



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

COSTOS DE PRODUCCIÓN EN ASOAGRIPULFRU.
PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, AÑO
2023.

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

AUTOR:

Carlos Alberto Orrala Borbor

LA LIBERTAD – ECUADOR

2024



La Libertad, 23 de noviembre del 2024

Aprobación del profesor tutor

En mi calidad de Profesor Tutor del trabajo de titulación, "**COSTOS DE PRODUCCIÓN EN ASOAGRIPULFRU. PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, AÑO 2023**", elaborado por el Sr. **Orrala Borbor Carlos Alberto**, egresado de la Carrera de **Contabilidad y Auditoría**, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de **Licenciado en Contabilidad y Auditoría**, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

Econ. Karla Suarez Mena MSc.
Docente Tutor
Carrera de Contabilidad y Auditoría

Somos lo que el mundo necesita

Autoría del trabajo

El presente Trabajo de Titulación denominado “**COSTOS DE PRODUCCIÓN EN ASOAGRIPULFRU. PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, AÑO 2023.**”, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, **CARLOS ALBERTO ORRALA BORBOR** con cédula de identidad número **2450894189** declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.



.....

Orrala Borbor Carlos Alberto

C.C. No.: 2450894189

Agradecimientos

Primero agradezco a Dios, por brindarme la sabiduría y la fortaleza necesaria para completar con éxito el presente trabajo.

A mis padres, Tomas Orrala y Ruth Borbor, pilares fundamentales en mi vida. Su apoyo incondicional, confianza y palabras de aliento me han brindado la fuerza para superar cada obstáculo y seguir adelante. Por los valores y ser ejemplo de superación los admiro, por el enorme sacrificio y brindarme la valiosa oportunidad de continuar con mi formación profesional, sobre todo alentarme a continuar incluso cuando ya quería desistir, estoy muy agradecido, sin ustedes no fuese posible completar este logro. Asimismo, a mis hermanos y sobrinos, por ser la compañía y mi motivación para superar cada adversidad.

A mis pocos amigos y mis compañeros de estudios que se convirtieron en valiosas amistades, gracias por su compañía, colaboración, charlas motivacionales, risas, anécdotas que han hecho que esta experiencia este llena de recuerdos. A Rocky, mi leal compañero canino, por acompañarme en mis noches de estudio.

A mi tutora Econ. Karla Suárez, por su paciencia y brindarme sus sabios conocimientos para desarrollar el presente trabajo académico. A mi estimada especialista Lcda. Magdalena Gonzabay, por siempre estar dispuesta a contestar cada interrogante y guiarme para poder realizar un buen trabajo. Agradezco a la vida por cruzar caminos con dos grandes profesionales.

A la Asociación de Producción Agrícola Pulfru, por la apertura y oportunidad de realizar mi investigación y estar siempre dispuestos a contribuir con cualquier información solicitada.

Finalmente, a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, a la carrera de Contabilidad y Auditoría, por permitirme cursar mis estudios universitarios en tan prestigiosa institución y por cada enseñanza impartida en sus aulas de clases.

Carlos Alberto Orrala Borbor

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación se le dedico a mis padres y hermanos, puesto que representa el esfuerzo y sacrificio realizado para culminar esta valiosa etapa, por creer en mí y ser fuente de inspiración.

De manera especial a mi querido hermano Tomas Fernando Orrala Borbor, a pesar de no estar físicamente conmigo, sé que desde el cielo sonrío con orgullo al verme completar tan anhelada meta. Pese a que su partida fue demasiado pronto, su memoria permanece viva en cada página de mi tesis, por esos momentos en donde reíamos, por ser un buen hermano, mi mejor amigo y ahora ese ángel que recordaré siempre y se convertirá en mi fuente de motivación, este logro también es suyo.

También me dedico mi trabajo y me felicito por concluirlo, el mismo que representa mi esfuerzo y dedicación, por hallar en cada obstáculo una oportunidad para crecer y aprender. Que este sea el primer logro de muchos más por venir y un recordatorio de que, si hoy pude, siempre lo haré y que nunca vuelva a dudar ni por un segundo de lo capaz que puedo llegar a ser.

Carlos Alberto Orrala Borbor

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN


.....

**Ing. Wilson Toro Álava Msc.
DIRECTOR DE LA CARRERA**




.....

**Lic Magdalena Gonzabay Espinoza, Msc.
PROFESOR ESPECIALISTA**



.....

**Econ. Karla Suárez Mena, Msc.
PROFESOR TUTOR**



.....

**Ing. Emanuel Bohórquez Armijos, Msc.
PROFESOR GUÍA DE LA UIC**



.....

Lic. Andrés Soriano Soriano
ASISTENTE ADMINISTRATIVO

ÍNDICE DE CONTENIDO

Introducción	13
Planteamiento del Problema.....	13
Formulación del Problema	15
Sistematización del Problema	15
Objetivo General	16
Objetivos Específicos.....	16
Justificación.....	16
Mapeo.....	16
Capítulo I. Marco Referencial.....	18
Revisión de Literatura	18
Desarrollo de Teorías y Conceptos.....	23
Costos de Producción.....	23
Norma Internacional de Contabilidad – 2.....	23
Objetivo.....	24
Alcance.....	24
Medición.....	25
Elementos del Costo.....	25
Materia Prima.....	26
Mano de Obra.....	26
Costos Indirectos de Fabricación.....	27
Sistema de Costeo.....	28
Por Procesos.....	28
Por Órdenes de Producción.....	29
Fundamentos Legales.....	29
Constitución de la República del Ecuador	29
Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria	30

Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones	33
Código Orgánico del Ambiente.....	36
Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos	36
Reglamento para la Aplicación de la Ley de Registro Único de Contribuyentes	37
Ley de Régimen Tributario Interno.....	38
Norma Internacional de Contabilidad 2	40
Capítulo II. Metodología.....	43
Diseño de la Investigación	43
Métodos de la Investigación	43
Población.....	44
Recolección de Datos.....	44
Procesamiento de Datos	45
Capítulo III. Resultados y Discusión	46
Análisis de datos	46
Entrevista a la administradora.....	46
Entrevista al contador.....	49
Entrevista al Jefe de producción	52
Ficha de observación del proceso de la pulpa de maracuyá.....	55
Ficha de observación del proceso del néctar de maracuyá	57
Discusión.....	59
Conclusiones	61
Recomendaciones.....	62
Referencias.....	63
Apéndices.....	68
Propuesta.....	74

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población	44
Tabla 2 Selección por conveniencia	44
Tabla 3 Presentaciones y precios al consumidor	54
Tabla 4 Ficha de observación de la pulpa de maracuyá	55
Tabla 5 Ficha de observación del néctar de maracuyá	57
Tabla 6 Capacidad productiva	74
Tabla 7 Materia Prima Directa - Ambos productos	75
Tabla 8 Distribución de MPD.....	75
Tabla 9 Costo unitario de aditivos	75
Tabla 10 Aditivos utilizados en la producción de néctares	76
Tabla 11 Distribución de aditivos utilizados	76
Tabla 12 Mano de obra directa	77
Tabla 13 Distribución de la mano de obra directa.....	77
Tabla 14 Costos unitarios de los materiales indirectos.....	78
Tabla 15 Materiales indirectos utilizados	78
Tabla 16 Costo unitario de otros materiales indirectos	79
Tabla 17 Otros materiales indirectos utilizados en los días de pulpa.....	79
Tabla 18 Otros materiales indirectos utilizados en los días de Néctar	80
Tabla 19 Distribución de otros materiales indirectos por presentación.....	80
Tabla 20 Servicios básicos	80
Tabla 21 Distribución de Servicios básicos.....	81
Tabla 22 Propiedad planta y equipo	81
Tabla 23 Depreciación de maquinarias usadas en ambos procesos.....	82
Tabla 24 Distribución de depreciación de las maquinarias	82
Tabla 25 Depreciación de maquinarias usadas en un único proceso.....	83
Tabla 26 Distribución de depreciación de maquinarias usadas en un único proceso	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Registro de la mano de obra directa	77
Figura 2 Hoja de costos - Pulpa de 250 g	84
Figura 3 Hoja de costos - Pulpa de 500 g	84
Figura 4 Hoja de costos - Néctar de 250 ml.....	85
Figura 5 Hoja de costos - Néctar de 300 ml.....	85
Figura 6 Hoja de costos - Néctar de 375 ml.....	86
Figura 7 Margen de utilidad generada	86
Figura 8 Proceso productivo	87
Figura 9 Instalaciones	87
Figura 10 Entrevista.....	88
Figura 11 Ejecución de la ficha de observación.....	88

ÍNDICE DE APÉNDICES

Apéndice A Matriz de Consistencia	68
Apéndice B Guías de entrevistas	69
Apéndice C Ficha de observación	72
Apéndice D Propuesta	74
Apéndice E Evidencias.....	87



**COSTOS DE PRODUCCIÓN EN ASOAGRIPULFRU. PARROQUIA
COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, AÑO 2023.**

AUTOR:

Orrala Borbor Carlos Alberto

TUTOR:

Econ. Karla Suárez Mena, Msc.

Resumen

En la actualidad, los costos de producción son fundamentales para las empresas dedicadas a fabricar productos, debido a que permiten fijar precios de venta apropiados y competitivos, además de ser la base para tomar las mejores decisiones estratégicas. El objetivo de la presente investigación radica en analizar los costos de producción en ASOAGRIPULFRU, mediante un diseño metodológico con enfoque cuantitativo, alcance descriptivo, diseño no experimental de carácter transversal, empleando los métodos bibliográfico, deductivo y analítico, para la recolección de datos se utilizó entrevistas dirigidas a la administradora, contador y jefe de producción, además de aplicar fichas de observación para conocer el proceso, las maquinarias, tiempos y personal involucrado en la producción. Entre los resultados obtenidos destacan que la asociación no ha realizado un debido análisis de sus costos, se basan a través de un dato histórico que no considera todos los elementos, aunque cubren sus costos y gastos no conocen su verdadero margen de ganancia. Se concluye que la asociación no cuenta con un sistema de costeo adecuado que le permita registrar, identificar y asignar todos los costos incurridos, por lo que se recomienda implementar el sistema de costos por procesos donde puedan obtener los datos reales sobre los importes necesarios en la producción de cada derivado, por consiguiente, por cada presentación y lote de producción.

Palabras claves: Costos de producción, sistema de costos, procesos.



**PRODUCTION COSTS IN ASOAGRIPULFRU. COLONCHE PARISH,
SANTA ELENA CANTON, YEAR 2023.**

AUTHOR:

Orrala Borbor Carlos Alberto

TUTOR:

Econ. Karla Suárez Mena, Msc.

Abstract

Currently, production costs are essential for companies dedicated to the manufacture of products, because they allow setting adequate and competitive sales prices, in addition to being the basis for making the best strategic decisions. The objective of this research is to analyze the production costs in ASOAGRIPULFRU, through a methodological design with a quantitative approach, descriptive scope, non-experimental design of a transversal nature, using bibliographic, deductive and analytical methods. For data collection, interviews were used with the administrator, accountant and production manager, in addition to applying observation sheets to learn about the process, machinery, times and personnel involved in production. Among the results obtained, it should be noted that the association has not carried out an adequate analysis of its costs, they are based on historical data that do not consider all the elements, although they cover their costs and expenses, they do not know their true profit margin. It is concluded that the association does not have an adequate cost system that allows it to record, identify and assign all the costs incurred, so it is recommended to implement the cost system by processes where they can obtain the real data of the quantities needed in the production of each derivative, therefore, for each presentation and production batch.

Keywords: Production costs, cost system, processes.

Introducción

En la actualidad, los costos de producción son importantes para las empresas dedicadas a elaborar productos, dado que, permiten determinar precios de venta apropiados y competitivos al mercado. Usualmente cuando inician sus actividades productivas no implementan un sistema de costeo adecuado, ignorando los costos asociados y dificultando la correcta toma de decisiones para el bienestar de las organizaciones.

Tomalá (2019) afirma que la contabilidad de costos ayuda a recopilar, organizar, clasificar, analizar y registrar todos los hechos económicos generados por una empresa productora, con la finalidad de proporcionar información detallada para controlar y tomar las mejores decisiones.

Los costos de producción comprenden una categoría monetaria que expresa el total de los importes incurridos en la fabricación, el cual está conformado por el valor de la materia prima consumida, los costos de trabajo, representado por los salarios de los trabajadores involucrados en la elaboración y los demás materiales necesarios. El costo sirve para determinar resultados y es la base para el precio de cualquier producto (Faxas, 2017). Es importante llevar un registro detallado y sistemático de los costos, debido a que permite conocer el importe total invertido en la producción, con un control adecuado se puede identificar áreas para optimizar recursos, mejorar la producción, fijar precios y obtener de manera precisa el margen de ganancia, además son la base para tomar las decisiones estratégicas en bienestar de las empresas.

Por consiguiente, el presente trabajo de estudio titulado “Costos de Producción en ASOAGRIPULFRU. Parroquia Colonche, cantón Santa Elena, año 2023.”, tiene como objetivo analizar los costos de producción de ASOAGRIPULFRU, mediante la correcta distribución de sus componentes en la elaboración de productos derivados de la maracuyá.

Planteamiento del Problema

A nivel global, Goñaz y Zevallos (2018), afirman que las empresas que se dedican a fabricar cualquier tipo de productos para su comercialización deben llevar un registro adecuado de sus costos para determinar precios competitivos de mercado, la finalidad de gestionar y controlar los importes radica en optimizar las erogaciones de dinero, pero sin afectar la calidad.

Un sistema de costeo es sumamente importante en todas las empresas, debido a que ayuda a detectar todos los costos que se incurren dentro de su actividad económica, proporcionando información detallada y permitiendo controlar los desembolsos relacionados con la producción, con el objetivo de establecer estrategias para el bienestar de la empresa (Cruz et al., 2020).

Conforme con Eras et al. (2021), en Ecuador destacan los sectores productivos relacionados con la obtención de materias primas para el consumo directo o para la fabricación de derivados. Las tierras agrícolas en el país se caracterizan por su calidad y su posibilidad de riego, permitiendo ofrecer un buen producto destinado a exportaciones y para el consumo interno.

A nivel nacional, la economía se ha enfocado en la producción agropecuaria representando casi el 50% de sus exportaciones no petroleras. Ecuador es un país con gran potencial para aumentar su productividad, gracias a la innovación, permitiendo un impulso agrícola y facilitando la transformación de sus materias primas en productos derivados para exportación, generando mayor rentabilidad para las familias y para el país (Zamora et al., 2021).

Asimismo, González et al. (2018) señalan que, en el entorno competitivo de las empresas de la provincia de Santa Elena se requiere implementar mecanismos de control para mejorar los resultados de la organización, bajo este contexto el uso de un sistema de costos es crucial debido a que permite una correcta asignación de recursos, facilitando la determinación de precios de venta.

La provincia de Santa Elena destaca por su sector agrícola, con producciones de cultivos de ciclos cortos y perennes, en especial sus zonas rurales, aprovechando su cercanía a los ríos y la perforación de pozos someros, entre ellas se encuentra la parroquia Colonche donde se puede observar una diversa variedad de producción agrícola (Rosales, 2021).

En dicha parroquia, se encuentran asociaciones dedicadas al desarrollo de productos innovadores, gracias a la participación de entidades no gubernamentales que han fomentado la elaboración de productos a base de los cultivos que se dan en la zona, mediante capacitaciones, talleres, investigaciones, estudios de mercado y donaciones de maquinarias que se requieren para optimizar la producción, con el objetivo de impulsar la economía de las familias involucradas. Para ser aceptados en

el mercado y expandir su producción se ha conformado el Comité de ferias de Colonche (COFECO) permitiendo su asistencia a diferentes eventos que se presenten dentro y fuera de la provincia. Además, la comercialización también está fomentada por las organizaciones que impulsaron el proyecto. Cabe mencionar que el objeto de estudio forma parte del comité.

