



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

TEMA:

**COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN
LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2017**

**TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

AUTOR:

Henry Enrique Severino Borbor

LA LIBERTAD – ECUADOR

2019



**COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN
LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2017**

AUTOR:

Severino Borbor Henry Enrique

TUTOR:

Lcdo. Javier Arturo Raza Caicedo, MCA

Resumen

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal determinar el costo de producción mediante la aplicación de un sistema de costeo por procesos para la fijación del precio de venta en la Camaronera Juan Neira. La problemática de investigación radica en la inexistencia de un sistema que permita apreciar cómo se distribuyen y cuáles son los elementos del costo que participan en la producción. El tipo de investigación que se utilizó fue descriptivo con enfoque cualitativo, a través de la entrevista a la Gerencia y al Contador que permitieron obtener la información con respecto a las variables de estudio. Luego del análisis se determinó que en la Camaronera Juan Neira no se ha implementado un sistema de costeo, por lo tanto, no se realiza un control adecuado sobre los desembolsos que forman parte importante del proceso productivo, adicionalmente el precio de venta es fijado empíricamente, provocando que la administración desconozca cuál es el margen de ganancia sobre el costo de producción. Finalmente se concluye que la Camaronera Juan Neira carece de un sistema que le permita distribuir los desembolsos que intervienen en el proceso productivo, por lo tanto, se recomienda la implementación de un sistema para conseguir la adecuada identificación y distribución de cada elemento del costo por procesos para la correcta determinación del precio de venta.

Palabras claves: Costo de producción, elementos del costeo, sistema de costo por procesos, precio.



**COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN
LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2017**

AUTOR:

Severino Borbor Henry Enrique

TUTOR:

Lcdo. Javier Arturo Raza Caicedo, MCA

Abstract

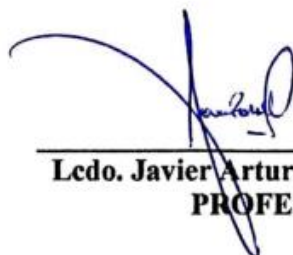
The objective of this research paper is to determinate the cost of shrimp production through the application of a cost process system to determinate the final sale price at the Camaronera Juan Neira. The main problem lies in the lock of regulated procedures on how to determine production cost systematically, how they are distributed, and how to determine the elements that participate in the production cycle. The type of research used was descriptive with a qualitative approach, through the application of interviews to Directors and Accountants that allowed it to obtain and analyze the data with respect to the proposed variables. After the data analysis, it was determined that at the Camaronera Juan Neira, there is not an implemented system; therefore, there is an inadequate control over the product final cost which is an important part of the production cycle. Additionally, the final sale price fixed empirically, causing the administration not know what the margin of profit is at the end of the production cycle. Finally, it is concluded that the Camaronera Juan Neira does not have a justifiable final cost system to allow directors to correctly distribute and determine the cost involved in the whole production cycle; therefore, it is recommended the implementation of a system cost procedure based on the use of sheets cost for the correct determination of the final sale price.

Keywords: Production cost, cost elements, process cost system, price.

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación, **“COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACION DEL PRECIO EN LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017”**, elaborado por el Sr. Henry Enrique Severino Borbor, egresado de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente,



**Lcdo. Javier Arturo Raza Caicedo, MCA
PROFESOR GUÍA**

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación con el Título de **“COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017”**, elaborado por **Severino Borbor Henry Enrique** declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa.

Transferencia de derechos autorales.

Declaro que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de **Ciencias Administrativas** carrera de **Contabilidad y Auditoría** pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier instancia.

Atentamente,

Henry severino.

Severino Borbor Henry Enrique
C.I No.: 2450324153

AGRADECIMIENTO

A Dios por prestarme y brindarme la oportunidad de superar obstáculos y consecución de metas, siendo una de éstas la obtención del Título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría.

Mi sincera gratitud a mis familiares, quienes, con su apoyo incondicional y sus sabios consejos en todo momento, han hecho posible que culmine con éxito esta carrera.

Agradezco al Sr. Juan Aureliano Neira Asencio, propietario de la Camaronera Juan Neira, al Sr. Franklin Neira y al Ing. Jerry Neira Valiente por el gran lazo de amistad y por contribuir con el desarrollo de mi Trabajo de Titulación, brindándome la apertura y facilitación de información.

A los docentes que durante el transcurso de la carrera depositaron su confianza en mí y a su vez con su intachable trayectoria aportaron conocimientos para ser utilizados en el campo laboral.

Henry Enrique Severino Borbor.

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado al motor principal que impulsó el logro de este objetivo académico, mis padres, Sr. Marcos Eladio Severino Limón y Sra. Francisca Aura Borbor Yagual, el esfuerzo y consecución de objetivos siempre será compartido por y para ustedes.

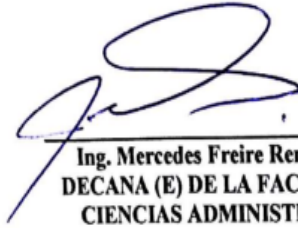
A mi hermana, Mariuxi Roxana Severino Borbor quien fue partícipe del proceso de formación académica hasta las últimas instancias.

A todas las personas que han colaborado con sus ideas para la realización del presente trabajo, sin ellos no tendría la oportunidad de presentarlo.

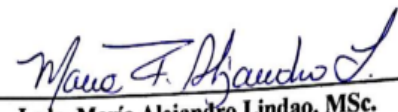
Finalmente lo dedico a la persona que está leyendo esto, espero que sea de su agrado y de gran aporte.

Henry Enrique Severino Borbor.

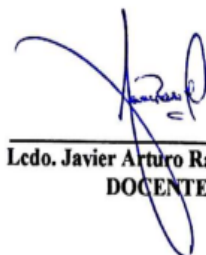
TRIBUNAL DE GRADO



Ing. Mercedes Freire Rendón MSc.
DECANA (E) DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



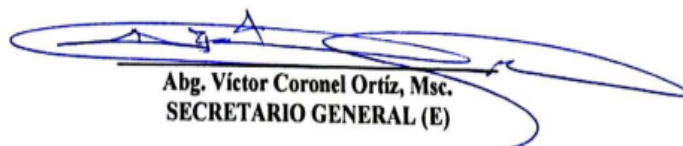
Lda. María Alejandro Lindao, MSc.
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA DE
CONTABILIDAD Y AUDITORIA



Lcdo. Javier Arturo Raza Caicedo, MCA
DOCENTE TUTOR



Ing. Germán Arriaga Baidal, MSc
DOCENTE ESPECIALISTA



Abg. Victor Coronel Ortiz, Msc.
SECRETARIO GENERAL (E)

ÍNDICE

| | |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Resumen | ii |
| Abstract | iii |
| APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA | iv |
| DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD | v |
| AGRADECIMIENTO | vi |
| DEDICATORIA | vii |
| TRIBUNAL DE GRADO | viii |
| ÍNDICE DE FIGURAS | xi |
| ÍNDICE DE TABLAS | xii |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPÍTULO I | 6 |
| MARCO TEÓRICO | 6 |
| 1.1. Revisión de la literatura | 6 |
| 1.2. Desarrollo de teorías y conceptos | 9 |
| 1.2.1. Variable independiente: Costo de producción | 9 |
| 1.2.2. Variable dependiente: Precio de venta | 21 |
| 1.3. Fundamentos sociales, psicológicos, filosóficos y legales | 30 |
| CAPÍTULO II | 40 |
| MATERIALES Y MÉTODOS | 40 |
| 2.1. Tipo de investigación | 40 |
| 2.2. Métodos de investigación | 40 |
| 2.3. Diseño de muestreo | 41 |
| 2.4. Diseño de recolección de datos | 41 |
| CAPÍTULO III | 43 |
| RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 43 |
| 3.1. Análisis de datos | 43 |
| 3.1.1 Análisis de entrevistas | 43 |
| 3.1.1.1 Entrevista al Gerente | 43 |
| 3.1.1.2 Entrevista al Contador | 50 |
| 3.2. Limitaciones | 55 |

| | | |
|----------|---------------------------------------------------------------|----|
| 3.3. | Resultados..... | 55 |
| 3.4. | Propuesta | 58 |
| 3.4.1. | Objetivos de la propuesta..... | 58 |
| 3.4.1.1. | Objetivo General..... | 58 |
| 3.4.1.2. | Objetivos Específicos | 58 |
| 3.4.2. | Descripción de la propuesta | 59 |
| 3.4.3. | Distribución de los costos bajo un sistema por procesos | 59 |
| 3.4.3.1. | Proceso A – Pre - Siembra..... | 59 |
| 3.4.3.2. | Proceso B - Siembra | 63 |
| 3.4.3.3. | Proceso C - Crecimiento del camarón | 67 |
| 3.4.3.4. | Proceso D - Cosecha | 72 |
| 3.4.4. | Determinación del precio de venta..... | 76 |
| | CONCLUSIONES | 80 |
| | RECOMENDACIONES | 81 |
| | BIBLIOGRAFÍA | 82 |
| | ANEXOS | 85 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 Flujo de producción en un costeo por procesos..... | 19 |
|--------------------------------------------------------------------|----|

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 1 Población y muestra | 41 |
| Tabla 2 Costo unitario de Inventario de materia prima..... | 48 |
| Tabla 3 Personal de la Camaronera..... | 49 |
| Tabla 4 Costo de Materia Prima..... | 56 |
| Tabla 5 Costo de Mano de Obra..... | 56 |
| Tabla 6 Total Costos Indirectos de Fabricacion..... | 57 |
| Tabla 7 Resumen de Costos | 57 |
| Tabla 8 Materia Prima Directa – Piscina 1 | 60 |
| Tabla 9 Materia Prima Directa - Piscina 2 | 60 |
| Tabla 10 Distribución de Horas de Producción | 61 |
| Tabla 11 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 1 | 61 |
| Tabla 12 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 2..... | 61 |
| Tabla 13 Depreciación de Bomba Estacionaria 20" | 62 |
| Tabla 14 Costo de adquisición y siembra de MPD – Piscina 1..... | 63 |
| Tabla 15 Costo de adquisición y siembra de MPD - Piscina 2 | 63 |
| Tabla 16 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 1 | 64 |
| Tabla 17 Costo de Mano de Obra Directa (Eventual) - Piscina 1 | 64 |
| Tabla 18 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 2..... | 64 |
| Tabla 19 Costo de Mano de Obra Directa (Eventual) - Piscina 2..... | 64 |
| Tabla 20 Costo de Transporte - Piscina 1 | 65 |
| Tabla 21 Costo de Transporte - Piscina 2 | 65 |
| Tabla 22 Depreciación de Bomba Estacionaria 20" | 66 |
| Tabla 23 Costo de Materia Prima Directa - Piscina 1 | 67 |
| Tabla 24 Costo de Materia Prima Directa - Piscina 2..... | 68 |
| Tabla 25 Materia Prima Directa - Piscina 1 | 68 |
| Tabla 26 Materia Prima Directa - Piscina 2 | 68 |
| Tabla 27 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 1 | 69 |
| Tabla 28 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 2..... | 69 |
| Tabla 29 Costo de combustible - Piscina 1 | 70 |
| Tabla 30 Costo de cambio de aceite - Piscina 1 | 70 |
| Tabla 31 Costo de combustibe - Piscina 2 | 70 |
| Tabla 32 Costo de cambio de aceite - Piscina 2..... | 70 |
| Tabla 33 Depreciación de Bomba Estacionaria 20" | 71 |
| Tabla 34 Mano de Obra Directa - Piscina 1 | 72 |
| Tabla 35 Mano de Obra Directa - Piscina 2..... | 72 |
| Tabla 36 Mano de obra directa (Eventual) - Piscina 1 | 73 |
| Tabla 37 Mano de obra directa (Eventual)- Piscina 2..... | 73 |
| Tabla 38 Depreciación de Bomba Estacionaria 20" | 74 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 39 Hoja de Costos por proceso - Piscina 1..... | 75 |
| Tabla 40 Hoja de Costos por proceso - Piscina 2..... | 76 |
| Tabla 41 Precios y costos actuales | 77 |
| Tabla 42 Margen de Ganancia basado en costos con precio actual | 77 |
| Tabla 43 Precios basado en costo más ganancia..... | 78 |
| Tabla 44 Precio basado en la percepción del valor | 78 |
| Tabla 45 Precio basado en la competencia..... | 79 |
| Tabla 46 Selección de Método de Fijación de Precios..... | 79 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Anexo 1 Matriz de Consistencia..... | 86 |
| Anexo 2 Modelo de entrevista al gerente | 87 |
| Anexo 3 Modelo de entrevista al Contador | 90 |
| Anexo 4 Cronograma de trabajo | 93 |
| Anexo 5 Presupuesto..... | 94 |
| Anexo 6 Rol de pagos | 95 |
| Anexo 7 Instalaciones de Camaronera Juan Neira | 97 |
| Anexo 8 Entrevista al gerente | 97 |
| Anexo 9 Motor John Deere a diesel..... | 98 |
| Anexo 10 Reservorio | 98 |
| Anexo 11 Piscina de 5 hectáreas..... | 99 |
| Anexo 12 Piscina de 4 hectáreas..... | 99 |
| Anexo 13 Carta Aval | 100 |

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de titulación denominado: **“COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017”**, describe la problemática en el reconocimiento de los costos que intervienen en el proceso productivo ocasionando posteriormente que no se asigne un adecuado precio de venta.

En el Ecuador las actividades relacionadas al sector camaronero se han presentado desde finales de la década de los sesenta, explotando lugares como pampas y salitres, siendo desde ese entonces una de las actividades que más rápido crece en el país, fue por eso que en 1980, la actividad camaronera se empezó a desarrollar en manglares y tierras agrícolas.

El país se convirtió en un gran exportador de los productos que se obtienen de la actividad acuícola, por lo tanto, los ingresos por concepto de estas ventas representan uno de los más importantes que percibía. Aunque a mediados de 1999 se presentó la mayor crisis registrada hasta la actualidad, debido a que en ese año disminuyó el nivel de exportaciones y consecuentemente, el nivel de ingresos al país.

Toda esta situación adversa que atravesó la industria camaronera en aquellos tiempos, se la atribuye a un virus transmitido por la mayoría de crustáceos, cuya forma se asemeja a un bastón y que tiene como principal característica impregnar

manchas blancas en la piel escamosa del camarón, por tal motivo adoptó el nombre de virus de la mancha blanca.

La provincia de Santa Elena es uno de los lugares en donde se accede al camarón de primera mano, debido a que geográficamente se encuentra ubicada en el sector costanero del Océano Pacífico, por lo tanto surgió la necesidad de crear empresas que se dediquen a la cría y venta de camarones, y es así como en la actualidad según la Superintendencia de Compañías (2018), se encuentran registradas 27 empresas dedicadas a estas actividades.

En el año 2000 se creó la empresa Camaronera Juan Neira, teniendo como fundador y propietario al Sr. Juan Aureliano Neira Asencio. Esta empresa inicialmente se dedicó a la explotación de criaderos y de camarones (camaronera), reproducción y cría de peces en granjas piscícolas, explotación de criaderos de larvas de camarones, ostras, embriones de mejillones u otros moluscos; en la actualidad se dedica a la venta al por menor de camarones.

Con 18 años de funcionamiento, la Camaronera Juan Neira ha presentado varias debilidades relacionadas al costo de producción y el precio de venta, que a continuación se detallan:

- No utiliza un sistema de costos que le permita identificar y clasificar cuales son los elementos que participan dentro del proceso productivo.
- El precio que determina la camaronera se encuentra acorde al mercado, omitiendo la aplicación de un método de fijación de precios que permita obtener utilidad sobre los costos.

- No se aplica un método de control sobre el inventario de materia prima directa e indirecta utilizado en la producción.
- La materia prima se adquiere a un único proveedor, provocando la monopolización en el proceso de compra.

La presente investigación explica: ¿Cómo afecta el costo de producción a la determinación del precio de venta en la Camaronera Juan Neira?

Además, respondiendo a las siguientes interrogantes se identifica de dónde proviene el problema:

- ¿Cuáles son los elementos del costo que intervienen dentro del proceso productivo de la Camaronera Juan Neira?
- ¿Cómo se distribuyen los costos en las actividades desarrolladas por la Camaronera Juan Neira?
- ¿Qué factores intervienen en la determinación de precios en la Camaronera Juan Neira?

