. En el marco conceptual se presentan los conceptos generales y en el marco legal se encuentran todas las leyes que influyen sobre la actividad camaronera.

La metodología que se aplica en desarrollo de este trabajo se encuentra en el capítulo 3; aquí seleccionamos los métodos y/o técnicas que usamos para la recolección de datos y así obtener la información relevante y suficiente que nos permitirá conocer la situación actual de la empacadora, tanto de sus costos como de su proceso productivo. Aquí también se mostrará el análisis de sus estados financieros, así como también de los elementos del costo.

En el capítulo 4 se realizó el informe técnico en función de los resultados obtenidos de la investigación, tomando en consideración los objetivos planteados y la idea a defender, culminando con conclusiones y recomendaciones.

## CAPÍTULO I

### 1.1 Tema de Investigación

“Costos de producción del camarón y su incidencia en el precio de venta.”

### 1.2 Planteamiento del Problema de Investigación

La acuicultura cuenta con una historia milenaria, que la ha convertido en una de las actividades de producción de alimentos de origen animal con mayor demanda mundial durante los últimos años. Con el deseo a nivel global de obtener productos sanos y el acelerado aumento del mercado asiático han originado que la oferta mundial de alimentos provenientes de especies acuáticas se convierta en una de las más significativas e incremente su importancia respecto al total de alimentos de origen animal disponible en el mundo.

*Tabla 1.- Oferta Mundial de Alimentos de Origen Animal*

TIPO DE CARNE	OFERTA 2013 (TM)	CUOTA 2013	CUOTA 1961
<b>Bovinos</b>	65.218,028	5.5%	8.0%
<b>Cerdo</b>	112.104,268	9.5%	6.8%
<b>Aves</b>	104.873,970	8.9%	2.4%
<b>Cordero</b>	13.387,118	1.1%	1.6%
<b>Peces y Mariscos</b>	132.328,714	11.2%	7.7%

*Fuente: FAOSTAT*

Según el ministro de Comercio Exterior, Pablo Campana, afirmó que nuestro país, ocupa el segundo lugar en el mundo en producción y exportación de camarón. Las exportaciones no petroleras tuvieron un incremento del 10.5% durante el 2017 según cifras del Banco Central (BCE). Entre los productos que tuvieron un alza está el camarón y langostino con un 21.2%. Actualmente en Ecuador hay unas 210.000 hectáreas dedicadas al camarón; de éstas el 60% está en Guayas, el 15% en El Oro y el 9% en Esmeraldas. Otro 9% está en Manabí y 7% en Santa Elena.

Las organizaciones dedicadas a la producción, comercialización y empaqueo del camarón han orientado sus esfuerzos en la captación de ingresos, desarrollando nuevas estrategias de mercado con el propósito de consolidarse a nivel local e internacional. Productores, exportadores y empaquadoras de camarón han realizado grandes inversiones para adquirir tecnología avanzada para mejorar la calidad del producto; la cual debe generar un mayor retorno de la inversión para las organizaciones. Es así como han logrado captar nuevos mercados tales como Japón y China, aparte de los tradicionales (Estados Unidos y Europa).

Las organizaciones dedicadas a este tipo de actividad económica, tienen un alto interés en desarrollar un control oportuno de los materiales en la producción y en la forma eficiente de distribuir los gastos incurridos para la determinación del costo de producción. Debido a la globalización, en Latinoamérica, la contabilidad está creciendo de forma vertiginosa para poder hacer frente a las distintas necesidades (administrativas, financieras, gestión, productivas) usando sistemas que permitan una correcta asignación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación (CIF) y de los gastos de administración y ventas (GAD).

El mayor número de empresas dedicadas a la actividad acuícola, se encuentran en la provincia del Guayas; quienes deben cubrir gran parte de la demanda actual del camarón. Por este motivo, una correcta determinación del costo de producción es de vital importancia para el sector camaronero, ya que, de no existir un estricto control y análisis minucioso daría cabida a un mal direccionamiento de los gastos de producción.

La empresa en estudio, South Pacific Seafood S.A. Sopase, presenta problemas al establecer el costo de producción conveniente para la elaboración de su producto, es decir; algunos rubros están siendo estimados como gastos y no han sido contemplados por la alta gerencia al momento de establecer el precio del producto en el mercado. Este procedimiento genera una afectación en la rentabilidad, ya que no se permite comprobar el costo real de la elaboración del producto.

South Pacific Seafood S.A. Sopase está domiciliada en la ciudad de Guayaquil. Una de las causas que genera los problemas para la correcta determinación de los costos de producción es el de no contar con un sistema de costeo que le permite asignar correctamente los elementos del costo, acarreando a su vez una inadecuada fijación del precio de venta por el hecho de la existencia de costos irreales que impiden la recuperación de la inversión realizada.

Además, la empresa South Pacific Seafood S.A. Sópase no cuenta con personal capacitado para determinar el costo del camarón ya que no tienen suficientes bases en el área de costos lo que demuestra el desconocimiento en el desarrollo de métodos basados en principios contables de costos para identificar los elementos de costos dentro de los procesos de producción. Igualmente sucede en la parte de la producción, puesto que los obreros trabajan en base a conocimientos empíricos, trayendo como consecuencia reprocesos y pérdidas para la empacadora.

Los procesos realizados o el mal manejo de las funciones asignadas tiene como consecuencia el desaprovechamiento de la materia prima utilizada en un proceso productivo, pérdida de horas de trabajo, rotación de unidades inadecuada, paros en las actividades, riesgo de capital, desconocimiento de las existencias para la venta arriesgándose a perder clientes nuevos o potenciales, por lo anterior, mantener inventarios razonables para cumplir con la demanda y las necesidades de los clientes, evitar el deterioro o caducidad de los productos e incurrir en costos altos o pérdidas, es una clave para el buen funcionamiento de la empresa

Es necesario analizar los procesos implementados en la empresa, encontrar las causas, consecuencias que alteran la fluidez de los procesos y el control e información de las existencias y definir controles para el mejoramiento de los inventarios de la empresa, así mismo contribuir a un futuro de crecimiento.

Esta situación hace necesario que se busque la solución y estrategia adecuada para controlar los costos de producción de una manera ordenada con la participación de los miembros de la organización para salvaguardar los activos y cumplir con los objetivos de la compañía.

### 1.3 Árbol del Problema

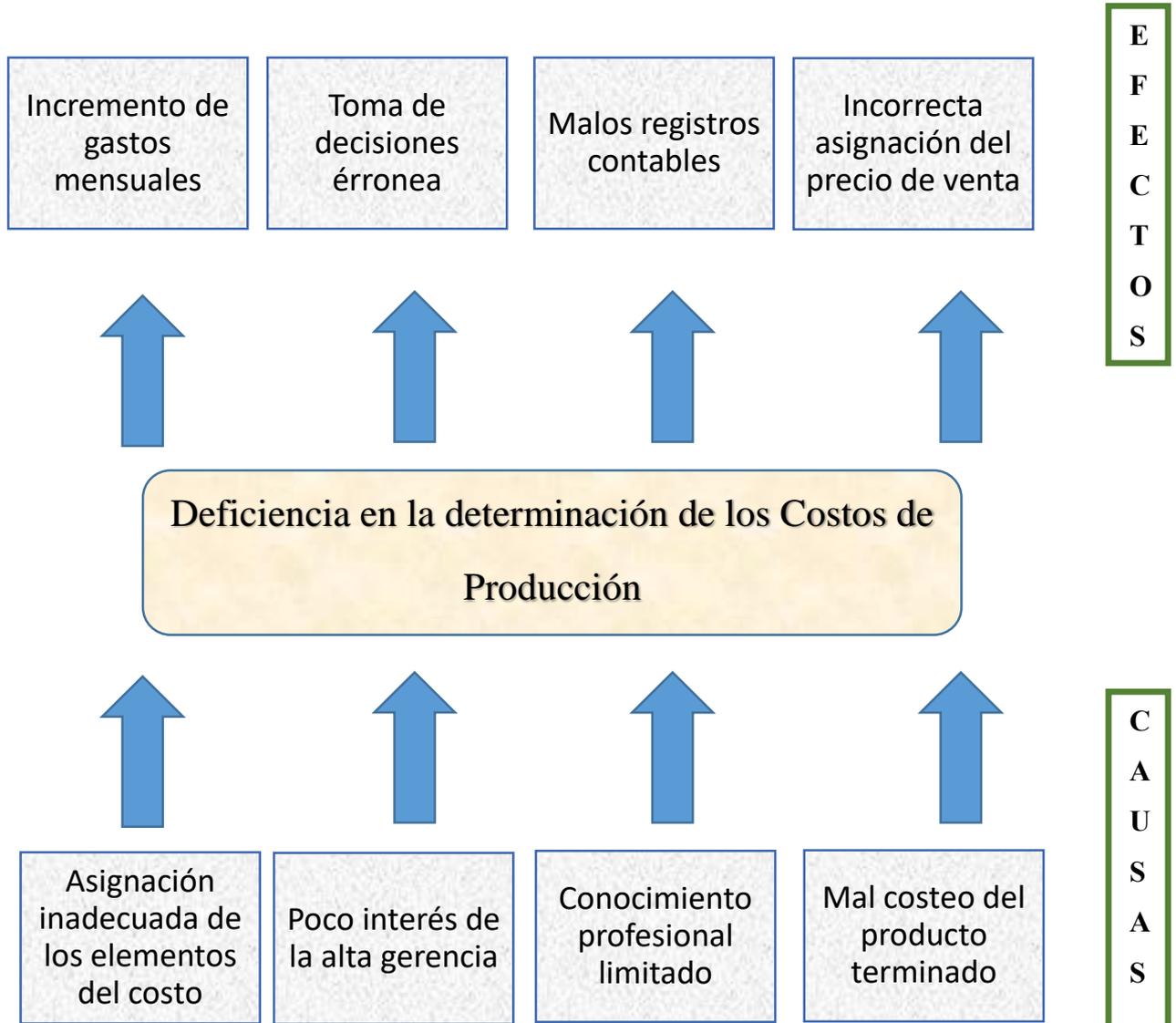


Figura 1.- Árbol de Problemas  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

### 1.4 Formulación del Problema

- ¿Cómo incide los costos de producción del camarón en la determinación del precio de venta?

## **1.5 Sistematización del Problema**

- ¿Cuáles son los efectos por la inadecuada distribución de los costos de producción en la empresa?
- ¿Existe una clasificación adecuada de los elementos del costo?
- ¿Cuáles son los costos de producción y su relación con el precio de venta?
- ¿De qué manera incide contar con procedimientos adecuados para la distribución de los costos en la toma de decisiones gerenciales en la organización?

## **1.6 Objetivos de la Investigación**

### **1.6.1 Objetivo General**

- Analizar cómo incide los costos de producción del camarón en la determinación del precio de venta.

### **1.6.2 Objetivos Específicos**

- Determinar los efectos por la inadecuada distribución de los costos de producción en la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase.
- Identificar los elementos del costo dentro del proceso productivo y su relevancia en la estructura de costos.
- Indagar los costos de producción y su relación con el precio de venta.
- Determinar los procedimientos adecuados en cada proceso de producción como componente para la determinación del precio del producto.

## **1.6 Justificación de la Investigación**

El presente proyecto de investigación debido a su importancia, va enfocado a mejorar la problemática que hoy en día tiene la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase con respecto al Sistema de Costeo para la determinación de los costos de producción del camarón silvestre y su afectación al precio de venta causando así disminución de las utilidades por el hecho de que no se determina correctamente los costos, reflejándose en el estado de resultados el decremento de los ingresos, por tal motivo este proyecto servirá de guía tanto para la empresa

South Pacific Seafood S.A. Sopase y todas aquellas empresas que se encuentren con las mismas dificultades planteadas en la investigación.

Debido a la falta de gestión por parte de la alta gerencia en la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, no se cuenta con un sistema informático capaz de evaluar y a su vez brindar la ayuda para re-direccionar apropiadamente sus costos y gastos en los procesos de producción, dependiendo del conocimiento del personal encargado del área.

Con estos antecedentes, es de vital importancia la realización de este trabajo de investigación que nos permitirá analizar un sistema de costeo idóneo que proporcione a la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase identificar los elementos del costo dentro de su proceso productivo para realizar una correcta asignación del precio de venta. Esto será a través de un enfoque investigativo en el área contable de la entidad para la recolección de información con la finalidad de realizar una evaluación de los costos y gastos que involucren a la producción y como inciden al costo de venta y así poder medir la importancia que representa cada rubro del costo del producto terminado y como se fueron generando.

### **1.7 Delimitación o Alcance de la Investigación**

Área: Contable

Lugar: Ecuador

Sector: Procesamiento y empaquetado de productos de la pesca

Tiempo: 2017

Compañía: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Ciudad: Guayaquil

### **1.8 Idea a Defender**

El sistema de costeo por procesos permitirá la correcta asignación de los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación y así determinar: el costo real de la producción del camarón, y el precio de venta adecuado con la finalidad de obtener una rentabilidad razonable.

### **1.9 Línea de Investigación**

Desarrollo estratégico empresarial y emprendimientos sustentables

## CAPÍTULO II

### 2.1 Antecedentes de la Investigación

El presente trabajo tiene por objeto analizar los costos de producción y su incidencia en el precio de venta del camarón de la compañía South Pacific Seafood S.A. Sopase, mediante el uso de técnicas que nos permitan determinar la variabilidad de los costos.

Los costos “es la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro” (Rojas Medina, Sistemas de Costos. Un Proceso Para Su Implementación, 2007). Con lo anteriormente expuesto, se debe tener en cuenta la importancia de controlar los costos de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, mediante un método que nos permita asignar los costos de forma equitativa en la producción y a su vez nos permita generar los índices de rentabilidad

La importancia de estos controles en los elementos del costo, radica en su incidencia en la determinación de la utilidad esperada.

El incremento de los costos de producción es uno de los problemas que encontramos en esta organización, lo que genera el decrecimiento de la rentabilidad de la empresa. Por ello se fundamenta este trabajo de investigación en la cual se comparte la metodología aplicada, resultados obtenidos, conclusiones en materia de análisis de costos y su incidencia en el precio de venta.

#### **Marco teórico referencial de la empresa**

##### ***Datos de la compañía***

Ruc: 0992702419001

Razón Social: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Representante Legal: Sr. Francisco Xavier Marín Rodríguez

Contador: CPA. Juan Olaya Gellibert

Fecha de Constitución: 03 de diciembre de 2010

Dirección: Vía Daule Km 9 Lotización Inmaconsa Solar 11 Mz 8

Teléfono: 042 -264674

***Misión:***

Ser líder en la comercialización de camarón y productos asociados con el valor agregado de la más alta calidad en el mercado interno y externo, satisfaciendo las necesidades de sus clientes y maximizando la utilidad de sus acciones.

***Visión:***

Llegar a las mesas de hogares en todos los continentes con camarón ecuatoriano de primera calidad y a precios competitivos, garantizando empleo y bienestar a todos sus colaboradores.

***Reseña Histórica***

Fundada en el año 2010, South Pacific Seafood S.A. Sopase está localizada en la región Costa al norte de Guayaquil, es una empresa líder en el proceso y comercialización de camarón interesada por el desarrollo económico, pero consiente a la vez de su responsabilidad social y con una estrategia de operación y desarrollo compatible con el medio ambiente.

Sopase a la vanguardia en la calidad e higiene y con personal responsable, quien verifica la buena aplicación del método HACCP continuamente así el FDA de los Estados Unidos de Norteamérica, quienes supervisan en nuestras instalaciones la aplicación de las mismas periódicamente.

Su crecimiento estable y continuo es el producto del desarrollo de una infraestructura de producción enfocada en el control de costos, con una supervisión férrea de la calidad de los productos en cada una de sus fases.

Detectando esta falencia que no es precisamente en los procesos de producción sino en los registros de los costos generados en dichos procesos estamos proponiendo una solución a este problema que desde el punto de vista económico y contables es la más adecuada.

La empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, es una planta de procesamiento y empaquetado de productos de la pesca, catalogada así por el Instituto Nacional de Pesca (INP), solicitando gran cantidad de personal para procesar este producto. Éstas personas adquieren gran experiencia con la práctica diaria, el trabajo realizado se basa en el descabezado, pelado y decorado del producto.

El objetivo de toda empresa está en crecer, para ello debe aplicar estrategias que abarque a toda la organización, es muy importante la búsqueda de nuevos clientes, mejorar procesos y afianzar acuerdos a largo plazo.

## Organigrama

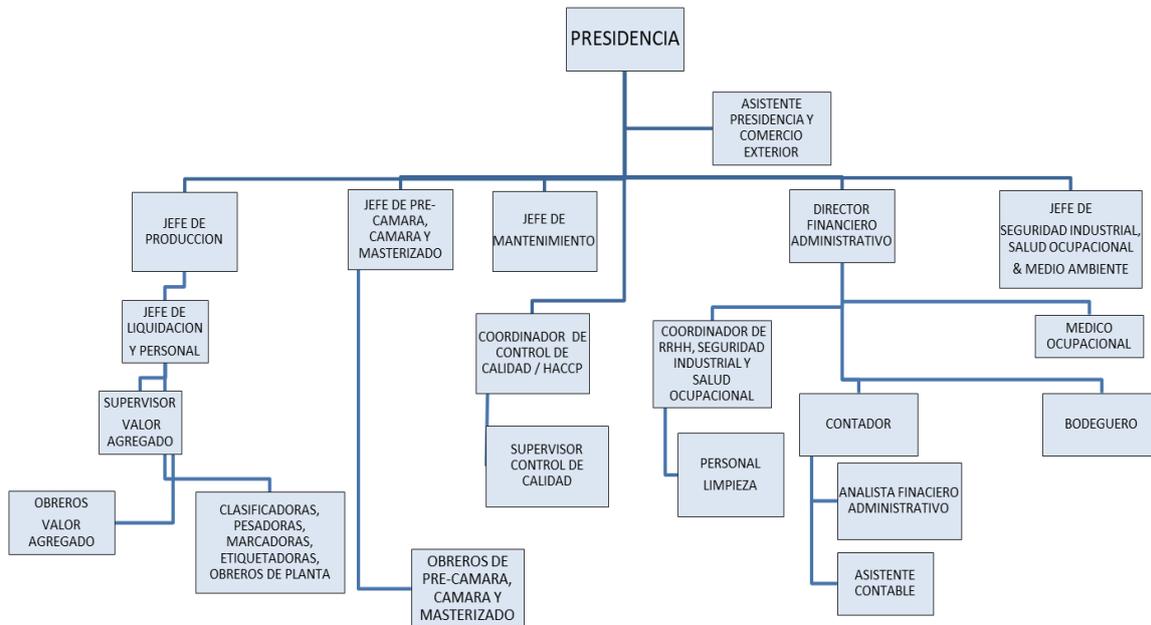


Figura 2.- Organigrama de South Pacific Seafood S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

## 2.2 Bases Teóricas

### 2.2.1 La Acuicultura

Según (Revista Informativa Ecu-Camarón, Volumen 1, Septiembre 2011) la actividad productiva puede definirse como la “cría de organismo acuáticos en entornos de agua dulce o salada, denominada también piscicultura”.

La acuicultura se considera una actividad agrícola, a pesar de las muchas diferencias que la separan de la agricultura, además “produce sobre todo cosechas protéicas, mientras que en la agricultura predominan las grandes relaciones de productos que contienen hidratos de carbono”, por lo que los residuos de los animales terrestres pueden desecharse lejos del lugar de explotación, en vez de acumularse en el entorno de cultivo. Así pues, los productores deben gestionar de forma cuidadosa sus unidades de producción para asegurarse de que la calidad del agua no se deteriore, creando problemas a los organismos cultivados.

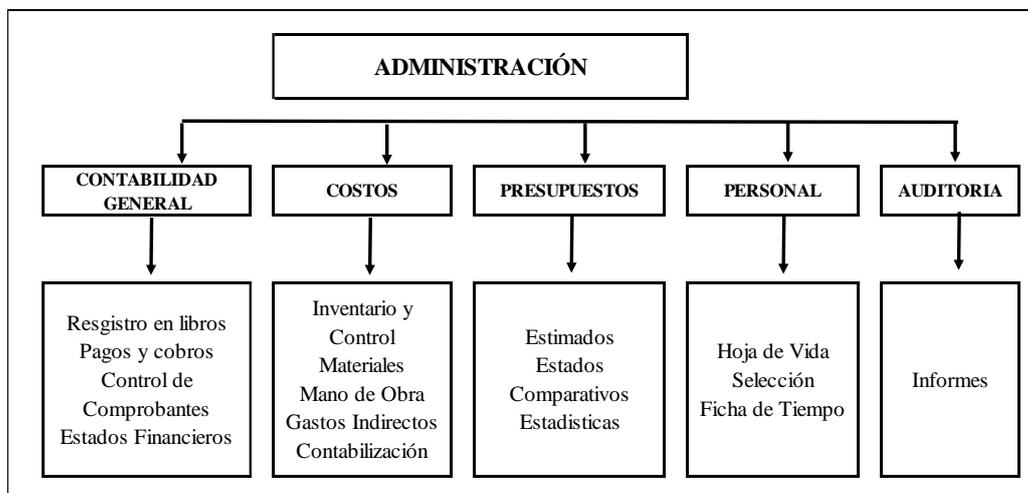
### 2.2.2 Camarón

El camarón es el “nombre que reciben numerosas especies que se distinguen por el tamaño o pico dentado que se proyecta desde el caparazón. Los camarones están ampliamente distribuidos; viven en aguas dulces y salobres (entendiéndose por agua salobre como el encuentro entre agua de río y mar), así como en regiones templadas y tropicales. El camarón europeo se encuentra en abundancia en las playas de arena, tiene un tamaño promedio de 10 centímetros de largo y es muy valorado por su exquisitez. En el continente americano abunda una especie de antenas delgadas, que se localiza desde la península de Florida hasta Brasil, destacan también la especie propia de Centroamérica y la de Perú. Los camarones de agua dulce, nativos de los trópicos, pueden llegar a medir más de 60 centímetros.

### 2.2.3 El departamento de Contabilidad

La contabilidad de costos opera como un departamento en el cual se evalúa el proceso de transformación (costos de fabricación), por lo tanto, Costos está más próximo a la planta de producción, taller o fábrica. Sin embargo, los datos obtenidos, deberán ser remitidos a Contabilidad General mediante informes llamados Estados de Costos de Producción o Estados de Costos de Transformación.

La contabilidad de costo en el proceso productivo comenzó, en un primer intento a controlar el ciclo de las materias primas para posteriormente contabilizar, partiendo de las compras e identificando su consumo con los productos de fabricación. En una etapa inmediata posterior se procedió a seguir la mano de obra contabilizándola y aplicándola a los distintos productos o tareas, llegándose finalmente al cargo de los costos indirectos de fabricación.



*Figura 3.- Organización del Departamento Administrativo*  
*Fuente: (Lexus Editores, 2014)*

#### **2.2.4 La Contabilidad de Costos**

Existen diferentes conceptos de contabilidad de costos:

“La contabilidad de costos desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos es, también básica en la preparación de los estados financieros”. (Cuevas, Carlos, 2001)

“La contabilidad de costos es el registro sistemático de las transacciones de los tres elementos del costo, que son: materias primas o materiales, mano de obra y costos de fabricación, con la finalidad de determinar el costo de producción total y unitario del artículo o artículos elaborados en un período determinado”. (Flores, Luis, 2009)

“La contabilidad de Costos es una herramienta imprescindible para reflejar los resultados de la gestión de la empresa. Esta contribución es eficiente logrando el suministro de información detallada sobre el comportamiento de los costos, que le permita la adopción de decisiones con el objetivo de reducir los gastos de producción y aumentar el volumen de ventas”.

Según el autor (Ruben Sarmiento , 2005) “La contabilidad de costos, es una rama especializada de la Contabilidad General, con procedimientos y principios contables aplicado a la producción para llegar a determinar el costo de un artículo determinado”.

Analizando los conceptos anteriores podemos indicar que la contabilidad de costos es el conjunto de técnicas y procedimientos que se utilizan para cuantificar el sacrificio económico incurrido para generar ingresos o fabricar inventarios, además que proporciona información necesaria para calcular la utilidad y evaluar inventarios.

Es necesario recordar que el costo global es solo un paso y que la verdadera meta será el costo unitario, que es el que en realidad nos sirve para determinar el precio de venta que también es unitario. (Bernal, 2013)

## 2.2.5 Diferencia entre Contabilidad General y Contabilidad de Costos

*Tabla 2.- Contabilidad General vs Contabilidad de Costos*

<b>CONTABILIDAD GENERAL</b>	<b>CONTABILIDAD DE COSTOS</b>
<b>Determinar el costo de venta y el resultado del ejercicio.</b>	El objetivo de la contabilidad de costos se limita a determinar el costo unitario de fabricación.
<b>La contabilidad comercial o financiera registra, clasifica, interpreta y controla las operaciones de una empresa comercial.</b>	La contabilidad de costos determina el costo de producción, y luego lo transmite a la contabilidad general para obtener el resultado del Ejercicio. (Ganancia o Pérdida).
<b>La contabilidad financiera, la utilidad bruta es la diferencia entre las ventas y el costo de ventas, en la formulación de Ganancias o Pérdidas.</b>	Para la contabilidad de costos, la utilidad bruta es la diferencia entre las ventas y el costo del producto vendido, al formar el Estado Financiero.
<b>El costo de venta tiene su origen en la factura de compra de las mercancías más los gastos de adquisición y ventas.</b>	El costo de fabricación tiene su base en los elementos que configuran el costo. Costos primarios (directo) y costos generales de fabricación (indirecto)

*Fuente:* (Editores, Lexus, 2014)

La contabilidad de costos aporta sus datos para que la contabilidad general puede determinar su labor con la formulación de los Estados Financieros cumpliendo con principios y procedimientos que se deben seguir para llegar a un resultado, es decir esta contabilidad ayuda a medir o controlar la producción de artículos o servicios. La contabilidad de costos funciona como un subsistema de la contabilidad general.

