

# Universidad de Cuenca



## Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

### Carrera de Contabilidad y Auditoría

#### **“ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS ESTÁNDAR PARA EL SECTOR INDUSTRIAL MANUFACTURERO – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CASO PRÁCTICO PARA UNA PYME: EMPRESA FRITURAS LA SÚPER DELICIA”**

Trabajo de Titulación previo a la obtención del Título de Contador Público Auditor.

#### **Autores:**

Cristian Eduardo Narváez Pillco

C.I. 0105628788

Francisco Javier Sánchez Tapia

C.I. 0105314009

#### **Directora:**

Ing. Silvia Gabriela Vázquez Galarza, Mgst.

C.I. 0103365474

**CUENCA - ECUADOR**

**2017**



## RESUMEN

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo desarrollar e implementar un sistema de costo estándar que se ajuste a las necesidades de la empresa “Frituras la Súper Delicia” dedicada a la fabricación de productos alimenticios. Este trabajo servirá como una herramienta para tomar decisiones en la entidad y como una guía para las demás empresas del sector dedicadas a la producción de frituras de similares características. La investigación está dividida en cuatro partes. En primera instancia se encuentra el detalle de información de la empresa donde se habla de aspectos como: antecedentes de la industria, aporte a la economía del país, reseña histórica de la empresa, estructura organizacional, y productos que elabora.

La segunda parte se define teóricamente todo lo relacionado a la aplicación del sistema de costo estándar, tales como: sistemas de costos, elementos del costo, costo estándar, ventajas del sistema, determinación de estándares, y variaciones.

Seguidamente como tercera parte se encuentra, el caso práctico donde se realiza la implementación del sistema de costo estándar en la empresa.

Por último la cuarta parte de la investigación contiene básicamente las conclusiones y recomendaciones a la empresa, después de haber implementado el sistema de costo estándar.

Para el desarrollo de la investigación se procedió a recolectar información de la empresa y de mercado a través de diferentes medios, también es importante mencionar que la colaboración de ingeniería industrial es primordial en este estudio.

**Palabras Claves:** Costos por órdenes de producción, costo estándar, elementos del costo, determinación de estándares.



## ABSTRACT

The goal of this study is to develop and implement a standard cost system that fits the company's needs. The Company "Frituras la Súper Delicia" is dedicated to the manufacture of food products. This study will serve as a tool to make decisions in the company and as a guide to other companies of the area dedicated to manufacture fried products with similar characteristics. This research is divided into four parts. The first part has detailed information of the company where we talk about aspects such as: background of the industry, contribution to the economy of the country, historical background of the company, organizational structure, and the products made by the company.

The second part theoretically defines everything related to the application of the standard cost system, such as: cost systems, cost elements, standard cost, advantages of the cost, standards determination, and variations.

Then, as a third part, the practical case study where the implementation of the standard cost system in the company is performed.

Finally, the fourth part of the research basically contains the conclusions and recommendations to the company, after having implemented the standard cost system.

For the development of the research we proceeded to collect information of the company and market through different means, it is also important to mention that industrial engineering collaboration is vital in this study.

**Key Words:** Costs for production orders, standard cost, cost elements, determination of standards.



## ÍNDICE DE CONTENIDO

### Contenido

RESUMEN.....	2
ABSTRACT .....	3
ÍNDICE DE CONTENIDO .....	4
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	8
ÍNDICE DE CUADROS.....	9
ABREVIATURAS .....	11
CLAUSULAS DE DERECHOS DE AUTOR .....	12
CLAUSULAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	14
AGRADECIMIENTO .....	16
DEDICATORIA .....	17
INTRODUCCIÓN.....	19
CAPÍTULO I.....	21
ANTECEDENTES GENERALES .....	21
1.1 Antecedentes de la industria manufacturera en Ecuador.....	21
1.2 Aporte de la industria manufacturera a la economía nacional.....	22
1.3 Definición de la Industria .....	24
1. 4 Antecedentes de la Empresa.....	25
1.4.1 Estructura Organizacional.....	27
1.5 Situación actual del sistema de producción y comercialización de los productos de la empresa .....	31
1.6 Tipo de empresa de acuerdo a su actividad .....	35
1.7 Productos que elabora .....	35
CAPITULO II.....	37
SISTEMAS DE COSTEO.....	37
2.1 Conceptualización de Costos .....	37
2.2 Elementos del Costo de producción .....	38
2.2.1 Materia Prima .....	38
2.2.1.1 Procedimiento de adquisición de materiales.....	39
2.2.1.2 Materias Primas Utilizadas .....	39
2.2.2 Mano de Obra.....	39
2.2.2.1 Clasificación de la mano de obra.....	40
2.2.2.2 Remuneración .....	40



2.2.2.2.1 Horarios .....	41
2.2.2.2.2 Beneficios Sociales .....	41
2.2.2.2.2.1 Afiliación a la seguridad social .....	41
2.2.2.2.2.2 Horas suplementarias y extraordinarias .....	42
2.2.2.2.2.3 Décimo tercer sueldo y décimo cuarto sueldo .....	42
2.2.2.2.2.4 Fondo de reserva .....	43
2.2.2.2.2.5 Vacaciones .....	43
2.2.2.2.2.6 Jubilación Patronal .....	44
2.2.2.2.2.7 Licencia por paternidad .....	44
2.2.2.2.2.8 Licencia por maternidad .....	45
2.2.2.2.2.9 Derecho a recibir utilidades .....	45
2.2.2.3 Medición de los costos de la mano de obra .....	45
2.2.3 Costos indirectos de Fabricación .....	47
2.2.3.1 Clasificación de los Costos indirectos de Fabricación .....	47
2.2.3.2 Asignación de CIF .....	48
2.3 Sistema de costos por órdenes de producción (Lotes) .....	48
2.3.1 Concepto .....	48
2.3.2 Objetivo .....	49
2.3.3 Características .....	49
2.3.4 Ventajas y Desventajas .....	49
2.3.5 Tratamiento de los elementos del costo de producción .....	49
2.3.5.1 Tratamiento de los costos de los materiales directos .....	50
2.3.5.2 Tratamiento de los costos de la mano de obra directa .....	55
2.3.5.3 Tratamiento de los costos indirectos de fabricación .....	61
2.4 Definición de Costos Estándar .....	63
2.4.1 Ventajas del Costo Estándar .....	63
2.4.2 Impacto de los estándares en la fijación de precios y planificación en la producción .....	64
2.4.3 Los estándares como unidad de medida .....	64
2.5 Estándares de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación .....	65
2.5.1 Presupuestos y Estándares .....	66
2.5.2 Estándar para materia prima directa .....	66
2.5.2.1 Estándares de cantidad de materia prima directa .....	66
2.5.2.2 Estándares sobre el costo de las materia prima directa .....	66
2.5.3 Estándares de mano de obra directa .....	67



2.5.3.1 Estándar de cantidad de mano de obra directa .....	67
2.5.3.2 Estándar sobre el costo de la mano de obra directa.....	67
2.5.4 Estándar para costos indirectos de fabricación .....	68
2.6 Variaciones en los tres elementos del costo.....	69
2.6.1 Variación en materia prima directa.....	70
2.6.1.1 Variación en cantidad.....	70
2.6.1.2 Variación en precio.....	70
2.6.1.3 Variación neta .....	71
2.6.2 Variación en mano de obra directa .....	71
2.6.2.1 Variación en cantidad.....	71
2.6.2.2 Variación en precio.....	71
2.6.2.3 Variación neta .....	72
2.6.3 Variación en los costos indirectos de fabricación .....	72
2.6.3.1 Variación en presupuesto.....	72
2.6.3.2 Variación en capacidad .....	72
2.6.3.3 Variación en cantidad.....	73
2.6.3.4 Variación neta .....	73
2.7 Revisión de los estándares.....	73
2.8 Hoja Técnica de costo estándar .....	74
2.9 Estructura de la cedula de elementos estándar.....	75
CAPÍTULO III.....	76
DISEÑO DE SISTEMAS DE COSTOS ESTÁNDAR EN LA EMPRESA “FRITURAS LA SÚPER DELICIA” .....	76
3.1 Caso práctico .....	76
3.2 Especificaciones técnicas y planes de producción .....	76
3.3 Cedula de elementos estándar.....	78
3.3.1 Estándar de la materia prima directa.....	78
3.3.2 Estándar de la mano de obra directa .....	81
3.3.3 Estándar de los costos indirectos de fabricación.....	85
3.4 Hoja técnica de costos estándar.....	89
3.5 Cedula de elementos reales versus cedula de elementos estándar .....	94
3.6 Cedula de variaciones .....	100
3.7 Estados financieros .....	103
3.7.1 Estado de costos de productos vendidos.....	105
3.7.2 Estado de resultados .....	108
CAPÍTULO IV .....	111



EFFECTOS DE LA IMPEMENTACIÓN .....	111
4.1 Efectos financieros .....	111
4.1.1 Optimización de recursos.....	111
4.1.2 Racionalización del proceso productivo .....	113
4.2 Efectos en la administración.....	116
4.2.1 Control en el presupuesto .....	116
4.2.2 Definir estrategias para ajustar costos .....	116
CONCLUSIONES .....	118
RECOMENDACIONES .....	120
BIBLIOGRAFÍA.....	121
ANEXOS.....	123
DISEÑO DE TESIS.....	281



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Logotipo de la Empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	25
Gráfico 2 Croquis de ubicación de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	26
Gráfico 3 Planos de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	28
Gráfico 4 Organigrama de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	29
Gráfico 5 Flujo de Producción de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	32





## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Aporte del sector de productos alimenticios a la economía del país....	23
Cuadro 2 Lista de productos de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	36
Cuadro 3 Nombres de los materiales principales.....	50
Cuadro 4 Contabilización de MPD.....	54
Cuadro 5 Rol de Pagos de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	56
Cuadro 6 Rol de Provisiones de la empresa "Frituras la Súper Delicia" .....	57
Cuadro 7 Contabilización MOD.....	58
Cuadro 8 Tarjeta Reloj.....	59
Cuadro 9 Tarjeta de Tiempo.....	60
Cuadro 10 Distribución de mano de obra.....	60
Cuadro 11 Registro de mano de obra.....	61
Cuadro 12 Contabilización de CIF.....	63
Cuadro 13 Tarjeta de costos estándar.....	75
Cuadro 14 Nombres comerciales de lista de productos.....	77
Cuadro 15 Unidad de medida de MPD.....	78
Cuadro 16 Determinación de costo estándar unitario de MPD.....	80
Cuadro 17 Costo de MOD.....	81
Cuadro 18 Costo de MOD para determinación de estándar .....	82
Cuadro 19 Determinación de costo estándar unitario de MOD .....	84
Cuadro 20 Costos fijos y variables .....	86
Cuadro 21 Activos Fijos.....	87
Cuadro 22 Depreciaciones de activos fijos .....	87
Cuadro 23 Costo promedio que la empresa gasta mensualmente en MPD.....	88
Cuadro 24 Determinación de costo estándar unitario de CIF .....	89
Cuadro 25 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 55g.) .....	90
Cuadro 26 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 115 g.).....	91
Cuadro 27 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 200 g.).....	91
Cuadro 28 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 400 g.).....	92
Cuadro 29 Costo estándar VS Precio de venta a distribuidor.....	93
Cuadro 30 Resumen de órdenes de producción (diciembre 2016).....	94
Cuadro 31 <i>Determinación de costo real (papas fritas palito 55 g.) .....</i>	<i>95</i>



Cuadro 32 Determinación de costo real (papas fritas palito 115 g.) .....	96
Cuadro 33 Determinación de costo real (papas fritas palito 200 g.) .....	96
<i>Cuadro 34 Determinación de costo real (papas fritas palito 400 g.) .....</i>	<i>97</i>
Cuadro 35 Resumen de costo real (papas fritas palito) .....	97
Cuadro 36 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 55 g.).....	98
Cuadro 37 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 115 g.) .....	98
Cuadro 38 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 200 g.) .....	99
<i>Cuadro 39 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 400 g.) .....</i>	<i>99</i>
Cuadro 40 Resumen de costo estándar (papas fritas palito) .....	100
Cuadro 41 Identificación de variaciones .....	100
Cuadro 42 Variación MPD (papas fritas palito) .....	101
Cuadro 43 Variación MOD (papas fritas palito) .....	102
Cuadro 44 Variación CIF (papas fritas palito).....	102
Cuadro 45 Libro Diario orden de producción N <sup>o</sup> - 1 .....	104
Cuadro 46 Estado de costos de productos vendidos .....	107
Cuadro 47 Ventas (orden de producción n <sup>o</sup> . 1) .....	108
Cuadro 48 Estado de resultados.....	110
Cuadro 49 Resumen de costo real.....	111
Cuadro 50 Resumen de costo estándar .....	112
Cuadro 51 Desperdicio de materia prima .....	114



## ABREVIATURAS

**Ing.:** Ingeniero (a)

**Nº-:** Número

**Art.:** Artículo

**MPD.:** Materia Prima Directa

**MOD.:** Mano de Obra Directa

**CIF.:** Costos Indirectos de Fabricación

**g.:** Gramo

**Clte:** Cliente

**IESS.:** Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

**IECE.:** Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo y Becas

**SECAP.:** Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional

**XIII.:** Décimo tercer sueldo

**XIV.:** Décimo cuarto sueldo



## CLAUSULAS DE DERECHOS DE AUTOR



Universidad de Cuenca  
Clausula de derechos de autor

---

Yo, CRISTIAN EDUARDO NARVÁEZ PILLCO, autor del Trabajo de Titulación "ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS ESTÁNDAR PARA EL SECTOR INDUSTRIAL MANUFACTURERO – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CASO PRÁCTICO PARA UNA PYME: EMPRESA FRITURAS LA SÚPER DELICIA", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Marzo 2017

CRISTIAN EDUARDO NARVÁEZ PILLCO

C.I: 0105628788



Universidad de Cuenca  
Clausula de derechos de autor

---

Yo, FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ TAPIA, autor del Trabajo de Titulación "ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS ESTÁNDAR PARA EL SECTOR INDUSTRIAL MANUFACTURERO – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CASO PRÁCTICO PARA UNA PYME: EMPRESA FRITURAS LA SÚPER DELICIA", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Marzo 2017

---

FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ TAPIA

C.I: 0105314009



## CLAUSULAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL



Universidad de Cuenca  
Clausula de propiedad intelectual

---

Yo, CRISTIAN EDUARDO NARVÁEZ PILLCO, autor del Trabajo de Titulación "ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS ESTÁNDAR PARA EL SECTOR INDUSTRIAL MANUFACTURERO – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CASO PRÁCTICO PARA UNA PYME: EMPRESA FRITURAS LA SÚPER DELICIA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, Marzo 2017

---

CRISTIAN EDUARDO NARVÁEZ PILLCO

C.I: 0105628788



Universidad de Cuenca  
Clausula de propiedad intelectual

---

Yo, FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ TAPIA, autor del Trabajo de Titulación "ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS ESTÁNDAR PARA EL SECTOR INDUSTRIAL MANUFACTURERO – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CASO PRÁCTICO PARA UNA PYME: EMPRESA FRITURAS LA SÚPER DELICIA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, Marzo 2017

---

FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ TAPIA

C.I: 0105314009



## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos este trabajo de titulación a Dios por darnos vida, salud y sabiduría para hacer realidad uno de nuestros sueños más anhelados, a nuestros padres por sus consejos y apoyo incondicional para culminar nuestra carrera profesional, a la Universidad de Cuenca por la oportunidad de superación, en especial a los profesores de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas por impartirnos sus conocimientos que nos ayudan a formarnos como personas y profesionales.

A nuestra directora del presente Trabajo de Titulación Ingeniera Gabriela Vázquez por su paciencia y dedicación, quien con experiencia ayudo en el proceso de este trabajo aclarando nuestras dudas y apoyando nuestros aciertos, infinitas gracias por su aporte para poder terminar nuestros estudios universitarios con éxito.

Por ultimo agradecemos a la empresa “Frituras la Súper Delicia” por abrirnos las puertas para el desarrollo de nuestra investigación, a cada una de las personas que laboran en esta prestigiosa empresa, en especial a la Gerente propietaria Señora Hilda Pillco por el acceso a la información.

Cristian Narváez

Javier Sánchez





## DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo de titulación a Román Narváez e Hilda Senaida Pillco las personas más importantes en mi vida, todo lo que soy y he conseguido es gracias a su constante e inmenso apoyo, sus enseñanzas de vida que con esfuerzo y constancia todo es posible, por la educación brindada, ellos han sido mis guías en todos estos años de preparación tanto profesional como personal, su ejemplo de superación y lucha constante ante las adversidades de la vida, por todo eso indiscutiblemente son mi ejemplo a seguir, no existen palabras para expresar lo agradecido y afortunado que me sentiré siempre al tenerlos como mis padres.

A Dios por la sabiduría brindada en todos estos años de estudio en los que me ha guiado por el camino del bien y me ha cuidado en todo el periplo hacia la consecución de esta meta.

Cristian Narváez



## DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, por apoyarme y confiar en mí cada momento, por su esfuerzo diario para la construcción de mi vida profesional, gracias a ustedes sigo superándome y alcanzando metas como esta que me enorgullecen infinitamente.

Madre gracias por creer en mi capacidad y por hacer de mí una mejor persona, tienes toda mi admiración porque luchas incansablemente por sacar adelante a la familia, pese a todas las dificultades que se presentan tú tienes la valentía para enfrentar cada desafío, es por eso que este trabajo de titulación va dedicado a ti de manera muy especial, de ti aprendí a luchar por mis sueños. Muchas gracias por ser un ejemplo de vida para mí.

También quiero dedicar este logro a mis hermanos y hermanas por aportar con sus consejos, cariño y por desear siempre lo mejor para mi vida.

Javier Sánchez



## INTRODUCCIÓN

Las empresas manufactureras cuyo objetivo principal es la transformación de materias primas en productos acabados, necesitan una herramienta útil que les permita manejar adecuadamente los procesos productivos y en base a los resultados de las actividades les permita tomar decisiones acertadas, es por ello que la contabilidad de costos es aplicada en estas empresas, pero dependerá de la actividad de transformación a la que se dedique cada empresa, elegir cuál de los sistemas de contabilidad de costos es el indicado o se adapta a las necesidades de cada empresa con el fin de mejorar su rentabilidad y prestigio.

Los costos están inmersos en toda actividad económica de transformación, la determinación de estos es de gran importancia en toda empresa que desea tener un adecuado control de su proceso productivo.

La pequeña empresa “Frituras la Súper Delicia” encontrándose en el grupo de empresas manufactureras, tiene la necesidad de un sistema de costos ideal para su actividad, por esta razón el objetivo de este trabajo de titulación es diseñar e implementar un sistema de costos que se adapte a las características de producción de esta empresa, en base a un análisis se optó por el sistema de costos estándar debido a que este va acorde a las necesidades de la empresa.

En vista a que se decidió desarrollar e implementar el sistema de costo estándar en “Frituras la Súper Delicia”, este trabajo de titulación contiene las pautas necesarias para el entendimiento de la aplicación de este sistema de costeo. La investigación se presenta en cuatro capítulos que se ilustran de la siguiente manera:

El primer capítulo denominado “antecedentes generales” hace referencia al conocimiento de la empresa, donde se detalla la información que permite entender la actividad que desarrolla y el proceso que se utiliza.

El segundo capítulo se enfoca en la descripción del sistema elegido para la investigación, en donde se puede conocer sus ventajas, desventajas, aplicación y más aspectos sobre su implementación.

El tercer capítulo se enfatiza en desarrollar e implementar el sistema de costo estándar en la empresa “Frituras la Súper Delicia”



Como cuarto y último capítulo se presenta las conclusiones y recomendaciones en base a los resultados que se obtuvieron con la implementación de este sistema de costos.

El fin de esta investigación es brindar a la empresa la “Frituras la Súper delicia” una herramienta útil que le permita conocer el costo de producción de sus diferentes productos y por ende la utilidad que estos generan y en base a esos resultados tomar las mejores decisiones, cabe mencionar que este trabajo también puede servir de guía a empresas de similares características.



## CAPÍTULO I

### ANTECEDENTES GENERALES

#### 1.1 Antecedentes de la industria manufacturera en Ecuador

La industria manufacturera se ubica dentro del sector industrial del Ecuador, se refiere como aquella que se encarga de la conversión de materia prima en un producto elaborado, resultado de un proceso de transformación realizado en diferentes etapas, desde la manufactura hecha a mano hasta la que se elabora con tecnología. Esta industria es muy significativa, puesto que nos permite disfrutar de todo tipo de bienes, desde artículos artesanales hasta aparatos electrónicos resultado de un proceso de avance tecnológico. En el Ecuador la industria manufacturera impulsa a sectores productivos como la ganadería, agricultura, minería, etc., que son los que proveen la materia prima para la transformación en productos manufacturados.

Entre los años 1940 a 1954 inicia la industrialización en el Ecuador, en las primeras ciudades donde se establecen las primeras empresas manufactureras, son en Quito, Guayaquil y Cuenca, en la ciudad de Cuenca se establece una empresa dedicada a la producción de llantas y en las ciudades de Quito y Guayaquil se establecen empresas ensambladoras de electrodomésticos, estas industrias no lograron tener éxito, debido a los altos aranceles y a que se importan los insumos para su transformación. En Ecuador la evolución de la industria manufacturera viene desde el año 1998, convirtiéndose en uno de los sectores industriales con mayor crecimiento en el País, gracias al aumento de las ventas internacionales (Ramos Sánchez, 2014).

La industria manufacturera ha enfrentado una evolución significativa en los últimos años, en vista de que el objetivo de la política industrial es impulsar un cambio en la matriz productiva a través de la elaboración de productos con mayor desarrollo tecnológico, es así que la inclusión de las pequeñas y medianas empresas en este proceso es necesario para lograr su éxito. Históricamente en el Ecuador las PYME`S se caracterizan por tener problemas de acceso a financiamiento, dificultades en aumentar su productividad, en implantación de tecnología, entre otras., constituyéndose una gran desventaja frente a las grandes empresas.



En los años de crisis en Ecuador (1999-2003) el sector manufacturero enfrentó una caída, debido al proceso de dolarización en el País. Se puede observar una expansión en todos los sectores manufactureros, con una notable aceleración desde el año 2004. La mejoría en la productividad del sector manufacturero es determinante para las pequeñas y medianas empresas ya que les permite ser competitivas y generar mayores contribuciones al Estado.

Actualmente el Estado busca acelerar el proceso de industrialización, impulsando la sustitución de importaciones y estimulando las exportaciones manufactureras, encaminando recursos hacia este sector con el objetivo de que haya un mayor desarrollo del sector industrial. El financiamiento de las industrias manufactureras en el Ecuador se da a través de líneas de crédito que ofrecen la Corporación Financiera Nacional (CFN) y el Banco Nacional de Fomento (BNF).

## **1.2 Aporte de la industria manufacturera a la economía nacional**

La Cámara de Industrias de Guayaquil indica que en el año 2007 “La industria manufacturera, después del comercio, es el sector que más aporta a la economía del país; su contribución al Producto Interno Bruto (PIB) nacional, es de alrededor del 14%. La rama que más aporta a la producción de este sector es la de alimentos y bebidas.”<sup>1</sup>.

A lo largo del tiempo, la industria manufacturera, en la rama de productos alimenticios registra un aporte significativo a la economía nacional, es así que esta industria es la de mayor aporte dentro del sector manufacturero debido a que el consumo de alimentos es de gran envergadura. Esta industria representa una fuente de ingresos muy significativa para el país, por la oportunidad de sustituir varias importaciones por productos nacionales. Con el fin de hacer exportables dichos productos se han desarrollado nuevas estrategias y contribuir a la economía del Ecuador.

El sector manufacturero en el País, es muy importante para la economía nacional, según la última publicación del INEC correspondiente al año 2013 la industria manufacturera en la rama de elaboración de productos alimenticios, es la que más aporta al desarrollo de este sector, tal como muestra el siguiente cuadro:

---

<sup>1</sup> (Cámara de industrias de Guayaquil, 2009)



### Cuadro 1 Aporte del sector de productos alimenticios a la economía del país.

PRODUCCIÓN TOTAL (dólares) AÑO 2013			
CIU	ACTIVIDAD ECONÓMICA	PRODUCCIÓN TOTAL	PORCENTAJE
	<b>MANUFACTURA</b>	<b>28.406.594.651</b>	<b>100</b>
10	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	9.777.362.917	34,4
11	ELABORACIÓN DE BEBIDAS.	1.238.221.707	4,4
12	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE TABACO.	39.968.880	0,1
13	FABRICACIÓN DE PRODUCTOS TEXTILES.	545.753.270	1,9
14	FABRICACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR.	297.865.554	1,0
15	FABRICACIÓN DE CUEROS Y PRODUCTOS CONEXOS.	209.129.460	0,7
16	PRODUCCIÓN DE MADERA Y FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE MADERA Y CORCHO, EXCEPTO MUEBLES; FABRICACIÓN DE ARTÍCULOS DE PAJA Y	301.208.259	1,1
17	FABRICACIÓN DE PAPEL Y DE PRODUCTOS DE PAPEL.	1.232.595.311	4,3
18	IMPRESIÓN Y REPRODUCCIÓN DE GRABACIONES.	346.772.568	1,2
19	FABRICACIÓN DE COQUE Y DE PRODUCTOS DE LA REFINACIÓN DEL PETRÓLEO.	4.628.998.708	16,3
20	FABRICACIÓN DE SUBSTANCIAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS.	1.339.198.244	4,7
21	FABRICACIÓN DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS QUÍMICAS MEDICINALES Y PRODUCTOS BOTÁNICOS DE USO FARMACÉUTICO.	408.969.603	1,4
22	FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO.	2.520.426.178	8,9
23	FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS MINERALES NO METÁLICOS.	1.458.547.806	5,1
24	FABRICACIÓN DE METALES COMUNES.	1.206.072.970	4,2
25	FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS DE METAL, EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO.	569.899.444	2,0
26	FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE INFORMÁTICA, ELECTRÓNICA Y ÓPTICA.	64.575.105	0,2
27	FABRICACIÓN DE EQUIPO ELÉCTRICO.	612.274.829	2,2
28	FABRICACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO N.C.P.	122.691.891	0,4
29	FABRICACIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES, REMOLQUES Y SEMIRREMOLQUES.	919.067.953	3,2
30	FABRICACIÓN DE OTROS TIPOS DE EQUIPOS DE TRANSPORTE.	191.519.880	0,7
31	FABRICACIÓN DE MUEBLES.	314.092.924	1,1
32	OTRAS INDUSTRIAS MANUFACTURERAS.	61.381.192	0,2

Fuente: INEC- Manufactura y Minería 2013

Elaboración: Autores

El cuadro presenta el aporte de la industria manufacturera a la economía nacional, observándose que la rama que más aporta es la de elaboración de productos alimenticios con un 34,4% siendo el sector que más producción tiene.



### 1.3 Definición de la Industria

La industria manufacturera es aquella que se dedica a la transformación de diferentes materias primas en productos listos para el consumo humano o animal. Por otra parte la Real Academia Española define en su diccionario a la industria como “Conjunto de operaciones materiales ejecutadas para la obtención, transformación o transporte de uno o varios productos naturales”<sup>2</sup>. Es considerada el sector secundario de una economía ya que toma las materias primas que brinda el sector primario, tales empresas pueden ser de diferente envergadura por lo que podemos encontrar tanto empresas pequeñas como empresas multinacionales dedicadas a esta actividad, dicho esto toda empresa dedicada a modificar el estado natural de materias primas pertenece a este sector.

Por ser considerada el sector secundario en la economía, la cual aporta en gran medida al PIB del país después del comercio, es relevante mencionar los principales tipos de industrias manufactureras que tiene el país.

- Industria Petrolera
- Industria de alimentos y bebidas
- Industria de productos textiles
- Industria de productos de madera
- Industria metalmecánica
- Industria de plástico
- Industria de Farmacéuticos y Cosméticos

En este caso la empresa objeto de estudio por su actividad entra directamente en la industria de alimentos y Bebidas la misma que actualmente es la que mayor aporta a la industria manufacturera.

La Industria de Alimentos y Bebidas hoy en día nos presenta una gran variedad de productos para el consumo humano como para el consumo animal, en gran mayoría se utilizan materias primas de origen vegetal (Agrícola), acompañadas de procesos productivos idóneos y ajustados a las leyes alimenticias, así como el manejo de

---

<sup>2</sup> (Real Academia Española, 2016)



alimentos envasados para su conservación, brindado al consumidor un gran abanico de productos para su dieta, por tal razón se intenta regular y unificar los procesos ya que esta industria representa una de las ramas más tecnificadas y controladas por la tecnología, desde la revolución industrial hasta el día de hoy ha dado grandes avances en la automatización de los procesos de producción a nivel mundial logrando optimizar recursos y minimizar gastos.

#### 1. 4 Antecedentes de la Empresa

##### Gráfico 1 Logotipo de la Empresa "Frituras la Súper Delicia"



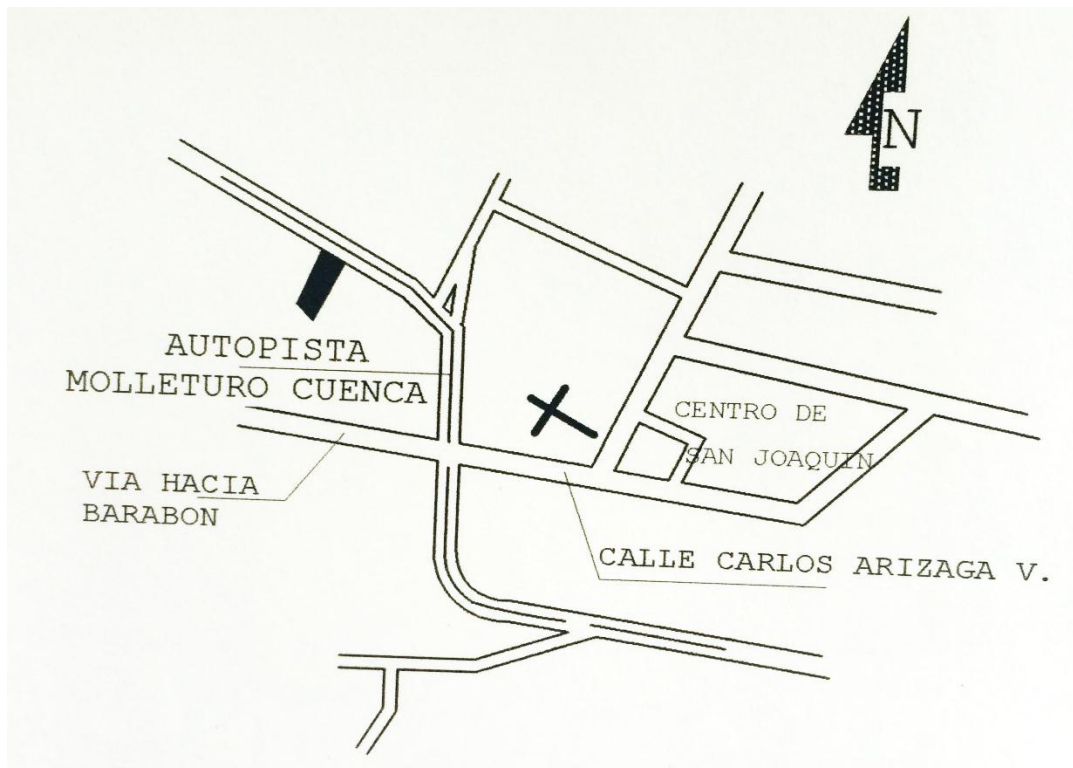
**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Imprenta Mundigraf

La microempresa Frituras la Súper Delicia inicio sus actividades en el año 2003 de manera informal esto debido a que desde un principio no se pensó que esta idea concebida por la Sra. Hilda Pillco iba a llegar a ser el inicio de una microempresa rentable, por las necesidades de la época y la crisis que atravesaba fue el motivo para probar suerte y buscar otra forma de ingresos en el hogar, lo que comenzó como una medida quizá de desesperación por parte de la familia, con el apoyo de sus diferentes miembros, enorme empeño, trabajo día a día y muchos días de peregrinación por conseguir un mercado, hoy en día esta pequeña empresa se ha convertido en una de las principales productoras de frituras hechas de papás en la ciudad con gran potencial para crecer y ser sustentable, creando empleo y llevando un compromiso de responsabilidad social con la región.

Actualmente la empresa se encuentra localizada en la Avenida Enrique Arízaga (vía Medio Ejido, San Joaquín, Sayausí), en el sector Austro Flor en la Parroquia San Joaquín al Oeste del Centro Histórico de la Ciudad de Cuenca.

## Gráfico 2 Croquis de ubicación de la empresa "Frituras la Súper Delicia"



Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Ing. Pablo F. Chacho O.

### Políticas de la empresa

La empresa concentra políticas enfocadas en el lado humano sin dejar de lado el fin mismo de una empresa que es conseguir utilidades y que sea rentable, para lo cual tienen su misión y visión que muestran a continuación:

### Misión

Elaborar y comercializar Productos alimenticios comprometidos con la calidad y lograr la satisfacción de nuestros clientes, así como contar con, personal idóneo y proceso productivos calificados para el crecimiento rentable, cumplir con nuestros objetivos, metas y en armonía con el entorno.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> (Frituras La Super Delicia, 2012)



## Visión

Ser una empresa líder en la producción de frituras y confitería en el mercado Cuencano, con los estándares de calidad necesarios para competir con empresas multinacionales, así como contar con bases firmes a nivel financiero y organizacional para la expansión a escala nacional e internacional.<sup>4</sup>

## Valores

Los valores de la empresa se enfocan principalmente en el aporte humano por lo que este es el motor principal y por otro lado la satisfacción del cliente ya que gracias a este factor han conseguido el éxito que les permite seguir siendo competitivos en el mercado, dicho esto en la organización se fomenta lo siguiente:

- Eficiencia, eficacia y transparencia en la gestión
- Excelencia y desarrollo en la calidad de los productos y del servicio
- Cuidado de la seguridad y condiciones de trabajo
- Responsabilidad y Puntualidad con los compromisos pactados
- Iniciativa para con el desarrollo de los recursos humanos
- Perseverancia con las metas y objetivos
- Cortesía en el trato con los clientes
- Compromiso y respeto con el entorno y la región

### 1.4.1 Estructura Organizacional

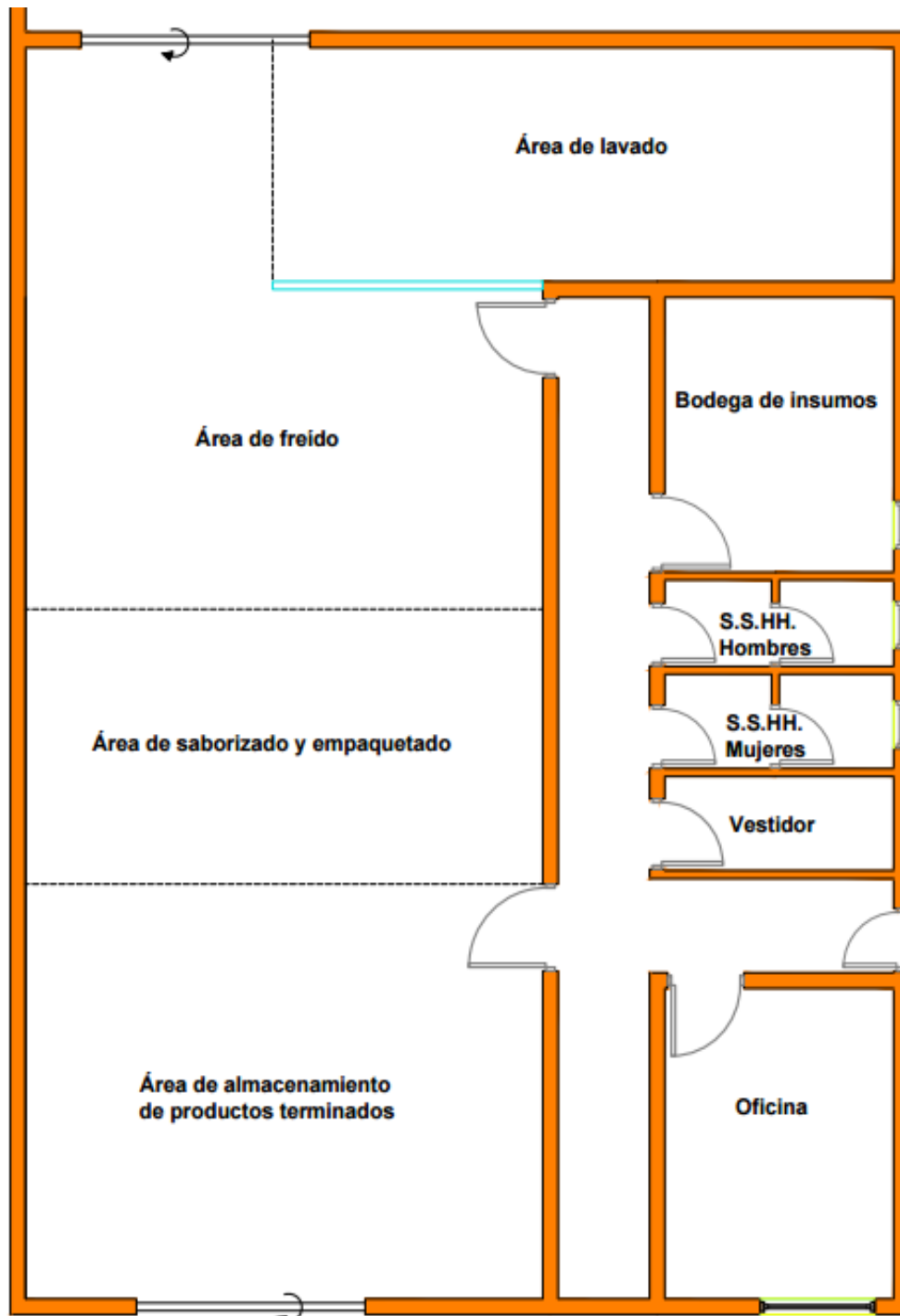
Es la manera de cómo están estructuradas los diferentes áreas de la empresa con el propósito de definir la autoridad, la jerarquía, los niveles superiores e inferiores los mismos que le permitan tener un eficiente control de la producción y cumplir con sus objetivos y metas.

Actualmente cuenta con un total de 8 empleados distribuidos en las diferentes áreas de la planta productiva, es una empresa constituida completamente familiar su capital proviene de sus dueños, los mismos que trabajan en las distintas áreas de la empresa.

---

<sup>4</sup> (Frituras La Super Delicia, 2012)

**Gráfico 3 Planos de la empresa "Frituras la Súper Delicia"**



**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Ing. Pablo F. Chacho O.



**Gráfico 4 Organigrama de la empresa "Frituras la Súper Delicia"**



**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores



La Junta directiva está conformada por la Sra. Hilda Senaida y el Sr. Román Narvárez quienes son los propietarios, todas las decisiones desde cualquier mando en esta empresa son verificadas y aprobadas por ellos los mismos que no solo se restringen a esa labor, tienen otras funciones dentro de la misma que se detallara más adelante.

En el departamento de administración y finanzas está encargado el Sr. Román Narvárez el cual cumple con la función de la administración del dinero que entra y sale de la empresa, así como de la manera de cómo se administra los diferentes mandos para el correcto funcionamiento de la empresa.

Por otra parte las compras y las ventas están a cargo de la Sra. Hilda Senaida misma que es parte de la junta directiva. Sus funciones, entre otras son: mantener contacto con los proveedores de materias primas, buscar las mejores ofertas en el mercado, además es la encargada de las relaciones comerciales con los principales clientes así como buscar nuevas oportunidades de venta.

En lo que se refiere al departamento productivo está a cargo de la Srta. Maritza Tacurí la misma que se encarga de controlar la eficiencia y eficacia con que son empleadas las materias primas, así como vigilar los procesos productivos de manera tal que todo se desarrolle de acuerdo a las expectativas de la calidad del producto.

Dentro del departamento productivo existe la área de lavado mismo que está a cargo del señor Patricio Pillco este realiza el lavado, pelado y triturado de la materia prima en este caso las papas y maduro, el maní y el tostado tienen otro tratamiento manual del cual se encarga la señora Isabel Zhumí, para luego ser trasladadas al área de freído que a su cargo se encuentran las señoras Rosa Criollo y María Pillco, ellas se aseguran de que los productos obtengan el estado ideal de freído para de esta manera dejar en reposo por algunos minutos y ser luego trasladados al área de saborizado y empaquetado del cual se encargan las señoras Ruth Narvárez, Lucia Morocho y Rosa Morocho ellas completan el proceso añadiendo distintos ingredientes según el producto, al mismo tiempo que se empaqueta para su traslado a bodega.



## **1.5 Situación actual del sistema de producción y comercialización de los productos de la empresa**

Actualmente la empresa de Frituras la Súper Delicia produce bajo pedido (por mayor y por menor), por tal razón está obligada a mantener un stock alto para hacer frente a temporadas altas en ventas.

Frituras la Súper Delicia ofrece el servicio de transporte gratuito de su producto dentro de la ciudad de Cuenca a los clientes que realizan la compra al por mayor, lo que les facilita obtener el producto en su domicilio sin ningún inconveniente, esto hace uno de los atractivos más influyentes para mantener su clientela y de la misma manera obtener potenciales nuevos clientes.



**Gráfico 5 Flujo de Producción de la empresa "Frituras la Súper Delicia"**



**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores





De acuerdo a la información tomada de la empresa “Frituras la Súper Delicia” el proceso de elaboración de los distintos productos que realiza es:

### **PROCESO DE ELABORACIÓN MAÍZ TOSTADO “LA SÚPER DELICIA”**

1. **SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA.-** Primero se selecciona el maíz por calidad para separar los que no estén en buenas condiciones y se lava.
2. **FRITURA.-** El aceite es previamente calentado y luego se coloca el maíz para que este proceda a ser freído.
3. **ENFRIADO.-** El maíz tostado listo se lo escurre y se colocan en un recipiente con papel absorbente para que se enfríe, una vez frío se coloca la sal.
4. **ENFUNDADO.-** Cuando el maíz tostado se encuentra completamente frío, se coloca en fundas, para ser selladas y empacadas para su distribución.

### **PROCESO DE ELABORACIÓN MANÍ DE DULCE “LA SÚPER DELICIA”**

1. **SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA.-** Primero se seleccionan el maní por calidad para separar los que no estén en buenas condiciones.
2. **PREPARACIÓN.-** Añadimos el azúcar en una paila con una mínima cantidad de agua, una vez derretidos estos ingredientes se coloca el maní, se mezcla constantemente hasta que tome el punto, y se evapore el agua.
3. **ENFRIADO.-** Verter sobre una superficie plana. Dejar enfriar.
4. **ENFUNDADO.-** Una vez frío, se colocan en sus respectivas fundas, para ser selladas y empacadas para su distribución.

### **PROCESO DE ELABORACIÓN MANÍ CON SAL “LA SÚPER DELICIA”**

1. **SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA.-** Primero se selecciona el maní por calidad para separar los que no estén en buenas condiciones.
2. **TOSTADO.-** El maní de calidad se coloca en el cilindro para tostar.
3. **PELADO.-** Una vez tostado se procede a pelar.
4. **FRITURA.-** El aceite es previamente calentado, y luego se coloca el maní para freír.



5. **ENFRIADO.-** El maní listo se coloca en un recipiente con papel absorbente para que se enfríen y se coloca la sal.
6. **ENFUNDADO.-** Una vez frío, se coloca en sus respectivas fundas, para ser selladas y empacadas para su distribución.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

### CHIFLE DE DULCE Y CHIFLE DE SAL “LA SÚPER DELICIA”

1. **SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA.-** Primero se selecciona el plátano verde/maduro por calidad para separar los que no estén en buenas condiciones.
2. **PELADO Y LAVADO.-** El plátano seleccionado se lava y se pela.
3. **REBANADO.-** Se procede a rebanar en la máquina.
4. **FRITURA.-** El aceite es previamente calentado, las rodajas se colocan en las canastillas para luego ponerlas a freír.
5. **ENFRIADO.-** El plátano frito se coloca en un recipiente con papel absorbente para que se enfríen. Para el chifle de sal, una vez frío se coloca la sal.
6. **ENFUNDADO.-** Una vez frío, se colocan en sus respectivas fundas, para ser selladas y empacadas para su distribución.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

### PAPAS FRITAS “LA SÚPER DELICIA”

1. **SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA.-** Primero se seleccionan las papas por calidad para separar las que no estén en buenas condiciones.
2. **PELADO Y LAVADO.-** Las papas seleccionadas se colocan por libras en la máquina peladora y esta a su vez la lava, se requiere solo una persona para controlar la máquina.
3. **REBANADO.-** Se procede a rebanarlas y lavarlas nuevamente para sacar el almidón, una persona controla este proceso.
4. **SECADO.-** Las papas rebanadas son colocadas en una gaveta acanalada para que escurran toda el agua.
5. **FRITURA.-** El aceite es previamente calentado, las rodajas se colocan en las canastillas freidoras.
6. **ENFRIADO.-** Las papas listas se colocan en un recipiente con papel absorbente para que se enfríen y se coloca sal.



7. **ENFUNDADO.**- Una vez frías, se colocan en sus respectivas fundas, para ser selladas y empacadas para su distribución.

### **1.6 Tipo de empresa de acuerdo a su actividad**








Al ser una empresa industrial de transformación, ya que modifica las características iniciales de la papa, el plátano, el maní y el maíz, Frituras la Súper Delicia se clasifica dentro del **SECTOR INDUSTRIAL MANUFACTURERO – ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE BEBIDAS**, de acuerdo a la base de datos del INEC.

Frituras la Súper Delicia trabaja por lotes esto debido a que los diferentes costos que intervienen en el proceso de producción tales como, materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, se acumulan por lotes de producción, esto hace que sus costos totales se prorateen con facilidad para lograr la estimación del costo unitario final en cada lote o pedido.

### **1.7 Productos que elabora**

A manera general la empresa Frituras la Delicia elabora papas fritas en funda, maní en funda (dulce, Sal), Chifles (dulce, sal), maíz tostado los cuales se venden en diferentes presentaciones:

**Cuadro 2 Lista de productos de la empresa "Frituras la Súper Delicia"**

<b>Papas Fritas Hojuela</b>	<b>Contenido</b>	<b>Papas Fritas Palillo</b>	<b>Contenido</b>
	30 g.		55 g.
	50 g.		115 g.
	100 g.		200 g.
	200 g.		400 g.
	350 g.		
<b>Chifle de Dulce</b>	<b>Contenido</b>	<b>Chifles con Sal</b>	<b>Contenido</b>
	60 g.		60 g.
	115 g.		115 g.
<b>Maní Sal</b>	<b>Contenido</b>	<b>Maní Dulce</b>	<b>Contenido</b>
	28 g.		50 g.
	50 g.		50 g.
<b>Maíz Tostado</b>	<b>Contenido</b>		
	60 g.		