La presente investigación tiene como objetivo principal determinar el costo de producción, mediante la aplicación de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio de venta en Camaronera Juan Neira. Para el cumplimiento de dicho objetivo principal se plantean las siguientes tareas científicas: Primero, identificación de los costos y los elementos que intervienen en el proceso productivo ejecutado por la Camaronera Juan Neira; segundo, distribución de los costos generados en la actividad camaronera mediante el uso de hojas de costos por

procesos; y, tercero, determinación de un método para la fijación de precios unitarios a los productos elaborados en la Camaronera Juan Neira.

La presente investigación se justifica porque para la Camaronera Juan Neira es necesario identificar la importancia de los costos de producción, debido a que su adecuado control y tratamiento permite que la empresa asigne los precios unitarios para los productos que elaboran y que posteriormente ofertan al mercado.

La correcta identificación de los costos, contribuye a que la Camaronera Juan Neira conozca cuánto cuesta su proceso productivo y así establecer el precio unitario, permitiendo a su vez determinar el margen de ganancia que se genera por las ventas.

La investigación a efectuarse es de carácter descriptiva con enfoque cualitativo, cuyas técnicas de recolección de información serán las entrevistas dirigidas al gerente propietario y al Contador de la Camaronera Juan Neira, adicionalmente se desarrolla con el método analítico, pues esto facilita el estudio de cada elemento del costo.

Además, se describe la forma en que la aplicación de un sistema de costos de producción afecta a la determinación del precio de venta de la Camaronera Juan Neira, ubicada en la comuna Jambelí de la provincia de Santa Elena, año 2017.

El presente trabajo se compone de tres capítulos:

- Capítulo I: Es el Marco Teórico, que comprende la revisión de la literatura, desarrollo de las teorías, conceptos y el marco legal relacionado con el problema de investigación.

- Capítulo II: Comprende los materiales y métodos que se utilizarán, además se señala el tipo de investigación, método de investigación, diseño de muestreo y recolección de datos.
- Capítulo III: Comprende los resultados y discusión en donde se realiza un análisis de los datos, limitaciones, los resultados que se obtendrán con la investigación, incluyendo la propuesta a presentar.

Finalmente se encuentran las conclusiones y recomendaciones que se generan luego de haber culminado el estudio, esto con el propósito de que aporten al cumplimiento de los objetivos planteados.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Revisión de la literatura

Para el desarrollo de la presente investigación se analizó los objetivos, metodología y resultados obtenidos de diversos trabajos de titulación con relación al costo de producción y precio de venta, los cuales a continuación se detallan:

Jaime Quile (2017) en su proyecto de investigación denominado “Los costos de producción y la rentabilidad del Laboratorio Nacional de Calzado.” realizado en la Universidad Técnica de Ambato, ubicada en la ciudad de Ambato, el cual tuvo como objetivo estudiar los costos de producción y la rentabilidad para alcanzar un mejor desarrollo del Laboratorio de la Cámara Nacional de Calzado, se desarrolló con base a una investigación documental, a través del enfoque cuantitativo, recopilando información a través de encuestas y conversaciones con los empleados de dicha Institución tuvo como resultados que el Laboratorio de la Cámara Nacional de Calzado cuenta con un deficiente sistema de costos que provoca dificultad para precisar los verdaderos costos de producción, afectando directamente a la fijación de precios de venta y a la rentabilidad financiera.

La investigación antes citada permitió conocer qué sistema de costos se utilizó en la investigación y cómo éste se adapta a las actividades desarrolladas en el Laboratorio Nacional de Calzado, adicional a lo anterior, la sección metodológica

es considerada como un aporte valioso para el desarrollo de la presente investigación.

En el proyecto de investigación con el tema “Los costos por procesos y su incidencia en la rentabilidad en las empresas camaroneras” realizado por Jenniffer Menace (2017) en la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de la ciudad de Guayaquil, que tuvo por objetivo analizar la incidencia del sistema de costos por procesos en la rentabilidad de la empresa Pescayo S.A., mediante investigaciones fundamental, documental y participativa, con un enfoque cualitativo; recopiló información a través de entrevistas dirigidas al Gerente General, al área contable y de producción; dicha investigación presentó como resultado que para la elaboración de su producto, la empresa no establece adecuadamente los costos, generando una afectación a la rentabilidad.

En la investigación antes mencionada se utilizó el sistema de costeo por procesos y al realizarse en el sector camaronero, permitió que tanto la implementación de dicho sistema, como los instrumentos de recolección de datos se implementen en el desarrollo de la presente investigación.

En la tesis denominada “Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período agosto-octubre del 2016” realizada en la Universidad Privada Antenor Orrego, ubicada en el distrito de Cusco, Perú por Jefferson Hernández (2016), cuyo objetivo fue determinar que el sistema de costos de producciones específicas influye en la mejora del costo y precio de las comidas de

la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016, mediante una investigación documental, utilizando técnicas de recolección de datos como la observación y entrevistas dirigidas al gerente propietario, Contador, jefe de almacén y chef, teniendo como resultado que el Restaurante El Paisa no cuenta con un sistema de costos, llegando a determinar el precio de venta de sus productos de manera empírica.

Los trabajos anteriormente citados permitieron conocer el efecto positivo que genera la implementación de un sistema de costos sobre la fijación de precios y rentabilidad de empresas dedicadas a diversas actividades, tales como: elaboración de calzado, preparación de alimentos y camaronerías, adicionalmente funcionan como bases para la ejecución de la presente investigación.

Es muy importante que se implemente un sistema de costos en la Camaronera Juan Neira debido a que esto permitiría clasificar los desembolsos realizados por la empresa, sean de materia prima, mano de obra y demás costos indirectos que intervienen en la producción. Adicionalmente esto contribuye a que se determine adecuadamente el precio al que serán comercializados los productos.

1.2. Desarrollo de teorías y conceptos

1.2.1. Variable independiente: Costo de producción

En el desarrollo de la variable Costo de producción, se empieza analizando la Contabilidad de Costos para Juan Rivero (2015) establece que “la Contabilidad de Costos es el conjunto de técnicas y procedimientos que se utilizan para cuantificar el sacrificio económico incurrido por un negocio en la generación de ingresos o en la fabricación de inventarios” (pág. 31).

Así mismo en su obra, Ricardo Laporta (2016) expresa que “La Contabilidad de Costos es un aspecto de la Contabilidad General que mediante el registro, acumulación y procesamiento de la información relativa al ciclo productivo posibilita su contabilización” (pág. 26).

Fernando García & Francisco Guijarro (2014) afirman que “la Contabilidad de Costes emplea la información de los estados contables elaborados por la Contabilidad Financiera para desarrollar sus propios informes” (pág. 15).

En esta misma línea de análisis Juan García (2014) indica que “La Contabilidad de Costos es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, distribución, venta, administración y financiamiento” (pág. 7).

Por otra parte, Ramón Magallón (2015) manifiesta que la Contabilidad de Costos:

Es una rama de la Contabilidad General, su campo de acción es el control de los elementos del costo (la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos), la información de los hechos ocurridos en el periodo, el costeo, de los productos, la producción y la distribución (pág. 19).

Además, Benjamín Polo (2017) expresa lo siguiente:

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que mediante un proceso recopila, organiza, clasifica, analiza y registra en términos de dinero, y en forma cronológica, todos los hechos económicos de un ente, relacionados con la producción de bienes o la prestación de servicios. (pág. 14)

Según el aporte de varios autores, la Contabilidad de Costos es un proceso que consiste en el registro de los desembolsos efectuados en la producción de un bien o prestación de un servicio, en este caso, la Camaronera Juan Neira, se dedica al cultivo de camarones, por lo tanto, el proceso empieza con el registro y control de los costos incurridos desde su siembra hasta su cosecha o recolección. Una vez finalizado el proceso productivo, toda la información correspondiente a costos, se resume en la hoja de costos y se refleja en el Estado de Costos de Producción.

Posteriormente, se detalla la importancia de la Contabilidad de Costos, según el aporte de varios autores:

Benjamín Polo (2017) expresa que “La Contabilidad de Costos es una herramienta de la administración, que tiene como objetivo proporcionar información a la

gerencia de cuánto vale producir un solo artículo o suministrar un servicio” (pág. 15).

María Arredondo (2015) menciona que:

La Contabilidad de Costos como elemento clave de la gerencia en todas las actividades (...), proporciona las herramientas contables indispensables para el buen funcionamiento de algunas fases del proceso administrativo como la planeación, el control y la evaluación de las operaciones. (pág. 2)

Juan Rivero (2015) expresa que la Contabilidad de Costos es importante debido a que:

La Contabilidad de Costos es además útil para determinar los inventarios, el Costo de Ventas, y la Utilidad del periodo que aportan información relevante para la toma de decisiones en las empresas. Permite el cálculo de razones financieras como utilidad a ventas, utilidad a inversión y utilidad a activos que se verían afectadas por una valuación incorrecta de los inventarios y, por consecuencia, del Costo de Ventas. (pág. 31)

Al realizar el análisis del aporte de los autores, se concluye que es de gran importancia conocer y aplicar la Contabilidad de Costos en entidades dedicadas a la transformación de materia prima, debido a que la implementación de un sistema de costeo permite la optimización de los recursos y obtención de beneficios económicos futuros. Por tanto, es importante que las empresas acuícolas apliquen la Contabilidad de Costos, para determinar correctamente su costo de producción.

A continuación, se detallan las definiciones de costo de producción, de acuerdo a los aportes de varios autores:

Víctor Alvarado (2016) afirma que el costo es “La valuación, en términos monetarios, de todos los recursos y actividades necesarios para la fabricación de un producto, la prestación de un servicio o, en su caso, la adquisición de un bien o servicio” (pág. 8).

María Arredondo (2015) manifiesta que el costo “Es el sacrificio incurrido para adquirir bienes o servicios con el objeto de lograr beneficios presentes o futuros. Al momento de hacer uso de estos beneficios, dichos costos se convierten en gastos” (pág. 8).

Además Edward Vanderbeck & María Mitchell (2017) mencionan que:

El costo de producción del periodo incluye los costos de manufactura relacionados con los productos que se terminaron durante el periodo, y está respaldada por un calendario de plan de producción que detalla los costos del material y la mano de obra y los gastos de mantenimiento y operación; es decir, los gastos indirectos de fabricación. (pág. 14)

Por otro lado, Máxima López (2017) expresa que:

Los costes de producción vienen, en general, reflejados por el precio que la empresa paga por emplear los factores de producción. Sin embargo, los costes definidos de esta forma en la mayoría de los casos no determinan más que los

costes contables o monetarios, es decir, la suma de pagos que la empresa realiza.

(pág. 150)

Acerca del costo de producir, Pedro Zapata (2015) menciona lo siguiente:

En efecto, el costo de producir se entenderá como el valor monetario que se invierte en tres elementos: 1) materiales, 2) fuerza laboral necesaria y 3) demás insumos requeridos para fabricar bienes o sus partes o para generar servicios o productos intangibles, cuya presencia beneficiosa es incuestionable. (pág. 16)

Luego de analizar el aporte de varios escritores con respecto a los costos de producción, se concluye que los costos consisten en el desprendimiento de recursos al momento de realizar la adquisición de bienes o servicios que se utilizan en el proceso productivo de las empresas industriales, en el caso de la Camaronera Juan Neira, sus costos empiezan desde la adquisición de las larvas hasta la cosecha, es decir los desembolsos incurridos durante su proceso productivo, que tiene una duración de 120 días, y de los cuales se espera obtener beneficios económicos en el futuro.

Adicionalmente se detallan las definiciones de los elementos del costo, según aportes de autores, en este caso, materia prima:

Carlos Fernández & Patricia Miñambres (2015) mencionan que la materia prima son los “Materiales adquiridos para su transformación o incorporación al producto del que constituyen base” (pág. 56).

De acuerdo con Pedro Zapata (2015), la materia prima la “Constituyen todos los bienes – se encuentren en estado natural o no – requeridos para la fabricación de artículos que serán algo o muy diferente al de los materiales utilizados” (pág. 16)

Por otra parte, Ramón Magallón (2015) manifiesta que la materia prima “Son los materiales físicos que componen los productos terminados. Se identifican fácilmente con el producto terminado” (pág. 20).

En la obra de Benjamín Polo (2017), el primer elemento del costo, materia prima, “Representa el valor de los elementos que pueden ser identificados, medidos y valorizados exactamente en una sola unidad de producto terminado, o en un servicio prestado” (pág. 24).

Con lo mencionado, se concluye que los materiales directos, o también llamados materias primas, son el principal elemento que se requiere en el proceso productivo, que son identificables a simple vista en el producto, cuando éste ha sido terminado, la materia prima directa que interviene en el proceso productivo de la Camaronera Juan Neira es la larva de camarón y el balanceado Skretting que es utilizado para su alimentación y crecimiento.

Posteriormente se citan las definiciones de varios autores con respecto al segundo elemento del costo, mano de obra:

María Rojas (2015) afirma que la mano de obra “Representa los salarios de los obreros que participan directamente en la transformación de la materia prima, y que igualmente son identificables con el producto” (pág. 7).

Por otra parte, Ramón Magallón (2015) manifiesta que la mano de obra “Es el segundo elemento del costo de producción y se refiere al esfuerzo humano que los obreros invierten en el proceso productivo. La mano de obra es intangible en el producto terminado” (pág. 21).

La mano de obra, según Benjamín Polo (2017) “Son los salarios y prestaciones y demás pagos que la empresa hace a los operarios y por los operarios que transforman las materias primas o los materiales en un producto totalmente terminado o que prestan un servicio” (pág. 24).

Pedro Zapata (2015) señala que mano de obra “Se denomina a la fuerza creativa del ser humano – puede ser físico o intelectual – requerido para transformar los materiales con ayudas de máquinas, equipos y tecnología” (pág. 16).

Luego del análisis del aporte de varios autores se concluye que la mano de obra consiste en todas las remuneraciones, incluyendo beneficios sociales que se desembolsan al talento humano que realiza labores que están directamente relacionadas con el proceso de transformación de la materia prima. En la Camaronera Juan Neira la mano de obra directa está compuesta por un técnico y un jornalero que se encargan de la siembra, alimentación y cosecha del producto agrícola.

Posteriormente, se cita el aporte de varios autores con respecto a los costos indirectos de fabricación:

Para Pedro Zapata (2015) los costos indirectos de fabricación los “Constituyen aquellos bienes complementarios y servicios indispensables para generar un artículo o producto inmaterial, conforme fue concebido originalmente” (pág. 16).

Por otra parte, Ramón Magallón (2015) manifiesta que los costos indirectos de fabricación “Son todos los costos fabriles de las áreas de servicio a los productivos y de las mismas áreas productivas, que no sea la materia prima o la mano de obra directa, los cuales intervengan en la transformación de productos terminados” (pág. 23).

Carlos Fernández & Patricia Miñambres (2015) señalan que los costos indirectos de fabricación son los “Costes del proceso productivo no controlables de forma individualizada sino global (materias auxiliares, amortizaciones, MOI, servicios exteriores, ...)” (pág. 56).

En este mismo sentido para Benjamín Polo (2017) los costos indirectos:

Lo integran todas aquellas erogaciones que siendo necesarias para lograr la producción de un artículo o de un servicio no es posible determinar en forma precisa la cantidad que corresponde a la unidad producida o al servicio prestado. Los Costos Indirectos de Fabricación o Carga Fabril son absorbidos por la producción en forma de prorrata, de acuerdo con las bases de prorrateos que se asignen en el proceso. (pág. 24)

Por lo tanto, se concluye que los costos indirectos de fabricación comprenden a los diversos costos que no están directamente relacionados con el producto terminado,

pero forman parte del mismo; tales como materiales y mano de obra, además de otros costos contables como la depreciación de las maquinarias que se utilizan en la producción. Dentro de los costos indirectos de fabricación que intervienen en la producción de la Camaronera Juan Neira, se encuentran: materiales como los fertilizantes, galones de combustible y aceites; la mano de obra indirecta está representada por el personal que se contrata para realizar las labores de siembra y cosecha; y como otros costos indirectos se encuentra el transporte, y depreciación de bomba estacionaria.

Es importante destacar las definiciones según autores acerca de los sistemas de costos, en este caso el sistema de costos por órdenes de producción.

Los aportes de Ricardo Laporta (2016) dictan que:

Las empresas que aplican sistema de costo por orden producen una variedad de productos y/o servicios que son sustancialmente diferentes unos de otros. Las áreas en las que generalmente se aplican son: construcción, gráfica, fabricación de muebles, transportes, fabricación de maquinaria, metalúrgica, estiba, limpieza, seguridad, entre otros.