Por su parte, la Asociación de Producción Agrícola Pulfru, “ASOAGRIPULFRU”, localizada en la comuna San Marcos de la parroquia Colonche, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, inició como un emprendimiento dentro de la comunidad, al ser un producto agroecológico, llamo la atención de organismos no gubernamentales que buscan dar un valor agregado a los productos campesinos, conformando así la asociación con 14 participantes, siendo la mayoría mujeres emprendedoras, mismas que con esfuerzo construyeron la infraestructura de la procesadora, por su parte las organizaciones involucradas donaron y equiparon el área para elaborar pulpa y néctar derivados de la maracuyá, debido a que esta fruta es producida dentro del sector, desde sus inicios han procurado brindar un producto de calidad respetando las normas ambientales y reglamentarias.

Al realizar un análisis de los costos de producción se identificó como principales problemáticas de que existe una deficiencia en la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad – 2 en la valoración de los costos, además una incorrecta determinación y asignación de sus componentes que intervienen en la elaboración de los productos que oferta la asociación, debido a la falta de un sistema de costeo que ayude a optimizar dichos importes.

Formulación del Problema

¿Cuáles son los costos de producción de ASOAGRIPULFRU en la elaboración de productos derivados de la maracuyá?

Sistematización del Problema

- ¿Cómo se aplica la NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad 2) para la correcta valoración de los costos de producción en ASOAGRIPULFRU en la elaboración de productos derivados de la maracuyá?
- ¿Cuáles son los costos asociados en la elaboración de los productos derivados de la maracuyá?

- ¿Cuál es el sistema de costeo más adecuado para optimizar los costos de producción en la elaboración de productos derivados de la maracuyá?

Objetivo General

Analizar los costos de producción de ASOAGRIPULFRU, mediante la correcta distribución de sus componentes en la elaboración de productos derivados de la maracuyá.

Objetivos Específicos

- Aplicar la NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad 2) para asegurar la correcta valoración de los costos de producción de los productos derivados de la maracuyá en ASOAGRIPULFRU.
- Determinar los costos incurridos en la elaboración de los productos derivados de la maracuyá.
- Establecer un sistema de costeo adecuado para optimizar los costos de producción en ASOAGRIPULFRU.

Justificación

La justificación teórica del presente estudio contiene información de diversas fuentes bibliográficas, como tesis, artículos, revistas científicas de autores relevantes a nivel internacional y nacional, con el cual se sustenta el estudio.

La parte práctica de la presente investigación aborda la aplicación de la NIC 2 para asegurar la correcta valoración de los costos, se determinará los importes incurridos en la elaboración de los derivados de la maracuyá, y se establecerá un sistema de costeo adecuado. Con lo anterior mencionado se conseguirá analizar los costos de producción de ASOAGRIPULFRU, mediante la correcta distribución de sus componentes en la elaboración de productos derivados de la maracuyá. Finalmente se proporcionará los resultados de la investigación para que la asociación pueda tomar las mejores decisiones para optimizar su productividad.

Mapeo

El trabajo de integración curricular se estructura de la siguiente manera, introducción, que contiene el planteamiento, formulación y la sistematización del problema, el objetivo general y específicos, la justificación teórica y práctica.

De igual manera, en el Capítulo I. Marco Referencial, se realiza una revisión bibliográfica para el desarrollo de teorías y conceptos de cada variable, se establecen los fundamentos legales. En el capítulo II. Metodología, se plantea el diseño y métodos de la investigación a aplicar, población y muestra, para la recolección y procesamiento de datos. El capítulo III. Resultados y Discusión, se muestran el análisis de datos, discusión, las conclusiones y recomendaciones del estudio. Por último, se incluyen las referencias y los apéndices de la investigación.

Capítulo I. Marco Referencial

Revisión de Literatura

Para fortalecer el desarrollo del presente trabajo de investigación y comprender mejor el estado actual del problema planteado se utilizaron fuentes bibliográficas de autores que han realizado investigaciones a nivel internacional y nacional relacionadas a la variable de estudio.

En primer lugar, el artículo científico desarrollado por Solano et al. (2020), denominado “Costos de producción en empresas agrícolas de Casma fundamentado en Normas Internacionales de Contabilidad”, presenta como problemática la falta de aplicación y reconocimiento de la Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios y la Norma Internacional de Contabilidad 41 Agricultura, porque no determinan el costo de producción de sus productos agrícolas con exactitud, debido a que no se lleva el control de los costos que se deben acumular desde la siembra hasta la recolección de los productos agrícolas. El objetivo general radica en dar a conocer a los empresarios agrícolas de Casma, el momento en que deben aplicar las normas contables para poder determinar el costo del producto agrícola, mediante una metodología con enfoque cuantitativo, investigación descriptiva, utilizando la encuesta como técnica de recolección de datos dirigida a una muestra no probabilística de 32 representantes de las empresas agrícolas de Casma. Como resultados se pudo evidenciar que el 84,4% de los representantes de las empresas agrícolas consideran como costo del producto agrícola la compra de suministros, pago personal, otros; es decir no toman en cuenta la depreciación o agotamiento de la planta productora (activo biológico), la falta de este concepto hace que el costo de producción que ellos determinen no sea el correcto, afectándolos económica y financieramente.

Asimismo, en el trabajo de investigación de Goñaz y Zevallos (2018) titulado “Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en empresa Panadería Oriental S.R.L., de la ciudad de Iquitos” plantea la problemática de que no existe un sistema de costos apropiado, no hay un control adecuado de la materia prima en almacén, lo cual origina que la empresa pierda materiales y luego esto afecte al costo del producto o algunas veces éstos se dañen por el exceso de material, ante la poca demanda debido al precio, por lo cual su objetivo es determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la

empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos. Para ello se utilizó una metodología con enfoque cuantitativo, alcance descriptivo, con método causal, para la recolección de datos se consideró como muestra al área contable aplicando las técnicas de la entrevista y la observación. Como resultados se logró evidenciar que la determinación de un sistema de costos por procesos permitirá mejorar la gestión empresarial, ya que ayudará a la gerencia a realizar acciones de planeación, control, organización y dirección para alcanzar determinados objetivos como la reducción de costos, el incremento de ingresos, la calidad del producto y la maximización de sus utilidades. Además, al estudiar los elementos del sistema de costos por procesos, se identificó que la empresa no aplica políticas, procedimientos, ni documentos de control que permitan controlar eficientemente sus recursos y que el sistema de costeo utilizado no coincide con las características de la empresa y no cubre sus necesidades de información, lo que ha provocado un inadecuado manejo.

En el trabajo de investigación realizado por Salazar (2023) denominado “Costos de producción y fijación de precios en la empresa Samrey S.A.S.” presenta la problemática que requiere un sistema de costos que le permita determinar correctamente los costos de producción y consecuentemente la fijación de precios de ventas razonables que generen la rentabilidad adecuada para la empresa, su objetivo general se basa en diseñar un sistema de costos de producción que permita la fijación de precios de venta razonables en la empresa Samrey S.A.S., se empleó una metodología con enfoque cuantitativo y cualitativo, de origen descriptivo, las técnicas de investigación que se utilizaron fueron la encuesta y la entrevista, dirigidas a una muestra de 3 personas. Como resultados se evidencio la necesidad de un sistema de costos de producción que permita el control y registro razonable de los costos de materia prima, mano de obra e indirectos de fabricación en cada etapa, además se sugiere que se determine políticas de control respecto al proceso de compras y utilización de materiales, para evitar pérdidas por robo y desperdicios.

En el trabajo de titulación desarrollado por Campoverde y Saraguro (2024) titulado “Costos de producción y su influencia en la rentabilidad del sector camaronero del cantón Balao en el periodo 2022”, presenta como principal problema un ineficiente manejo de los costos de producción en el sector camaronero, ocasionando desperdicios de recursos, baja competitividad en el mercado y disminución de las utilidades, su objetivo general radica en analizar los costos de producción y su influencia en la

rentabilidad del sector camaronero en el cantón Balao del periodo 2022, se utilizó una metodología con enfoque mixto, considerando datos cuantitativos y cualitativos, con investigación descriptiva, método deductivo y un diseño transversal, usando la entrevista y la matriz de doble entrada como técnica de recolección de datos, una población de 5 camaroneras ubicadas en el cantón Balao. Como resultados se identificaron que la inadecuada distribución de los costes de producción en el sector camaronero se debe a; procesos manuales y obsoletos que aumentan el riesgo de errores y dificultan elección de opciones ágiles; gestión ineficiente en la cadena de suministros, provocando escasez de insumos y compras de emergencia a precios más elevados; y factores externos como la fluctuación en el precio del camarón, eventos climáticos y cambios en políticas fiscales.

El artículo científico publicado por Yagual y Guamán (2018) titulado “Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa cacaoera Vearan S.A.” presenta la problemática de una inadecuada distribución de los costos implicando que las contabilizaciones no se den de forma adecuada y exista la dificultad de preparar y analizar los estados financieros, ocasionando pérdidas y variabilidad en la rentabilidad esperada. El objetivo general de la investigación corresponde en determinar adecuadamente los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa cacaoera Vearan S.A., se utilizó una metodología con enfoque cuantitativo y cualitativo, con investigación descriptiva, las técnicas de investigación que se utilizaron fueron la entrevista, observación de procesos y ficha documental, con una población de 71 colaboradores y una muestra discrecional no probabilística de 3 colaboradores. Como resultados se obtuvo que los procesos operativos y productivos no se encuentren definidos por los directivos de la compañía; así como también el sistema de costeo a aplicar, lo que dificulta conocer sus costos con exactitud y reales, lo que repercute directamente en la toma de decisiones de la gerencia, los procesos operativos no proporcionan información necesaria para determinar los costos de producción del sector, lote o hectárea y se evidencia la falta de control por parte de los involucrados hacia los elementos del costo, además que la empresa Vearan S.A. no analiza sus costos y su situación financiera, por lo que se desconoce cuál es el efecto de los costos de producción en la rentabilidad generada en cada uno de los periodos económicos.

Muñoz (2020) en su trabajo de titulación denominado “Costos de producción y determinación del precio del laboratorio de larvas Leasalt S.A., comuna Monteverde, provincia de Santa Elena año 2018”, presenta la problemática de que el laboratorio de larvas actualmente no maneja un sistema de costos por procesos, mucho menos considera los elementos del costo generando una incorrecta aplicación de valoración en la producción del desarrollo larvario. El objetivo principal es determinar los costos incurridos en el ciclo larvario, mediante la aplicación de un sistema de costos por procesos, para la fijación de precio de venta en Leasalt S.A., con relación a la metodología se utilizó un enfoque mixto, con investigación descriptiva, métodos inductivo y deductivo, para la recolección de datos se aplicó la técnica de la entrevista y considerando como muestra al personal administrativo. Como resultado se evidencio que la principal debilidad en la administración productiva de Leasalt S.A., es la inapropiada forma de costear la producción, esta actividad no permite identificar la totalidad de los costos que incurren en cada ciclo larvario de los elementos importantes como: materia prima directa, mano de obra directa y los CIF, situación que genera inconsistencias en la información contable financiera para la determinación del precio final de comercialización en el mercado. Además, carece de un sistema de costo por procesos, para determinar valores unitarios reales, que mediante el apoyo de la herramienta (hoja de costos) permitirá establecer los rubros desembolsados para cada ciclo, manejar un control de inventarios y una mejor organización de los procesos para la optimización de recursos y la emisión de información financiera que ayude a la toma de decisiones gerenciales, a su vez la determinación del precio de venta del millar de larva es influenciada directamente por la competencia, sin considerar un margen de utilidad, adecuado para su rentabilidad.

Pachay (2024) desarrollo la tesis denominada “Costos de producción en la empresa Anamacorp S.A., cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2023” misma que plantea la problemática de que existe una ineficaz distribución de los elementos del costo al asignar el precio del producto terminado. El objetivo general corresponde en analizar la distribución de los costos de producción a través de principios contables para la fijación del precio de venta en el producto final. La metodología utilizada se basa en un diseño con enfoque cuantitativo, alcance descriptivo, de carácter no experimental y transversal, métodos deductivo e inductivo, con una población del área administrativa, de producción y ventas, aplicando la

entrevista y la ficha de observación como técnicas de recolección de datos. Como resultados se determinó que la empresa Anamacorp S.A., no cuenta con un sistema estructurado para identificar y asignar los elementos del costo de producción, los costos directos, como la materia prima y la mano de obra, porque se registran de manera empírica, y los costos indirectos no se distribuyen de manera precisa, al no contar con un sistema adecuado complica la determinación del costo real de las maquetas de hielo y puede llevar a decisiones financieras ineficaces. La distribución de los costos es ineficiente por la falta de un método adecuado y la distribución incorrecta de los importes directos e indirectos, afectando a la determinación de los precios de venta.

En el trabajo de investigación realizado por Laínez (2023), titulado “Costos de producción en la asociación de producción artesanal San Antonio, Aproartes., parroquia Manglaralto, cantón Santa Elena, año 2021”, plantea como principal problemática que a pesar de producir artesanías de calidad, no determinan de manera correcta sus costos de producción, por desconocimiento de los respectivos procesos a seguir, por el cual los artesanos no llevan un control a que les facilite a futuro, información real entre sus costos y gastos, por lo cual su objetivo principal radica en evaluar costos, mediante un estudio situacional, que permita la optimización de los recursos utilizados en la fase manufacturera de la asociación “Aproartes”. Para ello, se empleó un estudio con enfoque cuantitativo y diseño no experimental, con tipos de investigación descriptiva, histórica y de campo, con métodos deductivo, inductivo y sistemático analítico, como técnicas de recolección de datos se utilizó la entrevista y la ficha de observación, con una población de 35 personas y utilizando una muestra de 3 artesanos. Como resultados se evidenciaron que no llevan un control de registros en cuanto a sus costos y gastos entre ellas materia prima a utilizar, costos fijos, variable, ente otros. Los socios y artesanos carecen de conocimiento de los elementos que intervienen en los costos de producción, debido a ello se establecieron las bases teóricas de la forma de determinar el costo en la elaboración de artesanías, el mismo que era tomado del valor de la materia prima, se incorporó mano de obra que no estaba correctamente identificada y los CIF. Aproartes al no determinar los costos incurridos en cada etapa de producción, estaba trabajando con precios de venta calculados empíricamente, donde se pudo evidenciar que ciertos productos no estiman una rentabilidad adecuada.

Desarrollo de Teorías y Conceptos

Costos de Producción

Comenzando con los aportes de Sánchez y Soto (2017) indican que los recursos aplicados dentro del proceso de producción de bienes y servicios serán reconocidos como costos de producción, mientras que los utilizados en procesos gerenciales y administrativos, serán considerados como gastos.

Se conoce como costos de producción a las erogaciones de dinero que se realizan para la fabricación de un producto terminado y en condiciones para ser comercializado, se pueden clasificar en directos e indirectos, su determinación permite establecer precios de venta, conocer la ganancia de la producción y optimizar la toma de decisiones (Sulca, 2022).

De acuerdo con Leiva et al. (2019) afirman que es importante conocer los costos de producción, en vista que refleja la productividad y eficiencia del uso de los recursos destinados a la producción o prestación de servicios en una empresa, además mediante su cálculo se pueden establecer precios de venta de los productos, controlar los insumos, comprobar la rentabilidad de los procesos de producción o prestación de servicios y facilita información relevante para la toma de decisiones empresariales.

El costo de producción corresponde a los desembolsos incurridos durante la transformación o fabricación de un producto, se consideran los desembolsos por concepto de compra de materia prima directa, sueldos del personal involucrado en la producción, y otros costos relacionados a insumos indirectos que intervienen en la fabricación (Yagual y Guamán, 2018).

