



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE LA LÍNEA
EMBUTIDOS BUCHETTO'S ELABORADA EN LA
EMPRESA PROCARNICOS, C.A SAN DIEGO EDO.
CARABOBO**

Autor(es):
Daniela Valentina Silva Uzcategui
C.I. V-27.856.283

San Diego, Julio 2021



PÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE LA LÍNEA EMBUTIDOS
BUCHETTO'S ELABORADA EN LA EMPRESA PROCARNICOS, C.A SAN
DIEGO EDO. CARABOBO**

EMPRESA: PROCARNICOS, C.A

Autor (a): Daniela Valentina Silva Uzcategui
C.I. V-27.856.283

San Diego, Julio 2021



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE LA LÍNEA EMBUTIDOS
BUCHETTO'S ELABORADA EN LA EMPRESA PROCARNICOS, C.A SAN
DIEGO EDO. CARABOBO

CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN

Nohelia Duran V-7.135.386

Tutor académico:
Duran Nohelia V-7.135.386

Jonathan Rojas

Tutor empresarial
Rojas Jonathan V-18.241.048



PROCARNICOS, C.A.
LA EXCELENCIA EN CARNES
RIF: J-29084051-2

Autor (a): Daniela Valentina Silva Uzcategui
C.I. V-27.856.283

San Diego, Julio 2021

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por protegerme durante todo mi camino y darme fuerza para superar los obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

A mi madre Yolexcy Uzcategui, que con su demostración de una madre ejemplar me ha enseñado a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre perseverar a través de sus sabios consejos, por ser mi pilar de vida, por ser mi inspiración y por su apoyo incondicional.

A mi hermano, Daniel Alejandro Silva por ser mi complemento, por su apoyo y su alegría que me motiva en los momentos difíciles.

A Yuner Alberto Uzcategui, por creer en mi desde el primer momento y nunca dudar en estrecharme una mano de ayuda, inmensamente gracias.

A Rubén Rodríguez, por ser parte de mi formación como persona, por estar ahí junto a mi madre de manera incondicional y por el apoyo recibido durante toda mi vida.

A mis tutores, Nohelia Duran y Jonathan Rojas por ser parte fundamental del desarrollo de este informe de pasantías y por compartirme todo su conocimiento con la mejor disposición.

A todas las personas que de una u otra manera colaboraron para poder llegar a este momento.

Silva Daniela.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este informe de pasantías a Dios por permitirme culminar con éxito mi tan anhelada carrera, darme buena salud y fortaleza en todo momento.

A mi madre Yolexcy Uzcategui, por su apoyo incondicional pese a las adversidades atravesadas en este largo camino de estudio y de vida, por todos los sacrificios realizados para lograr este sueño. Te amo.

A todo los que aportaron un granito de arena en este trabajo, fueron muchas las manos amigas encontradas en este proceso. Este logro también es de ustedes.

-Vive una vida que recordarás

Silva Daniela.

ÍNDICE GENERAL		pp.
CONTENIDO		
INTRODUCCIÓN		1
CAPITULO		
I	LA EMPRESA	
	1.1 Ubicación de la Empresa	3
	1.2 Descripción de la empresa	3
	1.3 Misión de la Empresa	4
	1.4 Visión de la Empresa	4
	1.5 Valores de la empresa	4
	1.6 Estructura organizativa	4
	1.7 Descripción del Departamento	5
CAPITULO		
II	EL PROBLEMA	
	2.1 Planteamiento del problema	7
	2.1.1 Formulación del problema	9
	2.2 Objetivo de la investigación	9
	2.4 Objetivo general	9
	2.5 Objetivos específicos	9
	2.6 Justificación	10
CAPITULO		
III	MARCO REFERENCIAL CONCEPTUAL	
	3.1 Antecedentes de la investigación	11
	3.2 Bases teóricas	15
	3.3 Base legal	25
	3.4 Definición de términos básicos	28
	3.5 Sistema de variables	30
CAPITULO		
IV	FASES METODOLOGICAS	
	4.1 Tipo de investigación	31
	4.2 Nivel de investigación	31
	4.3 Diseño de la investigación	32
	4.4 Fases metodológicas	32
CAPITULO		
V	RESULTADOS	
	5.1 Fase I	35
	5.2 Fase II	41
	5.3 Fase III	46

CAPITULO		
VI	PROPUESTA	
	6.1 Presentación	48
	6.2 Objetivos	49
	6.2.1 Objetivo general	49
	6.2.2 Objetivos específicos	49
	6.3. Justificación	50
	6.4. Factibilidad	51
	6.4.1. Técnica	51
	6.4.2. Operativa	51
	6.4.3. Económica	52
	6.5. Desarrollo de la propuesta	52
	6.5.1 Identificar los departamentos de producción	53
	6.5.2 Determinación de elementos del costo	54
	6.5.3 Diseño de sistema de coste estándar	57
CONCLUSIONES		70
RECOMENDACIONES		73
REFERENCIAS		
BIBLIOGRAFICAS		74
ANEXOS		78

LISTA DE CUADROS O TABLAS

CONTENIDO

CUADROS		pp.
1	Cuadro 1. Organigrama general de la empresa	04
2	Cuadro 2. Operacionalidad de las variables.....	30
3	Cuadro 3. Matriz F.O.D.A.....	40
4	Cuadro 4. Departamentos de producción.....	53
5	Cuadro 5. Departamentos de producción y elementos del costo.....	56
6	Cuadro 6. Tiempo de elaboración de 1 bulto de mortadela.....	58
7	Cuadro 7. Cálculo del estándar precio de depreciación de maquinaria	59
8	Cuadro 8. Cálculo del estándar precio de mantenimiento maquinaria.	60
9	Cuadro 9. Cálculo del estándar precio gastos de papelería planta.....	61
10	Cuadro 10. Formulario 1. Hoja de estructura de costos.....	67
11	Cuadro 11. Formulario 2. Estructura de costos estándar	68
TABLAS		pp.
1	Tabla N° 1. Sistema de costos.....	36
2	Tabla N° 2. Sistema de costos.....	37
3	Tabla N° 3. Criterios y políticas de costos.....	38
4	Tabla N° 4. Información de costos y gastos.....	41
5	Tabla N° 5. Elementos del costo.....	42
6	Tabla N° 6. Información de producción.....	44
7	Tabla N° 7. Departamentos y etapas de producción.....	45
8	Tabla N° 8. Depreciación de maquinaria por hora.....	58
9	Tabla N° 9. Mantenimiento de máquinas por hora.....	59
10	Tabla N° 10. Formulación de la mortadela.....	61
11	Tabla N° 11. Cálculo del estándar de precio de mano de obra directa	63
12	Tabla N° 12. Cálculo estándar eficiencia mano de obra directa.....	63
13	Tabla N° 13. Cálculo del estándar precio de los C.I.F.....	64
14	Tabla N° 14. Cálculo del estándar precio de M.O.I.....	65

LISTA DE GRAFICOS

CONTENIDO

GRAFICOS		pp.
1	Gráfico N° 1. Sistema de costos	36
2	Gráfico N° 2. Sistema de costos.....	37
3	Gráfico N° 3. Criterios y políticas de costos.....	38
4	Gráfico N° 4. Información de costos y gastos.....	42
5	Gráfico N° 5. Elementos del costo.....	43
6	Gráfico N° 6. Información de producción.....	44
7	Gráfico N° 7. Departamentos y etapas de producción.....	45

INTRODUCCION

Antiguamente, los sistemas de costeo se limitaban a acumular datos para costear los productos elaborados, e incorporarlos en informes de la contabilidad financiera (Balance General y Estado de Resultados); sin embargo el desarrollo de las industrias, dado los adelantos tecnológicos introducidos por la globalización y la competitividad, han hecho que las operaciones fabriles y las líneas de productos se tornen más complejas. El buen manejo de los costos es uno de los aspectos más importantes dentro de las empresas, para tomar buenas decisiones, obtener un producto o servicio de calidad, ofrecer precios razonables a nuestros clientes, mejorar ante la competencia, y obtener mayor rentabilidad e ingresos, por lo que es indispensable para toda empresa tener un control de los costos.

El cálculo de los costes es indispensable para una correcta gestión empresarial y la determinación de los costos de los productos o servicios ayuda a determinar la rentabilidad de los mismos a partir de la comparación con los precios del mercado.

En este sentido, da suma importancia al presente informe de pasantía del diseño de un sistema de costos para determinar el costo de la Línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A. ubicada en el municipio San Diego, Estado Carabobo.

Para el desarrollo del mismo, además de revisar las distintas fuentes de información escritas sobre el tema, se emplearon técnicas e instrumentos de recolección de información, basados principalmente en entrevistas, observación directa, para la determinación del problema existente.

Cabe destacar, que este la autora propone una solución viable a un problema de tipo práctico, para satisfacer las necesidades y expectativas de empresa en estudio. Está estructurado en cinco (5) capítulos, los cuales se especifican a continuación:

En el capítulo I: titulado “La empresa” se realiza la presentación de la empresa en que se realiza las pasantías, su descripción, ubicación, misión y visión. Igualmente se presenta la estructura organizativa de la empresa y las actividades realizadas.

En el capítulo II: titulado “El problema” se expone la problemática enmarcada en el planteamiento del problema, el establecimiento de los objetivos de la investigación, tanto el general como los específicos, así como la justificación.

En el capítulo III: titulado “Marco Teórico de Referencia”, se presenta la perspectiva teórica de la investigación, en primer lugar a partir de “Antecedentes”, en el que se presenta una breve descripción de la investigación realizada previamente en relación al trabajo. El siguiente apartado “Bases Teóricas” describe las teorías que sustentan la investigación” y finalmente este capítulo presenta la “Definición de conceptos básicos” que orienta al lector en los términos técnicos del trabajo.

En el capítulo IV: se presenta las “fases metodológicas” en el cual se describe el tipo y diseño de la investigación conjunto con las fases de la misma en función a los objetivos propuestos.

En el capítulo V: titulado “Resultados” se presenta los resultados de la aplicación de la fase metodológica en función a los instrumentos y recolección de datos.

Finalmente, el capítulo VI: titulado “La propuesta” en donde se presenta todos los aspectos del planteamiento de la misma, desde su presentación hasta recursos necesarios.

CAPITULO I

LA EMPRESA

1.1.- Ubicación:

Calle La Plaza, manzana MC-4, casa nro15, sector Complejos Los Jarales, San Diego, Valencia, Estado Carabobo, Venezuela.

1.2.- Descripción de la empresa:

Razón social: Procarnicos, C.A (Representada por Giacomo Patti y María Gualtieri)

Reseña Histórica:

En 2006 nace por iniciativa de Giacomo Nunzio Patti crear una compañía distribuidora y comercializadora de alimentos derivados de la carne de res, cerdo y aves en el Municipio Carlos Arvelo, seguidamente, para 2008 se une con su madre María Gualtieri, para ese entonces, el primero estudiante de contaduría pública y la segunda comerciante de libre ejercicio. Surge entonces en el 2008 la empresa Procarnicos, C.A, cuya primera dirección fiscal fue en el principio en la Av. Bolívar, Edif. Patti, Piso 1, Apto 1, Guigue Municipio Carlos Arvelo del Estado Carabobo.

Posteriormente en el año 2015 se traslada al galpón ubicado en la calle La Plaza, manzana MC-4, casa nro15, sector Complejos Los Jarales, San Diego, Valencia, Carabobo ya que deciden extender su actividad a la compra, venta, distribución, producción y empaquetado de alimentos derivados de la carne de res,

cerdo y aves en como lo es la producción de materia prima para la elaboración de embutidos donde labora actualmente.

1.3.- Misión:

La empresa Procarnicos, C.A es una organización privada dedicada a la compra, venta, distribución, producción y empaquetado de alimentos derivados de la carne de res, cerdo y aves en canal y su fuerte en el mercado la producción de materia prima para la elaboración de embutidos.

1.4.- Visión:

Ser una embutidora líder en posicionamiento a nivel nacional con amplias líneas de productos de alta calidad y de preferencia en las familias venezolanas.

1.5.- Valores:

- Ø Integridad
- Ø Respeto
- Ø Responsabilidad
- Ø Empatía

1.5.- Estructura organizativa:

La estructura organizacional general de la Empresa Procarnicos, C.A se refleja en el siguiente organigrama.

Cuadro 1. *Organigrama General de la empresa Procarnicos, C.A*



Fuente. Silva Daniela (2021)

1.6.-Descripción de actividades del departamento donde desarrolla la pasantía:

Departamento de producción:

En el desarrollo de las pasantías en el departamento de producción se destacan las siguientes actividades: Recepción de materia prima, control de calidad, punto crítico de control, devolución si la materia prima no está en las condiciones fisicoquímica adecuada, almacén, descongelación, control de calidad, clasificación, molienda, punto de control, estandarización, control de calidad, paletizaje, punto de control, almacenaje, marcaje-asignación de lote, venta.

Departamento de venta:

En el desarrollo de las pasantías en el departamento de venta se destacan las siguientes actividades: Captar clientes, ofrecer productos, cotizaciones, recibir pedidos, planificación de despacho, recibir al cliente, pesaje, cálculo de peso neto, realización de notas de entrega, asignación y emisión de facturas, emisión de guía Sada, carga de camión, colocación de precinto para culminar con la carga.

Departamento de administración:

En el área administrativa se realizan las siguientes actividades:

El pago de impuestos como la Alcaldía (Alcaldía del Municipio San Diego), Seguro Social Obligatorio, Fondo de Ahorro Obligatorio para la Vivienda (FAOV), Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialista (INCES), Ministerio Del Poder Popular Para El Proceso Social Del Trabajo (MPPPST), entre otros.

Así como también, manejo de cuentas por pagar, cuentas por cobrar, caja chica y resumen de gasto general semanal. Realización de retenciones de Impuesto al valor agregado (IVA) de manera quincenal, retenciones de salarios y otras retenciones de ISLR mensual con respectiva declaración y pago al SENIAT. Con respecto a la permisología: Verificar las fechas de vencimiento de la permisología como el permiso de bomberos, permiso sanitario del galpón, permiso sanitario de los camiones, el curso de manipulación de alimentos y certificado médico de los trabajadores.

Actualización de cartelera informativa. Participar en el cálculo de nómina y cesta ticket, emisión de recibo de pago a trabajadores. Archivar la documentación manejada por la empresa.

CAPITULO II

EL PROBLEMA

2.1.- Planteamiento del problema:

Desde tiempos remotos, partiendo de las exigencias internas y externas en las que las empresas u organizaciones se han visto involucradas con el paso del tiempo como lo es el crecimiento del mercado, la extensión del sector productivo y los cambios constantes de la economía, las mismas han caracterizado sus actividades en un fin común como lo es la persecución de sus objetivos principales, como lo señala Thomson Thompson, I. (2011), el cual indica que “el principal objetivo de las empresas es satisfacer necesidades y deseos existentes en la sociedad, con la finalidad de obtener una utilidad o beneficio”.

Para mejorar los resultados económicos de su ejercicio o bien para mantenerse en el mercado competitivo las empresas involucran conocimientos técnicos y profesionales en los costos y su reducción ya que su correcta implementación determina el rumbo futuro de la organización. Es por ello, que entender debidamente que son los costos es una prioridad para las organizaciones, según Gayle, R. (1999) “el costo representa la medición monetaria de los recursos que se hayan usado, como los materiales, la mano de obra y los costos indirectos, en el caso de un servicio el costo es el sacrificio monetario que se halla hecho para proporcionar el servicio”. (p. 5)

La industria cárnica en Venezuela, se ha desarrollado desde llegada de la revolución industrial en el siglo XVIII con la implementación de tecnología y maquinaria para la sistematización de la industria cárnica la cual según Ospina, M (1996) “es el resultado de la sucesión de varia etapas o procesos, en el transcurso de las cuales, se efectúa la transformación progresiva de los animales de consumo masivo

(bovinos, porcinos, avícolas, entre otros) para generar productos a base de carne y derivados.”