En el sistema de costo por orden, el marco de acumulación de los costos en el tiempo son el departamento y luego la orden. (pág. 68)

Por otro lado, Víctor Alvarado (2016) detalla que:

Se considera como el sistema de costo básico que todo tipo de empresa puede aplicar, sobre todo aquellas cuyo proceso de manufactura es intermitente; es

característico de las micro y pequeñas empresas. Cuando se recibe y autoriza la orden de fabricación, se determinan volúmenes de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos necesarios para desarrollar el volumen requerido de producción señalado en la orden. (pág. 72)

Los argumentos de Benjamín Polo (2017) dictan que el sistema de costos por órdenes de producción, se utilizan en aquellas empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes, en donde:

Los costos se acumulan por cada orden de pedido, se conoce el destinatario de los bienes o servicios y por lo general el cliente es quien define las características del producto, la demanda antecede a la oferta y por lo tanto a su elaboración y los productos no son de consumo masivo. Por ejemplo, la ebanistería, la sastrería, la ornamentación, entre otras. (pág. 20)

De acuerdo a las definiciones de varios autores, se concluye que el sistema de costeo por órdenes de producción generalmente es utilizado por las empresas manufactureras que se dedican a la transformación de materia prima, obteniendo como resultado una amplia variedad de productos destinados para su comercialización. Es importante hacer énfasis en que la elaboración se realiza bajo pedido, por lo tanto, la Materia Prima Directa, Mano De Obra Directa y Costos Indirectos De Fabricación se acumulan en cada orden que se vaya a producir.

Posteriormente se cita a varios autores que expresan sus definiciones con relación al sistema de costos por procesos:

Fernando García & Francisco Guijarro (2014) expresa que el sistema de costos por procesos es “Aplicado en aquellos casos donde un producto pasa por varias fases consecutivas de producción (procesos), acumulando costes en cada una de ellas y obteniendo un producto homogéneo en cuanto a coste” (pág. 105)

El sistema de costos por procesos según Benjamín Polo (2017):

Se utiliza en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua, donde los costos se acumulan por departamentos, los costos son promedios, la oferta antecede a la demanda y se acumulan existencias de productos terminados en un inventario. Los productos son de consumo masivo. Por ejemplo, empresas de: gaseosas, cervezas, telas, entre otras (pág. 20)

María Arredondo (2015) en su texto expresa:

El sistema de costos por procesos está enfocado en obtener costos periódicos, generalmente mensuales, relacionando el valor de cada uno de los elementos del costo y la producción obtenida en dicho periodo.

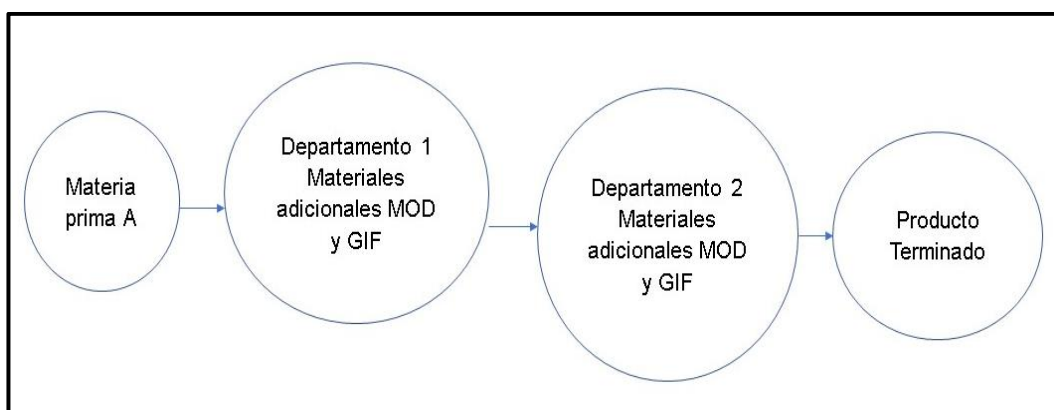


Figura 1 Flujo de producción en un costeo por procesos

Fuente: (Arredondo González, 2015)

Elaborado por: Henry Severino

De esta forma, el costo unitario de cada producto representa un promedio de la producción ocurrida en cada periodo de costos. (pág. 93)

Los aportes de Ricardo Laporta (2016) dictan que:

Se trata del tipo de producción más común en la mayoría de las plantas fabriles. Se aplica a productos relativamente homogéneos, que se fabrican en serie, a través de diversos procesos industriales. En cada proceso se realizan una serie de operaciones que van conformando el producto. Una vez completado el proceso, las unidades elaboradas son transferidas al proceso siguiente. Luego de pasar por el proceso final se obtiene el producto terminado, que es transferido al depósito para la venta. (pág. 71)

Según el aporte de los autores anteriormente citados se concluye que el sistema de costeo por procesos se aplica en las empresas cuyo proceso productivo se compone y se ejecuta por fases o departamentos, en donde los rubros correspondientes a Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación se acumulan en cada uno de los departamentos o fases por los que pasa el proceso productivo. En el Caso de la Camaronera Juan Neira la producción se desarrolla en cuatro fases o procesos, que consisten en la pre – siembra, siembra, crecimiento y cosecha del producto agrícola.

1.2.2. Variable dependiente: Precio de venta

César Ciallella & Edgar Gabriel (2016) expresa que “El precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio” (pág. 142).

Para Jesús Lázaro (2015) el precio “Es el valor monetario de intercambio del producto, determinado por la utilidad o la satisfacción derivada de la compra y el uso del producto” (pág. 98).

Roger Kerin, Steven Hartley & William Rudelius (2014) en su texto señalan que “el precio es el dinero u otras consideraciones (también otros bienes y servicios) que se intercambian por la propiedad o uso de un bien o servicio” (pág. 332).

Ricardo Sellers & Ana Casado (2013) expresan que “El precio no es sólo la cantidad de dinero que se paga por obtener un producto, sino también el tiempo utilizado para conseguirlo, así como el esfuerzo y las molestias necesarias para obtenerlos (value for money)” (pág. 62).

Por otro lado, Benjamín Polo (2018) manifiesta que:

La palabra precio viene del latín pretiun, y el precio de venta se define como la cantidad de dinero que estaría dispuesto a recibir un productor u oferente y la cantidad de dinero que estaría dispuesto a entregar un comprador o demandante por unos bienes o servicios, de tal modo que tanto el vendedor como el comprador queden satisfechos. (pág. 40)

Al analizar el aporte teórico de varios autores se concluye que el precio es el valor económico - monetario que las empresas asignan a los productos y/o servicios que ofrecen a los consumidores y que a su vez dicho mercado está dispuesto a pagar para recibir a cambio un producto o servicio de calidad que cumpla sus expectativas y satisfaga sus necesidades. La Camaronera Juan Neira se dedica al cultivo de larvas de camarón, por lo tanto, es importante determinar un precio que represente beneficios económicos para la administración de la empresa acuícola.

Es importante destacar los aportes de varios escritores con respecto a la importancia del precio de venta:

Jesús Lázaro (2015) expresa que el precio es el elemento “con el que la empresa puede adaptarse rápidamente a las condiciones de mercado establecidas por la competencia” (pág. 99).

Benjamín Polo (2018) manifiesta que:

Todo productor, ya sea de bienes o de servicios, se enfrenta a un gran problema que es la de establecer en forma adecuada el precio de venta de lo que produce. En ese establecimiento del precio, el productor debe tener en cuenta que este es un factor determinante del volumen de ventas, un factor de competencia, así como un factor de diferenciación con otros productos, debido a que los compradores comparan los precios para establecer cuál es de mejor calidad- aunque esto no es- del todo determinante.

El precio debe cubrir los costos totales, es decir, los costos y gastos y dejar un margen de utilidad. (pág. 40)

Roger Kerin, Steven Hartley & William Rudelius (2014) expresan lo siguiente:

El precio debe ser el “correcto”, en el sentido de que los consumidores deben estar dispuestos a pagarlo- generar suficiente dinero en ventas para pagar lo que costó desarrollar, producir y comercializar el producto- y permitir generar una ganancia para la empresa. Pequeños cambios en el precio pueden tener grandes efectos tanto en el número de unidades vendidas como en las ganancias de la empresa. (pág. 332)

Para Diego Monferrer (2013), todos los productos tienen un precio, del mismo modo que tienen un valor, explica lo siguiente:

Las empresas que comercializan sus productos les fijan unos precios como representación del valor de transacción para intercambiarlos en el mercado, de forma que les permitan recuperar los costes en los que han incurrido y obtener cierto excedente. (pág. 117)

Por lo tanto, se resume que la importancia del precio radica en que las empresas comerciales, de producción y de servicios necesitan recuperar todos los desembolsos invertidos en la adquisición, elaboración, distribución y comercialización de sus productos o servicios, adicionando un porcentaje de utilidad sobre dichos costos, lo cual permite que las empresas obtengan réditos económicos. Por tal razón la Camaronera Juan Neira debe fijar un precio correcto

aplicando los distintos métodos de fijación que conlleve a rescatar los desembolsos realizados durante la ejecución del proceso productivo.

Es importante resaltar los conceptos de varios autores con respecto a los métodos de fijación de precio, en este caso basados en el coste:

Para Mario Mesa (2012) el precio basado en el costo total “se trata de una estrategia sencilla, segura y muy utilizada por los ejecutivos de marketing para asignar precios. Para la fijación por este método, se hace necesario tener muy claro los conceptos de costos variables, fijos y totales” (pág. 127)

Para Jaime De Pablo (2017) los métodos de fijación basados en el coste:

Son los métodos que se consideran más objetivos y justos. Sin embargo, desde la perspectiva de marketing, no siempre resultan los más efectivos para alcanzar los objetivos de la organización.

Estos métodos consisten, fundamentalmente, en la adición de un margen de beneficio al coste del producto, de esta forma se fijarán precios distintos a los productos de acuerdo con los costes de producción y venta requeridos. (págs. 52, 53)

Antonio Vargas (2013) indica que:

Este método consiste en añadir al coste del producto el porcentaje de ganancia que la empresa quiera obtener. Cuando una empresa establece el margen de ganancias tiene en cuenta los precios de la competencia. (pág. 35)

Mario Giraldo & David Juliao (2016) expresan que:

Algunas compañías realizan su proceso de colocación de precio basadas en los costos operativos más los márgenes tradicionales de la industria. Esta forma común para muchos es riesgosa y poco estratégica, más fácil, por supuesto, pero menos útil. (pág. 86)

También hacen mención que los dos riesgos asociados más visibles de esta estrategia es la suposición de una Contabilidad de Costos eficiente y el nulo entendimiento de la percepción de valor asociada a las líneas de producto. Por lo tanto, se concluye que el método de fijación de precios basado en los costos consiste en incrementar un margen o porcentaje de utilidad sobre el costo de producción, lo que a su vez representará los beneficios económicos que la empresa desea obtener en el futuro.

Posteriormente se cita a varios autores con el método de fijación de precios basado en la competencia:

Con relación al método de fijación de precios basados en la competencia Antonio Vargas (2013) expresa que “Las empresas que aplican este método tienen en cuenta los precios que cobran otros negocios del mismo tipo. Este método es muy común en los pequeños negocios” (pág. 36)

Para fijar el precio Jaime De Pablo (2017) manifiesta que “La referencia para fijar el precio es la actuación de la competencia más que los costes propios o el

comportamiento del mercado, sin embargo, los costes marcan el precio mínimo al que se puede vender el producto” (pág. 54).

Mario Giraldo & David Juliao (2016) en su texto, indica que:

Muy similar a la metodología costos más margen, con la diferencia de que se monitorea de forma sistemática como la competencia modifica sus precios. Es una forma muy reactiva de trabajar con riesgos asociados muy altos, pues el producto puede percibirse como commodity o seguidor, con las posibles complicaciones que puede acarrear para el posicionamiento deseado. (pág. 92).

Por otro lado, Diego Monferrer (2013) expresa que estos métodos se centran en el carácter competitivo del mercado y en la actuación de las demás empresas frente a nuestras acciones.

Son más reales y se encuentran sujetos a un alto componente probabilístico. Por lo general, suelen utilizarse como complemento a los anteriores, sobre todo en mercados de elevada competitividad (mayormente aquellos que se encuentran en su etapa de madurez). (pág. 122)

En síntesis, este método consiste en asignar precios de acuerdo a cómo se encuentren fijados en el mercado, es decir; aproximar su valor de comercialización por sobre o bajo el nivel de la competencia, sobreponiéndose a ella en caso de que la empresa cuente con ventajas como la calidad del producto, en este caso, la Camaronera Juan Neira establece dicho valor económico de venta por un acuerdo

con sus clientes, evidenciando el empirismo al momento de asignar el precio de lanzamiento al mercado.

A continuación se cita el aporte de autores con respecto al método de fijación de precios basados en la percepción:

Mario Giraldo & Juliao Esparragoza (2016) expresan que dicho método:

Es una herramienta sencilla para tener un marco de referencia sobre el precio. En ningún momento puede tomarse como una metodología infalible, ni mucho menos, pero acerca a los tomadores de decisiones en términos del cliente, uno de los elementos claves del estudio de los precios. (pág. 91)

Mientras tanto Diego Monferrer (2013) indica que este método:

Se basa en el valor que los consumidores dan al producto para fijar su precio, no en el coste del mismo. (...) El valor percibido por el consumidor marcará el límite superior del precio del producto. A este respecto, al ser métodos basados en percepciones su fundamentación es ciertamente subjetiva. Por ello es importante que la empresa sea capaz de conseguir que el comprador identifique la importancia que él asigna a cada uno de los distintos atributos que conforman el producto, con tal de establecer un precio de producto que refleje con la mayor precisión posible el valor del mismo. (pág. 121)

Es importante señalar que el método de fijación de precios basado en la percepción del valor consiste en asignar un importe de venta al público considerando varios atributos y aspectos de los productos que serán comercializados, sometiéndolos a

una evaluación con calificaciones comprendidas entre 1 a 100 puntos distribuidos para cada producto y cada atributo que se ha identificado en el mismo.

Posteriormente se detallan varias definiciones con respecto a la estrategia de descuentos y bonificaciones:

Antonio Vargas (2013) manifiesta que en esta estrategia las empresas establecen para los precios habituales un descuento o rebaja.

Las empresas deben tener mucho cuidado con esta estrategia para que estos precios no confundan al consumidor con los precios normales de la empresa, ya que los precios promocionales inciden negativamente en los márgenes de los beneficios de la compañía. (pág. 34)

Mario Mesa (2012) expresa que:

La aplicación de esta decisión da como resultado una disminución al precio de lista. El descuento o bonificación puede ser en efectivo o en especie, por pedido o acumulativo (volumen de producto adquirido durante un periodo determinado (pág. 182).

Es importante hacer mención de dos conceptos de descuento: el descuento comercial concedido al distribuidor por actividades de marketing que debe realizar como las comunicaciones de marketing, ventas a crédito, transporte, almacenamiento, exhibiciones y el descuento en efectivo o financiero por razones propias de la transacción, como el pronto pago, por volumen de compras o por compras en temporada baja. Se concluye que la estrategia de descuentos y

bonificaciones se presenta cuando las empresas ofrecen una amplia variedad de beneficios a sus consumidores al momento de adquirir un bien, las mismas que se presentan por realizar compras al por mayor, compras al contado, entre otras.

A continuación, se analizan definiciones de la estrategia de precios de introducción o penetración:

Para Ricardo Sellers & Ana Casado (2013) la estrategia de introducción o penetración consiste en “establecer precios bajos para permitir una penetración rápida en el mercado” (pág. 208).

Diego Monferrer (2013) indica que esta estrategia:

Conlleva fijar precios bajos desde el principio para conseguir la mayor penetración del mercado (ej.: se da en productos en los que se quiere fomentar la prueba y el consumo, como el lanzamiento de nuevos refrescos). Esta estrategia se utiliza cuando lo que se pretende es:

- Obtener una alta cuota de mercado a corto plazo.
- Inducir a la prueba del producto.
- Utilizar el precio como arma de defensa contra la competencia. (págs. 125, 126)

Esta estrategia de introducción es utilizada por las nuevas empresas que inician su participación en el mercado, además consiste en fijar precios relativamente bajos a sus productos con relación a los de la competencia con el objetivo de incrementar su clientela hasta lograr posicionarse al nivel de las empresas del mismo sector, permitiendo fijar un valor monetario de comercialización a la altura de las mismas.

1.3. Fundamentos sociales, psicológicos, filosóficos y legales

La Constitución de la República del Ecuador, (2008) establece en el:

Art. 278.- Para la consecución del buen vivir, a las personas y a las colectividades, y sus diversas formas organizativas, les corresponde:

1. Participar en todas las fases y espacios de la gestión pública y de la planificación del desarrollo nacional y local, y en la ejecución y control del cumplimiento de los planes de desarrollo en todos sus niveles.
2. Producir, intercambiar y consumir bienes y servicios con responsabilidad social y ambiental.