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores



## CAPITULO II

### SISTEMAS DE COSTEO

Dado que el propósito central del presente trabajo de titulación estudia la aplicación del sistema de contabilidad de costos estándar para el sector industrial manufacturero – elaboración de productos alimenticios, caso práctico para una PYME: Empresa Frituras la Súper Delicia. En ese sentido, es fundamental detallar la base teórica que se usara para realizar tal investigación:

#### 2.1 Conceptualización de Costos

La Contabilidad de Costos es una herramienta útil para el proceso de toma de decisiones, las empresas manufactureras también llamadas transformadoras, productoras, fabricadoras, industriales, etc., usan la contabilidad de costos para saber cuánto le cuesta producir un determinado producto, y en base a este resultado adicionar un porcentaje de utilidad para el empresario. Con el resultado que se obtiene de la contabilidad de costos se puede generar el estado de resultados o de pérdidas y ganancias, debido a que los costos se generan en las empresas manufactureras ya que estas realizan el proceso de transformación de materias primas.

Generalmente, por contabilidad de costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permite calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. Una definición más elaborada indica que se trata de un subsistema de contabilidad general al que le corresponde la manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto. Por manipulación de los datos de costos debe entenderse su clasificación, acumulación, asignación y control. La contabilidad general cubre todas las transacciones financieras tendientes a la preparación de los estados financieros y la contabilidad de costos contribuye con el estado de resultados determinando el costo de los productos vendidos; colabora con el balance general, determinando el costo del inventario de productos en proceso y del inventario de productos terminados. En principio se podría pensar que la



contabilidad de costos es un sistema de contabilidad diferente, pero realmente se trata de un subsistema de la contabilidad.<sup>5</sup>

Es importante que toda empresa manufacturera cuente con un sistema de contabilidad de costos, debido a que este sistema genera información que ayuda a la gerencia en la determinación y control de los costos, y en base a los resultados tomar las mejores decisiones. Tales decisiones tienen relación con:

- Fijación de precios de venta.
- Determinación de niveles de venta.
- Renovación de equipos productivos.
- Mejora de la productividad.
- Innovaciones en el proceso productivo.
- Elaborar nuevos productos, etc.

“Finalmente, diríamos que los costos: 1. Se calculan por necesidad contable y fiscal; 2. Sirven de manera fundamental para determinar el precio de venta; 3. Deben tenerse presentes para tomar muchas decisiones importantes; y 4. Permiten una mejor dirección de la empresa mediante su constante análisis y observación.”<sup>6</sup>

## 2.2 Elementos del Costo de producción

En las empresas industriales en el proceso de manufactura se incluyen los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) que se usan para obtener la fabricación de un producto terminado, a más detalle se explica cada elemento a continuación:

### 2.2.1 Materia Prima

Las materias primas son los materiales principales que la empresa adquiere con la finalidad de utilizarlos en el proceso productivo para su transformación en producto acabado.

---

<sup>5</sup> (Sinisterra Valencia & Polanco Izquierdo, 2014)

<sup>6</sup> (Calleja Bernal, 2013)



Según el libro Contabilidad Administrativa de (S. Warren, M. Reeve, & E. Duchac, 2010), para ser consideradas materia prima debe cumplir con dos características:

- Ser una parte integral del producto terminado
- Representar una porción significativa del costo total del producto

De lo contrario todo material insignificante, que no integra o que no se lo puede rastrear con facilidad en la fabricación de un producto se lo considera como materia prima indirecta que a su vez estaría dentro de los costos indirectos de fabricación.

### **2.2.1.1 Procedimiento de adquisición de materiales**

Se pueden adquirir materias primas de diferentes formas, parte de los materiales se adquiere en un estado concluido y la empresa los incorpora para formar el producto final. En la fabricación de frituras las empresas adquieren la materia prima (papas, maíz, maní, plátano, y otros fragmentos acabados) mediante pedidos que se encarga de realizar el departamento de compras o el responsable de compras, garantizando que la materia prima cumpla con los estándares de calidad establecidos por la empresa.

### **2.2.1.2 Materias Primas Utilizadas**

Para la obtención de frituras las materias primas que se utilizan es el maíz para tener como producto final el tostado, papa chaucha para fabricación de papas fritas, plátano, para producir chifles y granos de maní para la producción de maní tanto de dulce como de sal, y los respectivos saborizantes dependiendo del producto que se elabore. Posteriormente para el empaçado se utilizan fundas de polipropileno y tirillas de papel para tener el producto disponible para la venta.

### **2.2.2 Mano de Obra**

En contabilidad de costos este rubro hace referencia al esfuerzo físico y mental que realiza un individuo o varios individuos para realizar cierto bien o servicio o bien transformar las materias primas, de esta manera se obtiene el costo que toma realizar dichas actividades, es decir el precio que se deberá pagar por las mismas.



### 2.2.2.1 Clasificación de la mano de obra

La mano de obra se divide en dos grupos que son: Mano de obra directa, Mano de obra indirecta.

La mano de obra directa son “Costos laborales que pueden ser físicamente asignados a la producción de bienes y servicios y pueden ser seguidos sin costos y dificultades adicionales.”<sup>7</sup>

Por otro lado la mano de obra indirecta es “El trabajo humano que no puede rastrearse físicamente en la fabricación del producto, o que de hacerlos traería costos adicionales o inconvenientes prácticos, estos son tratados como costos indirectos de fabricación”<sup>8</sup>

### 2.2.2.2 Remuneración

La remuneración es el pago que recibe una persona de su patrón o jefe a cambio del trabajo para el que fue contratado.

En Ecuador el “Código de Trabajo” es la norma que detalla todo lo referente a los trabajadores en relación de dependencia, en ese sentido, señala: “**Art 80.- Salario y Sueldo.-** Salario es el estipendio que paga el empleador al obrero en virtud del contrato de trabajo, y sueldo, la remuneración que por igual concepto corresponde al empleado”.<sup>9</sup>

El empleador tiene la obligación de pagar al obrero o empleado una remuneración, que por ninguna circunstancia debe ser inferior al Salario Básico Unificado, el cual es definido por el Consejo Nacional de Trabajo y Salarios, o por el Ministerio de Relaciones Laborales. El Salario Básico Unificado para el año 2016 en el país es de 366 dólares mensuales de los Estados Unidos de Norteamérica.

---

<sup>7</sup> (Educación, 2011)

<sup>8</sup> (Educación, 2011)

<sup>9</sup> (CÓDIGO DE TRABAJO, 2015)





### **2.2.2.2.1 Horarios**

El Ministerio de Relaciones Laborales establece que la jornada laboral normal de trabajo en la República del Ecuador, comprende 40 horas semanales acontecidas en cinco días seguidos (Lunes a Viernes) con trabajo de 8 horas diarias con descanso de hasta 2 horas a mitad de la jornada diaria.

La jornada diaria puede cumplirse en horario diurno o nocturno, la jornada nocturna comprende desde la 19H00 hasta las 6 de la mañana del siguiente día, el costo de la jornada nocturna tiene igual valor que la remuneración diurna, aumentada en un 25%.

Actualmente el trabajador puede acogerse a la jornada reducida de trabajo, esto se aplica en casos extremos para evitar despidos o pérdidas de trabajo derivada de crisis económica, siempre y cuando se llegue a previo acuerdo entre empleador y trabajador de reducir la jornada hasta 6 horas diarias, este acuerdo será de carácter temporal y durante la semana se podrá reducir un máximo de 10 horas y con autorización del Ministerio del Trabajo.

### **2.2.2.2.2 Beneficios Sociales**

Los trabajadores en relación de dependencia tienen derecho a los siguientes beneficios sociales, estos son de carácter obligatorio:

#### **2.2.2.2.2.1 Afiliación a la seguridad social**

El trabajador tiene derecho de ser inscrito por parte de su empleador, en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) desde el primer día que empieza a laborar. En caso de que el empleador no realice la afiliación, el trabajador puede ejecutar una denuncia ante el IESS o el Ministerio de Relaciones Laborales sobre este caso.

En el sector privado la contribución a la seguridad social es compartida entre el empleador y el trabajador. El aporte que hace cada uno se detalla a continuación:

#### **Aporte personal**

El trabajador contribuye a la seguridad social con el 9,45% de la remuneración mensual del empleado (sueldo +horas extras +comisiones +bonos). El empleador tiene la obligación de retener el valor correspondiente a la contribución del empleado y pagarla al IESS.



La cantidad que se destina como aporte personal es descontada de la remuneración mensual del trabajador, el valor varía dependiendo de la remuneración de cada trabajador.

### **Aporte patronal**

El empleador contribuye a la seguridad social con un total de 12,15% de la remuneración mensual del trabajador. El 11,15% que corresponde al IESS, seguro campesino y subsidio por maternidad y el 1% restante que corresponde (0,5% al Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo y el 0,5% al Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional)

Le corresponde al empleador el pago de los aportes (aporte personal más aporte patronal) dentro de 15 días posteriores a cada mes de trabajo, de no cumplir con el pago en este lapso de tiempo caerá en mora patronal.

#### **2.2.2.2.2 Horas suplementarias y extraordinarias**

Se consideran horas suplementarias y extraordinarias las que se desarrollen después del horario normal de trabajo. Estas horas serán pagadas únicamente en caso de cumplirlas.

Las horas suplementarias son las que suceden después de laboradas las 8 horas normales de trabajo, pueden cumplirse durante el día o hasta las 24H00, tales horas no podrán ser mayores a 4 horas diarias y 12 horas a la semana. Si el trabajo se desarrolla entre las 24H00 y 6H00 del día siguiente, días de descanso obligatorio y feriados se entiende como horas extraordinarias.

El valor que debe pagar el empleador por cada hora suplementaria debe tener un 50% de recargo y en caso de ser hora extraordinaria tendrá derecho a un 100% de recargo. La base para el cálculo de estas horas será la hora de trabajo diurno.

#### **2.2.2.2.3 Décimo tercer sueldo y décimo cuarto sueldo**

Al décimo tercer sueldo se lo conoce como bono navideño y al décimo cuarto sueldo como bono escolar, esto debido a las fechas establecidas para el pago de dichos conceptos. El XIII sueldo se paga en el mes de Diciembre hasta el 24 como fecha límite y el XIV sueldo se paga dependiendo el periodo escolar de cada región, si es



costa e insular el pago se lo debe realizar hasta el 15 de Marzo, si es Sierra y Amazonia se debe cancelar por este concepto hasta el 15 de Agosto.

La cantidad que el empleador debe pagar por XIII sueldo corresponde a la doceava parte de las remuneraciones que el trabajador ha percibido durante el año. En el caso de XIV sueldo el empleador debe pagar una cantidad equivalente a un salario básico unificado vigente.

En el mes de Abril del año 2015 la Asamblea Nacional aprobó entre otras cosas, la mensualización de los décimos (décimo tercer y décimo cuarto sueldo), de esta manera los trabajadores tanto del sector público como del privado pueden recibir el dinero por tales conceptos de forma mensual, en caso de no desear dicha mensualización, el servidor público o empleado privado deberá solicitar por escrito la acumulación de este rubro.

#### **2.2.2.2.4 Fondo de reserva**

A partir del primer año de labores el trabajador tiene derecho a percibir por fondo de reserva.

El Art. 196 del Código de trabajo menciona: “Todo trabajador que preste servicios por más de un año tiene derecho a que el empleador le abone una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios. Estas sumas constituirán su fondo de reserva o trabajo capitalizado.”<sup>10</sup>

“Desde el mes de agosto del 2009, el empleador paga mensualmente el fondo a sus trabajadores. Los que no deciden ahorrar en el IESS, reciben conjuntamente con el salario o remuneración, un valor equivalente al ocho coma treinta y tres por ciento (8,33%) de la remuneración de aportación.”<sup>11</sup>

#### **2.2.2.2.5 Vacaciones**

“Todo trabajador tendrá derecho a gozar anualmente de un periodo ininterrumpido de quince días de descanso, incluidos los días no laborables. Los trabajadores que hubieran prestado servicios por más de cinco años en la misma empresa o al mismo empleador, tendrán derecho a gozar adicionalmente de un día de vacaciones por cada

---

<sup>10</sup> (CÓDIGO DE TRABAJO, 2015)

<sup>11</sup> (www.iess.gob.ec, 2016)



uno de los años excedentes o recibirán en dinero la remuneración correspondiente a los días excedentes.”<sup>12</sup>

En caso de que el trabajador llegara a trabajar más de 20 años para la misma empresa o mismo empleador, los días de vacaciones no podrán exceder a más de 15 días adicionales, es decir el trabajador podrá gozar únicamente de 30 días de vacaciones como máximo, salvo que las partes, pactaran ampliar este beneficio.

El valor que se debe pagar por vacaciones resulta de dividir la remuneración recibida durante el año de labores para veinticuatro.

#### **2.2.2.2.6 Jubilación Patronal**

En el Artículo 216 del Código de Trabajo se expresa que: “El trabajador que ha laborado veinte y cinco años o más en la misma empresa o para el mismo empleador de forma continuada o interrumpidamente tiene derecho a la jubilación patronal.”<sup>13</sup>

“La pensión de Jubilación Patronal por ningún concepto podrá ser mayor que la remuneración básica unificada media del último año y no podrá ser inferior a treinta dólares mensuales.”<sup>14</sup>

#### **2.2.2.2.7 Licencia por paternidad**

Tiene derecho a licencia con remuneración por paternidad todo trabajador, por el nacimiento de su hijo(a). Cuando el nacimiento sea por parto normal el trabajador gozará de diez días libres para el cuidado de su niño(a), en caso de nacimientos múltiples o por cesárea el periodo se extenderá por cinco días más.

La asamblea nacional aprobó en Marzo del presente año, la extensión de licencia por paternidad de hasta 1 año. El trabajador padre de familia que se acogiera voluntariamente a este beneficio, podrá gozar de hasta un año de licencia paternal, pero los once meses y quince días sin remuneración.

---

<sup>12</sup> (CÓDIGO DE TRABAJO, 2015)

<sup>13</sup> (CÓDIGO DE TRABAJO, 2015)

<sup>14</sup> (www.trabajo.gob.ec, 2016)



#### **2.2.2.2.8 Licencia por maternidad**

La licencia con remuneración por maternidad se otorga a toda mujer trabajadora, por el nacimiento de su hijo(a). El periodo de la licencia en este caso es de 12 semanas por parto normal, en casos de nacimientos múltiples o por cesárea el tiempo se extenderá por 10 días más.

De la misma manera que el padre de familia, la madre también puede gozar de la extensión de su licencia por maternidad de hasta 1 año. Es decir la madre que decida acogerse de manera voluntaria tendrá 9 meses adicionales de licencia pero este periodo sin remuneración.

Para justificar la licencia otorgada, la madre de familia debe presentar un certificado médico autorizado por un facultativo del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social o por otro profesional, en dicho certificado debe constar la fecha en la que se produjo el parto.

#### **2.2.2.2.9 Derecho a recibir utilidades**

Si la empresa ha generado utilidades en un año calendario, es obligación repartir el 15% de tales utilidades entre sus empleados. La fecha límite para el reparto de las utilidades es hasta el 15 de Abril de cada año.

La distribución de las utilidades a los trabajadores es de la siguiente manera:

El 10% a todo trabajador y el 5% a todo trabajador en proporción al número de cargas familiares.

#### **2.2.2.3 Medición de los costos de la mano de obra**

En las empresas manufactureras la medición de los costos de la mano de obra se las realiza empleando tarjetas para reloj chequeador, que hace registrar la entrada y salida del personal mediante dispositivos electrónicos, también se utiliza las boletas de tiempo y planilla o rol de pagos, tales procedimientos ayudan a las empresas a mantener un control de la mano de obra, en este caso es importante tener en cuenta las siguientes definiciones que forman parte de la medición de la mano de obra.



## Hora hombre

El valor de los costos de la mano de obra directa se puede asignar mediante horas hombre, “Es el tiempo laborado por los obreros de una empresa tomando en cuenta días, jornadas y número de obreros.

Formula:  $HH = \text{Días Trabajados} \times \text{Jornada} \times \text{obrerros}$ .”<sup>15</sup>

En este caso el tiempo laborado por los obreros es de ocho horas diarias de lunes a viernes, y los días sábados cuatro horas, teniendo en cuenta esto la formula seria:

Horas Hombre = 4 semanas x 44 horas x 10 obreros = 1760 horas

Fíjese que se ha tomado las horas laboradas por semana ya que los días sábado no tiene el mismo cargo de horas así como se multiplica por las semanas que en un mes normal existen, tómese en cuenta que este cálculo se puede modificar dependiendo del mes que se haga el cálculo ya que no todos tienen el mismo número de días, esto dependerá de las necesidades de la administración para distribuir los costos

## Hora Fábrica

“Tiempo efectivamente laborado por la empresa en determinado periodo. Es el tiempo general que labora la planta.

Formula:  $HF = \text{Días trabajados} \times \text{Horas trabajados}$ .”<sup>16</sup>

Horas Fabrica = 4 semanas x 44 horas = 176 horas

## Costo de hora hombre Mano de obra Directa

“Se obtiene dividiendo el total pagado de salarios más beneficios sociales de mano de obra directa entre las horas hombre trabajado dentro de un periodo o lote. Es el costo de la horas hombre invertida en función de la mano de obra directa.”<sup>17</sup>

---

<sup>15</sup> (Guzmán Maldonado, 2014)

<sup>16</sup> (Guzmán Maldonado, 2014)

<sup>17</sup> (Guzmán Maldonado, 2014)



## **Costo de Mano de obra por Unidad Producida**

“Es el costo de cada unidad producida por concepto de mano de obra directa. En otras palabras, es el costo de mano de obra directa aplicado a cada unidad que se produjo.”<sup>18</sup>

### **2.2.3 Costos indirectos de Fabricación**

Comprende todos los costos acumulativos de la materia prima y la mano de obra indirectos a esto sumando todos los demás insumos que son difíciles de asignar con exactitud a una unidad de producto, entre estos se encuentran las depreciaciones, rentas, energía eléctrica, combustibles y otros.

#### **2.2.3.1 Clasificación de los Costos indirectos de Fabricación**

- **Por su contenido pueden ser:**

Materiales indirectos

Mano de obra indirecta

Costos indirectos de fabricación

- **Por su recurrencia**

Fijos (No varia con el nivel de cantidad de producción)

Variables (Varían con el nivel de cantidad de producción)

- **Por la técnica de valuación**

Reales o Históricos (Estos se conoce al final del proceso o periodo)

Predeterminados (Se los calcula previo al inicio de la producción o periodo)

---

<sup>18</sup> (Guzmán Maldonado, 2014)



### 2.2.3.2 Asignación de CIF

Los costos indirectos de fabricación tienen un trato diferente con respecto a la materia prima directa y a la mano de obra directa esto debido a que se relacionan indirectamente con la producción, es decir sus costos no intervienen directamente con la producción y son difícilmente relacionables con el producto o con los productos, por tal razón se utiliza una tasa predeterminada de costos indirectos para la asignación de los costos.

$$\text{Tasa predeterminada CIF} = \frac{\text{CIF estimados}}{\text{Base de actividad estimada}}$$

Este método asigna los costos en función de una medida llamada base de actividad “La base de actividad que se emplea para asignar costos indirectos debe reflejar el consumo o uso de los costos de la fábrica.”<sup>19</sup>

## 2.3 Sistema de costos por órdenes de producción (Lotes)

En contabilidad de costos existen dos procedimientos contables para acumular o determinar el costo unitario de producción, estos son el sistema de costos por órdenes de producción o el sistema de costos por procesos. En el caso del presente trabajo investigativo nos concentramos en el costo por órdenes de producción.

### 2.3.1 Concepto

“Este sistema se utiliza en las industrias en las que la producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo de costos; diversa porque se puede producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere de las respectivas ordenes de trabajo, para cada lote o artículo que se fabrique.”<sup>20</sup>

La empresa Frituras la Súper Delicia produce varios productos y a su vez esta tiene la ventaja de producir cualquier producto según las necesidades de los clientes por lo tanto el sistema de costos por lotes u órdenes de producción es el que más se ajusta a las necesidades de la empresa.

---

<sup>19</sup> (S. Warren, M. Reeve, & E. Duchac, 2010)

<sup>20</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)





### **2.3.2 Objetivo**

Su objetivo principal es el de mantener un control de los materiales utilizados en cada unidad de producto gracias al registro de sus costos, así como permite hacer un seguimiento del estado de los lotes e identificar costos innecesarios en la elaboración de algunos productos.

### **2.3.3 Características**

- Es aplicable para empresas que vende bajo pedidos.
- Para cada lote se emite una orden de pedido u orden de trabajo.
- Se puede controlar de manera más analítica los elementos del costo.
- Permite realizar un regimiento de cada uno de los elementos del costo.

### **2.3.4 Ventajas y Desventajas**

Como ventajas podemos decir:

- Se puede mejorar el sistema debido a que para cada lote se puede identificar ineficiencias en la producción las cuales se puede excluir en los siguientes lotes a producir.
- La empresa puede identificar que producto es más rentable, así como en que épocas del año se produce más demanda del mismo.

Como desventajas de tiene:

- El costo total del lote solo se conoce al final de la producción.
- La obtención detallada de los costos incurridos para cada lote demanda gastos administrativos por lo tanto se debe evaluar si es conveniente la aplicación de este sistema.

### **2.3.5 Tratamiento de los elementos del costo de producción**

Para la fabricación de cada producto que elabora la empresa “Frituras la Súper Delicia” se requiere conocer el tratamiento de cada elemento del costo de producción que es como se indica a continuación:



### 2.3.5.1 Tratamiento de los costos de los materiales directos

El material principal que se adquiere para utilizarlo en la producción de la empresa "Frituras la Súper Delicia" se diferencia debido a la gama de productos que la empresa ofrece. De tal manera que son cuatro los materiales que influyen directamente en la producción:

**Cuadro 3 Nombres de los materiales principales**

<b>MATERIALES DIRECTOS</b>	<b>PRODUCTO FINAL</b>
Maíz	Tostado
Maní	Maní de dulce
	Maní con sal
Plátano	Chifle de dulce
	Chifle con sal
Papas	Papas hojuela
	Papas palito

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

La empresa actualmente elabora siete productos. El maíz se convierte en el material principal para la producción de tostado, el maní es el principal ingrediente para la producción de maní de dulce y maní con sal, el plátano influye directamente en la elaboración de chifle de dulce y chifle con sal, las papas se convierten en el materia prima principal para obtener las papas fritas. Cada material se encuentra en estado natural para posteriormente ser procesado para obtener un producto disponible para vender.

### Control de los materiales

Un adecuado control de materiales permite evitar pérdidas, obsolescencia, desperdicios y daños de la materia prima que se va a utilizar para la producción de cada producto. Mediante una correcta planeación y control se puede dar seguimiento de los materiales con el afán de que no exista insuficiencia o exceso de inventarios.



Los materiales representan un elemento fundamental del costo, lo cual requiere que sea cuidadosamente controlado de manera que se garantice un uso eficiente de los mismos. Se debe conocer cuáles son los niveles óptimos y requerimientos en el proceso de producción con el fin de hacer las reposiciones a tiempo de tal manera que la producción no sea afectada.

La contabilización de los materiales es un medio de control eficaz de las empresas manufactureras debido a que la inversión en estos representa una porción significativa de su activo corriente. Es responsabilidad del contador la acumulación de costos de materiales, se debe decidir cómo tratar los costos de adquisición y manipulación de materiales, los procesos de compra, almacenamiento y recepción de los mismos.

Para llevar un control adecuado de los materiales se necesita cumplir los siguientes enunciados:

- Planeación de la producción
- Adquisición de materiales
- Recepción de materiales
- Almacenamiento y asignación de los materiales
- Contabilización de materiales

### **Planeación de la producción**

En una empresa se realiza un plan de producción con el fin de conocer la cantidad necesaria de cada uno de los materiales que se van a procesar en la producción, de esta manera se puede ordenar la adquisición de la respectiva materia prima. Una correcta planeación se enfoca anticipadamente en lo que puede suceder en el futuro, con el propósito de destinar adecuadamente los recursos para las diferentes órdenes de producción.

La planeación ayuda a saber con anticipación lo que la empresa deberá producir en un determinado periodo, teniendo en cuenta la capacidad de la planta y las ventas que se deben satisfacer.



## **Adquisición de materiales**

La compra de materiales en la empresa “Frituras la Súper Delicia” se realiza en base a la planeación de la producción, con el objetivo de mantener un stock mínimo y máximo de productos listos para la venta para cumplir con los pedidos de los diferentes clientes que tiene la empresa.

Las funciones de la persona encargada de las compras en la empresa son las siguientes:

- Adquirir las materias primas de acuerdo a la orden de compra y cumpliendo con las especificaciones que sean favorables a la empresa
- Negociar el precio más adecuado con los proveedores
- Llevar un control de los precios de los materiales que con frecuencia adquiere la empresa
- Emitir la orden de compra
- Garantizar que los materiales pedidos cumplan con las exigencias de la empresa.

## **Recepción de materiales**

Después de realizada la compra de los materiales se procede a realizar una inspección visual de los mismos para verificar que cumplan con las condiciones en cuanto a precio, cantidad, calidad y las características físicas.

## **Almacenamiento de materiales**

El almacenamiento debe realizarse una vez que se aceptado el producto, la empresa debe tener adecuado un lugar que permita la custodia de materiales, desde su entrada hasta su salida a la etapa de producción.

La bodega destinada al almacenamiento de los materiales debe cumplir con condiciones de temperatura, ventilación, higiene, tiempo, etc., para conservar los materiales en buen estado. Las condiciones pueden variar dependiendo los materiales que se vayan a almacenar.



La persona encargada de la bodega debe llevar un registro de movimientos que surjan con cada uno de los materiales, con el fin de justificar el cumplimiento de su responsabilidad sobre los materiales bajo su custodia, por lo cual su función comienza desde la recepción e inspección de los materiales, pasando por la un adecuado almacenamiento y protección y termina con la entrega de los materiales a la planta de producción.

## **Contabilización de los materiales**

La contabilización de las transacciones relacionadas a la materia prima en la empresa “Frituras la Súper Delicia” sigue diversos momentos que se muestran en seguida:

### **a. Registro de compras**

La persona o departamento encargado debe entregar a contabilidad la factura correspondiente a la compra de materiales con su respectiva autorización para proceder a su registro.

El registro de la compra de materiales concluye con el ingreso de los mismos en la tarjeta de Kárdex.

### **b. Devolución a proveedores**

Cuando los materiales no cumplen con las exigencias de la empresa se realiza la devolución de los mismos.

Para justificar la devolución se debe registrar en el Kárdex la salida de los materiales.

### **c. Requisición de materiales**

Cuando el departamento de producción requiera los materiales, la persona encargada de bodega debe proveer los materiales solicitados en la respectiva orden de requisición.

La respectiva requisición se debe registrar tanto en el Kárdex como en la hoja de costos.



**d. Devolución interna de materiales**

Se puede presentar únicamente por lo siguiente:

**Materiales en buen estado**

La devolución de materiales (internamente) se debe realizar antes de la liquidación de la hoja de costos respectiva, con el fin de poder hacer los ajustes necesarios, así los materiales que sean devueltos serán valorados al precio de la última transferencia.

**Cuadro 4 Contabilización de MPD**

Empresa Frturas La Súper Delicia				
Libro Diario				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
	<b>-a-</b>			
dd/mm/aa	Inventario de MPD		xxx	
	IVA en Compras		xxx	
	Caja/Proveedores			xxx
	Por compra de materiales			
	<b>-b-</b>			
dd/mm/aa	Caja/Proveedores		xxx	
	Inventario de MPD			xxx
	IVA en Compras			xxx
	Por devolución de materiales a proveedores			
	<b>-c-</b>			
dd/mm/aa	Inventario de productos en proceso MPD		xxx	
	Orden de Producción N° xxx	xxx		
	Inventario de MPD			xxx
	Por requerimiento de materiales según orden de producción			
	<b>-d-</b>			
dd/mm/aa	Inventario de MPD		xxx	
	Inventario de productos en proceso MPD			xxx
	Orden de Producción N° xxx	xxx		
	Por devolución de materiales según orden N° xxx			
	<b>-e-</b>			
dd/mm/aa	Inventario de materiales defectuosos		xxx	
	Inventario de productos en proceso MPD			xxx
	Orden de Producción N° xxx	xxx		
	Por devolución (interna) de material en mal estado			

**Elaboración:** Autores



### **2.3.5.2 Tratamiento de los costos de la mano de obra directa**

La mano de obra como se dijo en páginas anteriores es el esfuerzo físico o intelectual que realizan empleados u obreros para transformar las materias primas en productos terminados, estos a su vez se clasifican en mano de obra directa y mano de obra indirecta, los últimos pasan a formar parte de los costos indirectos de fabricación, en cuanto a la materia prima directa esta comprende los salarios, prestaciones y obligaciones que todo trabajador tiene derecho, esto siempre y cuando sean directamente relacionables cuantificables e identificables con los productos terminados.

En la empresa Frituras la Súper Delicia se diferencia al personal que labora en la planta en empleado u obrero según la actividad que desarrolla, en este caso se tiene dos empleados que realizan actividades administrativas que no se relacionan directamente con los productos y ocho empleados los cuales se involucran directamente con la producción.

### **Rol de pagos o Nomina**

Para la elaboración de del rol de pagos se toma como base las tarjetas reloj o tarjeta individual de asistencia de cada trabajador en ella se encuentra el número total de horas trabajadas al mes.



**Cuadro 5 Rol de Pagos de la empresa "Frituras la Súper Delicia"**

Empresa Frituras la Súper Delicia													
Nómina de pagos													
Nomina	Cargo	Ingresos							Total Ingresos	Egresos		Total Egresos	Total a pagar
		Sueldo	H. Extraordinarias		Total Ingreso Gravable	Fondo de Reserva	XIII Sueldo	XIV Sueldo		Anticipo de sueldo	Aporte Per. 9,45%		
			MOD	MOI									
Maritza Tacurí	Asist. Producción	378,00	0,00	72,00	450,00	37,49	37,50	30,50	555,49		42,53	42,53	512,96
Patricio Pillco	Lavado	373,58	35,58	35,58	444,74	37,05	37,06	30,50	549,35		42,03	42,03	507,32
Isabel Zhumí	Pelado	373,58	35,58	35,58	444,74	37,05	37,06	30,50	549,35	20,00	42,03	62,03	487,32
Rosa Criollo	Freído	373,58	35,58	35,58	444,74	37,05	37,06	30,50	549,35		42,03	42,03	507,32
María Pillco	Freído	373,58	35,58	35,58	444,74	37,05	37,06	30,50	549,35	50,00	42,03	92,03	457,32
Ruth Narváez	Empaquetado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Lucia Morocho	Empaquetado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Rosa Morocho	Empaquetado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
<b>Total</b>		<b>2.970,32</b>	<b>246,89</b>	<b>318,89</b>	<b>3.536,10</b>	<b>294,56</b>	<b>294,67</b>	<b>244,00</b>	<b>4.369,33</b>	<b>70,00</b>	<b>334,16</b>	<b>404,16</b>	<b>3.965,17</b>

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores





### Cuadro 6 Rol de Provisiones de la empresa "Frituras la Súper Delicia"

Empresa Frituras la Súper Delicia							
Aporte Patronal y Provisiones							
Nomina	Cargo	Total Ingresos Gravado	APORTE IESS			Vacaciones	Total
			11,15 % A.Pat	0,5 % IECE	0,5 % SECA P		
Maritza Tacurí	J. Producción	450,00	50,18	2,25	2,25	18,75	73,43
Patricio Pillco	Lavado	444,74	49,59	2,22	2,22	18,53	72,57
Isabel Zhumí	Pelado	444,74	49,59	2,22	2,22	18,53	72,57
Rosa Criollo	Freído	444,74	49,59	2,22	2,22	18,53	72,57
María Pillco	Freído	444,74	49,59	2,22	2,22	18,53	72,57
Ruth Narváez	Empaquetado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Lucia Morocho	Empaquetado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Rosa Morocho	Empaquetado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Total		3.536,10	394,27	17,68	17,68	147,34	576,97

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

"Es el resumen de los ingresos: salario básico, horas suplementarias, horas extraordinarias y otros beneficios, menos las deducciones correspondientes, tales como: aporte personal o individual al IESS, impuesto a la renta y otras obligaciones adquiridas por el trabajador."<sup>21</sup>

La elaboración del rol de pagos está a cargo del departamento de contabilidad o contador, este procederá a asignar o cargar en las hojas de costos los valores de la mano de obra directa utilizada en cada orden de producción.

Contablemente el registro del rol de pagos y el de provisiones se realiza de la siguiente manera:

<sup>21</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)

**Cuadro 7 Contabilización MOD**

Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
dd/mm/aa	-x-			
	Mano de Obra		2.970,32	
	Horas Extraordinarias		565,78	
	Fondo de Reserva		294,56	
	Décimo Tercer Sueldo		294,67	
	Décimo Cuarto Sueldo		244,00	
	IESS por Pagar			334,16
	Aporte Personal por pagar	334,16		
	Anticipo de Sueldo			70,00
	Bancos			3.965,17
dd/mm/aa	Por pago de rol de pagos de MOD mensual			
	-x-			
	Vacaciones		147,34	
	Aporte Patronal 12,15%		429,64	
	Beneficios Sociales por Pagar			147,34
	IESS por Pagar			429,64
	Aporte Patronal por Pagar	429,64		
	Por pago de Beneficios sociales mensual			

**Elaboración:** Autores

**Control de la mano de obra directa**

En la empresa Frituras la Súper Delicia como se dijo anteriormente tiene siete obreros que se considera mano de obra directa y uno mano de obra indirecta los cuales laboran en la planta ocho horas diarias en horarios de 08H00 a.m. a 17H30 p.m. con una hora y media de almuerzo de lunes a viernes, los días sábados solo laboran medio día de 08H00 a.m. a 12H00 p.m. siendo el cobro del salario de cada trabajador por mes.

El control de las horas trabajadas por los obreros y empleados es indispensable para la asignación de los costos a los diferentes órdenes de producción para esto se realiza el uso de un registro de control de asistencia en donde consta las horas de entrada y salida del personal, de esta manera podremos determinar el tiempo invertido en cada lote producido.



### Tarjeta Individual de asistencia (tarjeta reloj)

“En esta tarjeta se controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de las entradas y salidas, esta información permite computar el número de horas trabajadas en la jornada normal y extraordinaria de trabajo.”<sup>22</sup>

**Cuadro 8 Tarjeta Reloj**

Empresa Frituras la Súper Delicia										
Tarjeta Reloj										
Nombre del Trabajador	_____						Código	_____		
Jornada	_____						Año	_____		
Semana	_____						Departamento	_____		
Mes	_____									
Fecha	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Faltas y atrasos	Horas Jornada	Horas Suplementarias	Horas Extras	Total	
Total Jornada	_____									
Multas y otros	_____									
Sueldo Ganado	_____									
Horas Suplementarias	_____									
Horas Extraordinarias	_____									
Total Horas	_____									

**Elaboración:** Autores

### Tarjeta de tiempo

“En esta tarjeta se controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador; se señala la naturaleza del trabajo, el valor por hora y valor total correspondiente. Esta tarjeta garantiza que las horas que se indican en la tarjeta reloj han sido realmente trabajadas.”<sup>23</sup>

<sup>22</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)

<sup>23</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)



### Cuadro 9 Tarjeta de Tiempo

Empresa Frituras la Súper Delicia						
Tarjeta de Tiempo						
Fecha	<input type="text"/>		Código	<input type="text"/>		
Nombre del Trab	<input type="text"/>		Año	<input type="text"/>		
Salario por Hora	<input type="text"/>		Departamento	<input type="text"/>		
Orden de Producción No.	Detalle	Hora Inicio	Hora Termino	Horas Empleadas	Valor por Hora	Valor Total
<b>Total</b>						
<input style="width: 100%; height: 100%;" type="text"/> _____ Jefe de Producción						

**Elaboración:** Autores

Asignación de la mano de obra directa al proceso productivo, en este caso productos en proceso:

### Cuadro 10 Distribución de mano de obra

<b>Distribución de la mano de obra</b>			
<b>Costo Total Mano de obra</b>	<b>MOD</b>	<b>MOI</b>	<b>Total</b>
Sueldo	2.592,32	378,00	2.970,32
Horas Extraordinarias	246,89	318,89	565,78
Fondo de Reserva	236,51	58,05	294,56
Décimo Tercer Sueldo	236,60	58,07	294,67
Décimo Cuarto Sueldo	213,50	30,50	244,00
<b>Total</b>	<b>3.525,81</b>	<b>843,51</b>	<b>4.369,33</b>
<b>Beneficios Sociales</b>			
Aporte Patronal	344,96	84,67	429,64
Vacaciones	118,30	29,04	147,34
<b>Total Beneficios</b>	<b>463,26</b>	<b>113,71</b>	<b>576,97</b>
<b>Total Costo Mano de Obra</b>	<b>3.989,08</b>	<b>957,22</b>	<b>4.946,30</b>

**Elaboración:** Autores



**Cuadro 11 Registro de mano de obra**

Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
dd/mm/aa	-x-			
	Costos Indirectos de Fabricación		957,22	
	Mano de Obra indirecta	957,22		
	Inventarios de Productos en Proceso OP No XX		3.989,08	
	Mano de Obra Directa	3.989,08		
	Mano de Obra			2.970,32
	Horas Extraordinarias			565,78
	Fondo de Reserva			294,56
	Décimo Tercer Sueldo			294,67
	Décimo Cuarto Sueldo			244,00
	Vacaciones			147,34
	Aporte Patronal 12,15%			429,64
	Por registro de MOD y MOI a orden de Producción No XX			

**Elaboración:** Autores

En el caso de que se haya trabajado horas suplementarias, horas extraordinarias en actividades distintas a las de producción tales como mantenimiento de maquinaria, limpieza de maquinarias o áreas de producción estas se cargarán a gastos indirectos de fabricación.

**2.5.5.3 Tratamiento de los costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos de fabricación constituyen los valores que no fueron atribuidos a los costos directos del costo de producción, dentro de este rubro se considera la materia prima indirecta, mano de obra indirecta y otros gastos indirectos.

**Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos**

Es el material que forma parte del producto, pero que es difícil de identificar en cada unidad que se produce, por lo que resulta complicado su determinación. Por ejemplo en la elaboración de papas en funda, el material indirecto es la sal, funda.

**Mano de Obra Indirecta**

Representa los valores que se pagan a gente que no trabaja directamente en la elaboración del producto, es decir prestan sus servicios sin involucrarse o intervenir



directamente en el proceso productivo. Por ejemplo en la elaboración de papas en funda, se contrata un ingeniero industrial para un estudio de tiempos.

## Otros Gastos Indirectos

En este rubro se consideran los pagos que se hacen por concepto de servicios tales como: servicios básicos, internet, seguros, depreciaciones, amortizaciones, etc.

## Contabilización de los CIF

El asiento contable para el registro de los costos indirectos de fabricación es el que a continuación se detalla:

- Registro de la distribución de los gastos de fabricación, mediante la aplicación de un método.

Los gastos de fabricación se pueden distribuir en una forma proporcional, de modo que se complete el costo de producir cada unidad de producto, el método puede variar de una empresa a otra, entre las bases más empleadas para este concepto están: unidades producidas, costo de materiales directos, costos de MOD, costo primo, horas máquina.

En la presente investigación se considera como base de asignación para los CIF el costo primo, es decir la suma de materia prima directa y mano de obra directa, resultando la siguiente formula:

$$TP\ CIF = \frac{CIF\ presupuestados}{(Costo\ de\ MPD\ presupuestada + Costo\ de\ MOD\ presupuestada)}$$
$$TP\ CIF = \frac{CIF\ presupuestados}{Costo\ Primo\ presupuestado}$$

El denominador adecuado para la determinación de la tasa predeterminada de los CIF es el costo primo, debido a que este considera los costos que se relacionan de manera directa con la producción, es así que se utiliza esta tasa para asignar los CIF de manera proporcional a las distintas ordenes de producción, se recurre a esta base debido a que la producción de la empresa es variada y heterogénea, entonces resulta conveniente que la capacidad representativa del nivel de producción se exprese a través del costo primo.



## Cuadro 12 Contabilización de CIF

Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
dd/mm/aa	-x-			
	Inventario de productos en proceso orden de producción N° xxx CIF	xxx	xxx	
	Costos Indirectos de Fabricación			xxx
	Por distribución de Costos Indirectos de Fabricación			

Elaboración: Autores

### 2.4 Definición de Costos Estándar

Como su nombre lo dice es un estándar predeterminado en base a un estudio técnico e histórico, de cada uno de los elementos del costo, mediante una base de medición y comparación, con el fin de determinar lo que debe costar un producto o un lote de producto.

“Es una técnica que se basa en estudios y procedimientos científicos, mediante el análisis y cuantificación de tiempos; tomando en cuenta las políticas y metas de la empresa, así como los productos que se van a elaborar, para obtener un costo unitario predeterminado estándar.”<sup>24</sup>

Los costos históricos obtenidos en la empresa, en costos estándar pasa a ser costos predeterminados, los mismos que sirven de base para luego ser comparados con los costos reales, estos si se aproximan entre sí, servirán no solo para propósitos contables sino que brindaran información oportuna y confiable para evaluar la eficiencia y eficacia de los materiales utilizados así como el correcto funcionamiento de los procesos productivos.

#### 2.4.1 Ventajas del Costo Estándar

En el libro “Contabilidad de Costos” de (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013) nos presenta las siguientes ventajas:

- Suministra información oportuna-anticipada del costo de producción

<sup>24</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)



- Facilita el control de la producción y el control de costos
- Ayuda a mantener un adecuado control interno
- Permite la fijación de políticas de precios
- Facilita la planeación presupuestaria
- Posibilita el costeo de los inventarios

### **2.4.2 Impacto de los estándares en la fijación de precios y planificación en la producción**

Las empresas al momento de implementar un sistema de costos estándar estas lo hacen tanto por lotes como por procesos de producción. En la primera al estar ya establecido las cantidades por un pedido o por un lote en particular, las materias primas directas, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación son predeterminados con anterioridad al periodo contable, con la particularidad de que al final del periodo contable se obtenga un costo total y se divida para las cantidades del pedido o lote. En cuanto a sistema de costos por procesos de producción los elementos del costo ya mencionados anteriormente, también son predeterminados mucho antes del periodo contable con la diferencia que estos se asignan en cada proceso de la fabricación del producto de manera tal que al final del periodo contable cada unidad de producto tiene su costo, esto debido a la acumulación de los costos en el proceso. En ambos casos, los costos de los elementos que intervienen en la fabricación de una unidad de producto son predeterminados con anterioridad, esto da oportunidad a la administración de planificar los precios que estos tendrías al término de la producción, así como tomar decisiones en cuanto a rentabilidad de cada producto, evaluar la necesidad de lanzar nuevos productos y su impacto en los costos o simplemente evaluar las ventas en ciertas épocas del año.

### **2.4.3 Los estándares como unidad de medida**

Desde los inicios la contabilidad de costos ha sido la manera más eficaz de medir los costos que incurre una empresa al fabricar sus productos, esto con la necesidad de administrar de mejor manera sus plantas productivas y tener el control e información de todo lo que en ella sucede, es así como a través del tiempo se ha desarrollado sistema de costos mucho más tecnificados de acuerdo a las necesidades de cada empresa.





En lo que se refiere a la contabilidad de costos estándar esta se han desarrollado de tal manera que sirve de pilar fundamental para la toma de decisiones. “Las compañías que han implementado la administración de la calidad total y los sistemas de manufactura integrada por computadora, así como las firmas del sector servicios, han encontrado que el costo estándar es una herramienta de utilidad.”<sup>25</sup>

Los gerentes ven a la contabilidad de costos estándar como un recurso muy eficaz no solo para controlar cuanto material y a qué precio se produce en sus organizaciones, sino también evalúan el desempeño de sus subalternos comprobando que realicen sus actividades de manera correcta, las oportunidades de mejorar o a su vez identificar posibles problemas que no permite que la organización potencie su producción, por tal razón los gerentes consideran de vital importancia la determinación de una unidad de medida o estándar que permita detectar y medir dichos problemas, esto gracias a las variaciones que han sido detectadas con los estándares.

## **2.5 Estándares de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación**

Las empresas necesitan una herramienta para predeterminar cuidadosamente los costos de un producto, por ello se considera adecuado la implementación de un sistema de costos estándar, sin embargo se tiene que relacionar con los datos históricos, realizando comparaciones necesarias que sirven como criterio, para medir los objetivos fijados por la dirección. Para mostrar la experiencia histórica se emplean normalmente análisis de ingeniería o estudios de tiempos los cuales sirven para determinar los costos estándar.

Es responsabilidad del Departamento de Costos la determinación de los estándares de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, para ello requiere coordinar con todas las áreas de la empresa toda la información necesaria para elaborar la Hoja de Costos Estándar en la que se involucra todos elementos del costo.

---

<sup>25</sup> (Horngren, Datar, & V. Rajan, Contabilidad de Costos, 2012)



## 2.5.1 Presupuestos y Estándares

El presupuesto y los costos estándar son similares, para determinar el total de costos presupuestados, se multiplican los costos estándar por el número total de unidades que se van a producir. Así los costos estándar se convierten en el elemento unitario de la formación del presupuesto de una empresa. Tanto los costos estándar como los presupuestos representan los costos planeados para un periodo próximo.

Los estándares de cada elemento del costo se dividen en estándares de cantidad y estándares de costo o precio, que se explican a continuación:

## 2.5.2 Estándar para materia prima directa

El estándar de materia prima (Materiales) se determina tomando en cuenta:

### 2.5.2.1 Estándares de cantidad de materia prima directa

“El Departamento Técnico determina el estándar de cantidad de materiales que se debe utilizar en la elaboración de un producto, tomando en cuenta el tipo de material, calidad, rendimiento, mermas o desperdicios inevitables.”<sup>26</sup>

A través de un estudio de ingeniería industrial, se constituye un plan de actividades que contiene una lista de los materiales y cantidades necesarias para el volumen de producción, y en base a esto se determina el estándar de cantidad de materia prima. Estos estándares son determinados mediante análisis químicos y mecánicos o por la realización de pruebas con la producción, este cálculo se lo debe realizar cuidadosamente varias veces y en diferentes días para cada producto con el propósito de definir el estándar de cantidad de materia prima para cada unidad acabada.

### 2.5.2.2 Estándares sobre el costo de las materia prima directa

“El Departamento de Compras determina el estándar de precio de materia prima, previo un estudio de mercado de proveedores, análisis de precios unitarios, cantidad y calidad deseada etc. El estándar de precio es el promedio al que se debe comprar el material requerido.”<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)

<sup>27</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)



El estándar de precio de materia prima debe ser cambiado al inicio de cada periodo del presupuesto, debido a que las condiciones de mercado son cambiantes de un periodo a otro y también con el fin de coincidir con la entrega de materiales requeridos. El Departamento de Compras debe estudiar los cambios de costos de los materiales al momento de determinar el estándar.

Se debe entregar al Departamento de Compras información adecuada respecto a las cantidades de cada clase de materiales necesarios para el periodo, con frecuencia se encuentran dificultades cuando se compra la materia prima en mercados libres debido a los cambios casi diarios en los costos es por eso que se debe hacer un análisis íntegro de las condiciones de mercado.