Los costos de producción incluyen todos los importes realizados al fabricar un bien o en la prestación de un servicio, para el mismo se incluyen las erogaciones de dinero por adquisición de materiales o materia prima, pago de sueldos a la mano de obra involucrada y demás costos atribuibles indirectamente. Conocer dichos costos permite a las empresas fijar los precios de venta, optimizar recursos, y tomar mejores decisiones estratégicas.

Norma Internacional de Contabilidad – 2. En base a Maza et al. (2020) mencionan que la aplicación de la NIC 2 es esencial para las empresas industriales, comerciales y de servicios, su implementación mejora y organiza el tratamiento

contable de los inventarios, permitiendo controlar, valorar y registrar de manera precisa, evitando errores que causen pérdidas a las empresas. Además, su control permitirá detectar posibles operaciones fraudulentas a nivel operativo y contable.

Los inventarios son considerados una pieza importante para el desarrollo económico de las empresas, su gestión contribuye a la determinación de los costos, la correcta contabilización evitará pérdidas monetarias y facilitará la toma de decisiones. Bajo este contexto, se presenta la NIC 2, orientando a las empresas en la implementación de dichos procedimientos para evitar errores y mejorar la gestión de inventarios (Díaz, 2021).

Es fundamental que las organizaciones dedicadas a la producción y que manejan un inventario apliquen la Norma Internacional de Contabilidad 2, debido a que proporciona la guía para la determinación y valoración del coste, su aplicación garantiza una adecuada asignación de los costos directos e indirectos involucrados en la producción, asegurando que la información se presente acorde a la situación de la empresa, sin subestimar las utilidades (Pazmiño, 2023).

La Norma Internacional de Contabilidad 2 fundamenta de qué manera se deben contabilizar y valorizar los inventarios incluidos en la producción, permitiendo calcular el costo unitario por cada bien producido, identificar los costos directos e indirectos atribuibles, conocer la rotación del inventario y garantizando la correcta información financiera de la empresa. Además, menciona que los inventarios disponibles para la venta deberán ser medidos al importe menor entre el costo o el valor neto realizable, asimismo permite el uso de los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o el costo promedio ponderado, de acuerdo con la naturaleza de la entidad.

Objetivo. La NIC 2 establece el tratamiento contable para los inventarios, proporciona la guía práctica para determinar los costos, así como el posterior reconocimiento como un gasto, incluyendo las pérdidas por deterioro que disminuirán el valor neto realizable, además de proporcionar las fórmulas de costeo utilizadas para los inventarios (Norma Internacional de Contabilidad, 2019).

Alcance. Se aplicará a todos los inventarios que mantiene una empresa para su comercialización en el curso normal de sus operaciones, la materia prima utilizada y aquellos en proceso de producción, a excepción de los instrumentos financieros y los

activos biológicos relacionados con actividades agrícolas y obras en proceso que surjan de contratos de construcción, mismos que están sujetos a otras normas contables (Norma Internacional de Contabilidad, 2019).

Medición. El costo de los inventarios estará compuesto por las erogaciones provenientes a su adquisición, transformación y otros costos directamente atribuibles, los descuentos y rebajas disminuirán al costo de adquisición, los impuestos recuperables no se incluyen (De la Torre et al., 2023).

La NIC 2 menciona dos métodos para medir los inventarios, al valor del costo refiriéndose al importe por las erogaciones efectuadas de su adquisición y posterior transformación, incluidos otros costos atribuibles hasta su condición final; y el valor neto realizable, correspondiente al precio de venta esperado menos los valores involucrados en la producción y venta, su medición corresponderá al valor menor entre ambos.

Elementos del Costo. Conforme a lo expuesto por Tomalá (2023), determina que los elementos que componen el costo de producción están establecidos por los importes de materia prima, laborales y se incluyen los valores indirectos de fabricación, es importante que las empresas controlen sus costos para garantizar una mayor rentabilidad.

Como expresan Solano et al. (2020) señalan que el costo consiste en una inversión a corto plazo para transformar una materia prima en un producto final disponible para la comercialización, para lograrlo se debe tener en cuenta los insumos y recursos directos e indirectos que intervienen en la producción, estos servirán para poder obtener el importe real de fabricación y poder fijar un precio de acuerdo con lo invertido, además su análisis permite a la gerencia tomar mejores decisiones para el desarrollo de la empresa.

El costo de producción se compone de tres elementos principales, tales como la materia prima directa, que corresponde al material principal de la fabricación de un producto, seguido de la mano de obra directa, correspondiente a los sueldos de los trabajadores involucrados de manera directa en la producción, por último se encuentran los costos indirectos de fabricación, los cuales son aquellos costos que no son considerados en la materia prima directa ni mano de obra directa, pero que son

indispensables para el proceso de fabricación de un producto, como servicios básicos, arriendos, depreciaciones, combustible, mantenimiento, entre otros (Pacheco, 2019).

Una correcta distribución de los elementos del costo asegura un mejor conocimiento del importe real de producción, evitando erogaciones de dinero innecesarias, mejorar los procesos, determinar precios de venta acordes al importe del costo para asegurar y verificar el margen de ganancia.

Materia Prima. Las materias primas son los insumos sometidos a procesos de transformación alterando su cambio físico para obtener un producto terminado o semielaborado, es identificable y puede ser medido con facilidad (Véliz y Culcay, 2022).

Comprende al primer elemento del costo de producción, representa al importe de los materiales fundamentales con los que se elabora el producto, se puede clasificar como directa, que corresponde al elemento principal y necesario para su existencia, e indirecta, que representa el valor de los insumos que no se pueden cuantificar e identificar completamente (López y Gómez, 2020).

Conforme a Laínez (2023) menciona que la materia prima puede ser un producto extraído de la naturaleza en su estado natural que será sometido a un proceso en el que intervendrá el personal capacitado y demás insumos necesarios para dar un valor agregado y obtener un producto terminado o semielaborado, representa al importe principal del costo de producción y debe ser cuantificable a simple vista.

La materia prima se divide en dos categorías, directa; la cual corresponde al primer componente del costo, es identificable y es la base para la producción por ende no puede faltar, por otro lado, la indirecta es parte del tercer elemento del costo y es considerado dentro de los CIF, también son indispensables pero su uso es variado y pueden formar parte en la etapa final de producción.

Mano de Obra. Representa el pago que realiza una empresa por concepto de sueldos a los trabajadores y empleados por la fabricación de los productos o prestación de servicios, se catalogan en directa, a los involucrados en la producción, mientras que el personal encargado de la supervisión se les reconoce como indirectos (Ramírez, 2018).

Corresponde al esfuerzo físico realizado por los trabajadores en la fabricación de materias primas a un producto terminado representado en los salarios correspondientes, los involucrados en el área productiva o en la prestación de algún servicio se reconoce como mano de obra directa y los que realizan trabajos administrativos que de alguna manera cooperan con la producción se denomina indirecta (Montoya, 2021).

La mano de obra es el esfuerzo físico o mental realizado por parte de los trabajadores en la elaboración de un bien o en la prestación de servicios, representado en el pago de sueldos, mismo que será incluido en el cálculo del costo. El personal involucrado debe estar capacitado para brindar un producto o un servicio de calidad.

Costos Indirectos de Fabricación. Corresponden a dichos costos involucrados en la producción que no se pueden medir de forma cuantitativa, es decir, no están involucrados de manera directa a la producción pero que son necesarios para lograr un producto terminado, como servicios básicos, arriendos, depreciaciones, combustible, mantenimiento, entre otros (Hurtado, 2022).

Constituyen en el tercer elemento del costo, no pueden ser medidos o cuantificados con facilidad, pero son importantes para lograr un producto terminado, se conforma por insumos utilizados en menor cantidad, trabajadores administrativos y de supervisión, otros costos como importes por energía eléctrica, agua potable, alquiler, depreciaciones de las maquinarias utilizadas en la producción, entre otros costos menores que de alguna manera intervienen en la producción (Placencia, 2017).

Los CIF (Costos Indirectos de Fabricación) corresponden a todos los importes que no se pueden medir o cuantificar de manera directa en la elaboración de los productos, pero que son necesarios para lograr un producto terminado y apto para su comercialización, por ello es necesario incluirlo al costo de producción para así obtener el valor real y por consecuencia el valor unitario por elemento producido.

Dichos importes se deben distribuir correctamente y asignar al costo total de producción, se pueden distribuir por horas maquinarias, horas hombre o por cantidad producida, dependiendo al entorno económico de la entidad, ayudando a conocer de manera precisa el costo unitario.

Sistema de Costeo. Corresponde al conjunto de procedimientos, normas y métodos aplicados en las empresas para llevar un control adecuado de sus productos, con el fin de identificar el precio unitario y los costos reales de producción, permitiendo tener ventajas competitivas y tomar las mejores decisiones estratégicas (Alvaro et al., 2022).

De acuerdo con Láinez (2023) menciona que las empresas necesitan contar con un sistema de costeo, dado que es una herramienta que permite acumular los costos, con el objetivo de identificar el valor real de fabricación y determinar su precio unitario. Además, ayuda a planificar, controlar y evaluar los costos de producción en relación con el desempeño de las empresas.

Los sistemas de costeo juegan un papel crucial en la planificación y toma de decisiones empresariales, al proporcionar datos reales, precisos y actuales de los costos, permite optimizar los recursos, controlarlos, determinar precios adecuados, analizar la rentabilidad de los productos, entre otros aspectos con la finalidad de que las empresas puedan mejorar o mantener una ventaja competitiva (Pachay, 2024).

Conforme a Tomalá (2019) explica que un sistema de costeo corresponde a un conjunto de normas, técnicas y procedimientos contables relacionados a la acumulación de costos para determinar el importe total de producción y tener un registro adecuado en la contabilidad de la empresa, dependiendo de la naturaleza de las actividades que desempeñen podrán elegir si utilizan un sistema de costos por procesos o por órdenes de producción.

Por Procesos. Aplicado en las empresas de producción continua, donde las producciones se ejecutan bajo el mismo proceso. Se basa en operaciones donde se acumulan los costos incurridos acorde avance la producción por áreas o departamentos, determinando los costos unitarios y generando el valor real de la producción (Salazar, 2023).

El sistema de costos por procesos se aplica cuando la producción es constante, permitiendo el registro de los importes involucrados, con la finalidad de obtener el costo unitario de acuerdo con la elaboración. Este modelo es más aplicado en las empresas que mantienen una producción masiva y a gran escala, o que elaboran productos semejantes, entre ellas están las empresas industriales, textiles, mineras,

petroleras, entre otras. Dichos costos se pueden acumular de acuerdo con el periodo específico que defina la organización (Laínez, 2023).

Por Órdenes de Producción. Este sistema registra y asigna los costos por cada orden específica, es utilizado cuando la fabricación involucra trabajos o procesos especiales, donde los productos difieren en términos de materiales y procesos. Los costos por órdenes de producción se asocian a una orden específica y se asignan directamente a los productos o servicios, permitiendo conocer el costo unitario y los distintos niveles del costo, dicho sistema es altamente utilizado en las empresas que trabajan bajo pedido (Ortiz, 2020).

Los sistemas de costos por órdenes de producción permiten identificar los valores incurridos por una actividad específica, distinguiendo los insumos o recursos utilizados para llegar al producto terminado, al realizar la asignación de los costos directos e indirectos por cada tarea se obtiene de manera detallada los importes involucrados de manera concreta.

Fundamentos Legales

El presente trabajo de investigación se sustenta mediante la base legal, normativa y reglamentos que se detallan a continuación:

Constitución de la República del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador (2021) en el capítulo sexto titulado trabajo y producción, en su sección primera: Formas de organización de la producción y su gestión dispone lo siguiente:

Art 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir en la población y desincentivar aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional. (p. 160)

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La

producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistemática, valoración de trabajo y eficiencia económica y social. (p. 161)

Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria

En relación con la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria (2023), dispone las normativas para el funcionamiento de las asociaciones, entre los artículos relevantes se encuentran:

Art. 1.- Definición. – Para efectos de la presente Ley, se entiende por economía popular y solidaria a la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital. (p. 2)

Art. 3.- Objeto. - La presente Ley tiene por objeto:

a) Reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el estado;

b) Potenciar las prácticas de la economía popular y solidaria que se desarrollan en las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, y en sus unidades económicas productivas para alcanzar el Sumak Kawsay;

c) Establecer un marco jurídico común para las personas naturales y jurídicas que integran la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario;

d) Instituir el régimen de derechos, obligaciones y beneficios de las personas y organizaciones sujetas a esta ley: y;

e) Establecer la institucionalidad pública que ejercerá la rectoría, regulación, control, fomento y acompañamiento. (p. 3)

Art. 18.- Sector Asociativo. - Es el conjunto de asociaciones constituidas por personas naturales, con actividades económicas productivas o de servicios, similares o complementarias, con objeto de producir, comercializar y consumir bienes y servicios lícitos y socialmente necesarios, auto abastecerse de materia prima, insumos, herramientas, tecnologías, equipos y otros bienes, o comercializar su producción en forma solidaria y auto gestionada bajo los principios de la presente Ley. Se podrán constituir asociaciones en cualquiera de las actividades económicas, con excepción de vivienda, ahorro y crédito, transportes y trabajo asociado, siempre dentro de los límites de crecimiento fijados en el Reglamento de la presente Ley, superados los cuales, deberán transformarse, obligatoriamente, en cooperativas. (p. 6)

Art. 24.- Cooperativas de producción. - Son aquellas en las que sus socios se dedican personalmente a actividades productivas lícitas, en una sociedad de propiedad colectiva y manejada en común, tales como: agropecuarias, huertos familiares, pesqueras, artesanales, industriales, textiles. En las cooperativas de producción y servicios, no menos del 75% del volumen de negocio deberá ser realizado por sus socios. (p. 9)

Art. 39.- Capital social. - El capital de las cooperativas será variable e ilimitado, estará constituido por las aportaciones pagadas por sus socios, en numerario, bienes o trabajo debidamente valuados por el Consejo de Administración. Las aportaciones de los socios estarán representadas por certificados de aportación, nominativos y transferibles entre socios o a favor de la cooperativa. Cada socio podrá tener aportaciones de hasta el equivalente al cinco por ciento (5%) del capital social en las cooperativas de ahorro y crédito y hasta diez por ciento (10%) en los otros grupos. (p. 13)

Art. 73.- Unidades Económicas Populares. - Son Unidades Económicas Populares: las que se dedican a la economía del cuidado, los emprendimientos unipersonales, familiares, domésticos, comerciantes minoristas y talleres artesanales; que realizan actividades económicas de producción, comercialización de bienes y prestación de servicios que serán promovidas fomentando la asociación y la solidaridad. (p. 19)

Art. 75.- Emprendimientos unipersonales, familiares y domésticos. - Son personas o grupos de personas que realizan actividades económicas de producción, comercialización de bienes o prestación de servicios en pequeña escala efectuadas por trabajadores autónomos o pequeños núcleos familiares, organizadas como sociedades de hecho con el objetivo de satisfacer necesidades, a partir de la generación de ingresos e intercambios de bienes y servicios. Para ello generan trabajo y empleo entre sus integrantes. (p. 20)

Art. 146.- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. - El control de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario estará a cargo de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, que se crea como organismo técnico, con jurisdicción nacional, personalidad jurídica de derecho público, patrimonio propio y autonomía administrativa y financiera y con jurisdicción coactiva. (p. 34)

Art. 147.1.- Información. - Para ejercer control y con fines estadísticos las personas y organizaciones registradas ante la entidad competente, presentarán a la Superintendencia, información periódica relacionada con la situación económica y de gestión y cualquier otra información inherente al uso de los beneficios otorgados por el Estado, de acuerdo con lo que disponga el Reglamento de la presente Ley y la SEPS. La Superintendencia de Economía Popular y Solidaria podrá requerir a organizaciones no sujetas a su control, la información que estime necesaria y, de considerar que reúnen las características previstas en la presente Ley, podrá disponer que se transformen en asociaciones o cooperativas y se sometan a esta normativa y a su control, caso contrario, notificará a la entidad otorgante de la personalidad jurídica, para que disponga su disolución y liquidación. (p. 35)

Art. 167.- Obligaciones. – Son obligaciones de las organizaciones referidas en esta Ley, las siguientes:

- a) Ejercer las actividades detalladas en el objeto social del Estatuto de la organización;
- b) Mantener el foco o capital social mínimo autorizado;

c) Convocar a Asamblea General en el tiempo y forma que establezca el Estatuto social de la organización;

d) Respetar el ejercicio de los cargos directivos únicamente por el tiempo establecido en el Estatuto Social;

e) Dar todas las facilidades para que los órganos de control y regulación cumplan sus funciones;

f) Llevar un registro de todos los integrantes de la organización, archivos y registros de las actas;

g) Llevar la contabilidad actualizada de conformidad con el Catálogo Único de Cuentas. (p. 41)

Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones

En base con el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI, 2019) se encuentran los siguientes artículos:

Art. 1.- *Ámbito.* – Se rigen por la presente normativa todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen una actividad productiva, en cualquier parte del territorio nacional. En ámbito de esta normativa abarcará en su aplicación el proceso productivo en su conjunto, desde el aprovechamiento de los factores de producción, la transformación productiva, la distribución y el intercambio comercial, el consumo, el aprovechamiento de las externalidades positivas y políticas que desincentiven las externalidades negativas. Así también impulsará toda la actividad productiva a nivel nacional, en todos sus niveles de desarrollo y a los actores de la economía popular y solidaria; así como la producción de bienes y servicios realizada por las diversas formas de organización de la producción en la economía, reconocidos en la Constitución de la República. De igual manera, se regirá por los principios que permiten una articulación internacional estratégica, a través de la política comercial, incluyendo sus instrumentos de aplicación y aquellos que facilitan el comercio exterior, a través de un régimen aduanero moderno transparente y eficiente.