Art.284.- La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistemáticas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional. (...)
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respecto a los derechos laborales.
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.
8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.

9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable. (págs. 82-84)

El Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, COPCI, (2010) emitido por la Asamblea Nacional establece:

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.

El 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, reconocidas en la Constitución de la República. De igual manera, se regirá por los principios que permitan una articulación internacional estratégica, a través de la política comercial, incluyendo sus instrumentos 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 ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado. (...)

Art. 13.- Definiciones. - Para efectos de la presente normativa, se tendrán las siguientes definiciones:

- a. Inversión productiva. - Entiéndase por inversión productiva, independientemente de los tipos de propiedad, al flujo de recursos destinados a producir bienes y servicios, a ampliar la capacidad productiva y a generar fuentes de trabajo en la economía nacional; (...)
- d. Inversión nacional. - La inversión que es de propiedad o que se encuentra controlada por personas naturales o jurídicas ecuatorianas, o por extranjeros residentes en el Ecuador, salvo que demuestren que se trate de capital no generado en el Ecuador; y,
- e. Inversionista nacional. - La persona natural o jurídica ecuatoriana, propietaria o que ejerce control de una inversión realizada en territorio ecuatoriano. También se incluyen en este concepto, las personas naturales o jurídicas o entidades de los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios ecuatorianos, propietarios o que ejercen control de una inversión realizada en territorio ecuatoriano. Las personas naturales ecuatorianas que gocen de doble nacionalidad, o los extranjeros residentes en el país para los efectos de este Código se considerarán como inversionistas nacionales. (...)

Art. 19.- Derechos de los inversionistas. - Se reconocen los siguientes derechos a los inversionistas:

- a. La libertad de producción y comercialización de bienes y servicios lícitos, socialmente deseables y ambientalmente sustentables, así como la libre fijación de precios, a excepción de aquellos bienes y servicios cuya producción y comercialización estén regulados por la Ley; (...)
- g. Libre acceso al sistema financiero nacional y al mercado de valores para obtener recursos financieros de corto, mediano y largo plazos;
- h. Libre acceso a los mecanismos de promoción, asistencia técnica, cooperación, tecnología y otros equivalentes; e,
- i. Acceso a los demás beneficios generales e incentivos previstos en este Código, otras leyes y normativa aplicable.

Art. 53.- Definición y Clasificación de las MIPYMES. - La Micro, Pequeña y Mediana empresa es toda persona natural o jurídica que, como una unidad productiva, ejerce una actividad de producción, comercio y/o servicios, y que cumple con el número de trabajadores y valor bruto de las ventas anuales, señalados para cada categoría, de conformidad con los rangos que se establecerán en el reglamento de este Código. (págs. 7-29)

El Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una vida (2017) en su objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria una vida, establece como prioridad:

Alcanzar el crecimiento económico sustentable, de manera redistributiva y solidaria, implica impulsar una producción nacional con alto valor agregado, diversificada y responsable, tanto en lo social como en lo ambiental.

En este marco, la ciudadanía plantea que es preciso contar con una industria competitiva, eficiente y de calidad, por lo que el reto nacional es la promoción de cadenas productivas con pertinencia local, que respondan a las características propias de los territorios al igual que a la generación de circuitos alternativos de comercialización, el acceso a factores de producción y la creación de incentivos para la inversión privada y extranjera pertinente. (pág. 82)

El desarrollo de conocimiento adquiere fuerza respecto a la formación de talento humano, el desarrollo de la investigación e innovación, así como el impulso a emprendimientos vinculados con las prioridades nacionales. De esta forma, se busca suplir las necesidades productivas del sector privado, social-solidario y además cubrir las necesidades sociales mediante el fomento de la generación de trabajo y empleo dignos y de calidad.

La Ley de Régimen Tributario Interno, LRTI (2004) establece:

Art. 8. – Ingresos de fuente ecuatoriana. - Se consideran de fuente ecuatoriana los siguientes ingresos:

1.- Los que perciban los ecuatorianos y extranjeros por actividades laborales, profesionales, comerciales, industriales, agropecuarias, mineras, de servicios y otras de carácter económico realizadas en territorio ecuatoriano, salvo los

percibidos por personas naturales no residentes en el país por servicios ocasionales prestados en el Ecuador, cuando su remuneración u honorarios son pagados por sociedades extranjeras y forman parte de los ingresos percibidos por ésta, sujetos a retención en la fuente o exentos; o cuando han sido pagados en el exterior por dichas sociedades extranjeras sin cargo al gasto de sociedades constituidas, domiciliadas o con establecimiento permanente en el Ecuador. Se entenderá por servicios ocasionales cuando la permanencia en el país sea inferior a seis meses consecutivos o no en un mismo año calendario;

2.- Los que perciban los ecuatorianos y extranjeros por actividades desarrolladas en el exterior, provenientes de personas naturales, de sociedades nacionales o extranjeras, con domicilio en el Ecuador, o de entidades y organismos del sector público ecuatoriano;

3.- Las utilidades provenientes de la enajenación de bienes muebles o inmuebles ubicados en el país; (...)

6.- Los provenientes de las exportaciones realizadas por personas naturales o sociedades, nacionales o extranjeras, con domicilio o establecimiento permanente en el Ecuador, sea que se efectúen directamente o mediante agentes especiales, comisionistas, sucursales, filiales o representantes de cualquier naturaleza; (...)

Art. 53.- Concepto de transferencia. - Para efectos de este impuesto, se considera transferencia:

1. Todo acto o contrato realizado por personas naturales o sociedades que tenga por objeto transferir el dominio de bienes muebles de naturaleza corporal, así como los derechos de autor, de propiedad industrial y derechos conexos, aun cuando la transferencia se efectúe a título gratuito, independientemente de la designación que se dé a los contratos o negociaciones que originen dicha transferencia y de las condiciones que pacten las partes.
 2. La venta de bienes de naturaleza corporal que hayan sido recibidos en consignación y el arrendamiento de éstos con opción de compraventa, incluido el arrendamiento mercantil, bajo todas sus modalidades; y,
 3. El uso o consumo personal, por parte del sujeto pasivo del impuesto, de los bienes de naturaleza corporal que sean objeto de su producción o venta.
- (págs. 5-58)

El Reglamento de Comprobantes de Venta y Retención y Documentos Complementarios (2002) señala lo siguiente:

Art. 1.- Comprobantes de venta. - Son comprobantes de venta los siguientes documentos que acreditan la transferencia de bienes o la prestación de servicios o la realización de otras transacciones gravadas con tributos:

- a) Facturas;
- b) Notas de venta – RISE;
- c) Liquidaciones de compra de bienes y prestación de servicios;
- d) Tiquetes emitidos por máquinas registradoras;
- e) Boletos o entradas a espectáculos públicos; y.

f) Otros documentos autorizados en el presente reglamento.

Art. 2.- Documentos complementarios. - Son documentos complementarios a los comprobantes de venta, los siguientes:

- a) Notas de crédito;
- b) Notas de débito; y,
- c) Guías de remisión.

Art. 3.- Comprobantes de retención. - Son comprobantes de retención los documentos que acreditan las retenciones de impuestos realizadas por los agentes de retención en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley de Régimen Tributario Interno, este reglamento y las resoluciones que para el efecto emita el Director General del Servicio de Rentas Internas. (pág. 1)

La Norma Internacional de Contabilidad 2 (2001) establece que:

Inventarios son activos:

- (a) poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- (c) en forma de materiales o suministros que serán consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios. (...)

Costos de transformación

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. (pág. A862)

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 equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de ésta. 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. (pág. A863)

La Norma Internacional de Contabilidad 41 (2001) señala que:

Actividad agrícola es la gestión, por parte de una entidad, de la transformación biológica y recolección de activos biológicos, para destinarlos a la venta, o para convertirlos en productos agrícolas o en otros activos biológicos adicionales.

Un activo biológico es un animal vivo o una planta.

La cosecha o recolección es la separación del producto del activo biológico del que procede, o bien el cese de los procesos vitales de un activo biológico.

Los costos de venta son los costos incrementales directamente atribuibles a la disposición de un activo, excluyendo los costos financieros y los impuestos a las ganancias.

Producto agrícola es el producto ya recolectado, procedente de los activos biológicos de la entidad.

La transformación biológica comprende los procesos de crecimiento, degradación, producción y procreación que son la causa de los cualitativos o cuantitativos en los activos biológicos. (...)

La entidad reconocerá un activo biológico o un producto agrícola cuando, y sólo cuando:

- (a) la entidad controló el activo como resultado de sucesos pasados;
- (b) sea probable que los beneficios económicos futuros que estén asociados con tales propiedades de inversión fluyan hacia la entidad; y
- (c) el valor razonable o el costo del activo puedan ser medidos de forma fiable.

Un activo biológico se medirá, tanto en el momento de su reconocimiento inicial como al final del periodo sobre el que se informa, a su valor razonable menos los costos venta, excepto en el caso, descrito en el párrafo 30 del documento referenciado, de que el valor razonable no pueda ser medido con fiabilidad.

Los productos agrícolas cosechados o recolectados que procedan de activos biológicos de una entidad se medirán a su valor razonable menos los costos de venta en el punto de cosecha o recolección. (págs. A1487-A1490)

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

El Capítulo II, materiales y métodos consiste en el detalle de la metodología de investigación y los diferentes instrumentos de recolección de datos que se utilizó para el desarrollo de la presente investigación.

2.1. Tipo de investigación

Investigación descriptiva con idea a defender y analizando cada variable porque el estudio está direccionado a profundizar, destacar y describir las características más importantes de la problemática objeto de investigación en la Camaronera Juan Neira.

Investigación cualitativa porque se utilizó técnicas de recolección de datos como entrevistas dirigidas al gerente y Contador, para posteriormente proceder al análisis de la información obtenida con respecto a los costos de producción y determinación del precio de venta en la Camaronera Juan Neira.

2.2. Métodos de investigación

Método inductivo porque permite a través de datos particulares obtener conclusiones de forma general, por tal motivo se utilizan las entrevistas dirigidas al gerente y al Contador para la recolección de datos y emisión de recomendaciones que permitan una adecuada determinación de precios.

Método analítico porque permitió, mediante la revisión bibliográfica, realizar un análisis acerca de las teorías y conceptos relacionadas a las variables de estudio, adicionalmente se analizó la información obtenida tras la aplicación de las técnicas de recolección de datos.

2.3. Diseño de muestreo

Para el desarrollo de la presente investigación se consideró al Gerente General y al Contador que labora para la Camaronera Juan Neira como la población sujeta a estudio, y debido a que la población es finita se tomó la totalidad como la muestra del estudio, dicha muestra se conforma de la siguiente manera:

Tabla 1 Población y muestra

| POBLACIÓN Y MUESTRA | |
|----------------------------|-----------------|
| CARGO | CANTIDAD |
| Gerente | 1 |
| Contador | 1 |
| TOTAL | 2 |

Fuente: Camaronera Juan Neira
Elaborado por: Henry Severino

2.4. Diseño de recolección de datos

Fuentes de investigación: Las fuentes de investigación que se utilizó corresponde a libros cuyo contenido abarca las variables de investigación, costo de producción, como variable independiente, y determinación de precios como variable dependiente. Adicionalmente se revisó artículos científicos, revistas y tesis que

contienen información acerca del problema investigado promoviendo la comprensión y desarrollo del trabajo de investigación.

Técnicas de investigación: Dentro de las técnicas para recolectar datos, se utilizó la entrevista dirigida al Gerente General y al Contador de Camaronera Juan Neira, con lo cual se obtiene información financiera.

Esto permitió realizar un profundo análisis que contribuye al desarrollo de la investigación.

Instrumentos de investigación: Para la aplicación de las técnicas de investigación se elaboró una guía de preguntas para la entrevista, que fueron elaborados a partir de preguntas relacionadas a las variables de estudio. Una vez realizadas las entrevistas se procedió al análisis e interpretación de los datos obtenidos.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de datos

3.1.1 Análisis de entrevistas

Las entrevistas se dirigen al Sr. Juan Aureliano Neira Ascencio, gerente propietario y al Sr. Jerry Neira Valiente Contador de Camaronera Juan Neira, quienes son considerados los informantes claves porque la información proporcionada sobre el costo de producción y el precio de venta contribuye al cumplimiento el objetivo general y las tareas científicas de la presente investigación.

3.1.1.1 Entrevista al Gerente

1. ¿Cuántos años de trayectoria tiene Camaronera Juan Neira?

Análisis:

El señor Juan Neira se inició en la actividad camaronera desde hace veinticinco años, lo que ha permitido que con el pasar del tiempo se desarrolle la actividad a nivel familiar, dando origen a la Camaronera Juan Neira que en la actualidad con 19 años de trayectoria se encuentra posicionada en el mercado.

2. ¿A qué actividades se dedica Camaronera Juan Neira?

Análisis:

El gerente propietario de Camaronera Juan Neira, expresó que la camaronera en sus inicios se dedicó a la explotación de criaderos y de camarones (camaronera), reproducción y cría de peces en granjas piscícolas, explotación de criaderos de larvas de camarones, ostras, embriones de mejillones u otros moluscos; y en la actualidad se encuentra dedica a la producción, cosecha y venta al por menor de camarones.

3. ¿Qué productos elabora y comercializa Camaronera Juan Neira?

Análisis:

A pesar de la amplia y extensa trayectoria que tiene la Camaronera Juan Neira en el mercado, dentro de sus instalaciones únicamente se siembran y posteriormente se comercializan camarones, los cuales finalmente son extraídos de las distintas piscinas donde previamente fueron sembrados.

4. ¿Cuál es el proceso productivo que se lleva a cabo en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

Para iniciar se compra larva en los laboratorios ubicados en la comuna San Pablo, cuyo costo por millar de la materia prima es de \$ 2,40, adicionalmente se paga el servicio de transporte valorado en \$ 70,00. El proceso de siembra requiere que se contrate a tres personas a las cuales se les cancela un valor de \$ 10,00 por persona, dicho proceso se tarda dos horas.

La Camaronera Juan Neira cuenta con un terreno de 9 hectáreas que constan de dos piscinas, una de 4 hectáreas y otra de 5 hectáreas. en las cuales se siembra 80.000 larvas por hectáreas resultando 320.000 y 400.000 en cada piscina respectivamente con un tamaño de PL_{12} .

Durante el proceso de producción se elabora una mezcla para la alimentación de las larvas de camarón que consiste en agregar fertilizantes y melaza para posteriormente dejarla en reposo durante cinco días con el fin de que la mezcla se concentre y se encuentre en óptimas condiciones para los camarones.

La alimentación de las larvas cambia cada semana según su peso, durante la primera semana son alimentadas diariamente con 6 a 8 libras de balanceado cuyo costo es de \$ 37,00 el saco de 40 kilos.

Para la segunda semana de alimentación se incrementa de 12 a 15 libras de balanceado, debido a que la larva se encuentra con un peso de 3 gramos a lo que se denomina estado juvenil de camarón.

De las 400.000 larvas que ingresan a la piscina de 5 hectáreas sobreviven 300.000 lo cual genera una tasa de mortandad de 25%.

A la tercera semana, cuando las larvas han superado los 3 gramos y ha sobrevivido el 75% de ellas, se procede a incrementar la dosis de alimentación de balanceado a 20 kilos.

Después de la tercera semana se realiza un análisis con la finalidad de conocer el tamaño adquirido por las larvas, en caso de no crecer se aumenta el nivel de balanceado a 3/4 del saco.

Cuando transcurran ocho semanas, el camarón debe pesar 7 gramos, finalizado el proceso deberá pesar 15 a 16 gramos y estará listo para el proceso de cosecha, para lo cual se requiere contratar a doce trabajadores a quienes se cancela un valor de \$ 20,00 por la noche que dura dicha labor.

Durante la producción se bombea las piscinas con una bomba de 20 pulgadas que utiliza un motor a Diesel estacionario a 1300 galones entre las dos piscinas, adicionalmente, el gerente manifestó que el proceso de producción de Camaronera Juan Neira arroja alrededor de 10.500 a 11.000 libras de camarón.

Finalmente, señaló que a pesar de no aplicar un sistema de costos, la Camaronera Juan Neira trabaja con un margen de contribución estimado del 50% sobre los costos, cálculo que es determinado mediante la diferencia entre los ingresos percibidos y los desembolsos realizados en el proceso productivo.