En tal sentido, la empresa Procarnicos, C.A, de acuerdo con Segovia E. y Nancy Jerez, N. (2008), se ubica en segunda etapa de la industria cárnica en Venezuela debido a que en la misma se lleva a cabo el proceso del beneficio de los animales y aprovechamiento de los subproductos en instalaciones dedicadas para tal fin. Se le añade valor a través del desposte y empaque de piezas grandes; además se generan huesos, grasas y otros subproductos de la carnicería centralizada para satisfacer a clientes industriales como: procesadores de productos cárnicos, comercios detallistas organizados, sistemas de comidas rápidas, industrias de grasas y jabones, entre otros”.

La empresa Procarnicos, C.A, se dedicada principalmente a la producción de materia prima para la elaboración de embutidos, actualmente ha decidido dedicarse también a la elaboración de su propia línea de Embutidos a la que llamó EMBUTIDOS BUCHETTO´S, iniciando con pruebas de producción de Mortadela de pollo, por lo que requieren la estandarización de sus costos para saber el costo real del mismo por unidad. Se ha observado que no se aplica la correcta distribución de los costos indirectos de fabricación y el formato que usan en el periodo de prueba para el cálculo del costo unitario es de carácter informal e informativo que no cumplen con los estándares contables que permitan su análisis y comprensión para la toma de decisiones.

Debido a la problemática ya antes mencionada se decide proponer el diseño de la estructura de costo con el fin de que la misma sea aprobada y utilizada en la empresa de forma permanente, la cual será útil para el análisis y mejora en el proceso productivo.

2.1.1.- Formulación del problema:

¿Cuáles son los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto’s elaborada en la empresa Procarnicos, C. A?

¿Qué mejoras existen al proponer un sistema de costos de la línea embutidos Buchetto's en la empresa Procarnicos, C.A., ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo en relación a su actual forma de cálculo del costo de productos?

2.2. – Objetivos de la investigación:

2.2.1.- Objetivo general:

Proponer un sistema de costos de la línea embutidos Buchetto's en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

2.2.2.- Objetivos específicos:

1. Diagnosticar la situación actual de los costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada por la empresa Procarnicos, C.A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.
2. Determinar los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.
3. Diseñar un sistema de costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

2.3. –Justificación de la investigación:

Dado que la contabilidad de costos se puede aplicar en todo tipo de empresas que se dedican a la producción, es importante que manejen un sistema de costos que se adapte a sus requerimientos y necesidades, gracias a este diseño, el propietario tendrá acceso a información suficiente, precisa, oportuna y veraz para poder tomar decisiones correctivas que contribuyan a su beneficio y mayor desarrollo.

Para asegurar que se han alcanzado los objetivos propuestos, el desarrollo de este trabajo es de gran interés, ya que se conoce las posibles dificultades en la actividad operativa de los costos realizados por la empresa Procarnicos, C.A, que complementan el estudio teórico por la práctica.

La empresa Procarnicos, C.A. para lograr un posicionamiento en el mercado venezolano requiere estandarizar sus costos ya que tan solo cuenta con un sistema de contabilidad general que ayuda a controlar de alguna manera sus movimientos económicos – financieros, pero no cuenta con una contabilidad de costos que le permita determinar el costo real de la línea de embutidos a la que denomina EMBUTIDOS BUCHETTOS integrada, por ser nueva, solo por mortadela de pollo. Se aplica la distribución de los costos indirectos de fabricación de manera incorrecta ya que el formato utilizado para el cálculo del costo unitario durante el período de prueba es informal e informativo por lo que este trabajo será de gran aporte a la organización para el análisis y evaluación de los costos; así como también para la comprensión en la toma de decisiones, mejoras en la rentabilidad y crecimiento como organización.

CAPITULO III

MARCO REFERENCIAL CONCEPTUAL

Este capítulo incluye bases teóricas que sustentan esta investigación así como los antecedentes. Según Sampieri, R. (2014) “Es un compendio escrito de artículos, libros y otros documentos que describen el estado pasado y actual del conocimiento sobre el problema de estudio”.

3.1.- Antecedentes de la investigación:

Rodríguez, N. (2016) presentar su trabajo de grado. Titulado: “**Estructura de Costos para la producción de carne de cerdo en la Granja Colonial Piral**” para optar al Título de Licenciado en Contaduría Pública, en la **Universidad Autónoma Gabriel Rene Moreno (U.A.G.R.M.)**, de Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

En particular su objetivo fue proponer una estructura de costos para el proceso de explotación de ganado porcino en la Granja Colonial Piral, para lo cual se plantea establecer costos reales en el centro de producción de carne de cerdo. En cuanto a su metodología, la investigación fue de carácter descriptivo, enmarcada en la modalidad de los proyectos factibles, bajo un diseño de investigación de campo con apoyo documental.

Así, este estudio orienta a la presente propuesta, y sus antecedentes son de aporte a la investigación, en cuanto a la fundamentación teórica, lineamientos para la realización de una Estructura de Costos, así como los métodos y técnicas de investigación en este campo.

En este sentido la investigación de **Chino, E. (2018)** realizada en la **Universidad Andina del Cusco**, para optar al Título de Licenciado en Contaduría Pública que tiene por nombre: **“Costos De Producción Y La Fijación De Precios De Los Productos De Cerámica En Arcilla En La Asociación De Artesanos Virgen Del Carmen Pucará-2017”** cuyo objetivo general fue: establecer los costos de producción y la fijación de precios de los productos de cerámica en arcilla en la asociación de artesanos Virgen del Carmen Pucará-2017, la investigación tiene un enfoque Cuantitativo puesto que se utilizó la recolección y análisis de datos, instrumentos que tienen medición numérica, así como el uso de la estadística con la finalidad de probar las hipótesis previamente establecida, la misma contó con un diseño de tipo no experimental y de estudio transaccional, como técnica de recolección de datos se utilizó el cuestionario tipo encuesta aplicado a una muestra compuesta por 20 socios y dentro de los resultados obtenidos se destaca que los costos de producción y la fijación de precios de venta obtenidos por parte de los integrantes de la “Asociación de artesanos Virgen del Carmen Pucará”, son erróneos y al realizar el trabajo técnico de investigación se determinó que los costos de producción, son los que se deberían aplicar y considerar y así podrán fijar sus precios de venta adecuados para sus productos. Finalmente se llevó a cabo la propuesta de la hoja de costos de la cerámica en arcilla.

Este proyecto se relaciona con el presente trabajo ya que se basan en la determinación de los elementos del costo y en este caso es conveniente la realización de comparaciones en la forma que se obtienen dichos datos, en los inconvenientes que se pueden presentar al momento de que no exista una fuente de información y sus posibles soluciones para continuar con la investigación.

Goñaz, E. y Zevallos, W. (2018) en su tesis **“Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.”** se determinó que el proceso productivo es continuo, de producción homogénea y masiva, se reconoció que la situación de costeo actual no está acorde con

las características de la empresa y su proceso de producción. Seguidamente, se establecieron los elementos determinantes del sistema de costos por procesos; y determinaron para la empresa el costo de producción.

El trabajo anteriormente mencionado sirve de apoyo para orientar el desarrollo de los objetivos específicos planteados en esta investigación, ya que tienen en común que ambas organizaciones se requiere determinar los costos que intervienen en su proceso productivo para la elaboración de un sistema de costos.

Del mismo modo **Diaz, P. (2019)** plantea en su tesis Doctoral presentada ante el Área de Estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la **Universidad de Carabobo (UC)**, que tiene por título: **“Estructuras De Costos En Las Pymis: Una Aproximación A La Gestión Estratégica Empresarial”** el objetivo general de esta investigación fue evaluar la gestión estratégica de costos para la pequeña y mediana industria, considerando las multidimensiones que influyen en las estructuras de costos. En cuanto a la metodología, el estudio es mixto, de campo, con un nivel descriptivo de corte explicativa; como instrumentos de recolección de datos, fueron empleados el cuestionario, la lista de cotejo y la entrevista, aplicados a dos muestras de gerentes de setenta y cinco (75) PyMIS, ubicadas en el Municipio Valencia, del Estado Carabobo. Entre las principales conclusiones, se destaca que, independientemente del tamaño que tenga la empresa, la gestión de costos es vital para su supervivencia, debido a la información útil para la toma de decisiones estratégicas, emanada de los costos. Una adecuada estructura de costos, permite formular estrategias para alargar el ciclo de vida de las PyMIS, el de sus productos, y hacerlas más competitivas en el mercado en el que interactúa.

La relación que guarda el antecedente antes mencionado con la presente investigación es que ambos están destinados a resaltar la importancia que tiene la

implementación de un sistema de costos adecuado para mejorar la gestión estratégica de costos.

Por otro lado, **Delgado, S. y Brizuela, M. (2008)** en el trabajo especial de grado titulado: **“Propuesta de Actualización De La Estructura De Costos En El Desposte De Carne De Cerdo, Según La Ley Orgánica De Precios Justos (LOPJ) en la Empresa Tutto Carne, C.A”** presentando como requisito para optar por el Título de Licenciado en Contaduría Pública en la **Universidad de Carabobo**.

La presente investigación tiene como objetivo la Actualización de la estructura de costos en el desposte de carne de cerdo, según la Ley Orgánica de Precios Justos (LOPJ) en la empresa Tutto Carne, C.A. ubicados en Valencia, Estado Carabobo, para determinar el precio de venta de los productos, el trabajo de investigación, está enmarcado dentro del paradigma positivista, concebida dentro de la modalidad general de estudio como proyecto factible, sustentada en una investigación de campo, con un nivel descriptivo, habiéndose analizado los sujetos que integran la población en estudio, la cual está constituida por diez (10) personas integrantes de los departamentos de administración y producción de la empresa Tutto Carne, C.A. El criterio para la muestra., es considerada como finita, ya que se tomó todo el universo, se aplica el cuestionario como método de recolección de datos, constituida por alternativas dicotómicas (Si y No), cerradas. Se concluyó que los procesos de producción y costos no se ajustan a los requerimientos establecidos en la Providencia Administrativa 003/2014, no posee un sistema contable integrado que le permita determinar una estructura de costos y gastos por producto, no cuenta con un sistema de valorización de inventario, el plan de cuentas no se ajusta a los criterios establecidos por la SUNDDE. Por lo tanto, se propuso establecer un sistema contable adecuado que permitan actualizar la estructura de costos, de acuerdo las normativas de la SUNDDE

y los criterios establecidos en la providencia administrativa 003 y determine el precio de venta de los productos

Recogiendo lo más importante, este trabajo de grado está vinculado directamente con la presente investigación, dado que enfoca el tema de estructura de costos y gastos y proponen una correcta estructura de costos.

Casimiro, Díaz y Rodríguez (2017) presentaron su trabajo en la Universidad de Carabobo, el cual llevó por título **“Propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes de Trabajo para la Empresa Superfly, C.A., ubicada en el Municipio Valencia, Estado Carabobo”** en el mismo se concluye que en la empresa existen fallas a nivel operativo y de control, tales como la carencia de formatos y formularios de registros que permita visualizar el flujo de los elementos del costo en el proceso productivo.

Está vinculado con la presente investigación al tener que diseñar un sistema de costo a la empresa estudiada que permita identificar los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, para luego ser acumulados en una hoja de costos.

3.2.- Bases teóricas

Según Arias, F (2006) las bases teóricas se refieren al desarrollo de los aspectos generales del tema, comprenden un conjunto de conceptos y proposiciones que constituyen un punto de vista o enfoque determinado, dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado. De esto modo, la descripción de las bases sirve de apoyo conceptual para el entendimiento de la presente investigación.

Teoría General de Sistemas

En general, las organizaciones se ven como un gran sistema compuesto por otros pequeños sistemas o subsistemas que conectan todos sus componentes y realizan un trabajo organizado e interrelacionado hacia un objetivo común.

Johansen, O (2004) señala que la teoría de sistemas surgió como una rama del trabajo de teoría general de sistemas publicado por Ludwig von Bertalanffy entre 1950 y 1968 con el fin de crear teorías y formulaciones conceptuales capaces de crear condiciones para su aplicación. en la realidad empírica. Según esta teoría, Johansen, O (2004) confirma que “un sistema es un todo organizado y complejo; un conjunto o una combinación de diferentes partes que forman un todo complejo o unificado”.

Contabilidad de costos

Para la comprensión de la presente investigación es importante tener claro que de acuerdo con Polimeni, R (1997), en su obra “Contabilidad de costos” señala que la misma se encarga de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones. En su sistema se usa información histórica y a menudo también se incluyen estimados de los costos o beneficios futuros. (p. 3).

Elementos de un producto

De acuerdo con Polimeni, R. (1997), en su obra “Contabilidad de costos” se establecen las siguientes terminologías para los elementos de un producto o de costos:

Materiales: Son los principales recursos que se usan en la producción, estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede ser:

- Ø ***Materiales directos:*** Pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.
- Ø ***Materiales indirectos:*** Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto pero no son materiales directos.

Mano de obra: Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra son:

- Ø ***Mano de obra directa:*** Esta directa involucrada en la fabricación de un producto terminado y se asocia con él con facilidad.

Ø **Mano de obra Indirecta:** Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa y se incluye como parte de los costos indirecto de fabricación.

Costos indirectos de fabricación: Este se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente en los productos específicos. Por ejemplo, el arrendamiento, energía, calefacción, depreciación del equipo de la fabricación. Se clasifican en: Fijos, variables y mixtos.

Según Horngren, Datar y Rajar (2012), por su comportamiento en el nivel de actividad:

Los costos variables:

Son aquellos cuyos montos totales cambia en forma directamente proporcional a los cambios que ocurran en el volumen de producción, pero el costo unitario variable siempre permanece constante para ese rango relevante. En palabras sencillas:

- Ø Si la producción aumenta entonces aumenta el costo total variable.
- Ø Si la producción disminuye entonces disminuye el costo total variable.

Los costos fijos:

Son los que tienen el comportamiento contrario a los costos variables porque sus montos totales permanecen constantes para ese rango de actividad, pero el costo unitario fijo es inversamente proporcional ante las fluctuaciones en el nivel de producción.

También en este criterio de clasificación se encuentran costos que tienen ambos comportamientos y se les denomina Costos Mixtos porque presentan una parte variable y otra fija. Cuando lo variable domina sobre el costo total entonces se conoce como Costos Semi-Variantes; si por el contrario el comportamiento fijo es lo que define al costo total entonces se les llama Costos Semi-Fijos.

Estructura de costos:

Según Ortiz A. y Rivero, G. (2006) se puede definir la estructura de costos como un proceso orientado a organizar de manera práctica la gestión de costos, basado en las prioridades estratégicas y operativas de la organización. Como tal, debe cubrir todas las operaciones de la organización, definir mecanismos para el procesamiento de datos financieros, y desarrollar la capacidad de disseminación de información oportuna y de calidad a nivel interno y externo. (P.4-5)

De manera ideal, el proceso de estructuración de costos debe derivarse de la política de costos. Esta secuencia permite optimizar tanto el alineamiento entre lo programático y financiero como la vinculación de los temas clave de corto y largo plazo. Sin embargo, por lo general se aprecia que el proceso de estructuración de costos es abordado de una manera reactiva, es decir, emerge como una respuesta del área financiera a las condiciones y presiones cotidianas en un ambiente caracterizado por un limitado involucramiento y/o interés del área programática sobre las repercusiones financieras de la gestión.

De acuerdo a lo anterior descrito se puede decir, que la estructura de costos es necesaria a la hora de gestionar los costos de los productos porque de ella se derivan cada una de las partidas que forman parte del costo de un producto, es decir que la estructura de costos nos muestra a detalle cada uno de los elementos que están inmersos o forman parte del costo del producto; es por ello que se hace necesario involucrar dentro de las bases teóricas esta definición que viene hacer parte del eje central de la investigación, puesto que se pretende entre los objetivos de investigación la elaboración de una estructura de costo.

Gastos operativos:

Se definen según Horngren, Datar y Rajar (2012), como los gastos en que incurre la entidad como parte de sus actividades de negocios principales sin incluir los costos de

las mercancías vendidas. Los principales gastos son los gastos de sueldos, rentas, depreciación, seguros e insumos. (p.183)

De acuerdo a la definición de gastos podemos decir que los gastos son aquellos importes monetarios en que incurre la empresa a fin de poder llevar a cabo su actividad comercial, es necesaria esta definición ya que en la elaboración de la estructura de costos se debe considerar, para establecer el porcentaje máximo que se le puede atribuir al costo, es por ello que la legislación venezolana establece estos márgenes, en la Providencia N°003/2014 mediante la cual se fijan criterios contables generales para la determinación de precios justos, separando los gastos ajenos a la producción, que serán los gastos de administración, de representación, publicidad, venta y otros, para los cuales establece un máximo del 12.50% del Costo de Producción.