Art. 2.- Actividad Productiva. – Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientales sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado.

Art. 3.- Objeto. – El presente Código tiene por objeto regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo, manejo de externalidades e inversiones productivas orientadas a la realización del Buen Vivir. Esta normativa busca también generar y consolidar las regulaciones que potencien, impulsen e incentiven la producción de mayor valor agregado, que establezcan las condiciones para incrementar productividad y promuevan la transformación de la matriz productiva, facilitando la aplicación de instrumentos de desarrollo productivo, que permiten generar empleo de calidad y un desarrollo equilibrado, equitativo, ecoeficiente y sostenible con el cuidado de la naturaleza. (p. 4)

Art. 8.- Salario Digno. – El salario digno mensual es el que cubra al menos las necesidades básicas de la persona trabajadora, así como las de su familia, y corresponde al costo de la canasta básica familiar dividido para el número de perceptores del hogar. El costo de la canasta básica familiar y el número de perceptores del hogar serán determinados por el organismo rector de las estadísticas y censos nacionales oficiales del país, de manera anual, lo cual servirá de base para la determinación del salario digno establecido por el Ministerio de Relaciones Laborales. (p. 7)

Art. 11.- Sistema de Innovación, Capacitación y Emprendimientos. – El Consejo Sectorial de la Producción, anualmente, diseñará un plan de capacitación técnica, que servirá como insumo vinculante para la planificación y priorización del sistema de innovación, capacitación y emprendimiento, en función de la Agenda de Transformación Productiva y del Plan Nacional de Desarrollo. Este sistema articulará la labor de varias instituciones públicas y privadas en sus diferentes fases de desarrollo y sus diferentes instrumentos, en una sola ventanilla de atención virtual, desconcentrada y descentralizada para la difusión de: capacitación para la generación de competencias emprendedora, instrumentos de financiamiento, de capital de riesgo, banca de desarrollo

orientada al financiamiento de emprendimientos, y fondo nacional de garantías; asistencia técnica y articulación con los gobiernos autónomos descentralizados, organizaciones sin fines de lucro, empresas, universidades, incubadoras, entre otros. (p. 8)

Art. 22.- Medidas específicas. – El Consejo Sectorial de la Producción establecerá políticas de fomento para la economía popular, solidaria y comunitaria, así como de acceso democrático a los factores de producción, sin perjuicio de las competencias de los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de la institucionalidad específica que se cree para el desarrollo integral de este sector, de acuerdo con lo que regula la Ley de esta materia. Adicionalmente, para fomentar y fortalecer la economía popular, solidaria y comunitaria, el Consejo Sectorial de la Producción ejecutará las siguientes acciones:

a) Elaborar programas y proyectos para el desarrollo y avance de la producción nacional, regional, provincial y local, en el marco del Estado Intercultural y Plurinacional, garantizando los derechos de las personas, colectividades y la naturaleza;

b) Apoyar y consolidar el modelo socio productivo comunitario para lo cual elaborará programas y proyectos en financiamiento público para: recuperación, apoyo y transferencia tecnológica, investigación, capacitación y mecanismos comercialización y de compras públicas, entre otros;

c) Promover la igualdad de oportunidades a través de la concesión de beneficios, incentivos y medios de producción;

d) Promover la seguridad alimentaria a través de mecanismos preferenciales de financiamiento de las micro, pequeña, mediana y gran empresa de las comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, afroecuatorianas y montubias;

e) Financiar proyectos productivos de comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, afroecuatorianas, montubias que impulsen la producción agrícola, pecuaria, artesanal, pesquera, minera, industrial, turística y otras del sector. (p. 12)

Código Orgánico del Ambiente

En base al Código Orgánico del Ambiente (2017) encontramos los siguientes artículos:

Artículo 199.- Objeto. Las acciones de control y seguimiento de la calidad ambiental tienen como objetivo verificar el cumplimiento de la normativa y las obligaciones ambientales correspondientes, así como la efectividad de las medidas para prevenir, evitar y reparar los impactos o daños ambientales.

Artículo 200.- Alcance del control y seguimiento. La Autoridad Ambiental Competente realizará el control y seguimiento a todas las actividades ejecutadas o que se encuentren en ejecución de los operadores, sean estas personas naturales o jurídicas, públicas, privadas o mixtas, nacionales o extranjeras, que generen o puedan generar riesgos, impactos y daños ambientales, tengan o no la correspondiente autorización administrativa. (p. 56)

Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos

Conforme al Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos (2013) resaltan los artículos:

Art. 2.- Los alimentos procesados y aditivos alimentarios, en adelante “productos alimenticios”, que se expendan directamente al consumidor en envases definidos y bajo una marca de fábrica o nombre y designaciones determinadas, deberán obtener el Registro Sanitario, mismo que será expedido conforme a lo establecido en el presente Reglamento. (p. 2)

Art. 9.- Los productos alimenticios, durante la vigencia del Registro Sanitario otorgado, conservarán las especificaciones aceptadas en el trámite inicial del mismo; cualquier cambio respecto a dichas especificaciones, será informado inmediatamente a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA.

Art. 10.- Para obtener el Registro Sanitario por producto, para productos alimenticios nacionales, el interesado ingresará el formulario de

solicitud a través del sistema automatizado. Al formulario de solicitud señalado se anexarán los siguientes documentos:

1. Declaración de la norma técnica nacional o internacional específica que aplica al producto y bajo la cual está sujeto de cumplimiento, con nombre y firma del responsable técnico;

2. Descripción del proceso de elaboración del producto, con nombre y firma del responsable técnico;

3. Diseño de etiqueta o rótulo del producto, ajustado a los requisitos que exige el “Reglamento de Alimentos” y el “Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE INEN 022) sobre Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano” y normativa relacionada (un solo diseño por nombre, marca y contenido);

4. Especificaciones técnicas del material de envase, emitida por el proveedor, a nombre de la empresa fabricante del producto. En el caso de fabricantes que tienen contratos con personas naturales o jurídicas para la elaboración de un determinado producto y/o convenio de uso de marcas, se requiere una copia notariada del documento;

5. Ficha de estabilidad del producto;

6. Descripción del código del lote, suscrito por el técnico responsable;
y,

7. Notificación del pago por el valor correspondiente al derecho de servicios por obtención del Régimen Sanitario. (p. 4)

Reglamento para la Aplicación de la Ley de Registro Único de Contribuyentes

En base al Reglamento para la Aplicación de la Ley de Registro Único de Contribuyentes (2024) destacan los artículos:

Art. 1.- De la administración del Registro Único de Contribuyentes. – El Servicio de Rentas Internas, SRI, administrará el Registro Único de Contribuyentes, RUC, mediate los procesos de catastro, inscripción, actualización, suspensión y cancelación.

Art. 2.- De los sujetos de inscripción y catastro. – Se encuentran obligados a inscribirse por una sola vez en el Régimen Único de Contribuyentes, todas las personas naturales y las sociedades que realicen actividades económicas en el Ecuador o que dispongan de bienes por los cuales deban pagar tributos administrativos y/o recaudados por el SRI.

El Servicio de Rentas Internas en uso de su facultad de administración del registro, podrá catastrar a personas naturales y sociedad que, sin cumplir las condiciones para inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes, por razones de control tributario y administración requieran de una identificación para fines impositivos. El Servicio de Rentas Internas, mediante resolución de carácter general, establecerá el procedimiento, condiciones y límites que regulen este proceso.

Art. 3.- De la estructura del número de registro. – El número de registro estará compuesto por trece dígitos, sin letras o caracteres especiales. Los dos primeros dígitos registrarán la provincia donde: se obtuvo la cédula de ciudadanía o identidad, el ecuatoriano o extranjero residente, o se inscribió el extranjero no residente, o en la cual se inscribió la sociedad. Los tres últimos dígitos serán cero cero uno (001) para todos los contribuyentes. (p. 2)

Ley de Régimen Tributario Interno

Conforme a la Ley de Régimen Tributario Interno (2024) expone los siguientes artículos:

Art. 4.- Sujetos pasivos. – Son sujetos pasivos del impuesto a la renta las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, que obtengan ingresos gravados de conformidad con las disposiciones de esta Ley. Los sujetos pasivos obligados a llevar contabilidad pagarán el impuesto a la renta en base de los resultados que arroje la misma. (p. 2)

Art. 19.- Obligación de llevar contabilidad. – Todas las sociedades están obligados a llevar contabilidad y declarar los impuestos con base en los resultados que arroje la misma. También lo estarán las personas naturales y sucesiones indivisas cuyos ingresos brutos del ejercicio fiscal inmediato

anterior, sean mayores a trescientos mil (USD. \$ 300.000) dólares de los Estados Unidos, incluyendo las personas naturales que desarrollen actividades agrícolas, pecuarias, forestales o similares, así como los profesionales comisionistas, artesanos, agentes, representantes y demás trabajadores autónomos. Este monto podrá ser ampliado en el Reglamento a esta ley.

Art. 20.- Principios generales. – La contabilidad se llevará por el sistema de partida doble, en idioma castellano y en dólares de los Estados Unidos de América, tomando en consideración los principios contables de general aceptación, para registrar el movimiento económico y determinar el estado de situación financiera y los resultados imputables al respectivo ejercicio impositivo. (p. 36)

Art. 37.- Tarifa de impuesto a la renta para sociedades. – Los ingresos gravables obtenidos por sociedades constituidas en el Ecuador, así como por las sucursales de sociedad extranjeras domiciliadas en el país y los establecimiento permanentes de sociedades extranjeras no domiciliadas en el país, aplicarán la tarifa del 25% sobre su base imponible. No obstante, la tarifa impositiva será la correspondiente a sociedades más tres (3) puntos porcentuales cuando:

a) La sociedad tenga accionistas, socios, participes, constituyentes, beneficiarios o similares, sobre cuya composición societaria dicha sociedad haya incumplido su deber de informar de acuerdo con lo establecido en la presente Ley; o,

b) Dentro de la cadena de propiedad de los respectivos derechos representativos de capital, exista un titular residente, establecido o amparo en un paraíso fiscal, jurisdicción de menor imposición o régimen fiscal preferentes y el beneficiario es residente fiscal del Ecuador.

La adición de tres (3) puntos porcentuales aplicará a toda la base imponible de la sociedad, cuando el porcentaje de participación de accionistas, socios, participes, constituyentes, beneficiarios o similares, por quienes se haya incurrido en cualquiera de las causales referidas en este artículo sea igual o superior al 50% del capital social o de aquel que corresponde a la naturaleza de la sociedad. Cuando la mencionada participación sea inferior al 50%, la

tarifa correspondiente a sociedades más tres (3) puntos porcentuales aplicará sobre la proporción de la base imponible que corresponda a dicha participación, de acuerdo con lo indicado en el reglamento. (pp. 53, 54)

Norma Internacional de Contabilidad 2

En cuanto a la Norma Internacional de Contabilidad 2 (2019) establece las directrices para el tratamiento de las Inventarios:

El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición, transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos fijos de producción los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipo de fábrica y los activos por derecho utilizados en el proceso de producción, así como el costo de gestión y administración de la planta. Son costos indirectos variables de producción los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta. (p. 6)

El proceso de distribución de los costos indirectos fijos a los costos de transformación se basará en la capacidad normal de trabajo de los medios de producción. Capacidad normal es la producción que se espera conseguir en

circunstancias normales, considerando el promedio de varios periodos o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. El importe de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que han sido incurridos. En periodos de producción anormalmente alta, el importe de costo indirecto distribuido a cada unidad de producción se disminuirá, de manera que no se valoren los inventarios por encima del costo. Los costos indirectos variables se distribuirán a cada unidad de producción sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción. (pp. 6,7)

El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultanea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costos de transformación de cada tipo de producto no sean identificables por separado, se distribuirá el costo total entre los productos utilizando bases uniformes y racionales. La distribución puede darse, por ejemplo, en el valor de ventas relativo de cada producto ya sea como producción en proceso, en el momento en que los productos pasan a poder identificarse por separado, o cuando termine el proceso de producción. La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no poseen un valor significativo. Cuando este es el caso, se miden frecuentemente al valor neto realizable, deduciendo esa cantidad del costo del producto principal. Como resultado de esta distribución, el importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su costo.

Se incluirán otros costos, en el costo de inventarios, siempre que se hubiera incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales. Por ejemplo, podrá ser apropiado incluir, como costo de los inventarios, algunos costos indirectos no derivados de la producción, o los costos del diseño de productos para clientes específicos.

Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios, reconocidos como gastos de periodo en el que se incurren, los siguientes:

(a) los importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción;

(b) los costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios en el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior;

(c) los costos indirectos de administración que no hayan contribuido a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales; y

(d) los costos de venta. (p. 7)

Capítulo II. Metodología

Diseño de la Investigación

Mediante el análisis metodológico, la investigación adoptó un enfoque cuantitativo, que permite la recolección de datos mediante preguntas relacionadas al tema, para obtener la información necesaria para analizar los costos de producción de los derivados de la maracuyá en ASOAGRIPULFRU.

Además, se utilizó un alcance de carácter descriptivo, permitiendo conocer la situación actual de la asociación e identificar las problemáticas existentes en relación con los costos de producción y contribuir a la correcta distribución.

Así mismo, se consideró un diseño no experimental dado que no se manipuló la variable de estudio, solo implicó la recolección y posterior análisis de información relevante de los costos de producción de la asociación. Del mismo modo, la investigación fue transversal puesto que se realizó en un determinado periodo.