### **2.5.3 Estándares de mano de obra directa**

El estándar de mano de obra se determina tomando en cuenta:

#### **2.5.3.1 Estándar de cantidad de mano de obra directa**

El Departamento de Ingeniería Industrial mediante estudios de tiempos y movimientos, de sistemas y procesos de producción y de acuerdo a los artículos y volúmenes que se van a producir, establecerá el estándar de cantidad (eficiencia) de la mano de obra directa, que intervendrá en cada fase de producción de una unidad terminada.<sup>28</sup>

A través de estudios de tiempos y movimientos se determinara el estándar de cantidad de mano de obra directa tomando como base el tiempo del obrero más hábil, el tiempo estándar determinado para cada fase de producción debe ser acatado por los trabajadores para ejecutar las labores asignadas para elaborar cada unidad de producto.

#### **2.5.3.2 Estándar sobre el costo de la mano de obra directa**

El Departamento de Costos determina el estándar de precio o costo hora/hombre de mano de obra directa que se mantendrá durante un periodo,

---

<sup>28</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)



tomando en cuenta tablas salariales, contratos colectivos, prestaciones sociales, antigüedad y más disposiciones legales.<sup>29</sup>

#### **2.5.4 Estándar para costos indirectos de fabricación**

Para determinar el estándar de costos indirectos de fabricación por unidad producida, se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- La capacidad de producción de la fábrica en condiciones normales, es decir que el nivel de producción satisfaga el volumen de ventas previsto.
- El presupuesto de costos fijos y variables debe ser realizado luego de un análisis de experiencias anteriores, de datos estadísticos y de datos contables.
- El estándar de costos indirectos de fabricación (CIF), se obtiene sobre la base de horas-hombre de mano de obra directa, horas-maquina o unidades producidas, dividiendo el presupuesto de los CIF para la base seleccionada.<sup>30</sup>

Los CIF constituyen el tercer elemento del costo de producción, su cálculo es diferente a los dos elementos anteriores que son la materia prima directa y mano de obra directa, esto se debe a que el importe de los costos indirectos tiene elementos de costo fijo y variable, debido a la dificultad para su determinación de forma precisa, se utiliza el prorrateo de acuerdo a bases fijadas con anticipación o de acuerdo a la experiencia.

Los CIF lo constituyen las cargas que no se identifican directamente, es decir, materia prima indirecta, mano de obra indirecta y otros elementos indirectos en que se incurre para la producción de determinados artículos, tales elementos pueden ser fijos o variables. Los CIF fijos son aquellos que constantemente se están ejecutando sea cual fuere el nivel de producción entre ellos están los sueldos, la depreciación, etc., mientras que los CIF variables cambian en función del volumen de producción, estos pueden ser: reparaciones, combustible, energía eléctrica, etc.

Para obtener el estándar de los CIF se establece una tasa predeterminada escogiendo una base para el cálculo de dicha tasa (tasa de costos indirectos estándar), siguiendo la siguiente formula:

---

<sup>29</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)

<sup>30</sup> (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013)



$$Tasa\ Est\acute{a}ndar = \frac{Presupuesto\ de\ los\ CIF}{Nivel\ de\ producci\acute{o}n\ presupuestado}$$

Las bases que se usan para calcular la tasa predeterminada son las siguientes:

- Unidades de producci3n
- Costo de materiales directos
- Costo de mano de obra directa
- Horas de mano de obra directa
- Horas maquina
- Costo primo

El presupuesto de los CIF, es el que se encuentra en el numerador de la f3rmula de la tasa est3andar, lo constituyen los costos fijos m3s los costos variables, el nivel de producci3n que es el denominador de la formula debe estar en acorde a la capacidad de la planta en condiciones normales de trabajo.

## 2.6 Variaciones en los tres elementos del costo

Llamamos variaci3n a la diferencia entre el costo real y el costo est3andar. Tales variaciones tambi3n son conocidas como desviaciones y requieren una explicaci3n por parte del responsable.

El resultado de calcular las variaciones puede ser positivo o negativo, favorable o desfavorable. Las variaciones positivas se acredita en los INGRESOS y las variaciones negativas se debita en los GASTOS, en el estado de resultados o tambi3n conocido como estado de p3rdidas y ganancias.

Entonces se puede decir que las desviaciones son:

- a) “En eficiencia, lo que nos indica si se us3 exactamente la cantidad de elemento del costo presupuestado con anterioridad, o se us3 otra cantidad.
- b) En precio o tarifa, lo cual nos aclarar3a si se pag3 el precio pactado para cada uno de los elementos del costo o si no fue as3.”<sup>31</sup>

A criterio de los autores de este trabajo de titulaci3n se considera utilizar las formulas del Libro de (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, Contabilidad de Costos, 2013) para el

---

<sup>31</sup> (Calleja Bernal, 2013)



cálculo de variaciones en vista de que la simbología utilizada se adapta al tema de investigación. Las variaciones que se pueden presentar se detallan a continuación:

## 2.6.1 Variación en materia prima directa

La variación de materia prima directa se divide en: variación en cantidad, variación en precio y variación neta.

### 2.6.1.1 Variación en cantidad

Es la diferencia entre la cantidad de materiales que se debió utilizar en la producción y la cantidad de materiales que realmente se utilizó, multiplicada por el precio estándar por unidad.

$$Vq = (Qe - Qr)Pe$$

Vq = Variación en cantidad

Qr = Cantidad real

Qe = Cantidad estándar

Pe = Precio estándar unitario

### 2.6.1.2 Variación en precio

Es la diferencia entre el precio estándar por unidad y el precio real por unidad, multiplicada por la cantidad real de materia prima directa utilizada.

$$Vp = (Pe - Pr)Qr$$

Vp = Variación de precio

Pr = Precio real unitario

Pe = Precio estándar unitario

Qr = Cantidad real



### 2.6.1.3 Variación neta

Es la diferencia entre el costo estándar y el costo real o actual.

$$VN = Ce - Cr$$

$Cr =$  Costo real

$Ce =$  Costo estándar

Matemáticamente es el resultado de la suma algebraica entre variación en precio y variación en cantidad.

$$VN = QePe - QrPr$$

La variación neta es favorable cuando el costo estándar es mayor que el costo real (actual).

La variación es desfavorable cuando el costo estándar es menor que el costo real o costo actual.

### 2.6.2 Variación en mano de obra directa

La variación en mano de obra directa se divide en: variación en cantidad, variación en precio y variación neta.

#### 2.6.2.1 Variación en cantidad

Es la diferencia entre el número de horas/hombre de mano de obra directa que se debió emplear en la producción y el número de horas/hombre de mano de obra directa que realmente se emplearon, multiplicado por el costo hora/hombre estándar.

$$Vq = (N^{\circ}. H/He - N^{\circ}. H/Hr)CH/He$$

$N^{\circ}. H/Hr =$  Numero de Horas/Hombre real

$N^{\circ}. H/He =$  Numero de Horas/Hombre estándar

$CH/He =$  Costo Horas /Hombre estándar

#### 2.6.2.2 Variación en precio

Es la diferencia entre el costo hora/hombre estándar y el costo hora/hombre real, multiplicada por las horas/hombre reales de mano de obra directa empleadas.



$$Vp = (CH/He - CH/Hr)N^{\circ}. H/Hr$$

CH/Hr = Costo Horas /Hombre real

CH/He = Costo Horas /Hombre estándar

N<sup>o</sup>. H/Hr = Numero de Horas/Hombre real

### 2.6.2.3 Variación neta

Es la diferencia entre el costo estándar y el costo real.

$$VN = (N^{\circ}. H/He)(CH/He) - (N^{\circ}. H/Hr)(CH/Hr)$$

### 2.6.3 Variación en los costos indirectos de fabricación

La variación en los CIF se divide en: variación en presupuesto, variación en capacidad, variación en cantidad y variación neta.

#### 2.6.3.1 Variación en presupuesto

Es la diferencia entre los CIF reales y los CIF presupuestados, de acuerdo a la capacidad de producción expresada en horas-hombre y el costo por hora de los CIF.

$$Vp = CIFr - CIFp$$

***CIFp = CIF presupuestados***, Es igual al total de horas-hombre de mano de obra directa (capacidad de producción) multiplicado por el costo por hora de costos indirectos de fabricación.

$$Vp = \text{Variación en presupuesto}$$

$$CIFr = \text{Costos Indirectos de Fabricación reales}$$

$$CIFp = \text{Costos Indirectos de Fabricación presupuestados}$$

#### 2.6.3.2 Variación en capacidad

Es la diferencia entre el total de horas-hombre presupuestadas y el total de horas-hombre que se debieron emplear en la producción real, multiplicada por el costo por hora de los CIF presupuestados.





$$Vc = (TH/Hp - TH/Hr)C/H CIFE$$

Vc = Variación en capacidad

TH/Hp = Total de horas – hombre presupuestadas

TH/Hr = Total de horas – hombre real

C/H CIFp = Costo por hora de los CIF presupuestados

### 2.6.3.3 Variación en cantidad

Es la diferencia entre el total de horas-hombre realmente empleadas y el total de las horas-hombre que se debieron emplear en la producción (estándar), multiplicada por el costo por hora de CIF presupuestados.

$$Vq = (TH/Hr - TH/He)C/H CIFE$$

Vq = Variación en cantidad

TH/Hr = Total de horas – hombre real

TH/He = Total de horas – hombre estándar

C/H CIFp = Costo por hora de los CIF presupuestados

### 2.6.3.4 Variación neta

Matemáticamente es el resultado de la suma algebraica entre variación en presupuesto, variación en capacidad y variación en cantidad.

$$Vn = vp + vc + vq$$

## 2.7 Revisión de los estándares

Como se mencionó anteriormente el proceso de establecimiento de estándares en una organización requiere de un exhaustivo análisis por parte de los ingenieros industriales, contadores y demás personal administrativo, estos aplicando estudios de tiempos y movimientos, de materiales, de mano de obra, evaluación de procesos en cantidad y precio, entre otros, sirven para evaluar la determinación de los estándares a aplicar. “Los costos estándares deberían ser revisados de manera periódica para asegurar que reflejen las condiciones de operación actuales. No obstante, los



estándares no deberían revisarse solo porque difieren de los costos reales.”<sup>32</sup> Esto insta a tomar muy en cuenta la manera de cómo se interpreta las variaciones de los costos reales con los estándares, ya que la magnitud en que varíe cualquier elemento, deberá ser considerado por el analista de la organización para buscar las posibles causas, se deberá tomar en cuenta factores externos como internos a la organización, tales como estándares que el personal no puede cumplir o que en ciertas épocas del periodo no se puede cumplir por causas como demasiada demanda o calidad de los materiales.

Los gerentes deben tener muy en cuenta que los estándares son medidas que no siempre deben de cumplirse ya que estas medidas son parte de una gran variedad de posibilidades aceptables, definir la medida de lo aceptable y lo que no es aceptable desde luego lo acordaran los ingenieros industriales, el contador y la administración encargada, esto dotara a la administración de un rango aceptable en donde se diferenciara si el estándar está dentro del rango de lo normal de no ser así la administración requerirá que se establezca una nueva medida en cuanto al estándar.

## **2.8 Hoja Técnica de costo estándar**

También llamada formula de costos estándar, muestra los componentes de cada elemento que intervienen en la fabricación de una unidad de producto, por ejemplo los tipos de materiales necesarios, el tiempo que tomara la mano de obra y los diferentes costos indirectos de fabricación, esto se realiza con la ayuda de las diferentes áreas de la empresa que proporcionan tal información, se debe tomar en cuenta que dicha hoja técnica variara de acuerdo al nivel de complejidad del producto que se realice.

A continuación se ilustra a modo de ejemplo la Hoja técnica de costos estándar:

---

<sup>32</sup> (S. Warren, M. Reeve, & E. Duchac, 2010)

**Cuadro 13 Tarjeta de costos estándar**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)		\$ -	\$ -	
Funda		\$ -	\$ -	
Tira de Cartón		\$ -	\$ -	
Etiqueta			\$ -	
<b>Total</b>				<b>\$ -</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO		\$ -	\$ -	
FREIDO		\$ -	\$ -	
EMPACADO		\$ -	\$ -	
<b>Total</b>				<b>\$ -</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo		\$ -	\$ -	\$ -
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ -</b>

**Fuente:** “Frituras la Súper Delicia”

**Elaboración:** Autores

## 2.9 Estructura de la cedula de elementos estándar

A diferencia de la hoja técnica de costos estándar, esta muestra a detalle los elementos necesarios para determinar el costo estándar de un producto terminado para un periodo de tiempo específico ya sea este una semana, un mes, por órdenes de producción o por lotes.

En esta cedula se detalla elementos tales como: horas hombre utilizadas, horas máquina, costos de materia prima, costo de mano de obra indirecta. Etc.



## CAPÍTULO III

### DISEÑO DE SISTEMAS DE COSTOS ESTÁNDAR EN LA EMPRESA “FRITURAS LA SÚPER DELICIA”

#### 3.1 Caso práctico

En este capítulo nos centraremos en el desarrollo del caso práctico, del trabajo de titulación denominado “Estudio de la aplicación del sistema de contabilidad de costos estándar para el sector industrial manufacturero – elaboración de productos alimenticios, caso práctico para una PYME: Empresa Frituras la Súper Delicia”. La aplicación de este tema se basará en la determinación de los estándares de cada producto que la empresa elabora (papas fritas, chifles de dulce y sal, maní de dulce y sal, tostado).

La aplicación de un sistema de costos estándar involucra la participación de todo el personal que labora en las áreas de producción de la empresa, además la intervención de un ingeniero industrial quien colabora con estudios de tiempos y movimientos, con el propósito de que la administración y el departamento de contabilidad tenga la información necesaria para el desarrollo del sistema de costos estándar.

El proceso de manufactura de la empresa “Frituras la Súper Delicia” involucra:

- Selección y lavado de materia prima
- Freído
- Saborizado y empacado

#### 3.2 Especificaciones técnicas y planes de producción

Para la determinación de los estándares tanto de las materias primas como de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en primera instancia se toma en cuenta y es de gran ayuda conocer las especificaciones técnicas de los productos que la empresa fabrica, sus correspondientes presentaciones tanto en tamaño, diseño y componentes utilizados en la fabricación, esto junto con la ayuda del personal involucrado en el proceso productivo como a su vez con los técnicos industriales involucrados en el análisis de los tiempos y movimientos del personal en planta podemos estimar en base a un examen cuidadoso el costo estándar.



Resulta de mucha importancia para los administradores, tanto gerentes como personal de contabilidad, conocer las cantidades de materia prima, mano de obra y CIF necesarios para elaborar cada producto para de esta manera poder planificar y predeterminar costos estándar que reflejen una posible realidad de lo que se utilizaría logrando un eficiente uso de los diferentes elementos del costo de producción.

La empresa actualmente elabora los siguientes productos en sus respectivas presentaciones:

### Cuadro 14 Nombres comerciales de lista de productos

<b>"FRITURAS LA SÚPER DELICIA"</b>	
<b>LISTA DE PRODUCTOS</b>	
<b>Papas Hojuela</b>	<b>Papas Palito</b>
Tazo 30 gramos Salsa o Mayonesa 50 gramos Mediana 100 gramos Grande 200 gramos Familiar 350 gramos	Tira 55 gramos Mediana 115 gramos Grande 200 gramos Familiar 400 gramos
<b>Chifle Dulce</b>	<b>Chifle Sal</b>
Tira 60 gramos Mediana 115 gramos	Tira 60 gramos Mediana 115 gramos
<b>Maní Dulce</b>	<b>Maní Sal</b>
Tubo 50 gramos Tira 50 gramos	Tubo 28 gramos Tira 50 gramos
<b>Maíz Tostado</b>	
Tira 60 gramos	

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

Para la determinación de los estándares del costo de producción, se recurrió a información proporcionada por la empresa (datos históricos), proveedores, investigación de mercado.



### 3.3 Cedula de elementos estándar

A continuación se muestra el desarrollo de los diferentes elementos que conforman la cedula de elementos estándar:

#### 3.3.1 Estándar de la materia prima directa

Para la determinación del estándar de Materia Prima Directa se toma en cuenta los materiales principales que intervienen en la elaboración de los productos mencionados anteriormente, la unidad de medida de cada material utilizado es diferente, por lo que se ilustra el siguiente cuadro para una mejor comprensión:

**Cuadro 15 Unidad de medida de MPD**

PRODUCTOS	MATERIA PRIMA DIRECTA	UNIDAD DE MEDIDA
Papas Hojuela Papas palito	Papas	Gramos
Chifle de dulce	Plátano Maduro	Gramos
Chifle de sal	Plátano Verde	Gramos
Maní dulce Maní sal	Maní	Gramos
Tostado	Maíz	Gramos
Papas Hojuela Papas palito Chifle de dulce Chifle de sal Maní dulce Maní sal Tostado	Funda Etiqueta Tira de cartón	Unidad
Papas Hojuela	Salsa y Mayonesa	Unidad

**Elaboración:** Autores

En el momento de la compra, los materiales se adquieren en libras (Saco de papas de 200 libras, plátano maduro y plátano verde en caja de 130 libras, saco de maní en 100 libras, saco de maíz en 100 libras); pero debido a que la presentación de los productos que la empresa elabora tienen un tamaño reducido, se considera como unidad de



medida el gramo, ya que este permite obtener un dato más preciso al momento de determinar los estándares. Los demás materiales tales como fundas, etiqueta, tiras de cartón, salsa de tomate o mayonesa, considerados en este ítem están representados en unidades.

Entonces las unidades de medida utilizadas en la determinación de la cantidad estándar (**Qe**) en las cédulas o tarjetas de costo estándar de materia prima directa, están expresadas tanto en gramos (determinado mediante estudio técnico, ver Anexo N°- 1) y en unidades. Cabe indicar que el estándar de precio (**Pe**) se determinó al valor actual que la empresa adquiere en el mercado local (fundas, etiqueta, tiras de cartón, salsa de tomate o mayonesa); en cuanto al precio de las demás materias primas (Papa, Plátano, Maní, Maíz) debido a que sus valores en el mercado fluctúan constantemente se realizó un promedio tomando precios de compra desde Enero hasta Septiembre de 2016, para de esta manera obtener un precio adecuado que refleje un costo estándar (**Ce**) confiable. La determinación del precio estándar de las materias primas directas se muestra en el Anexo N°- 2.

El costo estándar de la materia prima directa, se determina a continuación a través de la multiplicación de cantidad y precio estándar:

**Cuadro 16 Determinación de costo estándar unitario de MPD**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	48,1477	\$ 0,0004	\$ 0,0206
Funda	1,0000	\$ 0,0057	\$ 0,0057
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0305</b>
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	114,1062	\$ 0,0004	\$ 0,0489
Funda	1,0000	\$ 0,0026	\$ 0,0026
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0564</b>
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	260,6865	\$ 0,0004	\$ 0,1116
Funda	1,0000	\$ 0,0069	\$ 0,0069
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0081	\$ 0,0081
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1267</b>
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	518,1347	\$ 0,0004	\$ 0,2219
Funda	1,0000	\$ 0,0067	\$ 0,0067
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0100	\$ 0,0100
<b>Total</b>			<b>\$ 0,2386</b>

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores





Las tarjetas estándar de materia prima directa del resto de productos con sus respectivas presentaciones se muestran en el Anexo N°- 3.

### 3.3.2 Estándar de la mano de obra directa

Para la determinación del estándar de la mano de obra directa se toma en cuenta a todo el personal que labora en la empresa en cada una de las áreas de producción, (lavado, freído, Saborizado y empaquetado), cabe recalcar que los trabajadores que laboran son los mismos para todos los productos por lo que se utiliza el mismo estándar, pero se diferencia por área ya que el sueldo varía dependiendo de la actividad que se realiza, es por eso que en el área de Lavado y de Freído su sueldo es mayor al de Saborizado y empaquetado.

Para el costo de la mano de obra directa se toma el total del sueldo ganado del personal que interviene en la fabricación de los productos más todos los beneficios de ley.

**Cuadro 17 Costo de MOD**

COSTO MENSUAL DE LA MOD POR ÁREA										
Área	Sueldo	Horas Extras	Fondo de reserva	XIII Sueldo	XIV Sueldo	APORTE IESS			Vacaciones	Costo de MOD
						11,15% APat	0,5 % IECE	0,5 % SECAP		
<b>Área de Lavado</b>										
Patricio Pillco	\$ 373,58	\$ 35,58	\$ 34,08	\$ 34,10	\$ 30,50	\$ 45,62	\$ 2,05	\$ 2,05	\$ 17,05	\$ 574,60
Isabel Zhumi	\$ 373,58	\$ 35,58	\$ 34,08	\$ 34,10	\$ 30,50	\$ 45,62	\$ 2,05	\$ 2,05	\$ 17,05	\$ 574,60
<b>Total Costo de Area</b>										<b>\$ 1.149,20</b>
<b>Área de Freído</b>										
Rosa Criollo	\$ 373,58	\$ 35,58	\$ 34,08	\$ 34,10	\$ 30,50	\$ 45,62	\$ 2,05	\$ 2,05	\$ 17,05	\$ 574,60
María Pillco	\$ 373,58	\$ 35,58	\$ 34,08	\$ 34,10	\$ 30,50	\$ 45,62	\$ 2,05	\$ 2,05	\$ 17,05	\$ 574,60
<b>Total Costo de Area</b>										<b>\$ 1.149,20</b>
<b>Área de saborizado y Empaquetado</b>										
Ruth Narváez	\$ 366,00	\$ 34,86	\$ 33,39	\$ 33,40	\$ 30,50	\$ 44,70	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 16,70	\$ 563,56
Lucia Morocho	\$ 366,00	\$ 34,86	\$ 33,39	\$ 33,40	\$ 30,50	\$ 44,70	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 16,70	\$ 563,56
Rosa Morocho	\$ 366,00	\$ 34,86	\$ 33,39	\$ 33,40	\$ 30,50	\$ 44,70	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 16,70	\$ 563,56
<b>Total Costo de Area</b>										<b>\$ 1.690,68</b>
<b>Total</b>	<b>\$ 2.592,32</b>	<b>\$ 246,89</b>	<b>\$ 236,51</b>	<b>\$ 236,60</b>	<b>\$ 213,50</b>	<b>\$ 316,57</b>	<b>\$ 14,20</b>	<b>\$ 14,20</b>	<b>\$ 118,30</b>	<b>\$ 3.989,08</b>

Elaboración: Autores



Cuadro 18 Costo de MOD para determinación de estándar

COSTO MOD POR ÁREA									
Área	HORAS DIARIAS TRABAJADAS	DIAS TRABAJADOS	HORAS MENSUAL ES TRABAJADAS	HORAS EXTRAS	TOTAL HORAS TRABAJADAS	COSTO MOD	COSTO MOD POR HORA	COSTO MOD POR MINUTO	COSTO MOD POR SEGUNDO
<b>Área de Lavado</b>									
Patricio Pillco	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 574,60	\$ 3,2648	\$ 0,0544	\$ 0,0009
Isabel Zhumi	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 574,60	\$ 3,2648	\$ 0,0544	\$ 0,0009
<b>Total costo de área</b>									<b>\$ 0,0018</b>
<b>Área de Freído</b>									
Rosa Criollo	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 574,60	\$ 3,2648	\$ 0,0544	\$ 0,0009
María Pillco	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 574,60	\$ 3,2648	\$ 0,0544	\$ 0,0009
<b>Total costo de área</b>									<b>\$ 0,0018</b>
<b>Área de saborizado y Empaquetado</b>									
Ruth Narvárez	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 563,56	\$ 3,2020	\$ 0,0534	\$ 0,0009
Lucia Morocho	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 563,56	\$ 3,2020	\$ 0,0534	\$ 0,0009
Rosa Morocho	8,0000	21,0000	168,0000	8,0000	176,0000	\$ 563,56	\$ 3,2020	\$ 0,0534	\$ 0,0009
<b>Total costo de área</b>									<b>\$ 0,0027</b>
<b>Total</b>	<b>56,0000</b>	<b>147,0000</b>	<b>1176,0000</b>	<b>56,0000</b>	<b>1232,0000</b>	<b>\$ 3.989,08</b>	<b>\$ 22,6652</b>	<b>\$ 0,3778</b>	<b>\$ 0,0063</b>

Elaboración: Autores



Para determinar el costo de la MOD se tomó en cuenta el Rol de pagos que se muestra en el cuadro 5, se obtuvo el costo de la MOD en segundos, por el hecho de que el estándar de tiempo por cada producto está calculado en esta unidad de medida. Los siete obreros que se considera mano de obra directa laboran en la planta ocho horas diarias de lunes a viernes, los días sábados laboran medio día de 08H00 a.m. a 12H00 p.m. resultando 4 horas extras este día, 2 de estas horas se utilizan para la producción de tal modo que se consideran para el cálculo del costo de la MOD y las 2 horas extras restantes se consideran MOI debido a que estas se utilizan para limpieza de la planta.

El estándar de cantidad de Mano de Obra Directa **(Qe)** se obtuvo mediante un estudio técnico, su unidad de medida se expresa en segundos por el motivo de que la elaboración de cada unidad de producto en sus distintas áreas dura un tiempo indicado en este concepto, los datos de la determinación de la cantidad estándar se muestra en el Anexo N°- 1. El **(Pe)** se determinó por segundos ya que esta unidad de medida se utiliza en la cantidad estándar, este cálculo se muestra en el Cuadro 18. La multiplicación de los dos estándares mencionados nos da como resultado el **(Ce)** de mano de obra directa que se ilustra a continuación:

**Cuadro 19 Determinación de costo estándar unitario de MOD**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	1,0469	\$ 0,0018	\$ 0,0019
FREIDO	2,8103	\$ 0,0018	\$ 0,0051
EMPACADO	13,2029	\$ 0,0027	\$ 0,0352
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0422</b>
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	2,4810	\$ 0,0018	\$ 0,0045
FREIDO	6,6602	\$ 0,0018	\$ 0,0121
EMPACADO	18,0582	\$ 0,0027	\$ 0,0482
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0648</b>
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	5,6681	\$ 0,0018	\$ 0,0103
FREIDO	15,2159	\$ 0,0018	\$ 0,0276
EMPACADO	19,6384	\$ 0,0027	\$ 0,0524
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0903</b>
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	11,2658	\$ 0,0018	\$ 0,0204
FREIDO	30,2428	\$ 0,0018	\$ 0,0549
EMPACADO	38,0978	\$ 0,0027	\$ 0,1017
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1769</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores



Las tarjetas estándar de mano de obra directa del resto de productos con sus respectivas presentaciones se muestran en el Anexo N°- 4.

### 3.3.3 Estándar de los costos indirectos de fabricación

La tasa estándar que se utiliza para la determinación de los CIF en el presente caso, sigue la formula mencionada anteriormente, es decir:

$$Tasa\ Est\acute{a}ndar\ CIF = \frac{CIF\ presupuestados}{Costo\ Primo\ presupuestado}$$

Los CIF presupuestados se pueden obtener mediante dos alternativas: presupuesto estático a través de una tasa total y presupuesto flexible a través de una tasa fija y una variable. En este caso se utilizara el presupuesto flexible, identificando los componentes de costo fijo y variable, el resultado de la suma de dichos componentes representa los CIF presupuestados y estos divididos para el costo primo es decir para el nivel de producción, dará como resultado la tasa estándar (te).

A continuación se ilustra el cuadro donde detalla los respectivos costos fijos y variables en los que incurre la empresa Frituras la Súper Delicia en la elaboración de sus distintos productos:

**Cuadro 20 Costos fijos y variables**

<b>Empresa Frituras La Súper Delicia</b>			
<b>Costos Fijos y Variables para el mes</b>			
<b>Costos Fijos</b>		<b>Costos Variables</b>	
Cinta embalaje	\$ 2,00	<b>Materia Prima Indirecta</b>	
Depreciaciones	\$ 1.035,00	Aceite	\$ 5.520,00
Mano de obra Indirecta	\$ 957,22	sal	\$ 36,00
Combustibles	\$ 565,00	Azúcar	\$ 114,00
Agua	\$ 30,00	Grapas	\$ 35,00
Luz	\$ 3,24	Luz	\$ 44,11
Teléfono	\$ 1,99	Teléfono	\$ 23,23
Mantenimiento de Fabrica	\$ 120,00		
Repuestos	\$ 120,00		
Gas	\$ 144,50		
<b>Total</b>	<b>\$ 2.978,95</b>		<b>\$ 5.772,34</b>
<b>Suma Total</b>	<b>\$</b>		<b>8.751,29</b>

**Fuente:** "Frituras La Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

En vista de que la empresa no cuenta con un registro de las depreciaciones, se procedió a realizar el cálculo de las mismas, es necesario indicar que para el cálculo únicamente se considera los activos fijos involucrados en el área de producción. La empresa cuenta con los siguientes activos fijos:

**Cuadro 21 Activos Fijos**

<b>ACTIVOS FIJOS</b>		
<b>FRITURAS LA SÚPER DELICIA</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>ÁREA EN LA QUE SE UTILIZA</b>	
	<b>PRODUCCIÓN</b>	<b>ADMINISTRACIÓN</b>
1 Cocina a gas	\$ 500,00	
1 Cocina a diésel	\$ 30.000,00	
2 Selladoras	\$ 1.200,00	
2 Lavadoras de papas	\$ 2.000,00	
1 Computadora		\$ 700,00
2 Vehículos	\$ 11.000,00	\$ 10.000,00
1 Edificio	\$ 137.000,00	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 181.700,00</b>	<b>\$ 10.700,00</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

A continuación se presenta el cuadro donde se indica la depreciación anual y mensual de los activos fijos que se encuentran dentro del área de producción, es así que la computadora y un vehículo no se consideró para el cálculo en vista de que se utilizan para fines administrativos.

**Cuadro 22 Depreciaciones de activos fijos**

<b>DEPRECIACIONES</b>		
<b>FRITURAS LA SÚPER DELICIA</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>DEP. ANUAL</b>	<b>DEP. MENSUAL</b>
1 Cocina a gas	\$ 50,00	\$ 4,17
1 Cocina a diésel	\$ 3.000,00	\$ 250,00
2 Selladoras	\$ 120,00	\$ 10,00
2 Lavadoras de papas	\$ 200,00	\$ 16,67
1 Vehículo	\$ 2.200,00	\$ 183,33
1 Edificio	\$ 6.850,00	\$ 570,83
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 12.420,00</b>	<b>\$ 1.035,00</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

El cálculo de las depreciaciones se lo puede ilustrar en el Anexo N°- 5.



Para el cálculo del costo total de materia prima directa se realizó un presupuesto mensual de ventas en base a información histórica de la empresa obtenida de Mayo a Octubre de 2016 ( ver Anexo N°- 6), esto multiplicado por las cantidades unitarias de materia prima de cada producto y de cada presentación se obtuvo la cantidad que se necesita al mes para hacer frente a la demanda, así como el costo que la empresa gasta en materia prima mensualmente a continuación se presenta un cuadro con los datos obtenidos:

### **Cuadro 23 Costo promedio que la empresa gasta mensualmente en MPD**

<b>Costo de Materia Prima Directa</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>Costo</b>
Papas	\$ 4.008,59
Plátano Maduro	\$ 362,97
Plátano Verde	\$ 374,37
Maní	\$ 266,62
Maíz	\$ 237,77
Funda	\$ 45,67
Tazo	\$ 16,78
Salsa y Mayonesa	\$ 43,25
Etiqueta	\$ 467,30
Tira de Cartón	\$ 66,00
<b>Total</b>	<b>\$ 5.889,31</b>

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

En este caso el común denominador es el más indicado entre todas las bases existentes, debido a que se asemeja más a los criterios manejados por la empresa, de esta manera ayuda de forma precisa a distribuir los CIF para cada producto con sus diferentes presentaciones que son fabricados.

$$te\ CIF = \frac{8.751,29}{(5.889,31 + 3.989,08)}$$

$$te\ CIF = 0,8859$$

Una vez determinada la tasa estándar de CIF que en este caso es de \$ 0,8859; en la tarjeta de costos estándar pasa a ser el precio estándar (**Pe**), que a su vez es





multiplicado por la cantidad estándar (**Qe**) este rubro como ya se mencionó anteriormente es el costo primo (Materia prima directa + Mano de obra Directa) de cada unidad en sus diferentes presentaciones, obteniendo el costo estándar (**Ce**) como se muestra a continuación:

#### Cuadro 24 Determinación de costo estándar unitario de CIF

Tarjeta de Costos Estándar			
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
CIF	Qe	Pe	Ce
Costo Primo	0,0727	\$ 0,8859	\$ 0,0644
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0644</b>
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
CIF	Qe	Pe	Ce
Costo Primo	0,1212	\$ 0,8859	\$ 0,1074
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1074</b>
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
CIF	Qe	Pe	Ce
Costo Primo	0,2170	\$ 0,8859	\$ 0,1922
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1922</b>
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
CIF	Qe	Pe	Ce
Costo Primo	0,4156	\$ 0,8859	\$ 0,3682
<b>Total</b>			<b>\$ 0,3682</b>

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia" - **Elaboración:** Autores

Las tarjetas estándar de CIF del resto de productos con sus respectivas presentaciones se muestran en el Anexo N°- 7.

### 3.4 Hoja técnica de costos estándar

A continuación se muestra la elaboración de la hoja de costos estándar para cada una de las presentaciones de Papas fritas palito, en estos cuadros se puede observar la



determinación de cada uno de los elementos del costo explicados en los cuadros anteriores en este mismo punto, el cuadro refleja el costo estándar por unidad de producto, que resulta de la sumatoria de los tres elementos de producción:

**Cuadro 25 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 55g.)**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	48,1477	\$ 0,0004	\$ 0,0206	
Funda	1,0000	\$ 0,0057	\$ 0,0057	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0305</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	1,0469	\$ 0,0018	\$ 0,0019	
FREIDO	2,8103	\$ 0,0018	\$ 0,0051	
EMPACADO	13,2029	\$ 0,0027	\$ 0,0352	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0422</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,0727	\$ 0,8859	\$ 0,0644	<b>\$ 0,0644</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,1371</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 26 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 115 g.)**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	114,1062	\$ 0,0004	\$ 0,0489	
Funda	1,0000	\$ 0,0026	\$ 0,0026	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0564</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	2,4810	\$ 0,0018	\$ 0,0045	
FREIDO	6,6602	\$ 0,0018	\$ 0,0121	
EMPACADO	18,0582	\$ 0,0027	\$ 0,0482	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0648</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,1212	\$ 0,8859	\$ 0,1074	<b>\$ 0,1074</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,2286</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 27 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 200 g.)**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	260,6865	\$ 0,0004	\$ 0,1116	
Funda	1,0000	\$ 0,0069	\$ 0,0069	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0081	\$ 0,0081	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1267</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	5,6681	\$ 0,0018	\$ 0,0103	
FREIDO	15,2159	\$ 0,0018	\$ 0,0276	
EMPACADO	19,6384	\$ 0,0027	\$ 0,0524	



<b>Total</b>				<b>\$ 0,0903</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,2170	\$ 0,8859	\$ 0,1922	<b>\$ 0,1922</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,4092</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

### Cuadro 28 Hoja de costo estándar (papas fritas palito 400 g.)

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	518,1347	\$ 0,0004	\$ 0,2219	
Funda	1,0000	\$ 0,0067	\$ 0,0067	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0100	\$ 0,0100	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,2386</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	11,2658	\$ 0,0018	\$ 0,0204	
FREIDO	30,2428	\$ 0,0018	\$ 0,0549	
EMPACADO	38,0978	\$ 0,0027	\$ 0,1017	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1769</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,4156	\$ 0,8859	\$ 0,3682	<b>\$ 0,3682</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,7837</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

Las Hojas estándar del resto de productos con sus respectivas presentaciones se muestran en el Anexo N<sup>o</sup>- 8.

Con el afán de permitir al lector de esta investigación comprender las hojas de costos estándar, a continuación se ilustra el cuadro donde se observa el costo estándar determinado para cada producto en cada una de sus presentaciones y el precio de venta a los distribuidores proporcionado por la empresa, con esta información se logra



entender cuáles son los productos que representan utilidad y cuales representan perdida para la empresa.

### Cuadro 29 Costo estándar VS Precio de venta a distribuidor

<b>Frituras la Súper Delicia</b>			
<b>Costo Estándar VS Precio de Venta</b>			
<b>PRODUCTO</b>	<b>Costo Estándar</b>	<b>Precio de Venta</b>	<b>% utilidad</b>
<b>Papas fritas hojuela</b>			
30 gramos	\$ 0,1136	\$ 0,0660	-41,89%
50 gramos	\$ 0,1775	\$ 0,1650	-7,07%
100 gramos	\$ 0,3164	\$ 0,4200	32,72%
200 gramos	\$ 0,4651	\$ 0,8500	82,74%
350 gramos	\$ 0,8404	\$ 1,8000	114,17%
<b>Papas fritas palito</b>			
55 gramos	\$ 0,1371	\$ 0,1650	20,34%
115 gramos	\$ 0,2286	\$ 0,4200	83,75%
200 gramos	\$ 0,4092	\$ 0,8500	107,74%
400 gramos	\$ 0,7837	\$ 1,8000	129,67%
<b>Chifle de Dulce</b>			
60 gramos	\$ 0,1924	\$ 0,1800	-6,43%
115 gramos	\$ 0,4306	\$ 0,5000	16,12%
<b>Chifle de Sal</b>			
60 gramos	\$ 0,2225	\$ 0,1800	-19,09%
115 gramos	\$ 0,4834	\$ 0,5000	3,43%
<b>Maní de Dulce</b>			
Tira 50 gramos	\$ 0,1266	\$ 0,1500	18,45%
Tubo 50 gramos	\$ 0,2118	\$ 0,1800	-15,00%
<b>Maní de Sal</b>			
Tira 50 gramos	\$ 0,2944	\$ 0,1650	-43,95%
Tubo 28 gramos	\$ 0,1514	\$ 0,2000	32,07%
<b>Maíz Tostado</b>			
60 gramos	\$ 0,3288	\$ 0,1700	-48,30%

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores



### 3.5 Cedula de elementos reales versus cedula de elementos estándar

#### Cuadro 30 Resumen de órdenes de producción (diciembre 2016)

EMPRESA FRITURAS LA SÚPER DELICIA																					
RESUMEN DE ORDENES DE PRODUCCIÓN																					
Del 01 al 31 de Diciembre de 2016																					
Producto		Papas fritas hojuela					Papas fritas palito				Chifle de dulce		Chifle de sal		Maní de dulce		Maní de sal		Tostado		
Presentación		30 g	50 g	100 g	200 g	350 g	55 g	115 g	200 g	400 g	60 g	115 g	60 g	115 g	50 g (tira)	50 g (tubo)	50 g (tira)	28 g (tubo)	60 g		
FECHA	OP	Nº UNIDADES																			
juev. 01	Orden de Producción nº- 1 Clte: Manuel Uzhca										2.200	30	1.140	100							
vier. 02		2.000	2.100	600	200	60	1.500	800	430	200											
sáb. 03		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
lun. 05		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200							300	600	20	60	40
miérc.07		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
<b>Total OP 1</b>		<b>5.000</b>	<b>5.100</b>	<b>1.800</b>	<b>600</b>	<b>180</b>	<b>4.500</b>	<b>2.400</b>	<b>1.290</b>	<b>600</b>	<b>2.200</b>	<b>30</b>	<b>1.140</b>	<b>100</b>	<b>300</b>	<b>600</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>40</b>		
juev. 08	Orden de Producción nº- 2 Clte: Boris Bermeo										2.200	30	1.140	100							
vier. 09		2.000	2.100	600	200	60	1.500	800	430	200											
sáb.10		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
lun. 12		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
miérc.14		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
<b>Total OP 2</b>		<b>5.000</b>	<b>5.100</b>	<b>1.800</b>	<b>600</b>	<b>180</b>	<b>4.500</b>	<b>2.400</b>	<b>1.290</b>	<b>600</b>	<b>4.400</b>	<b>60</b>	<b>2.280</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
juev. 15	Orden de Producción nº- 3 Clte: José Arcentales										2.200	30	1.140	100							
vier. 16		2.000	2.100	600	200	60	1.500	800	430	200											
sáb.17		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
lun. 19		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
<b>Total OP 3</b>		<b>3.500</b>	<b>3.600</b>	<b>1.200</b>	<b>400</b>	<b>120</b>	<b>3.000</b>	<b>1.600</b>	<b>860</b>	<b>400</b>	<b>2.200</b>	<b>30</b>	<b>1.140</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
mart. 20	Orden de Producción nº- 4 Clte: Clemente Quezada										2.200	30	1.140	100							
miérc. 21		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
vier. 23		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200							300	600	20	60	40
<b>Total OP 4</b>		<b>3.000</b>	<b>3.000</b>	<b>1.200</b>	<b>400</b>	<b>120</b>	<b>3.000</b>	<b>1.600</b>	<b>860</b>	<b>400</b>	<b>2.200</b>	<b>30</b>	<b>1.140</b>	<b>100</b>	<b>300</b>	<b>600</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>40</b>		
mart. 27	Orden de Producción nº- 5 Clte: Manuel Uzhca	1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
miérc. 28											2.200	30	1.140	100							
juev. 29		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200							300	600	20	60	40
vier. 30		1.500	1.500	600	200	60	1.500	800	430	200											
<b>Total OP 5</b>		<b>3.000</b>	<b>3.000</b>	<b>1.200</b>	<b>400</b>	<b>120</b>	<b>3.000</b>	<b>1.600</b>	<b>860</b>	<b>400</b>	<b>2.200</b>	<b>30</b>	<b>1.140</b>	<b>100</b>	<b>300</b>	<b>600</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>40</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>19.500</b>	<b>19.800</b>	<b>7.200</b>	<b>2.400</b>	<b>720</b>	<b>18.000</b>	<b>9.600</b>	<b>5.160</b>	<b>2.400</b>	<b>13.200</b>	<b>180</b>	<b>6.840</b>	<b>600</b>	<b>900</b>	<b>1.800</b>	<b>60</b>	<b>180</b>	<b>120</b>		

Fuente: "Frituras la Súper Delicia" - Elaboración: Autores



El cuadro 30 indica el número de unidades que se produjeron en cada orden de producción durante el mes de Diciembre de 2016, esta información sirve para realizar las cedula reales y estándar, que se presentaran con las unidades totales de cada orden de producción.

La cedula de elementos reales se llenó en base a información recogida de las áreas de administración y producción de la empresa "Frituras la Súper Delicia" mediante constatación física, se observó facturas de las materias primas, rol de pagos, tiempo que se tarda en realizar los distintos productos y desperdicios que se dan durante la producción, tal información la presentamos en el Anexo N°- 9 para una mejor comprensión de los datos que se presentan a continuación:

### Cuadro 31 Determinación de costo real (papas fritas palito 55 g.)

Cedula de Costos Reales						
Papas fritas palito (55 g.)						
O.P. N°- 1.6						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	4.500	48,1477	216.664,5078	\$ 0,0004	\$ 83,5911	
Funda	4.501	1,0000	4.501,0000	\$ 0,0057	\$ 25,6557	
Etiqueta	4.501	1,0000	4.501,0000	\$ 0,0035	\$ 15,7535	
Tira de Carton	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,9700	
<b>Total</b>						<b>\$ 127,9703</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	4.500	1,8459	8.306,4558	\$ 0,0018	\$ 14,7765	
FREIDO	4.500	3,3113	14.900,8982	\$ 0,0018	\$ 26,5074	
EMPACADO	4.500	11,2019	50.408,4600	\$ 0,0027	\$ 134,5084	
<b>Total</b>						<b>\$ 175,7923</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	4.500	0,0675	303,7626	\$ 0,8870	\$ 269,4523	<b>\$ 269,4523</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 573,2149</b>

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

**Cuadro 32 Determinación de costo real (papas fritas palito 115 g.)**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.7</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	2.400	114,1062	273.854,9223	\$ 0,0004	\$ 105,6557	
Funda	2.400	1,0000	2.400,0000	\$ 0,0026	\$ 6,1560	
Etiqueta	2.401	1,0000	2.401,0000	\$ 0,0050	\$ 12,0050	
<b>Total</b>						<b>\$ 123,8167</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	2.400	3,1820	7.636,8521	\$ 0,0018	\$ 13,5853	
FREIDO	2.400	7,0612	16.946,9211	\$ 0,0018	\$ 30,1471	
EMPACADO	2.400	16,0582	38.539,6800	\$ 0,0027	\$ 102,8381	
<b>Total</b>						<b>\$ 146,5705</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	2.400	0,1127	270,3872	\$ 0,8870	\$ 239,8467	<b>\$ 239,8467</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 510,2339</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 33 Determinación de costo real (papas fritas palito 200 g.)**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.8</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.290	260,6865	336.285,6218	\$ 0,0004	\$ 129,7420	
Funda	1.291	1,0000	1.291,0000	\$ 0,0069	\$ 8,9584	
Etiqueta	1.290	1,0000	1.290,0000	\$ 0,0081	\$ 10,4490	
<b>Total</b>						<b>\$ 149,1494</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.290	6,7681	8.730,8884	\$ 0,0018	\$ 15,5315	
FREIDO	1.290	15,9159	20.531,5120	\$ 0,0018	\$ 36,5238	
EMPACADO	1.290	18,6384	24.043,4844	\$ 0,0027	\$ 64,1569	
<b>Total</b>						<b>\$ 116,2122</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.290	0,2057	265,3616	\$ 0,8870	\$ 235,3887	<b>\$ 235,3887</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 500,7503</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores



**Cuadro 34 Determinación de costo real (papas fritas palito 400 g.)**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.9</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	600	518,1347	310.880,8290	\$ 0,0004	\$ 119,9406	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	601	1,0000	601,0000	\$ 0,0100	\$ 6,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 129,9948</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	600	11,9658	7.179,5098	\$ 0,0018	\$ 12,7717	
FREIDO	600	30,9428	18.565,6705	\$ 0,0018	\$ 33,0267	
EMPACADO	600	36,0978	21.658,7040	\$ 0,0027	\$ 57,7934	
<b>Total</b>						<b>\$ 103,5919</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	600	0,3893	233,5867	\$ 0,8870	\$ 207,2029	<b>\$ 207,2029</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 440,7896</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 35 Resumen de costo real (papas fritas palito)**

<b>Papas fritas palito</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 530,9311
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 542,1670
<b>CIF</b>	\$ 951,8906

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

Con el propósito de obtener el cálculo de las variaciones, se presenta también la cedula de costo estándar considerando las mismas unidades a producir que en la cedula de costos reales, de esta forma se logra tener datos que permitan en el siguiente punto concluir con cálculo de las variaciones.