Métodos de costeo:

Hornngren *et al* (2012), distingue los siguientes métodos:

El costeo por absorción:

Es la técnica tradicional utilizada para determinar los costos de producción y en el caso venezolano, es el único método reconocido en la legislación tributaria y en las leyes para la regulación de costos y precios. Se llama absorbente porque imputa al producto todos los costos relacionados con su fabricación, tanto directos e indirectos como fijos y variables. En otras palabras, el costo del producto por absorción está conformado por: Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación.

El costeo directo:

Es aquel que carga al producto sólo los costos variables puestos que fluctúan en forma directa y proporcional a los volúmenes de producción mientras que los costos fijos se excluyen del costo del producto y se trata como “gastos del periodo” en el

Estado de Resultado. El Costo de Producción Variable incluye: Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación Variables.

Costeo basado en actividades:

También conocida por sus siglas ABC (su denominación en inglés). Presenta un enfoque diferente para la asignación de costos porque parte del principio de que son las actividades las generadoras del consumo de recursos y no los productos; por lo tanto, primero se imputan los costos a las actividades (es decir, al conjunto de tareas que se realizan para fabricar el producto) y posteriormente, los costos de las actividades se asignan a los productos finales.

Dado que los Materiales Directos y Mano de Obra Directa tienen identificación clara y concreta con el producto sus costos resultantes son iguales que en los dos métodos anteriores, pero cuando se imputa los Costos Indirectos de Fabricación a los productos (sean fijos o variables) difieren sus resultados. En esencia, el Costeo ABC presenta una metodología más precisa para distribuir los costos indirectos en comparación con el Costeo Absorbente y el Costeo Directo.

En el mismo orden de ideas, Polimeni, R (1997) también identifica como métodos de costeo los siguientes métodos:

Sistema de costo por proceso:

Es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centros de costos y se caracteriza por producir un alto número de productos homogéneos que pasan a través de una serie de procesos en donde se realizan una o más operaciones que sitúan al producto un paso más cerca de su terminación. (p. 223).

Al estudiar y analizar el sistema de costeo por proceso, se puede señalar que es el que más se adapta al proceso productivo implementado en la fabricación de la línea de Embutido Buchetto´s..

Sistema de costo estándar

¿Cómo determinar el costo estándar?

Para elaborar el costo estándar se requiere la participación de varias áreas de la empresa, como son: diseño, ingeniería de producto, ventas, producción, compras, costos, entre otros. El área de costos coordina la información proveniente de todas las áreas involucradas y se responsabiliza de calcular los costos estándar por unidad de un producto terminado, elaborando una hoja de costos estándar para cada producto y considerando el estudio de cada uno de los elementos del costo de producción. La hoja de costos estándar se conoce también como maestro de producción (Colin, 2008). Otros autores indican que “existen tres tipos de estándar, Fijo, ideal y alcanzable. Como su nombre lo indica el estándar fijo se mantiene inalterable respecto a su cálculo en el tiempo, el estándar ideal se calcula utilizando condiciones utópicas donde no intervendrían los factores exógenos, y el alcanzable es aquel que utiliza altos grados de eficiencia”. (Polimeni, 1997)

Según Callejas, F. (2013) hay que tener en consideración que existen dos componentes relacionados al costo estándar, el estándar de precio y el estándar relativo a la cantidad.

Materia prima directa

Para determinar el costo estándar de la materia prima se debe considerar el estándar de cantidad y el estándar de precio.

Ø Estándar de cantidad:

Las diferentes materias primas y las cantidades requeridas para producir una unidad se determinan a través de estudios de ingeniería, tomando en cuenta el tipo de material, su calidad y rendimiento, así como las mermas y desperdicios normales, aprovechando las experiencias anteriores y los datos estadísticos propios de la planta productiva o bien realizando las suficientes pruebas bajo condiciones controladas para lograr la fijación del consumo estándar unitario de materia prima para cada unidad terminada. (Colin, 2008).

Ø Estándar de precio

Los estándares de precio son los precios unitarios con los cuales cada una de las materias primas se debe comprar en periodos futuros. Estos estándares son determinados por el área de compras considerando la cantidad y calidad deseadas, así como la calendarización de entrega de los materiales requeridos. En el caso de los materiales importados se debe considerar además, los costos necesarios para colocar los materiales en la planta fabril y el efecto de las fluctuaciones en la paridad cambiaria. Para evitar cambios repentinos en los precios es recomendable efectuar contratos de abastecimiento con los proveedores. (Colin, 2008).

Mano de obra directa

Para determinar el costo estándar de la mano de obra directa, también se debe considerar el estándar de cantidad y el estándar de precio.

Ø Estándar de cantidad

El estándar de la mano de obra se determina por la cantidad de horas hombre de mano de obra directa que se utilizarán en cada una de las fases de producción de una unidad terminada. La habilidad y la eficiencia del personal de producción pueden ser medidas mediante estudios de tiempos y movimientos, en los cuales se analizan las operaciones de fabricación tomando muestras de esfuerzo de trabajo de diversos empleados, en distintos momentos y bajo ciertas condiciones de trabajo como espacio, temperatura, equipo, entre otros. Posteriormente, se establecen los estándares de tiempo bajo los cuales los trabajadores deben ejecutar las tareas asignadas para producir una unidad. (Colin, 2008).

Ø Estándar de precio

Los estándares de precio son los costos hora-hombre de mano de obra directa que se espera prevalezcan durante un periodo. El área de costos, con el apoyo de recursos

humanos, es quien determina los costos hora-hombre para cada una de las categorías existentes de la planta productiva, con base en los salarios remuneraciones reales y de mercado. (Colin, 2008).

Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos son el tercer elemento del costo de producción que prácticamente no pueden ser aplicados en forma precisa a una unidad producida, por lo que se realiza su absorción en los productos elaborados por medio de direccionamientos. Estos cargos incluyen el costo de materia prima indirecta, mano de obra indirecta, depreciaciones, entre otros, los cuales, de acuerdo con su comportamiento, pueden ser fijos y variables. Los costos fijos son aquellos que permanecen constantes en su magnitud, independientemente de los cambios registrados en el volumen de producción. Por lo tanto, a mayor producción el costo unitario fijo será menor y, a la inversa, a menor producción el costo unitario fijo será mayor. Los costos variables son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa con el volumen de producción. Por lo tanto, su efecto sobre el costo de la unidad producida es constante. (Colin, 2008).

Para determinar el costo estándar de cargos indirectos por unidad según Colin, J. (2008) se debe considerar:

1. La capacidad de producción de la planta en condiciones normales de trabajo. La capacidad productiva de una empresa puede expresarse en términos de “lo que puede producir” o “lo que habrá de producir”. No es aconsejable producir a plena capacidad si la demanda de productos no corresponde a la producción, debido a que el riesgo de obsolescencia y los costos de almacenamiento de las unidades no vendidas podrían ser de consideración. Por estas razones, se utiliza lo que se conoce como “capacidad normal”, que es el nivel de producción que habrá de satisfacer el volumen de ventas previsto en un periodo, con base en los bienes de capital y la fuerza de trabajo con que cuenta la empresa.

2. El presupuesto flexible de costos indirectos, realizando para tal efecto un análisis cuidadoso de las experiencias anteriores, los datos estadísticos de la empresa relacionados con los volúmenes de producción reales, las condiciones económicas esperadas y demás información pertinente, todo ello con el fin de obtener la mejor predicción posible de los costos indirectos que correspondan a la capacidad productiva presupuestada.
3. Por último, la cuota estándar de costos indirectos, que puede ser expresada en horas hombre de mano de obra directa, horas-máquina o unidades producidas, se determina dividiendo el presupuesto flexible de costos indirectos entre el nivel de producción seleccionado para el periodo de costos.

Desviaciones entre el costo estándar v/s real

La finalidad de la aplicación del costo estándar es poder analizar las desviaciones, por lo que se utiliza este concepto ya que es más fácil identificar cuan alejado se encuentra el costo real de su estándar. Los involucrados en la gestión deberán explicar el motivo de la desviación sin importar si este es favorable o desfavorable. Si el estándar ha sido calculado de manera correcta, este se ha de transformar en la norma, por tanto, la desviación hay que analizarla de manera crítica. (Calleja, F. 2013).

Tanto las desviaciones positivas como negativas deben analizarse, como menciona Callejas, F. (2013) las desviaciones se pueden generalizar en:

- Ø Desviaciones relacionadas con la cantidad (eficiencia), lo que indica si se usó la cantidad de unidades requeridas.
- Ø Desviaciones de Precio, lo que muestra si se está contratando en función de los términos de mercado.

3.3- Base legal:

Según Balestrini, (2013) las bases legales reflejan "la distancia existente entre las elaboraciones resumidas en el contenido del concepto y los hechos empíricos referidos"(p.68)

La investigación a realizar se basa según la escala jerárquica establecida en las diversas normas internacionales y nacionales que tengan relación con la presente investigación, en primer lugar, La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) tiene supremacía legislativa y de ella se van derivando Leyes Orgánicas o Especiales, Leyes Ordinarias, Decretos, Reglamentos y Ordenanzas.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (2009)

Gaceta Oficial 5.908 del 19 de febrero de 2.009

Título

Artículo 112: Todas las personas nacionales pueden dedicarse libremente a la actividad económica de su preferencia, sin más limitaciones que las previstas en esta constitución y las que establezcan las leyes, por razones de desarrollo humano, seguridad, sanidad, protección del ambiente u otras de interés social. El estado promoverá la iniciativa privada, garantizando la creación y justa distribución de la riqueza, así como la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades de la población, la libertad de trabajo, empresa, comercio, industria, sin perjuicio de la facultad para dictar medidas para planificar, racionalizar y regular la economía e impulsar el desarrollo integral del país.

El artículo señala que el estado venezolano debe incitar a los sectores económicos a ser productivos indistintamente de la actividad económica que realice, con el fin de satisfacer las necesidades de la población, siendo el mismo Estado el órgano regulador de las riquezas y protección de los trabajadores y trabajadoras con el fin de que exista un bien común entre las partes a fin de contribuir y estimular las actividades económicas.

Artículo 117: Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de calidad, así como información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos y servicio que consumen, a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establecerá los mecanismos necesarios para garantizar estos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de

defensa del público consumidor, el resarcimiento de los daños causados y las sanciones correspondientes por la violación de estos derechos.

Este artículo deja claro el derecho que se le da a las personas, en este caso los consumidores en cuanto a la protección ante la fijación de los precios, la calidad y características de los productos que adquiere de sus proveedores para su consumo. Y dicha protección estará. La sociedad goza del derecho de uso y goce de bienes y servicios de calidad ofrecida por el fabricante o comerciante, tal como lo estipula la venta del producto para su uso y disfrute.

Ley Orgánica de Precios Justos

Publicada en la Gaceta Oficial 40.340 del 24 de enero del 2014.

Artículo N°1: Objeto. La presente Ley tiene por objeto asegurar el desarrollo armónico, justo, equitativo, productivo y soberano de la economía nacional, a través de la determinación de precios justos de bienes y servicios, mediante el análisis de la estructura de costos, la fijación del máximo porcentaje de ganancia, y la fiscalización efectiva de la actividad económica y comercial, a fin de proteger los ingresos de todas las ciudadanas y ciudadanos, y muy especialmente el salario de las trabajadoras y los trabajadores, el acceso de las personas a los bienes y servicios para la satisfacción de sus necesidades, establecer los ilícitos administrativos, sus procedimientos y sanciones, los delitos económicos, su penalización, y el resarcimiento de los daños sufridos, para la consolidación del orden productivo socialista.

Cabe destacar que el referido artículo expresa de manera clara la intención del legislador de analizar las estructuras de costos de todas las entidades que desarrollen actividades económicas dentro del territorio nacional y el establecimiento de porcentajes máximos de ganancias, es por ello que hoy en día las organizaciones deben contar con una estructura de costos bien fundada sobre los lineamientos que ordena el legislados en materia de costos y precios justos de ventas.

Artículo N°2: Sujetos de Aplicación: Quedan sujetos a la aplicación de esta Ley, las personas naturales y jurídicas, de derecho público o privado,

nacionales o extranjeras, que desarrollen actividades económicas en el territorio de la República Bolivariana de Venezuela, incluidas las que se realizan a través de medios electrónicos.

Establece claramente el presente artículo que todas las personas jurídicas y naturales que realicen actividades económicas en el país, están obligados a cumplir con la Ley de Costos y Precios Justos de aplicación en la República Bolivariana de Venezuela.

Artículo 32: " El margen máximo de ganancia será establecido anualmente, atendiendo criterios científicos, por la SUNDDE, tomando en consideración las recomendaciones emanadas de los Ministerios del Poder Popular con competencia en las materias de Comercio, Industrias y Finanzas. En ningún caso, el margen de ganancia de cada actor de la cadena de comercialización excederá de treinta (30) puntos porcentuales de la estructura de costos del bien o servicio."

Es decir, la ganancia máxima no puede exceder del treinta por ciento (30%) sobre el precio de costo.

**Providencia Administrativa No. 003/2014
7 de febrero de 2014**

La nueva Superintendencia Nacional para la Defensa de los Derechos Socio Económicos (SUNDDE), creada mediante el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos (la Ley de Precios), publicado en Gaceta Oficial No. 40.340, del 23 de enero de 2014, promulgó la Providencia Administrativa No. 003/2014 (la Providencia) mediante la cual se fijan los Criterios Contables Generales para la Determinación de Precios Justos

Artículo No. 1: La presente providencia administrativa tiene por objeto establecer criterios contables generales que deberán utilizar los sujetos de aplicación del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos para la adecuación de sus estructuras de costos que les permitan determinar precios justos.

Establece los criterios contables generales que deberán ser utilizados para la adecuación de las estructuras de costos que permitan la determinación de los precios justos.

Artículo 2°—Criterios. Serán criterios de cumplimiento obligatorio en la contabilidad de los sujetos de aplicación del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos los que a continuación se mencionan.

Dentro de los criterios uno de los más resaltantes para el cumplimiento de la investigación es el mencionado es el numeral doce (12) que dicta lo siguiente:

12. Los sujetos de aplicación incorporarán a la estructura de costos de producción del bien o prestación del servicio, determinada conforme a la presente providencia administrativa aquellos gastos ajenos a la producción, gastos del ejercicio hechos en el país, causados en el ejercicio, considerados normales y necesarios para la realización de sus operaciones medulares. En ningún caso la cantidad de gastos ajenos a la producción incorporados a la estructura de costos excederá del doce con cinco décimas por cien (sic) (12,5%) del costo de producción del bien o de la prestación del servicio del ejercicio determinada antes de la incorporación de los gastos ajenos a la producción.

Lo numeral señalado dicta que los gastos ajenos a la producción incorporados a la estructura de costos deben exceder del doce con décimas por cien (12,5) por ciento (%) del costo de producción del producto o servicio.

3.4- Definición de términos básicos:

Para la comprensión de la presente investigación se extraen términos básicos descritos por Polimeni, R. (1997) en su obra “Contabilidad de costos”:

Centro de Costos: Es el agrupamiento de los costos de manera eficiente para que tengan influencia significativa en las tomas de decisiones, para su aprovechamiento total dentro de la estructura y para que satisfagan los reporte internos y externos de costos. Cada entidad organiza básicamente sus costos en dos niveles una macro y el

otro micro. El nivel micro está representado por partidas como gastos de administración y de ventas, y en la etapa macro se representan las partidas que son imputadas al costo directamente.

Costo: Es el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en termino monetario mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento que se obtienen los beneficios”. (p.11).

Costos administrativos: Son los que se incurren en la dirección, el control y la operación de una compañía. (p. 28).

Departamentos: En una división funcional principal en una fábrica en donde se realizan procesos de manufactura relacionados. (p. 22).

Departamentos de producción: Éstos contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos donde tienen lugar los procesos de conversión o de elaboración. (p. 22).