Métodos de la Investigación

Durante el proceso de estudio se emplearon tres tipos de métodos de investigación; bibliográfico, deductivo y analítico.

El método bibliográfico permitió recopilar e incorporar a la investigación las bases teóricas necesarias relacionadas a la variable de estudio, de fuentes internacionales y nacionales, como; tesis, libros, artículos y revistas científicas, dicha información fue seleccionada por su relevancia y aporte de manera significativa al estudio de los costos de producción.

El método deductivo consistió en analizar la problemática de la variable de estudio partiendo de lo general a lo particular, permitiendo el desarrollo de las teorías y conceptos para entender la investigación.

El método analítico posibilitó el análisis a detalle de los costos asociados a los productos que oferta la asociación, identificando los insumos y recursos utilizados en toda la fase productiva, contribuyendo a su correcta asignación y determinación.

Población

De acuerdo con el enfoque del estudio, en cuanto a la recopilación de información, se consideró determinar cómo población al personal que labora en ASOAGRIPULFRU como se detalla a continuación:

Tabla 1

Población

Cargo	Cantidad
Administradora	1
Contador	1
Jefe de Producción	1
Operarios de producción	11
Total	14

Puesto que la población es finita y pequeña, no se considera necesario utilizar una fórmula estadística, por consecuencia se procedió a la selección por conveniencia, involucrando al personal adecuado que pueda brindar una información verídica y oportuna en relación con los costos de producción, detallados a continuación:

Tabla 2

Selección por conveniencia

Cargo	Cantidad
Administradora	1
Contador	1
Jefe de Producción	1
Total	3

Recolección de Datos

En la recolección de datos, se utilizó la entrevista como técnica de investigación, para describir de manera detallada las características relacionadas a la variable de costos de producción, misma que se aplicó al personal seleccionado, conformada por preguntas abiertas relacionadas a la determinación, elementos y

sistema de costeo. Además, se empleó la ficha de observación para conocer el proceso productivo, los insumos necesarios, maquinarias y diferentes tiempos para llegar a los productos finales.

Procesamiento de Datos

Los instrumentos de recolección de datos fueron seleccionados con el propósito de lograr una mejor comprensión acerca de la variable de estudio, para su ejecución se utilizó dispositivos tecnológicos para grabar, copias y notas para recopilar las respuestas de manera detallada durante todo el proceso de la entrevista y la ficha de observación.

Una vez que los datos fueron recopilados se utilizó Microsoft Word para analizar cada pregunta de las entrevistas y lo descrito en la ficha de observación. Además, se empleó Microsoft Excel para realizar los respectivos cálculos de los datos cuantitativos recopilados, lo que permitió emitir las conclusiones y recomendaciones de la presente investigación.

Capítulo III. Resultados y Discusión

Análisis de datos

Para conocer las actividades y los costos de producción que intervienen en la elaboración de los derivados de la maracuyá en ASOAGRIPULFRU, se emplearon la entrevista y la ficha de observación como instrumentos de recolección de datos.

Las entrevistas se aplicaron a la administradora, contador y jefe de producción de la asociación, puesto que corresponden al personal que conoce acerca de los costos de producción. Por otro lado, se empleó la ficha de observación para poder apreciar e identificar el proceso, los tiempos, materiales, insumos y maquinarias utilizadas para lograr un producto terminado disponible para la venta.

Al integrar la información proporcionada por los instrumentos, se pudo obtener una visión más clara del proceso productivo y los costos asociados, permitiendo un análisis de la variable de estudio, brindando una base sólida para implementar estrategias, optimizar los costos y mejorar la toma de decisiones dentro de la asociación.

Entrevista a la administradora

Objetivo: Obtener información acerca de los costos de producción de ASOAGRIPULFRU

1. ¿Cuál es la capacidad productiva actual que tiene la asociación?

La Asociación de producción agrícola Pulfru, ASOAGRIPULFRU, normalmente produce entre 30 a 50 litros diarios. Generalmente se usa esta cantidad para elaborar tantos néctares como pulpas, pero se establecen días específicos para producir un derivado con el fin de garantizar su calidad.

Regularmente se elaboran un estimado diario de:

- 120 a 130 néctares de 250 ml
- 90 a 100 néctares de 300 ml
- 70 a 80 néctares de 375 ml
- 70 a 100 pulpas de 250 g

- 40 a 60 pulpas de 500 g

La producción esta influenciada por la disponibilidad de materia prima y el espacio para almacenar el producto terminado, aunque estas cifras varían cuando existen una demanda de alguno de los productos.

2. ¿Cuáles de sus productos tiene mayor demanda en el mercado?

Desde sus inicios el producto con mayor aceptación en el mercado ha sido el néctar de maracuyá, transformándose en una opción refrescante lista para consumir. Su calidad, sabor y valor nutritivo lo convierten en una de las mejores opciones saludables. Además, como el producto es elaborado a base de frutas agroecológicas, es la preferida por los consumidores que buscan bebidas naturales y beneficiosas para la salud. Cabe mencionar que por cumplimiento normativo del ARCSA el néctar tiene que contener conservante, espesante y endulzante, únicos aditivos añadidos en la producción, no se utilizan colorantes ni saborizantes, puesto que es netamente extraído de la pulpa de maracuyá.

3. ¿Cómo se están controlando los inventarios de productos terminados en la asociación?

El inventario de los productos terminados se registra de forma manual al finalizar la producción, anotando el volumen producido de néctares y pulpas. Este registro nos ayuda a identificar que unidades fueron elaboradas primero y que tiempo tienen desde su fabricación, siendo estas las primeras en optar para su comercialización.

4. ¿Cómo cree que implementar un sistema de costeo pueda beneficiar a la determinación de los costos y fijación de precios de los productos?

Implementar un sistema de costos para la asociación, traería grande beneficios, debido a que permitiría el registro a detalle de todos los importes incurridos en el proceso productivo de cada derivado (pulpa y néctar), involucrando de manera precisa las erogaciones de materia prima, sueldos y los demás insumos necesarios, permitiendo conocer el costo unitario. Además, al tener el valor real por elemento producido se podrá observar si los precios fijados están acorde a los costos y cuál es la rentabilidad que se está generando.

5. ¿Qué importancia tienen los costos de producción en la toma de decisiones estratégicas de la asociación?

Es importante conocer los costos de producción debido a que proporcionan información relevante sobre la viabilidad y el futuro de los productos. Aunque, actualmente la asociación no conoce con exactitud sus costos, dificultando establecer precios que aseguren la rentabilidad, afectando a la optimización de recursos y complicando la evaluación de la expansión de la producción. Esta falta de información impide que la asociación pueda decidir en las decisiones estratégicas que aseguren su crecimiento.

6. ¿Qué rol tiene el personal administrativo en el control y gestión de los costos de producción?

El personal administrativo gestiona las compras de materia prima y los gastos incurridos en el proceso productivo, también controla que no se realicen desembolsos erróneos de dinero que perjudiquen la economía de la asociación.

7. ¿En el caso del aumento del costo de los materiales necesarios para la fabricación como gestiona la asociación para no verse afectados y no dejar de producir?

La asociación no ha sido afectada por el aumento de los costos de los materiales que se utilizan, debido a que la mayoría corresponden a envases estos no han presentado aumento en su precio de adquisición, lo cual ha permitido que la producción continúe.

8. ¿Cómo se está controlando el tiempo de horas de trabajo involucradas en el proceso productivo?

Al no contar con un sistema que le permita registrar de manera automática las horas de trabajo, la asociación las realiza de manera manual en hojas de trabajo, en las cuales se controla la hora de comienzo y finalización de la producción, para asegurar que los registros sean correctos son controlados por el jefe de producción.

Análisis

Como resultado de la entrevista realizada a la administradora de ASOAGRIPULFRU, se evidencio que normalmente extraen de 30 a 50 litros de la

fruta de maracuyá, esta cantidad se utiliza para obtener tanto pulpas y néctares, se establecen días y horarios específicos para elaborar cada derivado. Hasta la actualidad el producto más comercializado es el néctar, su aceptación en el mercado se debe a su sabor y calidad, por cumplimiento normativo del ARCSA se debe agregar conservante, espesante y endulzante, siendo estos los únicos aditivos añadidos, diferenciándolo de la competencia.

Además, cabe señalar que el inventario de productos terminados se registra de forma manual, pero se asegura que los primeros en ingresar en almacenamiento sean los primeros en ser comercializados, se constató que la asociación no conoce con exactitud sus costos y requiere implementar un sistema de costeo, puesto que consideran que beneficiaría al registro y determinación de los importes de la producción, establecer mejores precios de venta competitivos en el mercado y a su vez conocer el margen de ganancia que se genera.

Por otro lado, el personal administrativo es el encargado en gestiona las compras, pagos y gastos incurridos en la producción, asimismo los tiempos de trabajo son controlados mediante registros manuales de la hora de comienzo y finalización del proceso productivo.

Entrevista al contador

Objetivo: Obtener información acerca de los costos de producción de ASOAGRIPULFRU

1. ¿Qué sistema de costeo utiliza la asociación para asignar sus costos de producción?

En la actualidad, ASOAGRIPULFRU no cuenta con un sistema de costeo específico que le permita registrar los costos, dificultando conocer el importe real de la producción y el margen de ganancia. Conociendo esta problemática la asociación está trabajando para implementar un sistema o registro que ayude a asignar los costos de manera precisa en la organización.

2. ¿Cómo determinan los costos de producción?

Hace un año se realizó el cálculo del costo de manera general, tomando en cuenta los principales importes de materia prima, mano de obra y los servicios básicos,

pero en la actualidad se siguen basando en relación con esos costos históricos, no se tiene un dato real que involucre a todos los elementos del costo debido a que no se ha podido concretar dicho análisis. Además, como el volumen de producción se ha elevado no se conoce el impacto que ha tenido en relación con los costos de producción.

3. ¿Bajo qué parámetro establecen los precios para la venta de sus productos?

Al desconocer la importancia y el valor real del costo de producción, cuando se inició la comercialización se establecieron precios de venta en función a la demanda, basándose en la aceptación del mercado de productos agroecológicos y por recomendaciones de organismos no gubernamentales que apoyaron a concretar el proyecto, mismos que en la actualidad ayudan con la comercialización.

4. ¿Qué método de valoración para los inventarios de productos terminados se está aplicando en la asociación?

La asociación no maneja un método formal y bien estructurada para valorar los inventarios de los productos terminados, sin embargo, el primer lote de producción que ingresa para almacenar es el primero en ser comercializado, y así sucesivamente cada que se realiza producción, con el fin de minimizar desperdicios y realizar una rotación de inventario.

5. ¿Cuáles son los costos directos que intervienen en la producción de los derivados de maracuyá?

Entre los principales costos que se consideran directos en la producción se encuentra la compra de la maracuyá como materia prima, la cual se adquiere en volumen y para la elaboración de ambos derivados. Las horas de trabajo de la mano de obra, se registra de manera manual en las hojas de trabajo.

6. ¿En el cálculo del costo de producción son considerados importes menores y de ser el caso cuales son reconocidos como indirectos?

En la producción de los derivados que oferta la asociación, se consideran como costos indirectos los gastos por servicios básicos de electricidad y agua potable, también la compra de gas para la cocina donde se realiza la pasteurización de los

productos. Además, para el néctar se utiliza conservante, espesante y endulzante, aditivos que por tema del ARCSA se tuvieron que implementar. Estos importes se han considerado dentro del cálculo empírico del costo de producción de cada derivado.

Por otro lado, representan como costos indirectos la compra de los demás insumos como empaques (fundas y botellas) y etiquetas, que se adquieren en mayoría y según las diferentes presentaciones de los productos. Además, los materiales de sanidad como mascarillas, cofias, guantes. Sin embargo, dichas erogaciones son consideradas como gastos y no se toman en cuenta en el cálculo del costo de producción.

7. ¿Consideran que los precios actuales son acordes al costo de producción?

La asociación considera que sus precios se acercan a sus costos, aunque no están respaldados por un análisis y un sistema que les garantice su exactitud. Los precios de comercialización permiten cubrir los costos principales, pero no se tiene certeza de que compensen de manera correcta los costos indirectos y con el margen de ganancia deseado.

8. ¿Se realizan análisis de los costos de producción? ¿Cada cuanto se realizan?

Desde que se determinó los costos empíricamente no se han realizado análisis, puesto que no se ha contado con la asesoría adecuada para detallar de manera precisa cada elemento que interviene en la producción.

Análisis

En la entrevista realizada al contador de ASOAGRIPULFRU, se pudo evidenciar que no cuentan con un sistema de costeo que permita registrar los costos incurridos en la producción, perjudicando a que conozcan su verdadero margen de ganancia. Cuando se inició la producción se realizó un cálculo general del costo, donde se tomaron valores de materia prima, mano de obra y de servicios básicos, en la actualidad se siguen tomando estos datos históricos que no representan el valor real de importes necesarios para llegar al producto terminado, aunque la asociación ha experimentado aumento en el volumen de producción no se conoce el impacto real que tiene en relación con los costos. Asimismo, los precios se han fijado en función de

la demanda, por recomendaciones de organizaciones externas que impulsaron el proyecto.

Aunque la asociación no maneja un sistema estructurado que permita registrar sus inventarios de productos terminados, se puede decir que son valorados por el método FIFO, dado que las primeras pulpas y néctares que producen son las primeras en salir, asegurando una producción constante.

Entre los principales costos directos de la asociación están los importes por compra de la maracuyá, considerada como materia prima directa para la fabricación de ambos derivados (pulpa y néctar), y las horas de trabajo necesarias para elaborar los productos representados como mano de obra directa.

Por otra parte, los costos indirectos que forman parte del cálculo del costo empírico están solo los pagos por servicios básicos de electricidad, agua y gas, en relación con el néctar se suman los aditivos que el ARCOSA recomendó utilizar. Sin embargo, existen otros importes como, compra de empaques (fundas y botellas), etiquetas, materiales de sanidad, que son considerados como gastos, perjudicando al cálculo real del costo.

Aunque los precios de comercialización cubren los desembolsos realizados por la asociación, no se tiene un respaldo que garantice que el volumen de producción cubra tanto los importes directos como indirectos, y que se esté consiguiendo el margen de ganancia esperado.

Entrevista al Jefe de producción

Objetivo: Obtener información acerca de los costos de producción de ASOAGRIPULFRU

1. ¿Qué modalidad de producción maneja la asociación, bajo pedidos o mantiene un inventario de productos terminados?

ASOAGRIPULFRU mantiene un stock de inventario de productos terminados para la comercialización en el mercado de Santa Elena y para cuando son invitados a ferias de productos agroecológicos, pero solo en ocasiones trabajan bajo pedidos que les realizan las organizaciones que ayudaron a concretar el proyecto.

2. ¿Cómo controlan el proceso de producción dentro de la asociación?

La asociación no cuenta con sistema ideal que permita registrar y controlar el proceso productivo, sin embargo, se controla la materia prima e insumos necesarios, los tiempos de inicio y finalización de la producción en hojas de trabajo con esquemas realizados por la administración.

Además, el jefe de producción interviene y controla el proceso productivo, asegurando que se cumplan con las normas de seguridad y garantizando que el producto se elabore de la mejor calidad.

3. ¿Qué consideran como materia prima, que mecanismos se están utilizando para optimizar y evitar desperdicios en el proceso productivo?

La materia prima para ambos derivados es la maracuyá, que se compra constantemente y de acuerdo con el volumen de producción, no obstante, cuando su precio es elevado se adquiere por cantidad y se extrae la pulpa con semillas para su conservación en refrigeración, manteniéndolo en un buen estado para continuar sin elevar los precios de comercialización, Dicha práctica solo se realiza en los tiempos de escasez de la maracuyá que es cuando se eleva su costo de adquisición.