**Cuadro 36 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 55 g.)**

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (55 g.)						
O.P N°- 1.6						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	4.500	48,1477	216.664,5078	\$ 0,0004	\$ 92,7861	
Funda	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0057	\$ 25,6500	
Etiqueta	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0035	\$ 15,7500	
Tira de Cartón	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,9700	
<b>Total</b>						<b>\$ 137,1561</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	4.500	1,0469	4.710,9558	\$ 0,0018	\$ 8,5446	
FREIDO	4.500	2,8103	12.646,3982	\$ 0,0018	\$ 22,9376	
EMPACADO	4.500	13,2029	59.412,9600	\$ 0,0027	\$ 158,5358	
<b>Total</b>						<b>\$ 190,0179</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	4.500	0,0727	327,1740	\$ 0,8859	\$ 289,8443	<b>\$ 289,8443</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 617,0183</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 37 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 115 g.)**

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (115 g.)						
O.P N°- 1.7						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	2.400	114,1062	273.854,9223	\$ 0,0004	\$ 117,2778	
Funda	2.400	1,0000	2.400,0000	\$ 0,0026	\$ 6,1560	
Etiqueta	2.400	1,0000	2.400,0000	\$ 0,0050	\$ 12,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 135,4338</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	2.400	2,4810	5.954,4521	\$ 0,0018	\$ 10,8000	
FREIDO	2.400	6,6602	15.984,5211	\$ 0,0018	\$ 28,9921	
EMPACADO	2.400	18,0582	43.339,6800	\$ 0,0027	\$ 115,6463	
<b>Total</b>						<b>\$ 155,4384</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	2.400	0,1212	290,8722	\$ 0,8859	\$ 257,6844	<b>\$ 257,6844</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 548,5566</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores



**Cuadro 38 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 200 g.)**

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (200 g.)						
O.P N°- 1.8						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	1.290	260,6865	336.285,6218	\$ 0,0004	\$ 144,0136	
Funda	1.290	1,0000	1.290,0000	\$ 0,0069	\$ 8,9515	
Etiqueta	1.290	1,0000	1.290,0000	\$ 0,0081	\$ 10,4490	
<b>Total</b>						<b>\$ 163,4141</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.290	5,6681	7.311,8884	\$ 0,0018	\$ 13,2620	
FREIDO	1.290	15,2159	19.628,5120	\$ 0,0018	\$ 35,6014	
EMPACADO	1.290	19,6384	25.333,4844	\$ 0,0027	\$ 67,5991	
<b>Total</b>						<b>\$ 116,4626</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.290	0,2170	279,8767	\$ 0,8859	\$ 247,9435	<b>\$ 247,9435</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 527,8202</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 39 Determinación de costo estándar (papas fritas palito 400 g.)**

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (400 g.)						
O.P N°- 1.9						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	600	518,1347	310.880,8290	\$ 0,0004	\$ 133,1341	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0100	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 143,1783</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	600	11,2658	6.759,5098	\$ 0,0018	\$ 12,2601	
FREIDO	600	30,2428	18.145,6705	\$ 0,0018	\$ 32,9119	
EMPACADO	600	38,0978	22.858,7040	\$ 0,0027	\$ 60,9955	
<b>Total</b>						<b>\$ 106,1676</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	600	0,4156	249,3459	\$ 0,8859	\$ 220,8961	<b>\$ 220,8961</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 470,2420</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 40 Resumen de costo estándar (papas fritas palito)**

<b>Papas Fritas Palito</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 579,1824
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 568,0864
<b>CIF</b>	\$ 1.016,3682

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

El cálculo de las ordenes de producción tanto de las cédulas reales como estándar del resto de productos en sus respectivas presentaciones se muestran en el **Anexo N°- 10**.

**3.6 Cedula de variaciones**

La determinación de variaciones de los tres elementos del costo arrojará como resultado variaciones favorables, desfavorables y nulas, que se observarán en los colores verde, rojo y blanco respectivamente en las cédulas de variaciones de cada producto que elabora la empresa "Frituras la Súper Delicia"

**Cuadro 41 Identificación de variaciones**

<b>LEYENDA</b>	
<b>Tipo de Variación</b>	
<b>Favorable</b>	
<b>Desfavorable</b>	
<b>Nula</b>	

**Elaboración:** Autores



Al leer los cuadros de variaciones se puede interpretar en algunos casos que no existe dicha variación, pero en realidad la variación se presenta, no es fácil cuantificarla de manera exacta por el número de decimales utilizados, sin embargo si se tomara en cuenta todos los decimales se podría comprender mejor el resultado de tales variaciones.

### Cuadro 42 Variación MPD (papas fritas palito)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
4.500 unidades de 55 gramos							
Papas (gramos)	216.664,5078	216.664,5078	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 9,1951	\$ 9,1951
Funda	4.501,0000	4.500,0000	\$ (0,0057)	\$ 0,00570	\$ 0,00570	\$ -	\$ (0,0057)
Etiqueta	4.501,0000	4.500,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Carton	4.500,0000	4.500,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0092)			\$ 9,1951	\$ 9,1859
2.400 unidades de 115 gramos							
Papas (gramos)	273.854,9223	273.854,9223	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 11,6222	\$ 11,6222
Funda	2.400,0000	2.400,0000	\$ -	\$ 0,00257	\$ 0,00257	\$ -	\$ -
Etiqueta	2.401,0000	2.400,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 11,6222	\$ 11,6172
1.290 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	336.285,6218	336.285,6218	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 14,2717	\$ 14,2717
Funda	1.291,0000	1.290,0000	\$ (0,0069)	\$ 0,00694	\$ 0,00694	\$ -	\$ (0,0069)
Etiqueta	1.290,0000	1.290,0000	\$ -	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0069)			\$ 14,2717	\$ 14,2647
600 unidades de 400 gramos							
Papas (gramos)	310.880,8290	310.880,8290	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 13,1935	\$ 13,1935
Funda	600,0000	600,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	601,0000	600,0000	\$ (0,0100)	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ (0,0100)
<b>Total</b>			\$ (0,0100)			\$ 13,1935	\$ 13,1835
<b>TOTAL</b>							\$ 48,2513

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

**Cuadro 43 Variación MOD (papas fritas palito)**

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
4.500 unidades de 55 gramos							
LAVADO Y REBANADO	8.306,4558	4.710,9558	\$ (6,5214)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2895	\$ (6,2319)
FREIDO	14.900,8982	12.646,3982	\$ (4,0891)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5193	\$ (3,5699)
EMPACADO	50.408,4600	59.412,9600	\$ 24,0273	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 24,0273
<b>Total</b>			\$ 13,4168			\$ 0,8087	\$ 14,2256
2.400 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	7.636,8521	5.954,4521	\$ (3,0515)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2661	\$ (2,7853)
FREIDO	16.946,9211	15.984,5211	\$ (1,7456)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5906	\$ (1,1550)
EMPACADO	38.539,6800	43.339,6800	\$ 12,8082	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 12,8082
<b>Total</b>			\$ 8,0111			\$ 0,8567	\$ 8,8678
1.290 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	8.730,8884	7.311,8884	\$ (2,5737)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3043	\$ (2,2695)
FREIDO	20.531,5120	19.628,5120	\$ (1,6378)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,7155	\$ (0,9223)
EMPACADO	24.043,4844	25.333,4844	\$ 3,4422	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,4422
<b>Total</b>			\$ (0,7694)			\$ 1,0197	\$ 0,2504
600 unidades de 400 gramos							
LAVADO Y REBANADO	7.179,5098	6.759,5098	\$ (0,7618)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2502	\$ (0,5116)
FREIDO	18.565,6705	18.145,6705	\$ (0,7618)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,6470	\$ (0,1148)
EMPACADO	21.658,7040	22.858,7040	\$ 3,2020	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,2020
<b>Total</b>			\$ 1,6785			\$ 0,8972	\$ 2,5757
<b>TOTAL</b>							\$ 25,9194

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

**Cuadro 44 Variación CIF (papas fritas palito)**

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N° 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Papas fritas palito	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
4.500 unidades de 55 gramos	\$ 269,4523	\$ 289,8443	\$ -20,3920	76.770,3140	73.615,8140	\$ 0,0025	\$ 7,8079	76.770,3140	\$ -7,8079	\$ -20,3920
2.400 unidades de 115 gramos	\$ 239,8467	\$ 257,6844	\$ -17,8377	65.278,6533	63.123,4533	\$ 0,0024	\$ 5,1319	65.278,6533	\$ -5,1319	\$ -17,8377
1.290 unidades de 200 gramos	\$ 235,3887	\$ 247,9435	\$ -12,5547	52.273,8848	53.305,8848	\$ 0,0022	\$ -2,2992	52.273,8848	\$ 2,2992	\$ -12,5547
600 unidades de 400 gramos	\$ 207,2029	\$ 220,8961	\$ -13,6933	47.763,8842	47.403,8842	\$ 0,0022	\$ 0,8002	47.763,8842	\$ -0,8002	\$ -13,6933
<b>TOTAL</b>										\$ 64,4776

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores



El cálculo las variaciones entre las cedulas reales como estándar del resto de productos en sus respectivas presentaciones se muestran en el Anexo N°- 11.

### **3.7 Estados financieros**

Para la elaboración de los estados financieros (estado de costos de productos vendidos, estado de resultados) se tomó en cuenta la información brindada tanto por la empresa como por los resultados obtenidos por el estudio de costeo estándar.

La asignación de los tres elementos del costo (MPD, MOD Y CIF) a las cinco órdenes de producción que se dieron en el periodo estudiado (diciembre 2016), se encuentra contabilizado por separado, el registro muestra las operaciones desde que se asigna cada elemento de producción al proceso de fabricación con sus respectivas variaciones, después se registra el traspaso a la bodega y la venta a los clientes, todo esto con el fin de conocer el costo de producción y la utilidad bruta generada por cada orden de producción.

El registro de las operaciones de las órdenes de producción que surgieron en el mes de Diciembre se muestra a continuación:



**Cuadro 45 Libro Diario orden de producción N°- 1**

Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Del 01 de Diciembre al 31 de Diciembre				
EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA				
Orden de Producción N°- 1				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
31/12/2016	-1- <b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.496,28	
	<b>Variación Neta Materia Prima Directa</b>			115,15
	Papas Fritas Hojuela	43,56		
	Papas Fritas Palito	48,25		
	Chifle de Dulce	9,60		
	Chifel de Sal	6,26		
	Maní de Dulce	6,83		
	Maní de Sal	0,77		
	Maiz Tostado	-0,13		
	<b>Inventario de Materia Prima Directa</b>			1.381,13
	Papas Fritas Hojuela	592,81		
	Papas Fritas Palito	530,93		
	Chifle de Dulce	119,28		
	Chifel de Sal	77,35		
	Maní de Dulce	50,68		
	Maní de Sal	5,57		
	Maiz Tostado	4,51		
	Según requerimiento de MPD orden de producción N°- 1			
31/12/2016	-2- <b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.456,29	
	<b>Variación Neta Mano de Obra Directa</b>			60,65
	Papas Fritas Hojuela	28,82		
	Papas Fritas Palito	25,92		
	Chifle de Dulce	-0,84		
	Chifel de Sal	8,70		
	Maní de Dulce	-1,54		
	Maní de Sal	-0,30		
	Maiz Tostado	-0,10		
	<b>Mano de Obra Directa en Proceso</b>			1.395,64
	Papas Fritas Hojuela	646,30		
	Papas Fritas Palito	542,17		
	Chifle de Dulce	103,22		
	Chifel de Sal	67,81		
	Maní de Dulce	31,55		
	Maní de Sal	1,90		
	Maiz Tostado	2,70		
	Según el rol de pagos de la Mano de Obra Directa mes Diciembre			
31/12/2016	-3- <b>Inventario de Productos en Proceso</b>		2.615,69	
	<b>Variación Neta de CIF's</b>			152,55
	Papas Fritas Hojuela	62,70		
	Papas Fritas Palito	64,48		
	Chifle de Dulce	7,51		
	Chifel de Sal	13,09		
	Maní de Dulce	4,59		
	Maní de Sal	0,41		
	Maiz Tostado	-0,22		
	<b>Costos indirectos de Fabricación en proceso</b>			2.463,13
	Papas Fritas Hojuela	1.099,15		
	Papas Fritas Palito	951,89		
	Chifle de Dulce	197,37		
	Chifel de Sal	128,76		
	Maní de Dulce	72,94		
	Maní de Sal	6,63		
	Maiz Tostado	6,40		
	Según orden de producción N°- 1 para la producción			
	<b>SUMAN</b>		5.568,25	5.568,25





31/12/2016	<b>PASAN</b>		<b>5.568,25</b>	<b>5.568,25</b>
	-4-			
	Variación Neta Materia Prima Directa		115,15	
	Variación Neta Mano de Obra Directa		60,65	
	Variación Neta de CIF's		152,55	
	<b>Costo de Ventas</b>			<b>328,35</b>
	Para cierre de Variaciones			
31/12/2016	-5-			
	<b>Inventarios de Productos Terminados</b>		<b>5.568,25</b>	<b>5.568,25</b>
	<b>Inventarios de productos en Proceso</b>			
	Materia Prima	1.496,28		
	Mano de Obra	1.456,29		
	Costos Indirectos de Fabricación	2.615,69		
	Entrega de Productos en Proceso a Bodega Final			
31/12/2016	-6-			
	<b>Caja</b>		<b>7529,80</b>	<b>7.529,80</b>
	<b>Ventas</b>			
	Papas Fritas Hojuela	2.761,50		
	Papas Fritas Palito	3.927,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	153,00		
	Maní de Sal	15,30		
	Maiz Tostado	6,80		
	Por venta de Producción al contado			
31/12/2016	-7-			
	<b>Costo de Ventas</b>		<b>5.568,25</b>	<b>5.568,25</b>
	<b>Inventario de Productos Terminados</b>			
	Por entrega de Productos Terminados a Clientes			
31/12/2016	-8-			
	<b>Ventas</b>		<b>7.529,80</b>	
	Papas Fritas Hojuela	2.761,50		
	Papas Fritas Palito	3.927,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	153,00		
	Maní de Sal	15,30		
	Maiz Tostado	6,80		
	<b>Utilidad Bruta Ventas</b>			<b>2.289,90</b>
	<b>Costo de Ventas</b>			<b>5.239,90</b>
	Para Determinar Utilidad bruta			
	<b>TOTAL</b>		<b>32.092,70</b>	<b>32.092,70</b>

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

El resto de registros en el Libro Diario de las órdenes de producción (2 a 5) se encuentran en el **Anexo N°- 12.**

### 3.7.1 Estado de costos de productos vendidos

La información que se presenta en el siguiente estado de costos de producción y ventas está tomada de las ordenes de producción realizadas a lo largo del mes de Diciembre de 2016, como se puede ver se realizó 5 órdenes de producción en el mes, en cuanto a inventarios iniciales y finales tanto: materia prima, productos en proceso y productos terminados, la empresa mantiene en cero estos inventarios por el motivo de que al manejarse por el sistema de órdenes de producción, ser la mercadería



productos alimenticios y perecibles en el tiempo estos provoca que el tiempo de almacenamiento sea corto por tal razón existen inventarios con valor cero por lo que estos pasan en su totalidad a conformar el costo total de la producción inmediatamente, una vez determinado el costo de producción se hace el ajuste con las variaciones obtenidas de cada elemento del costo dándonos el valor real del costo de producción y ventas como se muestra a continuación:



**Cuadro 46 Estado de costos de productos vendidos**

<b>Empresa "Frituras la Súper Delicia"</b>					
<b>Estado de Costos de Productos Vendidos</b>					
<b>Del 01 al 31 de Diciembre del 2016</b>					
<b>Expresado en Dólares de los Estados Unidos de América</b>					
	<b>Ord. Prod. N-º 1</b>	<b>Ord. Prod. N-º 2</b>	<b>Ord. Prod. N-º 3</b>	<b>Ord. Prod. N-º 4</b>	<b>Ord. Prod. N-º 5</b>
Materia Prima Utilizada en la Producción	1.496,28	1.640,54	1.035,68	1.065,46	1.065,46
Mano de Obra Directa	1.456,29	1.600,97	1.023,73	1.009,79	1.009,79
<b>Costo Primo</b>	<b>2.952,57</b>	<b>3.241,51</b>	<b>2.059,41</b>	<b>2.075,25</b>	<b>2.075,25</b>
Gastos Indirectos de Fabricación	2.615,69	2.871,66	1.824,44	1.838,47	1.838,47
Costo de Producción del Periodo	5.568,25	6.113,17	3.883,85	3.913,72	3.913,72
Inventario Inicial de Productos en proceso	0	0	0	0	0
Producción Disponible	5.568,25	6.113,17	3.883,85	3.913,72	3.913,72
Inventario Final de Productos en Proceso	0	0	0	0	0
Costos de Productos Terminados	5.568,25	6.113,17	3.883,85	3.913,72	3.913,72
Inventario Inicial de Productos Terminados	0	0	0	0	0
Mercadería Disponible para la Venta	5.568,25	6.113,17	3.883,85	3.913,72	3.913,72
Inventario Final de Productos Terminados	0	0	0	0	0
<b>Costos de Producción</b>	<b>5.568,25</b>	<b>6.113,17</b>	<b>3.883,85</b>	<b>3.913,72</b>	<b>3.913,72</b>
+/- Variaciones	<b>328,35</b>	<b>348,47</b>	<b>214,33</b>	<b>91,51</b>	<b>121,89</b>
Variación Neta Materia Prima Directa	115,15	115,56	69,54	54,64	70,72
Variación Neta Mano de Obra Directa	60,65	71,07	45,28	-4,88	-4,87
Variación Neta de CIF's	152,55	161,84	99,50	41,76	56,03
<b>Costo de Producción y Ventas</b>	<b>5.239,90</b>	<b>5.764,70</b>	<b>3.669,53</b>	<b>3.822,21</b>	<b>3.791,83</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores



### 3.7.2 Estado de resultados

Para el estado de resultados necesitamos el precio de venta al público al que la empresa ofrece sus productos en el mes de Diciembre del 2016 así como también las cantidades vendidas de cada producto, como se dijo anteriormente la empresa trabaja bajo el sistema por órdenes de producción, por lo tanto se concluye que todas las ordenes que se produjeron durante el mes fueron vendidas y entregadas a sus clientes, dicho esto se presenta el siguiente cuadro de ventas de la orden de producción número 1, las demás ordenes se puede encontrar en el [Anexo N°- 13](#):

**Cuadro 47 Ventas (orden de producción n°. 1)**

<b>Frituras la Súper Delicia</b>			
<b>Ventas (Orden de producción N°- 1)</b>			
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio de Venta</b>	<b>Ingresos</b>
<b>Papas fritas hojuela</b>			<b>\$ 2.761,50</b>
30 gramos	5.000	\$ 0,0660	\$ 330,00
50 gramos	5.100	\$ 0,1650	\$ 841,50
100 gramos	1.800	\$ 0,4200	\$ 756,00
200 gramos	600	\$ 0,8500	\$ 510,00
350 gramos	180	\$ 1,8000	\$ 324,00
<b>Papas fritas palito</b>			<b>\$ 3.927,00</b>
55 gramos	4.500	\$ 0,1650	\$ 742,50
115 gramos	2.400	\$ 0,4200	\$ 1.008,00
200 gramos	1.290	\$ 0,8500	\$ 1.096,50
400 gramos	600	\$ 1,8000	\$ 1.080,00
<b>Chifle de Dulce</b>			<b>\$ 411,00</b>
60 gramos	2.200	\$ 0,1800	\$ 396,00
115 gramos	30	\$ 0,5000	\$ 15,00
<b>Chifle de Sal</b>			<b>\$ 255,20</b>
60 gramos	1.140	\$ 0,1800	\$ 205,20
115 gramos	100	\$ 0,5000	\$ 50,00
<b>Maní de Dulce</b>			<b>\$ 153,00</b>



Tira 50 gramos	300	\$ 0,1500	\$ 45,00
Tubo 50 gramos	600	\$ 0,1800	\$ 108,00
<b>Maní de Sal</b>		<b>\$</b>	<b>15,30</b>
Tira 50 gramos	20	\$ 0,1650	\$ 3,30
Tubo 28 gramos	60	\$ 0,2000	\$ 12,00
<b>Maíz Tostado</b>		<b>\$</b>	<b>6,80</b>
60 gramos	40	\$ 0,1700	\$ 6,80
<b>Total</b>		<b>\$</b>	<b>7.529,80</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

En el siguiente estado de resultados se muestra la utilidad del periodo obtenida una vez sumado todas las ordenes de producción del mes de Diciembre de 2016 y restado el respectivo costo de productos vendidos que en este caso es la suma total de las 5 órdenes de producción que se explicó anteriormente, esto nos da una utilidad bruta en ventas de \$8856,34 que a su vez restado gastos operativos del mes que comprende entre otras cosas gastos administrativos como: material de oficina, sueldos, depreciaciones, gastos de ventas como: sueldo del chofer, combustibles depreciaciones, nos da una utilidad de \$6322,15 esto refleja que la empresa está obteniendo un buen beneficio en cuanto a la inversión que hace en su producción haciendo que el periodo analizado sea rentable.

**Cuadro 48 Estado de resultados**

<b>Empresa "Frituras la Súper Delicia"</b>	
<b>Estado de Resultados</b>	
<b>Del 01 al 31 de Diciembre del 2016</b>	
<b>Expresado en Dólares de los Estados Unidos de América</b>	
<b>Ventas</b>	<b>31.144,50</b>
Orden de producción N°- 1	7529,80
Orden de producción N°- 2	8020,90
Orden de producción N°- 3	5169,20
Orden de producción N°- 4	5212,30
Orden de producción N°- 5	5212,30
<b>Costo de Productos Vendidos</b>	<b>22.288,16</b>
Orden de producción N°- 1	5239,90
Orden de producción N°- 2	5764,70
Orden de producción N°- 3	3669,53
Orden de producción N°- 4	3822,21
Orden de producción N°- 5	3791,83
<b>Utilidad Bruta en Ventas</b>	<b>8.856,34</b>
<b>Gastos de Operación</b>	
<b>Gastos de Administración</b>	<b>1517,52</b>
Material de Oficina	50,00
Sueldo	1450,00
Depreciaciones	17,52
<b>Gastos de Ventas</b>	<b>1016,67</b>
Sueldo Chofer	750,00
Combustible	100,00
Depreciaciones	166,67
<b>Utilidad Antes de Impuestos y Participaciones</b>	<b>6.322,15</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia" - **Elaboración:** Autores



## CAPÍTULO IV

### EFFECTOS DE LA IMPEMENTANCIÓN

#### 4.1 Efectos financieros

##### 4.1.1 Optimización de recursos

Al haber realizado un estudio minucioso de los costos en los cuales incurre la elaboración de cada uno de los productos en sus respectivas presentaciones, se ha podido tener un amplio conocimiento de los costos que involucra cada área de trabajo en la empresa, permitiendo identificar los costos de los tres elementos y tomar decisiones sobre estos con el afán de optimizar los recursos y llegar a mejores resultados.

Con la implementación del sistema de costo estándar en la empresa “Frituras la Súper Delicia” se determinó lo siguiente:

**Cuadro 49 Resumen de costo real**

<b>Frituras la Súper Delicia</b>				
<b>Resumen de Costos Real</b>				
<b>Del 01 al 31 de Diciembre del 2016</b>				
	<b>MPD</b>	<b>MOD</b>	<b>CIF</b>	<b>Total</b>
Papas fritas hojuela	\$ 2.419,16	\$ 2.630,04	\$ 4.478,88	<b>\$ 9.528,08</b>
Papas fritas palito	\$ 2.136,28	\$ 2.168,68	\$ 3.818,71	<b>\$ 8.123,66</b>
Chifle de dulce	\$ 691,66	\$ 619,29	\$ 1.162,88	<b>\$ 2.473,84</b>
Chifle de sal	\$ 448,43	\$ 406,85	\$ 758,67	<b>\$ 1.613,95</b>
Maní de dulce	\$ 152,04	\$ 94,64	\$ 218,82	<b>\$ 465,50</b>
Maní de sal	\$ 16,73	\$ 5,69	\$ 19,89	<b>\$ 42,31</b>
Maíz Tostado	\$ 13,53	\$ 8,11	\$ 19,19	<b>\$ 40,82</b>
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 5.877,81</b>	<b>\$ 5.933,31</b>	<b>\$ 10.477,04</b>	<b>\$ 22.288,16</b>

Fuente: “Frituras la Súper Delicia” - Elaboración: Autores

**Cuadro 50 Resumen de costo estándar**

<b>Frituras la Súper Delicia</b>				
<b>Resumen de Costos Estándar</b>				
<b>Del 01 al 31 de Diciembre del 2016</b>				
	<b>MPD</b>	<b>MOD</b>	<b>CIF</b>	<b>Total</b>
Papas fritas hojuela	\$ 2.507,03	\$ 2.652,32	\$ 4.570,68	<b>\$ 9.730,03</b>
Papas fritas palito	\$ 2.316,73	\$ 2.272,35	\$ 4.065,47	<b>\$ 8.654,55</b>
Chifle de dulce	\$ 773,30	\$ 614,25	\$ 1.229,24	<b>\$ 2.616,80</b>
Chifle de sal	\$ 501,67	\$ 459,03	\$ 851,09	<b>\$ 1.811,80</b>
Maní de dulce	\$ 172,53	\$ 90,03	\$ 232,60	<b>\$ 495,16</b>
Maní de sal	\$ 19,03	\$ 4,79	\$ 21,10	<b>\$ 44,92</b>
Maíz Tostado	\$ 13,13	\$ 7,80	\$ 18,53	<b>\$ 39,46</b>
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 6.303,42</b>	<b>\$ 6.100,56</b>	<b>\$ 10.988,72</b>	<b>\$ 23.392,71</b>

Fuente: "Frituras la Súper Delicia"

Elaboración: Autores

En los cuadros 49 y 50 se puede observar el costo de cada elemento tanto real como estándar durante el mes de diciembre de 2016. Haciendo una comparación entre los costos reales y los costos estándar de ese periodo, se logra apreciar que existen diferencias en los tres elementos, resultando en: Materia Prima Directa \$425,61; Mano de Obra Directa \$167,25; y en Costos Indirectos de Fabricación \$511,68. Es decir existe una variación positiva debido a que lo real es inferior a lo estándar, lo cual indica que la empresa realmente incurre en costos menores a los que se estimó con la implementación del sistema de costo estándar. Las razones por lo que puede suceder este hecho son:

- Porque el costo de la Materia Prima Directa de la mayoría de productos en el periodo analizado es menor al promedio que se tomó para la determinación del precio estándar.
- El costo de la Mano de Obra Directa en el periodo analizado también es menor a la base tomada como estándar. Esto sucede debido a que la empresa paga a la mayoría de sus trabajadores el Salario Básico Unificado y para el cálculo del precio estándar de MOD se tomó en cuenta la tabla sectorial.





- c) Debido a que se consideró como base el costo primo para determinar los CIF, esto hace que exista variación ya que la sumatoria de MPD y MOD también representaron variación.

En lo que se refiere a maquinarias y demás equipos la utilización de estos debe ser de acuerdo a la demanda que la empresa tenga en ciertas épocas ya que estas tendrán que producir a máxima o mínima capacidad según las unidades de productos que se requiera. El talento humano dentro de la empresa es primordial y por ende debe ser capacitado en sus funciones, para que de esta manera aporte al desarrollo de la empresa ayudando a evitar costos, es decir utilizando el tiempo para cumplir con la producción requerida.

A través del costeo se puede observar que la empresa está logrando eficiencia y eficacia, es decir está utilizando los recursos de manera adecuada y por ende está cumpliendo con sus clientes a tiempo. Entonces la optimización se cumple ya que los resultados arrojan cifras favorables para la entidad.

#### **4.1.2 Racionalización del proceso productivo**

La implementación de costos estándar para cada uno de los productos y sus presentaciones permite realizar un amplio seguimiento de la ejecución de las metas a alcanzar por la empresa en cuanto a producción esto debido a que se manejó un presupuesto de ventas (Anexo 6), el mismo con el que se puede planificar la producción ya sea anual, mensual o semanal, dando la posibilidad de tomar medidas correctivas a tiempo.

Los costos estándar permiten también a la empresa darse cuenta de aquellos costos en los que se está pasando por alto, como la pérdida de materia prima por área, específicamente en las áreas de lavado y freído, como se presenta a continuación.

**Cuadro 51 Desperdicio de materia prima**

<b>Frituras la Súper Delicia</b>		
<b>Desperdicio Papas Hojuela</b>		
MASA PROMEDIO POR LOTE	31760,44	Gramos
(-) % DE MASA PERDIDA POR PELADO	3,5%	
(-) CANTIDAD PROMEDIO DE RECHAZO	317,60	Gramos
<b>MASA DE PAPA PELADA POR LOTE</b>	30331,22	gramos
(-) % DE MASA PERDIDA POR FREIR	38%	
<b>MASA DE PAPA FRITA POR LOTE</b>	18805,35	Gramos
<b>Desperdicio Papas Palito</b>		
MASA PROMEDIO POR LOTE	31760,44	Gramos
(-) % DE MASA PERDIDA POR PELADO	3,5%	
(-) CANTIDAD PROMEDIO DE RECHAZO	317,60	Gramos
<b>MASA DE PAPA PELADA POR LOTE</b>	30331,22	Gramos
(-) % DE MASA PERDIDA POR FREIR	20%	
<b>MASA DE PAPA FRITA POR LOTE</b>	24264,97	Gramos
<b>Desperdicio Chifle de Dulce</b>		
PLATANOS A PELAR	596	Unidades
(-) % DE MASA PERDIDA POR PELADO	44,0%	
CANTIDAD DE PLATANO PELADO	334	Unidades
<b>(-) CANTIDAD PROMEDIO DE RECHAZO</b>	5%	
(-) % DE MASA PERDIDA POR FREIR	30%	
<b>CANTIDAD DE PLATANO FRITO</b>	218	Unidades
<b>Desperdicio Chifle de Sal</b>		
PLATANOS A PELAR	792	Unidades
(-) % DE MASA PERDIDA POR PELADO	48,8%	
CANTIDAD DE PLATANO PELADO	406	Unidades
<b>(-) CANTIDAD PROMEDIO DE RECHAZO</b>	5%	
(-) % DE MASA PERDIDA POR FREIR	28%	
<b>CANTIDAD DE PLATANO FRITO</b>	273	Unidades
<b>Desperdicio Maní Dulce</b>		
MASA MANÍ CRUDO	22727,27	Gramos
(+) % AUMENTO DE MASA	76,0%	



MASA MANI DULCE	40000,00	Gramos
<b>Desperdicio Maní sal</b>		
MASA MANI CRUDO	45454,55	Gramos
(+) % AUMENTO DE MASA	0,1%	
MASA MANI SAL	45500,00	Gramos
<b>Desperdicio Tostado</b>		
MASA MAIZ CRUDO	11363,64	Gramos
(-) % DISMINUCION DE MASA	10,0%	
MASA TOSTADO	10227,27	Gramos

**Fuente:** "Frituras la Súper Delicia"

**Elaboración:** Autores

Como se puede observar en la mayoría de productos la pérdida por pelado en la área de lavado es evidente principalmente en el chifle de sal y chifle de dulce que sobrepasa el 40%, esto debido a la corteza que en su mayoría representa una gran cantidad de su masa, por otro lado en la elaboración de maní se da lo contrario puesto que este aumenta su masa por efecto de su proceso productivo en el cual se agrega ingredientes que hace que su masa aumente en un 76%, al igual que el tostado en este caso es 0,1%, con respecto al área de freído se puede notar una disminución muy significativa de la masa, principalmente en la elaboración de papas hojuelas en un 38%, papas palito en un 20%, chifle de dulce 30%, chifle de sal 28%, y tostado un 10%, esto debido a que la materia prima una vez lavada y pelada pierda consistencia por el efecto de pasar por las respectivas freidoras.

La administración podrá tomar medidas para poder disminuir o fijar cantidades aceptables de desperdicio o a su vez constatar si existe equipos obsoletos y más detalles que hacen que el proceso de productivo sea ineficiente, por ello es necesario que la empresa detecte aquellas situaciones que entorpecen o están demás en la producción y defina las estrategias necesarias da tal modo que no implique una reducción de utilidades.



## **4.2 Efectos en la administración**

### **4.2.1 Control en el presupuesto**

La información obtenida con la implementación del sistema de costo estándar permite mejorar el presupuesto de los siguientes periodos. La administración de la empresa debe ajustar los posteriores presupuestos en base a los resultados obtenidos en este estudio.

Tanto el costo estándar como el presupuesto son herramientas que permiten a la empresa anticiparse a los hechos mediante una adecuada planificación, es decir los dos se elaboran antes de iniciar las actividades por ello permite el control a medida que el negocio opera, con esto se logra obtener una base que permita hacer comparaciones en determinado periodo. El costo de cada unidad producida determinado a través del costo estándar y los costos totales en los presupuestos que se planearon como metas a cumplirse.

### **4.2.2 Definir estrategias para ajustar costos**

Tras la aplicación del costeo estándar para los productos de la empresa y por consecuente obtener sus variaciones con respecto a lo real, la administración podrá utilizar dicha información para la aplicación de correctivos que permita a la empresa cumplir con sus objetivos tanto productivos y administrativos.

De la misma manera la administración podrá definir estrategias enfocadas principalmente en administrar información de costos de producción de manera que estos sean confiables y reflejen tanto en el estado de productos vendidos y de resultados la realidad de la empresa de forma simplificada con el fin de facilitar la interpretación de la información al momento de tomar decisiones.

Es el caso del precio de materias primas el cual es variable de semana a semana por el motivo de que estos son adquiridos en el mercado de la localidad, este tipo de variación en tan corto tiempo perjudica a los intereses de la empresa ya que esto no permite proyectar los presupuestos de manera confiable así como los costos de producción de los diferentes productos.



En cuanto a la mano de obra se debe tener en claro que el pago de los mismos no se está realizando a lo que dicta la ley por el motivo de que todo el tiempo de vida de la empresa se devenga un sueldo básico unificado para todo el personal de producción y no el sectorial como debería ser, esto provoca que se dé una variación a lo que se quiere proyectar con las tarjetas estándar así como las variaciones y posteriormente los estados, se prevé que a futuro estas diferencias de sueldos se rijan a lo que la ley dicta.

Para lo que es CIF cabe mencionar que el rubro de agua potable hay una gran diferencia del estándar con lo real debido a que en la zona donde está ubicada la empresa existe canales de riego de las cuales la empresa aprovecha la misma para realizar el lavado y pelado de las materias primas a un precio relativamente muy por debajo de lo que se pagaría por el uso de agua potable, esto denota un beneficio significativo para la empresa por lo que en las tarjetas estándar realizadas se tomó el precio de agua potable, por tal motivo se puede observar variaciones, cabe mencionar que este beneficio no siempre está disponible ya que existe épocas que el servicio de suspender por mantenimiento del sistema de riego.

Una vez hechos los ajustes que estos rubros representan se puede tener una visión más real y certera de los costos de producción en los que la empresa verdaderamente incurre, así como se podrá conocer con más exactitud los márgenes de ganancia, en cada uno de los productos en los que se aplicó costeo estándar, al igual que permitirá saber que productos son los más rentables, esto conjuntamente con la correcta acción de la administración se lograra tener una mejora muy importante en cuanto al seguimiento y ajustes de costos permitiendo que la empresa sea más rentable en cada uno de sus productos.



## CONCLUSIONES

Mediante el análisis de la información obtenida y del conocimiento adquirido de la empresa a lo largo del estudio podemos presentar las siguientes conclusiones:

- Al conocer el costo de los productos por presentaciones, la empresa puede identificar que productos son los que le cuesta más producir en los cuales se debería enfocar la empresa para poder reducir el mismo.
- Mediante la obtención de los costos de los productos por elementos como lo son materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, podemos decir que algunos costos no son tomados en cuenta por el motivo de que la empresa maneja un sistema de producción tradicional que no permite identificar y clasificar con facilidad las diferentes erogaciones que se hace en cada área de producción.
- Al comparar el costo de los productos con los precios de venta al público se denota que los productos fuertes de la empresa son las papas hojuela y palito siendo estos los que mayor rentabilidad brinda, por otro lado los productos como el maní de dulce como el de sal, su costo de producción está por encima del precio de venta al público, por tal motivo estos son producidos en muy bajas cantidades.
- Existe una deficiencia en la planificación de la producción al igual que en cada una de las áreas, esto provoca que no se lleve un registro confiable de las diferentes órdenes de producción así como de los costos reales de las mismas.
- La falta de organización en las diferentes áreas de producción deriva en la acumulación del personal en ciertos lapsos de tiempo provocando que se dé cuellos de botella en otras áreas que no cuentan con el suficiente personal específicamente en el área de empaclado.
- Con respecto al manejo de inventarios la empresa no cuenta con un sistema definido esto debido a que las órdenes producidas son vendidas en su totalidad quedando una parte para ser vendidas al menudeo las mismas que no permanecen mucho tiempo en stock.
- La empresa al estar trabajando todos los años con un sistema tradicional de producción ha mostrado una buena resistencia al cambio industrial y económico si bien la manera actual de administrar y trabajar en la empresa es un tanto antigua ha sobrevivido a lo largo del tiempo, sin embargo su crecimiento ha sido muy lento, llevándola a estar estancada en el mercado



actual sin ánimos de crecer ya que se necesita de personal capacitado y procesos tecnificados para hacer frente a las exigencias que demandaría un mercado más grande.



## RECOMENDACIONES

Después de haber implementado el sistema de costo estándar, se ha notado que este es ideal para la empresa “Frituras la Súper Delicia” debido a que los resultados obtenidos se aproximan a la realidad de las actividades de la empresa, por lo que se hace las siguientes recomendaciones:

- A la administración de la empresa ajustar los sueldos de los trabajadores de acuerdo a lo que establece la ley (Mínimos Sectoriales).
- Ajustar los precios de los productos, con el propósito de conseguir un similar margen de utilidad en cada presentación que se venda.
- Debido a que los precios de la Materia Prima para esta actividad son muy cambiantes, la empresa debe realizar revisiones continuas a los presupuestos establecido para irlos ajustando según los cambios que se den en el mercado.
- Utilizar el sistema de costo estándar implementado como una herramienta para corregir los desatinos que se encontraron entre lo real y lo estándar. Los formatos propuestos ayudan a la empresa a llevar un control más exacto de la materia prima, mano de obra y CIF utilizado en la elaboración de sus productos.
- Realizar comparaciones con empresas de la misma actividad con el afán de armar estrategias que ayuden a la empresa a definir mejor los precios y tener mayor competitividad.
- Definir un manual de procedimientos para que las funciones de cada departamento sean acatadas de manera correcta.
- Asignar responsabilidades en el área de producción, debido a que se encontró que una misma persona está encargada de varias funciones y esto puede provocar confusión en su puesto debido a la exagerada carga de trabajo. Se debe colocar una persona encargada de supervisar el tiempo de elaboración de los productos para lograr un mejor control de la producción.
- Debido a que la empresa no cuenta con un sistema de producción y la implementación del sistema de costos estándar ha permitido conocer el costo de producción de cada unidad de producto, se recomienda su utilización y hacer las correcciones necesarias para que el sistema se adapte de mejor manera a la empresa.





## BIBLIOGRAFÍA

- Gonzalo, E, L., I, P., & V, S. (2007). *Contabilidad Administrativa*.
- Bravo Valdivieso, M., & Tapia, C. U. (2007). *Contabilidad de Costos*.
- Bravo Valdivieso, M., & Ubidia Tapia, C. (2013). *Contabilidad de Costos*. Quito-Ecuador: Escobar Impresiones.
- Calleja Bernal, F. J. (2013). *Costos. Segunda edición*. México: PEARSON EDUCACIÓN Y UNIVERSIDAD DE SONORA.
- Cámara de industrias de Guayaquil. (2009). *Estadísticas Económicas*. Guayaquil.
- CÓDIGO DE TRABAJO. (2015). EDICIONES LEGALES. Obtenido de <http://www.justicia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/CODIGO-DEL-TRABAJO.pdf>
- Cuevas F, C. (2001). *Contabilidad de costos - Enfoque Gerencial y de gestión*.
- DGPLADES.SALUD.GOB.MX. (s.f.). Obtenido de <http://www.dgplades.salud.gob.mx/Contenidos/Documentos/HerramientasMejoraContinua/DefinicionEstandares.pdf>
- Duque Roldán, M. I., Osorio Agudelo, J. A., & Agudelo Hernández, D. M. (Abril de 2012). ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR EN LAS EMPRESAS MANUFACTURERAS. *Revista del Instituto Internacional de Costos, ISSN 1646-6896, Edición Especial XII Congreso*. Obtenido de [http://www.revistaic.org/articulos/numesp/articulo6\\_esp.pdf](http://www.revistaic.org/articulos/numesp/articulo6_esp.pdf)
- Educación, P. (2011). *Contabilidad de costos*.
- Frituras La Super Delicia. (2012). Antecedentes de la Empresa. Cuenca, Ecuad.
- García Colín, J. (2014). *Contabilidad de Costos*.
- García, A. P. (Enero de 2015). Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8811/Tesis.pdf;sequence=1>
- Gerencie.com*. (Diciembre de 2015). Obtenido de <http://www.gerencie.com/diferencia-entre-costo-y-gasto.html>
- GestioPolis. (2016). *GestioPolis*. Obtenido de GestioPolis: <http://www.gestiopolis.com/>
- Guzmán Maldonado, L. A. (Enero de 2014). Obtenido de <https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiGuM-RocnNAhXEPB4KHVZmBNAQFgggMAE&url=http%3A%2F%2Fs11425b3048eb9539.jimcontent.com%2Fdownload%2Fversion%2F1400552315%2Fmodule%2F8625067182%2Fname%2FMANO%2520DE%2>
- Hargadon Jr., B. J., & Cárdenas, A. M. (2009). *Contabilidad de Costos*.

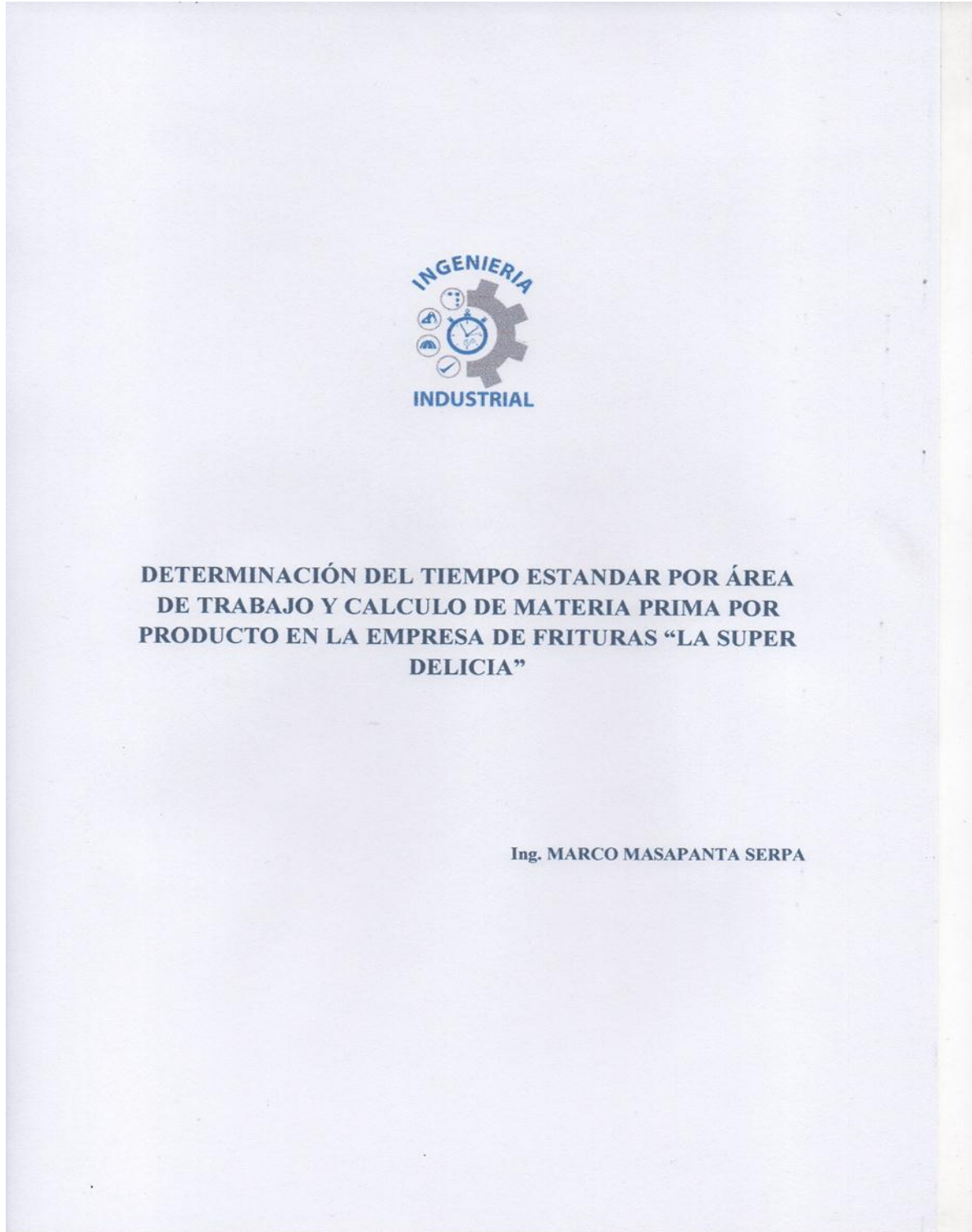


- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Foster, G. (2007). Contabilidad de Costos. En *Un enfoque Gerencial* (pág. 896). Mexico: Pearson Educación.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & V. Rajan, M. (2012). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Pearson Educación.
- Morales, C. A. (Abril de 2010). Obtenido de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03\\_3669.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_3669.pdf)
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1989). *Contabilidad de Costos*.
- Ramos Sánchez, D. A. (2014). *LA INDUSTRIA MANUFACTURERA*. Guayaquil.
- Real Academia Española. (Junio de 2016). *Diccionario de la Lengua Española*.
- Reyes Pérez, E. (2008). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Limusa.
- S. Warren, C., M. Reeve, J., & E. Duchac, J. (2010). *Contabilidad Administrativa*.
- SILVA, D. V. (2010). *APUNTES DE COSTOS III*. Obtenido de <http://www.msn.com/es-xl/?pc=SK2M&ocid=SK2MDHP&osmkt=es-xlhttp://brd.unid.edu.mx/recursos/Contabilidad%20de%20costos/Bloque%205/Lecturas/1.%20Apuntes%20de%20costos%20III.pdf>
- Sinisterra Valencia, G., & Polanco Izquierdo, L. E. (2014). *Contabilidad Administrativa*. ECOE EDICIONES.
- [www.iess.gob.ec](https://www.iess.gob.ec). (2016). Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/web/afiliado/fondos-de-reserva>
- [www.trabajo.gob.ec](http://www.trabajo.gob.ec). (2016). Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/mrl-cuenta-con-calculadora-de-jubilacion-patronal/>



## ANEXOS

### ANEXO N°- 1 ESTUDIO DE INGENIERIA INDUSTRIAL (Qe)





MARCO MASAPANTA SERPA  
INGENIERO INDUSTRIAL

INFORME 001 2016

**DATOS INFORMATIVOS:**

**Nombre de la empresa:** "LA SÚPER DELICIA"

**Gerente propietario:** Sra. Hilda Pillco

**Lista de productos:**

- Papas fritas en hojuela
- Papas fritas en palito
- Chifles de sal
- Chifles de dulce
- Maní dulce
- Maní de sal
- Tostado

**INFORME DIRIGIDO A:**

Sres. Cristian Narváez y Javier Sánchez

**RESPONSABLE:**

Ing. Marco Masapanta

**FECHA DE REALIZACIÓN:**

Del 2016-11-28 al 2016-12-01

**OBJETIVO:**

Determinar el tiempo estándar de producción, por presentación de cada fritura, en cada una de las áreas de trabajo. Además, calcular la masa promedio de materia prima por producto.

**ACTIVIDADES REALIZADAS:**

1. Reunión breve con todos quienes conforman el equipo de trabajo.
2. Reconocimiento e identificación de las áreas y puestos de trabajo.
3. Definición de los procedimientos por cada área y puesto de trabajo
4. Recolección de información de producción.
5. Toma de tiempos; método por cronometro, en los diferentes procesos y áreas.