5. ¿De cuantas fases se compone el proceso productivo?

Análisis:

El proceso productivo que se ejecuta en la Camaronera Juan Neira se compone de tres fases o procesos que son: pre – siembra, siembra, cuyo proceso consiste en introducir las larvas de camarón a cada piscina; el proceso de crecimiento, que se basa en la alimentación diaria de las larvas, y que varía de acuerdo al peso que

adquiera semanalmente; finalmente el proceso de cosecha en el que se recolecta el producto con un peso de 16 gramos, ideal para su comercialización.

6. ¿En cuánto tiempo se desarrolla el proceso productivo y qué días se efectúa?

Análisis:

Las tres fases que conforman la producción en Camaronera Juan Neira se desarrollan en 120 días de lunes a viernes, laborando cinco horas diarias, donde la mayor parte del tiempo es ocupada por la segunda fase, debido a que los procesos de siembra y cosecha se llevan a cabo en un día por cada proceso.

7. ¿Cuáles son las materias primas e insumos que se utilizan en la producción?

Análisis:

El propietario señala que dentro de los insumos y materias primas consideradas para la producción se encuentran la larva, balanceado Skretting, fertilizante Fitobloom, fertilizantes orgánicos, melaza y el combustible para el motor de bombeo de agua, denotando deficiencia en el reconocimiento y clasificación tanto de materia prima como de costo indirecto de fabricación.

8. ¿Cuál es el costo de adquisición de la materia prima utilizada en la producción?

Análisis:

El costo de adquisición los productos señalados en la interrogante anterior y que conforman la materia prima se encuentran detallados de acuerdo a la siguiente tabla de costos unitarios.

Tabla 2 Costo unitario de Inventario de materia prima

| CANT. | DETALLE | COSTO UNIT. |
|-------|------------------------------------|-------------|
| 1000 | Larvas (costo unitario por millar) | 2,40 |
| 1 | Balanceado Skretting | 37,00 |
| 1 | Fertilizante Fitobloom | 19,00 |
| 1 | Fertilizantes orgánicos | 14,00 |
| 1 | Melaza | 12,00 |
| 1 | Combustible (costo por galón) | 1,03 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

9. ¿Cuánto personal labora en el proceso productivo de la Camaronera Juan Neira?

Análisis:

Para las labores diarias de Camaronera Juan Neira la mano de obra se encuentra conformada por dos trabajadores, un técnico que se encarga de pesar las larvas, y un jornalero que se encarga de la alimentación de los camarones, dichos empleados no se encuentran registrados en la nómina de la Camaronera.

10. ¿A cuánto asciende la remuneración percibida por el personal operativo?

Tabla 3 Personal de la Camaronera

| CARGO | SUELDO MENSUAL |
|--------------|-----------------------|
| Técnico | 600,00 |
| Jornalero | 400,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira
Elaborado por: Henry Severino

11. ¿Qué desembolsos realiza Camaronera Juan Neira con respecto a mantenimientos, servicios básicos, alquiler, entre otros?

Análisis:

Con respecto a los costos indirectos de fabricación, la gerencia indicó que el terreno es de su propiedad y que por lo tanto no existe un costo por arrendamiento de tierras, mientras que, por conceptos de mantenimiento al motor señala que el cambio de aceite tiene un costo de \$ 70,00 y que dicho mantenimiento es realizado dos veces dentro del proceso productivo.

12. ¿Cómo asignan el precio de venta a los productos elaborados en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

Al finalizar la producción se contacta al cliente, quien a su vez envía un listado de precios de acuerdo al tamaño y peso que hasta el momento de la cosecha haya

adquirido el camarón, por lo general el precio de venta en el mercado oscila entre \$ 1.70 a \$ 2,10 por cada libra.

13. ¿Qué factores influyen en la determinación del precio de venta en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

La gerencia manifestó que el factor determinante al momento de fijar el precio de venta de las libras de camarón es el peso en el que se encuentre según los parámetros establecidos por los compradores.

3.1.1.2 Entrevista al Contador

1. ¿Qué método de control de inventarios se aplica en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

En la Camaronera Juan Neira no se aplica un control de inventarios de manera contable, que de tratamiento a la cuenta inventario y se aplica de manera empírica, por lo tanto, la empresa no maneja un método de valoración de inventarios para reconocer los ingresos, consumos y saldos a fecha corte. Además, se conoció que en caso de que falte algún producto, éste se lo compra al instante.

2. ¿Se realizan inventarios físicos sobre la materia prima directa e insumos utilizados en la producción?

Análisis:

En la Camaronera Juan Neira se lleva un control deficiente sobre el reconocimiento de las compras, y traslado de materia prima a la producción, además del gasto de consumo de lubricantes para el mantenimiento de la maquinaria, como también se desconoce de sus métodos de valoración de tarjetas Kárdex, tales como el FIFO o promedio ponderado. Sólo se controla la cantidad de sacos de balanceado que se ha aplicado a cada piscina y se lleva por escrito en una bitácora de seguridad cuántos sacos se consumen en el proceso productivo.

3. ¿Qué materia prima directa es necesaria para iniciar la producción?

Análisis:

El Contador señala que se considera como materia prima directa la larva de camarón y el balanceado, también el combustible que utiliza el motor de bombeo lo cual permite mantener las piscinas con agua en condiciones óptimas para el crecimiento del camarón, por lo tanto, es evidente el desconocimiento al momento de clasificar los costos según sus elementos.

4. ¿Qué elementos se consideran materia prima indirecta en la producción?

Análisis:

El Contador señala que se considera materia prima indirecta a la compra de un fertilizante orgánico y melaza cuyo costo de adquisición es de \$ 12,00 por cada saco.

5. ¿Cuál es el costo de adquisición de materia prima directa e indirecta?

Detalle.

Análisis:

El Contador expresó que la larva de camarón se la adquiere a un único proveedor y tiene un costo de \$ 2,00 a \$ 2,60 por millar dependiendo de la situación del mercado, el balanceado se encuentra entre \$ 33,00 a \$ 37,00 cada saco, en cuanto al diésel, éste se encuentra en \$ 1,03 por galón. El Contador no aplica un procedimiento de economicidad para obtener un precio razonable del mercado, por lo tanto este proceso se encuentra monopolizado.

6. ¿Quiénes comprenden la mano de obra directa, cuál es su cargo y a cuánto asciende la remuneración percibida por el personal? Detalle: Nombres y cargos.

Análisis:

En cuanto a la mano de obra, el Contador señaló que se encuentran los siguientes: un jornalero que percibe un sueldo de \$ 400,00 mensuales y un técnico que realiza los controles, el cual tiene un costo de \$ 600,00 mensuales más los beneficios sociales que por Ley le corresponden.

7. ¿Cuántas personas conforman la mano de obra indirecta, qué actividades desempeñan y a cuánto asciende su remuneración?

Análisis:

De acuerdo con la información emitida por el Contador, Camaronera Juan Neira considera como su mano de obra indirecta al personal adicional que se contrata tanto el día de la siembra, como el día de cosecha, el cual tiene un costo de \$10,00 y \$ 20,00 respectivamente.

8. Con relación a Costos indirectos de fabricación. ¿Qué desembolsos realiza Camaronera Juan Neira con respecto a mantenimientos, servicios básicos, alquiler, entre otros?

Análisis:

El Contador hizo mención que en cuanto a los costos indirectos de fabricación de la Camaronera Juan Neira se considera el cambio de aceite al motor de bombeo, cuyo costo es de \$ 70,00 y se realiza dos veces en la producción.

9. ¿Qué sistema de costos se aplica en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

El Contador manifestó que para el desarrollo de las actividades dentro de la Camaronera Juan Neira no se aplica ningún sistema de costos de producción, trayendo como resultado que los costos no se distribuyan adecuadamente y que tanto la gerencia como el Contador desconozcan el costo real de producción.

10. ¿En cuánto tiempo se desarrolla el proceso productivo y qué días se efectúa?

Análisis:

La fase de producción parte desde la siembra de las larvas y el proceso dura alrededor de 120 días en donde el camarón se encuentra en un peso estimado entre 12 a 16 gramos. La alimentación se la realiza diariamente a través de una mezcla de balanceados y melaza. Al finalizar la producción se contrata personal adicional para realizar la cosecha, que generalmente son de 10 a 12 personas según el nivel de producción.

11. ¿Cómo asignan el precio de venta a los productos elaborados en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

El precio que se asigna al camarón se lo hace por libras, de acuerdo a como se establezca en el mercado. En un caso muy puntual, Promarisco, empresa que compra los productos dispone de un listado que varía cada mes, sin considerar un cálculo para determinar el precio de venta.

12. ¿Qué factores influyen en la determinación del precio de venta en Camaronera Juan Neira?

Análisis:

El precio se determina empíricamente, en caso de realizar una venta a otros clientes se acuerda un precio entre el comprador y vendedor según el precio de la competencia.

13. ¿Considera Ud. importante la implementación de un sistema de costos?

Análisis:

El Contador de Camaronera Juan Neira considera muy importante la implementación de un sistema de costeo debido a que se determinará correctamente el costo de producción, identificando y distribuyendo los elementos tales como materia prima directa, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

3.2. Limitaciones

Durante la presente investigación no se accedió a información más detallada como información de proveedores, órdenes de compra, etc. debido a que la información de la empresa es restringida por su gerente.

3.3. Resultados

Después de realizar la entrevista al Gerente General y al Contador se comprobó que el proceso productivo de la camaronera se compone por las fases de pre - siembra, siembra, crecimiento y cosecha, evidenciando debilidades en ellas, tal como sigue:

- No se utiliza un sistema de costos que permita distribuir adecuadamente los costos y conocer el valor monetario de cada elemento de producción.
- Los precios son determinados de acuerdo al sector del mercado camaronero o a un listado de precios que disponen los clientes
- Adquisición de materias primas a un único proveedor, monopolizando el proceso de adquisición de materia prima e insumos.
- Desconocimiento de los métodos de valoración sobre los inventarios de materia prima tanto directa e indirecta.

La materia prima es el principal elemento utilizado en la producción de Camaronera Juan Neira, en este caso se compone por 720 millares de larvas de camarón, aproximadamente 175 sacos de balanceado Skretting, 2 sacos de fertilizante orgánico, 6 sacos de Fertilizante Fitobloom y finalmente 2 sacos de melaza, obteniendo un costo total por concepto de materia prima de \$ 8.349,00.

Tabla 4 Costo de Materia Prima
CAMARONERA JUAN NEIRA
MATERIA PRIMA

| CANT. | DETALLE | C. UNIT | C. TOTAL |
|----------------------------|------------------------------------------|----------------|--------------------|
| 720 | Millares de larvas de Camarón | \$ 2,40 | \$ 1.278,00 |
| 175 | Sacos de Balanceado Skretting (40 kilos) | \$ 37,00 | \$ 6.475,00 |
| 6 | Sacos de Fertilizante Fitobloom | \$ 14,00 | \$ 84,00 |
| 2 | Sacos de Fertilizante Orgánico | \$ 19,00 | \$ 38,00 |
| 2 | Sacos de Melaza | \$ 12,00 | \$ 24,00 |
| TOTAL MATERIA PRIMA | | | \$ 8.349,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

La mano de obra de la Camaronera Juan Neira está compuesta por los señores Franklin Neira y Pedro Gonzabay quienes ocupan el cargo de Técnico y Jornalero respectivamente, que se detalla como sigue:

Tabla 5 Costo de Mano de Obra
CAMARONERA JUAN NEIRA
MANO DE OBRA

| NOMBRE | CARGO | C. MENSUAL | C. DIARIO | C. TOTAL |
|---------------------------|--------------|-------------------|------------------|--------------------|
| Franklin Neira | Técnico | \$ 600,00 | \$ 20,00 | \$ 2.400,00 |
| Pedro Gonzabay | Jornalero | \$ 400,00 | \$ 13,33 | \$ 1.600,00 |
| TOTAL MANO DE OBRA | | | | \$ 4.000,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Los Costos Indirectos desembolsados en Camaronera Juan Neira están integrados por el transporte de las larvas de camarón, galones de combustible que se adquiere

a un costo unitario de \$ 1,03 y el personal eventual que se contrata, tanto en las fases de siembra y cosecha a quienes se les cancela \$ 10,00 y \$ 20,00 respectivamente.

Tabla 6 Total Costos Indirectos de Fabricacion

| CAMARONERA JUAN NEIRA | | | |
|--------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|
| COSTOS INDIRECTOS | | | |
| CANT. | DESCRIPCIÓN | C. UNIT. | C. TOTAL |
| 3 | Eventual Siembra | \$ 10,00 | \$ 30,00 |
| 12 | Eventual Cosecha | \$ 20,00 | \$ 240,00 |
| 1 | Servicio de Transporte | \$ 70,00 | \$ 70,00 |
| 1300 | Galones de Combustible | \$ 1,03 | \$1.339,00 |
| TOTAL COSTOS INDIRECTOS | | | \$1.679,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Finalmente se determinó el costo de producción tras analizar la información proporcionada por la administración de Camaronera Juan Neira, obteniendo por concepto de Materia Prima Directa un total de \$ 8.349,00, por Mano de Obra Directa \$ 4.000,00 y por Costos Indirectos de Fabricación \$ 1.697,00, con lo cual se obtuvo un Costo de Producción de \$ 14.028,00

Tabla 7 Resumen de Costos

| CAMARONERA JUAN NEIRA | |
|------------------------------|---------------------|
| RESUMEN DE COSTOS | |
| DETALLE | COSTO TOTAL |
| Materia Prima | \$ 8.349,00 |
| Mano de Obra | \$ 4.000,00 |
| Costos Indirectos | \$ 1.679,00 |
| COSTO DE PRODUCCIÓN | \$ 14.028,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

3.4. Propuesta

Para la presente investigación se considera que la propuesta es un documento importante que se presenta en forma escrita y resumida, en el que consta todo lo que se espera desarrollar a beneficio del objeto de estudio, la cual consiste en el: *Diseño de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio de venta de la Camaronera Juan Neira ubicada en la comuna Jambelí, provincia de Santa Elena.*

3.4.1. Objetivos de la propuesta

3.4.1.1. Objetivo General

Determinar el costo de producción mediante la implementación de un sistema de costeo por procesos para la fijación del precio de venta en la Camaronera Juan Neira, provincia de Santa Elena.

3.4.1.2. Objetivos Específicos

- Identificar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación a través de documentos que avalen la información en cada proceso de producción en Camaronera Juan Neira.
- Establecer una adecuada distribución y asignación de los costos en cada uno de los procesos de producción en Camaronera Juan Neira.
- Determinar un precio adecuado para los productos cosechados en Camaronera Juan Neira.

3.4.2. Descripción de la propuesta

La propuesta de la presente investigación tiene como objetivo determinar el costo de producción mediante la implementación de un sistema de costeo por procesos para la fijación del precio en la Camaronera Juan Neira, provincia de Santa Elena.

La utilización de este sistema de costos resulta conveniente porque la naturaleza del producto que se cosecha no se mide por unidades producidas, es medido por el volumen que la producción arroja, adicionalmente en la empresa camaronera se cumplen una serie de procesos desde la siembra hasta la obtención del producto y posterior venta, por lo tanto, se concluye que este sistema de costos se adapta sin dificultad a las necesidades y actividades que en la camaronera se llevan a cabo.

Para distribuir adecuadamente los costos se identificará la materia prima utilizada, el personal encargado de la transformación de dicha materia prima y otros costos que intervengan en el proceso productivo. Posteriormente se determinará el costo de producción y se establecerá un precio de venta adecuado a los productos cosechados en la Camaronera Juan Neira.

Para el desarrollo de la presente propuesta se tomó información real emitida por la administración de la Camaronera Juan Neira correspondiente a la producción del proceso que comprendido entre mayo a agosto del año 2017.

3.4.3. Distribución de los costos bajo un sistema por procesos

3.4.3.1. Proceso A – Pre - Siembra

El proceso de pre – siembra está comprendido por la limpieza que se realiza a las piscinas antes de realizar la siembra de las larvas de camarón.

a) Materia prima directa

La materia prima está compuesta por los sacos de Barbasco que son usados para eliminar los residuos que puedan afectar al desarrollo de las larvas. Adicionalmente se adquiere Zeolita para esparcir al interior de las piscinas cuando éstas se encuentran secas.