Gasto: Se define como un costo que ha producido un beneficio y que ha expirado, los costos no expirados que pueden dar beneficio futuro se clasifican como activos. (p. 11).

Proceso: Es una serie de actividades y operaciones que están vinculadas para ejecutar un objetivo específico. (p. 28).

Plan de cuentas: Es un listado organizado de cuentas que tiene el propósito de facilitar el registro de la situación y las diversas transacciones de una organización. Así, por ejemplo, un plan de cuentas permite acumular los diversos costos de acuerdo a la naturaleza de las operaciones (salarios, combustible, pago de alquileres, suministros de oficina, etc.).

3.4 Sistema de Variables

Una variable, según Álvarez (2008) consiste: “en una serie de características por estudiar, definidas de manera operacional, es decir, en función de sus indicadores o unidades de medida” (p.59)

Cuadro 2. *Operacionalidad de Variables*

Objetivo General: Proponer un sistema de costos de la línea embutidos Buchetto's en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo

Variab les	Definición conceptual	Dimensión	Indicadores	Ítem	Instrumentos
Estructura de Costos	Proceso orientado a organizar de manera práctica la gestión de costos basado en las prioridades estratégicas y operativas de la organización.	Contabilidad de Costos	Sistema de Costos	1,2	Cuestionario
			Criterios y Políticas de Costos	3	Cuestionario
		Distribución de elementos del costo	Información de Costos	4	Cuestionario y revisión documental
			Elementos del costo	5	Cuestionario y entrevistas
Departamentos de producción	El área de producción que tiene como función principal la creación de productos	Sala de producción	Información de producción	6	Cuestionario
			Departamentos y etapas de producción	7	Cuestionario y Observación directa

Fuente. *Silva Daniela (2021)*

CAPITULO IV

FASES METODOLOGICAS

En toda investigación se hace necesario que el objeto de estudio se someta a pruebas y evidencias, al respecto Ballestrini, M. (2013) destaca que el “marco metodológico se alude al conjunto de procedimientos lógicos, técnicos–operacionales que envuelven a los procesos de investigación”. De esta manera, se presenta el tipo, diseño y nivel de la investigación. Así como también, las fases a realizar para el cumplimiento de los objetivos propuestos.

4.1. Tipo de Investigación

De acuerdo a Palella y Martins (2011), esta “Consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables, estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural (pág.88).

Para este tipo de investigación, presenta un diseño de campo, debido a que para lograr los objetivos planteados es necesario la recopilación y análisis de la información, extraída de la realidad de un área específica, en este caso de la estructura de costos de la línea de embutidos Buchetto’s de Procarnicos, C.A Así mismo, ésta es de tipo no experimental, ya que se presenta un problema planteado de la realidad, donde no se construyen situaciones, si no que se observan o estudian las ya existentes.

4.2. Nivel de la Investigación

Según Tamayo y Tamayo M. (2012), “comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos.” (p.35). La presente investigación, es de tipo descriptivo, debido a que la recolección de datos se obtuvo a través de fuentes vivas o directas de la observación de “la realidad donde ocurren los hechos”, es decir, de los procesos productivo del embutido en la empresa Procarnicos, C.A.

4.3. Diseño de la Investigación

La metodología utilizada en esta investigación, está enmarcada en un Proyecto Factible, según el cual es definido por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2002), “como una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas requeridos o necesidades de organizaciones o grupo social, refiriéndose a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos” (p. 7).

En este caso particular, se adopta a este tipo de investigación para dar respuesta a las interrogantes planteadas con relación al reconocimiento y medición de los costos del proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

4.4.- Fases metodológicas:

Para dar cumplimiento de los objetivos planteados se realizó el desarrollo de (3) fases que se presentan a continuación:

4.4.1.- Fase I: Diagnosticar la situación actual de los costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada por la empresa Procarnicos, C.A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

Para el desarrollo de esta fase de diagnóstico actual del cálculo del costo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada por la empresa Procarnicos, C.A, es necesario establecer el objeto de estudio por lo que se determinó la población, descrita por Arias, F (2006) como “el conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para las cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación”. En el mismo orden de ideas, para Arias, F (2006), la muestra “es un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible”. (p. 83). Por consiguiente, se establece para efectos de esta investigación que la población se compone por la totalidad del personal que labora en la empresa de 15 trabajadores, tomando una muestra de 6 personas. En lo que respecta a la investigación planteada, se utilizó la herramienta del cuestionario tipo encuesta, definida por García, M (1989) como “una técnica que utiliza

un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra”.

Para el desarrollo de este proyecto se hizo uso igualmente de entrevistas y la observación directa como técnica para la recolección de datos. Según Sampieri R (2006), “las entrevistas implican que una persona calificada aplica el cuestionario a los sujetos participantes, el primero hace las preguntas a cada sujeto y anota las respuestas”. Y la observación por su parte, Tamayo y Tamayo (2012) afirman que “la observación directa es aquella en la cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación”. (pag.83)

4.1.2.- Fase II: Determinación de los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto’s elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

Se realizó en esta fase la determinación de los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto’s elaborada en la empresa Procarnicos, C. A, se clasificó todos los costos incurridos en la empresa y se asignaron a los departamentos también identificados, y luego al producto. Esta fase se logró con apoyo en las técnicas de recolección de datos como es la entrevista y la observación directa, la primera se aplicó al gerente de producción para conocer las etapas que intervienen en el proceso productivo, la segunda por su parte ayudó a determinar los departamentos de dicha producción. Igualmente, se aplicó un cuestionario tipo encuesta ordinal-politómica a la contadora de la empresa en donde se reflejó la correcta clasificación de los costos. Finalmente, una vez clasificado de forma correcta los costos, se procedió a realizar una entrevista con el gerente de compras, con el fin de obtener el costo según las facturas de compras canceladas por la empresa.

4.1.3.- Fase III: Diseño un sistema de costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

Para el cumplimiento de esta fase se contó con toda la información recolectada anteriormente, con el fin de identificar el sistema de costeo que se adecue al tipo de producción de la empresa y posteriormente con apoyo de las bases teóricas, se diseñó la estructura de costo basada en el sistema de costeo estándar con el fin de que la misma sea aprobada y utilizada en la empresa de forma permanente, la cual será útil para el análisis y mejora en el proceso productivo.

CAPITULO V

RESULTADOS

En este capítulo, se presenta el análisis e interpretación de los resultados obtenidos al aplicar el instrumento para la recolección de la información a los sujetos que integran la muestra en estudio, la cual quedó constituida por seis (6) personas integrantes de los departamentos de administración y producción de la empresa Procarnicos, C.A.

5.1.- Fase I: Diagnosticar la situación actual de los costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada por la empresa Procarnicos, C.A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

En este sentido, uno de los instrumentos que se aplica para recabar la información es el cuestionario, donde se plasman las interrogantes necesarias que dan cumplimiento a los objetivos planteados en la investigación; así mismo, este instrumento se estructura con siete (7) preguntas de tipo dicotómicas, haciendo notar que el diagnóstico se efectúa tomando como base el cuadro de variables, para ello se agrupan los datos obtenidos en cada una de las partes del instrumento en correspondencia con cada una de las dimensiones estudiadas, se analizaron los resultados de manera separada ítem por ítem, se distribuyen en frecuencias absolutas y porcentuales, representándolas en gráficos tipo pastel para su mayor interpretación, con la finalidad de fundamentar el objetivo central de la investigación.

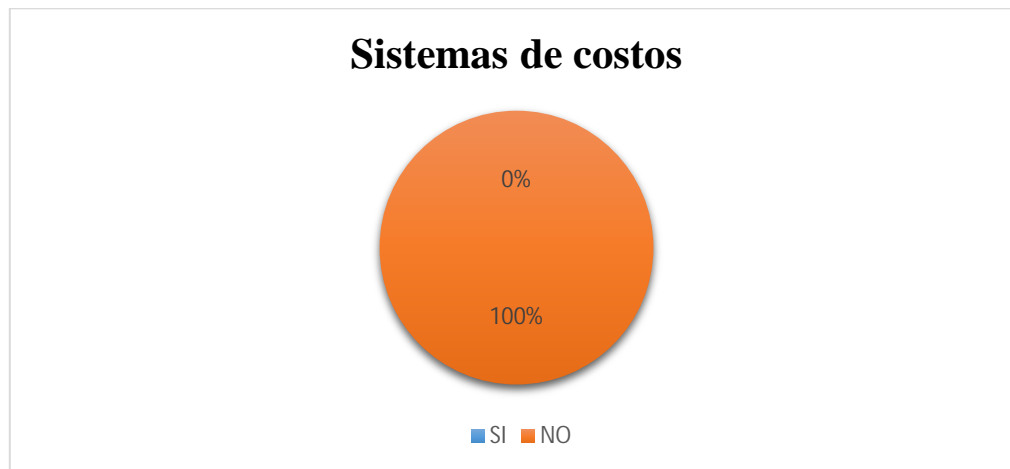
Ítem. 1. ¿Considera usted que la entidad posee un sistema que le permite facilitar el cálculo del costo de la mortadela especial?

Tabla N°1. *Sistema de Costos*

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	6	100%
TOTAL	6	100%

Fuente. Daniela Silva (2021)

Gráfico N°1. *Sistema de Costos*



Fuente. Silva Daniela (2021)

Análisis: De acuerdo a los resultados de la encuesta el cien (100) por ciento (%) de los encuestados responde que no se dispone de un sistema de costos que le permita facilitar el cálculo del costo de la mortadela especial de pollo de la línea Embutidos Buchetto's. Esto es una amenaza para la empresa ya que en términos generales, cuando una empresa no cuenta con un correcto sistema de determinación de costos es más vulnerable a tomar decisiones erradas, no tiene el control real de sus finanzas y no puede planificar, gestionar y evaluar rentablemente los flujos de trabajo.

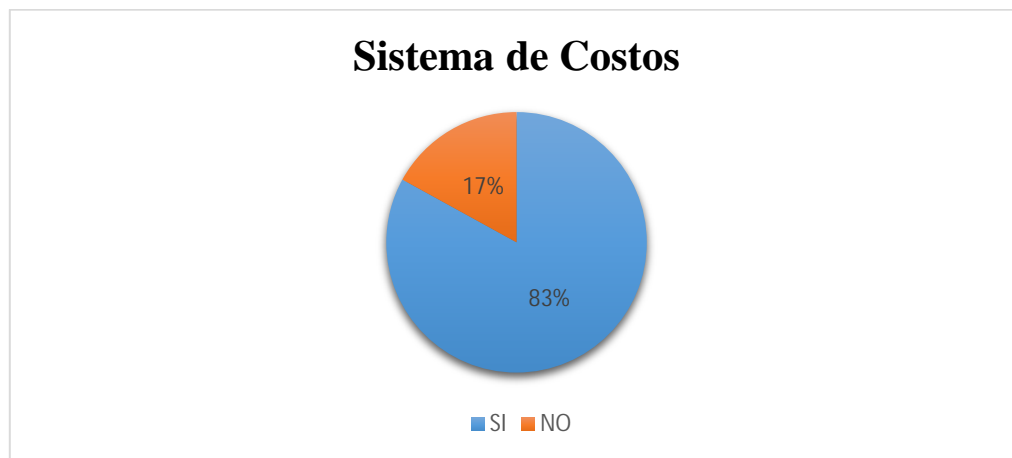
Ítem 2. ¿Considera usted necesario un sistema de costos que le permita a la entidad determinar los cálculos de la elaboración de la mortadela de manera eficiente y eficaz?

Tabla N°2. *Sistema de costos*

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	17%
NO	5	83%
TOTAL	6	100%

Fuente. Daniela Silva (2021)

Gráfico N°2. *Sistema de costos*



Fuente. Silva Daniela (2021)

Análisis: En relación al tabla número dos (2) donde se plantearon los resultados obtenidos en lo que corresponde a lo necesario un sistema de costos que le permita a la entidad determinar los cálculos de la elaboración de la mortadela de manera eficiente y eficaz el diecisiete (17) por ciento (%) de los encuestados responde que no es necesario y el ochenta y tres (83) por ciento (%) responde que es necesario un Sistema de Costos que registre los costos de la mortadela de línea embutidos Buchetto's.

En este punto se resalta que en toda entidad u organización es necesario, aún más si se dedica a la producción de productos y servicios, implementar un sistema de costo que determine eficientemente los mismos y así lograr visualizar los resultados de la empresa más se acerca a la realidad. En este caso Procarnicos, C.A., al evidenciar que carece de un sistema de costeo, se encuentra en una situación ciega ya que se están ignorando aspectos fundamentales que afectan al funcionamiento interno de la empresa colocando a la gerencia en una posición de desventaja para la toma de decisiones, ya que se puede estar comprando la materia prima a un precio excesivo, tener gastos elevados que estén siendo ignorado en el cálculo del costo, que el producto por el que se esté apostando no sea el más rentable, entre otros aspectos.

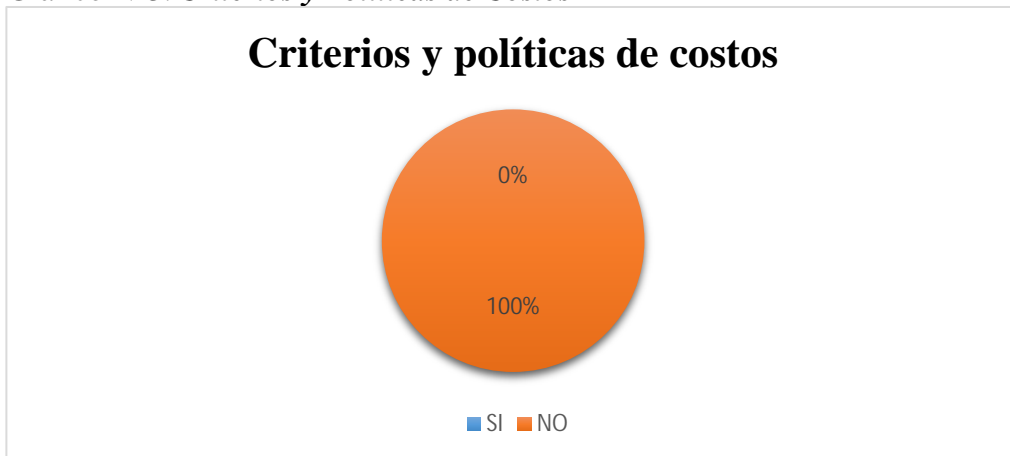
Ítem 3. ¿Considera usted que la entidad implementa políticas para la asignación y distribución de los costos?

Tabla N°3. Criterios y Políticas de Costos

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	6	100%
TOTAL	6	100%

Fuente. Silva Daniela (2021)

Gráfico N°3. Criterios y Políticas de Costos



Fuente. Silva Daniela (2021)

Análisis: Los resultados obtenidos con respecto al ítem 3 arrojaron que el cien (100) por ciento (%) de los encuestados responde que la entidad no existen políticas para la asignación y distribución de los costos lo que trae consigo que la entidad tenga problemas con respecto a sus utilidades, ya que al no poseer un sistema de costos que tenga políticas establecidas para la asignación y distribución de los mismos, la empresa puede llegar a vender muchos artículos y ver que sus utilidades no son las suficientes. Igualmente, es importante tener exactitud en la asignación del costo partiendo desde su clasificación ya que a nivel de competencia en el mercado puede que la competencia venda los mismos productos exactamente iguales, y que además su precio de venta y costos sean más bajos. Esta exactitud en la asignación del costo de la competencia, le permite bajar los precios y obtener muchas ganancias.

