



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, FINANZAS E INFORMÁTICA
PROCESO DE TITULACIÓN

JUNIO 2021 – OCTUBRE 2021

EXÁMEN COMPLEXIVO DE GRADO O FIN DE CARRERA
PRUEBA PRÁCTICA

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

ANÁLISIS DEL COSTO ESTÁNDAR VERSUS EL COSTO REAL
APLICADO EN LA EMPRESA "EL RANCHO", DURANTE EL PRIMER
SEMESTRE DEL 2021

EGRESADO:

TOMÁS ALEJANDRO CARRIEL MOSQUERA

TUTOR:

ING. COM. BOLIVAR CABRERA COELLO

PERÍODO:

2021

Resumen

Embutidos EL RANCHO parte de la cadena de supermercados denominado Comisariato de Carnes El Rancho inicia sus actividades el 31 de octubre de 2003, ubicada en el cantón Durán tiene como propósito brindar una línea de productos cárnicos con la más alta calidad y a menor precio. La presente investigación realizada en la empresa Embutidos EL RANCHO estudia la variación entre los costos estándares y los costos reales del primer semestre del año 2021 desde la variación de los elementos del costo hasta el producto terminado.

La metodología usada en la investigación es deductiva analítica dado a que se analiza la información compilada cual será sustentada con bases fundamentadas y conclusiones específicas.

El objetivo de este estudio se basa en el análisis de la variación de los costos estándar versus los costos reales apoyado con la información brindada por la empresa, estudio que busca determinar un margen mínimo de variación entre los costos y ajustar los costos de producción en la contabilidad de Embutidos EL RANCHO.

Dentro del estudio de caso, se determinó una vez analizado los elementos del costo y todo lo que incurre en la elaboración de los productos que, existe una variación positiva en lo que concierne a los productos terminados dado a que los costos reales no son superiores a los costos estándares establecidos por la empresa, es decir la empresa está produciendo por debajo del costo estándar, lo que genera un mayor margen de venta entre el costo y el precio final.

Palabras claves

Variación, costos, producción, costo real, costo estándar.

Abstract

Embutidos EL RANCHO part of the supermarket chain called Comisariato de Carnes El Rancho began its activities on October 31, 2003, located in the Duran canton, its purpose is to provide a line of meat products with the highest quality and at a lower price. The present investigation carried out in the company Embutidos EL RANCHO studies the variation between the standard costs and the real costs of the first semester of the year 2021 from the variation of the cost elements to the finished product.

The methodology used in the research is analytical deductive given that the compiled information is analyzed, which will be supported by well-founded bases and specific conclusions.

The objective of this study is based on the analysis of the variation of the standard costs versus the real costs supported with the information provided by the company, study that seeks to determine a minimum margin of variation between costs and adjust production costs in the accounting of Embutidos EL RANCHO.

Inside the case study, it was determined after analyzing the cost elements and everything that incurs in the elaboration of the products that, there is a positive variation in terms of finished products given that the real costs are not higher than the standard costs established by the company, in other words, the company is producing below the standard cost, which generates a higher sales margin between the cost and the final price.

Keywords

Variation, costs, production, real cost, standard cost.

INTRODUCCIÓN

El presente documento de trabajo está basado en el análisis del costo estándar versus el costo real de la producción de embutidos de la empresa "EL RANCHO" correspondiente al primer semestre del año 2021, se busca determinar cuál o cuáles son las problemáticas de la variación entre el costo estándar y el costo real.

Embutidos EL RANCHO empieza sus actividades el 31 de octubre del 2003 como empresa familiar parte de la cadena de supermercados de nominado Comisariato de Carnes El Rancho, en la actualidad es empresa unipersonal y es persona natural obligada a llevar contabilidad, la empresa se encuentra ubicada en el cantón Durán en la provincia del Guayas y tiene como actividad principal la venta al por mayor de carnes y productos cárnicos.

La siguiente información está basada en la línea investigativa "Gestión financiera, tributaria, administrativa, tributaria, auditoría y control" en la sub - línea "Auditoría y control". La contrariedad central del presente tema se basa en las variaciones del costo estándar y el costo real de los productos que produce la planta de embutidos y determinar si cada producto tiene un costo superior al precio estimado.

Para obtener una producción de calidad debemos de distribuir todos los costos dentro del proceso de producción para de esta manera ofrecer un precio accesible a los consumidores en el mercado.

El costeo estándar o costo estimado es un aproximado del costo real el cual puede ser utilizado para fines contables dentro de la empresa y determinar la variación que hay entre ambos. Lo que se busca en este sistema de estudio es proporcionar un desarrollo sostenible del costo estándar y analizar los procedimientos y el manejo de las variaciones y su respectivo registro contable.

DESARROLLO

EMBUTIDOS EL RANCHO con Registro Único de Contribuyente N° 0602974180001 inicia sus actividades el 31 de octubre del 2003 como empresa familiar, parte de la cadena de supermercados denominado Comisariato de Carnes El Rancho que tiene presencia principalmente en varios puntos de Guayaquil y otras ciudades del país, tiene como actividad principal la venta al por mayor de carnes y productos cárnicos.

Al ser una empresa obligada a llevar contabilidad está regida bajo las reglas contables de contabilidad NIC, NIIF, y LRTI y su reglamento, y demás leyes que figuran dentro del país en lo que concierne a lo tributario y lo laboral. Entre las obligaciones que la empresa debe presentar están:

- Declaración de Impuesto a la Renta.
- Anexo Declaración Patrimonial.
- Anexo Transaccional Simplificado.
- Declaración de IVA.
- Declaración de Retenciones en la Fuente.

El propósito de la empresa es brindar una línea de productos con la más alta calidad para sus clientes con los precios más bajos en el mercado, cumpliendo los parámetros de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA.

La presente investigación tiene como finalidad el análisis entre las variaciones de los costos estimados y los costos reales de la empresa EMBUTIDOS EL RANCHO del primer semestre del año 2021, misma investigación que se llevará a cabo en el área de costos de la empresa.

El desarrollo que sustenta el presente trabajo se basa en la investigación de varios trabajos autores y libros académicos. En Ecuador la producción de embutidos es muy demandado es por ello que existen un sin número de empresas que se dedican a esta actividad, el sector de la producción de embutidos es muy bueno para invertir, pero de la misma manera se necesita cumplir con varios elementos de calidad para cumplir una buena producción, entre estos elementos principales tenemos la materia prima, mano de obra y todo costo indirecto de fabricación relacionado a la producción.