Tabla 8 Materia Prima Directa – Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | |
|---------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| CANT. | DETALLE | C. UNIT. | C.TOTAL |
| 55 | Sacos de Zeolita | \$ 5,40 | \$ 297,00 |
| Barbasco | | | \$ 5,50 |
| TOTAL | | | \$ 302,50 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 9 Materia Prima Directa - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | |
|---------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| CANT. | DETALLE | C. UNIT. | C.TOTAL |
| 44 | Sacos de Zeolita | \$ 5,40 | \$ 237,60 |
| Barbasco | | | \$ 4,40 |
| TOTAL | | | \$ 242,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

b) Mano de obra directa

El segundo elemento del costo es la mano de obra y es muy importante porque es el encargado de la transformación de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.

En este caso la mano de obra se determinó de acuerdo a las horas trabajadas por el personal de producción durante el mes, siendo un total de 240 horas mensuales que se distribuyen de acuerdo a las hectáreas de cada piscina como sigue:

Tabla 10 Distribución de Horas de Producción

| MESES | PROCESOS | | | | | | | | TOTAL HORAS |
|----------------------------------|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------|
| | PRE - SIEMBRA | | SIEMBRA | | CREC. | | COSECHA | | |
| | PISC. 1 | PISC. 2 | PISC. 1 | PISC. 2 | PISC. 1 | PISC. 2 | PISC. 1 | PISC. 2 | |
| MES 1 | 4,5 | 3,5 | 4,5 | 3,5 | 125 | 99 | | | 240 |
| MES 2 | | | | | 134 | 106 | | | 240 |
| MES 3 | | | | | 134 | 106 | | | 240 |
| MES 4 | | | | | 130 | 102 | 4,5 | 3,5 | 240 |
| TOTAL HORAS DE PRODUCCIÓN | | | | | | | | | 960 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 11 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | | | |
|--------------------|-----------|------|----------------|----------------|-----------------|
| CARGO | SUELDO | HRS. | MOD / HORA | BB SS | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 4,5 | \$ 2,50 | \$ 4,37 | \$ 15,62 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 4,5 | \$ 1,67 | \$ 3,13 | \$ 10,63 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 7,50 | \$ 26,25 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 12 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | | | |
|--------------------|-----------|------|----------------|----------------|-----------------|
| CARGO | SUELDO | HRS. | MOD / HORA | BB SS | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 3,5 | \$ 2,50 | \$ 3,21 | \$ 11,96 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 3,5 | \$ 1,67 | \$ 2,25 | \$ 8,09 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 5,47 | \$ 20,05 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

c) Costos indirectos de fabricación

Tabla 13 Depreciación de Bomba Estacionaria 20"

| DEPRECIACIÓN DE BOMBA 20" ESTACIONARIA | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|--------|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| CANT | DETALLE | VALOR | VIDA ÚTIL (Años) | DEPREC ANUAL | DEPREC DIARIA | % DE DISTRIBUCIÓN | | DÍAS DE PROC | DEPREC. DIARIA POR PISCINA | DEPREC. TOTAL POR PISCINA |
| 1 | Motor estacionario John Deere | \$17.000,00 | 10 | \$ 1.700,00 | \$ 4,72 | Piscina 1 - (5 ha) | 55,56% | 1 | \$ 2,62 | \$ 2,62 |
| | | | | | | Piscina 2 - (4 ha) | 44,44% | 1 | \$ 2,10 | \$ 2,10 |
| TOTALES | | | | | | | | | | \$ 4,72 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

3.4.3.2. Proceso B - Siembra

El proceso de siembra parte desde la compra de larvas de camarón a los distintos laboratorios, sean de Punta Carnero o San Pablo, esto genera un costo por servicio de transporte, el cual es asumido en su totalidad por Camaronera Juan Neira. Posteriormente son llevados a las piscinas cuya extensión es de 5 y 4 hectáreas cada una.

a) Materia prima directa

La materia prima comprende todos los materiales destinados a transformación para la obtención de un nuevo producto, además su presencia en el producto terminado es fácilmente reconocible.

A continuación, se presenta un detalle de los costos incurridos durante la siembra de las larvas de camarón en las piscinas de 5 y 4 hectáreas respectivamente:

Tabla 14 Costo de adquisición y siembra de MPD – Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | |
|--------------------|--------------------|----------|------------------|
| CANT. | DETALLE | C. UNIT. | C.TOTAL |
| 400 | Millares de larvas | \$ 2,40 | \$ 960,00 |
| TOTAL | | | \$ 960,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 15 Costo de adquisición y siembra de MPD - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | |
|--------------------|--------------------|----------|------------------|
| CANT. | DETALLE | C. UNIT. | C.TOTAL |
| 320 | Millares de larvas | \$ 2,40 | \$ 768,00 |
| TOTAL | | | \$ 768,00 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

b) Mano de obra directa

La mano de obra del proceso de siembra se distribuye de acuerdo a las horas laboradas por cada piscina como sigue:

Tabla 16 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | | | |
|---------------------------|---------------|--------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| CARGO | SUELDO | HORAS | MOD / HORA | BENF. SOCIALES | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 4,5 | \$ 2,50 | \$ 4,37 | \$ 15,62 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 4,5 | \$ 1,67 | \$ 3,13 | \$ 10,63 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 7,50 | \$ 26,25 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 17 Costo de Mano de Obra Directa (Eventual) - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | |
|---------------------------|-----------------|--------------------|
| CARGO | C. TOTAL | MOD PISCINA |
| Sembrador 1 | \$ 10,00 | \$ 5,60 |
| Sembrador 2 | \$ 10,00 | \$ 5,60 |
| Sembrador 3 | \$ 10,00 | \$ 5,60 |
| TOTALES | \$ 30,00 | \$ 16,80 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 18 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | | | |
|---------------------------|---------------|-------------|-------------------|----------------|--------------------|
| CARGO | SUELDO | HRS. | MOD / HORA | BB SS | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 3,5 | \$ 2,50 | \$ 3,21 | \$ 11,96 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 3,5 | \$ 1,67 | \$ 2,25 | \$ 8,09 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 5,47 | \$ 20,05 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 19 Costo de Mano de Obra Directa (Eventual) - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | |
|---------------------------|-----------------|--------------------|
| CARGO | C. TOTAL | MOD PISCINA |
| Sembrador 1 | \$ 10,00 | \$ 4,40 |
| Sembrador 2 | \$ 10,00 | \$ 4,40 |
| Sembrador 3 | \$ 10,00 | \$ 4,40 |
| TOTALES | \$ 30,00 | \$ 13,20 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

c) Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación que intervienen en la primera fase del proceso productivo de Camaronera Juan Neira corresponden al costo de transporte por la movilización de las larvas desde los laboratorios hasta la camaronera.

Dicha distribución se la realizó de acuerdo al tamaño de cada piscina de la camaronera, obteniendo un porcentaje de distribución de 55,56% para la piscina de 5 hectáreas y 44,44% para la piscina de 4 hectáreas.

Tabla 20 Costo de Transporte - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------|
| DETALLE | COSTO TOTAL | COSTO PISCINA |
| Transporte | \$ 70,00 | \$ 38,89 |
| TOTALES | | \$ 38,89 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 21 Costo de Transporte - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------|
| DETALLE | COSTO TOTAL | COSTO PISCINA |
| Transporte | \$ 70,00 | \$ 31,11 |
| TOTALES | | \$ 31,11 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 22 Depreciación de Bomba Estacionaria 20"

DEPRECIACIÓN DE BOMBA 20" ESTACIONARIA

| CANT | DETALLE | VALOR | VIDA ÚTIL (Años) | DEPREC ANUAL | DEPREC DIARIA | % DE DISTRIBUCIÓN | | DÍAS DE PROC | DEPREC. DIARIA POR PISCINA | DEPREC. TOTAL POR PISCINA |
|----------------|-------------------------------|-------------|------------------|--------------|---------------|--------------------|--------|--------------|----------------------------|---------------------------|
| | | | | | | | | | | |
| 1 | Motor estacionario John Deere | \$17.000,00 | 10 | \$ 1.700,00 | \$ 4,72 | Piscina 1 - (5 ha) | 55,56% | 1 | \$ 2,62 | \$ 2,62 |
| | | | | | | Piscina 2 - (4 ha) | 44,44% | 1 | \$ 2,10 | \$ 2,10 |
| TOTALES | | | | | | | | | | \$ 4,72 |

Fuente: Camaronera Juan Neira
Elaborado por: Henry Severino

3.4.3.3. Proceso C - Crecimiento del camarón

En la fase de crecimiento del camarón se realizan varios desembolsos, específicamente en la alimentación debido a que se utiliza balanceados y fertilizantes que permiten que la larva de camarón adquiera un mayor tamaño. A medida que transcurren las semanas se realiza un análisis de peso, el cual permite determinar un aumento en la dosis de alimentación del camarón.

a) Materia prima directa

La materia prima directa en la fase de crecimiento del camarón la componen los fertilizantes y balanceados que son utilizados en la alimentación diaria, como: balanceado Skretting.

Tabla 23 Costo de Materia Prima Directa - Piscina 1

| RESUMEN PISCINA 1 - (5 ha) | | | | |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| SEM. | CANT. | DETALLE | COSTO/LIBRA | COSTO TOTAL |
| 1 | 56 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 23,52 |
| 2 | 105 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 44,10 |
| 3 | 308 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 129,36 |
| 4 | 308 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 129,36 |
| 5 | 462 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 194,04 |
| 6 | 462 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 194,04 |
| 7 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 8 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 9 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 10 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 11 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 12 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 13 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 14 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 15 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 16 | 616 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 258,72 |
| 17 | 440 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 184,80 |
| COSTO TOTAL MPD - PROCESO DE CRECIMIENTO | | | | \$ 3.486,42 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 24 Costo de Materia Prima Directa - Piscina 2

| RESUMEN PISCINA 2 - (4 ha) | | | | |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| SEM. | CANT. | DETALLE | COSTO/LIBRA | COSTO TOTAL |
| 1 | 42 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 17,64 |
| 2 | 84 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 35,28 |
| 3 | 245 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 102,90 |
| 4 | 245 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 102,90 |
| 5 | 364 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 152,88 |
| 6 | 364 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 152,88 |
| 7 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 8 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 9 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 10 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 11 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 12 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 13 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 14 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 15 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 16 | 490 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 205,80 |
| 17 | 350 | Libras de Balanceado Skretting | \$ 0,42 | \$ 147,00 |
| COSTO TOTAL MPD - PROCESO DE CRECIMIENTO | | | | \$ 2.769,48 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 25 Materia Prima Directa - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| CANT. | DETALLE | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | COSTO PISCINA |
| 6 | Sacos de fertilizante orgánico | \$ 14,00 | \$ 84,00 | \$ 46,67 |
| 2 | Sacos de fertilizante Fitobloom | \$ 19,00 | \$ 38,00 | \$ 21,11 |
| 2 | Sacos de melaza | \$ 12,00 | \$ 24,00 | \$ 13,33 |
| TOTALES | | | \$ 146,00 | \$ 81,11 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 26 Materia Prima Directa - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| CANT. | DETALLE | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | COSTO PISCINA |
| 6 | Sacos de fertilizante orgánico | \$ 14,00 | \$ 84,00 | \$ 37,33 |
| 2 | Sacos de fertilizante Fitobloom | \$ 19,00 | \$ 38,00 | \$ 16,89 |
| 2 | Sacos de melaza | \$ 12,00 | \$ 24,00 | \$ 10,67 |
| TOTALES | | | \$ 146,00 | \$ 64,89 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

b) Mano de obra directa

La mano de obra directa la conforman el técnico y el jornalero, quienes perciben una remuneración de \$ 600,00 y \$ 400,00 respectivamente. Ellos a su vez están encargados de distribuir los alimentos a las crías de camarones en el proceso que tiene una duración de 120 días.

Tabla 27 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | | | |
|--------------------|-----------|-------|----------------|------------------|--------------------|
| CARGO | SUELDO | HORAS | MOD / HORA | BENF. SOCIALES | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 523 | \$ 2,50 | \$ 502,79 | \$ 1.810,29 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 523 | \$ 1,67 | \$ 359,05 | \$ 1.230,72 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 861,84 | \$ 3.041,01 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 28 Costo de Mano de Obra Directa - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | | | |
|--------------------|-----------|-------|----------------|------------------|--------------------|
| CARGO | SUELDO | HORAS | MOD / HORA | BENF. SOCIALES | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 413 | \$ 2,50 | \$ 397,32 | \$ 1.429,82 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 413 | \$ 1,67 | \$ 283,81 | \$ 972,15 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 681,13 | \$ 2.401,97 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

c) Costos indirectos de fabricación

Dentro de los costos indirectos de fabricación del proceso de crecimiento del camarón considera a la preparación de una mezcla de fertilizantes que se la aplica dos veces en todo el proceso productivo en las piscinas de la camaronera, así mismo

se considera la depreciación del motor de bombeo, el combustible para el motor y su respectivo cambio de aceite.

Tabla 29 Costo de combustible - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | |
|---------------------------|------------------------|----------------------|--------------------|
| CANT. | DETALLE | COSTO / GALÓN | COSTO TOTAL |
| 722,22 | Galones de combustible | \$ 1,03 | \$ 743,89 |
| TOTALES | | | \$ 743,89 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 30 Costo de cambio de aceite - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------------|
| DETALLE | COSTO TOTAL | COSTO POR PISCINA |
| Cambio de aceite | \$ 140,00 | \$ 77,78 |
| TOTAL | | \$ 77,78 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 31 Costo de combustibe - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | |
|---------------------------|------------------------|------------------------|--------------------|
| CANT. | DETALLE | COSTO POR GALÓN | COSTO TOTAL |
| 577,78 | Galones de combustible | \$ 1,03 | \$ 595,11 |
| TOTALES | | | \$ 595,11 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 32 Costo de cambio de aceite - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------------|
| DETALLE | COSTO TOTAL | COSTO POR PISCINA |
| Cambio de aceite | \$ 140,00 | \$ 62,22 |
| TOTAL | | \$ 62,22 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 33 Depreciación de Bomba Estacionaria 20"

DEPRECIACIÓN DE BOMBA 20" ESTACIONARIA

| CANT | DETALLE | VALOR | VIDA ÚTIL (Años) | DEPREC ANUAL | DEPREC DIARIA | % DE DISTRIBUCIÓN | | DÍAS DE PROC | DEPREC. DIARIA POR PISCINA | DEPREC. TOTAL POR PISCINA |
|----------------|-------------------------------|-------------|------------------|--------------|---------------|--------------------|--------|--------------|----------------------------|---------------------------|
| | | | | | | | | | | |
| 1 | Motor estacionario John Deere | \$17.000,00 | 10 | \$ 1.700,00 | \$ 4,72 | Piscina 1 - (5 ha) | 55,56% | 117 | \$ 2,62 | \$ 306,94 |
| | | | | | | Piscina 2 - (4 ha) | 44,44% | 117 | \$ 2,10 | \$ 245,56 |
| TOTALES | | | | | | | | | \$ 552,50 | |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

3.4.3.4. Proceso D - Cosecha

Una vez que el camarón adquiere un peso de 16 gramos se encontrará listo para ser cosechado, en este proceso intervienen los dos operativos de la Camaronera Juan Neira, y adicionalmente se contrata a doce trabajadores que representan la mano de obra indirecta del producto. El costo de empaque y transporte corre por cuenta de los clientes.

a) Mano de obra directa

En este proceso participan los trabajadores que diariamente han sido parte del proceso productivo, a continuación, se detalla el costo de mano de obra directa en el proceso de cosecha.