## 2.2.6 Objetivos de la Contabilidad de Costos

*Tabla 3.- Objetivos de la Contabilidad de Costos*

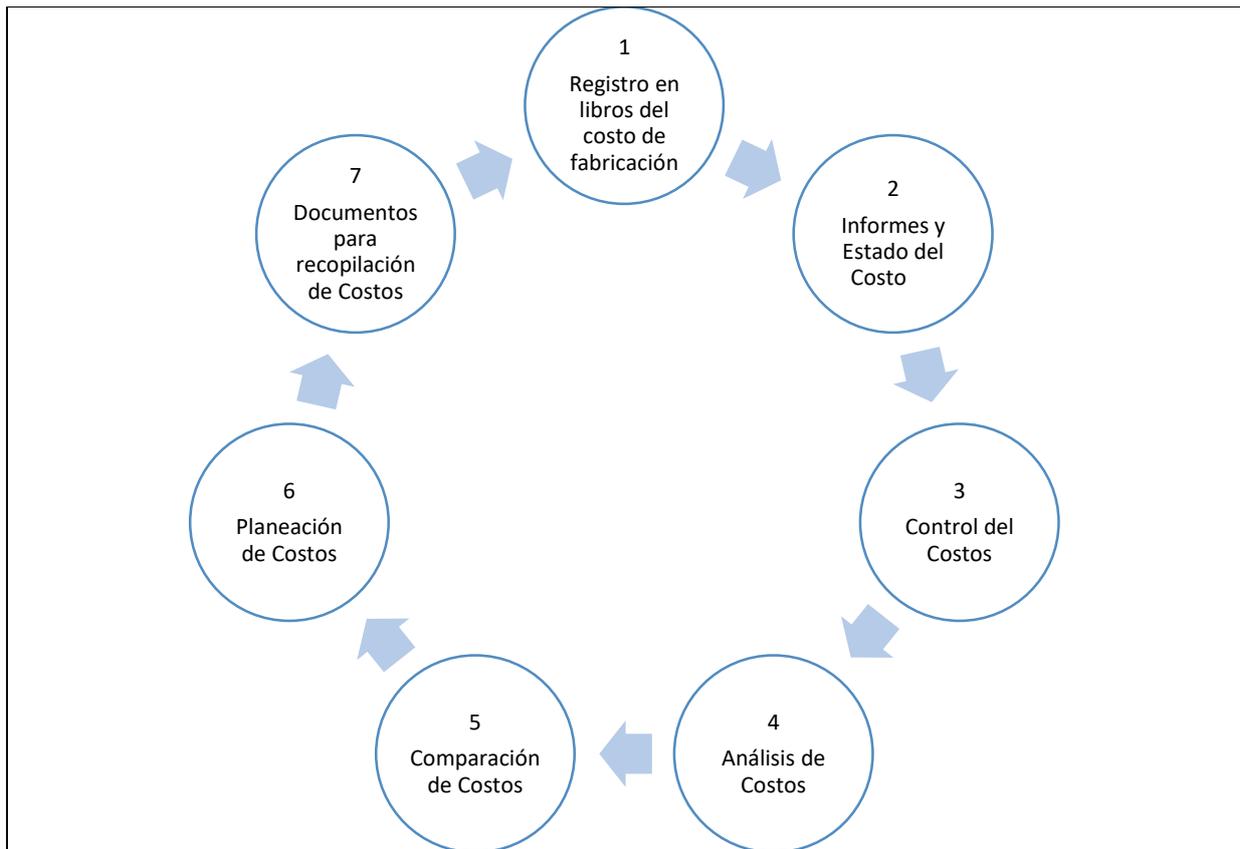
<b>1. Reducir los costos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizando materiales sustitutos de menor valor, sin perder la calidad del producto.</li><li>• Con los informes de desperdicios, desechos.</li><li>• Controlando las compras y entrega de materiales.</li></ul>
<b>2. Determinar los precios de ventas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Con la utilización de presupuestos de gastos de ventas y de administración.</li></ul>
<b>3. Controlar los inventarios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para determinar las existencias máximas, mínimas y críticas.</li></ul>
<b>4. Determinar si a la empresa le conviene</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seguir produciendo ciertos artículos accesorios u obtenerlos de otras empresas especializadas.</li></ul>
<b>5. Colaborar con la administración</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Con la preparación de información oportuna para toma de decisiones en planeación, evaluación y control de operaciones.</li><li>• Generar informes de costos, en forma anticipada para planeación de utilidades y elección de alternativas.</li></ul>

*Fuente:* (Torres, CONTABILIDAD DE COSTOS, Mayo, 2009)

## 2.2.7 Ciclo de la Contabilidad de Costos

Una unidad de costos se refiere a las unidades de producción o venta expresadas como medida acorde a las características de los procesos fabriles y de comercialización. Es una base de medición que identifica cantidades en términos físicos. Generalmente coincide con el utilizado en las transacciones comerciales. (Palacios, Contabilidad De Los Costos I, pag. 39, 2013)

La contabilidad de costos comprende varias etapas antes de aportar sus datos a la contabilidad general de la empresa:



**Figura 4.- Etapas de la Contabilidad de Costos**  
**Fuente: (Lexus Editores, 2014)**

### 2.2.8 Costos y Gastos

Para determinar la diferencia entre Costos y Gastos vamos a ver los significados de cada uno de ellos:

“Un costo, es un egreso que representa el valor de los recursos que erogan en la realización de actividades que generan ingreso; el costo se identifica por ser generador directo de ingreso y, por tanto, es recuperable. Está directamente relacionado con el producto y/o servicio que brinda la empresa en cuestión, por lo tanto; es inherente con el giro de la empresa.

Un gasto es un egreso que no se identifica directamente con un ingreso, aunque contribuye a la generación del mismo, no se espera que pueda generar ingresos directamente en el futuro, no es recuperable”.

Finalmente podemos indicar que el costo se transfiere al Inventario de Productos terminados y el Gasto es transferible a la cuenta Ganancias o Pérdidas.

## 2.2.9 Elementos del Costo

Derivado de lo anterior los elementos del costo difieren en relación a la actividad económica de la empresa, por lo tanto, para establecer el costo se requiere de varios componentes que se hacen necesarios en la producción o comercialización de un bien, estos son materiales, mano de obra y costos indirectos.

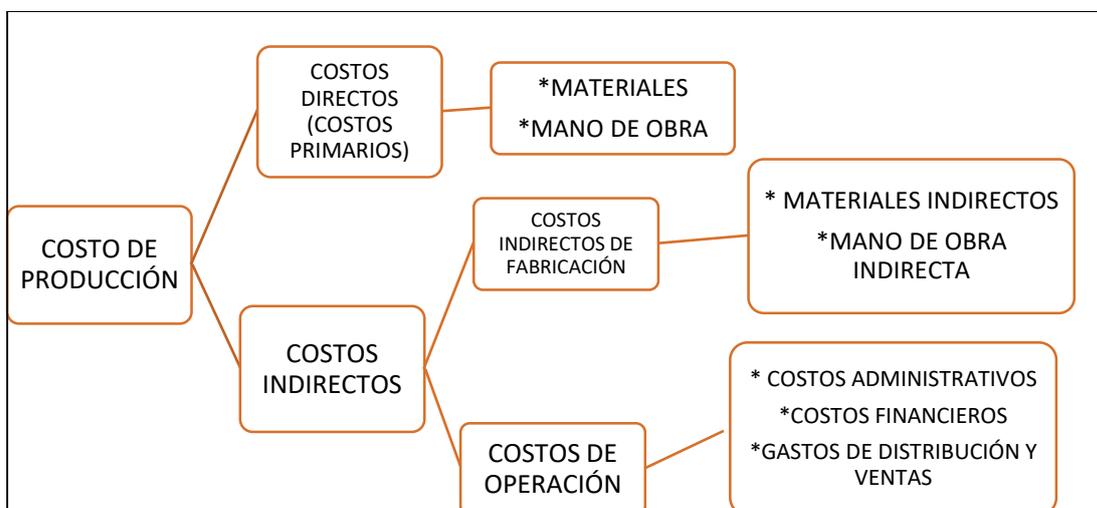
Para determinar el costo de venta de la mercadería vendida, se verifica la factura de compra, a partir de ella se determina su utilidad y fija el precio de venta. En el caso de una empresa industrial esta acude a la contabilidad de costos. Esta informará con precisión cual es el costo de productos por unidad, de un producto terminado. Por lo tanto, un elemento importante para la contabilidad de costos en la Unidad de Costo.

**UNIDAD DE COSTOS.** - Se llama a la unidad de medida, lote, peso, volumen de mercancías o cantidad de servicios que se emplea como base para el cálculo del costo de producción.



*Figura 5.- Unidad de Costos  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

Una vez que determinamos la Unidad de Costo podemos definir cuáles son los elementos que componen el costo de producción:



*Figura 6.- Elementos Del Costo de Producción  
Fuente: (Lexus Editores, 2014)*

### 2.2.9.1 Materias Primas o Materiales Directos



*Figura 7.-El Ciclo De Los Materiales*  
*Fuente: (Lexus Editores, 2014)*

Los materiales o suministros son elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción.

- **Insumos**, “Es el elemento que se convierte en un artículo de consumo o de servicio”, es decir, los materiales directos e indirectos que son transformados por medio del proceso de producción en un bien para satisfacer una necesidad.
- **Los materiales directos**, según el autor (Pedro Zapata Sánchez , 2007) constituye todos los bienes ya sea que se encuentren en estado natural o sobre quienes haya operado algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien que será algo muy diferente al de los materiales utilizados.
- La materia prima que intervienen directamente en la elaboración de un producto se denomina material directo, y es el primer elemento del costo. Debe tenerse en cuenta que no toda la materia prima que se usa se clasifica como material directo, por cuanto hay algunos materiales como los aceites y las grasas, que no intervienen directamente en el proceso y se consideran costos indirectos de fabricación, (Oscar Gomez Bravo 5ta Edición, 2005).
- Los materiales directos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de transformación previo. Son aquellos que pueden identificarse con la producción de un artículo terminado. Son aquellas materias primas que directamente inciden en la

elaboración de un producto y cumplen las siguientes características: (Flores, Luis, 2009).

- Se pueden identificar fácilmente con el producto.
- Su valor es significativo.
- Su uso es relevante dentro del producto.
- Son de fácil medición y cuantificación.

#### **2.2.9.2 Mano de Obra**

- La mano de obra es el valor pagado a los obreros, por el trabajo desarrollado en la elaboración de los productos, lo que corresponde al “esfuerzo humano necesario para la transformación de la materia prima”, puede ser directa e indirecta.
- Según el autor (Juan García Colín , 2012) es el esfuerzo humano que intervienen en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados.
- Son las compensaciones de toda la mano de obra de producción que se considera sea parte del objeto de costos (digamos, unidades terminadas o en proceso), y que puede realizarse su seguimiento al objeto de costos en forma económicamente factible. (Palacios, Contabilidad De Los Costos I , pag. 52, 2013)
- **Mano de obra directa**, “es el esfuerzo humano indispensable para transformar la materia prima”, identifica el trabajo desarrollado por los operarios que están en contacto con la producción, por ejemplo: la persona que maneja una máquina o la que alimenta los camarones.

Según el autor (Juan García Colín , 2012) son los salarios, prestaciones y obligaciones a que den lugar de todos los trabajadores de la empresa, cuya actividad se pueda identificar plenamente con los productos terminados.

El costo de mano de obra directa, segundo elemento del costo, es el pago que se puede asignar en forma directa al producto, tal como el salario de los obreros que intervienen directamente en la elaboración de los artículos, así como sus presentaciones sociales. No debe clasificarse como mano de obra directa, por ejemplo el salario de los supervisores, obreros de mantenimiento, celadores y aseadores todos ellos considerados como costos indirectos de fabricación (Oscar Gomez Bravo 5ta Edición, 2005).

- **Mano de obra indirecta**, “está constituida por todos aquellos gastos que son imposibles de aplicar a la unidad producida”. Es la labor desempeñada por personas que se encuentran en el proceso de producción, pero que no participan directamente en ella, por ejemplo: los sueldos de los supervisores.
- **Mano de obra contratada por jornal o destajo**, “erogaciones que con carácter de salario se pagan por cada día o por hora, así como los pagos o precio que se fija a determinada cantidad de trabajo”. En tal sentido el pago a “jornales comprende los egresos por concepto de salario diario que se paga a obreros, operarios y peones, que presten sus servicios en talleres, principalmente en mantenimiento y similares; así como en la ejecución de proyectos y obras, que no requieren nombramiento por medio de acuerdo y cuyo pago se hace por medio de planilla y la celebración del contrato que estable la ley”.

### **2.2.9.3 Costos Indirectos de Fabricación**

Los costos indirectos, “son los que intervienen en la elaboración de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa”. Se conforma con los elementos que participan en la transformación de la materia prima, pero no se identifican en el producto terminado.

En este sistema los costos indirectos de fabricación pueden ser aplicados mediante dos métodos: en el primer método los CIF se pueden aplicar al inventario de productos en procesos a una tasa de aplicación predeterminada. “Cuando el volumen de producción o los costos indirectos de fabricación fluctúan de manera sustancial de un mes a otro, es apropiada una tasa de aplicación predeterminada con base a la capacidad normal, puesto que elimina las distorsiones en los costos unitarios mensuales”. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 2007)

Son todos aquellos que se involucran en el proceso de transformación de la materia prima a productos terminados, pero no manipulan directamente la materia prima a transformar, por ejemplo:

#### **2.2.9.3.1 Materias Primas Indirectas**

Complementos que se utilicen para terminar la elaboración de un producto; en la fabricación de zapatos de cuero; dicho elemento se lo transforma en base a materia prima directa y para

añadirle un toque de elegancia se incorpora algún tipo de adorno y por ende esta constituye una materia prima indirecta, ya que complementa al producto transformado.

#### **2.2.9.3.2 Mano de Obra Indirecta**

Sueldo de Supervisores, administradores de la empresa, etc.

#### **2.2.9.3.3 Otros Costos Indirectos de Fabricación**

Agua, energía eléctrica, depreciación de los activos fijos fabriles. Los costos indirectos de fabricación se conocen con varios nombres:

- Gastos generales de fábrica
- Gastos de fábrica o carga fabril

Todas estas expresiones son sinónimas.

A los costos indirectos de fabricación, combinados con la mano de obra directa se los conoce como Costos de Conversión, este nombre se origina debido a que la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación intervienen en la transformación de la materia prima en producto terminado.

#### **2.2.9.3.3.1 Clasificación de los Costos Indirectos de Fabricación**

##### **2.2.9.3.3.1.1 Los Costos Indirectos de Fabricación, Fijos Totales**

Son aquellos que se mantienen inalterables a cualquiera que sea el volumen de producción, por ejemplo: Las depreciaciones calculadas en línea recta, los arriendos de fábrica, los impuestos prediales, seguros de fábrica consumidos, etc.

##### **2.2.9.3.3.1.2 Los Costos Indirectos de Fabricación, Variables**

Son aquellos que varían o cambian, en forma directamente proporcional al volumen de producción. Se debe tener presente que en forma acumulativa los costos variables aumentan o disminuyen en función al volumen de producción; pero en forma unitaria estos se mantienen constantes, en cambio los costos fijos unitarios, a medida que aumenta la producción estos tienden a disminuir.

### 2.2.9.3.3.1.3 Los Costos Indirectos de Fabricación Reales

Son aquellos que se dan diariamente y se los registra contablemente conforme van apareciendo. La utilización contable de los costos indirectos de fabricación reales presente la siguiente ventaja: Cuando se termina la producción, el costo de la producción es real y no se requiere afectar ningún tipo de ajuste, pero al mismo tiempo presenta una desventaja, la cual se sintetiza en lo siguiente:

El costo de la producción se lo conoce de manera muy extemporánea e incluso después de haberse vendido la producción, lo cual trae como problema la dificultad en el establecimiento del precio de ventas y el de determinar nuevos volúmenes de producción y ventas futuras.

“Estos costos se deben registrar tan pronto ocurran, es decir, cuando se reconozca el uso, consumo o devengamiento, manifestado por la presencia de documentos de fuente.

Según el autor (Pedro, Zapata Snachez, 2007) Ejemplo: Nota de egreso, factura de arriendo, factura de la empresa eléctrica, es decir pasan a formar parte del costo de producción de cada orden de trabajo.

Los CIF históricos o reales se reconocen al finalizar el período. Por consiguiente, el departamento de costos debe registrar contablemente, para llevar un control adecuado según el tipo de costo incurrido en la producción.

Este movimiento contable no afecta al inventario de productos en proceso ni a la hoja de costos.

<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>XXXXX</b>	<b>-X-</b>		
	Materiales Indirectos	XXX	
	Mano de Obra Indirecta	XXX	
	Servicios Públicos	XXX	
	Depreciación	XXX	
	Seguros	XXX	
	Inventario de Materiales Indirectos		XXX
	Nómina de Fábrica		XXX
	Caja – Bancos, Cuentas por Pagar		XXX
	Depreciación Acumulada		XXX
	Seguro Prepagado		XXX
	P/R. Costos indirectos reales		

#### 2.2.9.3.3.1.4 Los Costos Indirectos de Fabricación Aplicados

Son aquellos que se establecen y registran antes que comience la producción o en el transcurso de la misma y se los establece generalmente en base a las experiencias de producciones anteriores y en estimaciones de costos.

Los costos indirectos de fabricación aplicados en lo que se refiere a su utilización tiene la determinación del precio de venta y proyectar nuevos niveles de producción. Presente la desventaja que el costo obtenido no es real, y para su determinación será necesario ajustar el costo estimado, versus el costo real. (Luis Flores , 2009 )

<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
<b>XXXXX</b>	<b>-X-</b>		
	Inventario de Productos en Proceso	xxx	
	CIF Aplicados		xxx
	P/r. Costos indirectos aplicados		

#### 2.2.10. El Cif Real y El Cif Estimado

Durante el proceso de determinación de los costos de producción de un producto o servicio podemos emplear en el costo indirecto de fabricación valor real de CIF que ha sido erogado o bien podremos utilizar una estimación del CIF, analicemos más detenidamente cada uno de estos conceptos. El costo indirecto de fabricación o CIF Real está representado por todo lo que la empresa ha pagado para adquirirlo y aplicarlo a la producción de un bien o un servicio.

El costo indirecto de fabricación estimado o predeterminado con ningún valor pagado, este es determinado con base en los presupuestos de producción que la empresa prepara anualmente, los que contienen las proyecciones de costos en materiales directos, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, unidades de producción, horas hombres a emplear, horas máquinas a emplear. A través de estos presupuestos se obtienen un factor que permanece constante durante la producción según sea la base utilizada las cuales son las siguientes:

- Base Materiales Directos
- Base Mano de Obra Directa
- Base Costo Primo

- Base Horas Hombre
- Base Horas Máquina
- Base Unidades de Producción

La forma de obtener cada uno de estos factores sobre la base seleccionada, la describimos a continuación, así como lo que significa cada uno de ellos:

### **1. Tasa Predeterminada CIF sobre la base Materiales Directos**

Este método se aplica cuando se considera que existe una relación directa entre los Materiales Directos y los Costos Indirectos de Fabricación. Cuando los materiales directos constituyen una parte importante del costo total se puede inferir que los costos indirectos de fabricación están directamente relacionados a estos. La fórmula para determinar esta tasa predeterminada de CIF sería la siguiente:

$$Tasa\ CIF = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Materiales\ Directos\ Presupuestados\ Base} \times 100$$

### **2. Tasa Predeterminada CIF sobre la base Mano de Obra Directa**

Corresponde a la remuneración o retribución a los trabajadores de la empresa que interviene directamente en la producción de un bien terminado, que se puede asociar a este con facilidad. (Martha Cecilia Abanto Bromley, Abril 2012)

Esto corresponde a la remuneración de los trabajadores directamente involucrados en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad y representa un importante costo en la elaboración del producto. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 2007)

$$Tasa\ CIF = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Mano\ de\ Obra\ Directa\ Presupuestados\ Base} \times 100$$

### **3. Tasa Predeterminada CIF sobre la base Costo Primo**

Esta base es utilizada cuando se considera que el costo primo está en relación directa con los costos indirectos de fabricación, recordemos que el costo primo es igual a la sumatoria de los materiales directos con la mano de obra directa, es decir que el costo

primero se equipara con los costos indirectos a emplear durante el proceso de producción. La fórmula que se emplea es la siguiente.

$$Tasa\ CIF = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Costo\ Primo\ Presupuestados\ Base\ Costo} \times 100$$

#### **4. Tasa Predeterminada CIF sobre la base Horas Hombre**

Este método es apropiado cuando existe una relación directa entre los costos indirectos de fabricación y las horas de trabajo hombre, y cuando hay una significativa disparidad en las tasas salariales por hora. Para aplicarse esta tasa de CIF deben acumularse los registros de control de tiempo de los trabajadores. La fórmula es la siguiente:

$$Tasa\ CIF = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Horas\ Hombres\ Presupuestados\ Base\ H.} \times 100$$

#### **5. Tasa Predeterminada CIF sobre la base Horas Máquinas**

Este método utiliza el tiempo requerido por las máquinas cuando realizan operaciones similares como base para calcular la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación. Este método es apropiado cuando existe una relación directa entre los costos indirectos de fabricación y las horas máquinas. La fórmula es la siguiente:

$$Tasa\ CIF = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Horas\ Máquinas\ Presupuestados\ Base\ H.} \times 100$$

#### **6. Tasa Predeterminada CIF sobre la base de Unidades de Producción**

Este método es muy simple, puesto que los datos sobre las unidades producidas fácilmente se encuentran disponibles para aplicar los costos indirectos de fabricación. Este procedimiento aplicamos costos indirectos de fabricación uniformemente a cada unidad producida y es apropiado cuando una empresa o departamento fabrica un solo producto. La fórmula es la siguiente:

$$Tasa\ CIF = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Unidades\ de\ Producción\ Presupuestados\ Base\ Unid.\ Prod.} \times 100$$

## Contabilización de los Costos Reales, Costos Estimados y variaciones

Asiento para aplicar CIF a Inventario de Productos en Proceso

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
Inventario de Productos en Procesos	XXXX	
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados		XXXX
P/r CIF estimados		

Para registrar los Costos Indirectos de Fabricación Reales

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
Costos Indirectos de Fabricación	XXXX	
Inv. De Materiales Indirectos		XXXX
Mano de Obra Indirecta		XXXX
Otros Costos Indirectos		XXXX
p/r Acumulación CIF reales		

Para cerrar los CIF aplicados cuando resultan menores que os CIF reales

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados	XXXX	
Variación de Costos Indirectos de Fabricación	XXXX	
Costos Indirectos de Fabricación		XXXX
p/r El cierre de la cuenta CIF aplicados		

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
Costos de Venta	XXXX	
Variación de Costo de Fabricación		XXXX
p/r Variación del periodo		

Para cerrar los CIF aplicados cuando resultan mayores que los CIF reales

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados	XXXX	
Costos Indirectos de Fabricación		XXXX
Variación de Costos Indirectos de Fabricación		XXXX
p/r El cierre de las cuentas CIF aplicados		

DESCRIPCIÓN	DEBE	HABER
Variación de Costos Indirectos de Fabricación	xxxx	
Costos de Ventas		xxxx
p/r Variación del periodo		

### 2.2.11 Sistemas de Costos

Para el autor (García Colin, 2014) un *sistema de costos* “es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas”. Con esto queremos decir que cada empresa debe diseñar, desarrollar e implementar su propio sistema de costos basándose en las características operativas y en las necesidades de información que requiera, considerando 3 puntos:

- Las características de su producción.
- El método de costeo
- El tiempo en que se determinan los costos.

#### 2.2.11.1 Clasificación según las características de la producción

Tenemos 2 aspectos:

- Por órdenes de Producción
- Por Procesos

#### 2.2.11.2 Clasificación del método de costeo

Tenemos 2 aspectos:

- Absorbente
- Directo

#### 2.2.11.3 Clasificación según el momento en que se determinan los costos

Tenemos 2 aspectos:

- Histórico
- Predeterminado

### 2.2.12. Sistemas de Costos por Procesos

1. Se toma como referencia el libro “Contabilidad de Costos, Un Enfoque Gerencial, (HORNGREN, DATAR, & FOSTER, 2007) donde se toma los conceptos básicos del

Sistema de costeo por procesos y los cuales se aplicaran en el desarrollo de esta investigación.

2. Se toma como referencia el libro “Contabilidad Administrativa (HORNGREN, SUNDEM, & STRATTON, 2006)” donde se describen los pasos para poder diseñar un sistema de costeo por procesos.
3. Se toma como referencia el libro (FIAEP, 2014) donde se tomaran los conceptos básicos para el manejo de inventarios.
4. Se toma como referencia el tema “Diseño de un adecuado sistema de control de costos de producción para la camaronera ARCADIS, (ARBELAEZ & MARIN, Oct-Dic 2001). Después de realizado el trabajo saco como conclusiones que el sistema de costeo por proceso se utiliza fundamentalmente para desarrollar ventajas competitivas en la reducción de costos.
5. El diseño de un sistema de acumulación de costos debe ser compatible con la naturaleza y el tipo de operaciones realizadas por una compañía manufacturera. Cuando los productos se elaboran masivamente o en proceso continuo, es apropiado este sistema de costos por procesos.

Un sistema de contabilidad de costos debe contemplar la necesidad de que la información que se obtendrá de él, resultará de verdadera utilidad para la empresa.

6. El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centros de costos. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados. Cuando dos o más procesos se ejecutan en departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. A cada proceso se le asignaría un centro de costo, y los costos se acumularían por centros de costos en lugar que por departamento. El costeo por proceso se ocupa de asignar los costos a las unidades que pasan y se incurren en un departamento los costos unitarios para cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo. (Antonio Yépez, 2006)

Un sistema de costos bien diseñado ofrecerá la seguridad de que la información proporcionada a la gerencia será un medio más eficaz para la toma de decisiones. El objetivo primordial de todo sistema de contabilidad de costos es la determinación del costo unitario de producción en consecuencia, el costo unitario de producción representa el medio con el cual la gerencia puede tomar decisiones financieras. (La Página de Verónica, 2016)

Este sistema se aplica en las empresas industriales cuya producción es continua, ininterrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en una forma masiva y constante, a través de varias etapas o procesos de producción. El sistema denominado costo por procesos tiene una particularidad especial y es que los costos de los productos se averiguan por periodos de tiempo.

La aplicación de este sistema de costos es más conveniente en aquellas empresas que elaboran productos relativamente estandarizados, con unos procesos de transformación continuos (en serie), para una producción relativamente homogénea y masiva de artículos similares tales como las industrias papeleras, químicas, textileras, de cemento, cerveceras, el caso de los automóviles y el de los electrodomésticos. (Valdiviezo, 2002)

El sistema de costo por procesos o departamentos es aplicable en las industrias cuya producción es continua y constante en unidades iguales, sometiéndose cada unidad a un mismo proceso.

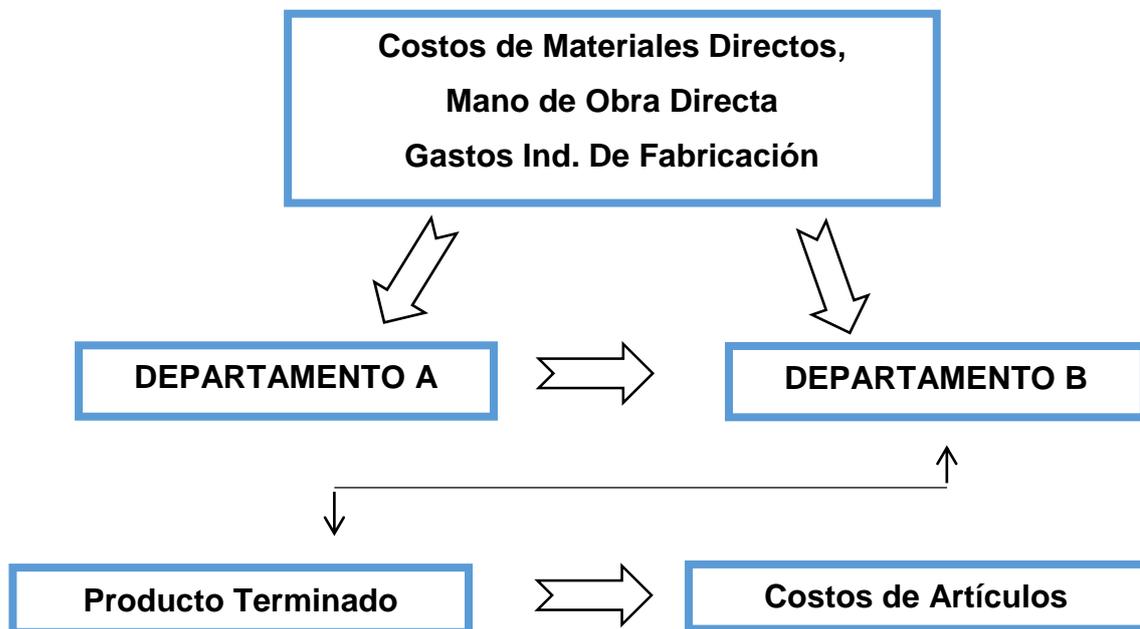
Se usa sistema de costos en industrias de producción ininterrumpida, repetitivas. El énfasis se pone en la producción de un periodo dado (semana, mes, año, día, etc.). La producción se destina para satisfacer las necesidades de almacén y no al de un cliente específico. (Gimenez, 2007)

Por lo tanto, a cada unidad producida hay que cargarle la misma cantidad de materias primas, mano de obra y de costo de fabricación, por consiguiente, el costo y su producción será equivalente. Los costos unitarios dentro de la contabilidad de costos por procesos se lo determinan sobre una base histórica aplicando promedio, pero también se los puede obtener sobre una base de costos estimados o estándares. Las materias primas o materiales no pueden ser lotizados, ni su proceso de producción interrumpido. Los materiales indirectos y mano de obras indirecta forman parte de sus propios elementos. (Flores, Luis, 2009)

La producción en serie es de naturaleza continua ya que no se puede interrumpir, y esto se refiere a cada una de las operaciones que se pueden presentar para fabricar un producto, bien sea de carácter secuencial o paralelo.

- **Secuencial.** - Es que un proceso va seguido por otro, siendo necesario culminar el primero para iniciar el siguiente.
- **Paralelo.** - Es que un proceso es distinto a otro y se pueden realizar los dos al mismo tiempo, pero estos están relacionados.