EMBUTIDOS EL RANCHO forma parte del grupo *Mi pymes* dentro del Ecuador, ya que estas son las responsables del crecimiento económico en la producción interna, y generadoras de plazas de trabajo en el país.

Según (INEN, 2018) “se conoce como *mi pymes*, a las micro, pequeña y medianas empresas cuya naturaleza se establece por su orden jurídico o no jurídico; capital social, volumen de ventas, número de trabajadores y su nivel de activos”.

El factor principal para realizar este proyecto es el de poder determinar la variación de los costos estándar y los costos reales de la empresa. El sistema de costo estándar ha ayudado a lo largo del tiempo a contadores y personas afines con esta área a establecer precios de los diferentes productos que realizan cada una de las empresas midiendo todos los costos indirectos incurridos dentro del proceso de producción.

(Pérez López, 2009) nos indica en su trabajo de tesis titulada DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR EN UNA INDUSTRIA PANIFICADORA que “los sistemas contables son métodos y procedimientos que nos permiten ordenar, estandarizar y registrar operaciones contables con el fin de presentar información precisa y concisa de estados financieros”.

Estas variaciones se deben al cálculo de las tasas predeterminadas las cuales causan inconvenientes a la hora de asignar valores monetarios a los CIF. Estos costos se pueden visualizar antes de iniciar la producción y compararlos con los costos reales incurridos en el proceso. La comparación no solo nos permite registrar de manera adecuada las variaciones, sino que también nos permite analizar porque la producción tiene costos diferentes al costo que la producción debería tener y cuál sería su diferencia.

La empresa se encuentra en la clasificación de tipo industrial, ya que se dedica a la compra de materia prima y a la transformación de la misma en producto terminado.

De acuerdo a (Perez, 2021) en su publicación en la página web OBS Business School indica que, dentro del amplio abanico de empresas que existe, las de tipo industrial son aquellas que se dedican a convertir materias primas en otros productos. Estos artículos finales pueden servir para cubrir las necesidades de los consumidores o por el contrario presentarse como un elemento más en otros procesos de producción.

Marco Conceptual.

Cuando hablamos de contabilidad de costos nos referimos a una rama de la contabilidad que involucra el registro e informes de productos, grupo de productos o servicios, es decir, a cualquier actividad económica, sin limitarse a empresas productivas o industrias; a fin de controlar y contabilizar los movimientos de los almacenes, verificar la existencia de los bienes (toma de inventarios), registrar la producción, determinar los costos de producción, orientar la política de precios, controlar los resultados de la actividad productiva, confeccionar estadísticas, preparar presupuestos, etcétera (Luján Alburquerque, 2009, p. 7).

Contabilidad de costos: Según (Jimenez Lamus, 2010) entiende a “la contabilidad de costos a cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio”.

Es decir, ayuda a un mejor registro de los costos en la contabilidad ya que nos permite tener un cálculo más exacto dentro de la elaboración de productos o prestación de servicios.

De acuerdo con (Garcia Colin, 2013, p 7) “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”.

En otras palabras, la contabilidad de costos es el sistema que utilizan las empresas para determinar el importe total de la elaboración de un bien o servicio tomando en cuenta todos los costos incurridos dentro del proceso de producción y elaboración de un bien.

Entre los elementos del costo de producción se consideran los siguientes:

- Materia prima
- Mano de obra
- Costos indirectos de fabricación.

Materia prima, se conoce como toda mercadería la cual tiene su proceso de transformación para elaborar un producto final, según, (Rojas Medina, 2007) define a la materia prima como aquellos materiales que se pueden identificar claramente, dentro del producto terminado y cuyo importe sea considerable (p.36).

Mano de obra, es todo costo humano incurrido en la elaboración y transformación de la materia prima en productos terminados, (Garcia Colin, 2013) en su libro nos indica

que la mano de obra es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados (p.14).

Costos indirectos de fabricación (cif), son todos los gastos que participan dentro de una producción el cual no es medible ni cuantificable dentro de la transformación de las materias primas en un producto final. En su libro (Garcia Colin, 2013) señala que los costos indirectos de fabricación son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de las materias primas y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costo determinados (p. 14).

Costo estándar, es aquel costo que se puede medir de acuerdo a una determinación previa por parte de las empresas, que permite establecer el costo unitario a un producto en específico.

(Rojas Medina, 2007) menciona en su libro que “un costo estándar es un costo predeterminado, es decir, se establece antes del hecho físico de la producción, y con él se establece lo que debe ser el costo (p. 156)”.

El costo estándar representa el costo planeado de un producto y por lo general se establece antes de iniciarse la producción, proporcionando así una meta que debe alcanzar (Hernandez Silva, 2010). Este nos sirve como base fundamental para evaluar la eficiencia de una entidad, la cual se debe encontrar en un punto normal de producción.

(Dos Santos, 2004) menciona que “dentro del costo estándar se utilizan valores establecidos para el registro de los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación”.

Costo real, o también llamados costo histórico es aquel costo que se determina al final del periodo de producción, es decir todo costo incurrido en la fabricación de un bien o en la prestación de un servicio.

(Westreicher, 2020) menciona que “el coste real es aquel en el que una empresa verdaderamente ha incurrido. Es decir, no se trata de una proyección o aproximación”.

Los Costos Reales o también conocidos como Costo históricos, son todos aquellos Costos ya realizados, es decir que se han incurrido en el proceso de producción, en otras palabras, el Costo real está formado por todos los gastos que se incurren en la fabricación de un producto o prestación de un servicio. Estos son de gran ayuda para predecir el comportamiento de los Costos predeterminados (Muñoz Bernal, Espinoza Toalombo, Zúñiga Santillan, Guerrero Rivera, & Campos Rocafuerte, 2017, p. 27). Los autores también mencionan lo siguiente: “para que el costo real que se obtiene en la producción se pueda evaluar de acuerdo a la eficiencia, es necesario compararse con otros costos, ya sea el histórico, estándar, estimado o planificado”.

“La diferencia que existe entre el costo estándar y el costo real denomina variación, esta indica el valor de un determinado nivel de producción” (Luján Alburqueque, 2009).

Los costos reales se los conocen después de producir un bien o servicio, mientras los costos estándar se los realiza antes de empezar con las actividades de la empresa.