Diagnostico

A partir de la siguiente matriz DOFA se pudo determinar las debilidades y amenazas que tiene la entidad porque no cuenta con un sistema de costo, no implementa ninguna política para la asignación y distribución de costos y no lleva una adecuada estructura de costos para el cálculo del costo de la mortadela especia de pollo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

Cuadro 3. *Matriz F.O.D.A*

Matriz F.O.D. A	Fortalezas (F)	Debilidades (D)
Oportunidades (O)		
Amenazas (A)		<p>La entidad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es más vulnerable a tomar decisiones erradas. 2. No tiene el control real de sus finanzas y no puede planificar, gestionar y evaluar rentablemente los flujos de trabajo. 3. Se encuentra en una situación ciega ya que se están ignorando aspectos fundamentales que afectan al funcionamiento interno. 4. Tenga problemas con respecto a sus utilidades. 5. Tener precios no competitivos en el mercado. 6. Puede estar comprando la materia prima a un precio excesivo 7. Puede tener gastos elevados que estén siendo ignorado en el cálculo del costo. 8. Puede que el producto por el que se esté apostando no sea el más rentable

5.2.- Fase II: Determinación de los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

Continuando con el orden de ideas de la fase I, uno de los instrumentos que se aplica para recabar la información es el cuestionario, donde se plasman las interrogantes necesarias que dan cumplimiento a los objetivos planteados en la investigación para esta fase; se presentaron preguntas de tipo dicotómicas, haciendo notar que el diagnóstico se efectúa tomando como base el cuadro de variables, se analizaron los resultados de manera separada ítem por ítem, se distribuyen en frecuencias absolutas y porcentuales, representándolas en gráficos tipo pastel para su mayor interpretación, con la finalidad de fundamentar el objetivo central de la investigación.

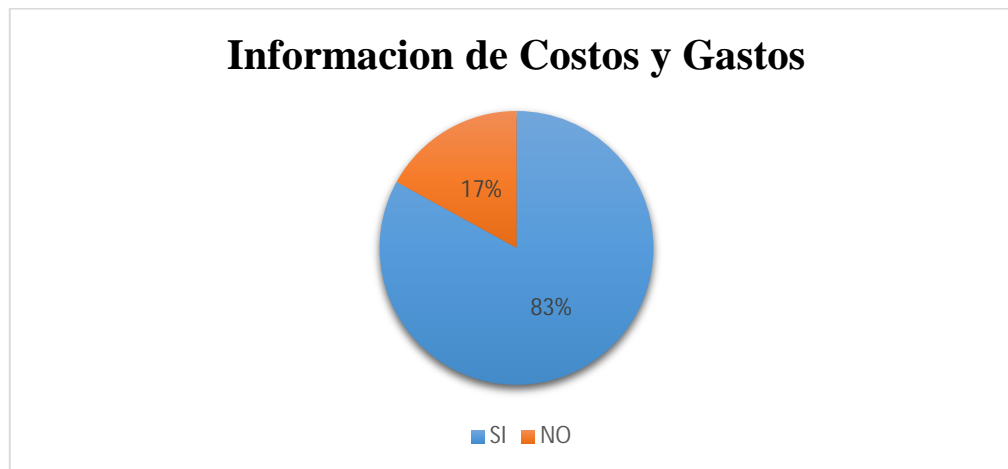
Ítem 4. ¿Considera usted que en el departamento de costos al momento del registro contable de los gastos se aplica las normas internacionales?

Tabla N°4. *Información de Costos y Gastos*

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	17%
NO	5	83%
TOTAL	6	100%

Fuente. Daniela Silva (2021)

Grafico N°4. *Información de Costos y Gastos*



Fuente. Silva Daniela (2021)

Análisis: De acuerdo a los resultados de la encuesta el diecisiete (17) por ciento (%) de los encuestados responde que considera que en el departamento de costos al momento del registro contable de los gastos se aplica las normas internacionales, y el ochenta y tres (83) por ciento (%) responde que no emite los registros contables de costos y gastos en acuerdo a ello.

Se concluye que no existe un control en la información de costos dentro del departamento de costos y por ende se determina que no hay una correcta distribución de elementos del costo porque la entidad no aplica el registro contable de los gastos y costos según las normas internacionales.

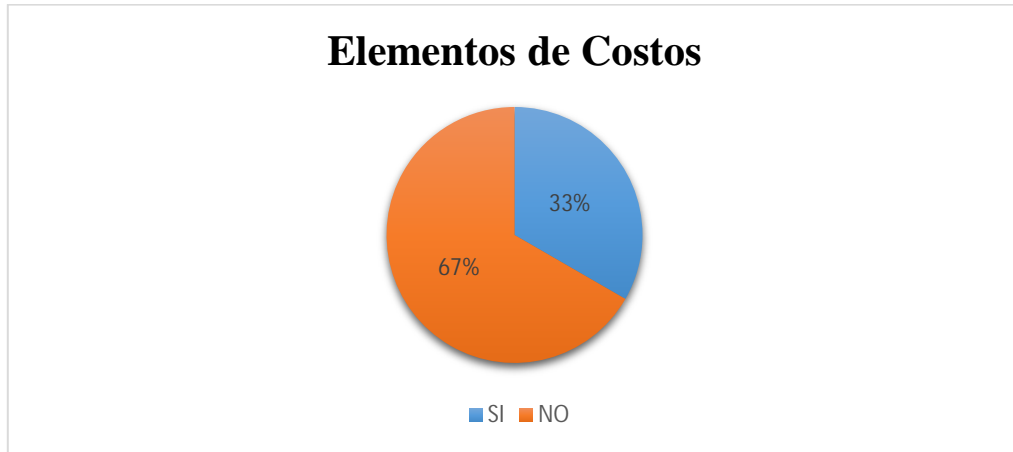
Ítem 5. ¿Tiene usted conocimiento de que si al momento de determinar el costo del proceso de elaboración de la mortadela especial de pollo se toman en consideración todos los elementos del costo del proceso?

Tabla N°5. *Elementos del costo*

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	33%
NO	4	67%
TOTAL	6	100%

Fuente. Daniela Silva (2021)

Grafico N°5. Elementos del costo



Fuente. Daniela Silva (2021)

Análisis: De acuerdo a los resultados obtenidos del ítem 5, el sesenta y siete (67) por ciento (%) de los encuestados responde que al momento de determinar el costo del proceso de elaboración de la mortadela especial de pollo no se toman en consideración todos los elementos del costo del proceso, y el treinta y tres (33) por ciento (%) responde si se toman en cuenta de manera correcta.

De este modo, y se logró evidenciar que la empresa Procarnicos, C.A. no toma en consideración todos los elementos del costo al momento de calcular los relacionados a la elaboración de la mortadela especial, dejando fuera de este cálculo la mano de obra directa o los costos indirectos de fabricación, ambos parte importante y fundamental dentro de una estructura de costo. Esta situación trae consigo amenazas para la entidad como que el margen de contribución no sea real porque al no incluir costos se está en presencia de una utilidad ficticia que se termina consumiendo con los gastos no cargados al costo del producto, en el mismo orden de ideas, no incluir todos los elementos del costo impedir realizar estrategias de precio eficaces, que las utilidades contabilizadas no demuestre la realidad, entre otras desventajas.

Ítem 6. ¿Considera usted que la Captación, Identificación y Medición de los hechos de la producción son registrados oportunamente en informes de producción?

Tabla N°6. *Información de Producción*

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	6	100%
TOTAL	6	100%

Fuente. Daniela Silva (2021)

Gráfico N°6. *Información de Producción*



Fuente. Silva Daniela (2021)

Análisis: De acuerdo a los resultados de la encuesta el cien (100) por ciento (%) de los encuestados responde que la captación, identificación y medición de los hechos de la producción no son registrados oportunamente en informes de producción.

En este sentido se determina que la empresa no posee un control en base de informes de producción donde se identifique de manera justificada el flujo de unidades y de materiales utilizados para la elaboración de la mortadela, al no contar de informes de producción existe deficiencia al evaluar las variaciones de uso y eficiencia de los elementos del costo.

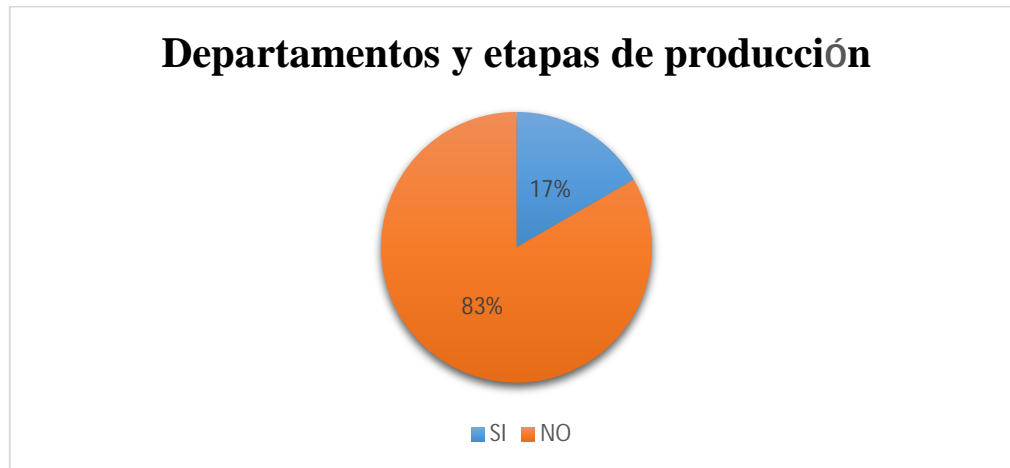
Ítem 7. ¿Tiene usted conocimiento si la clasificación de los departamentos de producción en las diferentes etapas está identificada de manera clara y precisa?

Tabla N°7. *Departamentos y etapas de producción*

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	17%
NO	5	83%
TOTAL	6	100%

Fuente. Daniela Silva (2021)

Grafico N°7. *Departamentos y etapas de producción*



Fuente. Daniela Silva (2021)

Análisis: De acuerdo a los resultados de la encuesta el ochenta y tres (83) por ciento (%) de los encuestados responde que los departamentos de producción no están determinados y clasificados de manera clara y precisa para el correcto cálculo de su costo, y el diecisiete (17) por ciento (%) responde si están clasificados correctamente.

Con este ítem se concluye que a pesar de que el proceso productivo se realice en diferentes etapas, en la entidad no existe la clasificación formal de los departamentos

productivos al momento de calcular los costos y por ende la clasificación de los elementos del costo con respecto a los diferentes departamentos no está determinada. Esto no permite identificar que materiales influyen en cada etapa productiva de forma separada.

En conclusión, en esta fase se logró determinar que la empresa no cuenta con una clasificación gastos y costos de acuerdo con las normas internacionales, por lo que el proceso de determinación de costo actualmente es de carácter informal. En el mismo orden de ideas, se determinó que existen costos y gastos que no son incluidos en el cálculo de costos de producción de la mortadela que puedan estar afectando a la utilidad, la entidad no cuenta con la clasificación clara y precisa de los departamentos productivos de la elaboración de la mortadela, aunado a esto no se realizan los registros pertinentes en informes de producción y existe deficiencia al evaluar las variaciones de los elementos del costo con respecto a su aplicación.

De acuerdo a todo lo expresado anteriormente, la empresa presenta una situación de desconocimiento real del costo de producción de la mortadela especial de pollo, carece de una estructura de costos que permita la implementación correcta de todos los elementos del costo, no identifica las etapas de producción en departamentos de producción por lo que se desconoce la intervención de los elementos del costo en cada uno de ellos de manera separada.

5.3.- Fase III: Diseño un sistema de costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.

Se procederá al desarrollo de esta fase a través del capítulo VI, dando cumplimiento al objetivo general de esta investigación, en vista de lo antes mencionado en relación a los resultados obtenidos en las fases I y II se observa lo importante que es para la

entidad implementar un sistema de costo que va a permitir a la entidad el rápido cálculo de costos que se invertirán en la elaboración de los productos para que la compañía continúe con sus operaciones, asimismo, implementar un sistema de costos permitirá a la entidad acceso a informaciones indispensables para la gestión de una empresa debido a que el análisis de los costos empresariales es de gran importancia para la práctica.

CAPITULO VI

LA PROPUESTA

El presente capítulo tiene como intención dar a conocer la propuesta que se originó una vez diagnosticado y determinados los elementos del costo y departamentos de producción del proceso productivo de la Mortadela especial de pollo presentación 1 Kg producto único de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo. La misma se realizó con los resultados obtenidos a través de la entrevista, la observación directa y el cuestionario tipo encuesta.

6.1.- Presentación:

La propuesta para este informe de pasantías es una estructura de costos estándar de la Mortadela especial de pollo de la línea Embutidos Buchetto's, la cual será desarrollada a través del programa Excel debido a que la empresa no cuenta con un software administrativo donde realizar directamente el cálculo del costo del producto, como principal encabezado el formato tendrá la información referente a la fecha, producto, su presentación y peso a la cual hace referencia los estándares que serán desglosados en dicha estructura, dentro de la descripción correspondiente se mencionaran en primer lugar, los materiales directos que constituyen la fabricación de 1 unidad de producción (1 bulto de 20 unidades mortadelas), cuáles son los estándares de precio y estándares de consumo por cada uno de los conceptos, del mismo modo se expresaran los estándares para la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación luego de tener el total por cada uno de los elementos del costo se suman y finalmente se puede conocer el costo de producción de la mortadela por bulto o unidad

dividiendo el mismo entre 20 unidades que lo constituyen, este formato se hará una vez y se mantendrá sin modificaciones hasta que necesiten modificar la cantidad a producir, en el caso de que se aumente la producción ideal estándar diaria por diversos factores y/o el estándar de precio de alguno de los elementos tenga un aumento significativo.

6.2.- Objetivos:

6.2.1.- Objetivo General:

Proponer el diseño de un sistema de costos de la Línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A San Diego Edo. Carabobo.

6.2.2.- Objetivos Específicos:

1. Determinar los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.
2. Diseñar un sistema de costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.
3. Implementar el sistema de costos en la empresa para evidenciar el costo unitario de la elaboración de la mortadela de manera correcta y así mejorar el procedimiento del cálculo del costo.

6.3.- Justificación:

En la actualidad económica y social de Venezuela las pequeñas, medianas y grandes empresas, deben someterse a regulaciones y controles sobre la fabricación, comercialización y distribución, de sus productos, sean bienes o servicios, acordes con las bases legales establecidas, como lo son Ley Orgánica de Precios Justos y la Providencia Administrativa No. 003/2014, a tales efectos deben realizar partiendo del sistema de costo que implemente la empresa el diseño su estructuras de costos, para fijar precios justos de venta, con márgenes de beneficio no especulativos, evitando sanciones en multas y cierre de sus empresas, estas medidas de control de precios permiten además, optimizar los costos y racionalizar.

Los principales beneficios de esta estructura de costo estándar son los siguientes:

- Ø Al tener control de los costos se ayuda a la gerencia en la producción de una unidad al menor costo posible y de acuerdo con los estándares predeterminados de calidad.
- Ø De igual modo, los estándares permiten a la gerencia realizar comparaciones periódicas de costos reales con los costos estándares con el fin de medir el desempeño y corregir las ineficiencias
- Ø Al ser fijados por la gerencia, funcionan como controles para supervisar los resultados reales.
- Ø Facilitan la formulación de los presupuestos de la empresa.
- Ø El establecimiento de los estándares proporciona a la gerencia estándares por alcanzar.
- Ø Excel resulta ser una herramienta que está incluida en todos los programas de Microsoft que puede tener cualquier equipo de computación y resulta menos complicada de comprender como se puede usar, por lo que le ahorraría a la

empresa un gasto en personal capacitado o en un sistema técnico para calcular los costos de producción.

6.4.- Factibilidad:

6.4.1.- Técnica:

En concordancia con a la factibilidad técnica a continuación se detallan los elementos técnicos que se necesitarán para la aplicación del formato:

- Oficina
- Aire acondicionado
- Impresoras
- Equipos de Computación
- Tintas de recargas cartuchos
- Teléfonos locales
- Resmas de papel
- Lápices
- Bolígrafos

Es factible aplicar esta propuesta ya que la empresa cuenta con el suficiente equipo técnico para poder aplicar el sistema de costo en el formato de Excel para lo cual lo más importante es tener un equipo de computación.

6.4.2.- Operativa:

En lo que corresponde a la factibilidad operativa se detallaran el siguiente personal que se requiere para la aplicabilidad del sistema de costo estándar en la empresa:

- Gerente de producción y recursos humanos
- Gerente de compras y ventas

Los gerentes, reconocen los problemas que existen en cuanto a la determinación del costo de la mortadela y requiere que la herramienta de control interno a disposición de ellos, su aplicación garantizará una mejor determinación del costo de la mortadela

especial de pollo presentación 1 Kg de la línea de Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A San Diego Edo. Carabobo.