4. ¿Qué insumos adicionales son necesarios para la producción? ¿Cuál es el impacto en relación con el costo total?

En el caso de la pulpa no se requieren otros insumos, debido a que se compone solo de la pulpa de maracuyá, pero sin semillas.

Por otra parte, el néctar si requiere la implementación de conservante, espesante y endulzante, insumos adicionales recomendados por el ARCSA, cabe mencionar que son los únicos aditivos que se utilizan. Estos importes son menores en relación con el costo de adquisición de materia prima.

5. ¿Cuál son las presentaciones y el precio de venta al consumidor que tienen los productos que oferta la asociación?

La asociación oferta dos productos como son la pulpa y el néctar de maracuyá, a continuación, se muestra la tabla con las presentaciones y los precios de venta al consumidor.

Tabla 3*Presentaciones y precios al consumidor*

Producto	Presentación	Precio
Pulpa de maracuyá	250 g	\$1,75
	500 g	\$3,25
Néctar de maracuyá	250 ml	\$0,75
	300 ml	\$1,25
	375 ml	\$1.00

6. ¿Qué elementos de Propiedad Planta y Equipo son utilizados en el proceso productivo y la depreciación es considerada como parte del costo?

Las maquinarias utilizadas dentro del proceso productivo son la cocina, despulpadora, selladora, batidora, envasador y dos congeladores, mismas que fueron otorgadas por uno de los organismos no gubernamentales que ayudaron a concretar el proyecto y formalizarse como asociación, debido a que antes solo era un emprendimiento de venta a los moradores de la comuna San Marcos. La asociación considera que al ser donaciones no representan gasto de depreciación dentro del cálculo del costo.

Análisis

A través de la entrevista realizada al jefe de producción, se evidenció que ASOAGRIPULFRU trabaja de dos maneras, manteniendo un stock de productos terminados y cuando se realizan pedidos. La asociación no cuenta con un sistema específico que permita controlar el proceso productivo, pero se realiza un control a través de esquemas en hojas de trabajo, supervisado por el encargado de la producción.

Para asegurar su continuidad de producción y no verse perjudicados cuando la materia prima (maracuyá) presenta una elevación en su precio de adquisición, la asociación opta por comprar en volumen, extrae la pulpa con semillas y almacena en refrigeración, esta práctica solo se realiza cuando hay escasez. La pulpa no requiere de otros insumos, en cambio el néctar se agrega conservante, espesante y endulzante, dicho importe es menor en relación con el costo de la materia prima.

Los productos que oferta la asociación son de distintas presentaciones, la pulpa se encuentra de 250 y 500 gramos y los néctares de 250, 300 y 375 mililitros. Las maquinarias fueron donaciones por parte de organismos no gubernamentales.

Ficha de observación del proceso de la pulpa de maracuyá

La primera ficha de observación fue aplicada para recopilar información sobre el proceso que se lleva a cabo para lograr un producto terminado, en este caso la pulpa de maracuyá, apreciando los siguientes procesos:

Tabla 4

Ficha de observación de la pulpa de maracuyá

Actividad	Descripción	Responsable	Tiempo aproximado
1	Desinfección y colocación de la vestimenta adecuada para producción		20 min
2	Pesado y selección de la materia prima (Maracuyá) que ingresará a la procesadora.		10 a 15 min
3	Desinfección en el área de lavado de la materia prima seleccionada.		20 a 30 min
4	Corte de la maracuyá en la zona de picado para extraer la pulpa.	Iván Pozo Lima – Jefe de producción y demás operarios.	20 a 30 min
5	Pasteurización de la pulpa extraída a 80°C		40 min a 1 hora
6	Uso de la despulpadora para separar la semilla de la pulpa, siendo esta última la necesaria para continuar con el proceso.		5 a 10 min

7	Enfriamiento y posterior peso en las presentaciones de 250g y 500g	2 a 3 horas
8	Sellado y etiquetado de las pulpas en sus diferentes presentaciones	45 min
9	Refrigeración y almacenamiento de las pulpas terminadas listas para su comercialización	Varía de acuerdo con el tiempo de venta
10	Limpieza general	30 min a 40 min

Cuando se trabaja con cantidades considerables, el tiempo de pasteurización es mayor. Los tiempos son aproximados de acuerdo con el volumen de producción

Análisis

Al realizar la ficha de observación se constató que el proceso productivo se realiza de la mejor manera, se procura que al ingresar a la producción el personal se desinfecte y use la vestimenta adecuada para asegurar que no se contaminen los productos.

Asimismo, se selecciona la mejor materia prima que no contenga picaduras por insectos y que se encuentre en la mejor calidad para procesarla, el jefe de producción controla el proceso y divide las tareas entre los operarios para optimizar tiempos, entre las labores se encuentran el picado, extracción, pasteurización, retiro de la semilla en la maquina despulpadora, una vez obtenida solo la pulpa se separa en las diferentes presentaciones que oferta la asociación, mismas que serán selladas y etiquetas para su posterior almacenamiento en los congeladores, se termina el proceso con la limpieza general del área, utensilios y maquinarias utilizadas.

Ficha de observación del proceso del néctar de maracuyá

La segunda ficha de observación fue aplicada para recopilar información sobre el proceso que se lleva a cabo para obtener el néctar de maracuyá, apreciando los siguientes procesos:

Tabla 5

Ficha de observación del néctar de maracuyá

Actividad	Descripción	Responsable	Tiempo aproximado
1	Desinfección y colocación de la vestimenta adecuada para producción		20 min
2	Pesado y selección de la materia prima (Maracuyá)		10 a 20 min
3	Desinfección en el área de lavado de la materia prima		20 a 30 min
4	Corte de la maracuyá en la zona de picado para extraer la pulpa.		20 a 30 min
5	Pasteurización de la pulpa extraída a 80°C	Iván Pozo Lima – Jefe de producción	40 min a 1 hora
6	Uso de la despulpadora para separar la semilla de la pulpa, siendo esta última la necesaria para continuar con el proceso.	y demás operarios.	5 a 10 min
7	Enfriamiento breve		30 a 40 min
8	Estandarización del producto (aditivos) con la batidora		10 a 15 min
9	Pasteurización de la pulpa con los aditivos		40 min a 1 hora

10	Enfriamiento y posterior envasado en las presentaciones de 250 ml, 300 ml y 375 ml	2 a 3 horas
11	Sellado y etiquetado de los néctares en sus diferentes presentaciones	45 min
12	Refrigeración y almacenamiento de los néctares terminados listos para su comercialización	Varía de acuerdo con el tiempo de venta
13	Limpieza general	30 min a 40 min

Los tiempos son aproximados de acuerdo con el volumen de producción, además porque no se cuenta con otra área de enfriado y se le debe hacer por partes.

Análisis

Al ejecutar la ficha de observación para apreciar el proceso productivo que realiza ASOAGRIPULFRU para obtener los néctares de maracuyá, se evidencio que a igual manera que la pulpa se siguen lineamientos para asegurar la calidad del producto, al ingreso el personal tiene la obligación de desinfectarse y colocar la vestimenta adecuada. Se revisa y se selecciona la mejor materia prima para procesarla, se dividen los tiempos para optimizar el proceso, para la desinfección, corte, pasteurización y uso de la despulpadora.

A diferencia del otro producto, los néctares deben llevar conservante, espesante y endulzante que recomienda usar el ARCSA, que deben esperar a estandarizarse, luego de un enfriamiento breve se procede a una segunda pasteurización, para su posterior enfriamiento, este paso es tardado, puesto que la asociación no cuenta con otra área adaptada para su enfriamiento, cabe mencionar que dicho proceso es realizado netamente por el jefe de producción.

Una vez enfriado el producto, se procede a envasar en las diferentes presentaciones y almacenar en los congeladores el producto terminado listo para la

venta. Finalizando el proceso se realiza la limpieza de los materiales utilizados, maquinaria y área en general.

Discusión

Conforme con los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a la administradora, contador y jefe de producción de ASOAGRIPULFRU, se evidencio que el registro del inventario de productos terminados se realiza de manera manual, pero se asegura que exista una correcta rotación, dado que las primeras pulpas y néctares que producen son las que inician la comercialización, esta medida es adoptada para controlar y evitar desperdicios.

Además, se constató que se desconoce el importe real del costo de producción, debido a que se toma como referencia un costo histórico que no involucra todos los elementos y no considera el volumen de producción. De igual forma el precio fijado para la venta esta dado en función a la demanda, debido a que fue sugerido por organismos externos.

El calculo del costo de producción que registra la asociación solo involucra importes de materia prima, mano de obra y servicios básicos, por su parte los demás costos indirectos que también interviene en la producción no son asignados en su totalidad y son tomados como gastos, perjudicando a su correcta determinación, a su vez se desconoce si los precios fijados están proporcionando la rentabilidad esperada.

En relación con las fichas de observación aplicadas para apreciar el proceso de la elaboración de la pupa y néctar de maracuyá, se comprobó que se cumplen con las prácticas de sanidad, puesto que el personal antes de ingresar se debe desinfectar y colocar la vestimenta adecuada. Solo se procesa la materia prima selecciona que se encuentre en buen estado, se divide las tareas para optimizar los tiempos, se supervisa el uso correcto de las maquinarias y el envasado con las medidas exactas de acuerdo con las diferentes presentaciones.

De acuerdo con el estudio realizado por Goñaz y Zavallos (2018) destacan que la panadería Oriental S.R.L no cuenta con un sistema de costeo para controlar las materias primas y el proceso productivo, asignan sus costos de manera empírica e histórica de acuerdo con el tiempo que tienen de funcionamiento. El mismo inconveniente presenta ASOAGRIPULFRU, debido a que se calcularon los costos

cuando se concretó el proyecto y siguen usando este cálculo en la actualidad, también no cuenta con un sistema de costeo que le otorgue la posibilidad de registrar sus desembolsos de dinero realizados durante la producción.

En el estudio realizado por Campoverde y Saraguro (2024) indica que las empresas del sector camaronero del cantón Balao llevan un registro manual para controlar el inventario, presentando riesgos de errores en la escritura de los datos y dificultando a la toma de decisiones. Asimismo, ASOAGRIPULFRU presenta la misma situación, debido a que los registros de inventarios de productos terminados se realizan de manera manual en hojas de trabajo.

En la investigación llevada a cabo por Láinez (2023) menciona que los artesanos de Aproartes fijan sus precios tomando en cuenta el importe del material y las horas de trabajo empleadas. Al contrario, los productos ofertados por ASOAGRIPULFRU tienen establecidos precio de venta en función a la demanda, basados en recomendaciones realizadas por organismos externos y en la aceptación de mercado.

Conclusiones

Se constató que ASOAGRIPULFRU no aplica en su totalidad lo establecido en la Norma Internacional de Contabilidad 2, pero trata de mantener una constante rotación del inventario, aunque el registro lo llevan manualmente cada que realizan producción, permitiéndoles identificar los primeros elementos en ingresar a refrigeración y almacenamiento, siendo estos los primeros en ser comercializados.

Los costos están determinados considerando un dato histórico que involucra solo los importes de materia prima, mano de obra y servicios básicos, no obstante, existen otros valores que representan costos indirectos de fabricación que se consideran gastos, perjudicando que se desconozca el verdadero costo de producción.

ASOAGRIPULFRU no cuenta con un sistema estructurado, que les permita registrar, identificar y asignar los costos incurridos en el proceso productivo, perjudicando que desconozcan el verdadero margen de ganancia. Se lleva un registro manual pero no se consideran todos los elementos del costo, dificultando la toma de decisiones estratégicas en bienestar de la asociación.

Recomendaciones

Se recomienda que ASOAGRIPULFRU se capacite y conozca sobre la Norma Internacional de Contabilidad 2, para mejorar su control y valoración de los inventarios, además que adopte el uso de herramientas tecnológicas con el método FIFO, reforzar el mecanismo de rotación de inventario y tener control en las primeras entradas y salidas del producto terminado.

Se consideré el análisis y el cálculo realizado en la presente investigación, debido que se ha considerado todos los elementos y cada importe necesario para obtener los productos finales, asignando en su totalidad y de manera correcta los valores directos e indirectos, para obtener el costo unitario y observar el porcentaje de utilidad generado por producto fabricado.

Implementar un sistema de costeo por procesos que le permita asignar correctamente los importes de materia prima, mano de obra y todos los costos indirectos de fabricación, optimizar los procesos y asegurar una correcta determinación del costo unitario de producción.

Referencias

- Agencia nacional de regulación control y vigencia sanitaria. (2013). *Reglamento de registro y control sanitario de alimentos*.
- Alvaro, L., Montalvo, M., Palma, C., Chapilliquen, K., y Bernabel, M. (2022). *Implementación de un sistema de costos en un hostel de Surquillo*. Universidad Científica del Sur.
- Asamblea nacional del Ecuador. (2021). *Constitución de la república del Ecuador*.
https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Campoverde, D., y Saraguro, G. (2024). *Costos de producción y su influencia en la rentabilidad del sector camaronero del cantón Balao en el periodo 2022*. Universidad Técnica de Machala.
https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/23427/1/Trabajo_Titulacion_3501.pdf
- Código Orgánico del Ambiente. (2017). *Código Orgánico del Ambiente*. Asamblea Nacional.
- COPCI. (2019). *Código orgánico de la producción, comercio e inversiones*. Asamblea Nacional.
- Cruz, E., Bleizeffer, C., y Gonzáles, N. (2020). *Un sistema de costos para una empresa de giro industrial*. El buzón de Pacioli.
<https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/SiteAssets/Paginas/numeros/Pacioli-112-eBook.pdf>
- De la Torre, F., Suárez, E., y Unapanta, J. (2023). *Contabilidad para el contexto empresarial*. UDLA Ediciones. <https://doi.org/978-9942-779-67-0>
- Díaz, K. (2021). *NIC 2 (Inventarios) y los efectos de su aplicación en la prestación de los estados financieros*. Universidad Estatal Península de Santa Elena.
<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/6262/1/UPSE-TCA-2021-0103.pdf>

- Eras, R., Lanlangui, M., Cabrera, C., Espinoza, E., Vilela, A., Vilela, E., y Velecela, L. (2021). El Sector Agropecuario en el Ecuador: análisis descriptivo del impacto en la sostenibilidad por el Covid -19. *South Florida Journal of Development*, 2(3), 6. <https://doi.org/10.46932/sfjdv2n3-024>
- Faxas, P. (2017). *La contabilidad de costo y el costo de producción para la empresa*. Universidad de las Tunas.
- González, G., Suárez, K., Alejandro, M., y Alejandro, C. (2018). Incidencia del costo de servicio en el precio de venta de las pymes de la provincia de Santa Elena. *Revista de Estrategias del Desarrollo Empresarial*, 4(14), 19-26. https://doi.org/https://www.ecorfan.org/spain/researchjournals/Estrategias_de_l_Desarrollo_Empresarial/vol4num14/Revista_de_Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial_V4_N14_3.pdf
- Goñaz, E., y Zevallos, W. (2018). *Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental SRL de la ciudad de Iquitos, 2016*. Universidad Científica del Perú. <http://repositorio.ucp.edu.pe/handle/UCP/470>
- Hurtado, E. (2022). *Los Costos del Cultivo de Larvas de Camarones y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Aquachalen S.A.*. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.
- Laínez, J. (2023). *Costos de producción en la asociación de producción artesanal San Antonio, Aproartes. Parroquia Manglaralto, cantón Santa Elena, año 2021*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/9950/1/UPSE-TCA-2023-0089.pdf>
- Leiva, S., Vera, G., y Duque, Á. (2019). *Los costos de producción y su incidencia en el margen bruto de la empresa INDUCALIDAD S.A.* Observatorio de la Economía Latinoamericana.
- Ley de Régimen Tributario Interno. (2024). *Ley de Régimen Tributario Interno*. Dirección Nacional Jurídica.