Variaciones

La comparación periódica del costo estándar con el costo real genera lo que este sistema denomina las variaciones. Las variaciones revelan el grado en que se ha obtenido un determinado nivel de actuación establecido por la gerencia. Las variaciones pueden

agruparse por departamentos y por elemento del costo. El grado en que puede controlarse una variación depende de la naturaleza del estándar, del grado de actualización, del costo implicado y de las circunstancias particulares que originaron la variación (Godoy-Collado, 2010)

En otras palabras, las variaciones son las diferencias que existen entre el costo estándar y el costo real, estas variaciones pueden ser:

- Positivas, siempre y cuando el costo real no sea superior al costo estándar, y;
- Negativas, cuando el costo real sea inferior al costo estándar.

Es decir, cuando se tiene una variación positiva existe una disminución de costos lo cual es beneficioso para las empresas, en cambio, si la variación es de carácter negativa las empresas incurrirían en pérdidas.

Variaciones de Materia prima

La materia prima tiene 2 variaciones:

- Variación del precio, el cual se determina restando el precio estimado y el precio real multiplicado por la cantidad real.

$$(P. \text{ estándar} - P. \text{ real}) * \text{Cant. Real, y;}$$

- Variación cantidad, que se establece entre la resta de cantidad estimada y la cantidad real por el precio estándar.

$$(\text{Cant. Estándar} - \text{Cant. Real}) * P. \text{ estándar.}$$

Mano de obra

La mano de obra directa cuenta con 2 variaciones:

- Variación de costo de la mano de obra directa, se determina restando la tasa estándar con la tasa real multiplicado por las horas reales.

$$(T. \text{ estándar} - T. \text{ Real}) * H. \text{ Reales, y};$$

- Variación de la eficiencia de la mano de obra, la cual se establece en horas estándar menos horas reales multiplicado con la tasa estándar

$$(H. \text{ estándar,} - H. \text{ Reales}) * T. \text{ estándar.}$$

Gastos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación tienen 3 variaciones:

- Variación de la eficiencia, se determina mediante el cálculo entre horas estándar menos horas reales multiplicado con la tasa estándar.

$$(H. \text{ estándar} - H. \text{ Reales}) * T. \text{ estándar}$$

- Variación de la capacidad, establecido por horas presupuestadas menos horas reales multiplicado con la tasa estándar.

$$(H. \text{ Presupuestadas} - H. \text{ Reales}) * T. \text{ estándar}$$

- Variación del presupuesto, determinado por el monto presupuestado menos el monto ejecutado.

$$(M. \text{ Presupuestado} - M. \text{ Ejecutado})$$

Dentro del presupuesto estándar se ha se ha determinado la capacidad de producción a los productos más vendidos por parte de la empresa los cuales se detallan a continuación:

Tabla 1 Presupuesto de tasa estándar Embutidos EL RANCHO 1er semestre año 2021

	AHUMADO	CHORICILLO	CHUZO DE POLLO	DE CUENCANA COCIDA	LONGANIZA	PAISA	SALCHICHON	TOTAL GENERAL
PRODUCCION ESTIMADA 2021	32463,45	9285,46	6266,85	17635,96	16995,92	16687,98	7341,99	106677,65
%	0,30431	0,08704	0,05874	0,16532	0,15932	0,15643	0,06882	1
COSTOS INDIRECTOS ESTIMADOS								0
MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 587,48	\$ 168,04	\$ 113,41	\$ 319,15	\$ 307,57	\$ 302,00	\$ 132,87	\$ 1.930,51
OTROS GASTOS DEL PERSONAL	\$ 20,56	\$ 5,88	\$ 3,97	\$ 11,17	\$ 10,76	\$ 10,57	\$ 4,65	\$ 67,57
SERVICIOS BASICOS	\$ 1.272,87	\$ 364,08	\$ 245,72	\$ 691,50	\$ 666,40	\$ 654,33	\$ 287,88	\$ 4.182,77
GAS	\$ 195,83	\$ 56,01	\$ 37,80	\$ 106,38	\$ 102,52	\$ 100,67	\$ 44,29	\$ 643,50
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	\$ 665,81	\$ 190,44	\$ 128,53	\$ 361,71	\$ 348,58	\$ 342,26	\$ 150,58	\$ 2.187,91
SUMINISTROS Y MATERIALES	\$ 141,97	\$ 40,61	\$ 27,41	\$ 77,13	\$ 74,33	\$ 72,98	\$ 32,11	\$ 466,54
CONTROL DE PLAGAS	\$ 157,64	\$ 45,09	\$ 30,43	\$ 85,64	\$ 82,53	\$ 81,04	\$ 35,65	\$ 518,02
SEGURIDAD Y GUARDIANIA	\$ 52,87	\$ 15,12	\$ 10,21	\$ 28,72	\$ 27,68	\$ 27,18	\$ 11,96	\$ 173,75
DEPRECIACION	\$ 174,50	\$ 49,91	\$ 33,69	\$ 94,80	\$ 91,36	\$ 89,71	\$ 39,47	\$ 573,44
MERMA DE INVENTARIO	\$ 734,35	\$ 210,04	\$ 141,76	\$ 398,94	\$ 384,46	\$ 377,50	\$ 166,08	\$ 2.413,13
DIAS NO LABORADOS	\$ 372,07	\$ 106,42	\$ 71,83	\$ 202,13	\$ 194,79	\$ 191,26	\$ 84,15	\$ 1.222,65
SUMINISTROS Y MATERIALES DE LIMPIEZA	\$ 195,83	\$ 56,01	\$ 37,80	\$ 106,38	\$ 102,52	\$ 100,67	\$ 44,29	\$ 643,50
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS ESTIMADOS	\$ 4.571,79	\$ 1.307,66	\$ 882,55	\$ 2.483,65	\$ 2.393,52	\$ 2.350,15	\$ 1.033,96	\$ 15.023,28
TASA ESTIMADA DE COSTOS INDIRECTOS	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	

Elaborado por: El autor

Tal como se observa en la Tabla 1 para el período del primer semestre año 2021 se presupuestó la producción de 106677.68 libras de embutidos de los productos más vendidos por parte de la fábrica, también se ha presupuestado los costos indirectos de fabricación los cuales se determinaron de acuerdo al último semestre del año 2020 y que representan el 0.68% del total de costos indirectos de fabricación del periodo que se está analizando, además la tabla nos muestra la tasa de aplicación para cada uno de los productos en relación con los CIF dividido con la base de actividad estimada, es decir, la cantidad de libras presupuestadas durante el primer semestre del año 2021.

Varios autores definen a la tasa estándar como la relación que existe entre el costo general presupuestado de producción y la base presupuestada a producir.