6.4.3.- Económica:

En lo que representa la factibilidad económica que posee la aplicación de este sistema de costo resulta de bajo costo ya que no tiene que invertir grandes cantidades de dinero, debido a que se puede realizar desde cualquier computadora siendo indispensable que los equipos de computación contengan el programa de Excel.

6.5.- Desarrollo de la Propuesta:

Para establecer la propuesta planteada en esta investigación acerca del diseño de un sistema de costos estándar de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A San Diego Edo. Carabobo, se logró evidenciar que en la empresa solo se usa un formato para el cálculo del costo unitario que es de carácter informal e informativo que no cumplen con los estándares contables que permitan su análisis y comprensión para la toma de decisiones, de igual forma no se aplica la correcta distribución de los costos indirectos de fabricación los cuales al no ser tomados en cuenta los costos calculados de manera informal son de carácter erróneos, igualmente al no existir una estructura del costo estándar se dificulta a la gerencia realizar proyecciones y mejoras en el proceso productivo, así como determinar las variaciones de eficiencia en la producción. Por todo lo antes expuesto es que este sistema de costo estándar permitirá remitir de manera clara la estructura de costos de la elaboración de la mortadela especial, llevar un excelente control de inventarios y precios de materiales directos, además permitirá evaluar el rendimiento de los trabajadores en cuanto a las variaciones existentes entre las horas mano de obra estándar versus las reales e identificar los factores que desfavorecen la producción.

De igual modo, los estándares permiten a la gerencia realizar comparaciones periódicas de costos reales con los costos estándares con el fin de medir el desempeño y corregir las ineficiencias.

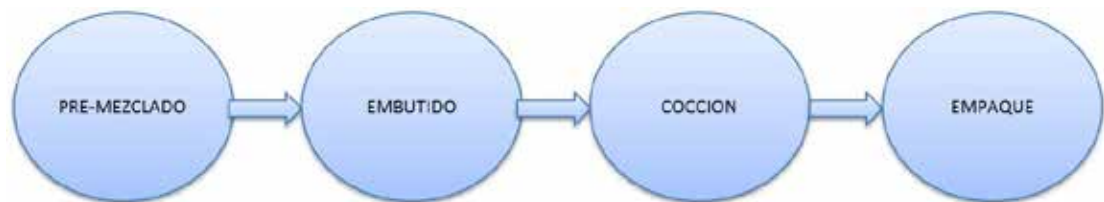
Ahora bien, la solución que puede aportar esta propuesta a la empresa consiste principalmente en el establecimiento de un control de los elementos del costo para lograr la producción de una unidad al menor costo posible y de acuerdo con los estándares predeterminados de calidad y de esta manera la utilidad bruta registradas sean más cercanas a la realidad. Esta estructura puede ser perfectamente auditables, al mismo tiempo que esta herramienta permitirá la capacitación del personal encargado de la determinación del costo con respecto al uso adecuado de Excel siendo esta una herramienta de fácil acceso para llevar un apropiado registro y control.

En el mismo orden de ideas para el desarrollo de esta propuesta y para dar cumplimiento al objetivo específico número uno (1) de procedió a determinar los departamentos de producción y elementos del costo.

6.5.1- Identificación de departamentos de producción:

Esta identificación se logró con apoyo en la técnica de recolección de datos de la observación directa, en donde se clasifican los siguientes departamentos de producción:

Cuadro 4. *Departamentos de producción*



Fuente. Silva Daniela (2021)

6.5.2.- Determinación de los elementos del costo:

Una vez realizada matriz D.O.F.A se pudo determinar que la entidad no clasifica bien los elementos del costo y gracias a un cuestionario tipo encuesta ordinal-politómica a la contadora de la empresa (anexo 2) se procedió a realizar el siguiente diagnóstico:

Materiales directos

Los materiales directos identificados fueron los siguientes: C.D.M de pollo, tripolifosfato de sodio, eritorbato de sodio, condimento, sal, azúcar, lactato de sodio 60%, almidón de yuca, proteína concentrada de soya, agua, tripa plástica poliamida calibre 75 mm, grapas #3216, etiqueta de marca de producto, etiqueta de marca de lote y fecha de vencimiento, bolsa (42 cm ancho * 75 cm largo), cinta plástica, mantenimiento de maquinaria depreciación de maquinaria y los gastos de papelería de planta.

Con respecto a los materiales directos cabe resaltar que la depreciación, mantenimiento de las máquinas y los gastos de papelería de planta se incluyen como material directo por políticas de la empresa ya que estos forman parte del proceso de producción directamente.

Mano de obra directa

De la totalidad de los trabajadores de la empresa solo 7 obreros influyen directamente en el proceso productivo, constituidos por 7 operadores de máquinas.

Costos indirectos de fabricación:

Con respecto a los costos indirectos de fabricación variables, todos los departamentos de producción consumen electricidad y agua, a diferencia del departamento de cocción consume también gas.

Con respecto a los costos indirectos de fabricación fijos, se incluyen los siguientes gastos: Arrendamiento, aseo urbano, internet, Gps de camiones, Sueldos y salarios (Indirectos), impuestos de alcaldía, honorario profesional y combustible. Todos afectan indirectamente a todos los departamentos de producción.

Seguidamente al obtener los elementos del costo se asignaron a los departamentos en los que se incurre lo cual se expresa en el siguiente cuadro descriptivo de los departamentos y los elementos del costo que intervienen en cada uno de ellos:

Cuadro 5. *Departamentos de producción y elementos del costo*

Departamento de Pre-mezclado	Departamento de Embutido	Departamento de Cocción	Departamento de Empaque
Materiales directos C.D.M de pollo Tripolifosfato de sodio Eritorbato de sodio Condimento Sal y Azúcar Lactato de sodio 60% Almidón de yuca Proteína concentrada de soya Agua Mantenimiento de maquinaria (mezcladora y refinadora) Depreciación de maquinaria (mezcladora y refinadora) Gastos de papelería de planta	Materiales directos Tripa plástica poliamida calibre 75 mm Grapas #3216 Mantenimiento de maquinaria (embutidora y clipadora) Depreciación de maquinaria (embutidora y clipadora) Gastos de papelería	Materiales directos Mantenimiento de maquinaria (olla de cocción) Depreciación de maquinaria (olla de cocción) Gastos de papelería	Materiales directos Etiqueta de marca de producto Etiqueta de marca de lote y fecha de vencimiento Bolsa de empaque (42 cm ancho * 75 cm largo) Cinta plástica Depreciación de maquinaria (balanza electrónica certificada) Gastos de papelería
Mano de Obra directa Obreros	Mano de Obra directa Obreros	Mano de Obra directa Obreros	Mano de Obra directa Obreros
Costos indirectos de fabricación Variables: Electricidad y agua Fijos: Arrendamiento de galpón Aseo urbano Internet Gps de camiones Sueldos y salarios (Ind) Impuestos de alcaldía Honorarios profesionales Combustible (gasolina)	Costos indirectos de fabricación Variables: Electricidad y agua Fijos: Arrendamiento de galpón Aseo urbano, Internet Gps de camiones Sueldos y salarios (Ind) Impuestos de alcaldía Honorarios profesionales Combustible (gasolina)	Costos indirectos de fabricación Variables: Electricidad, agua y gas Fijos: Arrendamiento de galpón Aseo urbano Internet Gps de camiones Sueldos y salarios (Ind) Impuestos de alcaldía Honorarios profesionales Combustible (gasolina)	Costos indirectos de fabricación Variables: Electricidad y agua Fijos: Arrendamiento de galpón Aseo urbano Internet Gps de camiones Sueldos y salarios (Ind) Impuestos de alcaldía Honorarios profesionales Combustible

Fuente. Silva Daniela (2021)

6.5.3- Diseño de sistema de costeo estándar:

Para el cumplimiento del objetivo específico número dos (2) de la propuesta, se determinó que el sistema de costeo que más se adecua a la elaboración de la mortadela es el sistema de costeo por proceso utilizando el costeo estándar.

Al tratarse de un costeo estándar se procederá a realizar la determinación de los estándares para finalmente diseñar la estructura de costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A que solo cuenta con un producto: Mortadela Especial de pollo presentación 1 Kg.

Cabe destacar que, para el cálculo de la estructura de costos, se fijaron precios estándar en dólares americanos debido a la hiperinflación que experimenta en país en la actualidad, obtenidos a través del departamento de compras, proveedores y consulta en línea.

Para el establecimiento de los precios estándares fue necesario, primero, determinar el total de unidades de artículos terminados que se deben producir para un periodo y a través de la entrevista realizada al gerente de producción se estima la capacidad de producción normal de 2.000 unidades de mortadela Especial de pollo (presentación 1 Kg) diarias, lo que es equivalente a 100 bultos de 20 unidades de 1Kg cada uno. Por lo que para efecto de la estructura de costos se tomó como unidad de medida 1 bulto.

Tiempo de producción:

Partiendo de que la producción ideal son 100 unidades (bultos) diarios y las horas laborales son 8 horas diarias se determina en 0,08 horas el tiempo de producción de un bulto de mortadela.

Cuadro 6. *Tiempo de elaboración de un bulto de mortadela*

Horas laborales diarias /	Bultos por día	=	Hora por bulto
8	100		0,08

Fuente. Silva Daniela (2021)

Estándares de material directo:

Ø **Estándar precio de material directo:**

Estándar de precio de los ingredientes de la formulación de la mortadela y de insumos

El precio de material directo expresado en la estructura de costos con respecto a los ingredientes e insumos fue el resultado de promediar los costos de 5 proveedores de materia prima, con el fin de cubrir la mínima variación del precio y es el precio promedio estándar ponderado por unidad (1 bulto).

Estándar de precio de la depreciación de maquinaria.

Para la determinación de la depreciación de la maquinaria se parte de identificar la maquinaria que interviene en el proceso productivo y su depreciación anual por el método de línea recta, dicha depreciación anual expresarla en horas de fabricación (Tabla N° 8) y seguidamente calcular el estándar de precio de depreciación de maquinaria (Tabla N° 9).

Tabla N° 8 *Depreciación de maquinaria por hora*

Maquinaria	Depreciación por hora (\$)
Mezcladora	0,3100
Refinadora	0,4933
Embutidora	0,7425
Clipeadora	0,2500
Olla de cocción	0,2475
Balanza electrónica certificada	0,7500

Fuente. Silva Daniela (2021)

Cuadro 7. *Cálculo del estándar de precio de depreciación de maquinaria*

Maquinaria	Horas por semana	Semanas del año	Total anual de horas dep. Maquinaria	Tasa de depreciación por hora (\$)	Costo total anual de depreciación (\$)
Mezcladora	40	50	2.000	0,3100	620,00
Refinadora	40	50	2.000	0,4933	986,67
Embutidora	40	50	2.000	0,7425	1.485,00
Clipeadora	40	50	2.000	0,2500	500,00
Olla de cocción	40	50	2.000	0,2475	495,00
Balanza electrónica certificada	40	50	2.000	0,7500	1.500,00
			12.000		5.586,67

El precio estándar de depreciación/hora de depreciación = $5.586,67 / 12.000 = 0,4656$ \$ por hora de depreciación

Fuente. Silva Daniela (2021)

Estándar de precio del mantenimiento de maquinaria.

Para la determinación estándar de precio del mantenimiento de maquinaria se parte de identificar la maquinaria que interviene en el proceso productivo y su gasto anual de mantenimiento, en este caso se excluye la balanza electrónica ya que la misma no se le realiza ningún mantenimiento (tabla N° 9) y seguidamente calcular el estándar de precio de mantenimiento de maquinaria (cuadro 8).

Tabla N° 9. *Mantenimiento de maquinaria por hora*

Maquinaria	Depreciación por hora (\$)
Mezcladora	0,5000
Refinadora	0,9000
Embutidora	2,0000
Clipeadora	2,0000
Olla de cocción	0,4000

Fuente. Rojas Jonathan, Gerente de producción (2021)

Cuadro 8. *Cálculo del estándar de precio de mantenimiento de maquinaria*

Maquinaria	Horas por semana	Semanas del año	Total anual de horas man. Maquinaria	Tasa de mantenimiento por hora (\$)	Costo total anual de mantenimiento (\$)
Mezcladora	40	50	2.000	0,3100	1.000,00
Refinadora	40	50	2.000	0,4933	1.800,00
Embutidora	40	50	2.000	0,7425	4.000,00
Clipadora	40	50	2.000	0,2500	4.000,00
Olla de cocción	40	50	2.000	0,2475	800,00
			10.000		11.600,00

El precio estándar de mantenimiento/hora de mantenimiento = $11.600,00 / 10.000 = 1,16 \$$ por hora de mantenimiento

Fuente. Silva Daniela (2021)

Estándar de precio de gastos de papelería de planta

Se calculó el estándar precio por hora de gastos de papelería de planta por hora se la siguiente manera: Se promedió el total estándar de gastos de papelería de manera anual, se dividió ente 50 semanas para obtener el pago semanal, entre 40 horas laborales en la semana (Cuadro 9).

Cuadro 9. Cálculo del estándar de precio de gastos de papelería de planta

Total de pago anual en gastos de papelería (\$)	Pago semanal (\$)	Horas x semana	Pago por hora (\$)
144,00	33,60	40	0,84

Fuente. Departamento de compras (2021)

Ø **Estándar cantidad (eficiencia) de material directo:** Es la cantidad de material directo que debe utilizarse para la producción de una unidad determinada (1 bulto). Con respecto a la cantidad de uso de los ingredientes de la formulación de la mortadela están determinados en porcentaje partiendo del 100% de los kilogramos a producir, esta información se obtiene igualmente mediante el gerente de producción donde determina los siguientes porcentajes:

Tabla N° 10. Formulación de la mortadela

Ingredientes	% de uso
C.D.M de pollo	90,00%
Tripolifosfato de sodio	0,50%
Eritorbato de sodio	0,10%
Condimento	0,20%
Sal	0,12%
Azúcar	0,05%
Lactato de sodio 60%	0,20%
Almidón de yuca	3,00%
Proteína concentrada de soya	1,20%
Agua	4,63%

Fuente. Rojas Jonathan (2021)

En el caso de la estructura de costos las cantidades de uso de materiales directos se determinaron para la producción de una unidad, es decir un bulto el cual contiene 20,00 Kg.

Estándares de mano de obra directa:

Ø Estándar precio de mano de obra directa:

Se incorporó una tarifa salarial estándar promedio semanal que incluye todos los desembolsos anuales dados a los operadores (nomina, cesta ticket, prestaciones, entre otros conceptos aplicables). En este punto de la producción solo intervienen 9 obreros, constituidos por 7 operadores de máquinas, 1 chofer y 1 persona de mantenimiento. Según la información obtenida en la investigación, todo el personal del galpón opera 40 horas semanales: la empresa cierra durante 2 semanas pagadas de vacaciones forzosas. La capacidad productiva de la planta (suponiendo que no hay averías imprevistas, escases de material, problemas laborales, etc.) está a un nivel de capacidad normal de 25.000 unidades (bultos) anuales (500 unidades por semana x 50 semanas). De igual manera el gerente de producción indico que en términos generales el tiempo de pre-mezclado por unidad es de 0,024 horas, el tiempo de embutido y cocción de 0,04 horas y el tiempo de empaque es de 0,016 horas.