- López, M., y Gómez, X. (2020). *Gestión de Costos y precios*. Universidad Tecnológica de México. https://doi.org/https://www.academia.edu/44238894/Gestion_de_Costos_y_precios
- Maza, M., Cordero, D., y Ormaza, J. (2020). *Control y valoración de inventarios con aplicación de NIC 2 en comercializadoras de insumos agrícola*. Universidad Católica de Cuenca.
- Montoya, N. (2021). *Elementos del costo*. Complejo educacional San Alfonso.
- Muñoz, J. (2020). *Costos de producción y determinación del precio del laboratorio de larvas Leasalt S.A. comuna Monteverde, provincia Santa Elena, año 2018*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/46000/5340/UPSE-TCA-2020-0028.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Norma Internacional de Contabilidad. (2019). *NIC 2 Inventarios*. IASB.
- Ortiz, F. (2020). *Diseño de un sistema de contabilidad de costos con el método basado en actividades "ABC" para la empresa Sintecuero S.A.* Universidad del Azuay. <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/2305>
- Pachay, J. (2024). *Costos de producción en la empresa Anamacorp S.A., cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2023*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/11639/4/UPSE-TCA-2024-0070.pdf>
- Pacheco, F. (2019). *Módulo costos de producción*. Universidad Santo Tomás .
- Pazmiño, D. (2023). *Aplicación NIC 2 a bodega de la empresa Agriserglobal S.A., año 2022*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/9898/1/UPSE-MCA-2023-0019.pdf>
- Placencia, S. (2017). *Los costos indirectos de fabricación como elemento fundamental en la productividad y desarrollo de la empresa industrial*. Universidad Técnica de Machala.

- Ramírez, M. (2018). *Cómo entender contabilidad sin ser contador*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos. <https://doi.org/https://www.serviciocontablenicaragua.com/wp-content/uploads/2020/07/como-entender-contabilidad-sin-ser-contador.pdf>
- Reglamanto para la aplicación de la ley de registro único de contribuyentes. (2024). *Registro para la aplicación de la ley de registro único de contribuyentes, RUC*. Dirección Nacional Jurídica.
- Rosales, A. (2021). *Diagnóstico de los sistemas agroproductivos de la parroquia Colonche, canton Santa Elena, provincia de Santa Elena*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/7569/1/UPSE-TIA-2022-0025.pdf>
- Salazar, K. (2023). *Costos de producción y fijación de precios en la empresa Samrey S.A.S.* Universidad Técnica de Ambato. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/37785/1/T5734i.pdf>
- Sánchez, J., y Soto, C. (2017). *Impacto de los costos de producción en la rentabilidad camaronera*. Universidad Técnica de Machala.
- Solano, M., Ruíz, A., Mucha, A., Alatrística, D., Villanueva, A., Pelaez, T., y Atilano, J. (2020). Costo de producción en empresas agrícolas de Casma fundamentado en Normas Internacionales de Contabilidad. *Revista Científica yachaq*, 3(1), 4. <https://doi.org/https://hdl.handle.net/20.500.12692/58303>
- Sulca, E. (2022). *Costos de producción y comercialización de la quinua orgánica en la Asociación agroecológica Puyas de Raymondi - Agropura Ayagucho 2020*. Universidad César Vallejo. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/96436/Sulca_ME-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. (2023). *Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria*. <https://www.seps.gob.ec/wp-content/uploads/LOEPS.pdf>

- Tomalá, A. (2023). *Tratamiento contable de activos biológicos en el laboratorio de larvas Quimilab de la comuna Monteverde, provincia de Santa Elena, año 2022*. Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Tomalá, V. (2019). *Costos de producción y determinación de precio de venta en la empresa pesquera Santa Pricila S.A., cantón Salinas, provincia de Santa Elena año 2018*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5194/1/UPSE-TCA-2019-0108.pdf>
- Véliz, M., y Culcay, M. (2022). *Contabilidad de costos: Conceptos elementales*. Grupo Compás.
- Yagual, J., y Guamán, S. (2018). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa cacaotera Vearan S.A.* Universidad Laica Vicente Rocafuerte De Guayaquil. <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/06/produccion-rentabilidad-vearansa.html>
- Zamora, S., Espinoza, X., San Andrés, P., y Moreno, A. (2021). Sistema de innovación agrícola: Una mirada a la situación del sector agrícola ecuatoriano. *Revista científica Ecociencias*, 8(1), 2-9. <https://doi.org/https://doi.org/10.21855/ecociencia.80.647>

Apéndices

Apéndice A

Matriz de Consistencia

Título	Problema	Objetivos	Variable	Dimensiones	Indicadores	Metodología
COSTOS DE PRODUCCIÓN ASOAGRIPULFRU. PARROQUIA COLONCHE, CANTÓN SANTA ELENA, AÑO 2023.	<p>Formulación del problema</p> <p>¿Cuáles son los costos de producción de ASOAGRIPULFRU en la elaboración de productos derivados de la maracuyá?</p> <p>Sistematización del problema</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo se aplica la NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad 2) para la correcta valoración de los costos de producción en ASOAGRIPULFRU en la elaboración de productos derivados de la maracuyá? ¿Cuáles son los costos asociados en la elaboración de los productos derivados de la maracuyá? ¿Cuál es el sistema de costeo más adecuado para optimizar los costos de producción en la elaboración de productos derivados de la maracuyá? 	<p>Objetivo general</p> <p>Analizar los costos de producción de ASOAGRIPULFRU, mediante la correcta distribución de sus componentes en la elaboración de productos derivados de la maracuyá.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar la NIC 2 (Norma Internacional de Contabilidad 2) para asegurar la correcta valoración de los costos de producción de los productos derivados de la maracuyá en ASOAGRIPULFRU. Determinar los costos incurridos en la elaboración de los productos derivados de la maracuyá. Establecer un sistema de costeo adecuado para optimizar los costos de producción en ASOAGRIPULFRU. 	Costos de producción	Norma Internacional de Contabilidad – 2	Objetivo	<p>Enfoque:</p> <p>Cuantitativo</p> <p>Alcance:</p> <p>Descriptivo</p> <p>Diseño: No experimental</p> <p>Métodos:</p> <p>Bibliográfico</p> <p>Deductivo</p> <p>Analítico</p> <p>Población:</p> <p>14 socios</p> <p>Instrumento:</p> <p>Guía de entrevista y ficha de observación.</p>
					Alcance	
					Medición	
				Elementos del costo	Materia Prima	
					Mano de Obra	
					Costos Indirectos de Fabricación	
Sistema de Costeo	Por procesos					
	Por órdenes de producción					

Apéndice B

Guías de entrevistas



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



Entrevista a la administradora

Tema: Costos de producción en ASOAGRIPULFRU. Parroquia colonche, cantón santa elena, año 2023.

Objetivo: Obtener información acerca de los costos de producción de ASOAGRIPULFRU

Preguntas:

1. ¿Cuál es la capacidad productiva actual que tiene la asociación?
2. ¿Cuáles de sus productos tiene mayor demanda en el mercado?
3. ¿Cómo se están controlando los inventarios de productos terminados en la asociación?
4. ¿Cómo cree que implementar un sistema de costeo pueda beneficiar a la determinación de los costos y fijación de precios de los productos?
5. ¿Qué importancia tienen los costos de producción en la toma de decisiones estratégicas de la asociación?
6. ¿Qué rol tiene el personal administrativo en el control y gestión de los costos de producción?
7. ¿En el caso del aumento del costo de los materiales necesarios para la fabricación como gestiona la asociación para no verse afectados y no dejar de producir?
8. ¿Cómo se está controlando el tiempo de horas de trabajo involucradas en el proceso productivo?



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



Entrevista al contador

Tema: Costos de producción en ASOAGRIPULFRU. Parroquia colonche, cantón santa elena, año 2023.

Objetivo: Obtener información acerca de los costos de producción de ASOAGRIPULFRU

Preguntas:

1. ¿Qué sistema de costeo utiliza la asociación para asignar sus costos de producción?
2. ¿Cómo determinan los costos de producción?
3. ¿Bajo qué parámetro establecen los precios para la venta de sus productos?
4. ¿Qué método de valoración para los inventarios de productos terminados se está aplicando en la asociación?
5. ¿Cuáles son los costos directos que intervienen en la producción de los derivados de la maracuyá?
6. ¿En el cálculo del costo de producción son considerados importes menores y de ser el caso cuales son reconocidos como indirectos?
7. ¿Consideran que los precios actuales son acordes al costo de producción?
8. ¿Se realizan análisis de los costos de producción? ¿Cada cuanto se realizan?



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



Entrevista al Jefe de producción

Tema: Costos de producción en ASOAGRIPULFRU. Parroquia colonche, cantón santa elena, año 2023.

Objetivo: Obtener información acerca de los costos de producción de ASOAGRIPULFRU

Preguntas:

1. ¿Qué modalidad de producción maneja la asociación, bajo pedidos o mantiene un inventario de productos terminados?
2. ¿Cómo controlan el proceso de producción dentro de la asociación?
3. ¿Qué consideran como materia prima, que mecanismos se están utilizando para optimizar y evitar desperdicios en el proceso productivo?
4. ¿Qué insumos adicionales son necesarios para la producción? ¿Cuál es el impacto en relación con el costo total?
5. ¿Cuál son las presentaciones y el precio de venta al consumidor que tienen los productos que oferta la asociación?
6. ¿Qué elementos de Propiedad Planta y Equipo son utilizados en el proceso productivo y la depreciación es considerada como parte del costo?

Apéndice C

Ficha de observación



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



Ficha de observación de la pulpa de maracuyá

Tema: Costos de producción en ASOAGRIPULFRU. Parroquia colonche, cantón santa elena, año 2023.

Objetivo: Obtener información acerca del proceso productivo en ASOAGRIPULFRU

Actividad	Descripción	Responsable	Tiempo aproximado
------------------	--------------------	--------------------	--------------------------

Nota.



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



Ficha de observación del néctar de maracuyá

Tema: Costos de producción en ASOAGRIPULFRU. Parroquia colonche, cantón santa elena, año 2023.

Objetivo: Obtener información acerca del proceso productivo en ASOAGRIPULFRU

Actividad	Descripción	Responsable	Tiempo aproximado

Nota.

Apéndice D

Propuesta

Análisis y determinación de los costos de producción en ASOAGRIPULFRU de la parroquia Colonche.

Desarrollo de la propuesta:

La propuesta tiene como objetivo analizar los costos de producción de ASOAGRIPULFRU, mediante la correcta distribución de sus componentes en la elaboración de productos derivados de la maracuyá.

Para el desarrollo de la propuesta se considera un mes del año de estudio, los productos, procesos y capacidad productiva de la asociación.

Tabla 6

Capacidad productiva

Producto	Producción Mensual	Cantidad total en g y ml
Pulpa de 250 g	220	50.000
Pulpa de 500 g	180	90.000
Total	380	140.000
Néctar de 250 ml	390	97.500
Néctar de 300 ml	355	106.500
Néctar de 375 ml	340	127.500
Total	1.085	331.500

La tabla 6 muestra la producción mensual de las distintas presentaciones de los productos que oferta la asociación, además se añade el contenido total en gramos y mililitros, con la finalidad de distribuir de manera precisa cada elemento del costo.

Materia prima directa

La materia prima directa corresponde a la maracuyá, misma que se lleva un registro individual para conocer el importe total incurrido por elemento elaborado, se considera el contenido total por producto para obtener el costo unitario y de esta manera distribuir el valor correcto a cada presentación.

Tabla 7*Materia Prima Directa - Ambos productos*

Materia Prima	Productos	Contenido Total	Costo por mes	C. Unitario
Maracuyá	Pulpas	140.000	\$ 150	\$ 0,00107
	Néctares	331.500	\$ 200	\$ 0,00060
Total		471.500	\$ 350	\$ 0,00167

Tabla 8*Distribución de MPD*

Producto	Contenido Total	C. Unitario	C. Total
Pulpa de 250 g	50.000	\$ 0,00107	\$ 53,57
Pulpa de 500 g	90.000	\$ 0,00107	\$ 96,43
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 0,00060	\$ 58,82
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 0,00060	\$ 64,25
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 0,00060	\$ 76,92
Total	471.500		\$ 350,00

Además, en los néctares se añaden aditivos que también se consideran materia prima directa en la elaboración de dicho producto, los empaques contienen kilogramos, pero en la producción se miden en gramos, por lo cual es necesario conocer su costo unitario en gramos, la cantidad utilizada y distribuir correctamente a la cantidad total (mililitros) producida.

Tabla 9*Costo unitario de aditivos*

Aditivos	Cont. Kg	Costo	Cont. gramos	C.U en gramos
Conservante-Sorbato	1	\$ 18,00	1.000	\$ 0,02
Espesante-CMC	1	\$ 12,00	1.000	\$ 0,01
Endulzante-Azúcar	2	\$ 5,50	5.000	\$ 0,001
Total	4	\$ 35,50	7.000	\$ 0,0031

Tabla 10*Aditivos utilizados en la producción de néctares*

Aditivos	Contenido Utilizado	C. Unitario	C. Total
Conservante-Sorbato	375 g	\$ 0,02	\$ 6,75
Espesante-CMC	100 g	\$ 0,01	\$ 1,20
Endulzante-Azúcar	10.800 g	\$ 0,001	\$ 11,88
Total	11.275 g		\$ 19,83

Una vez conocido el costo total de la cantidad utilizada se procede a distribuir a cada presentación obtenida, para ello se divide el importe total de cada aditivo para el contenido total de los néctares y posterior se multiplica para el contenido por presentación, obteniendo de esta forma el valor asignado a cada elemento.

Tabla 11*Distribución de aditivos utilizados*

Producto	Contenido Total	Conservante	Espesante	Endulzante
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 1,99	\$ 0,35	\$ 3,49
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 2,17	\$ 0,39	\$ 3,82
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 2,60	\$ 0,46	\$ 4,57
Total	331.500	\$ 6,75	\$ 1,20	\$ 11,88

Mano de Obra Directa

En ASOAGRIPULFRU cinco socios están mas activos y son los que realizan la producción, mismos que son considerados como la mano de obra directa, ellos no reciben un sueldo mensual fijo puesto que no se produce todos los días del mes, solo cuando se considera necesario y para mantener stock de productos terminados. Además, se produce un derivado específico en un día determinado por motivos de las maquinarias, puesto que la mayoría se usan para ambos procesos y con el fin de precautelar la calidad se enfocan en un solo producto.

Los socios se consideran un pago diario de \$15,00 dólares, además se tomó de referencia cinco días trabajados en la producción de pulpa y a igual manera con la

producción de néctares, se realizo por separado por motivos que la asociación presenta variaciones y para dejar formatos solicitados para cálculos a futuro.

Figura 1

Registro de la mano de obra directa

Nombre	Cargo	Pago Díario	Días Trabajados		Sueldo Mensual		Total sueldo
			Pulpa	Néctar	Pulpa	Néctar	
Pilar Lima José	Operario 1	\$ 15,00	5	5	\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 150,00
Angelita Lima José	Operario 2	\$ 15,00			\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 150,00
Francia Azucena José	Operario 3	\$ 15,00			\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 150,00
Elisabeth Pozo Lima	Operario 4	\$ 15,00			\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 150,00
Iván Pozo Lima	Jefe de producción	\$ 15,00			\$ 75,00	\$ 75,00	\$ 150,00
Total		\$75,00	10		\$375,00	\$ 375,00	\$ 750,00

Tabla 12

Mano de obra directa

Producto	Sueldo	Contenido Total	MOD/U
Pulpa	\$ 375,00	140.000	\$ 0,0027
Néctar	\$ 375,00	331.500	\$ 0,0011
Total	\$ 750,00	471.500	\$ 0,0038

Tabla 13

Distribución de la mano de obra directa

Producto	Contenido Total	Costo Unitario	Costo total
Pulpa de 250 g	50.000	\$ 0,0027	\$ 133,93
Pulpa de 500 g	90.000	\$ 0,0027	\$ 241,07
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 0,0011	\$ 110,29
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 0,0011	\$ 120,48
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 0,0011	\$ 144,23
Total	471.500		\$ 750,00

Costos Indirectos de Fabricación

En relación con los Costos Indirectos de Fabricación, encontramos los materiales indirectos, servicios básicos y depreciación de las maquinarias utilizadas en el proceso productivo.