Para tener un mejor control del costo estándar dentro de la empresa se realiza una hoja de costos que para determinar el costo estándar se considera precio y cantidad estándar de materia prima. También se conoce a la hoja de costo como la fórmula o presupuesto de la producción, en esta hoja se encuentran los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Para análisis del costo estándar y costo real se ha tomado la producción # **202106000016** donde se produce dos tipos de productos, en la hoja de costos como se observa se costea producción de producto longaniza donde se detalla fórmula, materiales, mano de obra y costos indirectos que incurren en el producto.

Tabla 2 Variación Precio Materia Prima

Variación Precio Materia Prima

NOMBRE	Precio Estándar	Precio Real	Cantidad Real	Variación P.M.P
Choricillo				
MP (A.G.)	1,29	0,93	0,47	0,17
MP (N.S.)	0,86	0,96	0,1	-0,01
MP (C.R.40)	10,44	10,44	0,05	0,00
MP (C.M.)	1,64	1,54	1,17	0,12
MP (IB)	3,62	4,23	0,18	-0,11
MP (ERTB)	1,90	2,23	0,23	-0,08
MP (G.M.)	1,19	1,33	0,76	-0,10
MP (O.H.)	1,70	2,08	0,29	-0,11
MP (PTN)	1,25	1,43	4,67	-0,86
MP (TPFFT)	0,98	1,10	0,76	-0,09
MP (PTN.T.N.)	2,02	1,79	14,61	3,30
MP (S.N3)	0,06	0,08	5,26	-0,13
MP (PTA.N.M)	1,75	1,26	0,76	0,37
MP (A.S.)	1,81	2,03	1,17	-0,26
MP (ALM.TG)	0,36	0,26	5,84	0,60
MP (C.A.H.)	3,86	4,31	0,58	-0,26
MP (G.C.)	1,00	0,98	70,12	1,49
MP (C.I.B)	1,02	0,86	140,24	23,13
MP (CEB.C)	0,16	0,17	5,84	-0,07
MP (T.B.)	12,00	13,00	5,3	-5,30
Total	48,91	51,01	258,40	

Elaborado por: El Autor

Como se observa en la tabla se ha determinado la variación que existe entre la diferencia del precio estándar y el precio real multiplicado por la cantidad real de materia prima utilizada, dentro del análisis de la variación se puede observar que existe un valor positivo en la carne industria ya que el precio real es inferior al precio estándar lo cual es favorable para la empresa porque el costo del producto final se abarata, caso contrario con la tripa de borrego ya que su precio real supera al costo estándar lo cual encarece el costo del producto final.

De tal manera en la producción que se analiza, se realizó la hoja de costo del producto choricillo, donde también se detalla la cantidad de materia prima y materiales utilizados por parada, de tal manera se aplican las tasas de mano obra y costos indirectos a la fabricación del producto.

Tabla 3 Variación Precio Materia Prima

Variación Precio Materia Prima

NOMBRE	Precio Estándar	Precio Real	Cantidad Real	Variación P.M.P
Longaniza				
MP (A.G.)	1,29	0,93	0,77	0,28
MP (N.S.)	0,86	0,96	0,16	-0,02
MP (C.R.40)	10,44	10,44	0,08	0,00
MP (C.M.)	1,64	1,54	1,92	0,19
MP (IB)	3,62	4,23	0,29	-0,18
MP (ERTB)	1,90	2,23	0,38	-0,13
MP (G.M.)	1,19	1,33	1,25	-0,17
MP (O.H.)	1,70	2,08	0,48	-0,18
MP (PTN)	1,25	1,43	7,67	-1,40
MP (TPFFT)	0,98	1,10	1,25	-0,14
MP (PTN.T.N.)	2,02	1,79	23,98	5,41
MP (S.N3)	0,06	0,08	8,63	-0,21
MP (PTA.N.M)	1,75	1,26	1,25	0,61
MP (A.S.)	1,81	2,03	1,92	-0,43
MP (ALM.TG)	0,36	0,26	9,59	0,99
MP (C.A.H.)	3,86	4,31	0,96	-0,43
MP (G.C.)	1,00	0,98	115,1	2,45
MP (C.I.B)	1,02	0,86	230,2	37,97
MP (CEB.C)	0,16	0,17	9,59	-0,12
MP (T.C.)	14,00	13,00	4	4,00
Total	50,91	51,01	419,47	

Elaborado por: El autor

Al ser la longaniza un producto que utiliza la misma materia prima que el choricillo a excepción de la tripa de borrego la cual cambia por tripa de cerdo, la variación de ambos productos conforme al precio es relativa entre ellos, al tener otro material este producto es mucho más rentable producirlo ya que gran parte de los costos reales son inferiores a los costos estándares.

Para determinar la mano de obra estándar se ha tomado en cuenta sueldo total de mano de obra incluido beneficios por mes dividido entre el resultado de cantidad de días laborados multiplicados por la cantidad de horas estándar.

Entra las variaciones de la mano obra se va analizar la variación de la eficiencia de la misma, la cual se representa en el siguiente cuadro.

Tabla 4 Variación de la eficiencia de la mano de obra

Tasa Estándar Mano de Obra		
4,85		531,8
3,15	0,0091	345,4
8		877,2

Variación de la eficiencia de la mano de obra

	H. Estándar	H. Real	T. Estándar	Variación
Longaniza	8	4,85	0,14	0,4410
Choricillo	8	3,15	0,14	0,6789
Total Horas		8,00		

Elaborado por: El autor

Como se observa en la tabla en la parte superior se determinó la cantidad de horas utilizadas (8 horas) en la elaboración de cada producto en relación a la cantidad de libras producidas (877.2). La cantidad real de horas en que se elaboró la longaniza se determinó entre la cantidad horas estándar que fueron 4 horas 51 minuto, mientras que las reales en que se elaboró el choricillo fue 3 horas 9 minutos.

Producción terminada

Tabla 5 PRODUCCION 202106000016 DIA 25-06-2021

PRODUCCIÓN 202106000016 DIA 25-06-2021

PRODUCTO	Paradas	Cantidad Producida	Costo Proyectoado	Costo Real	Variación Absoluta	Variación Relativa
Longaniza	4,35	531,89	1,27	1,22	0,05	4%
Choricillo	2,65	345,4	1,23	1,08	0,15	12%
Total		877,29				

Elaborado por: El autor

Tal como se muestra en la tabla se proyectó mediante fórmula 531.89 libras de longaniza, dando como precio estándar \$1.27 en la hoja de costos, una vez contabilizada la producción en el sistema que maneja la empresa el costo real del producto es de \$1.22 dólares.