FONO: 072837858 CEL: 0992823361  
DIRECCION: LUIS CORDERO 13-14  
CUENCA - ECUADOR

2



MARCO MASAPANTA SERPA  
INGENIERO INDUSTRIAL

6. Tabulación, tratamiento e interpretación de datos.
7. Informe final.

**DESARROLLO:**

En una primera etapa se procedió a entender minuciosamente el proceso de producción, ya que dependiendo el área de trabajo se produce por lotes o por unidad; se distinguieron tres áreas de trabajo: área de lavado y rebanado, en la que la producción se la hace por lotes; área de freído, en la que también se trabaja por lotes de producción únicamente variando el tamaño del mismo; finalmente, área de empaquetado, en la que se produce por unidad.

Además, se solicitaron datos de producción para tener un punto de partida y así poder realizar los cálculos futuros.

Seguidamente, se identificaron los procesos en cada área y se inició con la toma de tiempos mediante el método por cronometro, ya sea de manera continua o volviendo a cero dependiendo el caso.

La determinación de cantidad de materia prima por cada uno de los productos se realizó mediante el siguiente método: masar producto crudo y producto terminado con el fin de determinar un porcentaje de pérdida o ganancia en masa una vez concluido el proceso productivo; los datos logrados, en su mayoría estaban dentro de las tolerancias de datos obtenidos de bibliografía externa.

Finalmente, con toda la información recolectada se procedió a la tabulación, tratamiento y obtención de la información que se detalla en las siguientes tablas:

		PRODUCTO					
		PAPAS HOJUELA x 1					
		30g	50g	100g	200g	350g	
MASA PRODUCTO TERMINADO		13,67 g	33,98 g	119,30 g	166,67 g	325,00 g	
MASA MATERIA PRIMA		22,85 g	56,79 g	199,40 g	278,57 g	543,21 g	
AREA DE TRABAJO	LAVADO Y REBANADO	T.E. PROCESO	0,65 s	1,61 s	5,67 s	7,92 s	15,44 s
		T.E. PERSONA	0,40 s	1,01 s	3,53 s	4,94 s	9,63 s
	FREIDO	T.E. PROCESO	0,78 s	1,94 s	6,80 s	9,50 s	18,52 s
		T.E. PERSONA	0,33 s	0,82 s	2,89 s	4,04 s	7,88 s
	EMPACADO	T.E. PROCESO	14,62 s	14,45 s	18,59 s	30,32 s	46,59 s
		T.E. PERSONA					
		T. E. TOTAL POR PROCESO	16,05 s	18,00 s	31,06 s	47,74 s	80,55 s
		T. E. TOTAL POR PERSONA	15,36 s	16,28 s	25,02 s	39,30 s	64,09 s

FONO: 072837858 CEL: 0992823361  
DIRECCION: LUIS CORDERO 13-14  
CUENCA - ECUADOR





MARCO MASAPANTA SERPA  
INGENIERO INDUSTRIAL

			PRODUCTO				
			PAPAS PALITO x 1				
			55g	115g	200g	400g	
MASA PRODUCTO TERMINADO			37,17 g	88,09 g	201,25 g	400,00 g	
MASA MATERIA PRIMA			48,15 g	114,11 g	260,69 g	518,13 g	
AREA DE TRABAJO	LAVADO Y REBANADO	T.E. PROCESO	1,05 s	2,48 s	5,67 s	11,27 s	
		T.E. PERSONA	0,70 s	1,66 s	3,79 s	7,53 s	
	FREIDO	T.E. PROCESO	2,81 s	6,66 s	15,22 s	30,24 s	
		T.E. PERSONA	0,99 s	2,35 s	5,37 s	10,67 s	
	EMPACADO	T.E. PROCESO	13,20 s	18,06 s	19,64 s	38,10 s	
		T.E. PERSONA					
	T. E. TOTAL POR PROCESO			17,06 s	27,20 s	40,52 s	79,61 s
	T. E. TOTAL POR PERSONA			14,89 s	22,07 s	28,80 s	56,30 s

			PRODUCTO		
			CHIFLES DE SAL x 1		
			60g	115g	
MASA PRODUCTO TERMINADO			45,24 g	118,37 g	
MASA MATERIA PRIMA			131,88 g	345,06 g	
AREA DE TRABAJO	LAVADO Y REBANADO	T.E. PROCESO	6,44 s	16,85 s	
		T.E. PERSONA			
	FREIDO	T.E. PROCESO	6,28 s	16,42 s	
		T.E. PERSONA	4,13 s	10,80 s	
	EMPACADO	T.E. PROCESO	13,21 s	14,98 s	
		T.E. PERSONA			
	T. E. TOTAL POR PROCESO			25,93 s	48,25 s
	T. E. TOTAL POR PERSONA			23,78 s	42,63 s

			PRODUCTO		
			CHIFLES DE DULCE x 1		
			60g	115g	
MASA PRODUCTO TERMINADO			45,24 g	118,37 g	
MASA MATERIA PRIMA			124,29 g	325,19 g	
AREA DE TRABAJO	LAVADO Y REBANADO	T.E. PROCESO	2,26 s	5,92 s	
		T.E. PERSONA			
	FREIDO	T.E. PROCESO	5,70 s	14,92 s	
		T.E. PERSONA	2,31 s	6,04 s	
	EMPACADO	T.E. PROCESO	11,61 s	15,96 s	
		T.E. PERSONA			
	T. E. TOTAL POR PROCESO			19,58 s	36,80 s
	T. E. TOTAL POR PERSONA			16,18 s	27,92 s

FONO: 072837858 CEL: 0992823361  
DIRECCION: LUIS CORDERO 13-14  
CUENCA - ECUADOR



MARCO MASAPANTA SERPA  
INGENIERO INDUSTRIAL

		PRODUCTO		
		MANI DE SAL x 1		
		TUBO	50g	
		MASA PRODUCTO TERMINADO	50,00 g	23,01 g
		MASA MATERIA PRIMA	49,95 g	22,99 g
AREA DE TRABAJO	FREIDO	T.E. PROCESO	1,51 s	0,69 s
		T.E. PERSONA	0,42 s	0,19 s
AREA DE TRABAJO	EMPACADO	T.E. PROCESO	8,85 s	6,20 s
		T.E. PERSONA		
		T. E. TOTAL POR PROCESO	10,36 s	6,90 s
		T. E. TOTAL POR PERSONA	9,27 s	6,40 s

		PRODUCTO		
		MANI DE DULCE x 1		
		TUBO	50g	
		MASA PRODUCTO TERMINADO	50,00 g	23,01 g
		MASA MATERIA PRIMA	28,41 g	13,07 g
AREA DE TRABAJO	FREIDO	T.E. PROCESO	2,50 s	1,15 s
		T.E. PERSONA	0,76 s	0,35 s
AREA DE TRABAJO	EMPACADO	T.E. PROCESO	12,05 s	9,21 s
		T.E. PERSONA		
		T. E. TOTAL POR PROCESO	14,55 s	10,36 s
		T. E. TOTAL POR PERSONA	12,81 s	9,56 s

		PRODUCTO	
		TOSTADO x 1	
		60g	
		MASA PRODUCTO TERMINADO	53,50 g
		MASA MATERIA PRIMA	58,85 g
AREA DE TRABAJO	FREIDO	T.E. PROCESO	22,63 s
		T.E. PERSONA	2,28 s
AREA DE TRABAJO	EMPACADO	T.E. PROCESO	8,96 s
		T.E. PERSONA	
		T. E. TOTAL POR PROCESO	31,59 s
		T. E. TOTAL POR PERSONA	11,24 s

FONO: 072837858 CEL: 0992823361  
DIRECCION: LUIS CORDERO 13-14  
CUENCA - ECUADOR



**MARCO MASAPANTA SERPA**  
INGENIERO INDUSTRIAL

**CONCLUSIONES:**

- Mediante el estudio de tiempos se deduce que el área de empaclado es el cuello de botella de la empresa, requiriendo en promedio al menos el doble de tiempo que en las otras áreas para producir una unidad.
- Siendo las papas el producto estrella, se logra concluir que su producción versus la de los demás productos es de 5 a 1.
- Se concluye también que la cantidad de personal es ligeramente alta para la producción actual, pero se compensa con actividades ajenas al proceso productivo.
- Al producir productos como maní y tostado es donde se genera más tiempo muerto en el personal.
- Se logró percibir la importancia que tiene el contar con personal competente que pueda desempeñar cualquier función dentro del proceso de producción, en este caso el personal conoce a perfección las funciones de todas y cada una de las áreas. Es por eso que se puede decir que el principal motivo de éxito de la empresa es en gran parte su personal.

**RECOMENDACIONES:**

- Contar con un control de producción de producto en proceso y producto terminado con el fin de evitar demoras innecesarias.
- En base a los datos obtenidos en este estudio generar un simulador de producción para así saber la cantidad de gente necesaria para realizar cierta cantidad de producto, además, saber de antemano la cantidad y tiempo de producción diaria.
- Realizar un análisis FODA, así como, un estudio de Benchmarking buscando la mejora continua.

**Nota:** El respaldo de la información se entrega en un documento digital.

**ATENTAMENTE,**  
**Ing. Marco Masapanta**  
**CI. 0302226923**

**VISTO BUENO,**  
**Sra. Hilda Pillco**

FONO: 072837858 CEL: 0992823361  
DIRECCION: LUIS CORDERO 13-14  
CUENCA - ECUADOR

6



**ANEXO N°- 2 DETERMINACIÓN DE PRECIO ESTÁNDAR DE LAS MATERIAS  
PRIMAS DIRECTAS**

<b>Frituras la "Súper Delicia"</b>				
<b>Determinación de Precio Estándar</b>				
<b>Materia Prima</b>	<b>Peso (Saco)</b>	<b>Precio (Saco)</b>	<b>Peso (Gramos)</b>	<b>Pe (Gramos)</b>
Papas	200 libras	\$ 38,85	90.718,50	\$ 0,0004
Plátano	130 libras	\$ 24,00	58.967,00	\$ 0,0004
Maíz	100 libras	\$ 77,50	45.359,20	\$ 0,0017
Maní	100 libras	\$ 109,80	45.359,20	\$ 0,0024

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Precio x 1000 unidades</b>
<b>Tazos</b>	1.000	\$ 0,0085	\$ 8,50
<b>Salsa</b>	1.000	\$ 0,0143	\$ 14,33
<b>Mayonesa</b>	1.000	\$ 0,0222	\$ 22,21
<b>Tira de Cartón</b>	5.000	\$ 0,0007	\$ 33,00

<b>Costo de Etiquetas en sus diferentes presentaciones</b>				
	<b>Contenido</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unidad</b>	<b>Precio</b>
<b>Papas Hojuela</b>	30 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	50 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	100 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 998,00
	200 g.	100.000	\$ 0,0081	\$ 808,00
	350 g.	100.000	\$ 0,0100	\$ 1.000,00
<b>Papas Palito</b>	55 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	115 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	200 g.	100.000	\$ 0,0081	\$ 808,00
	400 g.	100.000	\$ 0,0100	\$ 1.000,00
<b>Chifle de Dulce</b>	60 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	115 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
<b>Chifle de Sal</b>	60 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	115 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00



<b>Maní de Dulce</b>	28 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	50 g.	Sin etiqueta		
<b>Maní De sal</b>	50 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	50 g.	Sin etiqueta		
<b>Maíz Tostado</b>	60 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00

<b>Costo de las Fundas</b>				
<b>Presentación</b>	<b>Medida</b>	<b>Costo por unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Hojuela 30 gr.	4 X 5	0,0046740000	1.000	4,67
* Hojuela 50 gr.	5 X 7	0,0003210152	37.430	12,02
Hojuela 100 gr.	6 X 10	0,0031248817	6.760	21,12
Hojuela 200 gr.	8 X 12	0,0067404138	4.350	29,32
Hojuela 350 gr.	9 X 14	0,0171000000	2.250	38,48
Palito 50 gr.	4 X 6	0,0057000000	1.000	5,70
Palito 115 gr.	5 X 8	0,0025650000	4.800	12,31
Palito 200 gr.	7 X 10	0,0069391304	3.450	23,94
Palito 400 gr.	8 X 12	0,0067404138	4.350	29,32
**Chifle 60 gr.	6 X 10	0,0105857143	2.100	22,23
Maní 28 gr.	4 x 5	0,0046740000	1.000	4,67
Maní tuvo 50 gr.	2 X 8	0,0068400000	1.000	6,84
Tostado 60 gr.	4 X 5	0,0046740000	1.000	4,67

\*Es el mismo para chifle tira tanto de sal como de dulce

\*\*Es el mismo para chifle de sal y dulce

**ANEXO N°- 3 TARJETAS ESTÁNDAR DE MATERIA PRIMA DIRECTA**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	22,8481	\$ 0,0004	\$ 0,0098
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0186</b>
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	56,7943	\$ 0,0004	\$ 0,0243
Funda	1,0000	\$ 0,0003	\$ 0,0003
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
Salsa o Mayonesa	1,0000	\$ 0,0183	\$ 0,0183
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0486</b>
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	199,3983	\$ 0,0004	\$ 0,0854
Funda	1,0000	\$ 0,0031	\$ 0,0031
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0935</b>
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	278,5726	\$ 0,0004	\$ 0,1193
Funda	1,0000	\$ 0,0067	\$ 0,0067
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0081	\$ 0,0081
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1341</b>



<b>Papas fritas hojuela (350 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Papas (gramos)	543,2057	\$ 0,0004	\$ 0,2326
Funda	1,0000	\$ 0,0171	\$ 0,0171
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0100	\$ 0,0100
<b>Total</b>			<b>\$ 0,2597</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Plátano Maduro (gramos)	124,2857	\$ 0,0004	\$ 0,0506
Funda	1,0000	\$ 0,0003	\$ 0,0003
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0566</b>
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Plátano Maduro (gramos)	325,1923	\$ 0,0004	\$ 0,1324
Funda	1,0000	\$ 0,0106	\$ 0,0106
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1479</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Chifle de sal (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Plátano Verde (gramos)	131,8797	\$ 0,0004	\$ 0,0537
Funda	1,0000	\$ 0,0003	\$ 0,0003
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0597</b>
<b>Chifle de sal (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Plátano Verde (gramos)	345,0618	\$ 0,0004	\$ 0,1404
Funda	1,0000	\$ 0,0106	\$ 0,0106
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1560</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Maní (gramos)	13,0739	\$ 0,0024	\$ 0,0316
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0405</b>
<b>Maní de dulce (Tubo 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Maní (gramos)	28,4091	\$ 0,0024	\$ 0,0688
Funda	1,0000	\$ 0,0068	\$ 0,0068
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0756</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de sal (Tira 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Maní (gramos)	49,9500	\$ 0,0024	\$ 0,1209
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1297</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de sal (Tubo 28 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Maní (gramos)	22,9870	\$ 0,0024	\$ 0,0556
Funda	1,0000	\$ 0,0068	\$ 0,0068
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0625</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Maíz (gramos)	58,8500	\$ 0,0017	\$ 0,1006
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1094</b>

**ANEXO N°- 4 TARJETAS ESTÁNDAR DE MANO DE OBRA DIRECTA**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	0,6496	\$ 0,0018	\$0,0012
FREIDO	0,7791	\$ 0,0018	\$0,0014
EMPACADO	14,6200	\$ 0,0027	\$0,0390
<b>Total</b>			<b>0,0416</b>
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	1,9367	\$ 0,0018	\$0,0035
FREIDO	1,9367	\$ 0,0018	\$0,0035
EMPACADO	14,4465	\$ 0,0027	\$0,0385
<b>Total</b>			<b>0,0456</b>
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	6,7997	\$ 0,0018	\$0,0123
FREIDO	6,7997	\$ 0,0018	\$0,0123
EMPACADO	18,5933	\$ 0,0027	\$0,0496
<b>Total</b>			<b>0,0743</b>
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	7,9202	\$ 0,0018	\$0,0144
FREIDO	9,4996	\$ 0,0018	\$0,0172
EMPACADO	30,3221	\$ 0,0027	\$0,0809
<b>Total</b>			<b>0,1125</b>
<b>Papas fritas hojuela (350 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>



LAVADO Y REBANADO	15,4440	\$ 0,0018	\$0,0280
FREIDO	18,5239	\$ 0,0018	\$0,0336
EMPACADO	46,5863	\$ 0,0027	\$0,1243
<b>Total</b>			<b>0,1859</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	2,2636	\$ 0,0018	\$ 0,0041
FREIDO	5,7035	\$ 0,0018	\$ 0,0103
EMPACADO	11,6130	\$ 0,0027	\$ 0,0310
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0454</b>
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	5,9227	\$ 0,0018	\$ 0,0107
FREIDO	14,9230	\$ 0,0018	\$ 0,0271
EMPACADO	15,9566	\$ 0,0027	\$ 0,0426
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0804</b>





<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Chifle de sal (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	6,4416	\$ 0,0018	\$ 0,0117
FREIDO	6,2760	\$ 0,0018	\$ 0,0114
EMPACADO	13,2081	\$ 0,0027	\$ 0,0352
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0583</b>
<b>Chifle de sal (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
LAVADO Y REBANADO	16,8544	\$ 0,0018	\$ 0,0306
FREIDO	16,4210	\$ 0,0018	\$ 0,0298
EMPACADO	14,9762	\$ 0,0027	\$ 0,0400
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1003</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
FREIDO	1,1504	\$ 0,0018	\$ 0,0021
EMPACADO	9,2111	\$ 0,0027	\$ 0,0246
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0267</b>
<b>Maní de dulce (Tubo 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
FREIDO	2,4998	\$ 0,0018	\$ 0,0045
EMPACADO	12,0481	\$ 0,0027	\$ 0,0321
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0367</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de sal (Tira 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
FREIDO	1,5093	\$ 0,0018	\$ 0,0027
EMPACADO	8,8532	\$ 0,0027	\$ 0,0236
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0264</b>

<b>Maní de sal (Tubo 28 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
FREIDO	0,6946	\$ 0,0018	\$ 0,0013
EMPACADO	6,2037	\$ 0,0027	\$ 0,0166
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0178</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
FREIDO	22,6286	\$ 0,0018	\$ 0,0410
EMPACADO	8,9636	\$ 0,0027	\$ 0,0239
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0650</b>

**ANEXO N°- 5 CÁLCULO DE DEPRECIACIONES**

<b>TABLA DE DEPRECIACIÓN: COCINA A GAS</b>					
<b>PERIODO</b>	<b>Año</b>	<b>CUOTA DE DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>	<b>VALOR NETO EN LIBROS</b>	
1	2011	\$ 50,00	\$ 50,00	\$	450,00
2	2012	\$ 50,00	\$ 100,00	\$	400,00
3	2013	\$ 50,00	\$ 150,00	\$	350,00
4	2014	\$ 50,00	\$ 200,00	\$	300,00
5	2015	\$ 50,00	\$ 250,00	\$	250,00
6	2016	\$ 50,00	\$ 300,00	\$	200,00
7	2017	\$ 50,00	\$ 350,00	\$	150,00
8	2018	\$ 50,00	\$ 400,00	\$	100,00
9	2019	\$ 50,00	\$ 450,00	\$	50,00
10	2020	\$ 50,00	\$ 500,00	\$	-

<b>TABLA DE DEPRECIACIÓN: COCINA A DIÉSEL</b>					
<b>PERIODO</b>	<b>Año</b>	<b>CUOTA DE DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>	<b>VALOR NETO EN LIBROS</b>	
1	2015	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$	27.000,00
2	2016	\$ 3.000,00	\$ 6.000,00	\$	24.000,00
3	2017	\$ 3.000,00	\$ 9.000,00	\$	21.000,00
4	2018	\$ 3.000,00	\$ 12.000,00	\$	18.000,00
5	2019	\$ 3.000,00	\$ 15.000,00	\$	15.000,00
6	2020	\$ 3.000,00	\$ 18.000,00	\$	12.000,00
7	2021	\$ 3.000,00	\$ 21.000,00	\$	9.000,00
8	2022	\$ 3.000,00	\$ 24.000,00	\$	6.000,00
9	2023	\$ 3.000,00	\$ 27.000,00	\$	3.000,00
10	2024	\$ 3.000,00	\$ 30.000,00	\$	-

<b>TABLA DE DEPRECIACIÓN: 2 SELLADORAS</b>					
<b>PERIODO</b>	<b>Año</b>	<b>CUOTA DE DEPRECIACIÓN</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>	<b>VALOR NETO EN LIBROS</b>	
1	2010	\$ 120,00	\$ 120,00	\$	1.080,00
2	2011	\$ 120,00	\$ 240,00	\$	960,00
3	2012	\$ 120,00	\$ 360,00	\$	840,00
4	2013	\$ 120,00	\$ 480,00	\$	720,00
5	2014	\$ 120,00	\$ 600,00	\$	600,00
6	2015	\$ 120,00	\$ 720,00	\$	480,00
7	2016	\$ 120,00	\$ 840,00	\$	360,00
8	2017	\$ 120,00	\$ 960,00	\$	240,00
9	2018	\$ 120,00	\$ 1.080,00	\$	120,00
10	2019	\$ 120,00	\$ 1.200,00	\$	-



TABLA DE DEPRECIACIÓN: 2 LAVADORAS DE PAPAS				
PERIODO	Año	CUOTA DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR NETO EN LIBROS
1	2009	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 1.800,00
2	2010	\$ 200,00	\$ 400,00	\$ 1.600,00
3	2011	\$ 200,00	\$ 600,00	\$ 1.400,00
4	2012	\$ 200,00	\$ 800,00	\$ 1.200,00
5	2013	\$ 200,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
6	2014	\$ 200,00	\$ 1.200,00	\$ 800,00
7	2015	\$ 200,00	\$ 1.400,00	\$ 600,00
8	2016	\$ 200,00	\$ 1.600,00	\$ 400,00
9	2017	\$ 200,00	\$ 1.800,00	\$ 200,00
10	2018	\$ 200,00	\$ 2.000,00	\$ -

TABLA DE DEPRECIACIÓN: VEHÍCULO				
PERIODO	Año	CUOTA DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR NETO EN LIBROS
1	2013	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00	\$ 8.800,00
2	2014	\$ 2.200,00	\$ 4.400,00	\$ 6.600,00
3	2015	\$ 2.200,00	\$ 6.600,00	\$ 4.400,00
4	2016	\$ 2.200,00	\$ 8.800,00	\$ 2.200,00
5	2017	\$ 2.200,00	\$ 11.000,00	\$ -

TABLA DE DEPRECIACIÓN: EDIFICIO				
PERIODO	Año	CUOTA DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR NETO EN LIBROS
1	2014	\$ 6.850,00	\$ 6.850,00	\$ 130.150,00
2	2015	\$ 6.850,00	\$ 13.700,00	\$ 123.300,00
3	2016	\$ 6.850,00	\$ 20.550,00	\$ 116.450,00
4	2017	\$ 6.850,00	\$ 27.400,00	\$ 109.600,00
5	2018	\$ 6.850,00	\$ 34.250,00	\$ 102.750,00
6	2019	\$ 6.850,00	\$ 41.100,00	\$ 95.900,00
7	2020	\$ 6.850,00	\$ 47.950,00	\$ 89.050,00
8	2021	\$ 6.850,00	\$ 54.800,00	\$ 82.200,00
9	2022	\$ 6.850,00	\$ 61.650,00	\$ 75.350,00
10	2023	\$ 6.850,00	\$ 68.500,00	\$ 68.500,00
11	2024	\$ 6.850,00	\$ 75.350,00	\$ 61.650,00
12	2025	\$ 6.850,00	\$ 82.200,00	\$ 54.800,00
13	2026	\$ 6.850,00	\$ 89.050,00	\$ 47.950,00
14	2027	\$ 6.850,00	\$ 95.900,00	\$ 41.100,00
15	2028	\$ 6.850,00	\$ 102.750,00	\$ 34.250,00
16	2029	\$ 6.850,00	\$ 109.600,00	\$ 27.400,00
17	2030	\$ 6.850,00	\$ 116.450,00	\$ 20.550,00
18	2031	\$ 6.850,00	\$ 123.300,00	\$ 13.700,00
19	2032	\$ 6.850,00	\$ 130.150,00	\$ 6.850,00
20	2033	\$ 6.850,00	\$ 137.000,00	\$ -



**ANEXO N°- 6 PRESUPUESTO DE VENTAS SEMANAL**

	Promedio semanal																	
	Papas Hojuela					Papas Palito				Chifle Dulce		Chifle Sal		Maní Sal		Maní Dulce		Maiz Tostado
	30 gramos	50 gramos	100 gramos	200 gramos	350 gramos	55 gramos	115 gramos	200 gramos	400 gramos	60 gramos	115 gramos	60 gramos	115 gramos	28 gramos	50 gramos	50 gramos	50 gramos	Tira 60 g
Mayo	306	727	1190	601	50	213	1179	2033	734	139	0	135	95	18	0	60	28	62
Junio	308	1114	1002	849	55	286	1236	3009	804	252	4	104	117	20	0	83	28	62
Julio	320	1061	1128	878	68	259	1019	3019	811	166	28	149	130	18	0	76	21	56
Agosto	313	826	1163	749	67	223	1153	2002	774	170	10	146	103	18	1	66	15	62
Septiembre	417	1024	1109	851	62	343	1111	1805	763	144	6	184	107	18	1	92	15	45
Octubre	440	1073	1178	835	91	262	1257	2021	851	212	4	170	129	20	2	85	21	71
Promedio ventas	351	971	1129	794	66	264	1159	2315	790	180	9	148	113	19	1	77	21	59
Promedio Real	8763	9707	1129	794	66	2642	1159	2315	790	1803	9	1478	113	188	1	769	212	594,15
Cantidad MP utilizada por Unidad (Gramos)	22,85	56,79	199,40	278,57	543,21	48,15	114,11	260,69	518,13	124,29	325,19	131,88	345,06	22,99	49,95	28,41	13,07	58,85
Cantidad MP utilizada semanal (Gramos)	200222,08	551325,14	225027,07	221175,06	35665,98	127199,45	132278,58	603408,21	409070,24	224094,74	2764,13	194864,66	39115,63	4313,13	33,72	21856,06	2777,47	34965,73
Costo por gramo	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0004	\$ 0,0023	\$ 0,0023	\$ 0,0023	\$ 0,0023	\$ 0,0017
Total costo MP por semana	\$ 80,09	\$ 220,53	\$ 90,01	\$ 88,47	\$ 14,27	\$ 50,88	\$ 52,91	\$ 241,36	\$ 163,63	\$ 89,64	\$ 1,11	\$ 77,95	\$ 15,65	\$ 9,92	\$ 0,08	\$ 50,27	\$ 6,39	\$ 59,44

**ANEXO N°- 7 TARJETAS ESTÁNDAR DE CIF**

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,0602	\$ 0,8859	\$ 0,0534
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0534</b>
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,0941	\$ 0,8859	\$ 0,0834
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0834</b>
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,1678	\$ 0,8859	\$ 0,1487
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1487</b>
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,2466	\$ 0,8859	\$ 0,2185
<b>Total</b>			<b>\$ 0,2185</b>
<b>Papas fritas hojuela (350 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,4456	\$ 0,8859	\$ 0,3948
<b>Total</b>			<b>\$ 0,3948</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,1020	\$ 0,8859	\$ 0,0904
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0904</b>
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,2283	\$ 0,8859	\$ 0,2023
<b>Total</b>			<b>\$ 0,2023</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Chifle de sal (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,1180	\$ 0,8859	\$ 0,1045
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1045</b>
<b>Chifle de sal (115 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,2563	\$ 0,8859	\$ 0,2271
<b>Total</b>			<b>\$ 0,2271</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,0671	\$ 0,8859	\$ 0,0595
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0595</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de dulce (Tubo 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,1123	\$ 0,8859	\$ 0,0995
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0995</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de sal (Tira 50 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,1561	\$ 0,8859	\$ 0,1383
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1383</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maní de sal (Tubo 28 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,0803	\$ 0,8859	\$ 0,0711
<b>Total</b>			<b>\$ 0,0711</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>			
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>			
<b>Por Unidad de Producto</b>			
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>
Costo Primo	0,1743	\$ 0,8859	\$ 0,1545
<b>Total</b>			<b>\$ 0,1545</b>



**ANEXO N°- 8** HOJAS TÉCNICAS DE COSTO ESTÁNDAR

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	22,8481	\$ 0,0004	\$ 0,0098	
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0186</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	0,6496	\$ 0,0018	\$ 0,0012	
FREIDO	0,7791	\$ 0,0018	\$ 0,0014	
EMPACADO	14,6200	\$ 0,0027	\$ 0,0390	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0416</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,0602	\$ 0,8859	\$ 0,0534	<b>\$ 0,0534</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,1136</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	56,7943	\$ 0,0004	\$0,0243	
Funda	1,0000	\$ 0,0003	\$0,0003	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$0,0007	
Salsa o Mayonesa	1,0000	\$ 0,0183	\$0,0183	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$0,0050	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0486</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	1,9367	\$ 0,0018	\$0,0035	



FREIDO	1,9367	\$ 0,0018	\$0,0035	
EMPACADO	14,4465	\$ 0,0027	\$0,0385	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0456</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,0941	\$ 0,8859	\$0,0834	<b>\$ 0,0834</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,1775</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	199,3983	\$ 0,0004	\$ 0,0854	
Funda	1,0000	\$ 0,0031	\$ 0,0031	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0935</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	6,7997	\$ 0,0018	\$ 0,0123	
FREIDO	6,7997	\$ 0,0018	\$ 0,0123	
EMPACADO	18,5933	\$ 0,0027	\$ 0,0496	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0743</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,1678	\$ 0,8859	\$ 0,1487	<b>\$ 0,1487</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,3164</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	278,5726	\$ 0,0004	\$ 0,1193	
Funda	1,0000	\$ 0,0067	\$ 0,0067	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0081	\$ 0,0081	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1341</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	7,9202	\$ 0,0018	\$ 0,0144	
FREIDO	9,4996	\$ 0,0018	\$ 0,0172	
EMPACADO	30,3221	\$ 0,0027	\$ 0,0809	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1125</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,2466	\$ 0,8859	\$ 0,2185	<b>\$ 0,2185</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,4651</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Papas fritas hojuela (350 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	543,2057	\$ 0,0004	\$0,2326	
Funda	1,0000	\$ 0,0171	\$0,0171	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0100	\$0,0100	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,2597</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	15,4440	\$ 0,0018	\$0,0280	
FREIDO	18,5239	\$ 0,0018	\$0,0336	
EMPACADO	46,5863	\$ 0,0027	\$0,1243	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1859</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,4456	\$ 0,8859	\$0,3948	<b>\$ 0,3948</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,8404</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	124,2857	\$ 0,0004	\$ 0,0506	
Funda	1,0000	\$ 0,0003	\$ 0,0003	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0566</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	2,2636	\$ 0,0018	\$ 0,0041	
FREIDO	5,7035	\$ 0,0018	\$ 0,0103	
EMPACADO	11,6130	\$ 0,0027	\$ 0,0310	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0454</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,1020	\$ 0,8859	\$ 0,0904	<b>\$ 0,0904</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,1924</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	325,1923	\$ 0,0004	\$ 0,1324	
Funda	1,0000	\$ 0,0106	\$ 0,0106	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1479</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	5,9227	\$ 0,0018	\$ 0,0107	
FREIDO	14,9230	\$ 0,0018	\$ 0,0271	
EMPACADO	15,9566	\$ 0,0027	\$ 0,0426	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0804</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,2283	\$ 0,8859	0,2023	<b>\$ 0,2023</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,4306</b>



Tarjeta de Costos Estándar				
Chifle de sal (60 g.)				
Por Unidad de Producto				
Materia Prima Directa	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	131,8797	\$ 0,0004	\$ 0,0537	
Funda	1,0000	\$ 0,0003	\$ 0,0003	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0597</b>
Mano de obra Directa	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	6,4416	\$ 0,0018	\$ 0,0117	
FREIDO	6,2760	\$ 0,0018	\$ 0,0114	
EMPACADO	13,2081	\$ 0,0027	\$ 0,0352	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0583</b>
CIF	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	0,1180	\$ 0,8859	\$ 0,1045	<b>\$ 0,1045</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,2225</b>

Tarjeta de Costos Estándar				
Chifle de sal (115 g.)				
Por Unidad de Producto				
Materia Prima Directa	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	345,0618	\$ 0,0004	\$ 0,1404	
Funda	1,0000	\$ 0,0106	\$ 0,0106	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0050	\$ 0,0050	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1560</b>
Mano de obra Directa	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	16,8544	\$ 0,0018	\$ 0,0306	
FREIDO	16,4210	\$ 0,0018	\$ 0,0298	
EMPACADO	14,9762	\$ 0,0027	\$ 0,0400	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1003</b>
CIF	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	0,2563	\$ 0,8859	\$ 0,2271	<b>\$ 0,2271</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,4834</b>



<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	13,0739	\$ 0,0024	\$ 0,0316	
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0405</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	1,1504	\$ 0,0018	\$ 0,0021	
EMPACADO	9,2111	\$ 0,0027	\$ 0,0246	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0267</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,0671	\$ 0,8859	\$ 0,0595	<b>\$ 0,0595</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,1266</b>

<b>Tarjeta de Costos Estándar</b>				
<b>Maní de dulce (Tubo 50 g.)</b>				
<b>Por Unidad de Producto</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	28,4091	\$ 0,0024	\$ 0,0688	
Funda	1,0000	\$ 0,0068	\$ 0,0068	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0756</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	2,4998	\$ 0,0018	\$ 0,0045	
EMPACADO	12,0481	\$ 0,0027	\$ 0,0321	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0367</b>
<b>CIF</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	0,1123	\$ 0,8859	\$ 0,0995	<b>\$ 0,0995</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,2118</b>



Tarjeta de Costos Estándar				
Maní de sal (Tubo 28 g.)				
Por Unidad de Producto				
Materia Prima Directa	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	22,9870	\$ 0,0024	\$ 0,0556	
Funda	1,0000	\$ 0,0068	\$ 0,0068	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0625</b>
Mano de obra Directa	Qe	Pe	Ce	
FREIDO	0,6946	\$ 0,0018	\$ 0,0013	
EMPACADO	6,2037	\$ 0,0027	\$ 0,0166	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0178</b>
CIF	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	0,0803	\$ 0,8859	\$ 0,0711	<b>\$ 0,0711</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,1514</b>

Tarjeta de Costos Estándar				
Maíz Tostado (60 g.)				
Por Unidad de Producto				
Materia Prima Directa	Qe	Pe	Ce	Total
Maíz (gramos)	58,8500	\$ 0,0017	\$ 0,1006	
Funda	1,0000	\$ 0,0047	\$ 0,0047	
Etiqueta	1,0000	\$ 0,0035	\$ 0,0035	
Tira de Cartón	1,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0007	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,1094</b>
Mano de obra Directa	Qe	Pe	Ce	
FREIDO	22,6286	\$ 0,0018	\$ 0,0410	
EMPACADO	8,9636	\$ 0,0027	\$ 0,0239	
<b>Total</b>				<b>\$ 0,0650</b>
CIF	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	0,1743	\$ 0,8859	\$ 0,1545	<b>\$ 0,1545</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>				<b>\$ 0,3288</b>

**ANEXO N°- 9 INFORMACIÓN DE ELEMENTOS REALES**

Precios de materia prima (DICIEMBRE 2016)

Orden Producción N°- 1

<b>Frituras la "Súper Delicia"</b>				
<b>Determinación de Precio Real</b>				
<b>Materia Prima</b>	<b>Peso (Saco)</b>	<b>Precio (Saco)</b>	<b>Peso (Gramos)</b>	<b>Pe (Gramos)</b>
Papas	200 libras	\$ 35,00	90.718,50	\$ 0,000386
Plátano	130 libras	\$ 22,00	58.967,00	\$ 0,000373
Maíz	100 libras	\$ 80,00	45.359,20	\$ 0,001764
Maní	100 libras	\$ 95,00	45.359,20	\$ 0,002094

Orden Producción N°- 2

<b>Frituras la "Súper Delicia"</b>				
<b>Determinación de Precio Real</b>				
<b>Materia Prima</b>	<b>Peso (Saco)</b>	<b>Precio (Saco)</b>	<b>Peso (Gramos)</b>	<b>Pe (Gramos)</b>
Papas	200 libras	\$ 36,00	90.718,50	\$ 0,000397
Plátano	130 libras	\$ 21,00	58.967,00	\$ 0,000356
Maíz	100 libras	\$ 80,00	45.359,20	\$ 0,001764
Maní	100 libras	\$ 95,00	45.359,20	\$ 0,002094

Orden Producción N°- 3

<b>Frituras la "Súper Delicia"</b>				
<b>Determinación de Precio Real</b>				
<b>Materia Prima</b>	<b>Peso (Saco)</b>	<b>Precio (Saco)</b>	<b>Peso (Gramos)</b>	<b>Pe (Gramos)</b>
Papas	200 libras	\$ 36,00	90.718,50	\$ 0,000397
Plátano	130 libras	\$ 21,00	58.967,00	\$ 0,000356
Maíz	100 libras	\$ 80,00	45.359,20	\$ 0,001764
Maní	100 libras	\$ 95,00	45.359,20	\$ 0,002094





## Orden Producción N°- 4

<b>Frituras la "Súper Delicia"</b>				
<b>Determinación de Precio Real</b>				
<b>Materia Prima</b>	<b>Peso (Saco)</b>	<b>Precio (Saco)</b>	<b>Peso (Gramos)</b>	<b>Pe (Gramos)</b>
Papas	200 libras	\$ 35,00	90.718,50	\$ 0,000386
Plátano	130 libras	\$ 21,00	58.967,00	\$ 0,000356
Maíz	100 libras	\$ 80,00	45.359,20	\$ 0,001764
Maní	100 libras	\$ 95,00	45.359,20	\$ 0,002094

## Orden Producción N°- 5

<b>Frituras la "Súper Delicia"</b>				
<b>Determinación de Precio Real</b>				
<b>Materia Prima</b>	<b>Peso (Saco)</b>	<b>Precio (Saco)</b>	<b>Peso (Gramos)</b>	<b>Pe (Gramos)</b>
Papas	200 libras	\$ 34,00	90.718,50	\$ 0,000375
Plátano	130 libras	\$ 21,00	58.967,00	\$ 0,000356
Maíz	100 libras	\$ 80,00	45.359,20	\$ 0,001764
Maní	100 libras	\$ 95,00	45.359,20	\$ 0,002094

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Precio x 1000 unidades</b>
<b>Tazos</b>	1.000	\$ 0,0085	\$ 8,50
<b>Salsa</b>	1.000	\$ 0,0143	\$ 14,33
<b>Mayonesa</b>	1.000	\$ 0,0222	\$ 22,21
<b>Tira de Cartón</b>	5.000	\$ 0,0007	\$ 33,00



<b>Costo de Etiquetas en sus diferentes presentaciones</b>				
	<b>Contenido</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unidad</b>	<b>Precio</b>
<b>Papas Hojuela</b>	30 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	50 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	100 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 998,00
	200 g.	100.000	\$ 0,0081	\$ 808,00
	350 g.	100.000	\$ 0,0100	\$ 1.000,00
<b>Papas Palito</b>	55 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	115 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	200 g.	100.000	\$ 0,0081	\$ 808,00
	400 g.	100.000	\$ 0,0100	\$ 1.000,00
<b>Chifle de Dulce</b>	60 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	115 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
<b>Chifle de Sal</b>	60 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
	115 g.	200.000	\$ 0,0050	\$ 1.000,00
<b>Maní de Dulce</b>	28 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	50 g.	Sin etiqueta		
<b>Maní De sal</b>	50 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00
	50 g.	Sin etiqueta		
<b>Maíz Tostado</b>	60 g.	200.000	\$ 0,0035	\$ 700,00



<b>Costo de las Fundas</b>				
<b>Presentación</b>	<b>Medida</b>	<b>Costo por unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
Hojuela 30 gr.	4 X 5	0,0046740000	1.000	4,67
* Hojuela 50 gr.	5 X 7	0,0003210152	37.430	12,02
Hojuela 100 gr.	6 X 10	0,0031248817	6.760	21,12
Hojuela 200 gr.	8 X 12	0,0067404138	4.350	29,32
Hojuela 350 gr.	9 X 14	0,0171000000	2.250	38,48
Palito 50 gr.	4 X 6	0,0057000000	1.000	5,70
Palito 115 gr.	5 X 8	0,0025650000	4.800	12,31
Palito 200 gr.	7 X 10	0,0069391304	3.450	23,94
Palito 400 gr.	8 X 12	0,0067404138	4.350	29,32
**Chifle 60 gr.	6 X 10	0,0105857143	2.100	22,23
Maní 28 gr.	4 x 5	0,0046740000	1.000	4,67
Maní tuvo 50 gr.	2 X 8	0,0068400000	1.000	6,84
Tostado 60 gr.	4 X 5	0,0046740000	1.000	4,67

\*Es el mismo para chifle tira tanto de sal como de dulce

\*\*Es el mismo para chifle de sal y dulce



## Rol de pagos (DICIEMBRE 2016)

Empresa Frituras la Súper Delicia													
Nómina de pagos													
Nomina	Cargo	Ingresos							Total Ingresos	Egresos		Total Egresos	Total a pagar
		Sueldo	H. Extraordinarias		Total Ingreso Gravable	Fondo de Reserva	XIII Sueldo	XIV Sueldo		Anticipo de sueldo	Aporte Per. 9,45%		
			MOD	MOI									
Maritza Tacurí	Asist. Producción	366,00	0,00	69,71	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Patricio Pillco	Lavado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Isabel Zhumí	Pelado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Rosa Criollo	Freído	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
María Pillco	Freído	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Ruth Narváez	Empaquetado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Lucia Morocho	Empaquetado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Rosa Morocho	Empaquetado	366,00	34,86	34,86	435,71	36,30	36,31	30,50	538,82		41,18	41,18	497,64
Total		2.928,00	244,00	313,71	3.485,71	290,36	290,48	244,00	4.310,55	0,00	329,40	329,40	3.981,15



## Rol de provisiones (DICIEMBRE 2016)

Empresa Frituras la Súper Delicia							
Aporte Patronal y Provisiones							
Nomina	Cargo	Total Ingresos Gravado	APORTE IESS			Vacaciones	Total
			11,15 % A.Pat	0,5 % IECE	0,5 % SECA P		
Maritza Tacurí	J. Producción	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Patricio Pillco	Lavado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Isabel Zhumí	Pelado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Rosa Criollo	Freído	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
María Pillco	Freído	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Ruth Narvárez	Empaquetado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Lucia Morocho	Empaquetado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Rosa Morocho	Empaquetado	435,71	48,58	2,18	2,18	18,15	71,09
Total		3.485,71	388,66	17,43	17,43	145,24	568,75



<b>Distribución de la mano de obra</b>			
<b>Costo Total Mano de obra</b>	<b>MOD</b>	<b>MOI</b>	<b>Total</b>
Sueldo	2.562,00	366,00	2.928,00
Horas Extraordinarias	244,00	313,71	557,71
Fondo de Reserva	233,74	56,62	290,36
Décimo Tercer Sueldo	233,83	56,64	290,48
Décimo Cuarto Sueldo	213,50	30,50	244,00
<b>Total</b>	<b>3.487,07</b>	<b>823,48</b>	<b>4.310,55</b>
<b>Beneficios Sociales</b>			
Aporte Patronal	340,93	82,59	423,51
Vacaciones	116,92	28,32	145,24
<b>Total Beneficios</b>	<b>457,85</b>	<b>110,91</b>	<b>568,75</b>
<b>Total Costo Mano de Obra</b>	<b>3.944,92</b>	<b>934,38</b>	<b>4.879,30</b>

## Costos indirectos de fabricación reales

<b>Empresa Frituras La Súper Delicia</b>			
<b>Costos Fijos y Variables para el mes</b>			
<b>Costos Fijos</b>		<b>Costos Variables</b>	
Cinta embalaje	\$ 2,00	<b>Materia Prima Indirecta</b>	
Depreciaciones	\$ 1.035,00	Aceite	\$ 5.520,00
Mano de obra Indirecta	\$ 934,38	Sal	\$ 30,00
Combustibles	\$ 565,00	Azúcar	\$ 114,00
Agua	\$ 30,00	Grapas	\$ 36,00
Luz	\$ 3,24	Luz	\$ 44,11
Teléfono	\$ 1,99	Teléfono	\$ 23,23
Mantenimiento de Fabrica	\$ 120,00		
Repuestos	\$ 120,00		
Gas	\$ 144,50		
<b>Total</b>	<b>\$ 2.956,11</b>		<b>\$ 5.767,34</b>
<b>Suma Total</b>	<b>\$</b>		<b>8.723,45</b>



Tasa Predeterminada con precios reales

<b>Costo de Materia Prima Directa Mensual</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>Costo</b>
Papas	\$ 4.008,59
Plátano Maduro	\$ 362,97
Plátano Verde	\$ 374,37
Maní	\$ 266,62
Maíz	\$ 237,77
Funda	\$ 45,67
Tazo	\$ 16,78
Salsa y Mayonesa	\$ 43,25
Etiqueta	\$ 467,30
Tira de Cartón	\$ 66,00
<b>Total</b>	<b>\$ 5.889,32</b>

<b>MPD</b>	\$ 5.889,32
<b>MOD</b>	\$ 3.944,92
<b>CIF</b>	\$ 8.723,45
<b>Tasa predeterminada</b>	\$ 0,8870

**ANEXO N°- 10** CEDULA DE COSTO REAL VS CEDULA DE COSTO ESTÁNDAR**CEDULAS DE COSTO REAL****ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 1**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.1</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	5.000	22,8481	114.240,3477	\$ 0,0004	\$ 44,0749	
Funda	5.002	1,0000	5.002,0000	\$ 0,0047	\$ 23,3793	
Tira de Cartón	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3000	
Etiqueta	5.001	1,0000	5.001,0000	\$ 0,0035	\$ 17,5035	
<b>Total</b>						<b>\$ 88,2578</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	5.000	0,8496	4.247,9927	\$ 0,0018	\$ 7,5568	
FREIDO	5.000	0,8791	4.395,7238	\$ 0,0018	\$ 7,8196	
EMPACADO	5.000	13,6200	68.099,8000	\$ 0,0027	\$ 181,7155	
<b>Total</b>						<b>\$ 197,0919</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	5.000	0,0571	285,3497	\$ 0,8870	\$ 253,1192	<b>\$ 253,1192</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 538,4689</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.2</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	5.100	56,7943	289.650,6769	\$ 0,0004	\$ 111,7498	
Funda	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0003	\$ 1,6372	
Tira de Cartón	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3660	
Salsa o Mayonesa	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0183	\$ 93,1682	
Etiqueta	5.103	1,0000	5.103,0000	\$ 0,0050	\$ 25,5150	
<b>Total</b>						<b>\$ 235,4362</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	5.100	2,0367	10.387,4125	\$ 0,0018	\$ 18,4783	
FREIDO	5.100	2,0367	10.387,4125	\$ 0,0018	\$ 18,4783	
EMPACADO	5.100	13,4465	68.577,2112	\$ 0,0027	\$ 182,9894	
<b>Total</b>						<b>\$ 219,9460</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	5.100	0,0893	455,3822	\$ 0,8870	\$ 403,9463	<b>\$ 403,9463</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 859,3286</b>