Tabla 34 Mano de Obra Directa - Piscina 1

| PISCINA 1 - (5 ha) | | | | | |
|--------------------|-----------|-------|----------------|----------------|-----------------|
| CARGO | SUELDO | HORAS | MOD / HORA | BENF. SOCIALES | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 4,5 | \$ 2,50 | \$ 4,37 | \$ 15,62 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 4,5 | \$ 1,67 | \$ 3,13 | \$ 10,63 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 7,50 | \$ 26,25 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 35 Mano de Obra Directa - Piscina 2

| PISCINA 2 - (4 ha) | | | | | |
|--------------------|-----------|-------|----------------|----------------|-----------------|
| CARGO | SUELDO | HORAS | MOD / HORA | BENF. SOCIALES | MOD PISCINA |
| Técnico | \$ 600,00 | 3,5 | \$ 2,50 | \$ 3,21 | \$ 11,96 |
| Jornalero | \$ 400,00 | 3,5 | \$ 1,67 | \$ 2,25 | \$ 8,09 |
| TOTALES | | | \$ 4,17 | \$ 5,47 | \$ 20,05 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 36 Mano de obra directa (Eventual) - Piscina 1

| PISCINA 1 – 400000 larvas | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| CARGO | MOI | MOI PISCINA |
| Recolector 1 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 2 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 3 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 4 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 5 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 6 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 7 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 8 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 9 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 10 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 11 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| Recolector 12 | \$ 20,00 | \$ 11,20 |
| TOTALES | | \$ 134,40 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 37 Mano de obra directa (Eventual)- Piscina 2

| PISCINA 2 - 320000 larvas | | |
|----------------------------------|------------|--------------------|
| CARGO | MOI | MOI PISCINA |
| Recolector 1 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 2 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 3 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 4 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 5 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 6 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 7 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 8 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 9 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 10 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 11 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| Recolector 12 | \$ 20,00 | \$ 8,80 |
| TOTALES | | \$ 105,60 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

b) Costos indirectos de fabricación

Tabla 38 Depreciación de Bomba Estacionaria 20"

| DEPRECIACIÓN DE BOMBA 20" ESTACIONARIA | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|--------------|-------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|--------|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| CANT | DETALLE | VALOR | VIDA ÚTIL (Años) | DEPREC ANUAL | DEPREC DIARIA | % DE DISTRIBUCIÓN | | DÍAS DE PROD | DEPREC. DIARIA POR PISCINA | DEPREC. TOTAL POR PISCINA |
| 1 | Motor estacionario John Deere | \$17.000,00 | 10 | \$ 1.700,00 | \$ 4,72 | Piscina 1 - (5 ha) | 55,56% | 1 | \$ 2,62 | \$ 2,62 |
| | | | | | | Piscina 2 - (4 ha) | 44,44% | 1 | \$ 2,10 | \$ 2,10 |
| TOTALES | | | | | | | | | | \$ 4,72 |

Fuente: Camaronera Juan Neira

Elaborado por: Henry Severino

Hoja de costos por procesos

Una vez calculados los elementos del costo por cada proceso que compone la producción, se procedió a la elaboración de la hoja de costos por procesos, en la cual se resume los costos totales de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación por piscina para determinar el costo real por cada libra y posteriormente establecer adecuado precio de venta.

Tabla 39 Hoja de Costos por proceso - Piscina 1

| CAMARONERA JUAN NEIRA | | | | |
|-------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| HOJA DE COSTOS POR PROCESOS - PISCINA 1 (5 ha) | | | | |
| CENTRO | MPD | MOD | CIF | TOTAL |
| PRE- SIEMBRA | \$ 302,50 | \$ 26,25 | \$ 2,62 | \$ 331,37 |
| SIEMBRA | \$ 960,00 | \$ 43,05 | \$ 41,51 | \$ 1.044,56 |
| CRECIMIENTO | \$ 3.567,53 | \$ 3.041,01 | \$ 1.128,61 | \$ 7.737,15 |
| COSECHA | \$ - | \$ 160,65 | \$ 2,62 | \$ 163,27 |
| TOTAL | \$ 4.830,03 | \$ 3.270,95 | \$ 1.175,37 | \$ 9.276,35 |

RESUMEN POR ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Materia Prima Directa | \$ 4.830,03 |
| Mano de Obra Directa | \$ 3.270,95 |
| Costo Primo | \$ 8.100,98 |
| Costos Indirectos de Fabricación | \$ 1.175,37 |
| Costo Total | \$ 9.276,35 |
| Libras producidas | 10560 |
| Costo por libras | \$ 0,88 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Tabla 40 Hoja de Costos por proceso - Piscina 2

| CAMARONERA JUAN NEIRA | | | | |
|-------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| HOJA DE COSTOS POR PROCESOS - PISCINA 1 (4 ha) | | | | |
| CENTRO | MPD | MOD | CIF | TOTAL |
| PRE - SIEMBRA | \$ 242,00 | \$ 20,05 | \$ 2,10 | \$ 264,15 |
| SIEMBRA | \$ 768,00 | \$ 33,25 | \$ 33,21 | \$ 834,46 |
| CRECIMIENTO | \$ 2.834,37 | \$ 2.401,97 | \$ 902,89 | \$ 6.139,23 |
| COSECHA | \$ - | \$ 125,65 | \$ 2,10 | \$ 127,75 |
| TOTAL | \$ 3.844,37 | \$ 2.580,92 | \$ 940,30 | \$ 7.365,58 |

RESUMEN POR ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Materia Prima Directa | \$ 3.844,37 |
| Mano de Obra Directa | \$ 2.580,92 |
| Costo Primo | \$ 6.425,29 |
| Costos Indirectos de Fabricación | \$ 940,30 |
| Costo Total | \$ 7.365,58 |
| Libras producidas | 8448 |
| Costo por libras | \$ 0,87 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

3.4.4. Determinación del precio de venta

Según la información emitida por el gerente de Camaronera Juan Neira, donde se manifiesta que el margen de ganancia estimado se encuentra en aproximadamente el 50% se realizó el siguiente resumen de costos y precios actuales.

Se determinó que de acuerdo al precio actual de \$ 1,70 cada libra, el costo de producción corresponde a \$ 1,13 y aplicando el margen de ganancia de 50% se obtuvo una utilidad de \$ 0,57 por cada libra vendida.

Tabla 41 Precios y costos actuales

| PRECIOS ACTUALES | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------|---------------------|
| PRODUCTO | PRECIOS ACTUALES | COSTO | UTILIDAD 50% |
| Libras de Camarón | \$ 1,70 | \$ 1,13 | \$ 0,57 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Una vez obtenidos los costos de manera global según los trabajadores de la Camaronera Juan Neira, se procedió a determinar el porcentaje de ganancia basado en los costos reales de producción y precio de venta actual visualizando que en la piscina de 5 has. el costo de producción representa el 51,67% del precio actual de venta, obteniendo un margen de utilidad de 93,52% correspondiente a \$ 0,82; mientras que en la piscina de 4 has. el costo de producción representa el 51,29% del precio con un margen de ganancia del 94,98% que corresponde a \$ 0,83.

Tabla 42 Margen de Ganancia basado en costos con precio actual

| PRODUCTO | COSTO | PRECIOS ACTUALES | % COSTO PRECIOS ACTUALES | UTILIDAD (\$) | UTILIDAD (%) |
|--------------------------|--------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------|
| Libras de Camarón (5 ha) | \$ 0,88 | \$ 1,70 | 51,67% | \$ 0,82 | 93,52% |
| Libras de Camarón (4 ha) | \$ 0,87 | \$ 1,70 | 51,29% | \$ 0,83 | 94,98% |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Precio basado en el costo

Por otra parte, se determinó el margen de utilidad de 50% para los camarones cosechados en las piscinas de 5 y 4 hectáreas, obteniendo un precio de \$ 1,23 para los productos cosechados en la piscina de 5 hectáreas y un precio de \$ 1,25 para los camarones provenientes de la piscina de 4 hectáreas.

Tabla 43 Precios basado en costo más ganancia

| PRODUCTO | COSTO | % UTILIDAD | PRECIO SUGERIDO |
|--------------------------|---------|------------|-----------------|
| Libras de camarón (5 ha) | \$ 0,88 | 50% | \$ 1,32 |
| Libras de camarón (4 ha) | \$ 0,87 | 50% | \$ 1,31 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Precio basado en la percepción del Valor

El precio basado en la percepción se aplicó a través de la calificación de varios atributos del camarón al momento de ser recolectado o cosechado, tales como: peso, tamaño y frescura del producto, obteniendo el siguiente detalle:

Tabla 44 Precio basado en la percepción del valor

| Peso de los Atributos | Atributos | Producto (1-5) | Precio por atributo |
|------------------------|-----------|----------------|---------------------|
| 40 | Peso | \$ 2,00 | \$ 0,80 |
| 30 | Tamaño | \$ 3,00 | \$ 0,90 |
| 30 | Frescura | \$ 3,00 | \$ 0,90 |
| Valor Percibido | | | \$ 2,60 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Precio basado en la competencia

Se determinó el precio mediante la aplicación del método basado en la competencia y consiste en asignar un precio similar al del mercado. Obteniendo diferencias inferiores con relación a la competencia de \$ 0,25 y \$ 0,45.

Tabla 45 Precio basado en la competencia

| CAMARONERA | PRECIO X LIBRA | PRECIO ACTUAL | DIFERENCIA |
|------------|----------------|---------------|------------|
| La Comarca | \$ 1,70 | \$ 1,70 | \$ 0,00 |
| AquaGen | \$ 1,95 | \$ 1,70 | - \$ 0,25 |
| Taurafish | \$ 2,15 | \$ 1,70 | - \$ 0,45 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

La comparación de los métodos analizados determinó que la fijación de precios basados en la competencia es la opción más adecuada para establecer el valor monetario de comercialización en Camaronera Juan Neira, debido a que le permite incrementar el precio del producto hasta \$ 2,15 por cada libra, optimizando los costos y mejorando su nivel ingresos por venta

Tabla 46 Selección de Método de Fijación de Precios

| BASADO EN COSTO | | | BASADO EN EL VALOR PERCIBIDO | | | BASADO EN LA COMPETENCIA | | |
|-----------------|---------|----------|------------------------------|---------|----------|--------------------------|---------|----------|
| PVP | COSTO | UTILIDAD | PVP | COSTO | UTILIDAD | PVP | COSTO | UTILIDAD |
| \$ 1,25 | \$ 0,87 | 43% | \$ 2,60 | \$ 0,87 | 198% | \$ 2,15 | \$ 0,87 | 147% |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

CONCLUSIONES

Finalizado el presente trabajo de investigación se concluye lo siguiente:

- La Camaronera Juan Neira presenta problemas debido a que carece de la aplicación de un sistema de costeo que le permita identificar y distribuir los costos de producción de acuerdo a sus respectivos elementos, tales como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, provocando que se desconozca el costo de producción y los costos unitarios por cada libra de camarón cosechado.
- El control de los inventarios de materia prima directa e indirecta es inadecuado debido a que éste se realiza de forma empírica en bitácoras de seguridad, evidenciando el desconocimiento de los distintos métodos de valoración de inventarios.
- El precio de venta de Camaronera Juan Neira es determinado empíricamente bajo los parámetros establecidos por sus grandes clientes, omitiendo el uso de técnicas y métodos de fijación de precios adecuados al giro del negocio, lo cual provoca que la administración desconozca el margen de utilidad obtenido por las ventas.

RECOMENDACIONES

- Implementar un sistema de costos por procesos que permita la correcta identificación y distribución de cada elemento del costo, tales como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, de acuerdo a cada proceso que conforma la producción, considerando una aceptación por el Contador de la Camaronera Juan Neira.
- Controlar los inventarios de materia prima directa e indirecta utilizados en la alimentación, a través de métodos de valoración, Kárdex con el método PEPS, evitando el desperdicio de materia prima y optimizando los recursos en la producción.
- Determinar el precio de venta de acuerdo al método basado en la competencia, el cual permite incrementar el precio del producto al nivel de la competencia, optimizando el costo de producción y aumentando los ingresos generados por las ventas.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarado Verdín, V. M. (2016). *Ingeniería de costos* (Primera ed.). México D.F.: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Arredondo González, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos* (Segunda ed.). México D.F.: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Asamblea Nacional. (2010). *Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, COPCI*. Quito.
- Ciallella, C. E., & Gabriel, E. L. (2016). *Introducción al marketing gastronómico: para emprendedores, empresarios, trabajadores y estudiantes* (Primera ed.). Buenos Aires: Ugerman Editor. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB). (2001). *Norma Internacional de Contabilidad 2*.
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB). (2001). *Norma Internacional de Contabilidad 41*.
- De Pablo Valenciano, J. (2017). *Cuestiones prácticas de fundamentos de economía*. Almería: Editorial Universidad de Almería. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Fernández Álvarez, C. A., & Miñambres Puig, P. (2015). *Contabilidad de costes*. Madrid: Dykinson S.L. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- García Colín, J. (2014). *Contabilidad de costos* (Cuarta ed.). McGraw-Hill Interamericana. Obtenido de <http://www.ebooks7-24.com>
- García García, F., & Guijarro Martínez, F. (2014). *Contabilidad de costes y toma de decisiones*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Giraldo Oliveros, M., & Juliao Esparragoza, D. (2016). *Gerencia de marketing*. (C. Acevedo Navas, J. Cotes Escolar, M. Giraldo Oliveros, D. Juliao Esparragoza, D. Martínez Díaz, M. Ortiz Velásquez, . . . H. Silva Guerra, Edits.) Barranquilla: Universidad del Norte. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Hernández Colina, J. J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período agosto-octubre del 2016*. Trujillo.

- Honorable Congreso Nacional. (2004). *Ley de Régimen Tributario Interno, LRTI*. Quito.
- Kerin, R. A., Hartley, S. W., & Rudelius, W. (2014). *Marketing* (Undécima ed.). México, D.F.: McGraw-Hill/Interamericana.
- Laporta Pomi, R. (2016). *Costos y gestión empresarial: incluye costos con erp* (Primera ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Lázaro Esteban, J. (2015). *Tu business plan ¿en un pim pam!* (Primera ed.). Barcelona: Editorial UOC. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- López Eguilaz, M. J. (2017). *Economía industrial para ingenieros*. Madrid: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Magallón Vázquez, R. (2015). *Costos de comercialización* (Primera ed.). México, D.F.: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Menace Salas, J. I. (2017). *Los costos por procesos y su incidencia en la rentabilidad en las empresas camaroneras*. Guayaquil.
- Mesa Holguín, M. (2012). *Fundamentos de marketing* (Primera ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Monferrer Tirado, D. (2013). *Fundamentos de marketing* (Primera ed.). Castellón de la Plana: Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Polo García, B. E. (2017). *Contabilidad de costos en la alta gerencia: teórico-práctico*. Bogotá, D.C.: Nueva Legislación LTDA. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Polo García, B. E. (2018). *Manual de presupuestos: teórico y práctico*. Bogotá, D.C.: Nueva Legislación SAS. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Presidencia de la República. (2002). *Reglamento de Comprobantes de Venta y Retención y Documentos Complementarios*. Quito.
- Quile Landa, J. B. (2017). *Los costos de producción y la rentabilidad del Laboratorio de la Cámara Nacional de Calzado*. Ambato.
- Rincón Soto, C. A. (2011). *Guía de costos para micro y pequeños empresarios: una manera fácil y sencilla de crecer* (Primera ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>

- Rivera Vilas, L. M. (2013). *Decisiones en marketing: cliente y empresa* (Tercera ed.). Valencia: Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Rivero Zanatta, J. P. (2015). *Costos y presupuestos: reto de todos los días* (Primera ed.). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Rojas Cataño, M. d. (2015). *Contabilidad de costos en industrias de transformación* (Primera ed.). México D.F.: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una vida*. Quito.
- Sellers Rubio, R., & Casado Díaz, A. B. (2013). *Introducción al marketing*. Alicante: Editorial Club Universitario. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Sinisterra Valencia, G. (2011). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Superintendencia de Compañías. (2018). *Superintendencia de Compañías*. Obtenido de <https://www.supercias.gob.ec>
- Tribunal Supremo Electoral. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*.
- Vanderbeck, E. J., & Mitchell, M. R. (2017). *Principios de contabilidad de costos* (Decimoséptima ed.). México D.F.: Cengage Learning.
- Vargas Belmonte, A. (2013). *Marketing y plan de negocio de la microempresa (uf1820)* (Primera ed.). Málaga: IC Editorial. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Zapata Sánchez, P. (2015). *Contabilidad de Costos. Herramientas para la toma de decisiones* (Segunda ed.). Bogotá: Alfaomega.