Dentro del análisis se realiza una variación absoluta y una variación relativa, estas variaciones indican la cantidad en dólares y porcentajes, el producto analizado al tener cifras positivas en la variación indica que es rentable para la empresa seguirlo produciendo ya que el costo real es inferior al costo estándar que ha estipulado el departamento de producción.

De la misma manera en la producción **202106000016** se determinó el costo estándar y el costo real del producto choricillo, donde podemos observar en la variación absoluta que existe un ahorro del costo de 0.15 centavos por libra producida y en valores porcentuales tiene 12% lo que significa que el producto tiene una rentabilidad considerable dentro de la producción en la empresa.

La variación positiva que tienen estos productos se debe a que son productos que rotan de manera continua, es decir tienen una demanda bastante alta dentro del mercado de embutidos.

Tabla 6 PRODUCCION 202106000018 DIA 23-06-2021

PRODUCCIÓN 202106000018 DIA 23-06-2021						
PRODUCTO	Paradas	Cantidad Producida	Costo Proyectado	Costo Real	Variación Absoluta	Variación Relativa
Ahumado	9,26	1014	0,83	0,72	0,11	13%
Jumbo	3,74	366,4	0,9	0,85	0,05	6%
Emulsión de Cuero	1	136,71	0,55	0,47	0,08	15%
Total		1517,11				

Elaborado por: El autor

Se ha analizado también la producción **202106000018** donde se ha elaborado 3 tipos de productos, como se puede observar los costos reales de cada producto son inferiores a los costos estándares, es decir, existe una variación positiva, de tal manera que los costos estándar incurridos en la producción analizada son superiores al costo real. La variación real que existe en el chorizo ahumado se debe a la cantidad de productos que

se elaboró, además que este es el producto que más se vende ya que tiene una alta demanda en el mercado.

CONCLUSIÓN

El presente trabajo el cual tiene como objetivo el analizar la variación del costo estándar versus el costo real en la producción de embutidos ha determinado las siguientes conclusiones:

- La variación de ciertos productos de materia prima se debe a que no se han actualizados los precios estándar en la hoja de costo. Aunque no existe tanta variación en los costos es recomendable ajustar los costos estándares de materia prima de forma más continua, para de esta manera tener un mejor control y evaluar la eficiencia de la empresa donde debe encontrar un punto normal de producción.
- Se determinó dentro de la mano de obra real las horas distribuidas en la elaboración de cada producto, en el choricillo 3h09m mientras que en la longaniza 4h51m, lo cual indica que la mano de obra es eficiente en la producción dado a que todo el proceso se lo realizó dentro de las 8 horas estandarizadas por la empresa.
- De las producciones analizadas se ha determinado que los costos reales en valores porcentuales tienen resultados positivos los cuales están entre 5% y 15% de variación en relación con el costo estándar de los productos terminado ya que estas variaciones generan un margen de ganancia por libras más beneficioso para la empresa.

Bibliografía

- Dos Santos, M. Y. (9 de Septiembre de 2004). *Gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos-industriales-y-costos-standard/>
- García Colin, J. (2013). *Contabilidad de Costos (4ta Edición)*. Mexico D.F.: McGRAW-HILL.
- Godoy-Collado, M. (2010). *Metodología para el análisis de variaciones de los costos*. Obtenido de <http://www.bibliociencias.cu/gsd/collect/revistas/index/assoc/HASHe9c1/91adb231.dir/doc.pdf>
- Hernandez Silva, V. (12 de Marzo de 2010). Obtenido de <http://brd.unid.edu.mx/recursos/Contabilidad%20de%20costos/Bloque%205/Lecturas/1.%20Apuntes%20de%20costos%20III.pdf>
- INEN. (2018). *Servicio Ecuatoriano de Normalización*. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/mipymes-y-organizaciones-de-economia-popular-y-solidaria-son-una-pieza-clave-para-la-economia-del-pais/>
- Jimenez Lamus, W. (2010). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Bogotá: Fundación para la Educación Superior San Mateo.
- Luján Alburquerque, L. (2009). *Contabilidad de Costos*. Gaceta Jurídica S.A.
- Muñoz Bernal, M., Espinoza Toalombo, R., Zúñiga Santillan, X., Guerrero Rivera, W., & Campos Rocafuerte, H. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa*. Milagro: Ediciones Holguín S.A.
- Peréz Lopéz, C. (2009). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR EN UNA INDUSTRIA [Tesis de licenciatura, Universidad de San Carlos de Guatemala]*. Repositorio institucional.
- Perez, A. (29 de Marzo de 2021). *OBS Business School*. Obtenido de <https://www.obsbusiness.school/blog/empresas-industriales-conceptos-generales-y-tipos-destacar>
- Rojas Medina, R. A. (2007). *SISTEMAS DE COSTOS: Un proceso para su implementación*. Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia.
- Westreicher, G. (14 de Abril de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/coste-real.html>

ANEXOS



EMBUTIDOS "EL RANCHO"

ORDEN DE PRODUCCION N°		
FECHA ELABORACION:	viernes, 25 de junio de 2021	
LOTE:	176	
PRODUCTO:	112	LONGANIZA
PARADAS:	4,35	LONGANIZA

INGREDIENTES

CODIGO	ITEM	PESO LBS.	PESO KG	COSTO LBS.	COSTO TOT.	%
1001				\$ 1,29	\$ 0,99	0,14%
1004				\$ 1,81	\$ 3,48	0,36%
1006				\$ 0,36	\$ 3,45	1,81%
1013				\$ 3,86	\$ 3,70	0,18%
1016				\$ 10,44	\$ 0,80	0,01%
1017				\$ 1,64	\$ 3,15	0,36%
1023				\$ 1,90	\$ 0,73	0,07%
1026				\$ 1,19	\$ 1,48	0,24%
1028				\$ 3,62	\$ 1,04	0,05%
1030				\$ 0,86	\$ 0,14	0,03%
1032				\$ 1,70	\$ 0,82	0,09%
1037				\$ 1,75	\$ 2,18	0,24%
1039				\$ 1,25	\$ 9,69	1,45%
1042				\$ 2,02	\$ 48,44	4,62%
1044				\$ 0,06	\$ 0,62	1,63%
1046				\$ 0,98	\$ 1,22	0,24%
1066				\$ -	\$ -	3,62%
2002				\$ 1,02	\$ 234,81	43,39%
3008				\$ 1,00	\$ 116,10	21,69%
6006				\$ 0,16	\$ 1,63	1,81%
9999	AGUA	96,92	43,6000	\$ -	\$ -	18,08%
TOTAL ADIVOS		60,57	27,47		\$ 81,73	11%
TOTAL CARNICOS		354,89	160,95		\$ 351,44	85%
TOTAL AGUAHELLO		115,10	52,20		\$ -	22%
TOTAL PRODUCCION		630,67	240,62		\$ 433,17	118%