De acuerdo con este plan el departamento de Recursos humanos intenta emplear los siguientes trabajadores para el periodo:

Tipo de trabajo	Horas estándar de M.O.D por unidad	Tasa estándar de pago/ hora M.O.D
Pre-mezclado	0,012 Horas	0,38125 \$
Pre-mezclado	0,012 Horas	0,38125 \$
Embutido y cocción	0,02 Horas	0,38125 \$
Embutido y cocción	0,02 Horas	0,38125 \$
Empaquetado	0,0053 Horas	0,38125 \$
Empaquetado	0,0053 Horas	0,38125 \$
Empaquetado	0,0053 Horas	0,38125 \$

Igualmente, se procedió a calcular el estándar de precio de mano de obra directa multiplicando el total anual de horas M.O.D por la tasa por hora de M.O.D y como resultado se obtiene el Costo total anual de M.O.D por trabajador. Seguidamente se

debe dividir el Costo total anual de M.O.D (\$) entre el total anual de horas M.O.D. como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla N° 11. *Calculo del estándar de precio de Mano de obra directa*

Tipo de trabajo	Horas de M.O.D por semana	Semanas del año	Total anual de horas M.O.D	Tasa x hora de M.O.D (\$)	Costo total anual de M.O.D (\$)
Pre-mezclado	40	50	2000	0,3813	762,50
Pre-mezclado	40	50	2000	0,3813	762,50
Embutido y cocción	40	50	2000	0,3813	762,50
Embutido y cocción	40	50	2000	0,3813	762,50
Empaquetado	40	50	2000	0,3813	762,50
Empaquetado	40	50	2000	0,3813	762,50
Empaquetado	40	50	2000	0,3813	762,50
			14.000		5.337,50

El precio estándar de M.O.D/hora de M.O.D	= 5.337,50 / 14.000 = 0,38125 \$ por hora de M.O.D
---	--

Fuente. Departamento de recursos humanos (2021)

Ø **Estándar eficiencia de mano de obra directa:** Son estándares de desempeño predeterminados para la cantidad de horas de M.O.D en la producción de una unidad terminada, las horas estándares de mano de obra directa eficiencia determinada por la empresa son:

Tabla N° 12. *Determinación de estándar de eficiencia de mano de obra*

Horas	
Pre-mezclado	0,024
Embutido y cocción	0,040
Empaque	0,016
Total	0,080

Estándares de costos indirectos de fabricación:

Ø **Estándar precio de costos indirectos de fabricación:** Se realizó un resumen de los conceptos y desembolsos de los costos indirectos de fabricación, de acuerdo con lo consultado con la contadora de la empresa estos costos se determinan en la siguiente tabla:

Tabla N° 13 *Determinación de estándar de precio de los costos indirectos de fabricación*

Descripción	Pago mensual (\$)	Pago semanal (\$)	Horas por semana	Pago por hora (\$)
C.I.F variables:				
Electricidad	0,54	0,13	40	0,0032
Agua	0,00	-	40	0,0000
Gas	4,59	1,07	40	0,0268
C.I.F fijos:				
Arrendamiento del galpón	324,80	75,79	40	1,8947
Aseo urbano	165,30	38,57	40	0,9643
Internet	61,25	14,29	40	0,3573
Seguro GPS de camiones	40,48	9,44	40	0,2361
Alcaldía	49,50	11,55	40	0,2888
Sueldos y salarios (indirectos)	-	-	-	0,7875
Combustible de planta (gasolina)	300,00	70,00	40	1,7500

Fuente. Departamento de compras (2021)

Estándar precio de mano de obra indirecta:

Se incorporó una tarifa salarial estándar promedio semanal que incluye todos los desembolsos anuales dados a los operadores (nomina, cesta ticket, prestaciones, entre otros conceptos aplicables). En este punto de la producción solo intervienen 2 trabajadores, constituidos por 1 chofer y 1 empleada de mantenimiento, ambos opera 40 horas semanales: la empresa cierra durante 2 semanas pagadas de vacaciones

forzosas. La capacidad productiva de la planta (suponiendo que no hay averías imprevistas, escases de material, problemas laborales, etc.) está a un nivel de capacidad normal de 25.000 unidades (bultos) anuales (500 unidades por semana x 50 semanas).

De acuerdo con este plan el departamento de Recursos humanos intenta emplear los siguientes trabajadores para el periodo:

Tipo de trabajo	Horas estándar de M.O.I por unidad	Tasa estándar de pago/ hora M.O.I
Mantenimiento	0,04 Horas	0,3250 \$
Chofer	0,04 Horas	1,2500 \$

Se procede al calcular el estándar de precio de mano de obra indirecta de la siguiente manera: multiplico el total anual de horas por la tasa por hora de M.O.I y como resultado se obtiene el costo total anual M.O.I por trabajador. Seguidamente se debe dividir el Costo total anual de M.O.I (\$) entre el total anual de horas M.O.I.

Tabla N° 14. *Calculo del estándar de precio de Mano de obra indirecta*

Tipo de trabajo	Horas de M.O.I por semana	Semanas del año	Total anual de horas M.O.I	Tasa x hora de M.O.I (\$)	Costo total anual de M.O.I (\$)
Mantenimiento	40	50	2000	0,3250	650,00
Chofer	40	50	2000	1,2500	2.500,00
			4.000		3.150,00

El precio estándar de M.O.I/hora de M.O.I = $3.150,00 / 4.000 = 1,8750 \$ = 0,7875$ por hora de M.O.I

Fuente. Departamento de recursos humanos (2021)

Ø **Estándar eficiencia de costos indirectos de fabricación**

El estándar de eficiencia en hora para la aplicación de los costos indirectos de fabricación son las 0,08 horas de duración del proceso de fabricación de un bulto de mortadela, y en el caso de la mano de obra indirecta el estándar de eficiencia se determina en la tabla de determinación de estándar de eficiencia de mano de obra (**tabla N° 12**).

Una vez determinados todos los estándares se procede a elaborar la Estructura de costos que nos permita resumir y sintetizar la información de los estándares de precios y eficiencia calculados previamente (Formulario 1).

Cuadro 10. *Formulario 1 Hoja Estructura de Costo.*

Formulario N°3 HOJA DE ESTRUCTURA DE COSTOS	
PROCARNICOS , C.A RIF .J-29684051-2 MORTADELA ESPECIAL DE POLLO	
Representante legal:	
Dirección Fiscal:	
Inventario	Fifo :
Producto:	
Conceptos	Bolívares(Bs)
COSTO DE PRODUCCION Providencia 003/ art. 2 Numeral 6	
Materia Prima	
Mano de Obra Directa	
Costos Indirectos	
TOTAL COSTO DE PRODUCCION	
<u>GASTOS AJENOS A LA PRODUCCION</u> Providencia 003/ Artículo 2 Numeral 12	12,50%
COSTO TOTAL s/LOPJ y Prov. 0003	
30 % DE GANANCIA Ley Orgánica de Precios Justos Artículo 32	
PRECIO DE VENTA s/LOPJ y Prov. 0003	

Fuente. Silva Daniela (2021)

A continuación, se presenta la estructura de costos realizada en base al sistema de costeo propuesta en la empresa Procarnicos, C.A. (Formulario 2)

Cuadro 11. **Formulario 2. Estructura de costos estándar**

ESTRUCTURA DE COSTOS ESTANDAR					
PROCARNICOS, C.A.					
J-29684051-2					
Representante legal:					
Dirección fiscal:					
Inventario: Fifo:					
Producto: Mortadela especial de pollo					
Presentación: 1 bulto de 20 unidades de 1 kg					
Peso: 20,00 Kilos					
Descripción	Consumo estándar	Unidad	Precio estándar (\$)	Costo estándar (\$)	Sub-total
COSTO DE PRODUCCION					
Providencia 003/ art. 2 Numeral 6					
Material directo:					
C.D.M de pollo	18,0000	Kg	0,8900	16,0200	
Tripolifosfato de sodio	0,1000	Kg	2,3800	0,2380	
Eritorbato de sodio	0,0200	Kg	0,2680	0,0054	
Condimento	0,0400	Kg	5,1000	0,2040	
Sal	0,0240	Kg	0,9000	0,0216	
Azúcar	0,0100	Kg	0,9000	0,0090	
Lactato de sodio 60%	0,0400	Kg	2,4800	0,0992	
Almidón de yuca	0,6000	Kg	1,2000	0,7200	
Proteína concentrada de soya	0,2400	Kg	3,6000	0,8640	
Agua	0,9260	Litros	0,0050	0,0046	
Tripa plástica poliamida calibre 75 mm	462,0000	cm	0,0023	1,0626	
Grapas #3216	42,0000	Unidad	0,0015	0,0630	
Etiqueta de marca de producto	20,0000	Unidad	0,0559	1,1175	
Etiqueta de marca de lote y fecha de v	20,0000	Unidad	0,0019	0,0372	
Bolsa (42 cm ancho * 75 cm largo)	1,0000	Unidad	0,1750	0,1750	
Cinta plástica	30,0000	cm	0,0100	0,3000	
Mantenimiento de maquinaria	0,0800	Hora	1,1600	0,0928	
Depreciación de maquinaria	0,0800	Hora	0,4656	0,0372	
Gastos de papelería	0,0800	Hora	0,8400	0,0672	
Sub-total Materiales directos					21,1384

Mano de obra directa:					
Operador de máquina	0,080	Hora	0,38125	0,0305	
Sub-total mano de obra directa					0,0305
Costos indirectos de fabricación:					
<i>Variables:</i>					
Electricidad	0,0800	Hora	0,0004	0,0000	
Agua	0,0800	Hora	0,0000	-	
Gas	0,0800	Hora	0,0033	0,0003	
<i>Fijos:</i>					
<i>Costos indirectos de fabricación fijos:</i>					
Arrendamiento	0,0800	Hora	1,8947	0,1516	
Aseo urbano	0,0800	Hora	0,9643	0,0771	
Internet	0,0800	Hora	0,3573	0,0286	
G.P.S de camiones	0,0800	Hora	0,2361	0,0189	
Sueldos y salarios (Ind)	0,080	Hora	0,7875	0,0630	
Impuestos de alcaldía	0,0800	Hora	0,2888	0,0029	
Combustible	0,0800	Hora	1,7500	0,0175	
Sub total indirectos de fabricación:					0,3620
TOTAL COSTO DE PRODUCCION Providencia 003/ art. 2 Numeral 6					21,5308
12,5 % GASTOS AJENOS A LA PRODUCCION Providencia 003/ Artículo 2 Numeral 12					2,6914
<u>COSTO TOTAL s/LOPJ y Prov. 0003</u>					24,22
30% <u>30 % DE GANANCIA</u> <u>Ley Orgánica de Precios Justos Artículo 32</u>					7,2667
<u>PRECIO DE VENTA s/LOPJ y Prov. 0003</u>					31,4889

Fuente. Daniela Silva (2021)

Art. 32 Ley Orgánica de Precios Justos, ganancia no mayor 30% s obre Estructura de Costos y Artículo 2 (12) Providencia mediante la cual se fijan criterios contables generales para la determinación de precios justos. Gastos Ajenos a la Producción 12,5%. Del Costo de Producción.

CONCLUSIONES

Una vez analizado e interpretado los resultados obtenidos del cuestionario aplicado a los trabajadores y la contadora de la empresa, además de una observación directa realizada al proceso elaboración existente de la de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa y la entrevista se aplicada al gerente de producción, se confirmó la necesidad de un diseño de un sistema de costos de la Línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A San Diego Edo. Carabobo; esto último producto del nivel de informalidad encontrado en los lineamientos de determinación del costo de la misma. De igual forma, partiendo del análisis antes mencionado se alcanzó las siguientes conclusiones de acuerdo a los objetivos planteados en la investigación.

Con relación a lo señalado en el primer objetivo de la investigación, se realizó un diagnóstico de la situación actual de los costos, dicho diagnostico se logró realizar a través del instrumento de recolección de datos denominado encuesta en donde se pudo observar que la empresa no implementa un sistema de costo que permita aplicar una estructura de costos adecuadas por lo que la gerencia esta susceptible a tomar decisiones erradas, no tiene el control real de sus finanzas y no puede planificar, gestionar y evaluar rentablemente los flujos de trabajo. Igualmente, al evidenciar que carece de en la entidad no existen políticas para la asignación y distribución de los costos lo que trae consigo que la entidad tenga problemas con respecto a sus utilidades. Finalmente, se realizó una matriz F.O.D.A. señalando las debilidades y amenazas que presenta la empresa debido a esta situación por lo que es importante el diseño de un sistema de costo para la misma.

Respecto a lo establecido en el segundo objetivo, se determinó mediante la aplicación de la encuesta que los elementos del costo no son tomados en cuenta en su totalidad en el cálculo de la mortadela por lo que se está en presencia de un desconocimiento del costo real de la mortadela especial de pollo, igualmente, no existe un control en la información de costos dentro de los departamentos y por ende se determina que no hay una correcta distribución de elementos del costo porque la entidad no aplica el registro contable de los gastos y costos según las normas internacionales. De esta manera, mediante el método de observación directa se determinaron los departamentos de producción y del proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A., los siguientes: Premezclado, embutido, cocción y empaque. Con respecto a los elementos del costo, el material directo: se logró determinar el uso de C.D.M de pollo, tripolifosfato de sodio, eritorbato de sodio, condimento, sal, azúcar, lactato de sodio 60%, almidón de yuca, proteína concentrada de soya, agua, entre otros, cabe resaltar que la depreciación, mantenimiento de las máquinas y los gastos de papelería se incluyen como material directo por políticas de la empresa ya que estos forman parte del proceso de producción directamente. Igualmente, la mano de obra directa se determinó que de la totalidad de los trabajadores de la empresa solo 6 obreros influyen directamente en el proceso productivo, constituidos por operadores de máquinas. Y con respecto a costos indirectos de fabricación se incluyen los siguientes gastos: Arrendamiento, aseo urbano, internet, Gps de camiones, Sueldos y salarios (Indirectos), impuestos de alcaldía, entre otros. Finalmente se realizó un cuadro descriptivo donde se clasifican los elementos del costo por departamento de producción.

En lo referido al tercer objetivo específico, se determinó que el sistema de costeo que más se adecua a la elaboración de la mortadela es el Sistema de costeo por proceso utilizando el costeo estándar, el cual va de la mano con la estructura de costo estándar

para el correcto cálculo de los costos de la mortadela especial de pollo, en el cual se muestren de forma ordenada todos los costos incurridos.

Por último, se concretó el diseño de estructura de costo estándar para el cálculo del costo de elaboración de la mortadela todo esto con la finalidad de mejorar la participación de la gerencia en el control de costos y mejora de los procesos.

RECOMENDACIONES

Luego de haber analizado los resultados y expresado las conclusiones pertinentes del presente informe de pasantías, se considera de vital importancia referenciar las siguientes recomendaciones, que buscan mejorar el cálculo del costo de la mortadela especial de pollo y futuros productos y que van dirigidas a la administración de la empresa Procarnicos, C.A., estas recomendaciones comprenden:

- Ø Asignar responsabilidades en las funciones de cálculo y registro de los costos de producción, para revisar y actualizar la estructura de costos del proceso de elaboración de mortadela, con la participación del recurso humano de contabilidad y producción, evaluando en forma exhaustiva los actuales procedimientos o practicas operativas vigentes, para incluir toda la información que debe asignarse a los costos de producción, levantando y documentando los procesos respectivos, a los cuales pueda realizarse seguimiento y control, y que sirva de fundamento para establecer políticas de costos.
- Ø Implementar procedimientos de control para el uso eficiente de los factores de producción, registrando adecuadamente los desembolsos atribuibles a los costos del producto, así como la exclusión de desperdicios o mermas en la determinación de los costos y precios.
- Ø Considerar la contratación de un asesor externo en costos que fortalezca la implementación de la estructura contable, así como la asimilación y optimización de los conocimientos técnicos y actualizados en la materia, y cuyo desembolso sea una inversión para la organización.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Arias, F. (2006). El Proyecto de Investigación. Sexta Edición. Caracas. Episteme

Balestrini, M. (2006). “Cómo se Elabora el Proyecto de Investigación”. Servicio Editorial Consultores Asociados BL. Tercera Edición. Caracas, Venezuela.