Materiales Indirectos

Los materiales indirectos se adquieren en empaques y por mayoría, para los cuales se debe calcular el costo unitario, debido a que se utilizan en unidades dentro del proceso.

Tabla 14

Costos unitarios de los materiales indirectos

Detalle	Unidades por empaque	Costo	C. Unitario
Fundas de 250 g	250	\$ 6,10	\$ 0,024
Fundas de 500 g	250	\$ 8,91	\$ 0,036
Envase de 250 ml	300	\$ 24,00	\$ 0,080
Envase de 300 ml (vidrio)	35	\$ 18,00	\$ 0,514
Envase de 375 ml	300	\$ 24,00	\$ 0,080
Etiqueta de 250 g	250	\$ 0,45	\$ 0,002
Etiqueta de 500 g	250	\$ 0,45	\$ 0,002
Etiqueta de 250 ml	250	\$ 0,45	\$ 0,002
Etiqueta de 300 ml	250	\$ 0,45	\$ 0,002
Etiqueta de 375 ml	250	\$ 0,45	\$ 0,002

Tabla 15

Materiales indirectos utilizados

Detalle	Unidades utilizadas	C. Unitario	C. Total
Fundas de 250 g	200	\$ 0,024	\$ 4,88
Fundas de 500 g	180	\$ 0,036	\$ 6,42
Envase de 250 ml	390	\$ 0,080	\$ 31,20
Envase de 300 ml (vidrio)	355	\$ 0,514	\$ 182,57
Envase de 375 ml	340	\$ 0,080	\$ 27,20
Etiqueta de 250 g	200	\$ 0,002	\$ 0,36

Etiqueta de 500 g	180	\$ 0,002	\$ 0,32
Etiqueta de 250 ml	390	\$ 0,002	\$ 0,70
Etiqueta de 300 ml	355	\$ 0,002	\$ 0,64
Etiqueta de 375 ml	340	\$ 0,002	\$ 0,61
Total	2.930		\$ 254,90

Otros materiales indirectos

Además, incluyen como otros materiales indirectos las cofias, guantes y mascarillas, asimismo se adquieren por empaques, para ello se procede a calcular el costo unitario, asignar el importe por unidades utilizadas y distribuir por elemento producido.

Tabla 16

Costo unitario de otros materiales indirectos

Detalle	Unidades por empaque	Costo	C. Unitario
Cofias desechables	100	\$ 7,00	\$ 0,070
Guantes desechables	100	\$ 15,00	\$ 0,150
Mascarillas	50	\$ 2,50	\$ 0,050

La cantidad de materiales indirectos ha sido igual por motivos de que se han laborado cinco días para ambos productos durante el mes, sin embargo, se hace el cálculo individual para dejar formatos que se puedan cambiar y digitar de manera rápida para la asociación, asimismo se realiza la asignación correspondiente.

Tabla 17

Otros materiales indirectos utilizados en los días de pulpa

Detalle	Unidades utilizadas	C. Unitario	C. Total
Cofias desechables	25	\$ 0,070	\$ 1,75
Guantes desechables	50	\$ 0,150	\$ 7,50
Mascarillas	25	\$ 0,050	\$ 1,25
Total	100		\$ 10,50

Tabla 18*Otros materiales indirectos utilizados en los días de Néctar*

Detalle	Unidades utilizadas	C. Unitario	C. Total
Cofias desechables	25	\$ 0,070	\$ 1,75
Guantes desechables	50	\$ 0,150	\$ 7,50
Mascarillas	25	\$ 0,050	\$ 1,25
Total	100		\$ 10,50

Tabla 19*Distribución de otros materiales indirectos por presentación*

Producto	Contenido Total	Cofias	Guantes	Mascarillas
Pulpa de 250 g	50.000	\$ 0,63	\$ 2,68	\$ 0,45
Pulpa de 500 g	90.000	\$ 1,13	\$ 4,82	\$ 0,80
Total	140.000	\$ 1,75	\$ 7,50	\$ 1,25
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 0,51	\$ 2,21	\$ 0,37
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 0,56	\$ 2,41	\$ 0,40
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 0,67	\$ 2,88	\$ 0,48
Total	331.500	\$ 1,75	\$ 7,50	\$ 1,25

Servicios básicos

Se considera el importe total incurrido durante el mes.

Tabla 20*Servicios básicos*

Servicios básicos	Valor mensual
Luz	\$ 25,13
Agua	\$ 12,72
Gas	\$ 2,50
Total	\$ 40,35

Tabla 21

Distribución de Servicios básicos

Producto	Contenido Total	Distribución
Pulpa de 250 g	50.000	\$ 4,28
Pulpa de 500 g	90.000	\$ 7,70
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 8,34
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 9,11
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 10,91
Total	471.500	\$ 40,35

Propiedad Planta y Equipo

Dentro de los costos indirectos de fabricación se debe incluir la depreciación de maquinarias, aunque dichos equipos se recibieron por donaciones se debe considerar su desgaste para que en un futuro que su vida útil finalice o quede obsoleto la asociación no eleve sus precios y que lo fijado abarque dicho importe. Los elementos considerados como maquinarias tienen una vida útil de 10 años, mientras que el equipo de cocina tendrá 7 años para depreciar.

Tabla 22*Propiedad planta y equipo*

Elemento	Importe	Vida útil	Depre. Anual	Depre. Mensual
Cocina	\$ 87,36	7	\$ 12,48	\$ 1,04
Despulpadora	\$ 980,00	10	\$ 98,00	\$ 8,17
Selladora	\$ 3.000,00	10	\$ 300,00	\$ 25,00
Congelador 1	\$ 739,00	10	\$ 73,90	\$ 6,16
Congelador 2	\$ 739,00	10	\$ 73,90	\$ 6,16
Batidora	\$ 385,04	7	\$ 55,01	\$ 4,58
Envasador	\$ 700,00	10	\$ 70,00	\$ 5,83
Total	\$ 6.630,40		\$ 683,29	\$ 56,94

Los importes por depreciación se deben distribuir por cantidad producida, cabe destacar que las principales maquinarias (cocina, despulpadora y congeladores) se utilizan en ambos procesos. Para ello se suma la depreciación de estas maquinarias y el importe total se distribuye para las presentaciones (contenido total) producidas.

Tabla 23

Depreciación de maquinarias usadas en ambos procesos

Maquinarias	Depreciación mensual
Cocina	\$ 1,04
Despulpadora	\$ 8,17
Congelador 1	\$ 6,16
Congelador 2	\$ 6,16
Total	\$ 21,52

Tabla 24

Distribución de depreciación de las maquinarias

Producto	Contenido Total	Distribución
Pulpa de 250 g	50.000	\$ 2,28
Pulpa de 500 g	90.000	\$ 4,41
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 4,45
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 4,86
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 5,82
Total	471.500	\$ 21,52

Por otra parte, las demás maquinarias se utilizan en un único proceso, la selladora solo es utilizada en la elaboración de pulpas, mientras que la batidora y envasador manual actúan dentro del proceso para obtener los néctares, asimismo se distribuyen para cada producto dependiendo de su función.

Tabla 25*Depreciación de maquinarias usadas en un único proceso*

Maquinarias	Depreciación mensual
Selladora	\$ 25,00
Total	\$ 25,00
Batidora	\$ 4,58
Envasador Manual	\$ 5,83
Total	\$ 10,42

Tabla 26*Distribución de depreciación de maquinarias usadas en un único proceso*

Producto	Contenido Total	Distribución
Pulpa de 250 g	50.000	\$ 8,93
Pulpa de 500 g	90.000	\$ 16,07
Total	140.000	\$ 25,00
Néctar de 250 ml	97.500	\$ 3,06
Néctar de 300 ml	106.500	\$ 3,35
Néctar de 375 ml	127.500	\$ 4,01
Total	331.500	\$ 10,42

Una vez calculados todos los importes por concepto de materia prima directa, mano de obra directa y todos los costos indirectos de fabricación por cada derivado y distribuido para la cantidad de presentaciones producidas, se obtiene el costo total y por consiguiente el costo unitario, resumidos dentro de las hojas de costos.

Figura 2*Hoja de costos - Pulpa de 250 g*

Asociación de Producción Agrícola Pulfru. ASOAGRIPULFRU						
Hoja de costos N° 1						
Producción	Pulpa de maracuyá		Fecha			
Presentación	250 g					
Cantidad	200	Unidades				
Producción Mensual	Materia Prima Directa		Mano de Obra		Costos Indirectos de Fabricación	
	Elemento	Importe	Elemento	Importe	Elemento	Importe
	Maracuyá	\$ 53,57	Sueldos y salarios	\$ 133,93	Fundas de 250 g	\$ 4,88
					Etiquetas de 250 g	\$ 0,36
					Cofias desechables	\$ 0,63
					Guantes desechables	\$ 2,68
					Mascarillas	\$ 0,45
				Servicios Básicos	\$ 4,28	
				Depreciación	\$ 11,21	
Total		\$ 53,57		\$ 133,93		\$ 24,48
Resumen						
Materia Prima Directa		\$ 53,57				
Mano de Obra Directa		\$ 133,93				
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 24,48				
Costo Total		\$ 211,98				
Unidades Producidas		200				
Costo Unitario		\$ 1,06				

Figura 3*Hoja de costos - Pulpa de 500 g*

Asociación de Producción Agrícola Pulfru. ASOAGRIPULFRU						
Hoja de costos N° 2						
Producción	Pulpa de maracuyá		Fecha			
Presentación	500 g					
Cantidad	180	Unidades				
Producción Mensual	Materia Prima Directa		Mano de Obra		Costos Indirectos de Fabricación	
	Elemento	Importe	Elemento	Importe	Elemento	Importe
	Maracuyá	\$ 96,43	Sueldos y salarios	\$ 241,07	Fundas de 500 g	\$ 6,42
					Etiquetas de 500 g	\$ 0,32
					Cofias desechables	\$ 1,13
					Guantes desechables	\$ 4,82
					Mascarillas	\$ 0,80
				Servicios Básicos	\$ 7,70	
				Depreciación	\$ 20,18	
Total		\$ 96,43		\$ 241,07		\$ 41,37
Resumen						
Materia Prima Directa		\$ 96,43				
Mano de Obra Directa		\$ 241,07				
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 41,37				
Costo Total		\$ 378,87				
Unidades Producidas		180				
Costo Unitario		\$ 2,10				

Figura 4*Hoja de costos - Néctar de 250 ml*

Asociación de Producción Agrícola Pulfru. ASOAGRIPULFRU						
Hoja de costos N° 3						
Producción	Néctar de maracuyá		Fecha			
Presentación	250 ml					
Cantidad	390	Unidades				
Producción Mensual	Materia Prima Directa		Mano de Obra		Costos Indirectos de Fabricación	
	Elemento	Importe	Elemento	Importe	Elemento	Importe
	Maracuyá	\$ 58,82	Sueldos y salarios	\$ 110,29	Envase de 250 ml	\$ 31,20
	Aditivos	\$ 5,83			Etiquetas de 250 ml	\$ 0,70
				Cofias desechables	\$ 0,51	
				Guantes desechables	\$ 2,21	
				Mascarillas	\$ 0,37	
				Servicios Básicos	\$ 8,34	
				Depreciación	\$ 7,51	
Total		\$ 64,66		\$ 110,29		\$ 50,85
Resumen						
Materia Prima Directa		\$ 64,66				
Mano de Obra Directa		\$ 110,29				
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 50,85				
Costo Total		\$ 225,80				
Unidades Producidas		390				
Costo Unitario		\$ 0,58				

Figura 5*Hoja de costos - Néctar de 300 ml*

Asociación de Producción Agrícola Pulfru. ASOAGRIPULFRU						
Hoja de costos N° 4						
Producción	Néctar de maracuyá		Fecha			
Presentación	300 ml					
Cantidad	355	Unidades				
Producción Mensual	Materia Prima Directa		Mano de Obra		Costos Indirectos de Fabricación	
	Elemento	Importe	Elemento	Importe	Elemento	Importe
	Maracuyá	\$ 64,25	Sueldos y salarios	\$ 120,48	Envase de 300 ml (vidrio)	\$ 182,57
	Aditivos	\$ 6,37			Etiquetas de 300 ml	\$ 0,64
				Cofias desechables	\$ 0,56	
				Guantes desechables	\$ 2,41	
				Mascarillas	\$ 0,40	
				Servicios Básicos	\$ 9,11	
				Depreciación	\$ 8,21	
Total		\$ 70,62		\$ 120,48		\$ 203,91
Resumen						
Materia Prima Directa		\$ 70,62				
Mano de Obra Directa		\$ 120,48				
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 203,91				
Costo Total		\$ 395,01				
Unidades Producidas		355				
Costo Unitario		\$ 1,11				

Figura 6*Hoja de costos - Néctar de 375 ml*

Asociación de Producción Agrícola Pulfru. ASOAGRIPULFRU						
Hoja de costos N° 5						
Producción	Néctar de maracuyá		Fecha			
Presentación	375 ml					
Cantidad	340	Unidades				
Producción Mensual	Materia Prima Directa		Mano de Obra		Costos Indirectos de Fabricación	
	Elemento	Importe	Elemento	Importe	Elemento	Importe
	Maracuyá	\$ 76,92	Sueldos y salarios	\$ 144,23	Envase de 375 ml	\$ 27,20
	Aditivos	\$ 7,63			Etiquetas de 375 ml	\$ 0,61
					Cofias desechables	\$ 0,67
					Guantes desechables	\$ 2,88
					Mascarillas	\$ 0,48
				Servicios Básicos	\$ 10,91	
				Depreciación	\$ 9,83	
Total		\$ 84,55		\$ 144,23		\$ 52,59
Resumen						
Materia Prima Directa		\$ 84,55				
Mano de Obra Directa		\$ 144,23				
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 52,59				
Costo Total		\$ 281,37				
Unidades Producidas		340				
Costo Unitario		\$ 0,83				

En las entrevistas realizadas ASOAGRIPULFRU menciona que sus precios fijados cubren sus gastos pero que no conocían el porcentaje de utilidad que estaba generando cada elemento producido, al realizar el análisis de los costos considerando ahora si todos los elementos correspondientes, se determinó el importe unitario, a su vez realizando la comparación y diferencia con sus precios fijados se pudo conocer la utilidad generada, detallada continuación:

Figura 7*Margen de utilidad generada*

Producto	Precios Actuales	Costo	Margen Generado		
			Utilidad	%	
Pulpa de 250 g	\$ 1,75	\$ 1,06	\$ 0,69	39,4%	
Pulpa de 500g	\$ 3,25	\$ 2,10	\$ 1,15	35,2%	
Néctar de 250 ml	\$ 0,75	\$ 0,58	\$ 0,17	22,8%	
Néctar de 300 ml	\$ 1,25	\$ 1,11	\$ 0,14	11,0%	
Néctar de 375 ml	\$ 1,00	\$ 0,83	\$ 0,17	17,2%	

Apéndice E Evidencias

Figura 8 *Proceso productivo*



Figura 9 *Instalaciones*



Figura 10 *Entrevista*



Figura 11 *Ejecución de la ficha de observación*