<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.3</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.800	199,3983	358.916,9313	\$ 0,0004	\$ 138,4733	
Funda	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0031	\$ 5,6248	
Etiqueta	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0050	\$ 9,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 153,0981</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.800	6,9997	12.599,4694	\$ 0,0018	\$ 22,4134	
FREIDO	1.800	7,2997	13.139,4694	\$ 0,0018	\$ 23,3740	
EMPACADO	1.800	17,5933	31.667,9040	\$ 0,0027	\$ 84,5017	
<b>Total</b>						<b>\$ 130,2890</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.800	0,1574	283,3872	\$ 0,8870	\$ 251,3783	<b>\$ 251,3783</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 534,7655</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 1.4</b>						
<b>01 al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	600	278,5726	167.143,5735	\$ 0,0004	\$ 64,4855	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	603	1,0000	603,0000	\$ 0,0081	\$ 4,8843	
<b>Total</b>						<b>\$ 73,4140</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	600	8,2202	4.932,0961	\$ 0,0018	\$ 8,7738	
FREIDO	600	9,9996	5.999,7831	\$ 0,0018	\$ 10,6731	
EMPACADO	600	29,3221	17.593,2480	\$ 0,0027	\$ 46,9453	
<b>Total</b>						<b>\$ 66,3922</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	600	0,2330	139,8062	\$ 0,8870	\$ 124,0149	<b>\$ 124,0149</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 263,8211</b>



Cedula de Costos Reales						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P. N°- 1.5						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	180	543,2057	97.777,0349	\$ 0,0004	\$ 37,7232	
Funda	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0171	\$ 3,0780	
Etiqueta	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0100	\$ 1,8000	
<b>Total</b>						<b>\$ 42,6012</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	180	15,9440	2.869,9206	\$ 0,0018	\$ 5,1053	
FREIDO	180	18,9239	3.406,3064	\$ 0,0018	\$ 6,0595	
EMPACADO	180	44,5863	8.025,5412	\$ 0,0027	\$ 21,4151	
<b>Total</b>						<b>\$ 32,5800</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	180	0,4177	75,1812	\$ 0,8870	\$ 66,6894	<b>\$ 66,6894</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 141,8707</b>

Papas fritas hojuela	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 592,8074
Mano de obra Directa	\$ 646,2991
CIF	\$1.099,1482

Cedula de Costos Reales						
Chifle de dulce (60 g.)						
O.P. N°- 1.10						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$102,0135	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 115,1717</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	2.200	3,1036	6.827,9684	\$0,0018	\$ 12,1464	
FREIDO	2.200	6,7035	14.747,6114	\$0,0018	\$ 26,2347	
EMPACADO	2.200	10,6130	23.348,6231	\$0,0027	\$ 62,3028	
<b>Total</b>						<b>\$ 100,6839</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	2.200	0,0981	215,8556	\$0,8870	\$191,4745	<b>\$ 191,4745</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 407,3300</b>



Cedula de Costos Reales						
Chifle de dulce (115 g.)						
O.P. N°- 1.11						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$0,0004	\$ 3,6398	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,1074</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	30	6,1227	183,6823	\$0,0018	\$ 0,3268	
FREIDO	30	15,9230	477,6913	\$0,0018	\$ 0,8498	
EMPACADO	30	16,9566	508,6979	\$0,0027	\$ 1,3574	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5339</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	30	0,2214	6,6413	\$0,8870	\$ 5,8911	<b>\$ 5,8911</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 12,5324</b>

Chifle de dulce	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 119,2791
Mano de obra Directa	\$ 103,2178
CIF	\$ 197,3656

Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P. N°- 1.12						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 56,0914	
Funda	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0003	\$ 0,3663	
Etiqueta	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0050	\$ 5,7050	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 62,9151</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	5,4416	6.203,4240	\$0,0018	\$ 11,0354	
FREIDO	1.140	5,2750	6.013,4619	\$0,0018	\$ 10,6974	
EMPACADO	1.140	12,2081	13.917,2349	\$0,0027	\$ 37,1363	
<b>Total</b>						<b>\$ 58,8691</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	1.140	0,1068	121,7842	\$0,8870	\$108,0286	<b>\$ 108,0286</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 229,8128</b>



Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P. N°- 1.13						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$0,0004	\$12,8739	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$0,0106	\$1,0586	
Etiqueta	101	1,0000	101,0000	\$0,0050	\$0,5050	
<b>Total</b>						<b>\$ 14,4375</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	100	12,8534	1.285,3381	\$0,0018	\$2,2865	
FREIDO	100	13,4210	1.342,1003	\$0,0018	\$2,3875	
EMPACADO	100	15,9752	1.597,5191	\$0,0027	\$4,2628	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,9368</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	100	0,2337	23,3742	\$0,8870	\$20,7341	<b>\$ 20,7341</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 44,1083</b>

Chifle de sal	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 77,3526
Mano de obra Directa	\$ 67,8059
CIF	\$ 128,7627

Cedula de Costos Reales						
Maní de dulce (Tira 50 g.)						
O.P. N°- 1.14						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maní (gramos)	300	13,0739	3.922,1591	\$0,0021	\$8,2145	
Funda	301	1,0000	301,0000	\$0,0047	\$1,4069	
Etiqueta	300	1,0000	300,0000	\$0,0035	\$1,0500	
Tira de Cartón	300	1,0000	300,0000	\$0,0007	\$0,1980	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,8694</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	300	2,1504	645,1258	\$0,0018	\$1,1476	
EMPACADO	300	9,2121	2.763,6312	\$0,0027	\$7,3744	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,5220</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	300	0,0646	19,3914	\$0,8870	\$17,2012	<b>\$ 17,2012</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 36,5926</b>



Cedula de Costos Reales						
Maní de dulce (Tubo 50 g.)						
O.P. N°- 1.15						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maní (gramos)	600	28,4091	17.045,4545	\$0,0021	\$35,6999	
Funda	601	1,0000	601,0000	\$0,0068	\$ 4,1108	
<b>Total</b>						<b>\$ 39,8107</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	600	3,4998	2.099,8950	\$0,0018	\$ 3,7355	
EMPACADO	600	12,0491	7.229,4744	\$0,0027	\$19,2909	
<b>Total</b>						<b>\$ 23,0264</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	600	0,1047	62,8372	\$0,8870	\$55,7396	<b>\$ 55,7396</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$118,5768</b>

Maní de dulce	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$50,6801
Mano de obra Directa	\$31,5485
CIF	\$72,9408

Cedula de Costos Reales						
Maní de sal (Tira 50 g.)						
O.P. N°- 1.16						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maní (gramos)	20	49,9500	999,0010	\$0,0021	\$2,0923	
Funda	21	1,0000	21,0000	\$0,0047	\$0,0982	
Etiqueta	20	1,0000	20,0000	\$0,0035	\$0,0700	
Tira de Cartón	20	1,0000	20,0000	\$0,0007	\$0,0132	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,2737</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	20	1,9083	38,1654	\$0,0018	\$0,0679	
EMPACADO	20	9,5532	191,0641	\$0,0027	\$0,5098	
<b>Total</b>						<b>\$ 0,5777</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	20	0,1426	2,8514	\$0,8870	\$2,5293	<b>\$ 2,5293</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 5,3807</b>



Cedula de Costos Reales						
Maní de sal (Tubo 28 g.)						
O.P. N°- 1.17						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maní (gramos)	60	22,9870	1.379,2208	\$0,0021	\$2,8886	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0068	\$0,4104	
<b>Total</b>						<b>\$ 3,2990</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	60	0,9946	59,6740	\$0,0018	\$0,1062	
EMPACADO	60	7,5847	455,0809	\$0,0027	\$1,2143	
<b>Total</b>						<b>\$ 1,3205</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	60	0,0770	4,6195	\$0,8870	\$4,0977	<b>\$ 4,0977</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 8,7172</b>

Maní de sal	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 5,5727
Mano de obra Directa	\$ 1,8982
CIF	\$ 6,6270

Cedula de Costos Reales						
Maíz Tostado (60 g.)						
O.P. N°- 1.18						
01 al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maíz (gramos)	40	58,8500	2.354,0000	\$0,0018	\$4,1517	
Funda	40	1,0000	40,0000	\$0,0047	\$0,1870	
Etiqueta	41	1,0000	41,0000	\$0,0035	\$0,1435	
Tira de Cartón	40	1,0000	40,0000	\$0,0007	\$0,0264	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,5086</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	40	23,6296	945,1854	\$0,0018	\$1,6814	
EMPACADO	40	9,5636	382,5427	\$0,0027	\$1,0208	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,7022</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	40	0,1803	7,2108	\$0,8870	\$6,3963	<b>\$ 6,3963</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$13,6071</b>

Maíz Tostado	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 4,5086
Mano de obra Directa	\$ 2,7022
CIF	\$ 6,3963

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 2**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.1</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	5.000	22,8481	114.240,3477	\$ 0,0004	\$ 45,3342	
Funda	5.002	1,0000	5.002,0000	\$ 0,0047	\$ 23,3793	
Tira de Cartón	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3000	
Etiqueta	5.001	1,0000	5.001,0000	\$ 0,0035	\$ 17,5035	
<b>Total</b>						<b>\$ 89,5171</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	5.000	0,8196	4.097,9927	\$ 0,0018	\$ 7,2900	
FREIDO	5.000	0,8991	4.495,7238	\$ 0,0018	\$ 7,9975	
EMPACADO	5.000	13,6100	68.049,8000	\$ 0,0027	\$ 181,5821	
<b>Total</b>						<b>\$ 196,8696</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	5.000	0,0573	286,3866	\$ 0,8870	\$ 254,0390	<b>\$ 254,0390</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 540,4256</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.2</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	5.100	56,7943	289.650,6769	\$ 0,0004	\$ 114,9426	
Funda	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0003	\$ 1,6372	
Tira de Cartón	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3660	
Salsa o Mayonesa	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0183	\$ 93,1682	
Etiqueta	5.103	1,0000	5.103,0000	\$ 0,0050	\$ 25,5150	
<b>Total</b>						<b>\$ 238,6291</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	5.100	2,0167	10.285,4125	\$ 0,0018	\$ 18,2969	
FREIDO	5.100	2,0167	10.285,4125	\$ 0,0018	\$ 18,2969	
EMPACADO	5.100	13,4435	68.561,9112	\$ 0,0027	\$ 182,9486	
<b>Total</b>						<b>\$ 219,5423</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	5.100	0,0898	458,1714	\$ 0,8870	\$ 406,4204	<b>\$ 406,4204</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 864,5918</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.3</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.800	199,3983	358.916,9313	\$ 0,0004	\$ 142,4297	
Funda	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0031	\$ 5,6248	
Etiqueta	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0050	\$ 9,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 157,0545</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.800	6,9997	12.599,4694	\$ 0,0018	\$ 22,4134	
FREIDO	1.800	7,2997	13.139,4694	\$ 0,0018	\$ 23,3740	
EMPACADO	1.800	17,5933	31.667,9040	\$ 0,0027	\$ 84,5017	
<b>Total</b>						<b>\$ 130,2890</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.800	0,1596	287,3435	\$ 0,8870	\$ 254,8878	<b>\$ 254,8878</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 542,2313</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.4</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	600	278,5726	167.143,5735	\$ 0,0004	\$ 66,3279	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	603	1,0000	603,0000	\$ 0,0081	\$ 4,8843	
<b>Total</b>						<b>\$ 75,2565</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	600	8,2202	4.932,0961	\$ 0,0018	\$ 8,7738	
FREIDO	600	9,9996	5.999,7831	\$ 0,0018	\$ 10,6731	
EMPACADO	600	29,3221	17.593,2480	\$ 0,0027	\$ 46,9453	
<b>Total</b>						<b>\$ 66,3922</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	600	0,2361	141,6486	\$ 0,8870	\$ 125,6493	<b>\$ 125,6493</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 267,2979</b>





<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (350 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.5</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	180	543,2057	97.777,0349	\$ 0,0004	\$ 38,8011	
Funda	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0171	\$ 3,0780	
Etiqueta	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0100	\$ 1,8000	
<b>Total</b>						<b>\$ 43,6791</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	180	15,9410	2.869,3806	\$ 0,0018	\$ 5,1044	
FREIDO	180	18,9219	3.405,9464	\$ 0,0018	\$ 6,0589	
EMPACADO	180	44,5843	8.025,1812	\$ 0,0027	\$ 21,4142	
<b>Total</b>						<b>\$ 32,5774</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	180	0,4236	76,2565	\$ 0,8870	\$ 67,6432	<b>\$ 67,6432</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 143,8997</b>

<b>Papas fritas hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 604,1361
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 645,6705
<b>CIF</b>	\$1.108,6397



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.6</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	4.500	48,1477	216.664,5078	\$ 0,0004	\$ 85,9794	
Funda	4.501	1,0000	4.501,0000	\$ 0,0057	\$ 25,6557	
Etiqueta	4.501	1,0000	4.501,0000	\$ 0,0035	\$ 15,7535	
Tira de Carton	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,9700	
<b>Total</b>						<b>\$ 130,3586</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	4.500	1,8469	8.310,9558	\$ 0,0018	\$ 14,7845	
FREIDO	4.500	3,3103	14.896,3982	\$ 0,0018	\$ 26,4994	
EMPACADO	4.500	11,2029	50.412,9600	\$ 0,0027	\$ 134,5205	
<b>Total</b>						<b>\$ 175,8043</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	4.500	0,0680	306,1629	\$ 0,8870	\$ 271,5815	<b>\$ 271,5815</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 577,7444</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.7</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	2.400	114,1062	273.854,9223	\$ 0,0004	\$ 108,6744	
Funda	2.400	1,0000	2.400,0000	\$ 0,0026	\$ 6,1560	
Etiqueta	2.401	1,0000	2.401,0000	\$ 0,0050	\$ 12,0050	
<b>Total</b>						<b>\$ 126,8354</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	2.400	3,1810	7.634,4521	\$ 0,0018	\$ 13,5810	
FREIDO	2.400	7,0602	16.944,5211	\$ 0,0018	\$ 30,1428	
EMPACADO	2.400	16,0582	38.539,6800	\$ 0,0027	\$ 102,8381	
<b>Total</b>						<b>\$ 146,5620</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	2.400	0,1139	273,3974	\$ 0,8870	\$ 242,5169	<b>\$ 242,5169</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 515,9143</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.8</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.290	260,6865	336.285,6218	\$ 0,0004	\$ 133,4489	
Funda	1.291	1,0000	1.291,0000	\$ 0,0069	\$ 8,9584	
Etiqueta	1.290	1,0000	1.290,0000	\$ 0,0081	\$ 10,4490	
<b>Total</b>						<b>\$ 152,8563</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.290	6,7681	8.730,8884	\$ 0,0018	\$ 15,5315	
FREIDO	1.290	15,9159	20.531,5120	\$ 0,0018	\$ 36,5238	
EMPACADO	1.290	18,6384	24.043,4844	\$ 0,0027	\$ 64,1569	
<b>Total</b>						<b>\$ 116,2122</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.290	0,2086	269,0685	\$ 0,8870	\$ 238,6769	<b>\$ 238,6769</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 507,7454</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.9</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	600	518,1347	310.880,8290	\$ 0,0004	\$ 123,3674	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	601	1,0000	601,0000	\$ 0,0100	\$ 6,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 133,4217</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	600	11,9658	7.179,5098	\$ 0,0018	\$ 12,7717	
FREIDO	600	30,9428	18.565,6705	\$ 0,0018	\$ 33,0267	
EMPACADO	600	36,0978	21.658,7040	\$ 0,0027	\$ 57,7934	
<b>Total</b>						<b>\$ 103,5919</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	600	0,3950	237,0136	\$ 0,8870	\$ 210,2427	<b>\$ 210,2427</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 447,2563</b>

<b>Papas fritas palito</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$543,4720</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>\$542,1704</b>
<b>CIF</b>	<b>\$963,0180</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.10</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	4.400	124,2857	546.857,1429	\$0,0004	\$ 194,7530	
Funda	4.400	1,0000	4.400,0000	\$0,0003	\$ 1,4125	
Etiqueta	4.400	1,0000	4.400,0000	\$0,0050	\$ 22,0000	
Tira de Cartón	4.400	1,0000	4.400,0000	\$0,0007	\$ 2,9040	
<b>Total</b>						<b>\$ 221,0695</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	4.400	3,1036	13.655,9368	\$0,0018	\$ 24,2927	
FREIDO	4.400	6,7035	29.495,2229	\$0,0018	\$ 52,4695	
EMPACADO	4.400	10,6130	46.697,2462	\$0,0027	\$ 124,6055	
<b>Total</b>						<b>\$ 201,3677</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	4.400	0,0960	422,4372	\$0,8870	\$374,7225	<b>\$ 374,7225</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 797,1597</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 2.11</b>						
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	60	325,1923	19.511,5385	\$0,0004	\$ 6,9487	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0106	\$ 0,6351	
Etiqueta	60	1,0000	60,0000	\$0,0050	\$ 0,3000	
<b>Total</b>						<b>\$ 7,8838</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	60	6,1227	367,3646	\$0,0018	\$ 0,6535	
FREIDO	60	15,9230	955,3827	\$0,0018	\$ 1,6995	
EMPACADO	60	16,9566	1.017,3957	\$0,0027	\$ 2,7148	
<b>Total</b>						<b>\$ 5,0678</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	60	0,2159	12,9517	\$0,8870	\$11,4888	<b>\$ 11,4888</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 24,4404</b>

<b>Chifle de dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 228,9533
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 206,4356
<b>CIF</b>	\$ 386,2112



Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P. N°- 2.12						
08 al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	2.280	131,8797	300.685,6343	\$0,0004	\$ 107,0836	
Funda	2.282	1,0000	2.282,0000	\$0,0003	\$ 0,7326	
Etiqueta	2.280	1,0000	2.280,0000	\$0,0050	\$ 11,4000	
Tira de Cartón	2.280	1,0000	2.280,0000	\$0,0007	\$ 1,5048	
<b>Total</b>						<b>\$ 120,7210</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	2.280	5,4416	12.406,8480	\$0,0018	\$ 22,0707	
FREIDO	2.280	5,2760	12.029,2039	\$0,0018	\$ 21,3989	
EMPACADO	2.280	12,2081	27.834,4697	\$0,0027	\$ 74,2727	
<b>Total</b>						<b>\$ 117,7423</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	2.280	0,1046	238,4633	\$0,8870	\$211,5286	<b>\$ 211,5286</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 449,9918</b>

Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P. N°- 2.13						
08 al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	200	345,0618	69.012,3601	\$0,0004	\$24,5775	
Funda	200	1,0000	200,0000	\$0,0106	\$ 2,1171	
Etiqueta	201	1,0000	201,0000	\$0,0050	\$ 1,0050	
<b>Total</b>						<b>\$ 27,6996</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	200	12,8544	2.570,8762	\$0,0018	\$ 4,5734	
FREIDO	200	13,4210	2.684,2006	\$0,0018	\$ 4,7750	
EMPACADO	200	15,9762	3.195,2383	\$0,0027	\$ 8,5261	
<b>Total</b>						<b>\$ 17,8744</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	200	0,2279	45,5740	\$0,8870	\$40,4264	<b>\$ 40,4264</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 86,0004</b>

Chifle de sal	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 148,4206
Mano de obra Directa	\$ 135,6167
CIF	\$ 251,9550

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 3**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.1</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.500	22,8481	79.968,2434	\$ 0,0004	\$ 31,7340	
Funda	3.502	1,0000	3.502,0000	\$ 0,0047	\$ 16,3683	
Tira de Cartón	3.500	1,0000	3.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3100	
Etiqueta	3.501	1,0000	3.501,0000	\$ 0,0035	\$ 12,2535	
<b>Total</b>						<b>\$ 62,6658</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.500	0,8456	2.959,5949	\$ 0,0018	\$ 5,2649	
FREIDO	3.500	0,8741	3.059,5067	\$ 0,0018	\$ 5,4426	
EMPACADO	3.500	13,6170	47.659,3600	\$ 0,0027	\$ 127,1728	
<b>Total</b>						<b>\$ 137,8803</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	3.500	0,0573	200,5461	\$ 0,8870	\$ 177,8942	<b>\$ 177,8942</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 378,4403</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.2</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.601	56,7943	204.516,0956	\$ 0,0004	\$ 81,1585	
Funda	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0003	\$ 1,1557	
Tira de Cartón	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3760	
Salsa o Mayonesa	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0183	\$ 65,7658	
Etiqueta	3.602	1,0000	3.602,0000	\$ 0,0050	\$ 18,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 168,4660</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.600	2,0367	7.332,2192	\$ 0,0018	\$ 13,0434	
FREIDO	3.600	2,0367	7.332,2192	\$ 0,0018	\$ 13,0434	
EMPACADO	3.600	13,4464	48.407,0832	\$ 0,0027	\$ 129,1680	
<b>Total</b>						<b>\$ 155,2548</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	3.600	0,0899	323,7208	\$ 0,8870	\$ 287,1562	<b>\$ 287,1562</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 610,8770</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.3</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.200	199,3983	239.277,9542	\$ 0,0004	\$ 94,9531	
Funda	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0031	\$ 3,7499	
Etiqueta	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0050	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 104,7030</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.200	6,9997	8.399,6462	\$ 0,0018	\$ 14,9422	
FREIDO	1.200	7,2997	8.759,6462	\$ 0,0018	\$ 15,5827	
EMPACADO	1.200	17,5933	21.111,9360	\$ 0,0027	\$ 56,3345	
<b>Total</b>						<b>\$ 86,8594</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.200	0,1596	191,5624	\$ 0,8870	\$ 169,9252	<b>\$ 169,9252</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 361,4876</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.4</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	400	278,5726	111.429,0490	\$ 0,0004	\$ 44,2186	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	402	1,0000	402,0000	\$ 0,0081	\$ 3,2562	
<b>Total</b>						<b>\$ 50,1710</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	400	8,2201	3.288,0240	\$ 0,0018	\$ 5,8491	
FREIDO	400	9,9996	3.999,8474	\$ 0,0018	\$ 7,1154	
EMPACADO	400	29,3222	11.728,8720	\$ 0,0027	\$ 31,2970	
<b>Total</b>						<b>\$ 44,2615</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	400	0,2361	94,4324	\$ 0,8870	\$ 83,7662	<b>\$ 83,7662</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 178,1986</b>



Cedula de Costos Reales						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P. N°- 3.5						
15 al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	120	543,2057	65.184,6900	\$ 0,0004	\$ 25,8674	
Funda	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0171	\$ 2,0520	
Etiqueta	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0100	\$ 1,2000	
<b>Total</b>						<b>\$ 29,1194</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	120	15,9440	1.913,2816	\$ 0,0018	\$ 3,4036	
FREIDO	120	18,9239	2.270,8697	\$ 0,0018	\$ 4,0397	
EMPACADO	120	44,5861	5.350,3368	\$ 0,0027	\$ 14,2767	
<b>Total</b>						<b>\$ 21,7199</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	120	0,4237	50,8393	\$ 0,8870	\$ 45,0969	<b>\$ 45,0969</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 95,9362</b>

Papas fritas hojuela	
Resumen de Costos	
Materia Prima	\$ 415,1251
Mano de obra Directa	\$ 445,9758
CIF	\$ 763,8387

Cedula de Costos Reales						
Papas fritas palito (55 g.)						
O.P. N°- 3.6						
15 al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	3.000	48,1477	144.443,0052	\$ 0,0004	\$ 57,3196	
Funda	3.001	1,0000	3.001,0000	\$ 0,0057	\$ 17,1057	
Etiqueta	3.001	1,0000	3.001,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5035	
Tira de Carton	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
<b>Total</b>						<b>\$ 86,9088</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,8459	5.537,6372	\$ 0,0018	\$ 9,8510	
FREIDO	3.000	3,3113	9.933,9321	\$ 0,0018	\$ 17,6716	
EMPACADO	3.000	11,2039	33.611,6400	\$ 0,0027	\$ 89,6883	
<b>Total</b>						<b>\$ 117,2109</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	3.000	0,0680	204,1197	\$ 0,8870	\$ 181,0642	<b>\$ 181,0642</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 385,1839</b>





<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.7</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.600	114,1062	182.569,9482	\$ 0,0004	\$ 72,4496	
Funda	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0026	\$ 4,1040	
Etiqueta	1.601	1,0000	1.601,0000	\$ 0,0050	\$ 8,0050	
<b>Total</b>						<b>\$ 84,5586</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.600	3,1810	5.089,6348	\$ 0,0018	\$ 9,0540	
FREIDO	1.600	7,0602	11.296,3474	\$ 0,0018	\$ 20,0952	
EMPACADO	1.600	16,0582	25.693,1200	\$ 0,0027	\$ 68,5588	
<b>Total</b>						<b>\$ 97,7080</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.600	0,1139	182,2666	\$ 0,8870	\$ 161,6794	<b>\$ 161,6794</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 343,9460</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.8</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	860	260,6865	224.190,4145	\$ 0,0004	\$ 88,9659	
Funda	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0069	\$ 5,9677	
Etiqueta	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0081	\$ 6,9660	
<b>Total</b>						<b>\$ 101,8996</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	860	6,7681	5.820,5923	\$ 0,0018	\$ 10,3543	
FREIDO	860	15,9159	13.687,6747	\$ 0,0018	\$ 24,3492	
EMPACADO	860	18,6384	16.028,9896	\$ 0,0027	\$ 42,7713	
<b>Total</b>						<b>\$ 77,4748</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	860	0,2086	179,3744	\$ 0,8870	\$ 159,1139	<b>\$ 159,1139</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 338,4882</b>



Cedula de Costos Reales						
Papas fritas palito (400 g.)						
O.P. N°- 3.9						
15 al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	400	518,1347	207.253,8860	\$ 0,0004	\$ 82,2450	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	401	1,0000	401,0000	\$ 0,0100	\$ 4,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 88,9511</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	400	11,9648	4.785,9398	\$ 0,0018	\$ 8,5138	
FREIDO	400	30,9428	12.377,1136	\$ 0,0018	\$ 22,0178	
EMPAcado	400	36,0968	14.438,7360	\$ 0,0027	\$ 38,5279	
<b>Total</b>						<b>\$ 69,0595</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	400	0,3950	158,0106	\$ 0,8870	\$140,1632	<b>\$ 140,1632</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 298,1738</b>

Papas fritas palito	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$362,3181
Mano de obra Directa	\$361,4532
CIF	\$642,0206

Cedula de Costos Reales						
Chifle de dulce (60 g.)						
O.P. N°- 3.10						
15 al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 97,3765	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 110,5347</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	2.200	3,1026	6.825,7684	\$0,0018	\$ 12,1425	
FREIDO	2.200	6,7035	14.747,6114	\$0,0018	\$ 26,2347	
EMPAcado	2.200	10,6120	23.346,4231	\$0,0027	\$ 62,2969	
<b>Total</b>						<b>\$ 100,6741</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	2.200	0,0960	211,2088	\$0,8870	\$187,3526	<b>\$ 187,3526</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 398,5614</b>



Cedula de Costos Reales						
Chifle de dulce (115 g.)						
O.P. N°- 3.11						
15 al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$0,0004	\$ 3,4743	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 3,9419</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	30	6,1227	183,6823	\$0,0018	\$ 0,3268	
FREIDO	30	15,9240	477,7213	\$0,0018	\$ 0,8498	
EMPACADO	30	16,9566	508,6979	\$0,0027	\$ 1,3574	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5340</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	30	0,2159	6,4759	\$0,8870	\$ 5,7444	<b>\$ 5,7444</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 12,2203</b>

Chifle de dulce	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 114,4766
Mano de obra Directa	\$ 103,2081
CIF	\$ 193,0970

Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P. N°- 3.12						
15 al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 53,5418	
Funda	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0003	\$ 0,3663	
Etiqueta	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0050	\$ 5,7050	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 60,3655</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	5,4426	6.204,5640	\$0,0018	\$ 11,0374	
FREIDO	1.140	5,2760	6.014,6019	\$0,0018	\$ 10,6995	
EMPACADO	1.140	12,2081	13.917,2349	\$0,0027	\$ 37,1363	
<b>Total</b>						<b>\$ 58,8732</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	1.140	0,1046	119,2387	\$0,8870	\$105,7705	<b>\$ 105,7705</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 225,0092</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de sal (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 3.13</b>						
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$0,0004	\$12,2887	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	101	1,0000	101,0000	\$0,0050	\$ 0,5050	
<b>Total</b>						<b>\$ 13,8523</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	100	12,8544	1.285,4381	\$0,0018	\$ 2,2867	
FREIDO	100	13,4220	1.342,2003	\$0,0018	\$ 2,3877	
EMPAQUADO	100	15,9762	1.597,6191	\$0,0027	\$ 4,2630	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,9374</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	100	0,2279	22,7897	\$0,8870	\$20,2156	<b>\$ 20,2156</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 43,0053</b>

<b>Chifle de sal</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 74,2178
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 67,8106
<b>CIF</b>	\$ 125,9861

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 4**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.1</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.500	22,8481	79.968,2434	\$ 0,0004	\$ 30,8525	
Funda	3.502	1,0000	3.502,0000	\$ 0,0047	\$ 16,3683	
Tira de Cartón	3.500	1,0000	3.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3100	
Etiqueta	3.501	1,0000	3.501,0000	\$ 0,0035	\$ 12,2535	
<b>Total</b>						<b>\$ 61,7843</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	3.500	0,8499	2.974,6449	\$ 0,0018	\$ 5,2916	
FREIDO	3.500	0,8791	3.077,0067	\$ 0,0018	\$ 5,4737	
EMPACADO	3.500	13,6200	47.669,8600	\$ 0,0027	\$ 127,2008	
<b>Total</b>						<b>\$ 137,9662</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	3.500	0,0571	199,7505	\$ 0,8870	\$ 177,1885	<b>\$ 177,1885</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 376,9390</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.2</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.601	56,7943	204.516,0956	\$ 0,0004	\$ 78,9041	
Funda	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0003	\$ 1,1557	
Tira de Cartón	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3760	
Salsa o Mayonesa	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0183	\$ 65,7658	
Etiqueta	3.602	1,0000	3.602,0000	\$ 0,0050	\$ 18,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 166,2116</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	3.600	2,0357	7.328,6912	\$ 0,0018	\$ 13,0371	
FREIDO	3.600	2,0347	7.325,0912	\$ 0,0018	\$ 13,0307	
EMPACADO	3.600	13,4475	48.411,0432	\$ 0,0027	\$ 129,1786	
<b>Total</b>						<b>\$ 155,2464</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	3.600	0,0893	321,4580	\$ 0,8870	\$ 285,1490	<b>\$ 285,1490</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 606,6070</b>



Cedula de Costos Reales						
Papas fritas hojuela (100 g.)						
O.P. N°- 4.3						
20 al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	1.200	199,3983	239.277,9542	\$ 0,0004	\$ 92,3156	
Funda	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0031	\$ 3,7499	
Etiqueta	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0050	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 102,0654</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	1.200	6,9957	8.394,8462	\$ 0,0018	\$ 14,9337	
FREIDO	1.200	7,2987	8.758,4462	\$ 0,0018	\$ 15,5805	
EMPAcado	1.200	17,5943	21.113,1360	\$ 0,0027	\$ 56,3377	
<b>Total</b>						<b>\$ 86,8519</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	1.200	0,1574	188,9173	\$ 0,8870	\$ 167,5789	<b>\$ 167,5789</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 356,4962</b>

Cedula de Costos Reales						
Papas fritas hojuela (200 g.)						
O.P. N°- 4.4						
20 al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	400	278,5726	111.429,0490	\$ 0,0004	\$ 42,9903	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	402	1,0000	402,0000	\$ 0,0081	\$ 3,2562	
<b>Total</b>						<b>\$ 48,9427</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	400	8,2222	3.288,8640	\$ 0,0018	\$ 5,8506	
FREIDO	400	9,9986	3.999,4554	\$ 0,0018	\$ 7,1147	
EMPAcado	400	29,3231	11.729,2320	\$ 0,0027	\$ 31,2979	
<b>Total</b>						<b>\$ 44,2632</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	400	0,2330	93,2059	\$ 0,8870	\$ 82,6782	<b>\$ 82,6782</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 175,8841</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (350 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.5</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	120	543,2057	65.184,6900	\$ 0,0004	\$ 25,1488	
Funda	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0171	\$ 2,0520	
Etiqueta	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0100	\$ 1,2000	
<b>Total</b>						<b>\$ 28,4008</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	120	15,9430	1.913,1604	\$ 0,0018	\$ 3,4033	
FREIDO	120	18,9249	2.270,9909	\$ 0,0018	\$ 4,0399	
EMPACADO	120	44,5853	5.350,2408	\$ 0,0027	\$ 14,2764	
<b>Total</b>						<b>\$ 21,7197</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	120	0,4177	50,1205	\$ 0,8870	\$ 44,4593	<b>\$ 44,4593</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 94,5798</b>

<b>Papas fritas hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 407,4048
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 446,0474
<b>CIF</b>	\$ 757,0539



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.6</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	48,1477	144.443,0052	\$ 0,0004	\$ 55,7274	
Funda	3.001	1,0000	3.001,0000	\$ 0,0057	\$ 17,1057	
Etiqueta	3.001	1,0000	3.001,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5035	
Tira de Carton	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
<b>Total</b>						<b>\$ 85,3166</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,8469	5.540,6372	\$ 0,0018	\$ 9,8563	
FREIDO	3.000	3,3103	9.930,9321	\$ 0,0018	\$ 17,6663	
EMPACADO	3.000	11,2029	33.608,6400	\$ 0,0027	\$ 89,6803	
<b>Total</b>						<b>\$ 117,2029</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	3.000	0,0675	202,5195	\$ 0,8870	\$ 179,6447	<b>\$ 179,6447</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 382,1642</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.7</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.600	114,1062	182.569,9482	\$ 0,0004	\$ 70,4371	
Funda	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0026	\$ 4,1040	
Etiqueta	1.601	1,0000	1.601,0000	\$ 0,0050	\$ 8,0050	
<b>Total</b>						<b>\$ 82,5461</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.600	3,1810	5.089,6348	\$ 0,0018	\$ 9,0540	
FREIDO	1.600	7,0602	11.296,3474	\$ 0,0018	\$ 20,0952	
EMPACADO	1.600	16,0582	25.693,1200	\$ 0,0027	\$ 68,5588	
<b>Total</b>						<b>\$ 97,7080</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.600	0,1127	180,2541	\$ 0,8870	\$ 159,8942	<b>\$ 159,8942</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 340,1483</b>





<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.8</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	860	260,6865	224.190,4145	\$ 0,0004	\$ 86,4946	
Funda	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0069	\$ 5,9677	
Etiqueta	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0081	\$ 6,9660	
<b>Total</b>						<b>\$ 99,4283</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	860	6,7681	5.820,5923	\$ 0,0018	\$ 10,3543	
FREIDO	860	15,9159	13.687,6747	\$ 0,0018	\$ 24,3492	
EMPACADO	860	18,6384	16.028,9896	\$ 0,0027	\$ 42,7713	
<b>Total</b>						<b>\$ 77,4748</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	860	0,2057	176,9031	\$ 0,8870	\$ 156,9217	<b>\$ 156,9217</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 333,8248</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.9</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	400	518,1347	207.253,8860	\$ 0,0004	\$ 79,9604	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	401	1,0000	401,0000	\$ 0,0100	\$ 4,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 86,6665</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	400	11,9658	4.786,3398	\$ 0,0018	\$ 8,5145	
FREIDO	400	30,9428	12.377,1136	\$ 0,0018	\$ 22,0178	
EMPACADO	400	36,0978	14.439,1360	\$ 0,0027	\$ 38,5290	
<b>Total</b>						<b>\$ 69,0613</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	400	0,3893	155,7278	\$ 0,8870	\$ 138,1382	<b>\$ 138,1382</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 293,8660</b>

<b>Papas fritas palito</b>	
<b>COSTOS REALES</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$353,9575
<b>Mano de obra Directa</b>	\$361,4470
<b>CIF</b>	\$634,5988



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.10</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 97,3765	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 110,5347</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	2.200	3,1036	6.827,9684	\$0,0018	\$ 12,1464	
FREIDO	2.200	6,7035	14.747,6114	\$0,0018	\$ 26,2347	
EMPACADO	2.200	10,6130	23.348,6231	\$0,0027	\$ 62,3028	
<b>Total</b>						<b>\$ 100,6839</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	2.200	0,0960	211,2186	\$0,8870	\$187,3612	<b>\$ 187,3612</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 398,5798</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.11</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$0,0004	\$ 3,4743	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 3,9419</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	30	6,1227	183,6823	\$0,0018	\$ 0,3268	
FREIDO	30	15,9230	477,6913	\$0,0018	\$ 0,8498	
EMPACADO	30	16,9566	508,6979	\$0,0027	\$ 1,3574	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5339</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	30	0,2159	6,4758	\$0,8870	\$ 5,7444	<b>\$ 5,7444</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 12,2202</b>

<b>Chifle de dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 114,4766
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 103,2178
<b>CIF</b>	\$ 193,1056



Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P. N°- 4.12						
20 al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 53,5418	
Funda	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0003	\$ 0,3663	
Etiqueta	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0050	\$ 5,7050	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 60,3655</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	5,4416	6.203,4240	\$0,0018	\$ 11,0354	
FREIDO	1.140	5,2760	6.014,6019	\$0,0018	\$ 10,6995	
EMPACADO	1.140	12,2091	13.918,3749	\$0,0027	\$ 37,1394	
<b>Total</b>						<b>\$ 58,8742</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	1.140	0,1046	119,2397	\$0,8870	\$105,7714	<b>\$ 105,7714</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 225,0111</b>

Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P. N°- 4.13						
20 al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$0,0004	\$12,2887	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	101	1,0000	101,0000	\$0,0050	\$ 0,5050	
<b>Total</b>						<b>\$ 13,8523</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	100	12,8544	1.285,4381	\$0,0018	\$ 2,2867	
FREIDO	100	13,4220	1.342,2003	\$0,0018	\$ 2,3877	
EMPACADO	100	15,9762	1.597,6191	\$0,0027	\$ 4,2630	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,9374</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	100	0,2279	22,7897	\$0,8870	\$20,2156	<b>\$ 20,2156</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 43,0053</b>

Chifle de sal	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 74,2178
Mano de obra Directa	\$ 67,8116
CIF	\$ 125,9870



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.14</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	300	13,0739	3.922,1591	\$0,0021	\$ 8,2145	
Funda	301	1,0000	301,0000	\$0,0047	\$ 1,4069	
Etiqueta	300	1,0000	300,0000	\$0,0035	\$ 1,0500	
Tira de Cartón	300	1,0000	300,0000	\$0,0007	\$ 0,1980	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,8694</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	300	2,1504	645,1258	\$0,0018	\$ 1,1476	
EMPACADO	300	9,2111	2.763,3312	\$0,0027	\$ 7,3736	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,5212</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	300	0,0646	19,3906	\$0,8870	\$17,2004	<b>\$ 17,2004</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 36,5911</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maní de dulce (Tubo 50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.15</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	600	28,4091	17.045,4545	\$0,0021	\$35,6999	
Funda	601	1,0000	601,0000	\$0,0068	\$ 4,1108	
<b>Total</b>						<b>\$ 39,8107</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	600	3,4998	2.099,8950	\$0,0018	\$ 3,7355	
EMPACADO	600	12,0491	7.229,4744	\$0,0027	\$19,2909	
<b>Total</b>						<b>\$ 23,0264</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	600	0,1047	62,8372	\$0,8870	\$55,7396	<b>\$ 55,7396</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$118,5768</b>

<b>Maní de dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$50,6801
<b>Mano de obra Directa</b>	\$31,5477
<b>CIF</b>	\$72,9401



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maní de sal (Tira 50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.16</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	20	49,9500	999,0010	\$0,0021	\$2,0923	
Funda	21	1,0000	21,0000	\$0,0047	\$0,0982	
Etiqueta	21	1,0000	21,0000	\$0,0035	\$0,0735	
Tira de Cartón	20	1,0000	20,0000	\$0,0007	\$0,0132	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,2772</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	20	1,9093	38,1854	\$0,0018	\$0,0679	
EMPACADO	20	9,5542	191,0841	\$0,0027	\$0,5099	
<b>Total</b>						<b>\$ 0,5778</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	20	0,1427	2,8550	\$0,8870	\$2,5325	<b>\$ 2,5325</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 5,3875</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maní de sal (Tubo 28 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.17</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	60	22,9870	1.379,2208	\$0,0021	\$2,8886	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0068	\$0,4104	
<b>Total</b>						<b>\$ 3,2990</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	60	0,9946	59,6740	\$0,0018	\$0,1062	
EMPACADO	60	7,5837	455,0209	\$0,0027	\$1,2142	
<b>Total</b>						<b>\$ 1,3203</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	60	0,0770	4,6193	\$0,8870	\$4,0976	<b>\$ 4,0976</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 8,7169</b>

<b>Maní de sal</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 5,5762
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 1,8981
<b>CIF</b>	\$ 6,6301



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 4.18</b>						
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maíz (gramos)	40	58,8500	2.354,0000	\$0,0018	\$4,1517	
Funda	40	1,0000	40,0000	\$0,0047	\$0,1870	
Etiqueta	41	1,0000	41,0000	\$0,0035	\$0,1435	
Tira de Cartón	40	1,0000	40,0000	\$0,0007	\$0,0264	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,5086</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	40	23,6286	945,1454	\$0,0018	\$1,6813	
EMPACADO	40	9,5636	382,5427	\$0,0027	\$1,0208	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,7021</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	40	0,1803	7,2107	\$0,8870	\$6,3962	<b>\$ 6,3962</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$13,6070</b>

<b>Maíz Tostado</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 4,5086
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 2,7021
<b>CIF</b>	\$ 6,3962

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 5**

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.1</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.500	22,8481	79.968,2434	\$ 0,0004	\$ 29,9710	
Funda	3.502	1,0000	3.502,0000	\$ 0,0047	\$ 16,3683	
Tira de Cartón	3.500	1,0000	3.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3100	
Etiqueta	3.501	1,0000	3.501,0000	\$ 0,0035	\$ 12,2535	
<b>Total</b>						<b>\$ 60,9028</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.500	0,8486	2.970,0949	\$ 0,0018	\$ 5,2835	
FREIDO	3.500	0,8781	3.073,5067	\$ 0,0018	\$ 5,4675	
EMPACADO	3.500	13,6190	47.666,3600	\$ 0,0027	\$ 127,1915	
<b>Total</b>						<b>\$ 137,9425</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	3.500	0,0568	198,8454	\$ 0,8870	\$ 176,3856	<b>\$ 176,3856</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 375,2309</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.2</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.601	56,7943	204.516,0956	\$ 0,0004	\$ 76,6497	
Funda	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0003	\$ 1,1557	
Tira de Cartón	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3760	
Salsa o Mayonesa	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0183	\$ 65,7658	
Etiqueta	3.602	1,0000	3.602,0000	\$ 0,0050	\$ 18,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 163,9572</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.600	2,0377	7.335,8912	\$ 0,0018	\$ 13,0499	
FREIDO	3.600	2,0377	7.335,8912	\$ 0,0018	\$ 13,0499	
EMPACADO	3.600	13,4475	48.411,0432	\$ 0,0027	\$ 129,1786	
<b>Total</b>						<b>\$ 155,2784</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	3.600	0,0887	319,2356	\$ 0,8870	\$ 283,1776	<b>\$ 283,1776</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 602,4132</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (100 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.3</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.200	199,3983	239.277,9542	\$ 0,0004	\$ 89,6780	
Funda	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0031	\$ 3,7499	
Etiqueta	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0050	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 99,4278</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.200	6,9987	8.398,4462	\$ 0,0018	\$ 14,9401	
FREIDO	1.200	7,2907	8.748,8462	\$ 0,0018	\$ 15,5634	
EMPACADO	1.200	17,5943	21.113,1360	\$ 0,0027	\$ 56,3377	
<b>Total</b>						<b>\$ 86,8412</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.200	0,1552	186,2690	\$ 0,8870	\$ 165,2298	<b>\$ 165,2298</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 351,4988</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas hojuela (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.4</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	400	278,5726	111.429,0490	\$ 0,0004	\$ 41,7620	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	402	1,0000	402,0000	\$ 0,0081	\$ 3,2562	
<b>Total</b>						<b>\$ 47,7144</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	400	8,2212	3.288,4640	\$ 0,0018	\$ 5,8499	
FREIDO	400	9,9986	3.999,4554	\$ 0,0018	\$ 7,1147	
EMPACADO	400	29,3231	11.729,2320	\$ 0,0027	\$ 31,2979	
<b>Total</b>						<b>\$ 44,2625</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	400	0,2299	91,9769	\$ 0,8870	\$ 81,5880	<b>\$ 81,5880</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 173,5649</b>





Cedula de Costos Reales						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P. N°- 5.5						
27 al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	120	543,2057	65.184,6900	\$ 0,0004	\$ 24,4303	
Funda	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0171	\$ 2,0520	
Etiqueta	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0100	\$ 1,2000	
<b>Total</b>						<b>\$ 27,6823</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	120	15,9450	1.913,4004	\$ 0,0018	\$ 3,4038	
FREIDO	120	18,9249	2.270,9909	\$ 0,0018	\$ 4,0399	
EMPACADO	120	44,5873	5.350,4808	\$ 0,0027	\$ 14,2771	
<b>Total</b>						<b>\$ 21,7207</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	120	0,4117	49,4030	\$ 0,8870	\$ 43,8229	<b>\$ 43,8229</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 93,2259</b>

Papas fritas palito	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$353,9575
Mano de obra Directa	\$361,4470
CIF	\$634,5988

Cedula de Costos Reales						
Papas fritas palito (55 g.)						
O.P. N°- 5.6						
27 al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Papas (gramos)	3.000	48,1477	144.443,0052	\$ 0,0004	\$ 54,1352	
Funda	3.001	1,0000	3.001,0000	\$ 0,0057	\$ 17,1057	
Etiqueta	3.001	1,0000	3.001,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5035	
Tira de Carton	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
<b>Total</b>						<b>\$ 83,7244</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,8469	5.540,6372	\$ 0,0018	\$ 9,8563	
FREIDO	3.000	3,3103	9.930,9321	\$ 0,0018	\$ 17,6663	
EMPACADO	3.000	11,2019	33.605,6400	\$ 0,0027	\$ 89,6723	
<b>Total</b>						<b>\$ 117,1949</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	3.000	0,0670	200,9193	\$ 0,8870	\$ 178,2252	<b>\$ 178,2252</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 379,1445</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.7</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.600	114,1062	182.569,9482	\$ 0,0004	\$ 68,4246	
Funda	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0026	\$ 4,1040	
Etiqueta	1.601	1,0000	1.601,0000	\$ 0,0050	\$ 8,0050	
<b>Total</b>						<b>\$ 80,5336</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.600	3,1810	5.089,6348	\$ 0,0018	\$ 9,0540	
FREIDO	1.600	7,0612	11.297,9474	\$ 0,0018	\$ 20,0981	
EMPACADO	1.600	16,0582	25.693,1200	\$ 0,0027	\$ 68,5588	
<b>Total</b>						<b>\$ 97,7109</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	1.600	0,1114	178,2445	\$ 0,8870	\$ 158,1116	<b>\$ 158,1116</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 336,3560</b>