### 2.2.12.1 Flujo de un Costeo por Procesos



*Figura 8.- Costos Por Procesos  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

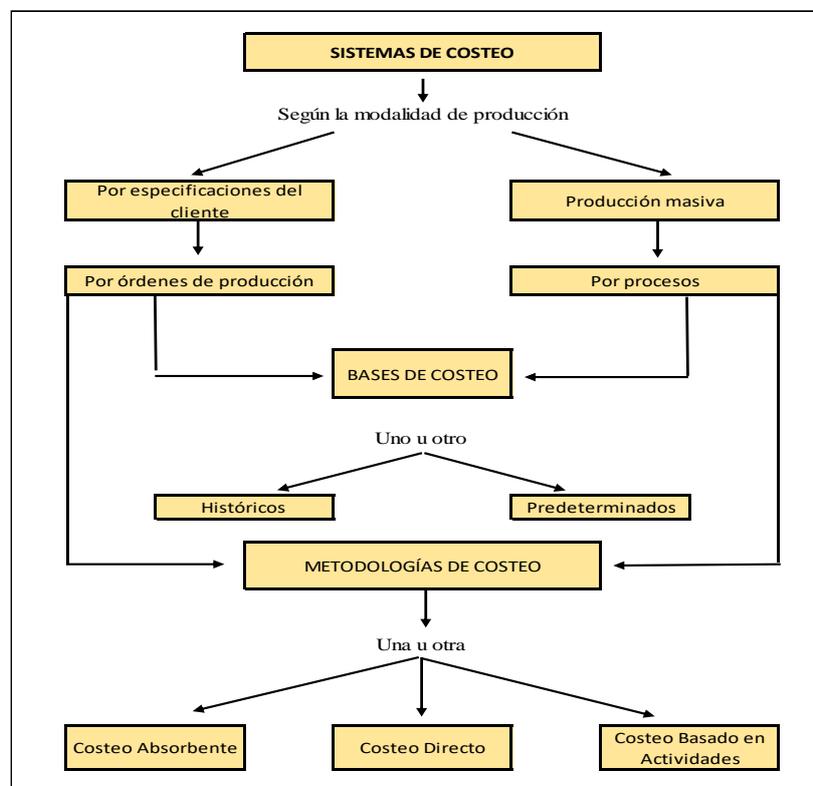
### 2.2.12.2 Características del Sistema de Costos por Procesos

Las principales características del sistema de costos por procesos son:

1. Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
2. Cada departamento tiene su propia cuenta de trabajo en proceso en el libro mayor. Esta cuenta se carga con los costos incurridos en el departamento.
3. Las unidades equivalentes se usan para determinar el trabajo en proceso en término de unidades terminadas al final de un proceso.
4. El costo unitario se determina por departamento en cada periodo.

5. Los costos unitarios se incrementan a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costos productivos del proceso y son enviados al almacén de artículos terminados.
6. Los costos totales y unitarios de cada centro de costos productivos son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informe de producción.
7. Las unidades terminadas y sus respectivos costos se transfieren al siguiente departamento o proceso.

Según el autor (Ojeda, 2012) en el momento que las unidades dejan el último departamento de proceso, los costos totales del periodo han ido acumulándose y puedan usarse para determinar el costo.



*Figura 9.- Sistema de Costeo Por Procesos  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 2.2.12.3 Objetivo del Costeo por Procesos

- Definición del sistema de costeo por procesos.
- Determinar las industrias más aptas para utilizar este sistema de costeo.
- Tratamiento contable del sistema de costeo por procesos.
- Sistema de costeo por procesos utilizando el sistema de valoración de inventario promedio ponderado.
- Sistemas de costeo por procesos utilizando el sistema de valoración de inventario PEPS.

- Materias primas agregadas a diferentes procesos pero que únicamente afectan al costo y no a la cantidad.

Un sistema de costeo por procesos se basa en una acumulación de costos por departamentos y son aplicables en empresas que producen de forma masiva o en un proceso continuo (producción en serie). Cuando en un departamento se elaboran más de un proceso es conveniente dividir en centro de costos.

### Esquema 5-1 Sistema de Costeo por procesos

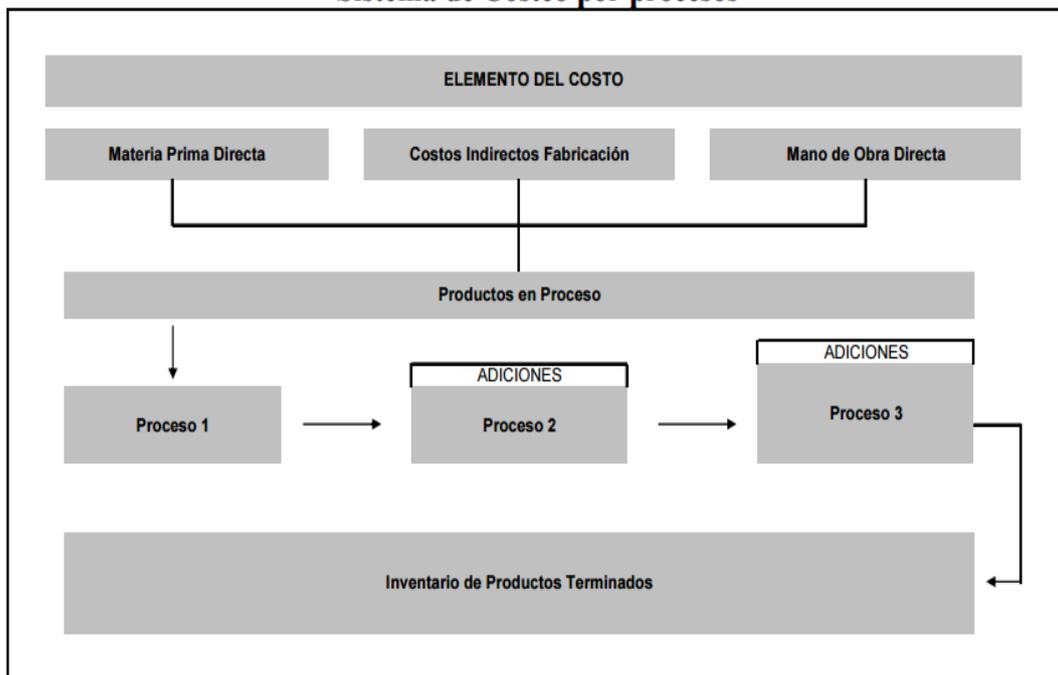


Figura 10.- Sistema de Costeo Por Procesos  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

En el sistema de costeo por procesos acumulan los costos de acuerdo a cada uno de los procesos o departamentos, ya sea solo con la acumulación de los costos de conversión, debido a que la materia prima en algunos casos únicamente ingresa en el primer proceso y no admite más a lo largo de la producción. (Pereira, 2005)

#### 2.2.12.4 Ventajas

Este sistema no ofrece grandes ventajas ya que hoy en día se ve superado por el sistema de costos estándares. Puede llegar a justificarse en pequeñas empresas que fabriquen pocos artículos bastantes semejantes entre sí y que no tenga o que no cuente con personal idóneo para determinar los tiempos de mano de obra por producto.

- Producción continua
- Fabricación estandarizada

- Costos promediados por centros de operaciones.
- Procesamiento más económico administrativamente.
- Costos estandarizados.

#### 2.2.12.5 Desventajas

- Mucha variedad de artículos: da lugar a una pesada tarea administrativa.
- Forma en que se calcula los costos promedio atenta contra la precisión.
- No permite medir eficiencia operativa, se carece de bases adecuadas para medir los costos reales.
- Los costos unitarios absorben ineficiencias, por lo tanto, no son representativos de situaciones normales.
- Luego de la creación de los costos estándares no se justifica su uso.

#### 2.2.12.6 Técnicas de Costeo por Procesos y Registro Contable

Cuando una empresa utiliza el sistema de costeo por proceso, puede utilizar datos históricos o predeterminados dependiendo de las necesidades inmediatas y del tipo de empresa que es.

Existen algunas empresas en las que se utilizan datos históricos predeterminados, y su respectivo asiento es de la siguiente manera.

FECHA	CONCEPTO	DEBE	HABER
XXXX	Inventario productos en proceso	xxx	
	Proceso xx		
	Proceso xxx		
	Inventario materia prima		xxx
	CIF		xxx
	Mano de obra		xxx
	P/R Asignación de costos		xxx

Una vez registrado este asiento y haber concluido la producción pasan hacer productos terminados, y se registran así.

FECHA	CONCEPTO	DEBE	HABER
XXX	Inventario productos terminados	xxx	
	Producto xx		
	Inventario productos en proceso		xxx
	p/r....		

### **2.2.12.6.1 Productos en Proceso**

Esto se refiere a que después de cada periodo, cuando se realiza el corte contable existen en las distintas etapas de la producción productos que no se han terminado, y por lo tanto es necesario saber en qué grado de avance se encuentra el producto.

Esto ocurre en empresas que por lo general no paralizan su producción, y existen varios procesos, los cuales deben de seguir funcionando.

### **2.2.12.6.2 Los informes del costo de producción por cada proceso y cálculo del costo unitario por proceso y total**

Para poder elaborar la hoja de costos, es necesario preparar primeramente los informes de producción. Estos se dividen en: Informe en cantidad e informes de costos.

#### **2.2.12.6.2.1 Informes de Cantidad**

En este informe, además de la unidad de medida, debe indicarse el porcentaje de producción equivalente en que quedó el inventario final del período en cada proceso o centro de costos. (Torres, CONTABILIDAD DE COSTOS, Mayo,2009)

A continuación, presentamos un diseño de este informe:

**Tabla 4.- Informe de Cantidad de Producción en Libras**

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>			
<b>INFORME DE CANTIDAD DE PRODUCCIÓN (LIBRAS)</b>			
<b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>			
<b>EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>PROCESO 1</b>	<b>PROCESO 2</b>	<b>PROCESO 3</b>
	<u>Recepción, Clasificació n, Descabezad o</u>	<u>Pesado, Glaseado y Decorado, Empaque y Congelación</u>	<u>Masterización y Almacenamiento</u>
	Libras	Libras	Libras
Inventario Inicial en Proceso	XXXX	XXXX	XXXX
(+) Material Puesto en Producción	XXXX	XXXX	XXXX
Recibidas del Proceso Anterior	XXXX	XXXX	XXXX
Pérdidas en el Proceso (Desecho - Mermas)			
<b>Unidades por Producción a Distribuir</b>			
<i>Distribución de Unidades</i>	XXXX	XXXX	XXXX
Terminadas y Transferidas	XXXX	XXXX	XXXX
Inventario Final en Proceso	XXXX	XXXX	XXXX
<b>Total</b>			
<b>Producción Equivalente Total</b>			
Materiales	XXXX	XXXX	XXXX
Mano de Obra	XXXX	XXXX	XXXX
C.I.F.	XXXX	XXXX	XXXX

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

#### 2.2.12.6.2 Informe del Costo

En este informe debe presentarse los costos en producción del período en base al informe de unidades. El costo del inventario inicial en proceso está representado por el costo del inventario final del mes anterior. El costo de producción del mes por cada elemento está dado por los costos incurridos en el período. (Torres, CONTABILIDAD DE COSTOS, Mayo,2009)

A continuación, presentamos un modelo de este informe:

*Tabla 5.- Informe del Costo de Producción en Libras*

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>			
<b>INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN (LIBRAS)</b>			
<b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>			
<b>EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE</b>			
	<b>Proceso I</b>	<b>Proceso II</b>	<b>Proceso III</b>
	\$	\$	\$
<b><i>Inventario Inicial en proceso</i></b>			
Materiales	XXXX	XXXX	XXXX
Mano de obra	XXXX	XXXX	XXXX
Costos de fabricación	XXXX	XXXX	XXXX
<b><i>Costos del mes:</i></b>			
Materiales puestos en producción	XXXX	XXXX	XXXX
Mano de obra	XXXX	XXXX	XXXX
Costos de fabricación	XXXX	XXXX	XXXX

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 2.2.13. Unidades Equivalentes

Según el autor (Ojeda, 2012). Son las unidades que se encuentran en proceso de fabricación al finalizar un periodo de costos o ciclo contable, en equivalentes de unidades totalmente terminadas.

La producción equivalente es la producción de las unidades incompletas en términos de unidades terminadas.

Según el autor (JAIME, 2010) para determinar la producción se debe determinar un porcentaje estimado del avance en el que se encuentra el proceso de producción de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Para esto es necesario conocer el porcentaje de procesamiento de unidades que quedaron inconclusas, conociendo el porcentaje de procesamiento, el cálculo aritmético es simple, se multiplica el número de unidades en proceso por el porcentaje de terminación que corresponda a cada elemento del costo. (Z., 1993)

**Tabla 6.- Unidades Equivalentes**

<b>UNIDADES EQUIVALENTES</b>					
<b>ELEMENTO</b>	<b>UNIDADES TERMINADAS</b>	<b>UNIDADES EN PROCESO</b>	<b>%</b>	<b>UNIDADES EQUIVALENTES</b>	<b>UNIDADES EQUIVALENTES A PRODUCTOS TERMINADOS</b>
MATERIA PRIMA Y MATERIALES	800	180	100	180	980
MANO DE OBRA	800	180	50	90	890
GASTOS DE FABRICACIÓN	800	180	50	90	890

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 2.2.13.1 Calculo de Costos Unitarios

Para obtener los costos unitarios, se divide el total de materiales consumidos para las unidades terminadas más las equivalentes, lo mismo se hace con la mano de obra y los gastos de fabricación.

**Tabla 7.- Costos Unitarios**

<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	<b>COSTO</b>		
	<b>Unidades</b>	<b>Total</b>	<b>Costo Unitario</b>
Materiales			
Mano de Obra			
Costos Indirectos de Fabricación			
	<b>SUMAN</b>		

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 2.2.13.2 Distribución de los Costos

En esta sección se presenta:

- El costo de las unidades terminadas.
- El costo de productos en proceso.
- El costo de los materiales en proceso.
- El costo de la mano de obra en proceso.
- El costo de los gastos de fabricación en proceso.

Ejemplo:

Tabla 8.- Hoja De Cálculo De Costos

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>									
<b>HOJA DE CALCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO</b>									
<b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>									
<b>EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE</b>									
<b>Concepto</b>	<b>Proceso 1</b>			<b>Proceso 2</b>			<b>Proceso 3</b>		
	<b>Unid.</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Costo Unit.</b>	<b>Unid.</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Costo Unit.</b>
<b>Inventario Inicial En Proceso</b>									
Materia Prima Camarón									
Materia Prima Empaque									
Mano de Obra									
Costos Indirectos de Fabricación									
<b>Subtotal</b>									
<b>Recibidas del Proceso Anterior</b>									
Costo del Mes:									
Materiales Puestos en Producción									
Mano de Obra									
Costos Indirectos de Fabricación									
<b>Subtotal</b>									
<b>Pérdidas en el Proceso</b>									
(Mermas, desechos, desperdicios, etc)									
<b>Total a distribuirse</b>									
<b>Distribución</b>									
Producción terminada y transferida									
Materiales Puestos en Producción									
Mano de Obra									
Costos Indirectos de Fabricación									
<b>Subtotal</b>									
<b>Inventario Final en Proceso</b>									
Materiales									
Mano de Obra									
Costos Indirectos de Fabricación									
<b>Subtotal</b>									
<b>Total</b>									

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

### 2.2.13.3 Nota Explicativas

1. **Total a distribuirse.** – La información se la obtiene de los informes de producción en cantidades y en cosos. Los costos unitarios se calculan dividiendo el costo total para las unidades.
2. **Distribución.** – Las unidades a distribuirse las obtenemos del informe de producción en cantidades, los costos calculados son transferencias a esta hoja de costos y su comprobación se da al comparar que los costos a distribuirse son iguales al total de costos distribuidos.
3. **Hoja de Costo.** – Está estructurada de la siguiente manera: En la primera columna de conceptos, registramos los rubros de producción, con los tres elementos del costo. A continuación, van las columnas de los costos departamentales de producción, cada departamento utiliza tres columnas, la primera es para las unidades y los dos restantes para los costos, tanto totales como unitarios.

### 2.3 Marco Conceptual

- **CENTRO DE COSTOS**

Es una división funcional. El costo unitario se calcula para dicha división, dividiendo el costo total acumulado de este centro de costos entre la cantidad de sus unidades y antes de su transferencia a un centro de costos subsecuente, al final se suman algebraicamente los costos de cada centro.

- **CICLO DE COSTO**

Periodo que cubre la absorción de costos durante el proceso de transferencia de materias primas en productos terminados.

- **COMPONENTES DEL COSTO**

Son los elementos que configuran el costo de fabricación de un artículo. Ellos son: Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costos Generales de Fabricación.

- **COSTEO**

Proceso técnico que permite obtener y registrar el costo unitario de fabricación.

- **COSTEO DIRECTO**

Método moderno de costos mediante el cual solo se consideran los costos variables como componentes del costo de productos fabricados.

- **COSTO**  
Erogación de la empresa industrial que se anexa al producto en proceso de fabricación hasta quedar incorporado en el inventario de productos terminados.
- **COSTO DE PRODUCCIÓN O COSTO DE FABRICACIÓN**  
Resultado de sumar el costo primo (Materiales Directos + Mano de Obra Directa) + los Costos Generales de Fabricación o Costos Indirectos).
- **COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS**  
Es el costo de aquellos productos terminados y entregados en venta. Su lado resulta de comprar los inventarios iniciales y finales de productos terminados.
- **COSTO ESTIMADO**  
Al igual que el costo estándar es un costo predeterminado, pero su obtención no se origina en un estudio, sino en la observación el pronóstico de futuras operaciones.
- **COSTO PRIMO**  
Llamado por otros Costo Directo. Es aquel que está conformado por los materiales directos y la mano de obra directa.
- **COSTOS ABSORBIDOS**  
Costos fijos o variables de producción que se incorporan y capitalizan en los productos fabricados.
- **COSTOS POR ABSORCIÓN**  
Se conoce con este nombre a los costos que se van incrementando al producto de medida que este avanza por las diversas etapas del proceso productivo, también se lo conoce como sistema de costo integral o completo.
- **COSTOS DE FABRICACIÓN**  
La suma de los costos directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, se consolidan en un solo concepto: Costo de Fabricación.
- **COSTOS INDIRECTOS**  
Son aquellos costos que forman parte directa del producto que se fabrica, se les conoce como costos generados de fabricación: luz, teléfono, vigilancia, etc.
- **COSTOS POR PROCESOS**  
Sistema de costos mediante el cual se enfatiza el período de producción y no el número de unidades fabricadas.  
Método para asignar costos a los productos por medio de costos promedio de una gran cantidad de productos casi idénticos.

- **COSTOS TRANSFERIDOS (RECIBIDOS)**

En el proceso de costeo, son aquellos en los que un departamento anterior incurre por conceptos que han sido recibidos por un departamento subsecuente.

- **ESPECIFICACIÓN**

Es la descripción detallada de un artículo, tal como sus medidas, formato, tamaño, peso, etc. Cuando mayor sea la especificación, se contará con más información sobre el artículo y menos dudas con respecto a su composición y características. La especificación facilita las compras del artículo, pues permite dar al proveedor una idea precisa del material que se comprará. Facilita la inspección al recibir el material, el trabajo de ingeniería del producto, etc.

- **CATALOGACIÓN**

Es el inventario de todos los artículos existentes sin omitir alguno. La catalogación permite la presentación conjunta de todo el artículo proporcionado una idea general del inventario.

- **MÉTODOS**

Modo de decir o hacer con orden. Procedimiento que se sigue en las ciencias para hablar la verdad y enseñarlas. Forma que se utiliza para llegar a un fin u objetivo.

- **PRODUCTOS**

Objeto que se ha elaborado para su comercialización.

- **PROCEDIMIENTOS**

Acción de proceder. Método de ejecutar alguna cosa. Actuación por trámites judiciales o administrativos.

- **PERÍODO DE COSTOS**

Es el lapso comprendido en la formulación de los estados de costos, y puede ser: mensual, trimestral, o anual.

- **COSTOS INCURRIDOS**

Son los costos erogados, reconocidos o aceptados durante el período sean estos pagados o no.

- **PRODUCCIÓN SEMIELABORADA**

Son las unidades de producción en buen estado, cuyo proceso ha sido totalmente terminada y que están listas para ser transferidas al siguiente departamento de producción.

- **PRODUCCIÓN PROCESADA Y TERMINADA**

Son las unidades que han pasado por todas las etapas de transformación y cuyo trabajo está definitivamente concluido.

- **PRODUCCIÓN EQUIVALENTES**

Es la presentación en porcentajes de las unidades que quedan en proceso al final del período en los distintos departamentos de producción.

- **UNIDADES EQUIVALENTES**

Son las unidades que quedan en proceso en los distintos departamentos de producción presentados en términos de unidades terminadas.

- **INFORME DE CANTIDAD**

Se debe indicar el porcentaje de producción equivalente en que quedó el inventario final del período en cada proceso o centro de costos.

- **INFORME DE COSTOS**

Se debe presentar los costos en producción del periodo en base al informe de unidades y el costo del inventario inicial en proceso.

## **2.4 Marco Legal**

Las empresas que desarrollan estas actividades en el territorio ecuatoriano están sujetas a las leyes, reglamento y estatutos del país, las cuales son necesario para el correcto funcionamiento.

La empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase es una sociedad anónima, legalmente suscripta y base a sus procedimientos y operaciones bajo las siguientes leyes:

En el Ecuador el marco legal relevante para la industria de acuicultura tiene como principal elemento a la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero, siendo los principales actores del sector público. (Plaza, Enero, 2018)

- Ministerio de Acuicultura y Pesca (regulación, fomento y control del ejercicio de la actividad)
- Ministerio del Ambiente (regulación de la gestión ambiental)
- Ministerio de Transporte y Obras Públicas (uso de espacio en playa y bahía y área marina)

- Subsecretaria de Calidad e Inocuidad (control sanitario de los productos acuícolas)
- Instituto Nacional de Pesca (investigación)

#### **2.4.1 Nic 2 Inventarios**

Esta norma define al inventario como los activos retenidos para la venta en el curso ordinario de las actividades del negocio, o aquellos que han pasado un proceso de producción y se encuentran listos para la venta, los inventarios deben ser cuantificables al valor más bajo de su costo y su valor neto realizable.

Los costos de inventarios según esta norma pueden ser valorados usando la fórmula PEPS, (primeras en entrar, primeras en salir) o la de costo promedio ponderado. Además, se debe llevar al costo del inventario por el tratamiento del Valor Neto de Realización. El costo del inventario se debe reconocer en el periodo en el cual el ingreso relacionado sea reconocido como tal. Si se obtiene una cantidad por rebajas de inventarios en el valor realizable y otras pérdidas realizables, las mismas deben ser reconocidas como gastos, rebaja o pérdida en el período en el que ocurre.

Los estados financieros deben revelar las políticas adoptadas para cuantificar inventarios, incluyendo el método de costo utilizado, como la cantidad en libros registradas a valor neto realizable. (Plaza, Enero, 2018)

Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable, según la cual sea menor. Se considera que el costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales. Así como lo indica el numeral 10, de la NIC 2.

Se considera que el costo de adquisición es el costo total que se paga por un determinado producto, en la que se incluye diferentes costos para poner dicho producto en el mercado. Así como lo indica el numeral 11, de la NIC 2.

Se considera que el costo de transformación es manejado por las empresas dedicadas a la producción, donde existe un proceso de transformar la materia prima en un producto elaborado. Así como lo indica el numeral 12, de la NIC 2.

Es evidente que a través de la Norma Internacional de Contabilidad NIC 2: Inventarios, las empresas pueden realizar un correcto manejo contable sobre los inventarios, los cuales están excluidos el control sobre ciertos casos. Su correcta aplicación permitirá a la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, mantener un registro de los costos del inventario durante un periodo determinado.

Los costos que se toman en cuenta para el tratamiento contable del inventario en función a las directrices de la Norma Internacional de Contabilidad NIC 2, deben estar debidamente clasificados según el Plan de Cuentas. Por lo tanto, el correcto manejo de la información de los costos le permitirá a la gerencia de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, tomar decisiones que ayuden a generar mayores beneficios económicos en cuanto al control de los elementos de costos utilizados en el proceso de producción.

#### **2.4.2 Objetivo y Alcance**

El objetivo y el alcance de la NIC 2 fueron modificados mediante la eliminación de la expresión en el contexto del sistema de costos histórico, al fin de depurar, que la Norma se aplica, a todos los inventarios que no se encuentran específicamente excluidos de su alcance.

## CAPÍTULO III

### 3.1 Metodología

La investigación establece una metodología del cual se clasifica la información para su análisis y proceder a generar nuevos productos que permitan alcanzar una meta dentro del estudio de un tema específico. El proyecto abarcó unos procesos investigativos basados en métodos empíricos para la recopilación, análisis y discusión de datos conforme a los procesos contables aplicados a los costos que se llevan a cabo en la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, lo que ayudó a identificar los problemas dentro del sistema de costos actual de la empresa, que afecta su nivel de rentabilidad.

La metodología que se estableció en la presente investigación fue cualitativa, debido a que se realizó el análisis de los resultados obtenidos mediante el desarrollo de entrevistas realizadas al personal que fue involucrado con el fin de conocer los procesos empleados en la producción para la asignación de costos y de la información documentada proporcionada (estados financieros).

Además, se utilizó una ficha de observación que permita detallar los aspectos más relevantes vistos en el proceso de producción realizado y que sean datos cualitativos relacionados con el tema sujeto de los costos de producción del camarón y su incidencia en el precio de venta basado en un banco de preguntas establecidas de acuerdo a las necesidades de la empresa.

**Método Descriptivo:** Es importante destacar que se utilizará el método de investigación descriptivo porque nos permitirá tener un contacto con la realidad y las fuentes de información directas que guardan relación con la empacadora, que nos permitirá desarrollar y presentar nuevos puntos de vista que nos servirá para interpretar de manera idónea los procesos que intervienen en el desarrollo del trabajo.

**Método Analítico:** Este método nos ayudará a examinar la información conferida por la empacadora, permitiendo presentar la propuesta de un Sistema de Costeo por Procesos. Se utilizará en el proceso de investigación con el fin de lograr metas y objetivos establecidos en la empacadora.

### 3.1.1 Tipo de Investigación

“Investigar proviene del latín *In* (en) y *vestigare* (hallar, indagar, etc.), por lo tanto, entenderemos que la investigación científica es un pensamiento reflexivo, sistemático, controlado y crítico que tiene como finalidad descubrir o interpretar los hechos y fenómenos de un determinado ámbito de la realidad.” (Gómez, 2006)

La metodología de la investigación es el plan o la guía que nos ayuda a referenciar los objetivos a alcanzar en la realización del proyecto tanto en las etapas de recolección y análisis de datos, como también nos ayudará a identificar las fuentes de obtención de información.

“La metodología de la investigación se ocupa del estudio de los métodos, técnicas e instrumentos que se emplean en el proceso de investigación. También, esta disciplina analizará los diferentes métodos, técnicas y procedimientos e indica su pertinencia y limitaciones”

La metodología es una parte fundamental en nuestra investigación ya que nos permitirá sistematizar procedimientos y técnicas requeridas mediante la acumulación de información, por lo tanto, la metodología será nuestra herramienta para alcanzar los objetivos del proyecto y enfocar los problemas de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase en su totalidad. Para el desarrollo de este proyecto se ha escogido una investigación de campo puesto que se considera que es una investigación pura porque los datos requeridos para el desarrollo de ésta fueron obtenidos directamente en el área objeto de estudio, con el personal que labora en la empresa comercial South Pacific Seafood S.A. Sopase proporcionando un alto grado de confiabilidad y un bajo margen de error.

Este proyecto se llevará a cabo mediante un sistema de investigación descriptiva, que a medida que se desarrolle la investigación, se recopilará como: (balances, registros contables de costos y gastos) que será analizada como base para realizar las conclusiones necesarias acerca del impacto que tienen los costos en el proceso productivo del camarón. Se realizarán descripciones de los problemas que se presentan en las áreas relacionadas a este sector. Y se darán posibles recomendaciones para este sector.