EMPAQUE

CODIGO	ITEM	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	COSTO	%
7032	TRPA DE CERDO	1,00	4,00	4,00	\$ 66,00	11,45%
7034	ROLA CHILLO 200 G 8/6	1,00	-	-	\$ -	0,00%
7033	CLPS	1,00	-	-	\$ -	0,00%
7018	TRPA AMPACK C-21 RES	33,33	-	-	\$ -	0,00%
7006	FUNDAS CHMCHURR	1,00	-	-	\$ -	0,00%

CODIGO	CUENTA	CANTIDAD	TASA	TOTAL	%
52020012	M.O.A.	531,80	99,69	\$ 99,69	16,9%
52030024	C.J.F.	531,80	0,14	\$ 74,45	13,2%
COSTOS DE CONVERSION				\$ 174,15	26,3%

PESOS DE PRODUCCION

P. CRUDO	PESO FINAL	UNIDADE	MASA	REPROCES	TOTAL MERMA	% MERM
631,80	631,80	-		-	-	0,00%

PESO MATERIALES FORMULA	530,57					
PESO DE EMPAQUE ESTIMADO	6,00					
PESO TOTAL DE FORMULA	536,57			COSTO ESTIMADO	\$ 1,25	
PESO BRUTO DE PRODUCCION	531,80					
DIFERENCIA +/-	-4,77			PESO BRUTO (MASA Y REPROCESO)		531,80
MERMA POR COCCION	0,00%			PESO MASA + REPROCESO		-

COSTO DE PRODUCCION	MATERIA PRIMA	COSTOS CONVERSION	C. U.	TASA ADMINIST	COSTO TOTAL
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	\$0,92	\$0,33	\$1,25	\$0,24	\$1,48
%	61,97%	22,06%	84,03%	15,97%	100,0%



EMBUTIDOS "EL RANCHO"

ORDEN DE PRODUCCION N°

FECHA ELABORACION:

viernes, 25 de junio de 2021

LOTE:

176

PRODUCTO:

101

CHORICILLO

PARADAS:

2,65

CHORICILLO

INGREDIENTES

CODIGO	ITEM	PESOLBS	PESOKG	COSTO LBS	COSTO TOT	%
1001				\$ 1,29	\$ 0,60	0,14%
1004				\$ 1,81	\$ 2,12	0,36%
1005				\$ 0,36	\$ 2,10	1,81%
1013				\$ 3,86	\$ 2,26	0,18%
1016				\$ 10,44	\$ 0,49	0,01%
1017				\$ 1,64	\$ 1,92	0,36%
1023				\$ 1,90	\$ 0,44	0,07%
1026				\$ 1,19	\$ 0,90	0,24%
1028				\$ 3,62	\$ 0,63	0,06%
1030				\$ 0,86	\$ 0,09	0,03%
1032				\$ 1,70	\$ 0,80	0,09%
1037				\$ 1,76	\$ 1,33	0,24%
1039				\$ 1,26	\$ 6,84	1,46%
1042				\$ 2,02	\$ 29,61	4,62%
1044				\$ 0,06	\$ 0,32	1,63%
1045				\$ 0,98	\$ 0,74	0,24%
1066				\$ -	\$ -	3,62%
2002				\$ 1,02	\$ 145,04	43,39%
3008				\$ 1,00	\$ 70,12	21,69%
6006				\$ 0,16	\$ 0,93	1,81%
9999				\$ -	\$ -	18,08%
TOTAL ADITIVOS		36,90	16,73		\$ 49,79	11%
TOTAL CARNICOS		216,20	98,05		\$ 214,10	85%
TOTAL AGUAHELO		70,12	31,80		\$ -	22%
TOTAL PRODUCCION		323,22	146,58	-	\$ 263,88	118%

EMPAQUE

CODIGO	ITEM	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	COSTO	%
7031	TRPA DE BORREGO	1,00	6,00	6,00	\$ 60,00	18,63%
7034	PIOLA CHILLO 200 G 8/6	1,00	-	-	\$ -	0,00%
7033	QLPS	1,00	-	-	\$ -	0,00%
7018	TRPA AMPA CK C-21 RES	33,33	-	-	\$ -	0,00%
7006	FUNDA S CHIMCHURRI	1,00	-	-	\$ -	0,00%

CODIGO	CUENTA	CANTIDAD	TASA	TOTAL	%
52020012	M.O.A.	345,40	64,75	\$ 64,75	16,7%
52030024	C.J.F.	345,40	0,14	\$ 48,36	13,0%
COSTOS DE CONVERSION				\$ 113,11	25,9%

PESOS DE PRODUCCION

P. CRUDO	PESO FINAL	UNIDADE	MASA	REPROCESO	TOTAL MERMA	% MERMA
345,40	345,40	-	-	-	-	0,00%

PESO MATERIALES FORMULA	323,22					
PESO DE EMPAQUE ESTIMADO	5,00					
PESO TOTAL DE FORMULA	328,22		COSTO ESTIMADO	\$	1,27	
PESO BRUTO DE PRODUCCION	345,40					
DIFERENCIA +/-	17,18		PESO BRUTO (MASA Y REPROCESO)		345,40	
MERMA POR COCCION	0,00%		PESO MASA + REPROCESO		-	

COSTO DE PRODUCCION	MATERIA PRIMA	COSTOS CONVERSION	C.U.	TASA ADMINIST	COSTO TOTAL
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	\$0,94	\$0,33	\$1,27	\$0,24	\$1,51
%	62,28%	21,75%	84,03%	15,97%	100,0%

EMBUTIDOS EL RANCHO
ESTIMACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA
A PARTIR DEL 01 DE ENERO DEL 2021

					28-sep-20	
APellidos	NOMBRES	AREA	SUELDO	V. x HORA	HORAS LABORADAS	GASTO PERSONAL
BRIONES	GUSTAVO	PRODUCCIÓN	650,00	5,39	8	\$43,09
GALLON	RAMIRO	PRODUCCIÓN	490,00	4,10	8	\$32,78
GUTIERREZ	PEDRO	PRODUCCIÓN	450,00	3,98	8	\$31,82
PERLAZA	AGUSTIN	PRODUCCIÓN	430,00	3,48	8	\$27,84
MOGROVEJO	FRANKLIN	PRODUCCIÓN	430,00	3,61	8	\$28,92
TOTAL NÓMINA						\$164,44