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.8</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	860	260,6865	224.190,4145	\$ 0,0004	\$ 84,0234	
Funda	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0069	\$ 5,9677	
Etiqueta	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0081	\$ 6,9660	
<b>Total</b>						<b>\$ 96,9570</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	860	6,7681	5.820,5923	\$ 0,0018	\$ 10,3543	
FREIDO	860	15,9159	13.687,6747	\$ 0,0018	\$ 24,3492	
EMPACADO	860	18,6384	16.028,9896	\$ 0,0027	\$ 42,7713	
<b>Total</b>						<b>\$ 77,4748</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	860	0,2028	174,4318	\$ 0,8870	\$ 154,7296	<b>\$ 154,7296</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 329,1614</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.9</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	400	518,1347	207.253,8860	\$ 0,0004	\$ 77,6758	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	401	1,0000	401,0000	\$ 0,0100	\$ 4,0100	
<b>Total</b>						<b>\$ 84,3820</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	400	11,9658	4.786,3398	\$ 0,0018	\$ 8,5145	
FREIDO	400	30,9428	12.377,1136	\$ 0,0018	\$ 22,0178	
EMPACADO	400	36,0978	14.439,1360	\$ 0,0027	\$ 38,5290	
<b>Total</b>						<b>\$ 69,0613</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	400	0,3836	153,4432	\$ 0,8870	\$ 136,1117	<b>\$ 136,1117</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 289,5549</b>

<b>Papas fritas palito</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$345,5970
<b>Mano de obra Directa</b>	\$361,4418
<b>CIF</b>	\$627,1780

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.10</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 97,3765	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 110,5347</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	2.200	3,1036	6.827,9684	\$0,0018	\$ 12,1464	
FREIDO	2.200	6,7025	14.745,4114	\$0,0018	\$ 26,2308	
EMPACADO	2.200	10,6130	23.348,6231	\$0,0027	\$ 62,3028	
<b>Total</b>						<b>\$ 100,6800</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	2.200	0,0960	211,2147	\$0,8870	\$ 187,3578	<b>\$ 187,3578</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 398,5725</b>



Cedula de Costos Reales						
Chifle de dulce (115 g.)						
O.P. N°- 5.11						
27 al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$0,0004	\$ 3,4743	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 3,9419</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	30	6,1237	183,7123	\$0,0018	\$ 0,3268	
FREIDO	30	15,9230	477,6913	\$0,0018	\$ 0,8498	
EMPACADO	30	16,9566	508,6979	\$0,0027	\$ 1,3574	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5340</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	30	0,2159	6,4759	\$0,8870	\$ 5,7444	<b>\$ 5,7444</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 12,2203</b>

Chifle de dulce	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$ 114,4766
Mano de obra Directa	\$ 103,2139
CIF	\$ 193,1022

Cedula de Costos Reales						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P. N°- 5.12						
27 al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 53,5418	
Funda	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0003	\$ 0,3663	
Etiqueta	1.141	1,0000	1.141,0000	\$0,0050	\$ 5,7050	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 60,3655</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	5,4416	6.203,4240	\$0,0018	\$ 11,0354	
FREIDO	1.140	5,2760	6.014,6019	\$0,0018	\$ 10,6995	
EMPACADO	1.140	12,2081	13.917,2349	\$0,0027	\$ 37,1363	
<b>Total</b>						<b>\$ 58,8712</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	1.140	0,1046	119,2366	\$0,8870	\$105,7687	<b>\$ 105,7687</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 225,0054</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Chifle de sal (115 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.13</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$0,0004	\$12,2887	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	101	1,0000	101,0000	\$0,0050	\$ 0,5050	
<b>Total</b>						<b>\$ 13,8523</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
LAVADO Y REBANADO	100	12,8544	1.285,4381	\$0,0018	\$ 2,2867	
FREIDO	100	13,4210	1.342,1003	\$0,0018	\$ 2,3875	
EMPACADO	100	15,9762	1.597,6191	\$0,0027	\$ 4,2630	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,9372</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	100	0,2279	22,7895	\$0,8870	\$20,2154	<b>\$ 20,2154</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 43,0049</b>

<b>Chifle de sal</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 74,2178
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 67,8084
<b>CIF</b>	\$ 125,9841

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.14</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	300	13,0739	3.922,1591	\$0,0021	\$ 8,2145	
Funda	301	1,0000	301,0000	\$0,0047	\$ 1,4069	
Etiqueta	300	1,0000	300,0000	\$0,0035	\$ 1,0500	
Tira de Cartón	300	1,0000	300,0000	\$0,0007	\$ 0,1980	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,8694</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	300	2,1504	645,1258	\$0,0018	\$ 1,1476	
EMPACADO	300	9,2121	2.763,6312	\$0,0027	\$ 7,3744	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,5220</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	300	0,0646	19,3914	\$0,8870	\$17,2012	<b>\$ 17,2012</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 36,5926</b>



Cedula de Costos Reales						
Maní de dulce (Tubo 50 g.)						
O.P. N°- 5.15						
27 al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maní (gramos)	600	28,4091	17.045,4545	\$0,0021	\$35,6999	
Funda	601	1,0000	601,0000	\$0,0068	\$ 4,1108	
<b>Total</b>						<b>\$ 39,8107</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	600	3,4998	2.099,8950	\$0,0018	\$ 3,7355	
EMPACADO	600	12,0481	7.228,8744	\$0,0027	\$19,2893	
<b>Total</b>						<b>\$ 23,0248</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	600	0,1047	62,8356	\$0,8870	\$55,7382	<b>\$ 55,7382</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$118,5738</b>

Maní de dulce	
Resumen de Costos Real	
Materia Prima	\$50,6801
Mano de obra Directa	\$31,5469
CIF	\$72,9394

Cedula de Costos Reales						
Maní de sal (Tira 50 g.)						
O.P. N°- 5.16						
27 al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Maní (gramos)	20	49,9500	999,0010	\$0,0021	\$2,0923	
Funda	21	1,0000	21,0000	\$0,0047	\$0,0982	
Etiqueta	21	1,0000	21,0000	\$0,0035	\$0,0735	
Tira de Cartón	20	1,0000	20,0000	\$0,0007	\$0,0132	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,2772</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
FREIDO	20	1,9093	38,1854	\$0,0018	\$0,0679	
EMPACADO	20	9,5532	191,0641	\$0,0027	\$0,5098	
<b>Total</b>						<b>\$ 0,5778</b>
CIF	Unidades	Qr. x Uni	Qr	Pr	Cr	Total
Costo Primo	20	0,1427	2,8549	\$0,8870	\$2,5324	<b>\$ 2,5324</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 5,3874</b>



<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maní de sal (Tubo 28 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.17</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	60	22,9870	1.379,2208	\$0,0021	\$2,8886	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0068	\$0,4104	
<b>Total</b>						<b>\$ 3,2990</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	60	0,9936	59,6140	\$0,0018	\$0,1060	
EMPACADO	60	7,5837	455,0209	\$0,0027	\$1,2142	
<b>Total</b>						<b>\$ 1,3202</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	60	0,0770	4,6192	\$0,8870	\$4,0975	<b>\$ 4,0975</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$ 8,7167</b>

<b>Maní de sal</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 5,5762
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 1,8980
<b>CIF</b>	\$ 6,6299

<b>Cedula de Costos Reales</b>						
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>						
<b>O.P. N°- 5.18</b>						
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	<b>Total</b>
Maíz (gramos)	40	58,8500	2.354,0000	\$0,0018	\$4,1517	
Funda	40	1,0000	40,0000	\$0,0047	\$0,1870	
Etiqueta	41	1,0000	41,0000	\$0,0035	\$0,1435	
Tira de Cartón	40	1,0000	40,0000	\$0,0007	\$0,0264	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,5086</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
FREIDO	40	23,6286	945,1454	\$0,0018	\$1,6813	
EMPACADO	40	9,5636	382,5427	\$0,0027	\$1,0208	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,7021</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qr. x Uni</b>	<b>Qr</b>	<b>Pr</b>	<b>Cr</b>	
Costo Primo	40	0,1803	7,2107	\$0,8870	\$6,3962	<b>\$ 6,3962</b>
<b>Costo Real total de producto</b>						<b>\$13,6070</b>



<b>Maíz Tostado</b>	
<b>Resumen de Costos Real</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 4,5086
<b>Mano de obra Directa</b>	\$ 2,7021
<b>CIF</b>	\$ 6,3962





## CEDULAS DE COSTO ESTÁNDAR

### ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 1

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (30 g.)						
O.P N°- 1.1						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	5.000	22,8481	114.240,3477	\$ 0,0004	\$ 48,9232	
Funda	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0047	\$ 23,3700	
Tira de Cartón	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3000	
Etiqueta	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0035	\$ 17,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 93,0932</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	5.000	0,6496	3.247,9927	\$ 0,0018	\$ 5,8911	
FREIDO	5.000	0,7791	3.895,7238	\$ 0,0018	\$ 7,0659	
EMPACADO	5.000	14,6200	73.099,8000	\$ 0,0027	\$ 195,0573	
<b>Total</b>						<b>\$ 208,0143</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	5.000	0,0602	301,1075	\$ 0,8859	\$ 266,7519	<b>\$ 266,7519</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 567,8594</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (50 g.)						
O.P N°- 1.2						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	5.100	56,7943	289.650,6769	\$ 0,0004	\$ 124,0423	
Funda	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0003	\$ 1,6372	
Tira de Cartón	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3660	
Salsa o Mayonesa	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0183	\$ 93,1682	
Etiqueta	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0050	\$ 25,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 247,7137</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	5.100	1,9367	9.877,4125	\$ 0,0018	\$ 17,9153	
FREIDO	5.100	1,9367	9.877,4125	\$ 0,0018	\$ 17,9153	
EMPACADO	5.100	14,4465	73.677,2112	\$ 0,0027	\$ 196,5981	
<b>Total</b>						<b>\$ 232,4286</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	5.100	0,0941	480,1424	\$ 0,8859	\$ 425,3593	<b>\$ 425,3593</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 905,5017</b>



Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (100 g.)						
O.P N°- 1.3						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	1.800	199,3983	358.916,9313	\$ 0,0004	\$ 153,7055	
Funda	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0031	\$ 5,6248	
Etiqueta	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0050	\$ 9,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 168,3302</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.800	6,7997	12.239,4694	\$ 0,0018	\$ 22,1995	
FREIDO	1.800	6,7997	12.239,4694	\$ 0,0018	\$ 22,1995	
EMPACADO	1.800	18,5933	33.467,9040	\$ 0,0027	\$ 89,3048	
<b>Total</b>						<b>\$ 133,7037</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.800	0,1678	302,0340	\$ 0,8859	\$ 267,5726	<b>\$ 267,5726</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 569,6066</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (200 g.)						
O.P N°- 1.4						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	600	278,5726	167.143,5735	\$ 0,0004	\$ 71,5789	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0081	\$ 4,8600	
<b>Total</b>						<b>\$ 80,4831</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	600	7,9202	4.752,0961	\$ 0,0018	\$ 8,6192	
FREIDO	600	9,4996	5.699,7831	\$ 0,0018	\$ 10,3380	
EMPACADO	600	30,3221	18.193,2480	\$ 0,0027	\$ 48,5463	
<b>Total</b>						<b>\$ 67,5035</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	600	0,2466	147,9867	\$ 0,8859	\$ 131,1018	<b>\$ 131,1018</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 279,0885</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P N°- 1.5						
01 Al 07 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	180	543,2057	97.777,0349	\$ 0,0004	\$ 41,8728	
Funda	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0171	\$ 3,0780	
Etiqueta	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0100	\$ 1,8000	
<b>Total</b>						<b>\$ 46,7508</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	180	15,4440	2.779,9206	\$ 0,0018	\$ 5,0421	
FREIDO	180	18,5239	3.334,3064	\$ 0,0018	\$ 6,0476	
EMPACADO	180	46,5863	8.385,5412	\$ 0,0027	\$ 22,3757	
<b>Total</b>						<b>\$ 33,4655</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	180	0,4456	80,2163	\$ 0,8859	\$ 71,0638	<b>\$ 71,0638</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 151,2801</b>



<b>Papas Fritas Hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 636,3712
<b>Mano de Obra</b>	\$ 675,1157
<b>CIF</b>	\$ 1.161,8494

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.10</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 111,2873	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 124,4456</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	2.200	2,2636	4.979,9684	\$0,0018	\$ 9,0325	
FREIDO	2.200	5,7035	12.547,6114	\$0,0018	\$ 22,7584	
EMPACADO	2.200	11,6130	25.548,6231	\$0,0027	\$ 68,1732	
<b>Total</b>						<b>\$ 99,9640</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	2.200	0,1020	224,4096	\$0,8859	\$ 198,8050	<b>\$ 198,8050</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 423,2146</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.11</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$ 0,0004	\$ 3,9707	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,4382</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	30	5,9227	177,6823	\$ 0,0018	\$ 0,3223	
FREIDO	30	14,9230	447,6913	\$ 0,0018	\$ 0,8120	
EMPACADO	30	15,9566	478,6979	\$ 0,0027	\$ 1,2773	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,4116</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	30	0,2283	6,8499	\$ 0,8859	\$ 6,0683	<b>\$ 6,0683</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 12,9182</b>



<b>Chifle de Dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 128,8838
<b>Mano de Obra</b>	\$ 102,3757
<b>CIF</b>	\$ 204,8733

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de sal (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.12</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 61,1906	
Funda	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0003	\$ 0,3660	
Etiqueta	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0050	\$ 5,7000	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 68,0089</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	1.140	6,4416	7.343,4240	\$0,0018	\$ 13,3192	
FREIDO	1.140	6,2760	7.154,6019	\$0,0018	\$ 12,9767	
EMPACADO	1.140	13,2081	15.057,2349	\$0,0027	\$ 40,1783	
<b>Total</b>						<b>\$ 66,4742</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	1.140	0,1180	134,4832	\$0,8859	\$119,1390	<b>\$ 119,1390</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 253,6222</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de sal (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.13</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$ 0,0004	\$ 14,0443	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0050	\$ 0,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 15,6028</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	100	16,8544	1.685,4381	\$ 0,0018	\$ 3,0570	
FREIDO	100	16,4210	1.642,1003	\$ 0,0018	\$ 2,9784	
EMPACADO	100	14,9762	1.497,6191	\$ 0,0027	\$ 3,9962	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,0316</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	100	0,2563	25,6344	\$ 0,8859	\$ 22,7096	<b>\$ 22,7096</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 48,3440</b>



<b>Chifle de Sal</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 83,6118
<b>Mano de Obra</b>	\$ 76,5058
<b>CIF</b>	\$141,8485

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Maní de dulce (Tira 50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.14</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	300	13,0739	3.922,1591	\$ 0,0024	\$ 9,4943	
Funda	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0047	\$ 1,4022	
Etiqueta	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0035	\$ 1,0500	
Tira de Cartón	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0007	\$ 0,1980	
<b>Total</b>						<b>\$ 12,1445</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	300	1,1504	345,1258	\$ 0,0018	\$ 0,6260	
EMPACADO	300	9,2111	2.763,3312	\$ 0,0027	\$ 7,3736	
<b>Total</b>						<b>\$ 7,9996</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	300	0,0671	20,1441	\$ 0,8859	\$ 17,8457	<b>\$ 17,8457</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 37,9897</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Maní de dulce (Tubo 50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.15</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	600	28,4091	17.045,4545	\$ 0,0024	\$ 41,2616	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0068	\$ 4,1040	
<b>Total</b>						<b>\$ 45,3656</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	600	2,4998	1.499,8950	\$ 0,0018	\$ 2,7205	
EMPACADO	600	12,0481	7.228,8744	\$ 0,0027	\$ 19,2893	
<b>Total</b>						<b>\$ 22,0098</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	600	0,1123	67,3753	\$ 0,8859	\$ 59,6880	<b>\$ 59,6880</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 127,0633</b>



<b>Maní de Dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 57,5100
<b>Mano de Obra</b>	\$ 30,0093
<b>CIF</b>	\$ 77,5336

<b>Maní de sal (Tira 50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.16</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	20	49,9500	999,0010	\$0,0024	\$2,4183	
Funda	20	1,0000	20,0000	\$0,0047	\$0,0935	
Etiqueta	20	1,0000	20,0000	\$0,0035	\$0,0700	
Tira de Cartón	20	1,0000	20,0000	\$0,0007	\$0,0132	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5949</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	20	1,5093	30,1854	\$0,0018	\$0,0547	
EMPACADO	20	8,8532	177,0641	\$0,0027	\$0,4725	
<b>Total</b>						<b>\$ 0,5272</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	20	0,1561	3,1222	\$0,8859	\$2,7659	<b>\$ 2,7659</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 5,8881</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Maní de sal (Tubo 28 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.17</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maní (gramos)	60	22,9870	1.379,2208	\$0,0024	\$ 3,3386	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0068	\$ 0,4104	
						<b>\$ 3,7490</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	60	0,6946	41,6740	\$0,0018	\$ 0,0756	
EMPACADO	60	6,2037	372,2209	\$0,0027	\$ 0,9932	
<b>Total</b>						<b>\$ 1,0688</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	60	0,0803	4,8179	\$0,8859	\$ 4,2682	<b>\$ 4,2682</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 9,0860</b>



<b>Maní de Sal</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 6,3440
<b>Mano de Obra</b>	\$ 1,5960
<b>CIF</b>	\$ 7,0341

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 1.18</b>						
<b>01 Al 07 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maíz (gramos)	40	58,8500	2.354,0000	\$ 0,0017	\$ 4,0220	
Funda	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0047	\$ 0,1870	
Etiqueta	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0035	\$ 0,1400	
Tira de Cartón	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0264	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,3754</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	40	22,6286	905,1454	\$ 0,0018	\$ 1,6417	
EMPACADO	40	8,9636	358,5427	\$ 0,0027	\$ 0,9567	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5984</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	40	0,1743	6,9738	\$ 0,8859	\$ 6,1781	<b>\$ 6,1781</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>						<b>\$ 13,1519</b>

<b>Maíz Tostado</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 4,3754
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2,5984
<b>CIF</b>	\$ 6,1781

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 2**

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P N°- 2.1</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	5.000	22,8481	114.240,3477	\$ 0,0004	\$ 48,9232	
Funda	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0047	\$ 23,3700	
Tira de Cartón	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3000	
Etiqueta	5.000	1,0000	5.000,0000	\$ 0,0035	\$ 17,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 93,0932</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	5.000	0,6496	3.247,9927	\$ 0,0018	\$ 5,8911	
FREIDO	5.000	0,7791	3.895,7238	\$ 0,0018	\$ 7,0659	
EMPACADO	5.000	14,6200	73.099,8000	\$ 0,0027	\$ 195,0573	
<b>Total</b>						<b>\$ 208,0143</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	5.000	0,0602	301,1075	\$ 0,8859	\$ 266,7519	<b>\$ 266,7519</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 567,8594</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 2.2</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	5.100	56,7943	289.650,6769	\$ 0,0004	\$ 124,0423	
Funda	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0003	\$ 1,6372	
Tira de Cartón	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0007	\$ 3,3660	
Salsa o Mayonesa	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0183	\$ 93,1682	
Etiqueta	5.100	1,0000	5.100,0000	\$ 0,0050	\$ 25,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 247,7137</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	5.100	1,9367	9.877,4125	\$ 0,0018	\$ 17,9153	
FREIDO	5.100	1,9367	9.877,4125	\$ 0,0018	\$ 17,9153	
EMPACADO	5.100	14,4465	73.677,2112	\$ 0,0027	\$ 196,5981	
<b>Total</b>						<b>\$ 232,4286</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	5.100	0,0941	480,1424	\$ 0,8859	\$ 425,3593	<b>\$ 425,3593</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 905,5017</b>





Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (100 g.)						
O.P N°- 2.3						
08 Al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	1.800	199,3983	358.916,9313	\$ 0,0004	\$ 153,7055	
Funda	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0031	\$ 5,6248	
Etiqueta	1.800	1,0000	1.800,0000	\$ 0,0050	\$ 9,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 168,3302</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.800	6,7997	12.239,4694	\$ 0,0018	\$ 22,1995	
FREIDO	1.800	6,7997	12.239,4694	\$ 0,0018	\$ 22,1995	
EMPACADO	1.800	18,5933	33.467,9040	\$ 0,0027	\$ 89,3048	
<b>Total</b>						<b>\$ 133,7037</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.800	0,1678	302,0340	\$ 0,8859	\$ 267,5726	<b>\$ 267,5726</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 569,6066</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (200 g.)						
O.P N°- 2.4						
08 Al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	600	278,5726	167.143,5735	\$ 0,0004	\$ 71,5789	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0081	\$ 4,8600	
<b>Total</b>						<b>\$ 80,4831</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	600	7,9202	4.752,0961	\$ 0,0018	\$ 8,6192	
FREIDO	600	9,4996	5.699,7831	\$ 0,0018	\$ 10,3380	
EMPACADO	600	30,3221	18.193,2480	\$ 0,0027	\$ 48,5463	
<b>Total</b>						<b>\$ 67,5035</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	600	0,2466	147,9867	\$ 0,8859	\$ 131,1018	<b>\$ 131,1018</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 279,0885</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P N°- 2.5						
08 Al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	180	543,2057	97.777,0349	\$ 0,0004	\$ 41,8728	
Funda	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0171	\$ 3,0780	
Etiqueta	180	1,0000	180,0000	\$ 0,0100	\$ 1,8000	
<b>Total</b>						<b>\$ 46,7508</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	180	15,4440	2.779,9206	\$ 0,0018	\$ 5,0421	
FREIDO	180	18,5239	3.334,3064	\$ 0,0018	\$ 6,0476	
EMPACADO	180	46,5863	8.385,5412	\$ 0,0027	\$ 22,3757	
<b>Total</b>						<b>\$ 33,4655</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	180	0,4456	80,2163	\$ 0,8859	\$ 71,0638	<b>\$ 71,0638</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 151,2801</b>



<b>Papas Fritas Hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 636,3712
<b>Mano de Obra</b>	\$ 675,1157
<b>CIF</b>	\$ 1.161,8494

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>						
<b>O.P N° 2.6</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	4.500	48,1477	216.664,5078	\$ 0,0004	\$ 92,7861	
Funda	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0057	\$ 25,6500	
Etiqueta	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0035	\$ 15,7500	
Tira de Cartón	4.500	1,0000	4.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,9700	
<b>Total</b>						<b>\$ 137,1561</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	4.500	1,0469	4.710,9558	\$ 0,0018	\$ 8,5446	
FREIDO	4.500	2,8103	12.646,3982	\$ 0,0018	\$ 22,9376	
EMPACADO	4.500	13,2029	59.412,9600	\$ 0,0027	\$ 158,5358	
<b>Total</b>						<b>\$ 190,0179</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	4.500	0,0727	327,1740	\$ 0,8859	\$ 289,8443	<b>\$ 289,8443</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 617,0183</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P N° 2.7</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	2.400	114,1062	273.854,9223	\$ 0,0004	\$ 117,2778	
Funda	2.400	1,0000	2.400,0000	\$ 0,0026	\$ 6,1560	
Etiqueta	2.400	1,0000	2.400,0000	\$ 0,0050	\$ 12,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 135,4338</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	2.400	2,4810	5.954,4521	\$ 0,0018	\$ 10,8000	
FREIDO	2.400	6,6602	15.984,5211	\$ 0,0018	\$ 28,9921	
EMPACADO	2.400	18,0582	43.339,6800	\$ 0,0027	\$ 115,6463	
<b>Total</b>						<b>\$ 155,4384</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	2.400	0,1212	290,8722	\$ 0,8859	\$ 257,6844	<b>\$ 257,6844</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 548,5566</b>



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P N°- 2.8</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.290	260,6865	336.285,6218	\$ 0,0004	\$ 144,0136	
Funda	1.290	1,0000	1.290,0000	\$ 0,0069	\$ 8,9515	
Etiqueta	1.290	1,0000	1.290,0000	\$ 0,0081	\$ 10,4490	
<b>Total</b>						<b>\$ 163,4141</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.290	5,6681	7.311,8884	\$ 0,0018	\$ 13,2620	
FREIDO	1.290	15,2159	19.628,5120	\$ 0,0018	\$ 35,6014	
EMPACADO	1.290	19,6384	25.333,4844	\$ 0,0027	\$ 67,5991	
<b>Total</b>						<b>\$ 116,4626</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	1.290	0,2170	279,8767	\$ 0,8859	\$ 247,9435	<b>\$ 247,9435</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 527,8202</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>						
<b>O.P N°- 2.9</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	600	518,1347	310.880,8290	\$ 0,0004	\$ 133,1341	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0067	\$ 4,0442	
Etiqueta	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0100	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 143,1783</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	600	11,2658	6.759,5098	\$ 0,0018	\$ 12,2601	
FREIDO	600	30,2428	18.145,6705	\$ 0,0018	\$ 32,9119	
EMPACADO	600	38,0978	22.858,7040	\$ 0,0027	\$ 60,9955	
<b>Total</b>						<b>\$ 106,1676</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	600	0,4156	249,3459	\$ 0,8859	\$ 220,8961	<b>\$ 220,8961</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 470,2420</b>

<b>Papas Fritas Palito</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 579,1824</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>\$ 568,0864</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 1.016,3682</b>



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 2.10</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	4.400	124,2857	546.857,1429	\$ 0,0004	\$ 222,5747	
Funda	4.400	1,0000	4.400,0000	\$ 0,0003	\$ 1,4125	
Etiqueta	4.400	1,0000	4.400,0000	\$ 0,0050	\$ 22,0000	
Tira de Cartón	4.400	1,0000	4.400,0000	\$ 0,0007	\$ 2,9040	
<b>Total</b>						<b>\$ 248,8912</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	4.400	2,2636	9.959,9368	\$ 0,0018	\$ 18,0650	
FREIDO	4.400	5,7035	25.095,2229	\$ 0,0018	\$ 45,5168	
EMPACADO	4.400	11,6130	51.097,2462	\$ 0,0027	\$ 136,3464	
<b>Total</b>						<b>\$ 199,9281</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	4.400	0,1020	448,8192	\$ 0,8859	\$ 397,6100	<b>\$ 397,6100</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 846,4293</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 2.11</b>						
<b>08 Al 14 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	60	325,1923	19.511,5385	\$ 0,0004	\$ 7,9413	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$ 0,0106	\$ 0,6351	
Etiqueta	60	1,0000	60,0000	\$ 0,0050	\$ 0,3000	
<b>Total</b>						<b>\$ 8,8765</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	60	5,9227	355,3646	\$ 0,0018	\$ 0,6445	
FREIDO	60	14,9230	895,3827	\$ 0,0018	\$ 1,6240	
EMPACADO	60	15,9566	957,3957	\$ 0,0027	\$ 2,5547	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,8232</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	60	0,2283	13,6997	\$ 0,8859	\$ 12,1366	<b>\$ 12,1366</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 25,8363</b>

<b>Chifle de Dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 257,7676</b>
<b>Mano de Obra</b>	<b>\$ 204,7513</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 409,7467</b>



Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P N°- 2.12						
08 Al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	2.280	131,8797	300.685,6343	\$0,0004	\$122,3812	
Funda	2.280	1,0000	2.280,0000	\$0,0003	\$ 0,7319	
Etiqueta	2.280	1,0000	2.280,0000	\$0,0050	\$ 11,4000	
Tira de Cartón	2.280	1,0000	2.280,0000	\$0,0007	\$ 1,5048	
<b>Total</b>						<b>\$ 136,0179</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	2.280	6,4416	14.686,8480	\$0,0018	\$ 26,6384	
FREIDO	2.280	6,2760	14.309,2039	\$0,0018	\$ 25,9535	
EMPACADO	2.280	13,2081	30.114,4697	\$0,0027	\$ 80,3566	
<b>Total</b>						<b>\$ 132,9485</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	2.280	0,1180	268,9664	\$0,8859	\$238,2779	<b>\$ 238,2779</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 507,2443</b>

Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P N°- 2.13						
08 Al 14 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	200	345,0618	69.012,3601	\$ 0,0004	\$ 28,0885	
Funda	200	1,0000	200,0000	\$ 0,0106	\$ 2,1171	
Etiqueta	200	1,0000	200,0000	\$ 0,0050	\$ 1,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 31,2057</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	200	16,8544	3.370,8762	\$ 0,0018	\$ 6,1140	
FREIDO	200	16,4210	3.284,2006	\$ 0,0018	\$ 5,9568	
EMPACADO	200	14,9762	2.995,2383	\$ 0,0027	\$ 7,9924	
<b>Total</b>						<b>\$ 20,0631</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	200	0,2563	51,2688	\$ 0,8859	\$ 45,4191	<b>\$ 45,4191</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 96,6879</b>

Chifle de Sal	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$167,2235
Mano de Obra	\$153,0116
CIF	\$283,6971

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 3**

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P N°- 3.1</b>						
<b>15 Al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.500	22,8481	79.968,2434	\$ 0,0004	\$ 34,2462	
Funda	3.500	1,0000	3.500,0000	\$ 0,0047	\$ 16,3590	
Tira de Cartón	3.500	1,0000	3.500,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3100	
Etiqueta	3.500	1,0000	3.500,0000	\$ 0,0035	\$ 12,2500	
<b>Total</b>						<b>\$ 65,1652</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	3.500	0,6496	2.273,5949	\$ 0,0018	\$ 4,1238	
FREIDO	3.500	0,7791	2.727,0067	\$ 0,0018	\$ 4,9461	
EMPACADO	3.500	14,6200	51.169,8600	\$ 0,0027	\$ 136,5401	
<b>Total</b>						<b>\$ 145,6100</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	3.500	0,0602	210,7753	\$ 0,8859	\$ 186,7263	<b>\$ 186,7263</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 397,5016</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 3.2</b>						
<b>15 Al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.600	56,7943	204.459,3014	\$ 0,0004	\$ 87,5593	
Funda	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0003	\$ 1,1557	
Tira de Cartón	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0007	\$ 2,3760	
Salsa o Mayonesa	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0183	\$ 65,7658	
Etiqueta	3.600	1,0000	3.600,0000	\$ 0,0050	\$ 18,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 174,8568</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	3.600	1,9367	6.972,2912	\$ 0,0018	\$ 12,6461	
FREIDO	3.600	1,9367	6.972,2912	\$ 0,0018	\$ 12,6461	
EMPACADO	3.600	14,4465	52.007,4432	\$ 0,0027	\$ 138,7751	
<b>Total</b>						<b>\$ 164,0673</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	3.600	0,0941	338,9240	\$ 0,8859	\$ 300,2536	<b>\$ 300,2536</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 639,1776</b>



Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (100 g.)						
O.P N°- 3.3						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	1.200	199,3983	239.277,9542	\$ 0,0004	\$ 102,4703	
Funda	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0031	\$ 3,7499	
Etiqueta	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0050	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 112,2202</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.200	6,7997	8.159,6462	\$ 0,0018	\$ 14,7997	
FREIDO	1.200	6,7997	8.159,6462	\$ 0,0018	\$ 14,7997	
EMPACADO	1.200	18,5933	22.311,9360	\$ 0,0027	\$ 59,5365	
<b>Total</b>						<b>\$ 89,1358</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.200	0,1678	201,3560	\$ 0,8859	\$ 178,3817	<b>\$ 178,3817</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 379,7377</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (200 g.)						
O.P N°- 3.4						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	400	278,5726	111.429,0490	\$ 0,0004	\$ 47,7193	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0081	\$ 3,2400	
<b>Total</b>						<b>\$ 53,6554</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	400	7,9202	3.168,0640	\$ 0,0018	\$ 5,7461	
FREIDO	400	9,4996	3.799,8554	\$ 0,0018	\$ 6,8920	
EMPACADO	400	30,3221	12.128,8320	\$ 0,0027	\$ 32,3642	
<b>Total</b>						<b>\$ 45,0024</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	400	0,2466	98,6578	\$ 0,8859	\$ 87,4012	<b>\$ 87,4012</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 186,0590</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P N°- 3.5						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	120	543,2057	65.184,6900	\$ 0,0004	\$ 27,9152	
Funda	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0171	\$ 2,0520	
Etiqueta	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0100	\$ 1,2000	
<b>Total</b>						<b>\$ 31,1672</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	120	15,4440	1.853,2804	\$ 0,0018	\$ 3,3614	
FREIDO	120	18,5239	2.222,8709	\$ 0,0018	\$ 4,0318	
EMPACADO	120	46,5863	5.590,3608	\$ 0,0027	\$ 14,9172	
<b>Total</b>						<b>\$ 22,3103</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	120	0,4456	53,4775	\$ 0,8859	\$ 47,3759	<b>\$ 47,3759</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 100,8534</b>



<b>Papas Fritas Hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 437,0648
<b>Mano de Obra</b>	\$ 466,1258
<b>CIF</b>	\$ 800,1387

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>						
<b>O.P N° 3.6</b>						
<b>15 Al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	48,1477	144.443,0052	\$ 0,0004	\$ 61,8574	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0057	\$ 17,1000	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5000	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
<b>Total</b>						<b>\$ 91,4374</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,0469	3.140,6372	\$ 0,0018	\$ 5,6964	
FREIDO	3.000	2,8103	8.430,9321	\$ 0,0018	\$ 15,2917	
EMPACADO	3.000	13,2029	39.608,6400	\$ 0,0027	\$ 105,6905	
<b>Total</b>						<b>\$ 126,6786</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0727	218,1160	\$ 0,8859	\$ 193,2295	<b>\$ 193,2295</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 411,3455</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P N° 3.7</b>						
<b>15 Al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.600	114,1062	182.569,9482	\$ 0,0004	\$ 78,1852	
Funda	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0026	\$ 4,1040	
Etiqueta	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0050	\$ 8,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 90,2892</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.600	2,4810	3.969,6348	\$ 0,0018	\$ 7,2000	
FREIDO	1.600	6,6602	10.656,3474	\$ 0,0018	\$ 19,3281	
EMPACADO	1.600	18,0582	28.893,1200	\$ 0,0027	\$ 77,0975	
<b>Total</b>						<b>\$ 103,6256</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	1.600	0,1212	193,9148	\$ 0,8859	\$ 171,7896	<b>\$ 171,7896</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 365,7044</b>





Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (200 g.)						
O.P N°- 3.8						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	860	260,6865	224.190,4145	\$ 0,0004	\$ 96,0091	
Funda	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0069	\$ 5,9677	
Etiqueta	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0081	\$ 6,9660	
<b>Total</b>						<b>\$ 108,9427</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	860	5,6681	4.874,5923	\$ 0,0018	\$ 8,8413	
FREIDO	860	15,2159	13.085,6747	\$ 0,0018	\$ 23,7343	
EMPACADO	860	19,6384	16.888,9896	\$ 0,0027	\$ 45,0661	
<b>Total</b>						<b>\$ 77,6417</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	860	0,2170	186,5845	\$ 0,8859	\$ 165,2956	<b>\$ 165,2956</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 351,8801</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (400 g.)						
O.P N°- 3.9						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	400	518,1347	207.253,8860	\$ 0,0004	\$ 88,7561	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0100	\$ 4,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 95,4522</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	400	11,2658	4.506,3398	\$ 0,0018	\$ 8,1734	
FREIDO	400	30,2428	12.097,1136	\$ 0,0018	\$ 21,9413	
EMPACADO	400	38,0978	15.239,1360	\$ 0,0027	\$ 40,6637	
<b>Total</b>						<b>\$ 70,7784</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	400	0,4156	166,2306	\$ 0,8859	\$ 147,2641	<b>\$ 147,2641</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 313,4947</b>

Papas Fritas Palito	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 386,1216
Mano de obra Directa	\$ 378,7243
CIF	\$ 677,5788



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 3.10</b>						
<b>15 Al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 111,2873	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 124,4456</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	2.200	2,2636	4.979,9684	\$0,0018	\$ 9,0325	
FREIDO	2.200	5,7035	12.547,6114	\$0,0018	\$ 22,7584	
EMPACADO	2.200	11,6130	25.548,6231	\$0,0027	\$ 68,1732	
<b>Total</b>						<b>\$ 99,9640</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	2.200	0,1020	224,4096	\$0,8859	\$ 198,8050	<b>\$ 198,8050</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 423,2146</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 3.11</b>						
<b>15 Al 19 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$ 0,0004	\$ 3,9707	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,4382</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	30	5,9227	177,6823	\$ 0,0018	\$ 0,3223	
FREIDO	30	14,9230	447,6913	\$ 0,0018	\$ 0,8120	
EMPACADO	30	15,9566	478,6979	\$ 0,0027	\$ 1,2773	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,4116</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	30	0,2283	6,8499	\$ 0,8859	\$ 6,0683	<b>\$ 6,0683</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 12,9182</b>

<b>Chifle de Dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 128,8838</b>
<b>Mano de Obra</b>	<b>\$ 102,3757</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 204,8733</b>



Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P N°- 3.12						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 61,1906	
Funda	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0003	\$ 0,3660	
Etiqueta	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0050	\$ 5,7000	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 68,0089</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	6,4416	7.343,4240	\$0,0018	\$ 13,3192	
FREIDO	1.140	6,2760	7.154,6019	\$0,0018	\$ 12,9767	
EMPACADO	1.140	13,2081	15.057,2349	\$0,0027	\$ 40,1783	
<b>Total</b>						<b>\$ 66,4742</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.140	0,1180	134,4832	\$0,8859	\$119,1390	<b>\$ 119,1390</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 253,6222</b>

Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P N°- 3.13						
15 Al 19 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$ 0,0004	\$ 14,0443	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0050	\$ 0,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 15,6028</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	100	16,8544	1.685,4381	\$ 0,0018	\$ 3,0570	
FREIDO	100	16,4210	1.642,1003	\$ 0,0018	\$ 2,9784	
EMPACADO	100	14,9762	1.497,6191	\$ 0,0027	\$ 3,9962	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,0316</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	100	0,2563	25,6344	\$ 0,8859	\$ 22,7096	<b>\$ 22,7096</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 48,3440</b>

Chifle de Sal	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 83,6118
Mano de Obra	\$ 76,5058
CIF	\$141,8485

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 4**

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.1</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	22,8481	68.544,2086	\$ 0,0004	\$ 29,3539	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0047	\$ 14,0220	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 55,8559</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	0,6496	1.948,7956	\$ 0,0018	\$ 3,5347	
FREIDO	3.000	0,7791	2.337,4343	\$ 0,0018	\$ 4,2395	
EMPACADO	3.000	14,6200	43.859,8800	\$ 0,0027	\$ 117,0344	
<b>Total</b>						<b>\$ 124,8086</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0602	180,6645	\$ 0,8859	\$ 160,0511	<b>\$ 160,0511</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 340,7157</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.2</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	56,7943	170.382,7511	\$ 0,0004	\$ 72,9661	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0003	\$ 0,9630	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
Salsa o Mayonesa	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0183	\$ 54,8048	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0050	\$ 15,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 145,7140</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,9367	5.810,2427	\$ 0,0018	\$ 10,5384	
FREIDO	3.000	1,9367	5.810,2427	\$ 0,0018	\$ 10,5384	
EMPACADO	3.000	14,4465	43.339,5360	\$ 0,0027	\$ 115,6459	
<b>Total</b>						<b>\$ 136,7227</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0941	282,4367	\$ 0,8859	\$ 250,2113	<b>\$ 250,2113</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 532,6480</b>



Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (100 g.)						
O.P N°- 4.3						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	1.200	199,3983	239.277,9542	\$ 0,0004	\$ 102,4703	
Funda	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0031	\$ 3,7499	
Etiqueta	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0050	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 112,2202</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.200	6,7997	8.159,6462	\$ 0,0018	\$ 14,7997	
FREIDO	1.200	6,7997	8.159,6462	\$ 0,0018	\$ 14,7997	
EMPACADO	1.200	18,5933	22.311,9360	\$ 0,0027	\$ 59,5365	
<b>Total</b>						<b>\$ 89,1358</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.200	0,1678	201,3560	\$ 0,8859	\$ 178,3817	<b>\$ 178,3817</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 379,7377</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (200 g.)						
O.P N°- 4.4						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	400	278,5726	111.429,0490	\$ 0,0004	\$ 47,7193	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0081	\$ 3,2400	
<b>Total</b>						<b>\$ 53,6554</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	400	7,9202	3.168,0640	\$ 0,0018	\$ 5,7461	
FREIDO	400	9,4996	3.799,8554	\$ 0,0018	\$ 6,8920	
EMPACADO	400	30,3221	12.128,8320	\$ 0,0027	\$ 32,3642	
<b>Total</b>						<b>\$ 45,0024</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	400	0,2466	98,6578	\$ 0,8859	\$ 87,4012	<b>\$ 87,4012</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 186,0590</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P N°- 4.5						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	120	543,2057	65.184,6900	\$ 0,0004	\$ 27,9152	
Funda	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0171	\$ 2,0520	
Etiqueta	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0100	\$ 1,2000	
<b>Total</b>						<b>\$ 31,1672</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	120	15,4440	1.853,2804	\$ 0,0018	\$ 3,3614	
FREIDO	120	18,5239	2.222,8709	\$ 0,0018	\$ 4,0318	
EMPACADO	120	46,5863	5.590,3608	\$ 0,0027	\$ 14,9172	
<b>Total</b>						<b>\$ 22,3103</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	120	0,4456	53,4775	\$ 0,8859	\$ 47,3759	<b>\$ 47,3759</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 100,8534</b>



<b>Papas Fritas Hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 398,6127
<b>Mano de Obra</b>	\$ 417,9798
<b>CIF</b>	\$ 723,4213

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.6</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	48,1477	144.443,0052	\$ 0,0004	\$ 61,8574	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0057	\$ 17,1000	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5000	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
<b>Total</b>						<b>\$ 91,4374</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,0469	3.140,6372	\$ 0,0018	\$ 5,6964	
FREIDO	3.000	2,8103	8.430,9321	\$ 0,0018	\$ 15,2917	
EMPACADO	3.000	13,2029	39.608,6400	\$ 0,0027	\$ 105,6905	
<b>Total</b>						<b>\$ 126,6786</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0727	218,1160	\$ 0,8859	\$ 193,2295	<b>\$ 193,2295</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 411,3455</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.7</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.600	114,1062	182.569,9482	\$ 0,0004	\$ 78,1852	
Funda	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0026	\$ 4,1040	
Etiqueta	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0050	\$ 8,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 90,2892</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.600	2,4810	3.969,6348	\$ 0,0018	\$ 7,2000	
FREIDO	1.600	6,6602	10.656,3474	\$ 0,0018	\$ 19,3281	
EMPACADO	1.600	18,0582	28.893,1200	\$ 0,0027	\$ 77,0975	
<b>Total</b>						<b>\$ 103,6256</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	1.600	0,1212	193,9148	\$ 0,8859	\$ 171,7896	<b>\$ 171,7896</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 365,7044</b>



Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (200 g.)						
O.P N°- 4.8						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	860	260,6865	224.190,4145	\$ 0,0004	\$ 96,0091	
Funda	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0069	\$ 5,9677	
Etiqueta	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0081	\$ 6,9660	
<b>Total</b>						<b>\$ 108,9427</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	860	5,6681	4.874,5923	\$ 0,0018	\$ 8,8413	
FREIDO	860	15,2159	13.085,6747	\$ 0,0018	\$ 23,7343	
EMPACADO	860	19,6384	16.888,9896	\$ 0,0027	\$ 45,0661	
<b>Total</b>						<b>\$ 77,6417</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	860	0,2170	186,5845	\$ 0,8859	\$ 165,2956	<b>\$ 165,2956</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 351,8801</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas palito (400 g.)						
O.P N°- 4.9						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	400	518,1347	207.253,8860	\$ 0,0004	\$ 88,7561	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0100	\$ 4,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 95,4522</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	400	11,2658	4.506,3398	\$ 0,0018	\$ 8,1734	
FREIDO	400	30,2428	12.097,1136	\$ 0,0018	\$ 21,9413	
EMPACADO	400	38,0978	15.239,1360	\$ 0,0027	\$ 40,6637	
<b>Total</b>						<b>\$ 70,7784</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	400	0,4156	166,2306	\$ 0,8859	\$ 147,2641	<b>\$ 147,2641</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 313,4947</b>

Papas Fritas Palito	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 386,1216
Mano de obra Directa	\$ 378,7243
CIF	\$ 677,5788



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.10</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 111,2873	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 124,4456</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	2.200	2,2636	4.979,9684	\$0,0018	\$ 9,0325	
FREIDO	2.200	5,7035	12.547,6114	\$0,0018	\$ 22,7584	
EMPACADO	2.200	11,6130	25.548,6231	\$0,0027	\$ 68,1732	
<b>Total</b>						<b>\$ 99,9640</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	2.200	0,1020	224,4096	\$0,8859	\$ 198,8050	<b>\$ 198,8050</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 423,2146</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.11</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$ 0,0004	\$ 3,9707	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,4382</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	30	5,9227	177,6823	\$ 0,0018	\$ 0,3223	
FREIDO	30	14,9230	447,6913	\$ 0,0018	\$ 0,8120	
EMPACADO	30	15,9566	478,6979	\$ 0,0027	\$ 1,2773	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,4116</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	30	0,2283	6,8499	\$ 0,8859	\$ 6,0683	<b>\$ 6,0683</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 12,9182</b>

<b>Chifle de Dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 128,8838</b>
<b>Mano de Obra</b>	<b>\$ 102,3757</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 204,8733</b>





Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P N°- 4.12						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 61,1906	
Funda	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0003	\$ 0,3660	
Etiqueta	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0050	\$ 5,7000	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 68,0089</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	6,4416	7.343,4240	\$0,0018	\$ 13,3192	
FREIDO	1.140	6,2760	7.154,6019	\$0,0018	\$ 12,9767	
EMPACADO	1.140	13,2081	15.057,2349	\$0,0027	\$ 40,1783	
<b>Total</b>						<b>\$ 66,4742</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.140	0,1180	134,4832	\$0,8859	\$119,1390	<b>\$ 119,1390</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 253,6222</b>

Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P N°- 4.13						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$ 0,0004	\$ 14,0443	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0050	\$ 0,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 15,6028</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	100	16,8544	1.685,4381	\$ 0,0018	\$ 3,0570	
FREIDO	100	16,4210	1.642,1003	\$ 0,0018	\$ 2,9784	
EMPACADO	100	14,9762	1.497,6191	\$ 0,0027	\$ 3,9962	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,0316</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	100	0,2563	25,6344	\$ 0,8859	\$ 22,7096	<b>\$ 22,7096</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 48,3440</b>

Chifle de Sal	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 83,6118
Mano de Obra	\$ 76,5058
CIF	\$141,8485



Cedula de Costos Estándar						
Maní de dulce (Tira 50 g.)						
O.P N°- 4.14						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	300	13,0739	3.922,1591	\$ 0,0024	\$ 9,4943	
Funda	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0047	\$ 1,4022	
Etiqueta	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0035	\$ 1,0500	
Tira de Cartón	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0007	\$ 0,1980	
<b>Total</b>						<b>\$ 12,1445</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
FREIDO	300	1,1504	345,1258	\$ 0,0018	\$ 0,6260	
EMPACADO	300	9,2111	2.763,3312	\$ 0,0027	\$ 7,3736	
<b>Total</b>						<b>\$ 7,9996</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	300	0,0671	20,1441	\$ 0,8859	\$ 17,8457	<b>\$ 17,8457</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 37,9897</b>