**Investigación de Campo:** Este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen entre otras, de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones. Como es compatible desarrollar este tipo de investigación junto a la de carácter documental, se recomienda que primero se consulten las fuentes de carácter documental, a fin de evitar una duplicidad de trabajos.

Este tipo de investigación se realizó porque es importante obtener datos reales directamente de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase la cual se aplicará en el Sistema de Costos por Procesos.

### **3.1.2 Enfoque de la Investigación**

Es un proceso sistemático, disciplinado y controlado y está directamente relacionada a los métodos de investigación que son dos: método inductivo generalmente asociado con la investigación; mientras que el método deductivo, es asociado habitualmente con la investigación cuantitativa cuya característica es ir de lo general a lo particular. El propósito del siguiente tema es el de explicar los diferentes enfoques que se utilizan en una investigación científica y que representan la clave y guía para determinar resultados congruentes, claros, objetivos y significativos.

La investigación se realizará teniendo en cuenta un enfoque cualitativo puesto que se realizará un análisis de las situaciones tanto económico como social a las que conlleva realizar una investigación de datos financieros que permitan establecer el grado de importancia en cuanto se refiera al uso de un adecuado control de la producción.

### **3.1.3 Técnicas de Investigación**

Son procedimientos metodológicos y sistemáticos que se encargarán de operativizar e implementar los métodos de investigación y que tienen la facilidad de recoger información de manera inmediata, las técnicas son también una invención del hombre y como tal existen tantas técnicas como problemas susceptibles de ser investigados.

Las técnicas tienen ventajas y desventajas al mismo tiempo, y ninguna de ellos puede garantizar y sentirse más importante que otros, ya que todo depende del nivel de problema que se investiga y al mismo tiempo de la capacidad de investigador para utilizarlas en el momento más oportuno. Esto significa entonces que las técnicas son múltiples y variables que actúan para poder recoger información de manera inmediata.

Para el presente estudio se utilizará la información de costos históricos, analítico, en el estudio de los procesos y de la forma de la elaboración del sistema de costeo por producción que son:

#### **3.1.3.1 Entrevista**

Según (Arias, 2012), la entrevista, más que un simple interrogatorio, es una técnica basada en un diálogo o conversación “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida.

Es una técnica para obtener datos que consiste en un diálogo entre dos personas: el entrevistador “Investigador” y el entrevistado. Se realiza con el fin de obtener información de parte de éste, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.

Esta técnica se llevará a cabo para realizar un acercamiento con el presidente y el contador general para conocer aspectos relacionados con la obtención de los costos.

### 3.1.3.2 Encuesta

Se define la encuesta como una técnica que pretende obtener información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de sí mismo, o en relación con un tema en particular.

La encuesta puede ser oral o escrita: La encuesta oral se fundamenta en un interrogatorio “cara a cara” o por vía telefónica, en el cual el encuestador pregunta y el encuestado responde. Contraria a la entrevista, en la encuesta oral se realizan pocas y breves preguntas porque su duración es bastante corta. (Arias, 2012)

## 3.2 Población y Muestra

### 3.2.1 Población

Para la realización del presente trabajo de investigación se incluirá todo el personal que labora en el área de producción (2); más el personal de administración (5) lo cual da un total de 7 personas.

South Pacific Seafood S.A. Sopase está integrado por los siguientes:

**Tabla 9.- Población**

POBLACIÓN	N°
PRESIDENTE	1
CONTADOR	1
RRHH	1
ADMINISTRACIÓN	2
JEFE DE PLANTA	1
JEFE DE CALIDAD	1
TOTAL	<b>7</b>

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 3.2.2 Muestra

La muestra es, en esencia, un subgrupo de la población. Digamos que es un subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que llamamos población. En realidad, pocas veces es posible medir a toda la población, por lo que obtenemos o seleccionamos una muestra y, desde luego, se pretende que este subconjunto sea un reflejo fiel del conjunto de la población. Todas las muestras deben ser representativas.

Del total de la población, tomaremos una muestra de 7 empleados que representan a los departamentos más importantes del proceso productivo, no se utilizará ninguna fórmula por cuanto es un enfoque cualitativo.

*Tabla 10.- Muestra*

ÁREA	CARGOS	CANTIDAD A ENCUESTAR
Personal Administrativo	Jefes y Asistentes	5
Personal Producción	Jefe de Calidad y asistentes	2
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

## 3.3 Análisis De Los Resultados

### 3.3.1 Entrevista

**Nombre del Entrevistado:** Francisco Marín Rodríguez

**Cargo:** Presidente

**Tiempo en el Cargo:** 8 años

**Departamento:** Presidencia

**Año:** 2018

---

**Introducción:** Actualmente dentro de los componentes económicos del país y de vital importancia en el sector camaronero, introducirse en entrevistas directas con el involucrado sobre acontecimientos, servirá de mucho para así facilitar una solución para las dificultades del caso.

**Instructivo:** Entre las técnicas que hemos escogido para esclarecer parte del proyecto de investigación se llevará a cabo mediante entrevistas, ciertas preguntas que nos contestará para comprensión de situaciones dentro de South Pacific Seafood S.A. Sopase.

**Objetivo:** Lograr descifrar situaciones que se lleven a cabo dentro de la compañía a lo largo del periodo generando altos niveles de conocimientos y producir rápidamente recomendaciones de los casos.

---

**1. ¿Cuántos años lleva a cargo de su empresa y en el negocio de la producción de camarón?**

**Respuesta:** En la empaedora de camarón 5 años, y en el negocio de la producción 7 años.

**Análisis:** En lo personal el presidente de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase le ha costado el emprendimiento de la empaedora, donde el decidió salir adelante gracias a algunas camaroneras ubicadas en la Península.

**2. ¿Cómo está organizada la empresa?**

**Respuesta:** La empresa “South Pacific Seafood S.A. Sopase” se encuentra en el mercado trabajando desde hace 5 años aproximadamente, está ubicada en la Provincia del Guayas, calle Km. 9 de la Vía Daule Lotización Inmaconsa Mz.8 Sl. 11, su administración durante este lapso de tiempo ha estado dado por el Sr. Francisco Xavier Marín Rodríguez.

Dentro de la empresa se labora una gran línea de productos de la pesca, pero básicamente nuestras operaciones se centran en el langostino (camarón de mar), camarón de cultivo (camarón de piscina).

Para realizar el proceso productivo la empresa cuenta con personal debidamente capacitado para desempeñar las funciones tanto para el área administrativa, como productiva y de control de calidad; son claves para un proceso productivo óptimo.

**Análisis:** Referente a la contestación del presidente, tiene una muy buena elaboración del producto de la pesca, al personal lo capacitan cada 2 meses en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

3. *¿La empresa tiene establecido un sistema contable?*

**Respuesta:** La empresa cuenta con un sistema Contable que le permite tener un control adecuado de los movimientos financieros – económicos, el mismo que está en constante actualización.

**Análisis:** El sistema contable es bueno, muy fácil de manejar y hay control adecuado con los registros financieros y contables.

4. *¿El sistema contable cuenta con un subsistema de costos?*

**Respuesta:** No cuenta con un sistema de costos, responsable de controlar los procesos productivos y materias primas que emplea, para la elaboración del producto, pero actualmente los costos son asignados en base a un sistema de costeo manual. Al no contar con un sistema de costos la empresa no cuenta con información necesaria y oportuna que garantice una mayor productividad y aprovechamiento de los recursos materiales, humanos y económicos.

**Análisis:** Ante estas circunstancias el no tener un sistema de costos, la única forma en que lo llevan es manualmente el cual no es muy fiable llevarlo de esta manera.

5. *¿Si la repuesta es negativa como determina el costo unitario que elaboran en la empacadora?*

**Respuesta:** El costo unitario se determina asignando, gastos y costos de acuerdo a la línea de producción. Y estos son: Mano de Obra Directa, Mano de Obra Indirecta y Costos Indirectos de Fabricación dentro de los CIF tenemos: agua, luz, teléfono, mantenimiento de las maquinarias, arriendo, etc.

**Análisis:** El presidente de South Pacific Seafood. S.A. Sopase es el encargado de determinar dichos costos y dárselos al contador.

6. *¿Cuenta con proveedores fijos?*

**Respuesta:** La empresa cuenta con tres proveedores fijos que a continuación se detallan: Aníbal Magallanes, Eleuterio Quinde, María González Neira, estos son los encargados de proveer a la empresa de materia prima para la producción del producto.

**Análisis:** El presidente trata de mantener fijos sus mejores proveedores para así tener más producción durante todo el año.

7. *¿Considera que sus costos de producción podrían ser más eficientes con metodología de costos?*

**Respuesta:** Se considera realmente eficiente al contar con métodos que ayude a reducir los costos de producción, gestionar los procesos y mantenerlos a niveles objetivos.

**Análisis:** Referente a la contestación del presidente las metodologías que se implante, debería ajustarse a la forma de elaboración y necesidades de control de la entidad, de manera que el presidente recibirá información oportuna y eficiente.

8. *¿Considera que existe desperdicios en el uso de la materia prima y recursos humanos?*

**Respuesta:** Existen desperdicios en la productividad, al no tener un control adecuado por la falta de metodología que les permita tener establecido el costo por pérdida que se presenta en los desperdicios.

Existen desperdicios de materia prima, pero se enfoca que el problema es la falta de registros y controles de este importante elemento de costos

**Análisis:** Podemos confirmar que existen desperdicios en la materia prima, es por ello que se espera diseñar métodos que cumplan con las necesidades que puedan satisfacer y controlar los desperdicios.

**9. *¿Considera que sus costos de producción podrían ser más eficientes con un sistema de costos?***

**Respuesta:** Sería realmente eficiente al contar con un sistema de costos que ayude a reducir los costos de producción, gestionar los procesos y mantenerlos a niveles objetivos.

**Análisis:** Deberá ajustarse a la forma de elaboración y necesidades de control de la entidad, de manera que el presidente reciba información oportuna y eficiente.

**10. *¿De dónde surgió el capital para formar este negocio?***

**Respuesta:** Surgió de mi socio, pues él contaba con el capital requerido para invertir en la producción.

**Análisis:** Podemos confirmar que gracias a ese capital la empresa se ha mantenido sólida.

**11. *¿Qué tipo de relación tiene con el socio de este proyecto?***

**Respuesta:** Es una relación laboral y de amistad que se ha ido formando con el tiempo.

**Análisis:** Mediante esta relación se pudo formar la empresa.

**12. *¿Cuál es su nivel de educación?***

**Respuesta:** Mi nivel de educación es secundaria.

**Análisis:** No pudo prepararse profesionalmente, pero siempre estuvo en constantes capacitaciones.

**13. *¿Cómo se llevan a cabo los procesos financieros, contables y de producción para su registro? ¿Tienen algún programa para su registro y desarrollo?***

**Respuesta:** Referente a la parte administrativa si contamos con un programa que ayuda al registro de la información contable (ingresos y gastos). En la producción el Jefe de Calidad

se encarga de la logística y del registro semanal en Excel de la evolución en cuanto la densidad, alimentación y demás parámetros importantes, aunque debo reconocer que hay registros que aún los llevamos manualmente como por ejemplo, Liquidaciones de Compras, Liquidación de Producto Terminado, Ingresos de Producto a Cámara, Control de Masterizado, Control de Metabisulfito, Registro Organoléptico, etc. y tomamos los datos en una libreta donde hacemos el control diario.

**Análisis:** La mayoría de los registros se llevan en Excel y son concurrentes.

**14. ¿Realizan en algún momento algún registro o estadística de los productos o insumos para la producción?**

**Respuesta:** La jefa de compras lleva un registro diario sobre los insumos para la producción el cual se hace vs. El inventario físico para así pedir lo necesario y revisar lo que más se consume.

**Análisis:** Si se lleva un control adecuado el cual ayuda mucho al área administrativa y de bodega.

**Nombre del Entrevistado:** CPA. Juan Olaya Gellibert

**Cargo:** Contador

**Tiempo en el Cargo:** 5 años

**Departamento:** Contabilidad

**Año:** 2018

---

**Introducción:** Actualmente dentro de los componentes económicos del país y de vital importancia en el sector camaronero, introducirse en entrevistas directas con el involucrado sobre acontecimientos, servirá de mucho para así facilitar una solución para las dificultades del caso.

**Instructivo:** Entre las técnicas que hemos escogido para esclarecer parte del proyecto de investigación se llevará a cabo mediante entrevistas, ciertas preguntas que nos contestará para comprensión de situaciones dentro de South Pacific Seafood S.A. Sopase.

**Objetivo:** Lograr descifrar situaciones que se lleven a cabo dentro de la compañía a lo largo del periodo generando altos niveles de conocimientos y producir rápidamente recomendaciones de los casos.

---

**1. *¿Utiliza algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? Detalle tipo de formulario.***

**Respuesta:** Si y se llama Liquidación de costo; aquí se detalla la clasificación de las tallas, tanto camarón de primera y de segunda donde se demuestra cual es el rendimiento su costo y su valor a pagar.

**Análisis:** Podemos evidenciar que si se lleva un formulario para establecer los costos en los productos.

**2. *¿La empacadora maneja inventario?***

**Respuesta:** Si, se lo realiza manualmente, la persona de inventarios solicita al jefe de compras el ingreso de todas las libras procesadas con su respectiva clasificación donde la persona encargada realiza el inventario físico y luego realiza la comparación con el jefe de cámara para verificar que no haya diferencias y una vez revisado si hay diferencias se realice los asientos correspondientes tanto de ingresos y egresos.

**Análisis:** El inventario que maneja es manual y mediante Excel, el cual veo que se hace doble revisión y comprobación.

**3. *¿Los inventarios de materiales y suministros se encuentran codificados, mencione la forma de codificación?***

**Respuesta:** Si, se codifican en base al nombre del material o suministros y están clasificados por fechas, en base a la rotación de los productos.

**Análisis:** Se debería tomar otro método de codificación para llevar un mejor control de los materiales.

4. *¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y producto terminado?*

**Respuesta:** Si, realizando inventarios de muestreo, al término de cada embarque y al final del mes, los inventarios son manualmente ya que no contamos con un sistema de inventarios.

**Análisis:** Según lo comentado hay control después de cada despacho, pero no es muy confiable ya que se lleva manualmente el inventario y no se lo ingresa a ningún sistema.

5. *¿Si la respuesta anterior es positiva? ¿Cómo es su control?*

**Respuesta:** Nuestro control es revisando el cuadro de compras vs el cuadro de liquidaciones y comparando cada una de las tallas en existencia.

**Análisis:** Según lo comentado es la única forma de llevar un control de lo que ingresa a la planta de proceso, sea lo mismo que se ingresa al sistema.

6. *¿Describa el procedimiento de compra de materiales?*

**Respuesta:** El jefe de bodega envía al departamento de compras su stock de materiales y el departamento de compras en base a la producción solicita al proveedor la cantidad de materiales que necesita y éste a su vez pasa a presidencia para su aprobación.

**Análisis:** El procedimiento de compras lo hacen semanalmente con visto bueno del presidente de la empresa.

7. *¿Existe una unidad de recepción de materiales? Explique.*

**Respuesta:** Si, la bodega de materiales aquí se almacena tanto los materiales de empaque como el área de químicos.

**Análisis:** El área de bodega tiene bien separado los materiales con los químicos y ahí son almacenados.

**8. ¿Qué tipos de materiales se compra para la elaboración del producto?**

**Respuesta:** Cajas de 5 libras; cartones o masters de 30 libras y 50 libras; fundas pañaleras, fundas al vacío, fundas quintaleras, etiquetas polipropileno, zunchos, cintas de embalaje entre otros.

**Análisis:** El material que compra la empresa es de buena calidad para así poder exportarlo.

**9. ¿En caso de laboral fuera del horario de trabajo se pagan horas extras?**

**Respuesta:** Si pagan tanto horas suplementarias como extraordinarias debido a que la planta labora por agujajes, lo que implica laborar al menos dos fines de semana.

**Análisis:** En el contrato del personal está indicado el pago de horas extras en el caso de pasarse del horario de trabajo.

**10 ¿Cómo clasifica la mano de obra?**

**Respuesta:** Se clasifica en MOD Y MOI:

*Tabla 11.- Mod y Cif*

MOD	MOI
JEFATURA	CERRADURA
CALIDAD	RECEPCIÓN
LIMPIEZA	OBRAERO
CLASIFICADORAS	SUPERVISOR
PESADORAS	
MARCADORAS	
LIQUIDADORA	

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** Aquí podemos apreciar cómo se encuentra dividida la mano de obra.

**Nombre del Entrevistado:** Ing. Inés Benavides

**Cargo:** Jefa de Producción

**Tiempo en el Cargo:** 8 años

**Departamento:** Producción

**Año:** 2018

---

**Introducción:** Actualmente dentro de los componentes económicos del país y de vital importancia en el sector camaronero, introducirse en entrevistas directas con el involucrado sobre acontecimientos, servirá de mucho para así facilitar una solución para las dificultades del caso.

**Instructivo:** Entre las técnicas que hemos escogido para esclarecer parte del proyecto de investigación se llevará a cabo mediante entrevistas, ciertas preguntas que nos contestará para comprensión de situaciones dentro de South Pacific Seafood S.A. Sopase.

**Objetivo:** Lograr descifrar situaciones que se lleven a cabo dentro de la compañía a lo largo del periodo generando altos niveles de conocimientos y producir rápidamente recomendaciones de los casos.

---

**1. *¿Se planifica la producción?***

**Respuesta:** Se realiza un plan mensual de producción basado en el presupuesto anual. Dicho plan se revisa semanalmente.

**Análisis:** La producción se planifica mensualmente y es aprobada por el presidente de la empresa.

**2. *¿Si la respuesta anterior es positiva, responda ¿Quién y cómo planifica la producción?***

**Respuesta:** El plan de producción es elaborado por el jefe de la planta con los datos otorgado por el área comercial de acuerdo a las libras de producto que se debe exportar y con los datos de libras a procesar por el servicio de copacking.

**Análisis:** Se lleva un buen manejo de producción de acuerdo a las libras que se van a procesar.

**3. ¿Detalle cómo es el proceso de producción en su empresa?**

**Respuesta:** Lo primero recepción del producto, el área de control de calidad realiza su respectivo análisis y revisa la temperatura una vez que este aceptado el producto pasa a la planta.

Se lo ingresa a la planta, se pesa y luego pasa al proceso de lavado, descabezado, pelado, clasificado, glaseado, empaque, liquidación congelado, masterizado, almacenamiento y embarque.

**Análisis:** El proceso de producción es revisado por la Jefa de Calidad, quien supervisa el debido manejo del producto.

**4. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empacadora?**

**Respuesta:** Existen varios procesos como:

- Camarón cola pelado congelado en bloque.
- Camarón entero congelado en bloque.
- Camarón cola pelado y desvenado congelado IQF.

**Análisis:** El proceso que maneja la empresa es de acuerdo a lo que pide el cliente.

**5. ¿Cuántos trabajadores laboran en la entidad?**

**Respuesta:** Actualmente laboran 56 personas, distribuida de la siguiente manera:

Administración: 10

Mano de Obra Directa: 40

Mano de Obra Indirecta: 6

Del cual el 75% son mujeres y el 25% son hombres.

**Análisis:** El personal más calificado para la empacadora de camarón es para las mujeres más en el área de planta.

**6. ¿Cómo calcula el Costo Unitario de la Mano de Obra empleada en la producción?**

**Explique.**

**Respuesta:** Se consideran los siguientes rubros. El factor prestacional está en 52%.

- Salarios
- Beneficios Sociales
- Uniformes
- Alimentación
- Horas Extras

**Análisis:** El cálculo de la mano de obra se lo hace bajo los siguientes parámetros mencionados.

**7. ¿Enumere los costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?**

**Respuesta:** Son: Agua, luz, teléfono, hielo, arriendo.

**Análisis:** Son los costos con los que más se trabaja en la producción.

**8. ¿Cómo determina el precio de venta del producto terminado para su comercialización?**

**Respuesta:** Se determina en base a la hoja de costeo y se le suma el porcentaje de ganancia o utilidad que desea la empresa.

**Análisis:** Podemos ver que la empresa maneja hojas de costo, el cual es muy útil para determinar el precio de venta.

**9. ¿Estaría de acuerdo con la aplicación de metodologías de costos en la empresa?**

**Respuesta:** Si, porque ayudan a la toma de decisiones inmediatas y lograr con esto mayor rentabilidad.

**Análisis:** Sería de muy gran ayuda para la toma de decisiones.

**10. ¿Qué tan importante se puede considerar que la empresa tenga medidas de control para la determinación de costos de producción de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase?**

**Respuesta:** Es muy importante para la toma de decisiones y buscar nuevos desarrollos y optimizar los recursos.

**Análisis:** Es muy bueno tener medidas de control para que así puedan mejorar los recursos.

### 3.3.2 Encuestas

---

#### Instrumento de Investigación

#### Presentación de Plan de Trabajo

#### ENCUESTA

**Introducción:** Actualmente dentro de los componentes económicos del país y de vital importancia en el sector camaronero, introducirse en entrevistas directas con el involucrado sobre acontecimientos, servirá de mucho para así facilitar una solución para las dificultades del caso.

**Objetivo:** Lograr descifrar situaciones que se lleven a cabo dentro de la empresa a lo largo del periodo generando altos niveles de conocimientos y producir rápidamente recomendaciones de los casos.

---

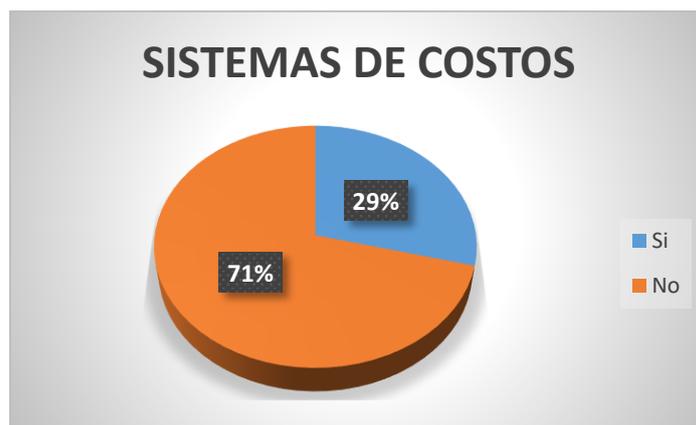
1. ¿Conoce si existe un sistema de costos dentro de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase?

**Tabla 12.- Pregunta 1**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	2	29%
NO	5	71%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 1.- Sistemas de Costos**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** Tal como nos muestra la tabla y el gráfico, el 71% de los encuestados desconoce si en la actualidad la entidad utiliza un sistema de costeo. El 29% de los encuestados si indica que la entidad cuenta con un sistema de costeo.

2. ¿Considera importante que exista un departamento de costos dentro de la estructura organizacional de la empresa?

**Tabla 13.- Pregunta 2**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 2.- Departamento de Costos**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El 100% de los encuestados está de acuerdo con que exista un departamento de costos dentro de la estructura organizacional de la empresa, para que se determinen los costos de producción de forma oportuna.

3. ¿Considera que la información que se genere a nivel de costos influya en la toma de decisiones?

**Tabla 14.- Pregunta 3**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	6	86%
NO	1	14%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 3.- Toma de Decisiones**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** Con respecto a la pregunta # 3; el 86% de los encuestados considera que la información que se genere a nivel de costos sí influye directamente en la toma de decisiones mientras que el 14% considera que esto no influye sobre las mismas.

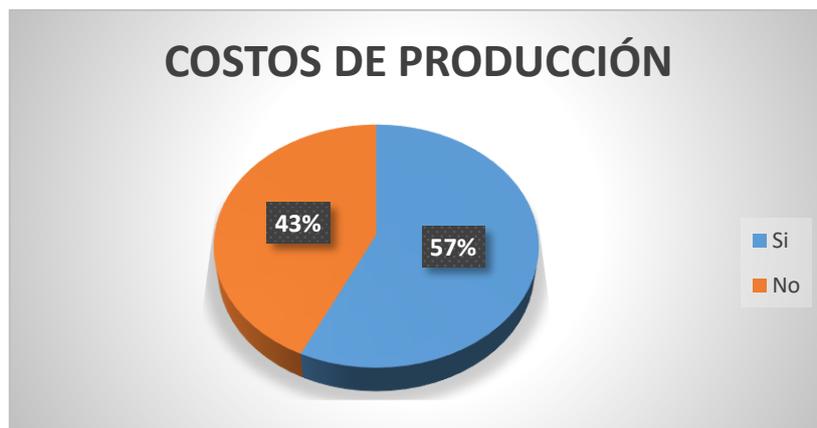
4. ¿Al conocer los costos de producción oportunamente se pueden optimizar los recursos?

**Tabla 15.- Pregunta 4**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	4	57%
NO	3	43%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 4.- Costos de Producción**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El 57% de los encuestados indica que el conocer oportunamente los costos de producción, se pueden optimizar los recursos que genera la empresa. El 43% de los encuestados indica que no.

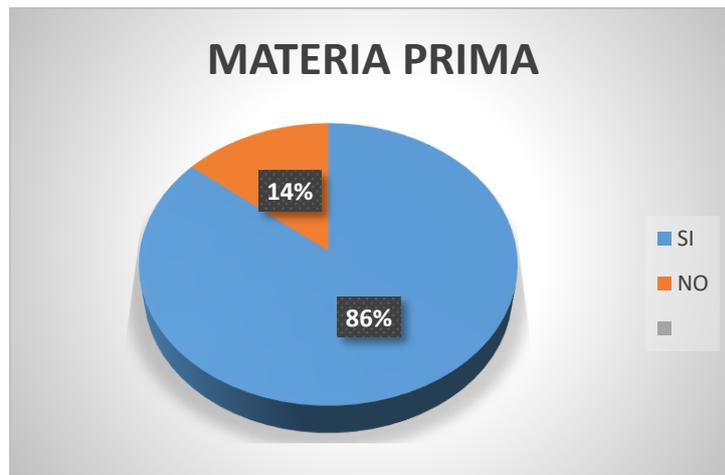
5. ¿Existen controles en la adquisición de materia prima e insumos?

**Tabla 16.- Pregunta 5**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	6	86%
NO	1	14%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 5.- Materia Prima**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El 86% de los encuestados considera que si llevan controles en el manejo de la materia prima empleados dentro del proceso productivo. El 14% cree que no existen dichos controles y que se manejan de forma empírica.

6. ¿Existen los controles de las horas hombres en las diferentes líneas de producción de la empresa?

**Tabla 17.- Pregunta 6**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	1	14%
NO	6	86%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 6.- Control de Horas Hombres**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El 86% de los encuestados considera que no existen los controles en el tiempo que laboran los obreros y que se manejan de forma subjetiva de acuerdo a la necesidad. El 14% opina que si existen los controles de las horas hombres en las diferentes líneas de producción de maneja la empresa.

7. ¿La empresa cuenta con algún control para el manejo de las mermas o pérdidas en las diferentes líneas de producción?

**Tabla 18.- Pregunta 7**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 7.- Control de Mermas**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El 100% de los encuestados opinan que si existe un adecuado control de las mermas o pérdidas de las diferentes líneas de producción.

8. ¿Cree usted que hay conciencia del personal en el trabajo y utilización de los materiales para la fabricación de los productos?

**Tabla 19.- Pregunta 8**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	3	43%
NO	4	57%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 8.- Utilización de los Materiales**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** Los resultados que se presentan tanto en la tabla como en el gráfico indican que el 57% de los encuestados consideran que si existe conciencia del personal en la utilización de los materiales para la fabricación del producto. El 43% piensa que el personal no tiene conciencia en la utilización de los productos.

9. ¿Considera importante que los jefes de producción conozcan los costos de las diferentes líneas de producción?