Calleja, F. (2013). “Costos, Segunda Edición. Mexico DF: Pearson, 2013. [Libro en línea]. Consultado el día 02 de julio de 2021 de la World Wide Web: <http://www.pearsonenespanol.com/mexico/tienda-online/costos-calleja-2ed-libro>

Casimiro, Oriana; Díaz, Ruth y Rodríguez, Mary (2011). “Propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes de Trabajo para la Empresa Superfly, C.A.”, [Libro en línea]. Consultado el día 09 de octubre de 2020 de la World Wide Web: <https://es.scribd.com/document/431763304/Propuesta-de-Un-Sistema-de-Costos-Par-Ordenes-de-Trabajo-Para-La-Empresa-Superfly-c-a-Ubicada-en-El-Municipio-Valencia-Estado-Carabobo-PDF>

Chávez, N. (2007). “Introducción a la investigación educativa” [Libro en línea]. <http://sisbiv.bnv.gob.ve/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=416111>

Chino, E. (2018). “Costos De Producción Y La Fijación De Precios De Los Productos De Cerámica En Arcilla En La Asociación De Artesanos Virgen Del Carmen Pucará-2017” Consultado el día 01 de junio de 2021 de la World Wide Web: http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/2398/1/Evelyn_Tesis_bachiller_2018.pdf

Colin, J. (2008). “Contabilidad de Costos”. Mexico D.F: McGraw-Hill, 2008

Delgado, S. y Brizuela, M. (2018) “Propuesta De Actualización De La Estructura De Costos En El Desposte De Carne De Cerdo, Según La Ley Orgánica De Precios Justos (LOPJ)

En La Empresa Tutto Carne, C.A” [Libro en línea]. Consultado el día 02 de Julio de 2021 de la World Wide Web: <http://mriuc.bc.uc.edu.ve/bitstream/handle/124456789/8132/pdiaz.pdf?sequence=1>

Diaz, P. (2019). “Estructuras De Costos En Las Pymis: Una Aproximación A La Gestión Estratégica Empresarial”, [Libro en línea]. Consultado el día 02 de Julio de 2021 de la World Wide Web: <http://mriuc.bc.uc.edu.ve/bitstream/handle/123456789/8132/pdiaz.pdf?sequence=1>

García, M. (1989). “La encuesta”. En M. García Ferrando, J. Ibáñez y F. Alvira, El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación. Madrid: Alianza.

Gayle, L. (1999). “Contabilidad y administración de costos”. McGrawHill interamericana editores, S.A.

Goñaz, E. y Zevallos, W. (2018). “Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.” [Libro en línea]. Consultado el día 09 de octubre de 2020 de la World Wide Web: <https://books.google.com>

Horngren, Datar y Rajar (2012). “Contabilidad de costos” [Libro en línea]. Consultado el día 15 de Julio de 2021 de la World Wide Web: <https://profefily.com/wp-content/uploads/2017/12/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Horngren.pdf>

Johansen, O. (2004) “Introducción a la teoría general de sistemas” [Libro en línea]. Consultado el día 03 de octubre de 2020 de la World Wide Web: [http://artemisa.unicauca.edu.co/~cardila/Introduccion__Teoria_General_Sistemas_\(Oscar_Johansen\).pdf](http://artemisa.unicauca.edu.co/~cardila/Introduccion__Teoria_General_Sistemas_(Oscar_Johansen).pdf)

Sampieri, R. (2006). “Las entrevistas” [Libro en línea]. Consultado el día 13 de octubre de 2020 de la World Wide Web: <https://www.esup.edu.pe/descargas/dep>

Segovia, E. y Jerez, N. (2008). “Nudos críticos en la cadena cárnica bovina” Consultado el día 13 de octubre de 2020 de la World Wide Web: http://www.avpa.ula.ve/libro_desarrollosost/pdf/capitulo_68.pdf

Ortiz A. y Rivero, G. (2006), “Estructura de costos, conceptos y metodología” [Libro en línea]. Consultado el día 13 de octubre de 2020 de la World Wide Web: https://www.academia.edu/26505362/Estructuraci%C3%B3n_de_Costos_Conceptos_y_Metodolog%C3%ADa

Palella, S. y Martins, F. (2006). “Metodología de la investigación cuantitativa”. Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador FEDUPEL.

Polimeni, Ralph (1997). Polimeni, Ralph, Frank Fabozzi, Arthur Adelberg, y Michael Kole. Contabilidad de Costos. Santa fe de Bogota: McGraw-Hill, 1997.

Rodríguez, N. (2016). “Estructura de Costos para la producción de carne de cerdo en la Granja Colonial Piral” para optar al Título de Licenciado en Contaduría Pública, en la Universidad Autónoma Gabriel Rene Moreno (U.A.G.R.M.), de Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

Thompson, I. (2011). “Definición de Empresa” [Libro en línea]. Consultado el día 09 de octubre de 2020 de la World Wide Web: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/empresa-definicion-concepto.html>

Tamayo y Tamayo M. (2012). “El proceso de investigación científica” [Libro en línea]. Consultado el día 14 de octubre de 2020 de la World Wide Web: https://www.academia.edu/17470765/EL_PROCESO_DE_INVESTIGACION_CIENTIFICA_MARIO_TAMAYO_Y_TAMAYO_1

Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2002). “Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales” [Libro en línea]. Consultado el día

13 de octubre de 2020 de la World Wide Web:
<http://www.ipm.upel.edu.ve/documentospdf/Reglamentos/Estudiantes/ManualdeTrabajosdeGradodeEspecializacionyMaestriayTesisDoctorales2016.pdf>

Leyes y Providencias

Providencia Administrativa No. 003/2014 (2014), publicada en Gaceta Oficial No. 40.340, del 23 de enero de 2014.

Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos (2014), publicada en la Gaceta Oficial 40.340 del 24 de enero del 2014.

ANEXOS

ANEXO 1

**PÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA**

Cuestionario dirigido al personal de la Empresa **Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo** Instrucciones: Por favor, marque con una equis (x) la opción sí o no, que represente su opinión. No deje algún ítem sin responder.

Ítem	Si	No
1. ¿Considera usted que la entidad posee un sistema que le permite facilitar el cálculo del costo de la mortadela especial?		
2. ¿Considera usted necesario un sistema de costos que le permita a la entidad determinar los cálculos de la elaboración de la mortadela de manera eficiente y eficaz?		
3. ¿Considera usted que la entidad implementa políticas para la asignación y distribución de los costos?		
4. ¿Considera usted que en el departamento de costos al momento del registro contable de los gastos se aplica las normas internacionales?		
5. ¿Tiene usted conocimiento de que si al momento de determinar el costo del proceso de elaboración de la mortadela especial de pollo se toman en consideración todos los elementos del costo del proceso?		
6. . ¿Considera usted que la Captación, Identificación y Medición de los hechos de la producción son registrados oportunamente en informes de producción?		
7. ¿Tiene usted conocimiento si la clasificación de los departamentos de producción en las diferentes etapas está identificada de manera clara y precisa?		

Autora. Silva Daniela (2021)

ANEXO 2



PÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA

Cuestionario dirigido la Leda. Zurima Coronel, Contadora de la Empresa Procarnicos, C.A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo Instrucciones: Por favor, marque con una equis (x) la opción que considere sea la clasificación correcta del costo, que represente su opinión en base a su conocimiento y experiencia en el área. No deje algún ítem sin responder.

Descripción	Material directo	Mano de obra directa	Costos indirectos de fabricación
Arrendamiento			X
Aseo urbano			X
C.D.M de pollo	X		
Tripolifosfato de sodio	X		
Eritorbato de sodio	X		
Condimento	X		
Sal y azúcar	X		
Internet			X
G.P.S de camiones			X
Sueldos y salarios (Indirectos)			X
Lactato de sodio 60%	X		
Almidón de yuca	X		
Proteína concentrada de soya	X		
Agua <i>Planta</i>	X		
Tripa plástica poliamida calibre 75 mm	X		
Grapas #3216	X		
Etiqueta de marca de producto	X		
Etiqueta de marca de lote y fecha de v	X		
Bolsa (42 cm ancho * 75 cm largo)	X		
Cinta plástica	X		
Mantenimiento de maquinaria	X		
Depreciación de maquinaria	X		
Gastos de papelería <i>Planta</i>	X		
Operador de máquina		X	
Electricidad, Agua y gas			X
Impuestos de alcaldía			X
Honorarios profesionales			X
Combustible			X

Autora: Silva Daniela (2021)

Zurima Coronel

ANEXO 3



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

REGISTRO DE EVALUACIÓN

(TUTOR ACADÉMICO)

Asignatura: **PASANTÍA I**

Período: 20202C Carrera: Contaduría Pública

Fecha: 16/10/2020

Nombre del Profesor: Nohelia Duran Cédula: 7.135.386

**Trabajo: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE LA LÍNEA
EMBUTIDOS BUCHETTO'S ELABORADA EN LA EMPRESA
PROCARNICOS, C.A SAN DIEGO EDO. CARABOBO**

Nombre del estudiante	Cédula de identidad	Tutor empresarial 40%		Tutor académico 55%		Taller de inducción 5%		Calificación definitiva
		NOTA	%	NOTA	%	NOTA	%	
Silva Daniela	27.856.283	8		11		1		20

Nohelia Duran

Tutor Académico

(Firma) Coordinación

ANEXO 4-A



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

2017

pág. 1/2

SEMESTRE REGULAR x SEMESTRE EXTRAORDINARIO

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE PASANTÍA

DATOS DEL ESTUDIANTE	Apellidos y nombres: Silva Uzcatogui Daniela Valentina		
	Cédula de identidad: V-27.856.283	Teléfonos: 04124659450 / 04244067733	
	Escuela: Contaduría Pública		Facultad: Ciencias sociales
	Inicio de la pasantía: 24/08/2020		Final de la pasantía: 13/10/2020
	Tiempo completo: <input checked="" type="checkbox"/>		Medio tiempo: <input type="checkbox"/>
DATOS DE LA EMPRESA	Nombre: Procarnicos, C.A		Teléfonos: 0241-872.91.71
	Dirección: Calle La Plaza, Manzana MC-4 Casa Nro 15 Sector Complejo los Jarales San Diego Edo. Carabobo		
	Actividad económica: Compra, venta, distribución, producción y empaquetado de alimentos derivados de la carne de res, cerdo y aves en canal.		
	Departamento donde realizará la pasantía: Administración, ventas y producción.		
DATOS DE LOS TUTORES	Tutor Académico: Nohelia Durán		Teléfonos: 0412-8311718
	Tutor Empresarial: Jonathan Rojas		Departamento: Producción
	Cargo: Gerente de Producción		Teléfonos: 0424-4600626 / 0412-4770048

INFORME DE PASANTÍA

Título de la pasantía: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE LA LÍNEA EMBUTIDOS BUCHETTO'S ELABORADA EN LA EMPRESA PROCARNICOS, C.A SAN DIEGO EDO. CARABOBO.	
Identificación del problema o situaciones problemáticas: La empresa Procarnicos, C.A, es una empresa dedicada actualmente a la producción de materia prima para la elaboración de embutidos, ha decidido dedicarse también a la elaboración de su propia línea de Embutidos a la que llamo EMBUTIDOS BUCHETTOS, iniciando con pruebas de producción de Mortadela de pollo, por lo que requieren la estandarización de sus costos para saber el costo real del mismo por unidad. Se ha observado que no se aplica la correcta distribución de los costos indirectos de fabricación y el formato que usan en el periodo de prueba para el cálculo del costo unitario es de carácter informal e informativo que no cumplen con los estándares contables que permitan su análisis y comprensión para la toma de decisiones. Debido a la problemática ya antes mencionada se decide proponer y diseñar la estructura de costo basada en el sistema de costeo por procesos con el fin de que la misma sea aprobada y utilizada en la empresa de forma permanente, la cual será útil para el análisis y mejora en el proceso productivo.	
Formulación del problema: ¿Cuáles son los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A? ¿Qué mejoras existen al proponer un sistema de costos de la línea embutidos Buchetto's en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo en relación a su actual forma de cálculo del costo de productos?	
Objetivo general: Proponer un sistema de costos de la línea embutidos Buchetto's en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.	Objetivos específicos: 1. Diagnosticar la situación actual de los costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada por la empresa Procarnicos, C.A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo. 2. Determinar los elementos del costo, departamentos de producción y etapas que intervienen en el proceso productivo de la línea

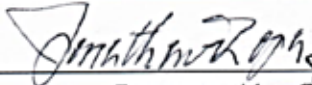
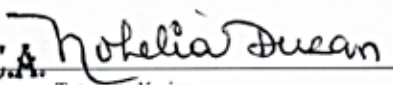



APROBADO



	Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C. A. ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo. 3. Diseñar un sistema de costos de la línea Embutidos Buchetto's elaborada en la empresa Procarnicos, C.A, ubicada en el Municipio San Diego, Edo. Carabobo.
--	---

DESCRIPCIÓN PROGRAMÁTICA

Semana	Actividades a realizar	Observaciones
1	Presentación de la empresa Programación de actividades área administrativa y demás departamentos donde rotará el pasante.	
2	Archivo, conocer el tipo de documentación manejada en la empresa y su clasificación en los archivos. Inducción sobre retenciones de Iva, retenciones ISLR.	
3	Realización de libros de compra y venta Manejo de cuentas por pagar, cuentas por cobrar, caja chica y resumen de gastos semanal.	
4	Pago de impuestos: Alcaldía, Seguro Social, Faov, Inces, Mpppt. Inducción sobre las bases legales de los impuestos en Venezuela.	
5	Participar en el cálculo de nómina y cesta ticket, emisión de recibo de pago a trabajadores. Inducción sobre las bases legales de la nómina y cesta ticket en Venezuela.	
6	Permisología: Verificar las fechas de vencimiento de la permisología como el Permiso de bomberos, permiso sanitario, permiso de los camiones, el curso de manipulación de alimentos y certificado médico de los trabajadores. Actualización de cartelera informativa.	
7	Despacho y venta: emisión y recepción de Guía Sada, realización de notas de despacho, conocer productos que se venden y su precio de venta. Inducción sobre los diferentes códigos Sada existentes y sus funciones.	
8	Producción: Observación de elaboración de C.D.M (carne deshuesada mecánicamente) conocer fórmula de rendimiento. Distintos tipos de merma en cava según el estado de recepción de materia prima (congelado - fresco), reproceso y estandarización de % merma.	
9	Producción: Observación de elaboración de la mortadela de la línea EMBUTIDOS BUCHETTOS, diferenciación de departamentos y anotaciones relevantes. Entrevista con el Gerente de producción para aclarar dudas del proceso productivo.	
10	Observación de elaboración de la mortadela de la línea EMBUTIDOS BUCHETTOS, diferenciación de departamentos y anotaciones relevantes. De la información recopilada de todos los departamentos y entrevistas, se procede a diseñar el sistema de costo de la mortadela de la línea EMBUTIDOS BUCHETTOS	
11	Diseñar el sistema de costo de la mortadela de la línea EMBUTIDOS BUCHETTOS Diseñar el sistema de costo de la mortadela de la línea EMBUTIDOS BUCHETTOS	
12	Verificación de resultados y comparación con el anterior método de cálculo de costo. Terminar de perfeccionar y comprobar que los valores utilizados sean los correctos.	
 Tutor empresarial (Nombre, firma y sello de la empresa)		 Tutor académico (Nombre, firma)
 PROCARNICOS, C.A. LA EXCELENCIA EN CARNES RNE - 1-29-084881-2		


PROF. LEIDA PEREZ DIAZ
APROBADO


Firma, Sello y Fecha

BULTO DE MORTADELA ESPECIAL DE POLLO BUCHETTO'S



MEZCLADORA



REFINADORA



EMBUTIDORA



OLLA DE COCCION



ETIQUETA DE LA MORTADELA ESPECIAL DE POLLO





UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA

TRABAJO DE GRADO

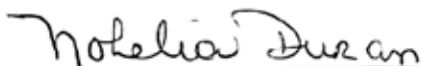
El jurado designado por la Facultad de Ciencias Sociales para la evaluación del Informe Final de Pasantía titulado: **_DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE LA LÍNEA EMBUTIDOS BUCHETTO'S ELABORADA EN LA EMPRESA PROCARNICOS, C.A SAN DIEGO EDO. CARABOBO**

Realizado por el (la) Br. Daniela Valentina Silva Uzcategui C.I. N° 27.856.283

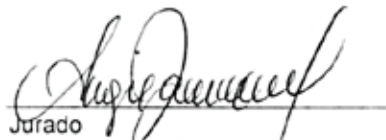
cursante de la carrera de **CONTADURIA PÚBLICA** hace constar después de analizar su contenido y oída la exposición oral, considera que reúne los méritos suficientes para su aprobación asignándole la **CALIFICACIÓN DEFINITIVA**

DE: VEINTE (20) PUNTOS.

El Jurado

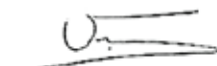


Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: Nohelia Duran
C.I.-V- 7.135.386



Jurado
Nombre: Angie Jammoul
C.I.: V- 14.515.650





Jurado
Nombre: Wilfredo Vargas
C.I.: V-5 090 455

Fecha: 13 /08 /2021

Rev. 03-2017