ANEXOS

Anexo 1 Matriz de Consistencia

| TEMA | PROBLEMA | OBJETIVOS | IDEA A DEFENDER | VARIABLES | DEFINICIÓN | DIMENSIONES | INDICADORES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Costo de producción y la determinación del precio en la Camaronera Juan Neira, provincia de Santa Elena, año 2017. | <p>¿Cómo afecta el costo de producción en la determinación del precio en la Camaronera Juan Neira?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuáles son los elementos del costo que intervienen dentro del proceso productivo de la Camaronera Juan Neira? • ¿Cómo se distribuyen los costos en las actividades desarrolladas por la Camaronera Juan Neira? • ¿Qué factores intervienen en la determinación de precios a los productos en la Camaronera Juan Neira? | <p>Determinar el costo de producción, mediante la aplicación de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio de venta Camaronera Juan Neira.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los costos y los elementos que intervienen dentro del proceso productivo ejecutado por la Camaronera Juan Neira. • Distribuir los costos generados en la actividad camaronera mediante el uso de hojas de costos por procesos. • Establecer un método para la fijación de precios unitarios a los productos elaborados en Camaronera Juan Neira a través del incremento porcentual de un margen de ganancia sobre el costo de producción. | El costo de producción afecta a la asignación del precio de venta en la Camaronera Juan Neira. | <p>Costo de producción – Variable independiente</p> <p>Determinación del precio – Variable dependiente</p> | <p>Es el sacrificio incurrido para adquirir bienes o servicios con el objeto de lograr beneficios presentes o futuros. Al momento de hacer uso de estos beneficios, dichos costos se convierten en gastos.</p> <p>Es la cantidad de dinero que se cobra para adquirir en intercambio un producto y los servicios que lo acompañan. En otras palabras, es el valor que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el bien o servicio.</p> | <p>Elementos del costo</p> <p>Sistema de costos</p> <p>Métodos de fijación de precios.</p> <p>Estrategias de precios.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Materia prima. • Mano de obra. • Costos Indirectos de fabricación. • Por órdenes de producción • Por procesos. • Método basado en el costo • Método basado en la competencia. • Método basado en la percepción del valor. • Descuentos y bonificaciones. • Introducción o penetración. |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino



Anexo 2 Modelo de entrevista al gerente



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

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LA GERENCIA DE LA CAMARONERA JUAN
NEIRA**

Objetivo: Recolectar información acerca de la situación de la Camaronera identificando de manera individual los costos de producción.

1. ¿Cuántos años de trayectoria tiene Camaronera Juan Neira?

2. ¿A qué actividades se dedica Camaronera Juan Neira?

3. ¿Qué productos elabora y comercializa Camaronera Juan Neira?

4. ¿Cuál es el proceso productivo que se lleva a cabo en Camaronera Juan Neira?

5. ¿De cuántas fases se compone el proceso productivo?

6. ¿En cuánto tiempo se desarrolla el proceso productivo y qué días se efectúa?

7. ¿Cuáles son las materias primas e insumos que se utilizan en la producción, y de dónde se adquiere?

8. ¿Cuál es el costo de adquisición de la materia prima utilizada en la producción?

9. ¿Cuánto personal labora en el proceso productivo de la Camaronera Juan Neira?

10. ¿A cuánto asciende la remuneración percibida por el personal operativo?

11. ¿Qué desembolsos realiza Camaronera Juan Neira con respecto a mantenimientos, servicios básicos, alquiler, entre otros?

12. ¿Cómo asignan el precio de venta a los productos elaborados en Camaronera Juan Neira?

13. ¿Qué factores influyen en la determinación del precio de venta en Camaronera Juan Neira?

Se Agradece su colaboración.



Anexo 3 Modelo de entrevista al Contador



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

ENTREVISTA DIRIGIDA AL CONTADOR

Objetivo: Recolectar información acerca de la situación de la Camaronera identificando de manera individual los costos de producción.

1. ¿Qué método de control de inventarios se aplica en Camaronera Juan Neira?

2. ¿Se realizan inventarios físicos sobre la materia prima directa e insumos utilizados en la producción?

3. ¿Cuál es el inventario de materia prima directa necesaria para iniciar la producción? Detalle.

4. ¿Qué elementos se consideran materia prima indirecta dentro del proceso productivo? Detalle.

5. ¿Cuál es el costo de adquisición de materia prima directa e indirecta? Detalle.

6. ¿Quiénes comprenden la mano de obra directa, cuál es su cargo y a cuánto asciende la remuneración percibida por el personal? Detalle: Nombres y cargos.

7. ¿Cuántas personas conforman la mano de obra indirecta, qué actividades desempeñan y a cuánto asciende su remuneración?

8. Con relación a Costos indirectos de fabricación. ¿Qué desembolsos realiza Camaronera Juan Neira con respecto a mantenimientos, servicios básicos, alquiler, entre otros?

9. ¿Qué sistema de costos se aplica en Camaronera Juan Neira?

10. ¿En cuánto tiempo y jornadas se desarrolla el proceso productivo y de cuántas fases se compone?

11. ¿Cómo asignan el precio de venta a los productos elaborados en Camaronera Juan Neira?

12. ¿Qué factores influyen en la determinación del precio de venta en Camaronera Juan Neira?

13. ¿Considera Ud. importante la implementación de un sistema de costos?

Se Agradece su colaboración.

Anexo 4 Cronograma de trabajo

| ESTRUCTURA DE TT | ACTIVIDADES | CRONOGRAMA | | | | | | | | | | | | | | TOTALES | |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----|
| | | DIC | | ENERO | | | | | | FEBRERO | | | | | | | |
| | | 19 | 20 | 14 | 16 | 17 | 23 | 24 | 30 | 31 | 06 | 07 | 13 | 14 | 21 | | 28 |
| | | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 | 26 | 32 | 38 | 44 | 50 | 52 | 54 | 56 | 58 | | 58 |
| Introducción al TT. | Reglamentos para la elaboración de TT. Compromisos | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Revisión del tema de titulación | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Planteamiento del problema | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Formulación del problema | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Objetivos de la investigación | | | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | Tareas científicas | | | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | Justificación | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | Matriz de consistencia y de operacionalización de variables | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Capítulo I Elaboración del Marco teórico | Elaboración del Marco teórico | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | Revisión de literatura | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | Desarrollo de conceptos y teorías. | | | | | 2 | | | | | | | | | | | |
| | Fundamentos sociales psicológicos, filosóficos, legales | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Capítulo II Materiales y métodos | Tipo de investigación | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| | Método de investigación | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | Diseño de muestreo | | | | | | | 2 | | | | | | | | | |
| | Diseño de recolección de datos | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| Capítulo III Resultados y discusión | Explicación de los componentes de los Resultados y discusión | | | | | | | | 2 | | | | | | | | |
| | Análisis de datos (depende cualitativo / cuantitativo) | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | Limitaciones | | | | | | | | | 2 | | | | | | | |
| | Resultados | | | | | | | | | 2 | | | | | | | |
| Conclusión | Conclusión | | | | | | | | | 2 | | | | | | | |
| Bibliografía | Bibliografía | | | | | | | | | | 2 | | | | | | |
| Revisión | Revisión | | | | | | | | | | | 2 | | | | | |
| Redacción final. | Redacción final. | | | | | | | | | | | | 2 | | | | |
| Anexos | Anexos de la investigación general | | | | | | | | | | | | | 2 | | | |
| TOTAL | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 | 2 | 2 | 2 | 60 | |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Anexo 5 Presupuesto

| | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------|
| RECURSOS | Institucionales: | |
| | Humanos: | \$ 400,00 |
| | Materiales: | \$ 36,60 |
| | Técnicos: | \$ 1.134,00 |
| Total | | \$1.570,60 |

| RECURSOS HUMANOS | | | | |
|------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|-------------------|
| N° | DENOMINACIÓN | TIEMPO | COSTO UNIT. | TOTAL |
| 1 | Investigador | 340 | \$ 1,18 | \$ 400,00 |
| Subtotal | | | | \$ 400,00 |
| RECURSOS MATERIALES Y SUMINISTROS | | | | |
| N° | DENOMINACIÓN | | COSTO UNIT. | TOTAL |
| 4 | Resmas de hoja | | \$ 3,50 | \$ 14,00 |
| 4 | Anillados | | \$ 1,50 | \$ 6,00 |
| 1 | Empastado | | \$ 15,00 | \$ 15,00 |
| 4 | Esferográficos | | \$ 0,40 | \$ 1,60 |
| Subtotal | | | | \$ 36,60 |
| RECURSOS TECNOLÓGICOS | | | | |
| N° | DENOMINACIÓN | | COSTO UNIT. | TOTAL |
| 1 | Computadora | | \$ 600,00 | \$ 600,00 |
| 1 | Impresora | | \$ 315,00 | \$ 315,00 |
| 4 | Tinta | | \$ 11,00 | \$ 44,00 |
| 5 | Meses de internet | | \$ 35,00 | \$ 175,00 |
| Subtotal | | | | \$1.134,00 |
| Total | | | | \$1.570,60 |

Fuente: Proceso de investigación

Elaborado por: Henry Severino

Anexo 6 Rol de pagos

ROL DE PAGOS

Mayo del 2019

| # | Nombres y Apellidos | Cargo | SUELDO MENSUAL | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|---------------------|-----------|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|---------|-----------------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|---------|-----------------|-------------|-----------------|
| | | | Sueldo mensual | Horas laboradas | PISCINA 1 | | | | | | PISCINA 2 | | | | | |
| | | | | | Pre - Siembra | | Siembra | | Crecimiento | | Pre - Siembra | | Siembra | | Crecimiento | |
| | | | | | Hrs | Valor | Hrs | Valor | Hrs | Valor | Hrs | Valor | Hrs | Valor | Horas | Valor |
| 1 | Franklin Neira | Técnico | \$ 600,00 | 240 | 4,5 | \$ 11,25 | 4,5 | \$ 11,25 | 125 | \$ 312,50 | 3,5 | \$ 8,75 | 3,5 | \$ 8,75 | 99 | \$ 247,50 |
| 2 | Pedro Gonzabay | Jornalero | \$ 400,00 | 240 | 4,5 | \$ 7,50 | 4,5 | \$ 7,50 | 125 | \$ 208,33 | 3,5 | \$ 5,83 | 3,5 | \$ 5,83 | 99 | \$ 165,00 |
| TOTALES | | | \$ 1.000,00 | | | \$ 18,75 | | \$ 18,75 | | \$520,83 | | \$ 14,58 | | \$ 14,58 | | \$412,50 |

| Total FR | FONDO DE RESERVA | | | | | | Total 13er. Sueldo | 13ER. SUELDO | | | | | |
|----------|------------------|---------|-------------|--------------|---------|-------------|--------------------|--------------|---------|-------------|---------------|---------|-------------|
| | PISCINA 1 | | | PISCINA 2 | | | | PISCINA 1 | | | PISCINA 2 | | |
| | Pre - Siemb. | Siemb. | Crecimiento | Pre - Siemb. | Siemb. | Crecimiento | | Pre - Siemb. | Siemb. | Crecimiento | Pre - Siembra | Siemb. | Crecimiento |
| \$ 49,98 | \$ 0,94 | \$ 0,94 | \$ 26,03 | \$ 0,73 | \$ 0,73 | \$ 20,62 | \$ 50,00 | \$ 0,94 | \$ 0,94 | \$ 26,04 | \$ 0,73 | \$ 0,73 | \$ 20,63 |
| \$ 33,32 | \$ 0,62 | \$ 0,62 | \$ 17,35 | \$ 0,49 | \$ 0,49 | \$ 13,74 | \$ 33,33 | \$ 0,63 | \$ 0,63 | \$ 17,36 | \$ 0,49 | \$ 0,49 | \$ 13,75 |
| \$ 83,30 | \$ 1,56 | \$ 1,56 | \$ 43,39 | \$ 1,21 | \$ 1,21 | \$ 34,36 | \$ 83,33 | \$ 1,56 | \$ 1,56 | \$ 43,40 | \$ 1,22 | \$ 1,22 | \$ 34,38 |

| Total 14to. Sueldo | 14TO. SUELDO | | | | | | Total Vacaciones | VACACIONES | | | | | |
|--------------------|------------------|------------|-------------------|-------------------|-------------|-------------------|------------------|-------------|---------|-------------|--------------|---------|-------------|
| | PISCINA 1 | | | PISCINA 2 | | | | PISCINA 1 | | | PISCINA 2 | | |
| | Pre - Siemb (2%) | Siemb (2%) | Crecimiento (52%) | Pre - Siemb. (1%) | Siemb. (1%) | Crecimiento (42%) | | Pre - Siemb | Siemb. | Crecimiento | Pre - Siemb. | Siemb. | Crecimiento |
| \$ 32,83 | \$ 0,66 | \$ 0,66 | \$ 17,07 | \$ 0,33 | \$ 0,33 | \$ 13,79 | \$ 25,00 | \$ 0,47 | \$ 0,47 | \$ 13,02 | \$ 0,36 | \$ 0,36 | \$ 10,31 |
| \$ 32,83 | \$ 0,66 | \$ 0,66 | \$ 17,07 | \$ 0,33 | \$ 0,33 | \$ 13,79 | \$ 16,67 | \$ 0,31 | \$ 0,31 | \$ 8,68 | \$ 0,24 | \$ 0,24 | \$ 6,88 |
| \$ 65,67 | \$ 1,31 | \$ 1,31 | \$ 34,15 | \$ 0,66 | \$ 0,66 | \$ 27,58 | \$ 41,67 | \$ 0,78 | \$ 0,78 | \$ 21,70 | \$ 0,61 | \$ 0,61 | \$ 17,19 |

Continúa...

... Continúa

| Total Ap. Patronal | APORTE PATRONAL | | | | | | TOTAL INGRESOS | INGRESOS | | | | | |
|--------------------|-----------------|---------|-------------|---------------|---------|-------------|----------------|---------------|----------|-------------|--------------|----------|-------------|
| | PISCINA 1 | | | PISCINA 2 | | | | PISCINA 1 | | | PISCINA 2 | | |
| | Pre - Siembra | Siemb. | Crecimiento | Pre - Siembra | Siemb. | Crecimiento | | Pre - Siembra | Siemb. | Crecimiento | Pre - Siemb. | Siemb. | Crecimiento |
| \$ 72,90 | \$ 1,37 | \$ 1,37 | \$ 37,97 | \$ 1,06 | \$ 1,06 | \$ 30,07 | \$ 757,81 | \$ 14,25 | \$ 14,25 | \$ 394,67 | \$ 10,90 | \$ 10,90 | \$ 312,84 |
| \$ 48,60 | \$ 0,91 | \$ 0,91 | \$ 25,31 | \$ 0,71 | \$ 0,71 | \$ 20,05 | \$ 516,15 | \$ 9,72 | \$ 9,72 | \$ 268,80 | \$ 7,38 | \$ 7,38 | \$ 213,16 |
| \$ 121,50 | \$ 2,28 | \$ 2,28 | \$ 63,28 | \$ 1,77 | \$ 1,77 | \$ 50,12 | \$ 1.273,97 | \$ 23,97 | \$ 23,97 | \$ 663,47 | \$ 18,28 | \$ 18,28 | \$ 526,00 |

| TOTAL DSCTOS. | DESCUENTOS | | | | | | VALOR LÍQUIDO A PAGAR |
|---------------|-----------------|-----------------|------------------|--------------|--------------|------------|-----------------------|
| | Aporte Personal | Aporte Patronal | Fondo de Reserva | 13er. Sueldo | 14to. Sueldo | Vacaciones | |
| \$ 287,41 | \$ 56,70 | \$ 72,90 | \$ 49,98 | \$ 50,00 | \$ 32,83 | \$ 25,00 | \$ 470,40 |
| \$ 202,55 | \$ 37,80 | \$ 48,60 | \$ 33,32 | \$ 33,33 | \$ 32,83 | \$ 16,67 | \$ 313,60 |
| \$ 489,97 | \$ 94,50 | \$ 121,50 | \$ 83,30 | \$ 83,33 | \$ 65,67 | \$ 41,67 | \$ 784,00 |

Fuente: Proceso de investigación

Tomada por: Henry Severino

Anexo 7 Instalaciones de Camaronera Juan Neira



Fuente: Proceso de investigación
Tomada por: Henry Severino

Anexo 8 Entrevista al gerente



Fuente: Proceso de investigación
Tomada por: Henry Severino

Anexo 9 Motor John Deere a diesel



Fuente: Proceso de investigación
Tomada por: Henry Severino

Anexo 10 Reservorio



Fuente: Proceso de investigación
Tomada por: Henry Severino

Anexo 11 Piscina de 5 hectáreas



Fuente: Proceso de investigación
Tomada por: Henry Severino

Anexo 12 Piscina de 4 hectáreas



Fuente: Proceso de investigación
Tomada por: Henry Severino

CAMARONERA JUAN NEIRA

Juan Aureliano Neira Asencio

Santa Elena, Mayo de 2019

CARTA AVAL

Yo, **Juan Aureliano Neira Asencio**, gerente y propietario de la Camaronera Jambelí, ubicada en la comuna Jambelí y con RUC No. **0901234971001** AUTORIZO la realización del Trabajo de Titulación con el tema "**COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA CAMARONERA JUAN NEIRA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017**" al Sr. **Henry Enrique Severino Borbor**, portador de la Cédula de Identidad No. **245032415-3**, egresado de la Carrera de **Contabilidad y Auditoría** en la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y a la vez me comprometo a proporcionar la información que el Sr. Henry Enrique Severino Borbor requiera para desarrollar su trabajo de investigación.

Me despido cordialmente,



Juan Aureliano Neira Asencio
GERENTE Y PROPIETARIO
RUC: 0901234971001