**Tabla 20.- Pregunta 9**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	7	100%
NO	0	0%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 9.- Conocimiento de los Costos de Producción**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** Como se puede apreciar el 100% de los encuestados opina que los jefes de producción conozcan cuánto cuesta producir cada una de las líneas de producción que tiene South Pacific Seafood S.A. Sopase

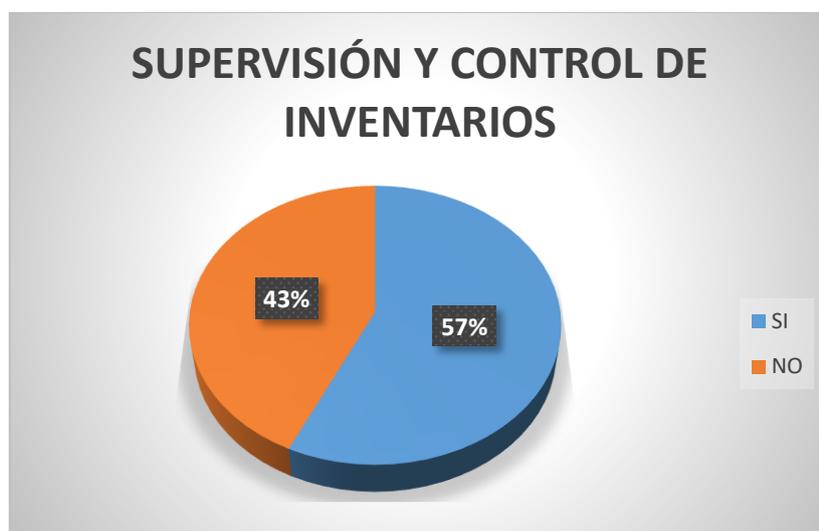
10. ¿Existe supervisión y control de los registros contables de inventario y costos de ventas?

**Tabla 21.- Pregunta 10**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	4	57%
NO	3	43%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 10.- Supervisión y Control de Inventarios**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** Tanto el gráfico como la tabla que se muestran ponen de manifiesto que el 57% cree que sí existe una supervisión y control de los registros contables del inventario y del costo de ventas; mientras que el 43% cree que estos controles no existen y que se manejan de forma subjetiva.

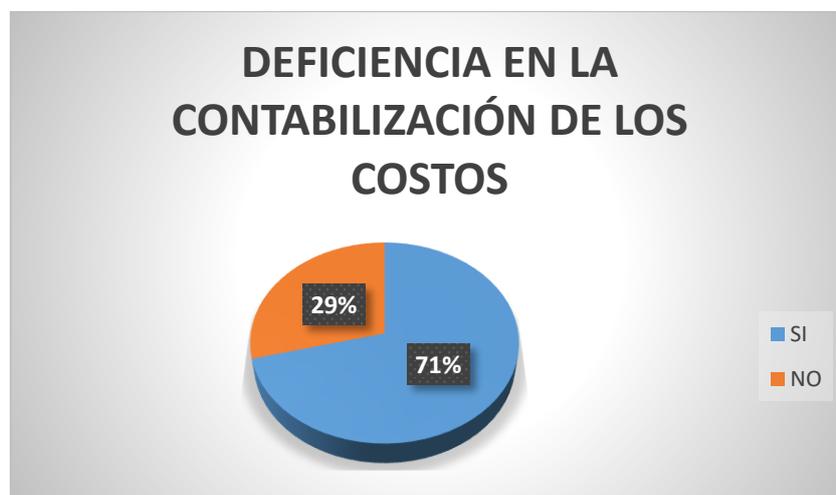
11. ¿Existe deficiencia en la contabilización de los costos directos e indirectos en el proceso de producción?

**Tabla 22.- Pregunta 11**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	5	71%
NO	2	29%
TOTAL	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 11.- Deficiencia en la Contabilización de los Costos**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** en este gráfico se pone de manifiesto que el 71% de los encuestados opina que si existen deficiencias en la contabilización de los costos directos e indirectos en el proceso de producción. El 29% cree que no existen deficiencias.

12. ¿Se realiza el cálculo de los costos unitarios en base a cada elemento del costo?

**Tabla 23.- Pregunta 12**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	7	100%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 12.- Cálculo de los Costos Unitarios**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El 100% de los encuestados opina que el cálculo de los costos unitarios no se realiza en base a los elementos del costo, sino que se calcula de forma subjetiva o por que el valor lo fija el mercado.

13. ¿El precio de venta se calcula en base a los costos de producción?

**Tabla 24.- Pregunta 13**

ALTERNATIVA	RESPUESTA	PORCENTAJE
SI	6	86%
NO	1	14%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 13.- Precio de Venta**

*Fuente: Encuesta*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:** El gráfico como la tabla nos muestra que el 86% creen que el precio de venta no se calcula en base a los costos de producción mientras que el 14% cree que sí.

**Análisis General:** La encuesta que se realizó a la empresa South Pacific Seafood. S.A. Sopase, sirve de mucho para mejorar las fallas en dichos procedimientos referentes a los costos e insumos, el cual será de una gran ayuda para el personal en general.

### 3.3.3 Situación Financiera Actual

Para conocer la situación financiera actual de la empacadora South Pacific Seafood Sopase S.A. se tomaron los estados financieros del año 2017. En base a esta información se realizará un informe sobre la situación en la que se encuentra la empresa, debido a que es muy importante conocer del giro del negocio y mejorar su situación.

El diagnóstico que se realizará es un análisis vertical de sus estados financieros, así como también de las actividades que efectúa la empresa y también la aplicación de indicadores financieros para su análisis.

Para tener una mejor visión de la situación financiera de South Pacific Seafood Sopase S.A. se realizará un análisis de las principales cuentas y de sus subgrupos, tal como se detalla a continuación:

*Tabla 25.- Estado de Situación Financiera*

#### Detalle de los Estados Financieros de South Pacific Seafood Sopase S.A. en el año 2017

#### “South Pacific Seafood S.A. Sopase”

#### Estado de Situación Financiera

Al 31 de Diciembre del 2017

Expresado en Dólares Estadounidense

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
<b>1</b>	<b>ACTIVOS</b>			
<b>1.01</b>	<b>CORRIENTES</b>			
<b>1.01.01</b>	<b>EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO</b>			
1.01.01.01	CAJA	1.055,20		
1.01.01.02	BANCOS	15.399,59		
<b>1.01.01</b>	<b>TOTAL EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO</b>		<b>16.454,79</b>	
<b>1.01.02</b>	<b>ACTIVOS FINANCIEROS</b>			
1.01.02.01	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES NO RELACIONADOS	180.739,99		
1.01.02.08	ACCIONISTAS	109,00		
1.01.02.09	OTRAS CUENTAS POR COBRAR	7.809,48		
1.01.02.10	PRESTAMOS A EMPLEADOS	61.200,38		
<b>1.01.02</b>	<b>TOTAL ACTIVOS FINANCIEROS</b>		<b>249.858,85</b>	
<b>1.01.03</b>	<b>INVENTARIOS</b>			
1.01.03.01	MATERIA PRIMA	119.687,04		
1.01.03.03	MATERIALES DE EMPAQUE	50.584,85		
<b>1.01.03</b>	<b>TOTAL INVENTARIOS</b>		<b>170.271,89</b>	
<b>1.01.04</b>	<b>SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADO</b>			
1.01.04.01	SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADOS	4.006,08		

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
1.01.04.03	ANTICIPO A PROVEEDORES	27.987,19		
1.01.04.04	OTROS ANTICIPO ENTREGADOS	6.208,00		
<b>1.01.04</b>	<b>TOTAL SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADO</b>		<b>38.201,27</b>	
<b>1.01.05</b>	<b>ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES</b>			
1.01.05.02	CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IR)	34.403,01		
1.01.05.03	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA	47.319,54		
<b>1.01.05</b>	<b>TOTAL ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES</b>		<b>81.722,55</b>	
<b>1.01</b>	<b>TOTAL CORRIENTES</b>			<b>556.509,35</b>
<b>1.02</b>	<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>			
<b>1.02.01</b>	<b>PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO</b>			
1.02.01.05	MUEBLES Y ENSERES	50.125,79		
1.02.01.06	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	759.133,52		
1.02.01.07	EQUIPOS DE OFICINA	7.761,26		
1.02.01.08	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	14.865,88		
1.02.01.09	EQUIPOS DE COMUNICACIÓN	272,04		
1.02.01.10	EQUIPOS DE SEGURIDAD	1.722,47		
1.02.01.12	EQUIPOS MEDICOS	523,89		
1.02.01.13	INSTALACIONES	152.994,73		
1.02.01.19	(-) DEP. ACUM. ACTIVOS FIJOS	-186.419,06		
1.02.01.20	ACTIVO FIJO EN TRANSITO	11.428,68		
<b>1.02.01</b>	<b>TOTAL PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO</b>		<b>812.409,20</b>	
<b>1.02</b>	<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>			<b>812.409,20</b>
<b>1</b>	<b>TOTAL ACTIVOS</b>			<b>1.368.918,55</b>
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>			
<b>2.01</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>			
<b>2.01.03</b>	<b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>			
2.01.03.01	PROVEEDORES LOCALES	660.852,31		
<b>2.01.03</b>	<b>TOTAL CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>		<b>660.852,31</b>	
<b>2.01.07</b>	<b>IMPUESTOS POR PAGAR</b>			
2.01.07.02	IMPUESTOS RETENCIONES EN LA FUENTE	6.185,74		
2.01.07.03	IMPUESTOS RETENCIONES DE IVA	6.410,41		
<b>2.01.07</b>	<b>TOTAL IMPUESTOS POR PAGAR</b>		<b>12.596,15</b>	
2.01.08.01	SUELDOS POR PAGAR	0,00		
<b>2.01.08</b>	<b>TOTAL SUELDOS Y POR PAGAR</b>	0,00		
<b>2.01.09</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR</b>			
2.01.09.01	EMPLEADOS	68.148,47		
2.01.09.02	I.E.S.S.	21.770,21		
<b>2.01.09</b>	<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR</b>		<b>89.918,68</b>	
<b>2.01.30</b>	<b>ANTICIPOS RECIBIDOS</b>			
2.01.30.01	ANTICIPOS RECIBIDOS	306.604,86		
<b>2.01.30</b>	<b>TOTAL ANTICIPOS RECIBIDOS</b>		<b>306.604,86</b>	
<b>2.01</b>	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>			<b>1.069.972,00</b>
<b>2</b>	<b>TOTAL PASIVOS</b>			<b>1.069.972,00</b>
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>			
<b>3.01</b>	<b>CAPITAL</b>			

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
<b>3.01.01</b>	<b>CAPITAL</b>			
3.01.01.01.01	Capital	20.000,00		
<b>3.01.01</b>	<b>TOTAL CAPITAL</b>		<b>20.000,00</b>	
<b>3.01</b>	<b>TOTAL CAPITAL</b>			<b>20.000,00</b>
<b>3.02</b>	<b>APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES</b>			
3.02.01.01.01	Aportes a Futuras Capitalizaciones	331.847,44		
<b>3.02.01</b>	<b>TOTAL APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES</b>		<b>331.847,44</b>	
<b>3.02</b>	<b>TOTAL APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES</b>			<b>331.847,44</b>
<b>3.04</b>	<b>RESERVAS</b>			
3.04.01.01	RESERVAS LEGAL	4.997,23		
<b>3.04.01</b>	<b>TOTAL RESERVAS</b>		<b>4.997,23</b>	
<b>3.04</b>	<b>TOTAL RESERVAS</b>			<b>4.997,23</b>
<b>3.06</b>	<b>RESULTADOS ACUMULADOS</b>			
3.06.01.01.01	Utilidad Ejercicios Anteriores	4.467,48		
3.06.01.01.02	Pérdida del Ejercicio Actual	-61.798,97		
3.06.01.01.03	Resultado Acum. Provenientes de la Adopc	-566,63		
<b>3.06.01</b>	<b>TOTAL RESULTADOS ACUMULADOS</b>		<b>-57.898,12</b>	
<b>3.06</b>	<b>TOTAL RESULTADOS ACUMULADOS</b>			<b>-57.898,12</b>
<b>3</b>	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>			<b>298.946,55</b>
	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>			<b>1.368.918,55</b>

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

Tabla 26.- Estado de Resultado Integral

**“South Pacific Seafood S.A. Sopase”**

**Estado de Resultados Integral**

**Al 31 de Diciembre del 2017**

**Expresado en Dólares Estadounidense**

CUENTA	DESCRIPCION	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>			
<b>4.01</b>	<b>VENTAS</b>			
<b>4.01.01</b>	<b>VENTAS EXPORTACIONES</b>			
4.01.01.01	Camarón de Piscina	1.194.421,30		
4.01.01.02	Camarón de Mar/Langostino	6.645.041,66		
4.01.01.03	Pescado	81.721,49		
4.01.01.05	Pomada	114.887,50		
	<b>TOTAL DE VENTAS EXPORTACIONES</b>	<b>8.036.071,95</b>		
<b>4.01.02</b>	<b>VENTAS LOCALES</b>			
4.01.02.01	Camarón de Piscina	48.517,93		
4.01.02.02	Camarón de Mar/Langostino	297.900,57		
4.01.02.05	Pomada	3.570,00		
4.01.02.06	Pulpo	15.761,65		

CUENTA	DESCRIPCION	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
	<b>TOTAL DE VENTAS LOCALES</b>	<b>365.750,15</b>		
<b>4.01.03</b>	<b>OTRAS VENTAS</b>			
4.01.03.01	Servicio de Copacking	1.501.907,85		
4.01.03.02	Congelación	56.403,75		
4.01.03.03	Material Reciclable	286,28		
4.01.03.06	Equipos y Materiales	1.023,50		
4.01.03.09	Otras Ventas	1.183,39		
	<b>TOTAL DE OTRAS VENTAS</b>	<b>1.560.804,77</b>		
	<b>TOTAL DE VENTAS</b>		<b>9.962.626,87</b>	
<b>4,03</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>			
<b>4.03.01</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>			
4.03.01.99	Otros Ingresos	32.609,42		
	<b>TOTAL DE OTROS INGRESOS</b>	<b>32.609,42</b>		
	<b>TOTAL DE OTROS INGRESOS</b>		<b>32.609,42</b>	
	<b>TOTAL DE INGRESOS</b>			<b>9.995.236,29</b>
<b>5</b>	<b>COSTOS</b>			
<b>5.01</b>	<b>COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCION</b>			
<b>5.01.01</b>	<b>COSTO DEL PRODUCTO</b>			
5.01.01.01	Camarón de Piscina	1.047.207,75		
5.01.01.02	Camaron de Mar/Langostino	6.274.475,89		
5.01.01.03	Pescado	34.687,07		
5.01.01.06	Hidratación / Deshidratación	22.286,95		
5.01.01.07	Pomada	93.912,22		
5.01.01.08	Pulpo	12.658,79		
	<b>TOTAL DE COSTO DEL PRODUCTO</b>	<b>7.485.228,67</b>		
<b>5.01.02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
5.01.02.01	Sueldos	282.319,61		
5.01.02.02	Horas Extras	108.038,66		
5.01.02.06	Servicios Prestados - Mod	19.659,51		
5.01.02.07	Beneficios Sociales	163.497,87		
5.01.02.16	Equipo de Protección Personal - Mod	16.771,42		
5.01.02.04	Alimentación - Mod	51.727,37		
5.01.02.17	Otros	7.764,17		
	<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>649.778,61</b>		
<b>5.01.03</b>	<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>			
5.01.03.01	Sueldos	222.251,72		
5.01.03.02	Horas Extras	51.207,88		
5.01.03.06	Servicios Prestados - Moi	66.712,25		
5.01.03.07	Beneficios Sociales	138.128,82		
5.01.03.16	Equipo de Protección Personal - Moi	3.355,92		
5.01.03.04	Alimentación - Moi	54.711,75		
5.01.03.15	Otros	8.206,43		
	<b>TOTAL DE MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>544.574,77</b>		
<b>5.01.04</b>	<b>EMPAQUE Y PROCESO</b>			
5.01.04.09	Hielo	58.084,17		

CUENTA	DESCRIPCION	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
5.01.04.01	Cajas	42.406,52		
5.01.04.02	Cartones	46.655,52		
5.01.04.03	Fundas Plásticas	5.276,98		
5.01.04.04	Zunchos	2.261,00		
5.01.04.06	Etiquetas	983,55		
5.01.04.16	Carnal	10.361,82		
5.01.04.17	Análisis y Muestras	12.194,96		
5.01.04.14	Metabisulfito	1.300,35		
5.01.04.23	Jabón Clorado	3.758,43		
5.01.04.29	Rollos Strech Film	1.995,35		
5.01.04.33	Varios	38.213,05		
	<b>TOTAL DE EMPAQUE Y PROCESO</b>	<b>223.491,70</b>		
<b>5.01.05</b>	<b>SUMINISTROS PLANTA</b>			
5.01.05.14	Suministros de Limpieza	10.955,31		
	<b>TOTAL DE SUMINISTROS DE PLANTA</b>	<b>10.955,31</b>		
<b>5.01.06</b>	<b>SERVICIOS PARA EXPORTACIÓN</b>			
5.01.06.07	Gastos de Exportación	37.050,18		
	<b>TOTAL DE GASTOS DE EXPORTACIÓN</b>	<b>37.050,18</b>		
<b>5.01.07</b>	<b>TRANSPORTE</b>			
5.01.07.02	Transporte	22.275,46		
	<b>TOTAL DE GASTOS DE TRANSPORTE</b>	<b>22.275,46</b>		
<b>5.01.09</b>	<b>MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>			
5.01.09.13	Mantenimientos y Reparaciones	121.662,73		
	<b>TOTAL DE MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>	<b>121.662,73</b>		
<b>5.01.10</b>	<b>GASTOS PARA IMPORTACIÓN</b>			
5.01.10.03	Gastos de Importaciones	81,14		
	<b>TOTAL DE GASTOS DE IMPORTACIONES</b>	<b>81,14</b>		
<b>5.01.20</b>	<b>GASTOS DE DEPRECIACIÓN</b>			
5.01.20.08	Gastos de Depreciaciones	89.956,87		
	<b>TOTAL DE GASTOS DE DEPRECIACIONES</b>	<b>89.956,87</b>		
	<b>TOTAL DE COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>		<b>9.185.055,44</b>	
	<b>TOTAL DE COSTOS</b>			<b>9.185.055,44</b>
	<b>UTILIDAD BRUTA</b>			<b>810.180,85</b>
<b>6</b>	<b>GASTOS</b>			
<b>6.01</b>	<b>GASTOS DE VENTAS</b>			
<b>6.01.01</b>	<b>COMISIONES</b>			
6.01.01.01	Comisiones En Ventas	70.136,80		
	<b>TOTAL DE COMISIONES</b>	<b>70.136,80</b>		
<b>6.01.03</b>	<b>PUBLICIDAD Y REPRESENTACIÓN</b>			
6.01.03.04	Gastos de Representación	20.884,96		
6.01.03.05	Varios	592,79		
	<b>TOTAL DE PUBLICIDAD Y REPRESENTACIÓN</b>	<b>21.477,75</b>		
	<b>TOTAL DE GASTOS DE VENTAS</b>		<b>91.614,55</b>	
<b>6.02</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRATIVOS</b>			

CUENTA	DESCRIPCION	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
<b>6.02.01</b>	<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>			
<b>6.02.01</b>	<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>			
6.02.01.01	Sueldos	136.489,94		
6.02.01.02	Horas Extras	1.665,49		
6.02.01.06	Servicios Prestados	4.326,32		
6.02.01.07	Beneficios Sociales	50.021,60		
6.02.01.04	Alimentación - Adm	8.713,44		
6.02.01.05	Otros	11.520,72		
	<b>TOTAL DE SUELDOS Y SALARIOS</b>	<b>212.737,51</b>		
<b>6.02.02</b>	<b>SERVICIOS BASICOS</b>			
6.02.02.03	Energía Luz Eléctrica	131.237,24		
6.02.02.04	Agua Potable	44.876,74		
6.02.02.07	Tasa de Recolección	13.695,82		
6.02.02.02	Internet, Celulares, Otros	7.772,15		
	<b>TOTAL DE SERVICIOS BÁSICOS</b>	<b>197.581,95</b>		
<b>6.02.03</b>	<b>IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES</b>			
6.02.03.12	Permisos	62.040,23		
	<b>TOTAL DE IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES</b>	<b>62.040,23</b>		
<b>6.02.04</b>	<b>MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>			
6.02.04.16	Mant. Equipo de Oficina Adm Repuestos	6.397,88		
	<b>TOTAL DE MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>	<b>6.397,88</b>		
<b>6.02.05</b>	<b>SERVICIOS PROFESIONALES</b>			
6.02.05.01	Honorarios Profesionales	6.104,70		
	<b>TOTAL DE SERVICIOS PROFESIONALES</b>	<b>6.104,70</b>		
<b>6.02.06</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>			
6.02.06.08	Gastos Dep. Equipos Médicos Oficina	5.185,27		
	<b>TOTAL DE DEPRECIACIONES</b>	<b>5.185,27</b>		
<b>6.02.07</b>	<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
6.02.07.02	Suministros de Limpieza	4.266,86		
	<b>TOTAL DE SUMINISTROS DE OFICINA</b>	<b>4.266,86</b>		
<b>6.02.08</b>	<b>GASTOS VARIOS</b>			
6.02.08.01	Arriendos	120.610,89		
6.02.08.05	Iva de Gasto	93.252,00		
6.02.08.11	Multas e Intereses	2.445,91		
6.02.08.14	Combustible	3.308,16		
6.02.08.15	Seguros	16.889,59		
6.02.08.33	Servicio de Seguridad	24.346,89		
6.02.08.22	Control de Plagas	5.813,33		
6.02.08.32	Varios	16.220,80		
	<b>TOTAL DE GASTOS VARIOS</b>	<b>282.887,57</b>		
	<b>TOTAL DE GASTOS DE ADMINISTRATIVOS</b>		<b>777.201,97</b>	
<b>6.03</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>			
<b>6.03.01</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>			

CUENTA	DESCRIPCION	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL
6.03.01.03	Gastos Bancarios	3.163,30		
	<b>TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS</b>	<b>3.163,30</b>		
	<b>TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS</b>		<b>3.163,30</b>	
	<b>TOTAL DE GASTOS</b>			<b>871.979,82</b>
				=====
	<b>PÉRDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO</b>			<b>-61.798,97</b>
				=====

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

## Estructura del Estado de Situación Financiera

Tabla 27.- Estructura Del Estado De Situación Financiera

CÓDIGO	CUENTA	TOTAL	%
1	ACTIVOS	\$1.368.918,55	50,00%
2	PASIVOS	\$1.069.972,00	78,16%
3	PATRIMONIO	\$298.946,55	21,84%

Fuente: Estado De Situación Financiero 2017

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)



Gráfico 14.- Estructura del Estado de Situación Financiera

Fuente: Balance 2017

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

## Estructura Del Estado De Resultados Integral

Tabla 28.- Estructura Del Estado De Resultados Integral

CÓDIGO	CUENTA	TOTAL	%
4	INGRESOS	\$9.995.236,29	50,00%
5	COSTOS Y GASTOS	\$10.057.035,26	99,38%
7	PÉRDIDA	-\$61.798,97	0,62%

Fuente: Estado De Resultados Integral Año 2017

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)



*Gráfico 15.- Estructura del Estado de Resultado Integral*

*Fuente: Balance 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 3.3.4 Análisis Vertical

Con los estados financieros del año 2017, procederemos a realizar el diagnóstico de la situación actual de la empresa. Analizaremos cada uno de los subgrupos de cuentas.

*Tabla 29.- Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera*

**“South Pacific Seafood Sopase S.A.”**

**Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera**

**Al 31 de Diciembre del 2017**

**Expresado en Dólares Estadounidense**

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
<b>1</b>	<b>ACTIVOS</b>							
<b>1.01</b>	<b>CORRIENTES</b>							
<b>1.01.01</b>	<b>EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO</b>							
1.01.01.01	CAJA	1.055,20						
1.01.01.02	BANCOS	15.399,59						
<b>1.01.01</b>	<b>TOTAL EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO</b>		<b>16.454,79</b>		<b>2,96%</b>			
<b>1.01.02</b>	<b>ACTIVOS FINANCIEROS</b>							
1.01.02.01	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES NO RELACIONADOS	180.739,99						
1.01.02.08	ACCIONISTAS	109,00						

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
1.01.02.09	OTRAS CUENTAS POR COBRAR	7.809,48						
1.01.02.10	PRESTAMOS A EMPLEADOS	61.200,38						
<b>1.01.02</b>	<b>TOTAL ACTIVOS FINANCIEROS</b>		<b>249.858,85</b>		<b>44,90%</b>			
<b>1.01.03</b>	<b>INVENTARIOS</b>							
1.01.03.01	MATERIA PRIMA	119.687,04						
1.01.03.03	MATERIALES DE EMPAQUE	50.584,85						
<b>1.01.03</b>	<b>TOTAL INVENTARIOS</b>		<b>170.271,89</b>		<b>30,60%</b>			
<b>1.01.04</b>	<b>SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADO</b>							
1.01.04.01	SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADOS	4.006,08						
1.01.04.03	ANTICIPO A PROVEEDORES	27.987,19						
1.01.04.04	OTROS ANTICIPO ENTREGADOS	6.208,00						
<b>1.01.04</b>	<b>TOTAL SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADO</b>		<b>38.201,27</b>		<b>6,86%</b>			
<b>1.01.05</b>	<b>ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES</b>							
1.01.05.02	CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IR)	34.403,01						
1.01.05.03	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA	47.319,54						
<b>1.01.05</b>	<b>TOTAL ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES</b>		<b>81.722,55</b>		<b>14,68%</b>			
<b>1.01</b>	<b>TOTAL CORRIENTES</b>			<b>556.509,35</b>		<b>100,00%</b>	<b>40,65%</b>	
<b>1.02</b>	<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>							
<b>1.02.01</b>	<b>PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO</b>							
1.02.01.05	MUEBLES Y ENSERES	50.125,79			6,17%			
1.02.01.06	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	759.133,52			93,44%			
1.02.01.07	EQUIPOS DE OFICINA	7.761,26			0,96%			
1.02.01.08	EQUIPOS DE COMPUTACION	14.865,88			1,83%			
1.02.01.09	EQUIPOS DE COMUNICACIÓN	272,04			0,03%			
1.02.01.10	EQUIPOS DE SEGURIDAD	1.722,47			0,21%			
1.02.01.12	EQUIPOS MÉDICOS	523,89			0,06%			
1.02.01.13	INSTALACIONES	152.994,73			18,83%			
1.02.01.19	(-) DEP. ACUM. ACTIVOS FIJOS	-			-22,95%			
1.02.01.20	ACTIVO FIJO EN TRANSITO	11.428,68			1,41%			
<b>1.02.01</b>	<b>TOTAL PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO</b>		<b>812.409,20</b>					
<b>1.02</b>	<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>			<b>812.409,20</b>		<b>100,00%</b>	<b>59,35%</b>	
<b>1</b>	<b>TOTAL ACTIVOS</b>			<b>1.368.918,55</b>				<b>100,00%</b>
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>							
<b>2.01</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>							

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
<b>2.01.03</b>	<b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>							
2.01.03.01	PROVEEDORES LOCALES	660.852,31						
<b>2.01.03</b>	<b>TOTAL CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>		<b>660.852,31</b>		<b>61,76%</b>			
<b>2.01.07</b>	<b>IMPUESTOS POR PAGAR</b>							
2.01.07.02	IMPUESTOS RETENCIONES EN LA FUENTE	6.185,74						
2.01.07.03	IMPUESTOS RETENCIONES DE IVA	6.410,41						
<b>2.01.07</b>	<b>TOTAL IMPUESTOS POR PAGAR</b>		<b>12.596,15</b>		<b>1,18%</b>			
2.01.08.01	SUELDOS POR PAGAR	0,00						
<b>2.01.08</b>	<b>TOTAL SUELDOS Y POR PAGAR</b>		<b>0,00</b>		<b>0,00%</b>			
<b>2.01.09</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR</b>							
2.01.09.01	EMPLEADOS	68.148,47						
2.01.09.02	I.E.S.S.	21.770,21						
<b>2.01.09</b>	<b>TOTAL BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR</b>		<b>89.918,68</b>		<b>8,40%</b>			
<b>2.01.30</b>	<b>ANTICIPOS RECIBIDOS</b>							
2.01.30.01	ANTICIPOS RECIBIDOS	306.604,86						
<b>2.01.30</b>	<b>TOTAL ANTICIPOS RECIBIDOS</b>		<b>306.604,86</b>		<b>28,66%</b>			
<b>2.01</b>	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>			<b>1.069.972,00</b>		100,00%	78,16%	
<b>2</b>	<b>TOTAL PASIVOS</b>			<b>1.069.972,00</b>				<b>78,16%</b>
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>							
<b>3.01</b>	<b>CAPITAL</b>							
<b>3.01.01</b>	<b>CAPITAL</b>							
3.01.01.01.01	CAPITAL	20.000,00						
<b>3.01.01</b>	<b>TOTAL CAPITAL</b>		<b>20.000,00</b>		<b>6,69%</b>			
<b>3.01</b>	<b>TOTAL CAPITAL</b>							
<b>3.02</b>	<b>APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES</b>							
3.02.01.01.01	APORTES A FUTURAS CAPITALIZACIONES	331.847,44						
<b>3.02.01</b>	<b>TOTAL APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES</b>		<b>331.847,44</b>		<b>111,01%</b>			
<b>3.02</b>	<b>TOTAL APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES</b>							
<b>3.04</b>	<b>RESERVAS</b>							
3.04.01.01	RESERVAS LEGAL	4.997,23						
<b>3.04.01</b>	<b>TOTAL RESERVAS</b>		<b>4.997,23</b>		<b>1,67%</b>			
<b>3.04</b>	<b>TOTAL RESERVAS</b>							
<b>3.06</b>	<b>RESULTADOS ACUMULADOS</b>							
3.06.01.01.01	UTILIDAD DE EJERCICIOS ANTERIORES	4.467,48						

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
3.06.01.01.02	PÉRDIDA DEL EJERCICIO ACTUAL	-61.798,97			106,74%			
3.06.01.01.03	RESULTADOS ACUM. PROVENIENTES APLICACIÓN NIIF	-566,63			-0,98%			
3.06.01	TOTAL RESULTADOS ACUMULADOS		-57.898,12			-100,00%		
3.06	TOTAL RESULTADOS ACUMULADOS							
3	TOTAL PATRIMONIO			298.946,55		19,37%	21,84%	21,84%
	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO			1.368.918,55				100,00%

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

### 3.3.5 Análisis Vertical del Estado de Situación financiera de la Empresa South Pacific Seafood Sopase S.A.

Con el análisis vertical que se presenta a continuación, se evaluarán las principales cuentas. Cabe resaltar que esta información es proporcionada por la empresa, tomando como base los activos, pasivos y patrimonio.