PRODUCCION DIARIA			28-sep
PRODUCTO	COD	PESO	TASA ESTIMADA
CHORICILLO	101	345,40	64,75
LONGANIZA	112	531,80	99,69
#N/D			0,00
#N/D			0,00
#N/D			0,00
TOTAL		877,2	164,44



EMBUTIDOS "EL RANCHO"

ORDEN DE PRODUCCION N°

FECHA ELABORACION:

miércoles, 23 de junio de 2021

LOTE:

174

PRODUCTO:

111

JUMBO

PARADAS:

3,74

JUMBO

INGREDIENTES

CODIGO	ITEM	PESO LBS.	PESO KG	COSTO LBS.	COSTO TOT.	%
1004				\$ 1,81	\$ 2,99	0,37%
1005				\$ 0,36	\$ 14,84	9,36%
1014				\$ 2,84	\$ 0,23	0,02%
1017				\$ 1,64	\$ 2,03	0,28%
1023				\$ 1,90	\$ 0,39	0,05%
1025				\$ 1,19	\$ 1,28	0,24%
1027				\$ 3,17	\$ 1,05	0,07%
1030				\$ 0,86	\$ 0,11	0,03%
1032				\$ 1,70	\$ 0,56	0,07%
1037				\$ 1,75	\$ 1,44	0,19%
1039				\$ 1,25	\$ 5,15	0,94%
1044				\$ 0,06	\$ 0,49	1,87%
1046				\$ 0,98	\$ 1,62	0,37%
1065				\$ -	\$ -	28,08%
2002				\$ 1,02	\$ 168,23	37,45%
4003				\$ 0,15	\$ 7,42	11,23%
6005				\$ 0,16	\$ 1,32	1,87%
8001	EMULSION DE CUERO	32,99	14,9600	\$ 0,48	\$ 15,71	7,49%
TOTAL ADITIVOS		61,11	27,71		\$ 32,18	14%
TOTAL CARNICOS		255,65	115,94		\$ 192,69	58%
TOTAL AGUA HELO		123,70	56,10		\$ -	28%
TOTAL PRODUCCION		440,46	199,75		\$ 224,86	100%

EMPAQUE

CODIGO	ITEM	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	COSTO	%
7015	TRIPA AMLIX C-38 NEDRA	50,00	3,50	175,00	\$ 17,50	7,17%
7034	PIOLA CHILLO 200 G 8/6	1,00	0,92	0,92	\$ 1,80	0,74%
7033	CLIPS	1,00	-	-	\$ -	0,00%
7018	TRIPA AMPACK C-21 RES	33,33	-	-	\$ -	0,00%
7005	FLUNDAS CHMCHURRI	1,00	-	-	\$ -	0,00%

CODIGO	CUENTA	CANTIDAD	TASA	TOTAL	%
52020012	M.O.A.	366,40	39,71	\$ 39,71	14,0%
52030024	C.I.F.	366,40	0,14	\$ 51,30	17,4%
COSTOS DE CONVERSION				\$ 91,01	27,2%

PESOS DE PRODUCCION

P. CRUDO	PESO FINAL	UNIDADE!	MASA	REPROCES	TOTAL MERMA	% MERM
442,00	366,40	-		5,00	80,60	18,24%

PESO MATERIALES FORMULA	440,46					
PESO DE EMPAQUE ESTIMADO	1,05					
PESO TOTAL DE FORMULA	441,51					
PESO BRUTO DE PRODUCCION	442,00					
DIFERENCIA +/-	0,49			PESO BRUTO (MASA Y REPROCESO)		371,40
MERMA POR COCCION	15,97%			PESO MASA + REPROCESO		5,00

COSTO DE PRODUCCION	MATERIA PRIMA	COSTOS CONVERSION	C.U.	TASA ADMINST	COSTO TOTAL
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	\$0,67	\$0,25	\$0,91	\$0,17	\$1,09
%	61,22%	22,82%	84,03%	15,97%	100,0%



EMBUTIDOS "EL RANCHO"

ORDEN DE PRODUCCION N°

FECHA ELABORACION:

miércoles, 23 de junio de 2021

LOTE:

174

PRODUCTO:

102

AHUMADO

PARADAS:

9,26

AHUMADO

INGREDIENTES

CODIGO	ITEM	PESO LBS.	PESO KG	COSTO LBS.	COSTO TOT.	%
1004				\$ 1,81	\$ 7,40	0,37%
1005				\$ 0,36	\$ 36,75	9,36%
1014				\$ 2,84	\$ 0,58	0,02%
1017				\$ 1,64	\$ 5,02	0,28%
1023				\$ 1,90	\$ 0,97	0,05%
1025				\$ 1,19	\$ 3,16	0,24%
1027				\$ 3,17	\$ 2,59	0,07%
1030				\$ 0,86	\$ 0,26	0,03%
1032				\$ 1,70	\$ 1,39	0,07%
1037				\$ 1,75	\$ 3,56	0,19%
1039				\$ 1,25	\$ 12,76	0,94%
1044				\$ 0,06	\$ 1,23	1,87%
1046				\$ 0,98	\$ 4,00	0,37%
1065				\$ -	\$ -	28,08%
2002				\$ 1,02	\$ 416,53	37,45%
4003				\$ 0,15	\$ 18,38	11,23%
6006				\$ 0,16	\$ 3,27	1,87%
8001	EMULSION DE CUERO	81,67	37,0400	\$ 0,48	\$ 38,90	7,49%
TOTAL ADITIVOS		151,30	68,62		\$ 79,67	14%
TOTAL CARNICOS		632,97	287,06		\$ 477,08	58%
TOTAL AGUAHELLO		306,27	138,90		\$ -	28%
TOTAL PRODUCCION		1.090,54	494,58		\$ 556,75	100%

EMPAQUE

CODIGO	ITEM	MEDIDA	CANTIDAD	TOTAL	COSTO	%
7015	TRIPA AMLIX C-38 NEDRA	50,00	9,50	475,00	\$ 47,50	7,80%
7034	PIOLA CHILLO 200 G 8/6	1,00	2,27	2,27	\$ 4,43	0,73%
7033	CLIPS	1,00	-	-	\$ -	0,00%
7018	TRIPA AMPACK C-21 RES	33,33	-	-	\$ -	0,00%
7005	FLUNDAS CHMCHURRI	1,00	-	-	\$ -	0,00%