#### Composición de los Activos en el año 2017

Tabla 30.- Composición de los Activos en el año 2017

NOMBRE DE LA CUENTA	TOTAL	%
Total Activos Corrientes	\$556.509,35	40,65%
Total Activos No Corrientes	\$812.409,20	59,35%

Fuente: Balance 2017

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

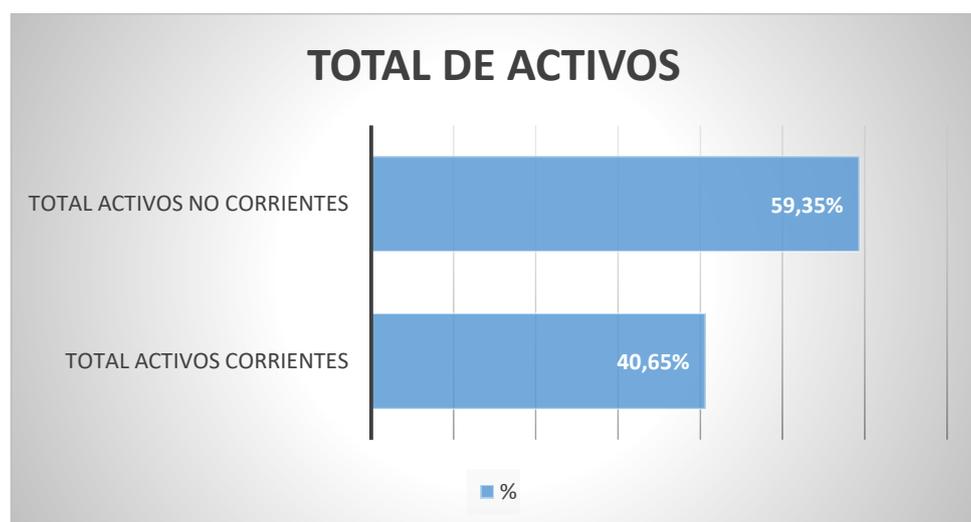


Gráfico 16.- Total de Activos

Fuente: Balance 2017

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

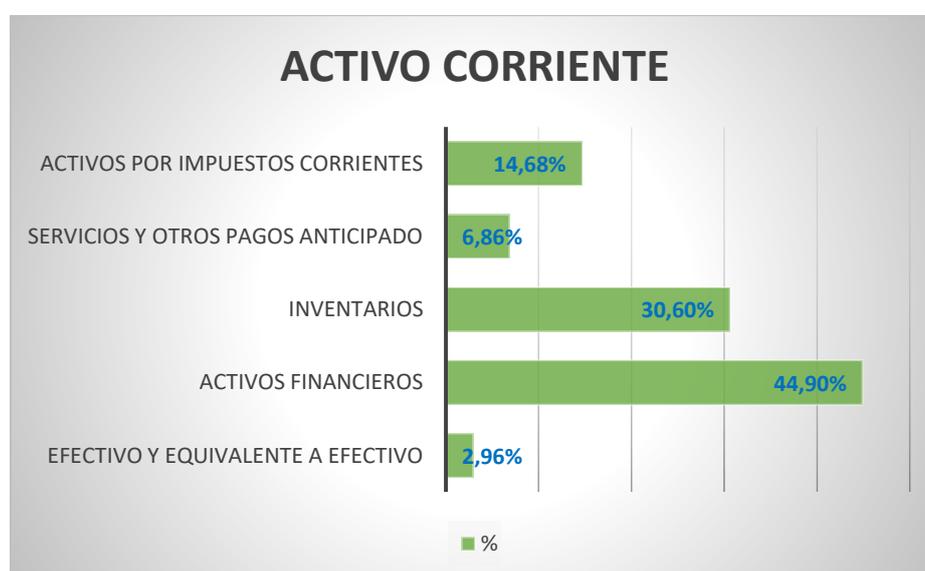
Los activos **NO** corrientes con los que cuenta la empresa representan un 59,35% del total de activos; el restante 40,65% pertenecen a los activos corrientes. Esta variación que se muestra, se debe a la naturaleza del negocio. De este porcentaje (59,35%) los rubros más representativos se encuentran en: Maquinarias y Equipos 93.44%; Instalaciones 18.83% y Muebles y Enseres el 6.17%.

**Tabla 31.- Composición de los Activos Corrientes**

<b>NOMBRE DE LA CUENTA</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%</b>
Efectivo Y Equivalente A Efectivo	\$16.454,79	2,96%
Activos Financieros	\$249.858,85	44,90%
Inventarios	\$170.271,89	30,60%
Servicios Y Otros Pagos Anticipado	\$38.201,27	6,86%
Activos Por Impuestos Corrientes	\$81.722,55	14,68%

*Fuente: Balance 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 17.- Activo Corriente**

*Fuente: Balance 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

De este detalle podemos analizar que la empresa tiene Inventarios de Materia Prima que representan el 30.60%. Esto quiere decir que por políticas internas de la empresa no se acumulan inventarios de materia prima; esto afecta significativamente a las cuentas por pagar.

La cuenta Efectivo y Equivalentes al Efectivo (Caja –Bancos) representa del 2.96%, aunque es un valor no muy considerable, no representa un valor significativo. La cuenta Activos Financieros (Cuentas y Documentos por cobrar) tienen un porcentaje del 44.90%, lo que representa una lenta recuperación de la cartera.

### Composición del Pasivo y Patrimonio en el año 2017

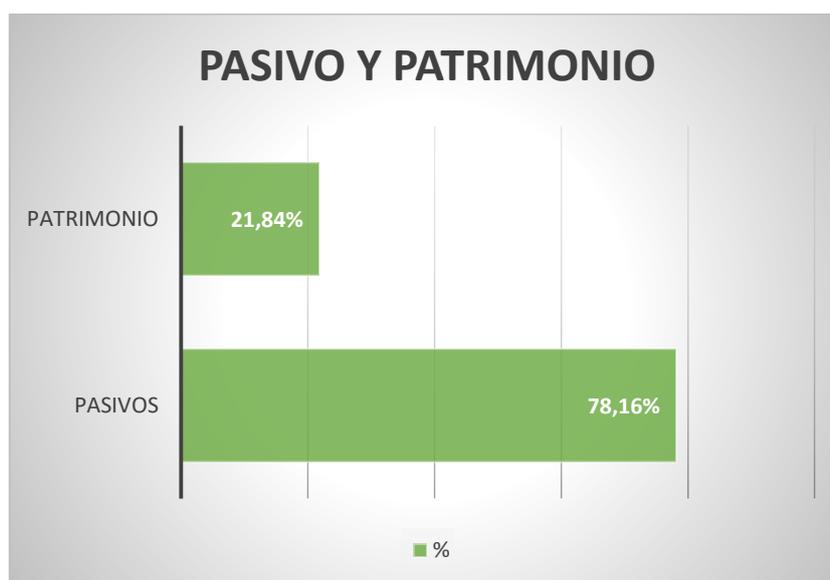
Las cuentas del Pasivo y Patrimonio tienen los siguientes porcentajes:

*Tabla 32.- Las cuentas del Pasivo y Patrimonio*

NOMBRE DE LA CUENTA	TOTAL	%
Pasivos	\$1.069.972,00	78,16%
Patrimonio	\$298.946,55	21,84%

*Fuente: Balance 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



*Gráfico 18.- Pasivo y Patrimonio*

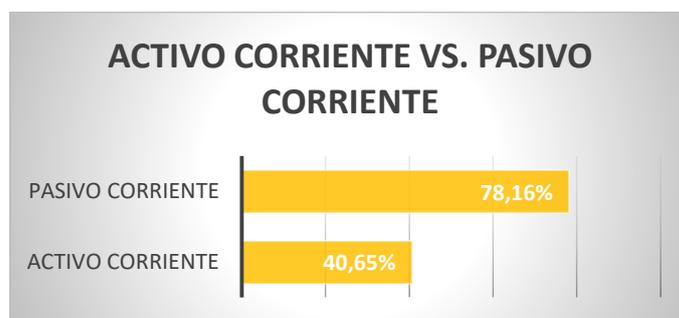
*Fuente: Balance 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

Los Pasivos de la empresa representan un 78.16%, en tanto que el Patrimonio constituye el 21.84%. El pasivo está conformado en un 61.76% por las Cuentas por Pagar a corto plazo; en esta cuenta pudimos observar que gran parte de su saldo se debe a las facturas provenientes a la adquisición de Maquinarias y Equipos y a las Instalaciones que se realizaron para la ampliación del área de producción. Esto no quiere decir que la empresa no sea rentable; sino que debe hacer una proyección y/o planificación de las inversiones que va a realizar para tener

una mayor solvencia, ya que con este porcentaje representaría que los acreedores tienen el 61.76% de la empresa, mientras que el gerente o accionistas conservan el 21.84%.

Hay algo que resaltar dentro de este análisis, y es que existe una diferencia muy marcada entre el pasivo corriente (78.16%) y el activo corriente (40.65%), lo que revela la falta de planificación al momento de cubrir sus costos de operación.



**Gráfico 19.- Activo Corriente VS. Pasivo Corriente**

**Fuente: Balance 2017**

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Tabla 33.-Análisis Vertical del Estado de Resultados Integral de la Empresa South Pacific Seafood Sopase S.A.**

**“South Pacific Seafood S.A. Sopase”**

**Análisis del Estado de Resultados Integral**

**Al 31 de Diciembre del 2017**

**Expresado en Dólares estadounidense**

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	% RUBRO	% SUBGRUPO	% GASTOS	% COSTOS	% VENTAS
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>								
<b>4.01</b>	<b>VENTAS</b>								
<b>4.01.01</b>	<b>VENTAS EXPORTACIONES</b>								
4.01.01.01	Camarón de Piscina	1.194.421,30			14,86%				
4.01.01.02	Camarón de Mar/Langostino	6.645.041,66			82,69%				
4.01.01.03	Pescado	81.721,49			1,02%				
4.01.01.05	Pomada	114.887,50			1,43%				
	<b>TOTAL DE VENTAS EXPORTACIONES</b>	<b>8.036.071,95</b>						<b>80,40%</b>	
<b>4.01.02</b>	<b>VENTAS LOCALES</b>								
4.01.02.01	Camarón de Piscina	48.517,93			13,27%				
4.01.02.02	Camarón de Mar/Langostino	297.900,57			81,45%				
4.01.02.05	Pomada	3.570,00			0,98%				
4.01.02.06	Pulpo	15.761,65			4,31%				
	<b>TOTAL DE VENTAS LOCALES</b>	<b>365.750,15</b>						<b>3,66%</b>	
<b>4.01.03</b>	<b>OTRAS VENTAS</b>								
4.01.03.01	Servicio de Copacking	1.501.907,85			96,23%				

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	% RUBRO	% SUBGRUPO	% GASTOS	% COSTOS	% VENTAS
4.01.03.02	Congelación	56.403,75			3,61%				
4.01.03.03	Material Reciclable	286,28			0,02%				
4.01.03.06	Equipos y Materiales	1.023,50			0,07%				
4.01.03.09	Otras Ventas	1.183,39			0,08%				
	<b>TOTAL DE OTRAS VENTAS</b>	<b>1.560.804,77</b>						<b>15,62%</b>	
	<b>TOTAL DE VENTAS</b>		<b>9.962.626,87</b>						
<b>4,03</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>								
<b>4.03.01</b>	<b>OTROS INGRESOS</b>								
4.03.01.99	Otros Ingresos	32.609,42			100,00%				
	<b>TOTAL DE OTROS INGRESOS</b>	<b>32.609,42</b>						<b>0,33%</b>	
	<b>TOTAL DE OTROS INGRESOS</b>		<b>32.609,42</b>						
	<b>TOTAL DE INGRESOS</b>			<b>9.995.236,29</b>					<b>100%</b>

5	COSTOS								
<b>5.01</b>	<b>COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>								
<b>5.01.01</b>	<b>COSTO DEL PRODUCTO</b>								
5.01.01.01	Camarón de Piscina	1.047.207,75			13,99%				
5.01.01.02	Camarón de Mar/Langostino	6.274.475,89			83,82%				
5.01.01.03	Pescado	34.687,07			0,46%				
5.01.01.06	Hidratación / Deshidratación	22.286,95			0,30%				
5.01.01.07	Pomada	93.912,22			1,25%				
5.01.01.08	Pulpo	12.658,79			0,17%				
	<b>TOTAL DE COSTO DEL PRODUCTO</b>	<b>7.485.228,67</b>						<b>81,49%</b>	
<b>5.01.02</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>								
5.01.02.01	Sueldos	282.319,61			43,45%				
5.01.02.02	Horas Extras	108.038,66			16,63%				
5.01.02.06	Servicios Prestados - MOD	19.659,51			3,03%				
5.01.02.07	Beneficios Sociales	163.497,87			25,16%				
5.01.02.16	Equipo de Protección Personal - MOD	16.771,42			2,58%				
5.01.02.04	Alimentación - MOD	51.727,37			7,96%				
5.01.02.17	Otros	7.764,17			1,19%				
	<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>649.778,61</b>						<b>7,07%</b>	
<b>5.01.03</b>	<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>								
5.01.03.01	Sueldos	222.251,72			40,81%				
5.01.03.02	Horas Extras	51.207,88			9,40%				
5.01.03.06	Servicios Prestados - MOI	66.712,25			12,25%				
5.01.03.07	Beneficios Sociales	138.128,82			25,36%				
5.01.03.16	Equipo de Protección Personal - MOI	3.355,92			0,62%				

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	% RUBRO	% SUBGRUPO	% GASTOS	% COSTOS	% VENTAS
5.01.03.04	Alimentación - MOI	54.711,75			10,05%				
5.01.03.15	Otros	8.206,43			1,51%				
	<b>TOTAL DE MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>544.574,77</b>						<b>5,93%</b>	
<b>5.01.04</b>	<b>EMPAQUE Y PROCESO</b>								
5.01.04.09	Hielo	58.084,17			25,99%				
5.01.04.01	Cajas	42.406,52			18,97%				
5.01.04.02	Cartones	46.655,52			20,88%				
5.01.04.03	Fundas Plásticas	5.276,98			2,36%				
5.01.04.04	Zunchos	2.261,00			1,01%				
5.01.04.06	Etiquetas	983,55			0,44%				
5.01.04.16	Carnal	10.361,82			4,64%				
5.01.04.17	Análisis y Muestras	12.194,96			5,46%				
5.01.04.14	Metabisulfito	1.300,35			0,58%				
5.01.04.23	Jabón Clorado	3.758,43			1,68%				
5.01.04.29	Rollos Strech Film	1.995,35			0,89%				
5.01.04.33	Varios	38.213,05			17,10%				
	<b>TOTAL DE EMPAQUE Y PROCESO</b>	<b>223.491,70</b>						<b>2,43%</b>	
<b>5.01.05</b>	<b>SUMINISTROS PLANTA</b>								
5.01.05.14	Suministros de Limpieza	10.955,31			100,00%				
	<b>TOTAL DE SUMINISTROS DE PLANTA</b>	<b>10.955,31</b>						<b>0,12%</b>	
<b>5.01.06</b>	<b>SERVICIOS PARA EXPORTACIÓN</b>								
5.01.06.07	Gastos de Exportación	37.050,18			100,00%				
	<b>TOTAL DE GASTOS DE EXPORTACIÓN</b>	<b>37.050,18</b>						<b>0,40%</b>	
<b>5.01.07</b>	<b>TRANSPORTE</b>								
5.01.07.02	Transporte	22.275,46			100,00%				
	<b>TOTAL DE GASTOS DE TRANSPORTE</b>	<b>22.275,46</b>						<b>0,24%</b>	
<b>5.01.09</b>	<b>MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>								
5.01.09.13	Mantenimientos y Reparaciones	121.662,73			100,00%				
	<b>TOTAL DE MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>	<b>121.662,73</b>						<b>1,32%</b>	
<b>5.01.10</b>	<b>GASTOS PARA IMPORTACIÓN</b>								
5.01.10.03	Gastos de Importaciones	81,14			100,00%				
	<b>TOTAL DE GASTOS DE IMPORTACIONES</b>	<b>81,14</b>						<b>0,00%</b>	
<b>5.01.20</b>	<b>GASTOS DE DEPRECIACIÓN</b>								
5.01.20.08	Gastos de Depreciaciones	89.956,87			100,00%				
	<b>TOTAL DE GASTOS DE DEPRECIACIONES</b>	<b>89.956,87</b>						<b>0,98%</b>	

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	% RUBRO	% SUBGRUPO	% GASTOS	% COSTOS	% VENTAS
	<b>TOTAL DE COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>		<b>9.185.055,44</b>						
	<b>(-) TOTAL DE COSTOS</b>			<b>9.185.055,44</b>				<b>100,00%</b>	<b>91,8943</b>
	<b>(=) UTILIDAD BRUTA</b>			<b>810.180,85</b>					<b>8,10567</b>

<b>6</b>	<b>GASTOS</b>								
<b>6.01</b>	<b>GASTOS DE VENTAS</b>								
<b>6.01.01</b>	<b>COMISIONES</b>								
6.01.01.01	Comisiones En Ventas	70.136,80			100,00%				
	<b>TOTAL DE COMISIONES</b>	<b>70.136,80</b>				<b>76,56%</b>			
<b>6.01.03</b>	<b>PUBLICIDAD Y REPRESENTACIÓN</b>								
6.01.03.04	Gastos de Representación	20.884,96			97,24%				
6.01.03.05	Varios	592,79			2,76%				
	<b>TOTAL DE PUBLICIDAD Y REPRESENTACIÓN</b>	<b>21.477,75</b>				<b>23,44%</b>			
	<b>TOTAL DE GASTOS DE VENTAS</b>		<b>91.614,55</b>				<b>10,51%</b>		
<b>6.02</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRATIVOS</b>								
<b>6.02.01</b>	<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>								
<b>6.02.01</b>	<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>								
6.02.01.01	Sueldos	136.489,94			64,16%				
6.02.01.02	Horas Extras	1.665,49			0,78%				
6.02.01.06	Servicios Prestados	4.326,32			2,03%				
6.02.01.07	Beneficios Sociales	50.021,60			23,51%				
6.02.01.04	Alimentación - Adm	8.713,44			4,10%				
6.02.01.05	Otros	11.520,72			5,42%				
	<b>TOTAL DE SUELDOS Y SALARIOS</b>	<b>212.737,51</b>				<b>27,37%</b>			
<b>6.02.02</b>	<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>								
6.02.02.03	Energía Luz Eléctrica	131.237,24			66,42%				
6.02.02.04	Agua Potable	44.876,74			22,71%				
6.02.02.07	Tasa de Recolección	13.695,82			6,93%				
6.02.02.02	Internet, Celulares, Otros	7.772,15			3,93%				
	<b>TOTAL DE SERVICIOS BÁSICOS</b>	<b>197.581,95</b>				<b>25,42%</b>			
<b>6.02.03</b>	<b>IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES</b>								
6.02.03.12	Permisos	62.040,23			100,00%				
	<b>TOTAL DE IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES</b>	<b>62.040,23</b>				<b>7,98%</b>			

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	% RUBRO	% SUBGRUPO	% GASTOS	% COSTOS	% VENTAS
<b>6.02.04</b>	<b>MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>								
6.02.04.16	Mant. Equipo de Oficina Adm Repuestos	6.397,88			100,00%				
	<b>TOTAL DE MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>	<b>6.397,88</b>				<b>0,82%</b>			
<b>6.02.05</b>	<b>SERVICIOS PROFESIONALES</b>								
6.02.05.01	Honorarios Profesionales	6.104,70			100,00%				
	<b>TOTAL DE SERVICIOS PROFESIONALES</b>	<b>6.104,70</b>				<b>0,79%</b>			
<b>6.02.06</b>	<b>DEPRECIACIONES</b>								
6.02.06.08	Gastos Dep. Equipos Médicos Oficina	5.185,27			100,00%				
	<b>TOTAL DE DEPRECIACIONES</b>	<b>5.185,27</b>				<b>0,67%</b>			
<b>6.02.07</b>	<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>								
6.02.07.02	Suministros de Limpieza	4.266,86			100,00%				
	<b>TOTAL DE SUMINISTROS DE OFICINA</b>	<b>4.266,86</b>				<b>0,55%</b>			
<b>6.02.08</b>	<b>GASTOS VARIOS</b>								
6.02.08.01	Arriendos	120.610,89			42,64%				
6.02.08.05	Iva de Gasto	93.252,00			32,96%				
6.02.08.11	Multas e Intereses	2.445,91			0,86%				
6.02.08.14	Combustible	3.308,16			1,17%				
6.02.08.15	Seguros	16.889,59			5,97%				
6.02.08.33	Servicio de Seguridad	24.346,89			8,61%				
6.02.08.22	Control de Plagas	5.813,33			2,05%				
6.02.08.32	Varios	16.220,80			5,73%				
	<b>TOTAL DE GASTOS VARIOS</b>	<b>282.887,57</b>				<b>36,40%</b>			
	<b>TOTAL DE GASTOS DE ADMINISTRATIVOS</b>		<b>777.201,97</b>			<b>100,00%</b>	<b>89,13%</b>		
<b>6.03</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>								
<b>6.03.01</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>								
6.03.01.03	Gastos Bancarios	3.163,30			100,00%				
	<b>TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS</b>	<b>3.163,30</b>				<b>100,00%</b>			
	<b>TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS</b>		<b>3.163,30</b>				<b>0,36%</b>		
	<b>(-) TOTAL DE GASTOS</b>			<b>871.979,82</b>			<b>100,00%</b>		<b>107,628</b>
				=====					
	<b>(=) PÉRDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO</b>			<b>-61.798,97</b>					<b>-7,6278</b>
				=====					

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

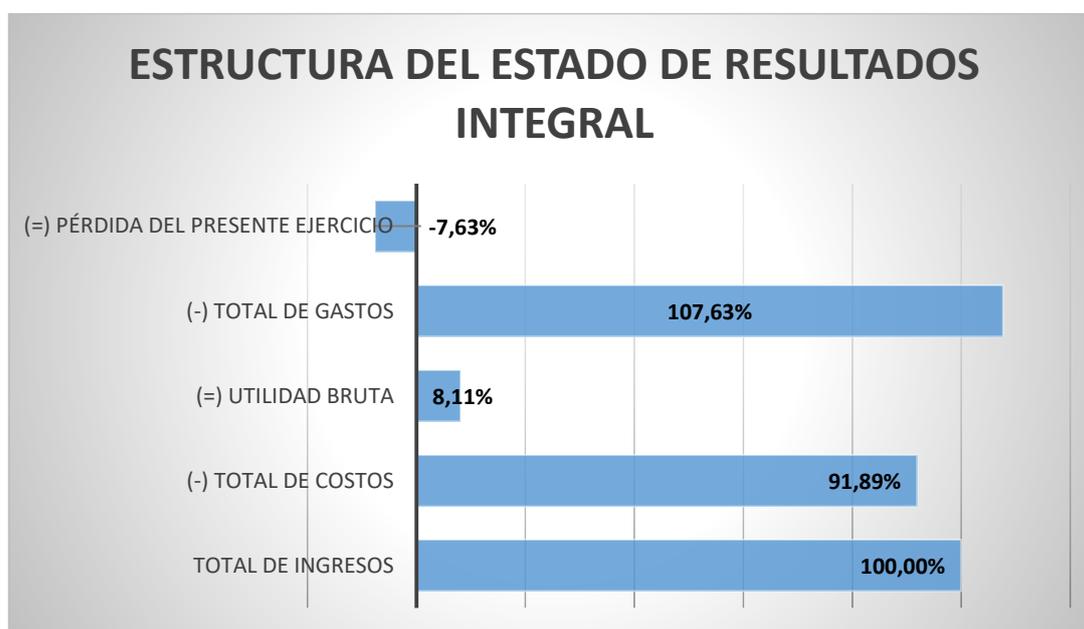
## Composición de los Ingresos, Costos y Gastos:

*Tabla 34.- Composición de los Ingresos, Costos y Gastos*

CUENTA	DESCRIPCIÓN	TOTAL	%
4	TOTAL DE INGRESOS	\$9.995.236,29	100,00%
5	(-) TOTAL DE COSTOS	\$9.185.055,44	91,89%
	(=) UTILIDAD BRUTA	\$810.180,85	8,11%
6	(-) TOTAL DE GASTOS	\$871.979,82	107,63%
	(=) PÉRDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO	-\$61.798,97	-7,63%

*Fuente: Estado De Resultados Integral 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



*Gráfico 20.- Estructura del Estado de Resultados Integral*

*Fuente: Estado De Resultados Integral 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

Revisando los resultados obtenidos del análisis del costo de producción o ventas que fue del 91.89% en el año 2017; éste está compuesto por: 81.49% por compras de materia prima (camarón) y Material de Empaque y Proceso en un 2.43%. La mano de obra directa representa el 7.07% que corresponde a sueldos, horas extras, beneficios de ley y beneficios propios de la empresa del personal de planta (fijo); el 5.93% representa la mano de obra indirecta (personal eventual).