CODIGO	CUENTA	CANTIDAD	TASA	TOTAL	%
52020012	M.O.A.	1.014,00	109,91	\$ 109,91	15,3%
52030024	C.I.F.	1.014,00	0,14	\$ 141,96	18,9%
COSTOS DE CONVERSION				\$ 251,87	29,3%

PESOS DE PRODUCCION

P. CRUDO	PESO FINAL	UNIDADE!	MASA	REPROCES	TOTAL MERMA	% MERM
1.114,40	1.014,00	-		20,30	120,70	10,83%

PESO MATERIALES FORMULA	1.090,54					
PESO DE EMPAQUE ESTIMADO	2,85					
PESO TOTAL DE FORMULA	1.093,39					
PESO BRUTO DE PRODUCCION	1.114,40					
DIFERENCIA +/-	21,01			PESO BRUTO (MASA Y REPROCESO)		1.034,30
MERMA POR COCCION	7,19%			PESO MASA + REPROCESO		20,30

COSTO DE PRODUCCION	MATERIA PRIMA	COSTOS CONVERSION	C.U.	TASA ADMINST	COSTO TOTAL
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	\$0,60	\$0,25	\$0,85	\$0,16	\$1,01
%	59,44%	24,60%	84,03%	15,97%	100,0%

EMBUTIDOS EL RANCHO
ESTIMACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA
A PARTIR DEL 01 DE ENERO DEL 2021

					28-sep-20	
APellidos	NOMBRES	AREA	SUELDO	V. x HORA	HORAS LABORADAS	GASTO PERSONAL
BRIONES	GUSTAVO	PRODUCCIÓN	650,00	5,39	8	\$43,09
GALLON	RAMIRO	PRODUCCIÓN	490,00	4,10	8	\$32,78
GUTIERREZ	PEDRO	PRODUCCIÓN	450,00	3,98	8	\$31,82
PERLAZA	AGUSTIN	PRODUCCIÓN	430,00	3,48	8	\$27,84
MOGROVEJO	FRANKLIN	PRODUCCIÓN	430,00	3,61	8	\$28,92
TOTAL NÓMINA						\$164,44

PRODUCCION DIARIA			28-sep
PRODUCTO	COD	PESO	TASA ESTIMADA
JUMBO	111	366,40	39,71
AHUMADO	102	1014,00	109,91
EMULSION DE CUERO	600	136,71	14,82
#N/D			0,00
#N/D			0,00
TOTAL		1517,11	164,44

LEMA LEON SILVIA VERONICA

GUAYAS / DURAN / ELOY ALFARO (DURAN) / RECREO 1 CALLES BOLIVIA 12 Y CHILE MZ T SL.12
Teléfonos: 042551527 - 0993224367 - 0968859168

Usuario: Tomas Carriel Mosquera

Fecha de impresión: 20/09/2021

Produccion: PRO 202106000016

Fecha: 25/06/2021 **Estado:** Producido
Codigo: PRO 202106000016 **Bodega:** Bodega Principal
Descripcion: PRODUCCION DIA 25-JUN-2021 CHORICILLO -LONGANIZA.

Productos

Producto	Formula	Proyectado	Producido	Total
112 - Longaniza	531.80 - Lb.	531.80 - Lb.	531.80 - Lb.	531.80 - Lb.
101 - Choricillo	345.40 - Lb.	345.40 - Lb.	345.40 - Lb.	345.40 - Lb.

Ingresos

Cantidad	Producto	Unidad	Costo Unitario	Subtotal
531.800000	Longaniza - 112	Libras	1.083678	576.299960
345.400000	Choricillo - 101	Libras	1.221540	421.919916
	Total			998.219876

LEMA LEON SILVIA VERONICAGUAYAS / DURAN / ELOY ALFARO (DURAN) / RECREO 1 CALLES BOLIVIA 12 Y CHILE MZ T SL.12
Teléfonos: 042551527 - 0993224367 - 0968859168

Usuario: Tomas Carriel Mosquera

Fecha de impresión: 21/09/2021

Produccion: PRO 202106000018

Fecha: 23/06/2021 **Estado:** Producido
Codigo: PRO 202106000018 **Bodega:** Bodega Principal
Descripcion: PRODUCCION DIA 23-JUN-2021 EMULSION DE CUERO -JUMBO-AHUMADO .

Productos

Producto	Formula	Proyectado	Producido	Total
8001 - Emulsion Cruda De Cerdo	136.71 - Lb.	136.71 - Lb.	136.71 - Lb.	136.71 - Lb.
111 - Jumbo	442.00 - Lb.	442.00 - Lb.	366.40 - Lb.	366.40 - Lb.
9001 - Reproceso	5.00 - Lb.	5.00 - Lb.	5.00 - Lb.	5.00 - Lb.
9001 - Reproceso	20.30 - Lb.	20.30 - Lb.	20.30 - Lb.	20.30 - Lb.
102 - Ahumado	1114.40 - Lb.	1114.40 - Lb.	1114.40 - Lb.	1114.40 - Lb.

Ingresos

Cantidad	Producto	Unidad	Costo Unitario	Subtotal
136.710000	Emulsion Cruda De Cerdo - 8001	Libras	0.471509	64.459995
366.400000	Jumbo - 111	Libras	0.852129	312.220066
5.000000	Reproceso - 9001	Libras	0.750000	3.750000
20.300000	Reproceso - 9001	Libras	0.752217	15.270005

1114.400000	Ahumado - 102	Libras	0.720612	803.050013
	Total			1198.750079



Embutidos EL RANCHO

Durán, 31 de agosto del 2021

Yo **SILVIA VERONICA LEMA LEON** con cédula de identidad No **0602974180** Gerente propietaria de la planta de EMBUTIDOS EL RANCHO, por medio de la presente,

AUTORIZO:

Al Sr. **CARRIEL MOSQUERA TOMAS ALEJANDRO**, con cédula de identidad No **1207751528** a realizar su respectivo Estudio de Caso, bajo el tema "**Análisis del costo estándar versus el costo real aplicado en la empresa EL RANCHO durante el primer semestre del 2021**" lo cual es un requisito previo a la obtención de **Ingeniero en Contabilidad y Auditoría**.

La empresa se compromete a entregar cualquier información por el estudiante con la condición de tener información entregada bajo confidencialidad.

Se expide la presente solicitud del interesado, para los fines que crea conveniente.

Atentamente

Ing. Silvia Lema León
Gerente de Embutidos EL RANCHO
C.I. 0602974180