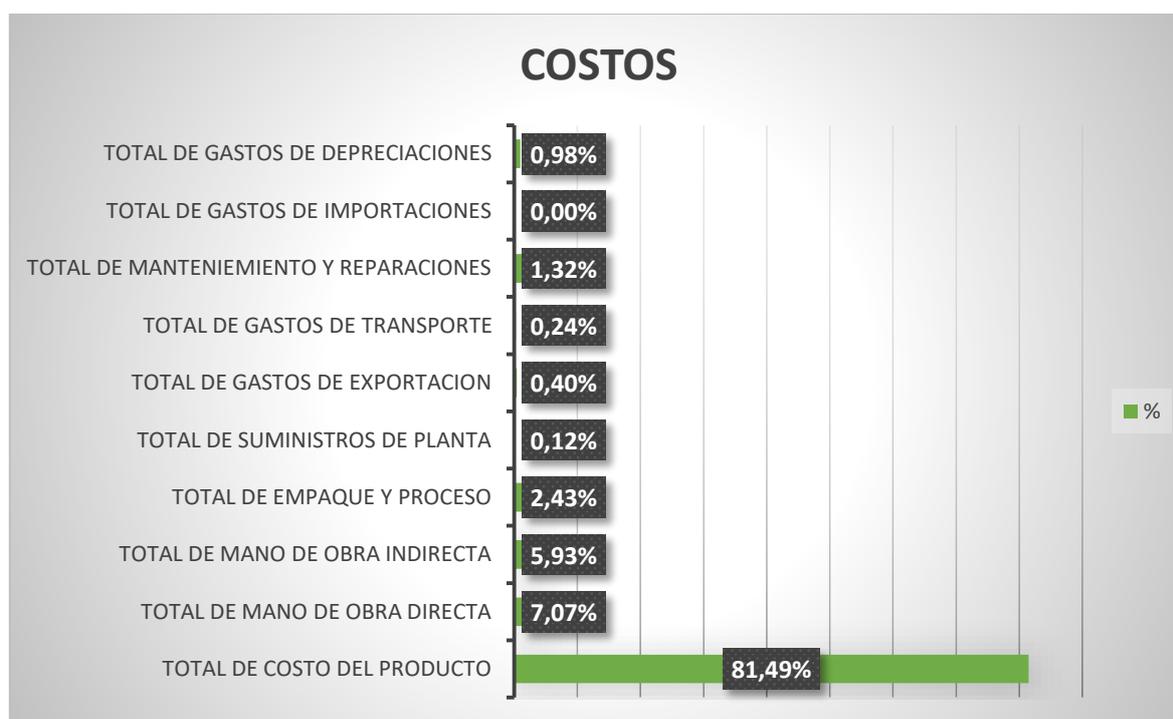
El 3.07% restante lo conforman: Mantenimiento s y reparaciones de las maquinarias usadas en el proceso productivo con el 1.32%; el 0.98% las depreciaciones; el 0.40% los gastos incurridos para la exportación del producto; el 0.36% en otros gastos.

**Tabla 35.- Composición del Costo de Ventas**

<b>COSTOS</b>	<b>SUBTOTAL</b>	<b>%</b>
TOTAL DE COSTO DEL PRODUCTO	\$7.485.228,67	81,49%
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA	\$649.778,61	7,07%
TOTAL DE MANO DE OBRA INDIRECTA	\$544.574,77	5,93%
TOTAL DE EMPAQUE Y PROCESO	\$223.491,70	2,43%
TOTAL DE SUMINISTROS DE PLANTA	\$10.955,31	0,12%
TOTAL DE GASTOS DE EXPORTACIÓN	\$37.050,18	0,40%
TOTAL DE GASTOS DE TRANSPORTE	\$22.275,46	0,24%
TOTAL DE MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	\$121.662,73	1,32%
TOTAL DE GASTOS DE IMPORTACIONES	\$81,14	0,00%
TOTAL DE GASTOS DE DEPRECIACIONES	\$89.956,87	0,98%
<b>(-) TOTAL DE COSTOS</b>	<b>\$9.185.055,44</b>	<b>100,00%</b>

*Fuente: Estado De Resultados Integral 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*



**Gráfico 21.- Costos**

*Fuente: Estado De Resultados Integral 2017*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

Por lo anteriormente expuesto, podemos decir que el costo de producción en el que incurrió South Pacific Seafood S.A. Sopase para el desarrollo de su actividad productiva durante el año 2017 representó un elevado porcentaje, en relación a sus ventas que tiene un 91.89%. Esto generó una ganancia bruta de apenas el 8.11%.

Con todos estos factores es importante contar con un sistema de costos que ayude a la rentabilidad de la empresa, para que en los años futuros presente utilidades acordes a la inversión que ha realizado en este año. Es menester, la reducción de los costos o la aplicación de nuevos métodos eficientes y eficaces en el proceso productivo de camarón porque de lo contrario la empresa no alcanzará los beneficios

### 3.3.6 Indicadores Financieros

Dentro del área de las finanzas existen índices o ratios financieros que nos permiten:

- Evaluar y medir la situación financiera de una empresa;
- La capacidad de pago de sus obligaciones con terceros.
- Variación de sus activos
- Medir la rentabilidad generada en un periodo determinado.



*Figura 11.-Indicadores Financieros  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

#### 3.3.6.1 Razones de Liquidez

- a) **Razón Corriente.** - Mide la solvencia en el corto plazo. En otras palabras, la capacidad que tiene la entidad para hacer frente a sus obligaciones.

**Fórmula:**

$$\text{Razón Corriente} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

$$\text{Razón Corriente} = \frac{\$ 556.509,35}{\$ 1'069.972,00}$$

$$\text{Razón Corriente} = \$ 0.52116$$

**Análisis.** - Este indicador nos muestra la relación entre el Activo Corriente y el Pasivo Corriente. Durante el ejercicio económico del año 2017, la empresa tenía \$ 0.52 para responder por cada dólar de deuda a corto plazo, es decir que tiene un grado menor de liquidez frente a sus pasivos que son mayores.

- b) **Prueba Ácida.** - Nos permite determinar el nivel de liquidez y capacidad de pago que tiene South Pacific Seafood S.A. Sópase para facilitar la toma de decisiones en cuanto al proceso de producción y los costos generados por éste.

**Fórmula:**

$$\text{Prueba Ácida} = \frac{\text{Activo Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

$$\text{Prueba Ácida} = \frac{\$556.509,35 - \$170.271,89}{\$1'069.972,00}$$

$$\text{Prueba Ácida} = \$0.36097$$

**Análisis.** - Este resultado nos indica que por cada dólar que la entidad debía, disponía de \$ 0.36 para pagarlos. Es decir, la empresa no estaba en condiciones de cubrir sus pasivos a corto plazo en su totalidad porque al no contar con un inventario mínimo los pedidos de materia prima se vuelven constantes y son cancelados de forma inmediata, por eso su pasivo corriente es más elevado que el activo corriente, por el consumo que tiene en la producción.

- c) **Capital de Trabajo.** - Esta ratio considera todos aquellos recursos que necesita la empresa para realizar sus operaciones como los insumos utilizados en la fabricación del producto: materias primas, mano de obra directa o indirecta, entre otros para generar costos o gastos de producción.

**Fórmula:**

$$\text{Capital de Trabajo} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivos Corrientes}$$

$$\text{Capital de Trabajo} = \$ 556.509,35 - \$1'069.972,00$$

$$\text{Capital de Trabajo} = - \$513.462,65$$

**Análisis.** - Este indicador nos permite conocer que la empresa durante el año 2017 no contaba con un capital de trabajo - \$ 513.462,65; lo que significa que tiene una situación desfavorable ya que, si paga sus obligaciones, no podrá cubrir sus operaciones en el corto plazo.

### 3.3.6.2 Razones de Solvencia o Endeudamiento

- a) **Razón de Deuda Total.** - este ratio nos permite establecer el grado de participación de los acreedores en los activos de la empresa.

**Fórmula:**

$$\text{Razón de Deuda Total} = \frac{\text{Pasivos Totales}}{\text{Activos Totales}} * 100$$

$$\text{Razón de Deuda Total} = \frac{\$1'069.972,00}{\$ 1'368.918,55} * 100$$

$$\text{Razón de Deuda Total} = 78.16\%$$

**Análisis.** - Este porcentaje obtenido, nos permite medir el nivel de activo total de la empresa, que puede financiar el pasivo a corto plazo; por lo cual, los activos totales de la empresa están comprometidos en un 78.16%. Una cifra desfavorablemente para la compañía frente a sus acreedores.

### 3.3.6.3 Razones de Actividad

- a. **Rotación de Inventarios.** - esta ratio proporciona información sobre cómo la empresa maneja sus inventarios. Una alta rotación puede ser signo de un manejo eficiente, pero también puede significar que la empresa tenga un nivel inferior al deseable, un decrecimiento en los precios, déficit de los materiales o que las ventas están siendo superiores a lo planeado.

**Fórmula:**

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{\text{Inventario Promedio} * 360}{\text{Costo de Ventas}}$$

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{243.569,74 * 360}{9'185.055,44}$$

$$\text{Rotación de Inventarios} = 9.55 \text{ días}$$

**Análisis.** - Con este resultado podemos decir que los inventarios se encuentran en cámara 9.55 días.

### **3.3.7 Contabilización:**

Para mejorar el sistema de costeo en South Pacific Seafood S.A. Sopase es necesario conocer los procesos contables con los que actualmente cuenta. Esto nos permitirá proponer procedimientos con la finalidad de obtener con mayor exactitud los costos de los productos terminados.

La entidad actualmente no cuenta con un sistema de costeo, sino que carga directamente a los diferentes elementos del costo los valores generados durante el proceso productivo.

### **3.3.8 Elementos del Costo:**

#### **3.3.8.1 Contabilización de la Materia Prima**

La materia prima principal es el *camarón de mar fresco* que nos suministran los proveedores externos. Además, también se utilizan otros materiales directos tales como: máster, cajas, fundas, zunchos, etiquetas. Estos materiales se utilizan en las diferentes presentaciones, según el tipo de camarón que se comercialice en el exterior o local.

A continuación, describiremos el proceso para el registro de los materiales considerados como directos en el empaque del camarón.

La empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase requiere diariamente de camarón de mar fresco para su proceso productivo, es por esto que mediante la *liquidación de pesca diaria* se dé el seguimiento a las libras de camarón recibidas de los diferentes proveedores.

Este documento "*liquidación de pesca diaria*" es **interno**, y se utiliza para liquidar las libras de camarón que ingresaron a la planta. Está soportada por la guía de remisión. Es aquí donde

se determina el peso (libras) y la talla del camarón que se ha recibido. Con este documento se registra el inventario en el sistema, generándose el siguiente asiento contable:

#### **Comprobante de Ingreso a Bodega**

<b>Código</b>	<b>Cuenta</b>	<b>Concepto</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1.01.03.01.02	Camarón de mar / Langostino	Ingreso x orden Liq. # 123	xxxxx	
1.01.03.01.10	Inventario de Materia Prima en Tránsito	Ingreso x orden Liq. # 123		xxxxx
<b>Totales</b>			<b>xxxxx</b>	<b>xxxxx</b>

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

El proveedor adjunta la liquidación de pesca a la factura y la entrega al área correspondiente para que la procesen, generándose el siguiente asiento contable:

#### **Asiento Contable**

<b>Código</b>	<b>Cuenta</b>	<b>Concepto</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1.01.03.01.10	Inventario de Materia Prima en Tránsito	Ingreso x orden Liq. # 123	xxxxx	
2.01.07.02.09	Retenciones en la Fuente	Ingreso x orden Liq. # 123		xxxxx
2.01.03.01.01	Proveedores Locales	Ingreso x orden Liq. # 123		xxxxx

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### **3.3.8.2 Contabilización de la Mano de Obra Directa**

Una parte muy importante dentro de este proceso productivo es la mano de obra. Esta se divide en directa e indirecta; la mano de obra directa corresponde a los obreros de planta y la mano de obra indirecta corresponde a los obreros contratados por temporada.

Tanto el personal de planta como de administración, es controlado mediante el reloj biométrico que consiste en registrar la huella dactilar diariamente al momento de ingresar y salir de la planta. Con este sistema se calcula las horas extras del personal que realizan durante el mes.

El personal de mano de obra directa cuenta con contrato fijo mientras que la mano de obra indirecta tiene contratos temporales. Ambos gozan de los beneficios de ley y propios de la empresa.

La mano de obra directa, para el año 2017 tuvo un sueldo que según la tabla sectorial (MDT-2016-0301) para el sector camaronero es de \$ **382,17**. La mano de obra indirecta percibe su sueldo en base a las libras de camarón procesadas o por día trabajado.

El asiento contable par el registro de la mano es el siguiente:

<b>CÓDIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
	Sueldos Mano de Obra Directa	Reg. Mano de Obra Mes XYZ 2017	xxxxxx	
	Sueldos Mano de Obra Indirecta	Reg. Mano de Obra Mes XYZ 2017	xxxxxx	
	Gastos Administrativos	Reg. Mano de Obra Mes XYZ 2017	xxxxxx	
	Sueldos Por Pagar	Reg. Mano de Obra Mes XYZ 2017		xxxxxx
	Beneficios Por Pagar	Reg. Mano de Obra Mes XYZ 2017		xxxxxx
	Descuentos a Empleados Por Pagar	Reg. Mano de Obra Mes XYZ 2017		xxxxxx

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 3.3.8.3 Contabilización de los Costos Indirectos de Fabricación:

En South Pacific Seafood S.A. Sopase los costos y gastos indirectos de fabricación son contabilizados directamente al costo de la producción.

El asiento contable par el registro de los costos y gastos indirectos de fabricación es el siguiente:

<b>CÓDIGO</b>	<b>CUENTA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
5.01.05.14	Suministros de Limpieza	xxxxxxx	xxxxxx	
5.01.06.07	Gastos de Exportación	xxxxxxx	xxxxxx	
5.01.07.02	Transporte	xxxxxxx	xxxxxx	
	Mantenimientos y		xxxxxx	
5.01.09.13	Reparaciones	xxxxxxx	xxxxxx	
5.01.10.03	Gastos de Importaciones	xxxxxxx	xxxxxx	
5.01.20.08	Gastos de Depreciaciones	xxxxxxx	xxxxxx	
2.01.07.02.09	Retenciones en la Fuente	xxxxxxx		xxxxxx
2.01.03.01.01	Proveedores Locales	xxxxxxx		xxxxxx

*Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

#### 3.3.8.4 Análisis General de los Resultados

Con la obtención de estos resultados podemos decir:

- Que la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase no cuenta con un sistema de costos apropiado para la determinación del costo unitario de su producto.
- La alta gerencia, desconoce los procesos administrativos, así como también los procesos para la compra de materia prima, materiales indirectos. La información que se presenta a la alta gerencia (realizada en Excel) por las demás áreas no son suficientes para la toma acertada de decisiones. No se cuenta con manuales de procedimientos y/o procesos que permitan la mejora en la gestión de la entidad.
- El proceso contable es llevado de forma **empírica**, es decir, la entidad se basa en experiencias de cómo han desarrollado la actividad en años anteriores, por eso existen falencias en los registros de los costos.
- La información ingresada en el software con el cual cuenta la entidad, se la maneja de forma manual en hojas de Excel y es el personal de ésta área los que no pueden determinar con exactitud y precisión los costos inmersos en cada proceso.
- Es de vital importancia que ésta área aplique un sistema de costos acorde a las necesidades de la entidad, que le permita determinar el costo real de su producción y así fijar un precio de venta para obtener una mayor rentabilidad.
- El área de producción es otra área crítica, no cuentan con manuales de procedimientos. Aquí pesa la experiencia adquirida de los años anteriores. Aquí el kardex es llevado de forma **manual**. Siendo esta área el alma de la empresa es de vital importancia que se sistematice y así determinar con exactitud los costos en los que incurre cada proceso.
- Es por esto que dentro del proceso de investigación sugerimos el análisis de un sistema de costos por procesos que se adapte a la necesidad de la entidad.

# CAPÍTULO IV

## INFORME TÉCNICO

### 4.1 Introducción

Luego de realizar el análisis de los costos de South Pacific Seafood S.A. Sopase observamos que la entidad carece de un sistema de costos apropiados. Esto les impide determinar los costos en cada uno de sus procesos y a su vez determinar el costo unitario real.

Al comprender sus estados financieros, el conocer la cantidad de unidades producidas y el detalle de sus costos; hemos definido mejorar el proceso con mayor crecimiento en la demanda de consumo: el proceso de Valor Agregado.

Este proceso, Valor Agregado, represente el 80% de la producción. Por eso analizamos los 3 procesos que detallamos a continuación:

### 4.2 Flujograma Del Proceso Productivo

1. Recepción Materia Prima, Clasificación, Descabezado
2. Pesado, Decorado y Glaseado, Empaque, Congelación
3. Masterización y Almacenamiento



*Figura 12.- Flujograma Del Proceso Productivo*  
*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.*  
*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 4.3 Proceso Productivo

El proceso del camarón en la empacadora South Pacific Seafood Sopase S.A. empieza con la compra del camarón de mar fresco a los proveedores locales situados en los diversos sectores de la región Costa. El producto debe llegar en camiones térmicos para asegurar la calidad del mismo. Una vez que el camión llega a la planta y antes de abrirlo, se realiza un enjuague a las puertas del mismo. El proveedor deberá suministrar los siguientes insumos:

- **Hielo.** - este es uno de los insumos más importantes dentro del proceso, pues se debe colocar sobre el camarón para mantener su calidad. El hielo debe estar libre de contaminación para no dañar el producto.
- **Bines.** - son recipientes que se usarán por el proveedor para cargar el camarón desde su pesca al transporte, y luego ser trasladado a la empacadora. Éstas deben estar limpias y en buenas condiciones.
- **Metabisulfito.** - es un producto químico de gran utilidad en los procesos industriales. Dentro de la industria camaronera, nos ayuda con la preservación del camarón evitando la formación de melanosis. La melanosis consiste en la formación de una coloración negruzca en el exoesqueleto del camarón.



*Figura 13.- Proceso Productivo*  
*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.*  
*Elaboración: Stefanía Aguilar Farías Y Sandy Ávila León*

Una vez en planta, se debe evaluar la calidad del camarón que se está recibiendo. Esto comprende:

- Manchas leves
- Manchas Profundas

- Ataques de bacterias
- Olores, etc.

Aquí se toman 5 libras de cada bin que trae el proveedor para un análisis organoléptico en laboratorio para determinar calidad y frescura del producto (producto de primera, segunda, venta local o rechazo), apariencia (uniformidad) y presencia de metabisulfito.

*Número de personas que se utilizan:* 2 asistentes de calidad, 1 supervisor de calidad

*Maquinarias utilizadas:* pipetas, químicos, balanza, microondas



*Figura 14.-Departamento De Calidad  
Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**a) PROCESO 1.- RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, CLASIFICACIÓN Y DESCABEZADO**

Una vez que el área de calidad a determinado que el camarón se encuentra en óptimas condiciones, el personal de planta asignado receipta el producto (camarón de mar) en los tanques o bines con agua y hielo. El camarón es puesto en la máquina clasificadora para que los obreros (con su experiencia) lo clasifiquen de acuerdo a las tallas ya establecidas. Una vez clasificado, pasa a ser descabezado o limpiado. Esta labor puede durar varias horas dependiendo de la cantidad de libras que se receipte.

*Número de personas que se utilizan:* 66 obreros

*Maquinarias utilizadas:* Bines, montacargas, cuchillas



**Figura 15.-Proceso 1**  
**Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.**  
**Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)**

**b) PROCESO 2.- PESADO, GLASEADO Y DECORADO, EMPAQUE Y CONGELACIÓN**

El camarón descabezado pasa al siguiente proceso, donde es pesado conforme la cantidad de libras requeridas para el empaque: 5 libras. Luego, es colocado en las cajas que incluye la funda pañal, para ser glaseado y decorado (bañado en un poco de agua y arreglado uniformemente en la caja). Esta caja contiene la descripción del producto, tallas, lotes, entre otros.

Posterior, esta caja es enviada al túnel de congelación para que tome la temperatura adecuada (-30° C). Se colocan en paneras.

*Número de personas que se utilizan: 56 obreros*

*Maquinarias utilizadas: 2 balanzas*





*Figura 16.-Proceso 2*

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

c) PROCESO 3.- MASTERIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Una vez congelado el producto, se procede a masterizar de acuerdo a lo solicitado por el cliente. Las cajas irán en una caja de cartón corrugado llamado *máster*, en el cual se depositan entre 6 ó 10 cajas dependiendo de las dimensiones del máster (30 o 50 libras). Cada máster es debidamente etiquetado. Esta parte es muy importante ya que al ser un producto de exportación hay que cumplir con las exigencias sanitarias que nos exigen. Dentro de estas exigencias tenemos:

- Marca
- Nombre del producto (descripción resumida)
- Ingredientes (ordenados en orden descendentes de acuerdo al peso)
- Fecha de producción y de caducidad de todos los productos
- Nombre del productor, empaquetador, distribuidor o importador
- Peso neto o volumen
- País de origen
- Código de barras del producto
- Número de lote
- El idioma de la etiqueta debe ser igual al país destino
- Condiciones de almacenamiento
- Mencionar ingredientes que puedan generar hipersensibilidad
- Instrucciones para usar el producto (si fuese necesario)

- Mostrar información nutricional

Se enzuncha y se etiqueta el producto. Una vez listos los máster se almacenan en cámaras de congelación a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

*Número de personas que se utilizan: 10 obreros*

*Maquinarias utilizadas: 2 enzunchadoras.*



**Figura 17.-Proceso 3**  
**Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.**  
**Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)**

Los máster se almacenan en cámaras de congelación para su posterior embarque en los contenedores refrigerados. Estos contenedores deben estar limpios y deben tener instalados un generador o termoking para mantener la temperatura. La temperatura de embarque debe de ser a  $-18^{\circ}\text{C}$ .



**Figura 18.-Embarque**  
**Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.**  
**Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)**

Al analizar cada uno de los procesos que forman parte de la cadena productiva, determinamos para cada uno de ellos la cantidad de materia prima, material directo, mano de obra directa, mano de obra indirecta, y otros costos indirectos de fabricación que se requieren en cada uno. Esto nos permitirá una mejor distribución de los elementos del costo puesto que la empresa no asigna costos a cada proceso, sino que los carga directamente al costo de la producción.

Tomaremos como ejemplo los proceso # 2, con el cual elaboraremos una tabla en donde se detallarán los elementos del costo (material directo, mano de obra directa y CIF):

**Tabla 36.-Elementos del Costo**

<b>PROCESO 2: PESADO, GLASEADO Y DECORADO, EMPAQUE Y CONGELACIÓN</b>	
<i>Elementos del Costo</i>	<i>Cantidad</i>
<i>Materia Prima</i>	XXXXX
<i>Material Directo</i>	
<b>Cajas Parafinas</b>	XXXXX
<b>Fundas Plásticas</b>	XXXXX
<b>Agua</b>	XXXXX
<b>Etiquetas</b>	XXXXX
<b>Ribbon</b>	XXXXX
<i>Mano de Obra Directa</i>	
<b>Obreros MOD</b>	XXXXX
<i>Mano de Obra Indirecta</i>	
<b>Obreros MID</b>	XXXXX

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

Con este detalle podemos determinar para cada uno de los procesos:

1. La materia prima que se requiere.
2. La mano de obra directa.
3. Los materiales indirectos, la mano de obra indirecta.

### Distribución de la Materia Prima en Cada uno de los Procesos

La principal materia prima de la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase es el camarón fresco de mar, provenientes de cada proveedor que se ubica en la región costera. Pero además necesita de los siguientes materiales directos:

*Tabla 37.- Distribución de la Materia Prima*

<b>Proceso 2</b>	<b><i>Pesado, Glaseado y Decorado, Empaque y Congelación</i></b>
	Cajas Parafinas
	Fundas Plásticas
	Agua
	Etiquetas
	Ribbon
<b>Proceso 3</b>	<b><i>Masterización y Almacenamiento</i></b>
	Cartón Máster
	Cintas Adhesivas
	Zunchos
	Grapas

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

### 4.4 Distribución de la Mano de Obra en Cada Uno de los Procesos

La empacadora cuenta con 141 personas en su nómina; distribuidos de la siguiente manera: 9 en el área administrativa y 132 en el proceso productivo.

A continuación, se detalla el personal con que cuenta cada proceso:

*Tabla 38.- Distribución de la Mano de Obra*

<b>Proceso</b>	<b>Nombre</b>	<b>Cantidad</b>
<i>Proceso 1</i>	<i>Recepción, Clasificación, Descabezado</i>	66
<i>Proceso 2</i>	<i>Pesado, Glaseado y Decorado, Empaque y Congelación</i>	56
<i>Proceso 3</i>	<i>Masterización y Almacenamiento</i>	10
	<b>TOTAL DE OBREROS</b>	<b>132</b>

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

Para realizar la asignación de la mano de obra directa a cada uno de los procesos de producción determinamos la tasa:

$$Tasa MOD = \frac{Total MOD}{Total Libras De Camarón Procesadas}$$

$$Tasa\ CIF = \frac{\$ 50.903,01}{284.898}$$

$$Tasa\ CIF = \$ 0.1786$$

Como South Pacific Seafood S.A. Sopase Cuenta con varias líneas de producción, procedimos a determinar la cantidad de libras de camarón procesadas durante el mes de diciembre 2017. Luego mediante porcentajes determinamos el valor de la mano de obra para la línea Camarón de Mar / Langostino, tal como lo demuestra la tabla:

**Tabla 39.- Porcentajes de Libras Procesadas**

DESCRIPCION	LIBRAS PROCESADAS	%	MOD
<b>INGRESOS</b>			
<b>VENTAS</b>			
<b>VENTAS EXPORTACIONES</b>			
Camarón de Piscina	16.691	5,86%	\$2.982,27
Camarón de Mar/Langostino	28.290	9,93%	\$5.054,60
<b>TOTAL DE VENTAS EXPORTACIONES</b>	<b>44.981</b>		<b>\$8.036,87</b>
<b>VENTAS LOCALES</b>			
Camarón de Piscina			
Camarón de Mar/Langostino	22	0,01%	\$3,93
<b>TOTAL DE VENTAS LOCALES</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>\$3,93</b>
<b>OTRAS VENTAS</b>			
Servicio de Copacking	239.895	84,20%	\$42.862,21
<b>TOTAL DE OTRAS VENTAS</b>	<b>239.895</b>		<b>\$42.862,21</b>
<b>TOTAL DE VENTAS</b>	<b>284.898</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$50.903,01</b>

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

Una vez calculado el valor de la mano de obra para la línea que analizaremos, procedemos a determinar el valor de la mano de obra que le corresponde a cada proceso mediante la aplicación de regla de tres.

$$MOD (Talla U12) = \frac{5058,53 * 3160}{28312}$$

$$MOD (Talla U12) = 564,60$$

Luego, procedemos a determinar el valor que le corresponde a cada proceso de producción de la línea Supreme White Talla U12

**Tabla 40.- Mano de obra a asignar en cada Proceso**

<b>PROCESOS</b>	<b>%</b>	<b>VALOR</b>
<i>PROCESO 1</i>	50%	282,30
<i>PROCESO 2</i>	42,42%	239,50
<i>PROCESO 3</i>	7,58%	42,80
<b>TOTAL MOD</b>		<b>564,60</b>

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

#### **4.5 Liquidación de Pesca**

La empacadora cuenta con una liquidación de pesca en el cual se detalla el tipo de camarón que se ha recibido por parte del proveedor. Tomando como muestra el mes de diciembre del año 2017; podemos apreciar que en la liquidación existen varios tipos de tallas de camarón, por el cual la empacadora tendrá tres tipos de libras o clases de camarón que se dividen en: Premium, Supreme, y Delicious las cuales tendrán un costo diferente. La clase “Premium” es el que está en óptimas condiciones y va a tener un costo previamente establecido por la empacadora. Las clases “Supreme y Delicious” tendrán un menor valor a la clase Premium, esto se debe a que el camarón ha sufrido algún daño pese a tener la misma talla que el camarón Premium.

Una vez clasificado el camarón en las diferentes tallas se procede a multiplicar las libras de camarón por los precios de cada clase de camarón. Por ejemplo, en la liquidación de pesca se obtuvieron: 25.945 libras de la clase Premium por un valor de \$ 242.953,50; 2.000 libras de la clase Supreme a un valor de \$ 16.569,50 y 345 libras de la clase Delicious a un valor de \$ 2.362,25.

Si consideramos el total de libras empacadas en cada clase de camarón y el precio que se ha cancelado por cada una de ellas, se tendría un precio promedio de libras empacadas de: Premium \$ 9,36 dólares; Supreme \$8,28 y Delicious \$ 6,85 por libra vendida de camarón.



#### 4.6 Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación a los Procesos:

##### *Mano de Obra Indirecta y Otros Costos Indirectos de Fabricación:*

Dentro de los costos indirectos de fabricación tenemos los siguientes rubros:

- Mano de Obra Indirecta
- Suministros de Planta
- Servicios de Exportación
- Gastos de Transporte
- Gastos de Mantenimientos y Reparaciones
- Gastos para Importación
- Gastos de Depreciación

##### **Asignación Costos indirectos de Fabricación**

Para realizar la asignación de los costos indirecto de fabricación a los 3 procesos del empaque del camarón, se utilizará una tasa de distribución calculada en base a la mano de obra directa:

$$Tasa\ CIF = \frac{Total\ CIF}{Total\ Libras\ De\ Camarón\ Procesadas}$$

$$Tasa\ CIF = \frac{\$ 80.087,97}{284.898}$$

$$Tasa\ CIF = \$ 0.28$$

Tal como hicimos con la mano de obra directa, procederemos a calcular el valor de los CIF que corresponden a cada proceso de la línea de Mar / Langostino, tal como lo demuestra la tabla:

Tabla 42.- Cálculos de los Cif

DESCRIPCION	LIBRAS PROCESADAS	%	CIF
<b>INGRESOS</b>			
<b>VENTAS</b>			
<b>VENTAS EXPORTACIONES</b>			
Camaron de Piscina	16.691	5,86%	\$4.692,72
Camaron de Mar/Langostino	28.290	9,93%	\$7.953,62
<b>TOTAL DE VENTAS EXPORTACIONES</b>	<b>44.981</b>		<b>\$12.646,34</b>
<b>VENTAS LOCALES</b>			
Camaron de Piscina			
Camaron de Mar/Langostino	22	0,01%	\$6,19
<b>TOTAL DE VENTAS LOCALES</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>\$6,19</b>
<b>OTRAS VENTAS</b>			
Servicio de Copacking	239.895	84,20%	\$67.445,44
<b>TOTAL DE OTRAS VENTAS</b>	<b>239.895</b>		<b>\$67.445,44</b>
<b>TOTAL DE VENTAS</b>	<b>284.898</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$80.097,97</b>

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

Una vez calculado el valor de los costos indirectos de fabricación para la línea que analizaremos, procedemos a determinar el valor de los cif que le corresponde a cada proceso mediante la aplicación de regla de tres.

$$MOD (Talla U12) = \frac{7.959,81 * 3160}{28312}$$

$$MOD (Talla U12) = 888,42$$

Luego, procedemos a determinar el valor que le corresponde a cada proceso de producción de la línea Supreme White Talla U12

Tabla 43.- Cif a Asignar a Cada Proceso

PROCESOS	%	VALOR
<u>PROCESO 1</u>	50%	\$444,21
<u>PROCESO 2</u>	42,42%	\$376,87
<u>PROCESO 3</u>	7,58%	\$67,34
<b>TOTAL MOD</b>		<b>\$888,42</b>

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

Esto nos permitirá obtener el costo unitario y total en cada proceso del empaque de camarón y del producto terminado.

Luego de elaborar el Informe de Cantidad de Producción, presentamos nuestra propuesta mediante el Informe de Costos de Producción de la línea Supreme White en la talla U/12, en el que acumulamos los tres elementos del costo de cada proceso para obtener los costos reales totales unitarios de cada uno de los 3 procesos y el costo total del empaque del camarón.

**Tabla 44.- Informe De Cantidad De Producción (Libras)**

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>			
<b>LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12</b>			
<b>INFORME DE CANTIDAD DE PRODUCCIÓN (LIBRAS)</b>			
<b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>PROCESO 1</b>	<b>PROCESO 2</b>	<b>PROCESO 3</b>
	<u>Recepción, Clasificación, Descabezado</u>	<u>Pesado, Glaseado y Decorado, Empaque y Congelación</u>	<u>Masterización y Almacenamiento</u>
	Libras	Libras	Libras
Inventario Inicial en Proceso	0	0	0
(+) Material Puesto en Producción	3.160	0	0
Recibidas del Proceso Anterior	0	3.160	3.160
Pérdidas en el Proceso (Desecho - Mermas)	0	0	0
<b>Unidades por Producción a Distribuir</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>
<i>Distribución de Unidades</i>			
Terminadas y Transferidas	3.160	3.160	3.160
Inventario Final en Proceso	0	0	
<b>Total</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>
<b>Producción Equivalente Total</b>			
Materiales	100%	100%	100%
Mano de Obra y C.I.F.	50%	42,42%	7,58%

**Fuente:** South Pacific Seafood Sopase S.A.

**Elaborado por:** Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

#### 4.7 Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativos

##### PROCESO 1.- RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN, DESCABEZADO

Tabla 45.- Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativo Proceso 1

**"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE"**  
**LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12**  
**HOJA DE CÁLCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO**  
**DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017**  
**EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE**

	DETALLE	PROCESO 1		
		Materiales	Mano de Obra	C.I.F
	<b>MATERIALES:</b>			
1.-	<b>Costo de Producción</b>			
	Inventario Inicial en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
	(+) Costo del mes camarón	\$ 29.704,00	\$ 282,30	\$ 444,21
	(+) Costo del mes empaque	\$ 34,28	\$ -	\$ -
	<b>Costo a distribuirse</b>	<b>\$ 29.738,28</b>	<b>\$ 282,30</b>	<b>\$ 444,21</b>
2.-	<b>Unidades de distribución</b>			
	Producción Terminada	3.160	3.160	3.160
	(+) Inventario Final en Proceso	0	0	0
	Unidades Equivalente			
	<b>Total de Unidades</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>
3.-	<b>Costo Unitario</b>	<b>9,410847215</b>	<b>0,089335452</b>	<b>0,140572991</b>
4.-	<b>Distribución del Costo</b>			
	<i>Producción Terminada y Transferida</i>	\$ 29.738,28	\$ 282,30	\$ 444,21
	<i>Inventario Final en Proceso</i>	\$ -	\$ -	\$ -
	<b>Total:</b>	<b>\$ 29.738,28</b>	<b>\$ 282,30</b>	<b>\$ 444,21</b>

#### RESUMEN:

ELEMENTOS DEL COSTO	COSTO		
	Unidades	Total	Costo Unitario
Materiales	3.160	\$ 29.738,28	9,410847215
Mano de Obra	3.160	\$ 282,30	0,089335452
Costos Indirectos de Fabricación	3.160	\$ 444,21	0,140572991
	<b>SUMAN</b>	<b>\$ 30.464,79</b>	<b>\$ 9,64</b>

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

**Análisis.-** El cálculo del costo se compone de 4 etapas:

1. Determinación del costo a distribuirse que lo conforma el inventario inicial en proceso y el costo del mes.
2. Determinación de las unidades en que debe de distribuirse el costo, esto es:
  - a. Unidades en Producción terminada
  - b. Unidades equivalentes de producción en proceso.

3. Cálculo del costo unitario, se obtiene dividiendo el costo a distribuirse para el total de unidades.
4. Distribución del costo, este se distribuye entre las unidades terminadas y las unidades en proceso, multiplicando las unidades respectivas para el costo unitario.

**PROCESO 2.- PESADO, GLASEADO Y DECORADO, EMPAQUE Y CONGELACIÓN**

*Tabla 46.- Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativo Proceso 2*

**"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE"**  
**LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12**  
**HOJA DE CALCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO**  
**DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017**  
**EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE**

	DETALLE	PROCESO 2		
		Materiales	Mano de Obra	C.I.F
	<b>MATERIALES:</b>			
1.-	<b>Costo de Producción</b>			
	Inventario Inicial en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
	(+) Costo del mes camarón	\$ 30.464,79	\$ 239,50	\$ 376,87
	(+) Costo del mes empaque	\$ 26,33		
	<b>Costo a distribuirse</b>	<b>\$ 30.491,12</b>	<b>\$ 239,50</b>	<b>\$ 376,87</b>
2.-	<b>Unidades de distribución</b>			
	Producción Terminada	3.160	3.160	3.160
	(+) Inventario Final en Proceso	0		
	Unidades Equivalente			
	<b>Total de Unidades</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>
3.-	<b>Costo Unitario</b>	<b>9,64</b>	<b>0,07</b>	<b>0,11</b>
4.-	<b>Distribución del Costo</b>			
	<i>Producción Terminada y Transferida</i>	\$ 30.491,12	\$ 239,50	\$ 376,87
	<i>Inventario Final en Proceso</i>	\$ -	\$ -	\$ -
	<b>Total:</b>	<b>\$ 30.491,12</b>	<b>\$ 239,50</b>	<b>\$ 376,87</b>

**RESUMEN:**

ELEMENTOS DEL COSTO	COSTO		
	Unidades	Total	Costo Unitario
Materiales	3.160	\$ 30.491,12	9,64
Mano de Obra	3.160	\$ 239,50	0,07
Costos Indirectos de Fabricación	3.160	\$ 376,87	0,11
	<b>SUMAN</b>	<b>\$ 31.107,49</b>	<b>\$ 9,84</b>

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
 Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Análisis:**

1. En el caso de los materiales se agrega el costo total de las unidades recibidas del proceso anterior.
2. El procedimiento del costo se lo realiza de la misma forma que en el primer proceso de producción. De igual manera se procede en el costo de transferencia de la producción terminada al siguiente proceso de producción.

**PROCESO 3.- MASTERIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO**

*Tabla 47.- Hoja De Cálculo De Costos Por Procesos Operativo Proceso 3*

**"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE"**  
**LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12**  
**HOJA DE CALCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO**  
**DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017**  
**EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE**

	DETALLE	PROCESO 3		
		Materiales	Mano de Obra	C.I.F
	<b>MATERIALES:</b>			
1.-	<b>Costo de Producción</b>			
	Inventario Inicial en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
	(+) Costo del mes camarón	\$ 31.107,49	\$ 42,80	\$ 67,34
	(+) Costo del mes empaque	\$ 32,84		
	<b>Costo a distribuirse</b>	<b>\$ 31.140,33</b>	<b>\$ 42,80</b>	<b>\$ 67,34</b>
2.-	<b>Unidades de distribución</b>			
	Producción Terminada	3.160	3.160	3.160
	(+) Inventario Final en Proceso	0		
	Unidades Equivalente			
	<b>Total de Unidades</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>	<b>3.160</b>
3.-	<b>Costo Unitario</b>	<b>9,85</b>	<b>0,01</b>	<b>0,02</b>
4.-	<b>Distribución del Costo</b>			
	Producción Terminada y Transferida	\$ 31.140,33	\$ 42,80	\$ 67,34
	Inventario Final en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
	<b>Total:</b>	<b>\$ 31.140,33</b>	<b>\$ 42,80</b>	<b>\$ 67,34</b>

**RESUMEN:**

ELEMENTOS DEL COSTO	COSTO		
	Unidades	Total	Costo Unitario
Materiales	3.160	\$ 31.140,33	9,85
Mano de Obra	3.160	\$ 42,80	0,01
Costos Indirectos de Fabricación	3.160	\$ 67,34	0,02
	<b>SUMAN</b>	<b>\$ 31.250,47</b>	<b>\$ 9,89</b>

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

***Análisis:***

1. En el caso de los materiales se agrega el costo total de las unidades recibidas del proceso anterior.
2. El procedimiento del costo se lo realiza de la misma forma que en el primer proceso de producción. De igual manera se procede en el costo de transferencia de la producción terminada al siguiente proceso de producción.

Tabla 48.- Hoja de Cálculo de Costos por Procesos Operativo

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b> <b>LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12</b> <b>HOJA DE CALCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO</b> <b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b> <b>EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE</b>									
<i>Concepto</i>	<i>Proceso 1</i>			<i>Proceso 2</i>			<i>Proceso 3</i>		
	<i>Unid.</i>	<i>Costo Total</i>	<i>Costo Unit.</i>	<i>Unid.</i>	<i>Costo Total</i>	<i>Costo Unit.</i>	<i>Unid.</i>	<i>Costo Total</i>	<i>Costo Unit.</i>
<b>Inventario Inicial En Proceso</b>	0			0			0		
Materia Prima Camarón									
Materia Prima Empaque									
Mano de Obra									
Costos Indirectos de Fabricación									
<b>Subtotal</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>
<b>Recibidas del Proceso Anterior</b>				3160	\$30.464,79	\$9,64	3160	\$31.107,49	\$9,84
Costo del Mes:									
Materiales Puestos en Producción	3.160	\$29.738,28	\$9,41		\$26,33	\$0,01		\$32,84	\$0,01
Mano de Obra		\$282,30	\$0,09		\$239,50	\$0,08		\$0,00	\$0,00
Costos Indirectos de Fabricación		\$444,21	\$0,14		\$376,87	\$0,12		\$0,00	\$0,00
<b>Subtotal</b>	<b>3.160</b>	<b>\$30.464,79</b>	<b>\$9,64</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.107,49</b>	<b>\$9,84</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.140,33</b>	<b>\$9,85</b>
<b>Pérdidas en el Proceso</b>									
(Mermas, desechos, desperdicios,etc)	0	\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00
<b>Total a distribuirse</b>	<b>3.160</b>	<b>\$30.464,79</b>	<b>\$9,64</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.107,49</b>	<b>\$9,84</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.140,33</b>	<b>\$9,85</b>
<b>Distribución</b>									
Producción terminada y transferida	3.160			3160			3160		
Materiales Puestos en Producción		\$29.738,28	\$9,41		\$30.491,12	\$9,65		\$31.140,33	\$9,85
Mano de Obra		\$282,30	\$0,09		\$239,50	\$0,08		\$42,80	\$0,01

<i>Concepto</i>	<i>Proceso 1</i>			<i>Proceso 2</i>			<i>Proceso 3</i>		
	<i>Unid.</i>	<i>Costo Total</i>	<i>Costo Unit.</i>	<i>Unid.</i>	<i>Costo Total</i>	<i>Costo Unit.</i>	<i>Unid.</i>	<i>Costo Total</i>	<i>Costo Unit.</i>
Costos Indirectos de Fabricación		\$444,21	\$0,14		\$376,87	\$0,12		\$67,34	\$0,02
<b>Subtotal</b>	<b>3.160</b>	<b>\$30.464,79</b>	<b>\$9,64</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.107,49</b>	<b>\$9,84</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.250,47</b>	<b>\$9,89</b>
<b>Inventario Final en Proceso</b>	<b>0</b>			<b>0</b>					
Materiales		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00
Mano de Obra		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00
Costos Indirectos de Fabricación		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00		\$0,00	\$0,00
<b>Subtotal</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>	<b>\$0,00</b>
<b>Total</b>	<b>3.160</b>	<b>\$30.464,79</b>	<b>\$9,64</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.107,49</b>	<b>\$9,84</b>	<b>3160</b>	<b>\$31.250,47</b>	<b>\$9,89</b>

**COSTO UNITARIO**

**LB** \$9,89

**P.V.P.** \$13,19

**UTILIDAD** -\$3,30

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.*

*Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

**Notas Explicativas:**

- Total a Distribuirse.-** la información se la obtiene de los informes de producción en cantidades y en costos. Los costos unitarios se calculan dividiendo el costo total para las unidades.
- Distribución.-** Las unidades a distribuirse las obtenemos del informe de producción en cantidades, los costos calculados son transferencias a esta hoja de costos y su comprobación se da al comparar que los costos a distribuirse son iguales al total de costos distribuidos.
- Hoja de Costo.-** Está estructurada de la siguiente manera: en la primera columna de conceptos, registramos los rubros de producción, con los tres elementos del costo. A continuación van las columnas de los costos departamentales de producción, cada departamento utiliza tres columnas, la primera es para las unidades y las dos restantes para los costos, tanto totales como unitarios.

#### 4.9 Estado del Costo de Producción y Ventas

Tabla 49.- Estado Del Costo de Producción y Ventas

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>			
<b>ESTADO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS</b>			
<b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>			
<b>EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE</b>			
<b>MATERIALES</b>			
	Inventario Inicial		
	(+) Compras Camarón	\$385.354,71	
	(+) Compras Empaque	\$8.424,83	
	(=) Total de Materiales Disponibles Para Fabricación	\$393.779,54	
	(-) Inventario Final	\$0,00	
	(=) Consumo de Materiales		\$393.779,54
<b>MANO DE OBRA</b>			\$50.903,01
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>			\$80.097,97
	Costo de Producción del Periodo		\$524.780,52
	(+/-) Variación Inventario Productos en Proceso		
	Inventario Inicial	\$0,00	
	(-) Inventario Final	\$0,00	
	(=) Costo de Productos Terminados		\$524.780,52
	(+/-) Variación Inventario Productos Terminados		
	Inventario Inicial 30-11-17	\$491.045,06	
	(-) Inventario Final 31-12-17	\$170.271,89	
	<b>(=) Costo de Ventas</b>		<b>\$845.553,69</b>

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

#### 4.10 Estado de Resultados Integrales

Tabla 50.- Estado de Resultados Integrales

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>			
<b>ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES</b>			
<b>DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>			
<b>EXPRESADO EN DÓLARES ESTADOUNIDENSE</b>			
<b>Cuentas</b>	<b>Parcial</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
Ventas		\$905.946,45	100,00%
(-) Costo de Ventas		-\$845.553,69	93,33%
(=) Utilidad Bruta en Ventas		<b>\$60.392,76</b>	6,67%
(-) Gastos Ventas	\$13.562,65		1,50%
(-) Gastos Administrativos	\$76.123,42		8,40%
(-) Gastos Financieros	\$540,96		0,06%
<b>(=) Utilidad o Pérdida Operacional</b>		<b>-\$29.834,27</b>	

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)

#### 4.11 Incidencia del Costo de Producción en el Precio de Venta

Para determinar el precio de venta de nuestro producto, el costo es un factor de mucha importancia, ya que involucra otros factores ajenos al costo como: naturaleza de la industria, grado de competencia entre diferentes industrias, la elasticidad de la demanda, las condiciones económicas, la situación financiera de la empresa, el nivel de actividad de la planta, las características del producto y las restricciones del gobierno.

Es de vital importancia analizar cada uno de los factores mencionados anteriormente ajenos al costo para la fijación del precio de venta.

##### 4.11.1 Determinación del Precio de Venta sobre la Base del Costo de Producción

Este método es el que generalmente usan las pequeñas y medianas empresas en nuestro medio. Este cálculo es muy sencillo, considera que entre el precio de venta y el costo de producción del producto existe un margen porcentual de utilidad sobre ventas para cubrir los gastos operativos (administración y ventas) y una utilidad razonable que satisfaga la inversión que se ha realizado en la empresa.

*Tabla 51.- Cálculo del Precio de Venta sobre la Base Del Costo de Producción*

<b>"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE "</b>	
<b>CÁLCULO DEL PRECIO DE VENTA SOBRE LA BASE DEL COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	
<b>Rubros</b>	<b>Talla U/12</b>
Materiales Directos	\$9.86
Mano de Obra Directa	\$0.01
Costos Indirectos de Fabricación	\$0.02
<b>Costo de Producción</b>	<b>\$9.89</b>
Precio de Venta Estimado	13.19

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

El cálculo es sencillo, si se desea obtener una rentabilidad del 25% sobre las ventas, significa que el costo de producción representa el 75% y que el precio de venta es el 100%. Para obtener el precio de ventas dividimos el costo para su respectivo porcentaje

*Tabla 52.- Cálculo del Precio de Venta*

<b>Rubros</b>	<b>%</b>	<b>Talla U/12</b>
Costo de Producción	75	9.89
Precio de Venta	100	x

*Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.  
Elaborado por: Aguilar Farías, S. & Ávila León, S. (2019)*

## CONCLUSIONES:

Con el desarrollo de nuestra investigación, en la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase, ubicada en la ciudad de Guayaquil, pudimos determinar lo siguiente:

- South Pacific Seafood S.A. Sopase se ve en la necesidad de implementar un Sistema contable adecuado para sus actividades.
- Presenta deficiencias a la hora de determinar los costos en cada uno de los procesos de sus líneas de producción, debido a que no cuenta con un sistema de costeo apropiado para determinar los costos en cada una de sus líneas de producción. En la actualidad lo realizan de forma empírica, es decir, dividiendo los costos totales de producción para el total de libras de producción procesadas.
- Este procedimiento hace que el costo unitario de cada libra de camarón de mar procesado por las diferentes líneas de producción no sea tan exacto. Esto lo pudimos determinar al momento que analizamos el sistema por procesos en la línea Supreme White talla U12, en donde obtuvimos un costo unitario de \$ 9,92 por cada libra de camarón. Este producto tiene un precio de venta al público de \$ 10,40 generando para esta línea una rentabilidad de apenas \$ 0,48 por libra de camarón. Esto nos demuestra que los costos unitarios de algunas líneas de producción están siendo sobrevaluados y otras subvaluadas.
- Carece de un plan de cuentas bien estructurado para facilitar la asignación correcta de los elementos del costo.
- Algo que pudimos notar en nuestro análisis es que no existe un control adecuado para el registro de las libras de camarón que se van a procesar en la empacadora, lo que dificulta determinar la cantidad exacta que se recibe y a su vez su costo real. La materia prima que los proveedores nos suministran es enviada directamente al proceso de producción. Es por esto que la empacadora no cuenta con un inventario de materia prima en proceso.

- Finalmente, podemos concluir, que al analizar los estados financieros de la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase del año 2017 mediante los ratios financieros refleja que no cuenta con la liquidez suficiente para cubrir sus operaciones. Tampoco cuenta con un capital de trabajo que le permita cubrir sus obligaciones y sus operaciones en el corto plazo. Además, presenta un alto índice de rotación de inventarios. Esto demuestra que la empresa no tiene una buena posición económica.

## **RECOMENDACIONES:**

Con el desarrollo de nuestra propuesta de mejora el sistema de costeo en la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase hacemos las siguientes recomendaciones:

1. Desarrollar para cada línea de producción un sistema de costeo por procesos con la finalidad de determinar el costo unitario real en cada etapa de producción. Esto le permitirá tomar decisiones de vital importancia como, por ejemplo, la fijación del precio de venta del producto terminado.
2. Implementar el método de costeo directo para poder identificar de una forma más eficiente y eficaz los costos de: materia prima y, mano de obra directa que se utilizan en cada uno de los procesos de producción.
3. Adquirir un software contable que le permita manejar la información del departamento de producción, eliminando así el manejo de hojas de cálculo (Excel).
4. Recomendamos, una reingeniería en el área de contabilidad ya que ésta área debe proporcionar información precisa a alta gerencia para la toma oportuna de decisiones.
5. Determinar correctamente los elementos del costo de producción, para de esta manera realizar una correcta asignación de los costos que ayude a determinar el costo real de cada producto y además permita la correcta elaboración de los estados financieros.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍA

- Antonio Yépez. (2006). *Contabilidad de Costos*. Caracas: Ministerio de Educacion Superior.
- ARBELAEZ, L., & MARIN, F. (Oct-Dic 2001). EL SISTEMA DE COSTEO ABC APLICADO AL TRANSPORTE DE CARGA. *Revista Universidad EAFIT, Colombia, N° 124*, 9-20.
- Arias, F. G. (2012). *El Proyecto de Investigación - Introducción a la Metodología Científica 6ta Edición*. Caracas : EDITORIAL EPISTEME C.A. .
- Bernal, F. J. (2013). *COSTOS , Segunda Edición , pag. 08*. MEXICO: PEARSON EDUCACIÓN Y UNIVERSIDAD DE SONORA.
- Buendia L, P. Hernández. (1998). *Métodos de Investigación en Pricopedagogía . Madrid: McGraw-Hill*.
- Charles T. Horgren; Srikant M. Datar; George Foster. (2012). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial, Decimo Segunda Edición . Mexico: Prentice Hall*.
- Colín, Juan García. (2016). *Contabilidad de Costos, Tercera Edición*. Mexico D.F.: Mc Graw Hill.
- Cuevas, Carlos. (2001). *Cobntabilidad de Costos "Enfoque Gerencial y de Gestión", pag. 3*. Bogotá: Pearson Education.
- Editores, Lexus. (2014). *Manual de Contabilidad y Costos , Pag. 310*. Barcelona: Barcelona Lexus, Pag. 310.
- FIAEP, F. I. (2014). *CONTROL Y MANEJO DE INVENTARIOS*.
- Flores, Luis. (2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Guayaquil: MANGLAR Reditores, pag. 17.
- García Colin, J. (2014). *CONTABILIDAD DE COSTOS, 4TA EDICION*. MEXICO.
- Gimenez, C. (2007). *Sistemas de Costos Edición Primera . Buenos Aires: FEDYE .*
- Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Editorial Brujas.
- hernández-Sampieri, R. F.-C.-L. (2014). *Selección de la Muestra, Pag. 173*. Mexico: McGraw-Hill.
- hernández-Sampieri, R. F.-C.-L. (2014). *Selección de la Muestra, Pag. 174 . Mexico : McGraw-Hill .*
- HORNGREN, C. T., DATAR, S., & FOSTER, G. (2007). *CONTABILIDAD DE COSTOS, UN ENFOQUE GERENCIAL*. MEXICO.

- HORNGREN, SUNDEM, & STRATTON. (2006). *CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA, 13ERA. EDICION*. México.
- JAIME, C. C. (2010). *Costos para gerenciar servicios* . Colombia: Ediciones Uninorte.
- Juan García Colín . (2012). *Conatabilidad de Costos Tercera Edición* . Mexico.
- La Página de Verónica. (12 de Abril de 2016). Obtenido de [http://www.oocities.org/valita\\_web/objetivoscostos.html](http://www.oocities.org/valita_web/objetivoscostos.html)
- Lexus Editores. (2014). *Manual de Contabilidad y Costos* , Pag. 312. Barcelona: Barcelona Lexus.
- Luis Flores . (2009 ). *CONTABILIDAD DE COSTOS* . Guayaquil: MANGLAR Reditores, Pag. 160 -161 .
- Martha Cecilia Abanto Bromley. (Abril 2012). *Tratamientos Contables y tributarios de los Costos de Producción, Primera Edición*. Perú: Gaceta Jurídica S.A. , Biblioteca Nacional del Perú.
- Medina, R. A. (2007). *Sistemas de Costos. Un Proceso Para Su Implementación*. Manizales.
- Ojeda, W. A. (2012). *Contabilidad de Costos II* . Riobamba.
- Oscar Gomez Bravo 5ta Edición. (2005). *Contabilidad de Costos*. Bogota : McGraw Hill.
- Palacios, C. M. (2013). *Contabilidad De Los Costos I* , pag. 52. Perú: Editorial Imprenta Unión de la Universidad Peruana Unión.
- Palacios, C. M. (2013). *Contabilidad De Los Costos I* , pag. 39. Perú: Editorial Imprenta Unión de la Universidad Peruana Unión.
- Pedro López - Roldán, S. F. (Diciembre de 2015). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*. Obtenido de [https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsoccua\\_a2016\\_cap2-3.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsoccua_a2016_cap2-3.pdf)
- Pedro Zapata Sánchez . (2007). *Contabilidad de Costos* . Mexico : Mc Graw-Hill.
- Pedro, Zapata Snachez. (2007). *Contabilidad de Costos herramienta para la toma de decisiones, Primera Edición*. Bogotá - Colombia: Editorial Mc Graw-Hill Interamericana , Pagina 129.
- Pereira, I. J. (2005). *Contabilidad de Costos* . Guayaquil.
- Plaza, M. A. (Enero, 2018). Estudios Industriales Orientación Estratégica para la toma de Decisiones. *Industria de Acuicultura*, 23.
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., Adelberg, A. H., & Kole, M. A. (2007). *CONTABILIDAD DE COSTOS, 3ERA. EDICION*. Bogota - Colombia: Editorial MC-GRAW pagina 229.
- Revista de Aqua Cultura, Edicion 119. (Septiembre 2017 ). *CÁMARA NACIONAL DE ACUACULTURA* .

- Revista Informativa Ecu-Camarón, Volumen 1. (Septiembre 2011). *CÁMARA DE PRODUCTORES DE CAMARÓN* .
- Rojas Medina, R. A. (2007). *Sistemas de Costos. Un Proceso Para Su Implementación*. Manizales.
- Rojas Medina, R. A. (2007, Pag 9). *Sistemas de Costos. Un Proceso Para Su Implementación*. Manizales: Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.
- Ruben Sarmiento . (2005). *Contabilidad de Costos 1° Edición* . Quito: Editorial Voluntad Quito, pag. 12.
- Torres, C. E. (Mayo, 2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Guayaquil: MANGLAR Editores, pag. 22.
- Torres, C. E. (Mayo,2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Guayaquil: MANGLAR Editores, Pag.317.
- Valdiviezo, M. B. (2002). *Contabilidad de Costos Segunda Edición* . Quito: Nuevo Dia .
- Z., I. C. (1993). *Contabilidad de costos*. Cuenca: Cuenca Universidad de Azuay .