Cedula de Costos Estándar						
Maní de dulce (Tubo 50 g.)						
O.P N°- 4.15						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	600	28,4091	17.045,4545	\$ 0,0024	\$ 41,2616	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0068	\$ 4,1040	
<b>Total</b>						<b>\$ 45,3656</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
FREIDO	600	2,4998	1.499,8950	\$ 0,0018	\$ 2,7205	
EMPACADO	600	12,0481	7.228,8744	\$ 0,0027	\$ 19,2893	
<b>Total</b>						<b>\$ 22,0098</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	600	0,1123	67,3753	\$ 0,8859	\$ 59,6880	<b>\$ 59,6880</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 127,0633</b>

Maní de Dulce	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 57,5100
Mano de Obra	\$ 30,0093
CIF	\$ 77,5336



Cedula de Costos Estándar						
Maní de sal (Tira 50 g.)						
O.P N°- 4.16						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	20	49,9500	999,0010	\$0,0024	\$2,4183	
Funda	20	1,0000	20,0000	\$0,0047	\$0,0935	
Etiqueta	20	1,0000	20,0000	\$0,0035	\$0,0700	
Tira de Cartón	20	1,0000	20,0000	\$0,0007	\$0,0132	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5949</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
FREIDO	20	1,5093	30,1854	\$0,0018	\$0,0547	
EMPACADO	20	8,8532	177,0641	\$0,0027	\$0,4725	
<b>Total</b>						<b>\$ 0,5272</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	20	0,1561	3,1222	\$0,8859	\$2,7659	<b>\$ 2,7659</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 5,8881</b>

Cedula de Costos Estándar						
Maní de sal (Tubo 28 g.)						
O.P N°- 4.17						
20 Al 23 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	60	22,9870	1.379,2208	\$0,0024	\$ 3,3386	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0068	\$ 0,4104	
						<b>\$ 3,7490</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
FREIDO	60	0,6946	41,6740	\$0,0018	\$ 0,0756	
EMPACADO	60	6,2037	372,2209	\$0,0027	\$ 0,9932	
<b>Total</b>						<b>\$ 1,0688</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	60	0,0803	4,8179	\$0,8859	\$ 4,2682	<b>\$ 4,2682</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 9,0860</b>

Maní de Sal	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 6,3440
Mano de Obra	\$ 1,5960
CIF	\$ 7,0341



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 4.18</b>						
<b>20 Al 23 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maíz (gramos)	40	58,8500	2.354,0000	\$ 0,0017	\$ 4,0220	
Funda	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0047	\$ 0,1870	
Etiqueta	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0035	\$ 0,1400	
Tira de Cartón	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0264	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,3754</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	40	22,6286	905,1454	\$ 0,0018	\$ 1,6417	
EMPACADO	40	8,9636	358,5427	\$ 0,0027	\$ 0,9567	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5984</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	40	0,1743	6,9738	\$ 0,8859	\$ 6,1781	<b>\$ 6,1781</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>						<b>\$ 13,1519</b>

<b>Maíz Tostado</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 4,3754</b>
<b>Mano de Obra</b>	<b>\$ 2,5984</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 6,1781</b>

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N°- 5**

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (30 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.1</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	22,8481	68.544,2086	\$ 0,0004	\$ 29,3539	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0047	\$ 14,0220	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 55,8559</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	0,6496	1.948,7956	\$ 0,0018	\$ 3,5347	
FREIDO	3.000	0,7791	2.337,4343	\$ 0,0018	\$ 4,2395	
EMPACADO	3.000	14,6200	43.859,8800	\$ 0,0027	\$ 117,0344	
<b>Total</b>						<b>\$ 124,8086</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0602	180,6645	\$ 0,8859	\$ 160,0511	<b>\$ 160,0511</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 340,7157</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas hojuela (50 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.2</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	56,7943	170.382,7511	\$ 0,0004	\$ 72,9661	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0003	\$ 0,9630	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
Salsa o Mayonesa	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0183	\$ 54,8048	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0050	\$ 15,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 145,7140</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,9367	5.810,2427	\$ 0,0018	\$ 10,5384	
FREIDO	3.000	1,9367	5.810,2427	\$ 0,0018	\$ 10,5384	
EMPACADO	3.000	14,4465	43.339,5360	\$ 0,0027	\$ 115,6459	
<b>Total</b>						<b>\$ 136,7227</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0941	282,4367	\$ 0,8859	\$ 250,2113	<b>\$ 250,2113</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 532,6480</b>



Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (100 g.)						
O.P N°- 5.3						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	1.200	199,3983	239.277,9542	\$ 0,0004	\$ 102,4703	
Funda	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0031	\$ 3,7499	
Etiqueta	1.200	1,0000	1.200,0000	\$ 0,0050	\$ 6,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 112,2202</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	1.200	6,7997	8.159,6462	\$ 0,0018	\$ 14,7997	
FREIDO	1.200	6,7997	8.159,6462	\$ 0,0018	\$ 14,7997	
EMPACADO	1.200	18,5933	22.311,9360	\$ 0,0027	\$ 59,5365	
<b>Total</b>						<b>\$ 89,1358</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	1.200	0,1678	201,3560	\$ 0,8859	\$ 178,3817	<b>\$ 178,3817</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 379,7377</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (200 g.)						
O.P N°- 5.4						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	400	278,5726	111.429,0490	\$ 0,0004	\$ 47,7193	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0081	\$ 3,2400	
<b>Total</b>						<b>\$ 53,6554</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	400	7,9202	3.168,0640	\$ 0,0018	\$ 5,7461	
FREIDO	400	9,4996	3.799,8554	\$ 0,0018	\$ 6,8920	
EMPACADO	400	30,3221	12.128,8320	\$ 0,0027	\$ 32,3642	
<b>Total</b>						<b>\$ 45,0024</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	400	0,2466	98,6578	\$ 0,8859	\$ 87,4012	<b>\$ 87,4012</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 186,0590</b>

Cedula de Costos Estándar						
Papas fritas hojuela (350 g.)						
O.P N°- 5.5						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Papas (gramos)	120	543,2057	65.184,6900	\$ 0,0004	\$ 27,9152	
Funda	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0171	\$ 2,0520	
Etiqueta	120	1,0000	120,0000	\$ 0,0100	\$ 1,2000	
<b>Total</b>						<b>\$ 31,1672</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
LAVADO Y REBANADO	120	15,4440	1.853,2804	\$ 0,0018	\$ 3,3614	
FREIDO	120	18,5239	2.222,8709	\$ 0,0018	\$ 4,0318	
EMPACADO	120	46,5863	5.590,3608	\$ 0,0027	\$ 14,9172	
<b>Total</b>						<b>\$ 22,3103</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	120	0,4456	53,4775	\$ 0,8859	\$ 47,3759	<b>\$ 47,3759</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 100,8534</b>



<b>Papas Fritas Hojuela</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 398,6127
<b>Mano de Obra</b>	\$ 417,9798
<b>CIF</b>	\$ 723,4213

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (55 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.6</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	3.000	48,1477	144.443,0052	\$ 0,0004	\$ 61,8574	
Funda	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0057	\$ 17,1000	
Etiqueta	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0035	\$ 10,5000	
Tira de Cartón	3.000	1,0000	3.000,0000	\$ 0,0007	\$ 1,9800	
<b>Total</b>						<b>\$ 91,4374</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	3.000	1,0469	3.140,6372	\$ 0,0018	\$ 5,6964	
FREIDO	3.000	2,8103	8.430,9321	\$ 0,0018	\$ 15,2917	
EMPACADO	3.000	13,2029	39.608,6400	\$ 0,0027	\$ 105,6905	
<b>Total</b>						<b>\$ 126,6786</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	3.000	0,0727	218,1160	\$ 0,8859	\$ 193,2295	<b>\$ 193,2295</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 411,3455</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.7</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	1.600	114,1062	182.569,9482	\$ 0,0004	\$ 78,1852	
Funda	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0026	\$ 4,1040	
Etiqueta	1.600	1,0000	1.600,0000	\$ 0,0050	\$ 8,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 90,2892</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	1.600	2,4810	3.969,6348	\$ 0,0018	\$ 7,2000	
FREIDO	1.600	6,6602	10.656,3474	\$ 0,0018	\$ 19,3281	
EMPACADO	1.600	18,0582	28.893,1200	\$ 0,0027	\$ 77,0975	
<b>Total</b>						<b>\$ 103,6256</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	1.600	0,1212	193,9148	\$ 0,8859	\$ 171,7896	<b>\$ 171,7896</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 365,7044</b>



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (200 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.8</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	860	260,6865	224.190,4145	\$ 0,0004	\$ 96,0091	
Funda	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0069	\$ 5,9677	
Etiqueta	860	1,0000	860,0000	\$ 0,0081	\$ 6,9660	
<b>Total</b>						<b>\$ 108,9427</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	860	5,6681	4.874,5923	\$ 0,0018	\$ 8,8413	
FREIDO	860	15,2159	13.085,6747	\$ 0,0018	\$ 23,7343	
EMPACADO	860	19,6384	16.888,9896	\$ 0,0027	\$ 45,0661	
<b>Total</b>						<b>\$ 77,6417</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	860	0,2170	186,5845	\$ 0,8859	\$ 165,2956	<b>\$ 165,2956</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 351,8801</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Papas fritas palito (400 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.9</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Papas (gramos)	400	518,1347	207.253,8860	\$ 0,0004	\$ 88,7561	
Funda	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0067	\$ 2,6962	
Etiqueta	400	1,0000	400,0000	\$ 0,0100	\$ 4,0000	
<b>Total</b>						<b>\$ 95,4522</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
LAVADO Y REBANADO	400	11,2658	4.506,3398	\$ 0,0018	\$ 8,1734	
FREIDO	400	30,2428	12.097,1136	\$ 0,0018	\$ 21,9413	
EMPACADO	400	38,0978	15.239,1360	\$ 0,0027	\$ 40,6637	
<b>Total</b>						<b>\$ 70,7784</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	400	0,4156	166,2306	\$ 0,8859	\$ 147,2641	<b>\$ 147,2641</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 313,4947</b>

<b>Papas Fritas Palito</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 386,1216</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>\$ 378,7243</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 677,5788</b>





<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.10</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	2.200	124,2857	273.428,5714	\$0,0004	\$ 111,2873	
Funda	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0003	\$ 0,7062	
Etiqueta	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0050	\$ 11,0000	
Tira de Cartón	2.200	1,0000	2.200,0000	\$0,0007	\$ 1,4520	
<b>Total</b>						<b>\$ 124,4456</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	2.200	2,2636	4.979,9684	\$0,0018	\$ 9,0325	
FREIDO	2.200	5,7035	12.547,6114	\$0,0018	\$ 22,7584	
EMPACADO	2.200	11,6130	25.548,6231	\$0,0027	\$ 68,1732	
<b>Total</b>						<b>\$ 99,9640</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	2.200	0,1020	224,4096	\$0,8859	\$ 198,8050	<b>\$ 198,8050</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 423,2146</b>

<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Chifle de dulce (115 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.11</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Plátano Maduro (gramos)	30	325,1923	9.755,7692	\$ 0,0004	\$ 3,9707	
Funda	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0106	\$ 0,3176	
Etiqueta	30	1,0000	30,0000	\$ 0,0050	\$ 0,1500	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,4382</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
LAVADO Y REBANADO	30	5,9227	177,6823	\$ 0,0018	\$ 0,3223	
FREIDO	30	14,9230	447,6913	\$ 0,0018	\$ 0,8120	
EMPACADO	30	15,9566	478,6979	\$ 0,0027	\$ 1,2773	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,4116</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Costo Primo	30	0,2283	6,8499	\$ 0,8859	\$ 6,0683	<b>\$ 6,0683</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 12,9182</b>

<b>Chifle de Dulce</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 128,8838</b>
<b>Mano de Obra</b>	<b>\$ 102,3757</b>
<b>CIF</b>	<b>\$ 204,8733</b>



Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (60 g.)						
O.P N°- 5.12						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	1.140	131,8797	150.342,8172	\$0,0004	\$ 61,1906	
Funda	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0003	\$ 0,3660	
Etiqueta	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0050	\$ 5,7000	
Tira de Cartón	1.140	1,0000	1.140,0000	\$0,0007	\$ 0,7524	
<b>Total</b>						<b>\$ 68,0089</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	1.140	6,4416	7.343,4240	\$0,0018	\$ 13,3192	
FREIDO	1.140	6,2760	7.154,6019	\$0,0018	\$ 12,9767	
EMPACADO	1.140	13,2081	15.057,2349	\$0,0027	\$ 40,1783	
<b>Total</b>						<b>\$ 66,4742</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	1.140	0,1180	134,4832	\$0,8859	\$119,1390	<b>\$ 119,1390</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 253,6222</b>

Cedula de Costos Estándar						
Chifle de sal (115 g.)						
O.P N°- 5.13						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Plátano Verde (gramos)	100	345,0618	34.506,1800	\$ 0,0004	\$ 14,0443	
Funda	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0106	\$ 1,0586	
Etiqueta	100	1,0000	100,0000	\$ 0,0050	\$ 0,5000	
<b>Total</b>						<b>\$ 15,6028</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
LAVADO Y REBANADO	100	16,8544	1.685,4381	\$ 0,0018	\$ 3,0570	
FREIDO	100	16,4210	1.642,1003	\$ 0,0018	\$ 2,9784	
EMPACADO	100	14,9762	1.497,6191	\$ 0,0027	\$ 3,9962	
<b>Total</b>						<b>\$ 10,0316</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	100	0,2563	25,6344	\$ 0,8859	\$ 22,7096	<b>\$ 22,7096</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 48,3440</b>

Chifle de Sal	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 83,6118
Mano de Obra	\$ 76,5058
CIF	\$141,8485



Cedula de Costos Estándar						
Maní de dulce (Tira 50 g.)						
O.P N°- 5.14						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	300	13,0739	3.922,1591	\$ 0,0024	\$ 9,4943	
Funda	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0047	\$ 1,4022	
Etiqueta	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0035	\$ 1,0500	
Tira de Cartón	300	1,0000	300,0000	\$ 0,0007	\$ 0,1980	
<b>Total</b>						<b>\$ 12,1445</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
FREIDO	300	1,1504	345,1258	\$ 0,0018	\$ 0,6260	
EMPACADO	300	9,2111	2.763,3312	\$ 0,0027	\$ 7,3736	
<b>Total</b>						<b>\$ 7,9996</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	300	0,0671	20,1441	\$ 0,8859	\$ 17,8457	<b>\$ 17,8457</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 37,9897</b>

Cedula de Costos Estándar						
Maní de dulce (Tubo 50 g.)						
O.P N°- 5.15						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	600	28,4091	17.045,4545	\$ 0,0024	\$ 41,2616	
Funda	600	1,0000	600,0000	\$ 0,0068	\$ 4,1040	
<b>Total</b>						<b>\$ 45,3656</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
FREIDO	600	2,4998	1.499,8950	\$ 0,0018	\$ 2,7205	
EMPACADO	600	12,0481	7.228,8744	\$ 0,0027	\$ 19,2893	
<b>Total</b>						<b>\$ 22,0098</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	
Costo Primo	600	0,1123	67,3753	\$ 0,8859	\$ 59,6880	<b>\$ 59,6880</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 127,0633</b>

Maní de Dulce	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 57,5100
Mano de Obra	\$ 30,0093
CIF	\$ 77,5336



Cedula de Costos Estándar						
Maní de sal (Tira 50 g.)						
O.P N°- 5.16						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	20	49,9500	999,0010	\$0,0024	\$2,4183	
Funda	20	1,0000	20,0000	\$0,0047	\$0,0935	
Etiqueta	20	1,0000	20,0000	\$0,0035	\$0,0700	
Tira de Cartón	20	1,0000	20,0000	\$0,0007	\$0,0132	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5949</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
FREIDO	20	1,5093	30,1854	\$0,0018	\$0,0547	
EMPACADO	20	8,8532	177,0641	\$0,0027	\$0,4725	
<b>Total</b>						<b>\$ 0,5272</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	20	0,1561	3,1222	\$0,8859	\$2,7659	<b>\$ 2,7659</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 5,8881</b>

Cedula de Costos Estándar						
Maní de sal (Tubo 28 g.)						
O.P N°- 5.17						
27 Al 30 Diciembre de 2016						
Materia Prima	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Maní (gramos)	60	22,9870	1.379,2208	\$0,0024	\$ 3,3386	
Funda	60	1,0000	60,0000	\$0,0068	\$ 0,4104	
						<b>\$ 3,7490</b>
Mano de obra Directa	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
FREIDO	60	0,6946	41,6740	\$0,0018	\$ 0,0756	
EMPACADO	60	6,2037	372,2209	\$0,0027	\$ 0,9932	
<b>Total</b>						<b>\$ 1,0688</b>
CIF	Unidades	Qe. x Uni	Qe	Pe	Ce	Total
Costo Primo	60	0,0803	4,8179	\$0,8859	\$ 4,2682	<b>\$ 4,2682</b>
<b>Costo Estándar total de producto</b>						<b>\$ 9,0860</b>

Maní de Sal	
Resumen de Costos Estándar	
Materia Prima	\$ 6,3440
Mano de Obra	\$ 1,5960
CIF	\$ 7,0341



<b>Cedula de Costos Estándar</b>						
<b>Maíz Tostado (60 g.)</b>						
<b>O.P N°- 5.18</b>						
<b>27 Al 30 Diciembre de 2016</b>						
<b>Materia Prima</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	<b>Total</b>
Maíz (gramos)	40	58,8500	2.354,0000	\$ 0,0017	\$ 4,0220	
Funda	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0047	\$ 0,1870	
Etiqueta	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0035	\$ 0,1400	
Tira de Cartón	40	1,0000	40,0000	\$ 0,0007	\$ 0,0264	
<b>Total</b>						<b>\$ 4,3754</b>
<b>Mano de obra Directa</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
FREIDO	40	22,6286	905,1454	\$ 0,0018	\$ 1,6417	
EMPACADO	40	8,9636	358,5427	\$ 0,0027	\$ 0,9567	
<b>Total</b>						<b>\$ 2,5984</b>
<b>CIF</b>	<b>Unidades</b>	<b>Qe. x Uni</b>	<b>Qe</b>	<b>Pe</b>	<b>Ce</b>	
Costo Primo	40	0,1743	6,9738	\$ 0,8859	\$ 6,1781	<b>\$ 6,1781</b>
<b>Costo Estándar de unidad de producto</b>						<b>\$ 13,1519</b>

<b>Maíz Tostado</b>	
<b>Resumen de Costos Estándar</b>	
<b>Materia Prima</b>	\$ 4,3754
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2,5984
<b>CIF</b>	\$ 6,1781



**ANEXO N°- 11 VARIACIONES EN LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO**

**VARIACIÓN DE MATERIA PRIMA DIRECTA**

**ORDEN DE PRODUCCION N°-1**

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
5.000 unidades de 30 gramos							
Papas (gramos)	114.240,3477	114.240,3477	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 4,8483	\$ 4,8483
Funda	5.002,0000	5.000,0000	\$ (0,0093)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0093)
Tira de Cartón	5.000,0000	5.000,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
Etiqueta	5.001,0000	5.000,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
<b>Total</b>			\$ (0,0128)			\$ 4,8483	\$ 4,8354
5.100 unidades de 50 gramos							
Papas (gramos)	289.650,6769	289.650,6769	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 12,2925	\$ 12,2925
Funda	5.100,0000	5.100,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	5.100,0000	5.100,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
Salsa o Mayonesa	5.100,0000	5.100,0000	\$ -	\$ 0,01827	\$ 0,01827	\$ -	\$ -
Etiqueta	5.103,0000	5.100,0000	\$ (0,0150)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0150)
<b>Total</b>			\$ (0,0150)			\$ 12,2925	\$ 12,2775
1.800 unidades de 100 gramos							
Papas (gramos)	358.916,9313	358.916,9313	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 15,2321	\$ 15,2321
Funda	1.800,0000	1.800,0000	\$ -	\$ 0,00312	\$ 0,00312	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.800,0000	1.800,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 15,2321	\$ 15,2321
600 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	167.143,5735	167.143,5735	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 7,0934	\$ 7,0934
Funda	600,0000	600,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	603,0000	600,0000	\$ (0,0243)	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ (0,0243)
<b>Total</b>			\$ (0,0243)			\$ 7,0934	\$ 7,0691
180 unidades de 350 gramos							
Papas (gramos)	97.777,0349	97.777,0349	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 4,1496	\$ 4,1496
Funda	180,0000	180,0000	\$ -	\$ 0,01710	\$ 0,01710	\$ -	\$ -
Etiqueta	180,0000	180,0000	\$ -	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 4,1496	\$ 4,1496
<b>TOTAL</b>							\$ 43,5638

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	273.428,5714	273.428,5714	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00041	\$ 9,2739	\$ 9,2739
Funda	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Etiqueta	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 9,2739	\$ 9,2739
30 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	9.755,7692	9.755,7692	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00041	\$ 0,3309	\$ 0,3309
Funda	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,3309	\$ 0,3309
<b>TOTAL</b>							\$ 9,6048



Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	150.342,8172	150.342,8172	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00041	\$ 5,0992	\$ 5,0992
Funda	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0003)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,0003)
Etiqueta	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
Tira de Cartón	1.140,0000	1.140,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0053)			\$ 5,0992	\$ 5,0939
100 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	34.506,1800	34.506,1800	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00041	\$ 1,1703	\$ 1,1703
Funda	100,0000	100,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	101,0000	100,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 1,1703	\$ 1,1653
<b>TOTAL</b>							\$ 6,2592

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Maní de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
300 unidades Tira 50 gramos							
Maní (gramos)	3.922,1591	3.922,1591	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 1,2797	\$ 1,2797
Funda	301,0000	300,0000	\$ (0,0047)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0047)
Etiqueta	300,0000	300,0000	\$ -	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	300,0000	300,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0047)			\$ 1,2797	\$ 1,2751
600 unidades Tubo 50 gramos							
Maní (gramos)	17.045,4545	17.045,4545	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 5,5617	\$ 5,5617
Funda	601,0000	600,0000	\$ (0,0068)	\$ 0,00684	\$ 0,00684	\$ -	\$ (0,0068)
<b>Total</b>			\$ (0,0068)			\$ 5,5617	\$ 5,5548
<b>TOTAL</b>							\$ 6,8299

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Maní de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
20 unidades Tira 50 gramos							
Maní (gramos)	999,0010	999,0010	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 0,3260	\$ 0,3260
Funda	21,0000	20,0000	\$ (0,0047)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0047)
Etiqueta	20,0000	20,0000	\$ -	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	20,0000	20,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0047)			\$ 0,3260	\$ 0,3213
60 unidades Tubo 28 gramos							
Maní (gramos)	1.379,2208	1.379,2208	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 0,4500	\$ 0,4500
Funda	60,0000	60,0000	\$ -	\$ 0,00684	\$ 0,00684	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,4500	\$ 0,4500
<b>TOTAL</b>							\$ 0,7713

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Maíz Tostado	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
40 unidades 60 gramos							
Maíz (gramos)	2.354,0000	2.354,0000	\$ -	\$ 0,00176	\$ 0,00171	\$ (0,1297)	\$ (0,1297)
Funda	40,0000	40,0000	\$ -	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ -
Etiqueta	41,0000	40,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Cartón	40,0000	40,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0035)			\$ (0,1297)	\$ (0,1332)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,1332)



**ORDEN DE PRODUCCION N°-2**

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 2							
08 Al 14 Diciembre de 2016							
	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
<b>Papas fritas hojuela</b>							
5.000 unidades de 30 gramos							
Papas (gramos)	114.240,3477	114.240,3477	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 3,5890	\$ 3,5890
Funda	5.002,0000	5.000,0000	\$ (0,0093)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0093)
Tira de Cartón	5.000,0000	5.000,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
Etiqueta	5.001,0000	5.000,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
<b>Total</b>			\$ (0,0128)			\$ 3,5890	\$ 3,5761
5.100 unidades de 50 gramos							
Papas (gramos)	289.650,6769	289.650,6769	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 9,0997	\$ 9,0997
Funda	5.100,0000	5.100,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	5.100,0000	5.100,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
Salsa o Mayonesa	5.100,0000	5.100,0000	\$ -	\$ 0,01827	\$ 0,01827	\$ -	\$ -
Etiqueta	5.103,0000	5.100,0000	\$ (0,0150)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0150)
<b>Total</b>			\$ (0,0150)			\$ 9,0997	\$ 9,0847
1.800 unidades de 100 gramos							
Papas (gramos)	358.916,9313	358.916,9313	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 11,2757	\$ 11,2757
Funda	1.800,0000	1.800,0000	\$ -	\$ 0,00312	\$ 0,00312	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.800,0000	1.800,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 11,2757	\$ 11,2757
600 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	167.143,5735	167.143,5735	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 5,2510	\$ 5,2510
Funda	600,0000	600,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	603,0000	600,0000	\$ (0,0243)	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ (0,0243)
<b>Total</b>			\$ (0,0243)			\$ 5,2510	\$ 5,2267
180 unidades de 350 gramos							
Papas (gramos)	97.777,0349	97.777,0349	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 3,0718	\$ 3,0718
Funda	180,0000	180,0000	\$ -	\$ 0,01710	\$ 0,01710	\$ -	\$ -
Etiqueta	180,0000	180,0000	\$ -	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 3,0718	\$ 3,0718
<b>TOTAL</b>							\$ 32,2350

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 2							
08 Al 14 Diciembre de 2016							
	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
<b>Papas fritas palito</b>							
4.500 unidades de 55 gramos							
Papas (gramos)	216.664,5078	216.664,5078	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 6,8067	\$ 6,8067
Funda	4.501,0000	4.500,0000	\$ (0,0057)	\$ 0,00570	\$ 0,00570	\$ -	\$ (0,0057)
Etiqueta	4.501,0000	4.500,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Carton	4.500,0000	4.500,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0092)			\$ 6,8067	\$ 6,7975
2.400 unidades de 115 gramos							
Papas (gramos)	273.854,9223	273.854,9223	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 8,6034	\$ 8,6034
Funda	2.400,0000	2.400,0000	\$ -	\$ 0,00257	\$ 0,00257	\$ -	\$ -
Etiqueta	2.401,0000	2.400,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 8,6034	\$ 8,5984
1.290 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	336.285,6218	336.285,6218	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 10,5648	\$ 10,5648
Funda	1.291,0000	1.290,0000	\$ (0,0069)	\$ 0,00694	\$ 0,00694	\$ -	\$ (0,0069)
Etiqueta	1.290,0000	1.290,0000	\$ -	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0069)			\$ 10,5648	\$ 10,5578
600 unidades de 400 gramos							
Papas (gramos)	310.880,8290	310.880,8290	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 9,7666	\$ 9,7666
Funda	600,0000	600,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	601,0000	600,0000	\$ (0,0100)	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ (0,0100)
<b>Total</b>			\$ (0,0100)			\$ 9,7666	\$ 9,7566
<b>TOTAL</b>							\$ 35,7104





Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 2							
08 Al 14 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
4.400 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	546.857,1429	546.857,1429	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 27,8217	\$ 27,8217
Funda	4.400,0000	4.400,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Etiqueta	4.400,0000	4.400,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	4.400,0000	4.400,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 27,8217	\$ 27,8217
60 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	19.511,5385	19.511,5385	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 0,9927	\$ 0,9927
Funda	60,0000	60,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	60,0000	60,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,9927	\$ 0,9927
<b>TOTAL</b>							\$ 28,8143

Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 2							
08 Al 14 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
2.280 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	300.685,6343	300.685,6343	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 15,2976	\$ 15,2976
Funda	2.282,0000	2.280,0000	\$ (0,0006)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,0006)
Etiqueta	2.280,0000	2.280,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	2.280,0000	2.280,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0006)			\$ 15,2976	\$ 15,2969
200 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	69.012,3601	69.012,3601	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 3,5110	\$ 3,5110
Funda	200,0000	200,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	201,0000	200,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 3,5110	\$ 3,5060
<b>TOTAL</b>							\$ 18,8030



## ORDEN DE PRODUCCION N°-3

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 3							
15 Al 19 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
3.500 unidades de 30 gramos							
Papas (gramos)	79.968,2434	79.968,2434	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 2,5123	\$ 2,5123
Funda	3.502,0000	3.500,0000	\$ (0,0093)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0093)
Tira de Cartón	3.500,0000	3.500,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
Etiqueta	3.501,0000	3.500,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
<b>Total</b>			\$ (0,0128)			\$ 2,5123	\$ 2,4994
3.600 unidades de 50 gramos							
Papas (gramos)	204.516,0956	204.459,3014	\$ (0,0243)	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 6,4251	\$ 6,4008
Funda	3.600,0000	3.600,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	3.600,0000	3.600,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
Salsa o Mayonesa	3.600,0000	3.600,0000	\$ -	\$ 0,01827	\$ 0,01827	\$ -	\$ -
Etiqueta	3.602,0000	3.600,0000	\$ (0,0100)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0100)
<b>Total</b>			\$ (0,0343)			\$ 6,4251	\$ 6,3908
1.200 unidades de 100 gramos							
Papas (gramos)	239.277,9542	239.277,9542	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 7,5172	\$ 7,5172
Funda	1.200,0000	1.200,0000	\$ -	\$ 0,00312	\$ 0,00312	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.200,0000	1.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 7,5172	\$ 7,5172
400 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	111.429,0490	111.429,0490	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 3,5007	\$ 3,5007
Funda	400,0000	400,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	402,0000	400,0000	\$ (0,0162)	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ (0,0162)
<b>Total</b>			\$ (0,0162)			\$ 3,5007	\$ 3,4845
120 unidades de 350 gramos							
Papas (gramos)	65.184,6900	65.184,6900	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 2,0478	\$ 2,0478
Funda	120,0000	120,0000	\$ -	\$ 0,01710	\$ 0,01710	\$ -	\$ -
Etiqueta	120,0000	120,0000	\$ -	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 2,0478	\$ 2,0478
<b>TOTAL</b>							\$ 21,9397

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 3							
15 Al 19 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
3.000 unidades de 55 gramos							
Papas (gramos)	144.443,0052	144.443,0052	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 4,5378	\$ 4,5378
Funda	3.001,0000	3.000,0000	\$ (0,0057)	\$ 0,00570	\$ 0,00570	\$ -	\$ (0,0057)
Etiqueta	3.001,0000	3.000,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Carton	3.000,0000	3.000,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0092)			\$ 4,5378	\$ 4,5286
1.600 unidades de 115 gramos							
Papas (gramos)	182.569,9482	182.569,9482	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 5,7356	\$ 5,7356
Funda	1.600,0000	1.600,0000	\$ -	\$ 0,00257	\$ 0,00257	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.601,0000	1.600,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 5,7356	\$ 5,7306
860 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	224.190,4145	224.190,4145	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 7,0432	\$ 7,0432
Funda	860,0000	860,0000	\$ -	\$ 0,00694	\$ 0,00694	\$ -	\$ -
Etiqueta	860,0000	860,0000	\$ -	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 7,0432	\$ 7,0432
400 unidades de 400 gramos							
Papas (gramos)	207.253,8860	207.253,8860	\$ -	\$ 0,00040	\$ 0,00043	\$ 6,5111	\$ 6,5111
Funda	400,0000	400,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	401,0000	400,0000	\$ (0,0100)	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ (0,0100)
<b>Total</b>			\$ (0,0100)			\$ 6,5111	\$ 6,5011
<b>TOTAL</b>							\$ 23,8035



Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 3							
15 Al 19 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	273.428,5714	273.428,5714	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 13,9108	\$ 13,9108
Funda	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Etiqueta	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 13,9108	\$ 13,9108
30 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	9.755,7692	9.755,7692	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 0,4963	\$ 0,4963
Funda	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,4963	\$ 0,4963
<b>TOTAL</b>							\$ 14,4072

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 3							
15 Al 19 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Qr	Qe	Vq		Pe	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	150.342,8172	150.342,8172	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 7,6488	\$ 7,6488
Funda	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0003)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,0003)
Etiqueta	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
Tira de Cartón	1.140,0000	1.140,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0053)			\$ 7,6488	\$ 7,6435
100 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	34.506,1800	34.506,1800	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 1,7555	\$ 1,7555
Funda	100,0000	100,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	101,0000	100,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 1,7555	\$ 1,7505
<b>TOTAL</b>							\$ 9,3940



## ORDEN DE PRODUCCION N°-4

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
3.000 unidades de 30 gramos							
Papas (gramos)	79.968,2434	68.544,2086	\$ (4,8923)	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 3,3938	\$ (1,4985)
Funda	3.502,0000	3.000,0000	\$ (2,3463)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (2,3463)
Tira de Cartón	3.500,0000	3.000,0000	\$ (0,3300)	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ (0,3300)
Etiqueta	3.501,0000	3.000,0000	\$ (1,7535)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (1,7535)
<b>Total</b>			\$ (9,3222)			\$ 3,3938	\$ (5,9284)
3.000 unidades de 50 gramos							
Papas (gramos)	204.516,0956	170.382,7511	\$ (14,6175)	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 8,6795	\$ (5,9380)
Funda	3.600,0000	3.000,0000	\$ (0,1926)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,1926)
Tira de Cartón	3.600,0000	3.000,0000	\$ (0,3960)	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ (0,3960)
Salsa o Mayonesa	3.600,0000	3.000,0000	\$ (10,9610)	\$ 0,01827	\$ 0,01827	\$ -	\$ (10,9610)
Etiqueta	3.602,0000	3.000,0000	\$ (3,0100)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (3,0100)
<b>Total</b>			\$ (29,1771)			\$ 8,6795	\$ (20,4976)
1.200 unidades de 100 gramos							
Papas (gramos)	239.277,9542	239.277,9542	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 10,1548	\$ 10,1548
Funda	1.200,0000	1.200,0000	\$ -	\$ 0,00312	\$ 0,00312	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.200,0000	1.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 10,1548	\$ 10,1548
400 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	111.429,0490	111.429,0490	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 4,7290	\$ 4,7290
Funda	400,0000	400,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	402,0000	400,0000	\$ (0,0162)	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ (0,0162)
<b>Total</b>			\$ (0,0162)			\$ 4,7290	\$ 4,7128
120 unidades de 350 gramos							
Papas (gramos)	65.184,6900	65.184,6900	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 2,7664	\$ 2,7664
Funda	120,0000	120,0000	\$ -	\$ 0,01710	\$ 0,01710	\$ -	\$ -
Etiqueta	120,0000	120,0000	\$ -	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 2,7664	\$ 2,7664
<b>TOTAL</b>							\$ (8,7921)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
3.000 unidades de 55 gramos							
Papas (gramos)	144.443,0052	144.443,0052	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 6,1300	\$ 6,1300
Funda	3.001,0000	3.000,0000	\$ (0,0057)	\$ 0,00570	\$ 0,00570	\$ -	\$ (0,0057)
Etiqueta	3.001,0000	3.000,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Carton	3.000,0000	3.000,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0092)			\$ 6,1300	\$ 6,1208
1.600 unidades de 115 gramos							
Papas (gramos)	182.569,9482	182.569,9482	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 7,7481	\$ 7,7481
Funda	1.600,0000	1.600,0000	\$ -	\$ 0,00257	\$ 0,00257	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.601,0000	1.600,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 7,7481	\$ 7,7431
860 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	224.190,4145	224.190,4145	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 9,5145	\$ 9,5145
Funda	860,0000	860,0000	\$ -	\$ 0,00694	\$ 0,00694	\$ -	\$ -
Etiqueta	860,0000	860,0000	\$ -	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 9,5145	\$ 9,5145
400 unidades de 400 gramos							
Papas (gramos)	207.253,8860	207.253,8860	\$ -	\$ 0,00039	\$ 0,00043	\$ 8,7957	\$ 8,7957
Funda	400,0000	400,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	401,0000	400,0000	\$ (0,0100)	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ (0,0100)
<b>Total</b>			\$ (0,0100)			\$ 8,7957	\$ 8,7857
<b>TOTAL</b>							\$ 32,1641



Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	273.428,5714	273.428,5714	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 13,9108	\$ 13,9108
Funda	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Etiqueta	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 13,9108	\$ 13,9108
30 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	9.755,7692	9.755,7692	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 0,4963	\$ 0,4963
Funda	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,4963	\$ 0,4963
<b>TOTAL</b>							\$ 14,4072

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	150.342,8172	150.342,8172	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 7,6488	\$ 7,6488
Funda	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0003)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,0003)
Etiqueta	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
Tira de Cartón	1.140,0000	1.140,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0053)			\$ 7,6488	\$ 7,6435
100 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	34.506,1800	34.506,1800	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 1,7555	\$ 1,7555
Funda	100,0000	100,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	101,0000	100,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 1,7555	\$ 1,7505
<b>TOTAL</b>							\$ 9,3940

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Maní de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
300 unidades Tira 50 gramos							
Maní (gramos)	3.922,1591	3.922,1591	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 1,2797	\$ 1,2797
Funda	301,0000	300,0000	\$ (0,0047)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0047)
Etiqueta	300,0000	300,0000	\$ -	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	300,0000	300,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0047)			\$ 1,2797	\$ 1,2751
600 unidades Tubo 50 gramos							
Maní (gramos)	17.045,4545	17.045,4545	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 5,5617	\$ 5,5617
Funda	601,0000	600,0000	\$ (0,0068)	\$ 0,00684	\$ 0,00684	\$ -	\$ (0,0068)
<b>Total</b>			\$ (0,0068)			\$ 5,5617	\$ 5,5548
<b>TOTAL</b>							\$ 6,8299



Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Maní de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
20 unidades Tira 50 gramos							
Maní (gramos)	999,0010	999,0010	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 0,3260	\$ 0,3260
Funda	21,0000	20,0000	\$ (0,0047)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0047)
Etiqueta	21,0000	20,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Cartón	20,0000	20,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0082)			\$ 0,3260	\$ 0,3178
60 unidades Tubo 28 gramos							
Maní (gramos)	1.379,2208	1.379,2208	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 0,4500	\$ 0,4500
Funda	60,0000	60,0000	\$ -	\$ 0,00684	\$ 0,00684	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,4500	\$ 0,4500
<b>TOTAL</b>							\$ 0,7678

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Maíz Tostado	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
40 unidades 60 gramos							
Maíz (gramos)	2.354,0000	2.354,0000	\$ -	\$ 0,00176	\$ 0,00171	\$ (0,1297)	\$ (0,1297)
Funda	40,0000	40,0000	\$ -	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ -
Etiqueta	41,0000	40,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Cartón	40,0000	40,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0035)			\$ (0,1297)	\$ (0,1332)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,1332)



## ORDEN DE PRODUCCION N°- 5

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
3,000 unidades de 30 gramos							
Papas (gramos)	79.968,2434	68.544,2086	\$ (4,8923)	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 4,2753	\$ (0,6170)
Funda	3.502,0000	3.000,0000	\$ (2,3463)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (2,3463)
Tira de Cartón	3.500,0000	3.000,0000	\$ (0,3300)	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ (0,3300)
Etiqueta	3.501,0000	3.000,0000	\$ (1,7535)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (1,7535)
<b>Total</b>			\$ (9,3222)			\$ 4,2753	\$ (5,0469)
3,000 unidades de 50 gramos							
Papas (gramos)	204.516,0956	170.382,7511	\$ (14,6175)	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 10,9339	\$ (3,6836)
Funda	3.600,0000	3.000,0000	\$ (0,1926)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,1926)
Tira de Cartón	3.600,0000	3.000,0000	\$ (0,3960)	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ (0,3960)
Salsa o Mayonesa	3.600,0000	3.000,0000	\$ (10,9610)	\$ 0,01827	\$ 0,01827	\$ -	\$ (10,9610)
Etiqueta	3.602,0000	3.000,0000	\$ (3,0100)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (3,0100)
<b>Total</b>			\$ (29,1771)			\$ 10,9339	\$ (18,2432)
.200 unidades de 100 gramo							
Papas (gramos)	239.277,9542	239.277,9542	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 12,7923	\$ 12,7923
Funda	1.200,0000	1.200,0000	\$ -	\$ 0,00312	\$ 0,00312	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.200,0000	1.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 12,7923	\$ 12,7923
400 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	111.429,0490	111.429,0490	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 5,9572	\$ 5,9572
Funda	400,0000	400,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	402,0000	400,0000	\$ (0,0162)	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ (0,0162)
<b>Total</b>			\$ (0,0162)			\$ 5,9572	\$ 5,9410
120 unidades de 350 gramos							
Papas (gramos)	65.184,6900	65.184,6900	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 3,4849	\$ 3,4849
Funda	120,0000	120,0000	\$ -	\$ 0,01710	\$ 0,01710	\$ -	\$ -
Etiqueta	120,0000	120,0000	\$ -	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 3,4849	\$ 3,4849
<b>TOTAL</b>							
							\$ (1,0718)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
3,000 unidades de 55 gramos							
Papas (gramos)	144.443,0052	144.443,0052	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 7,7222	\$ 7,7222
Funda	3.001,0000	3.000,0000	\$ (0,0057)	\$ 0,00570	\$ 0,00570	\$ -	\$ (0,0057)
Etiqueta	3.001,0000	3.000,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Carton	3.000,0000	3.000,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0092)			\$ 7,7222	\$ 7,7130
.600 unidades de 115 gramo							
Papas (gramos)	182.569,9482	182.569,9482	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 9,7606	\$ 9,7606
Funda	1.600,0000	1.600,0000	\$ -	\$ 0,00257	\$ 0,00257	\$ -	\$ -
Etiqueta	1.601,0000	1.600,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 9,7606	\$ 9,7556
860 unidades de 200 gramos							
Papas (gramos)	224.190,4145	224.190,4145	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 11,9857	\$ 11,9857
Funda	860,0000	860,0000	\$ -	\$ 0,00694	\$ 0,00694	\$ -	\$ -
Etiqueta	860,0000	860,0000	\$ -	\$ 0,00810	\$ 0,00810	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 11,9857	\$ 11,9857
400 unidades de 400 gramos							
Papas (gramos)	207.253,8860	207.253,8860	\$ -	\$ 0,00037	\$ 0,00043	\$ 11,0803	\$ 11,0803
Funda	400,0000	400,0000	\$ -	\$ 0,00674	\$ 0,00674	\$ -	\$ -
Etiqueta	401,0000	400,0000	\$ (0,0100)	\$ 0,01000	\$ 0,01000	\$ -	\$ (0,0100)
<b>Total</b>			\$ (0,0100)			\$ 11,0803	\$ 11,0703
<b>TOTAL</b>							
							\$ 40,5246



Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	273.428,5714	273.428,5714	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 13,9108	\$ 13,9108
Funda	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ -
Etiqueta	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	2.200,0000	2.200,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 13,9108	\$ 13,9108
30 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	9.755,7692	9.755,7692	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 0,4963	\$ 0,4963
Funda	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	30,0000	30,0000	\$ -	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,4963	\$ 0,4963
<b>TOTAL</b>							\$ 14,4072

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	150.342,8172	150.342,8172	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 7,6488	\$ 7,6488
Funda	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0003)	\$ 0,00032	\$ 0,00032	\$ -	\$ (0,0003)
Etiqueta	1.141,0000	1.140,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
Tira de Cartón	1.140,0000	1.140,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0053)			\$ 7,6488	\$ 7,6435
100 unidades de 115 gramos							
Plátano Maduro (gramos)	34.506,1800	34.506,1800	\$ -	\$ 0,00036	\$ 0,00041	\$ 1,7555	\$ 1,7555
Funda	100,0000	100,0000	\$ -	\$ 0,01059	\$ 0,01059	\$ -	\$ -
Etiqueta	101,0000	100,0000	\$ (0,0050)	\$ 0,00500	\$ 0,00500	\$ -	\$ (0,0050)
<b>Total</b>			\$ (0,0050)			\$ 1,7555	\$ 1,7505
<b>TOTAL</b>							\$ 9,3940

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Maní de Dulce	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
300 unidades Tira 50 gramos							
Maní (gramos)	3.922,1591	3.922,1591	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 1,2797	\$ 1,2797
Funda	301,0000	300,0000	\$ (0,0047)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0047)
Etiqueta	300,0000	300,0000	\$ -	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ -
Tira de Cartón	300,0000	300,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0047)			\$ 1,2797	\$ 1,2751
600 unidades Tubo 50 gramos							
Maní (gramos)	17.045,4545	17.045,4545	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 5,5617	\$ 5,5617
Funda	601,0000	600,0000	\$ (0,0068)	\$ 0,00684	\$ 0,00684	\$ -	\$ (0,0068)
<b>Total</b>			\$ (0,0068)			\$ 5,5617	\$ 5,5548
<b>TOTAL</b>							\$ 6,8299





Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Maní de Sal	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
20 unidades Tira 50 gramos							
Maní (gramos)	999,0010	999,0010	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 0,3260	\$ 0,3260
Funda	21,0000	20,0000	\$ (0,0047)	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ (0,0047)
Etiqueta	21,0000	20,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Cartón	20,0000	20,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0082)			\$ 0,3260	\$ 0,3178
60 unidades Tubo 28 gramos							
Maní (gramos)	1.379,2208	1.379,2208	\$ -	\$ 0,00209	\$ 0,00242	\$ 0,4500	\$ 0,4500
Funda	60,0000	60,0000	\$ -	\$ 0,00684	\$ 0,00684	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ -			\$ 0,4500	\$ 0,4500
<b>TOTAL</b>							\$ 0,7678

Frituras la Súper Delicia							
Variación Materia Prima Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Maíz Tostado	Qr	Qe	Vq	Pr	Pe	Vp	Vn
40 unidades 60 gramos							
Maíz (gramos)	2.354,0000	2.354,0000	\$ -	\$ 0,00176	\$ 0,00171	\$ (0,1297)	\$ (0,1297)
Funda	40,0000	40,0000	\$ -	\$ 0,00467	\$ 0,00467	\$ -	\$ -
Etiqueta	41,0000	40,0000	\$ (0,0035)	\$ 0,00350	\$ 0,00350	\$ -	\$ (0,0035)
Tira de Cartón	40,0000	40,0000	\$ -	\$ 0,00066	\$ 0,00066	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,0035)			\$ (0,1297)	\$ (0,1332)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,1332)



## VARIACIÓN DE MANO DE OBRA

## ORDEN DE PRODUCCION N°-1

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
5.000 unidades de 30 gramos							
LAVADO Y REBANADO	4.247,9927	3.247,9927	\$ (1,8138)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,1480	\$ (1,6657)
FREIDO	4.395,7238	3.895,7238	\$ (0,9069)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,1532	\$ (0,7537)
EMPACADO	68.099,8000	73.099,8000	\$ 13,3419	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 13,3419
<b>Total</b>			\$ 10,6212			\$0,3012	\$ 10,9224
5.100 unidades de 50 gramos							
LAVADO Y REBANADO	10.387,4125	9.877,4125	\$ (0,9250)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,3620	\$ (0,5630)
FREIDO	10.387,4125	9.877,4125	\$ (0,9250)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,3620	\$ (0,5630)
EMPACADO	68.577,2112	73.677,2112	\$ 13,6087	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 13,6087
<b>Total</b>			\$ 11,7587			\$0,7240	\$ 12,4826
1.290 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	12.599,4694	12.239,4694	\$ (0,6530)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,4391	\$ (0,2139)
FREIDO	13.139,4694	12.239,4694	\$ (1,6324)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,4579	\$ (1,1745)
EMPACADO	31.667,9040	33.467,9040	\$ 4,8031	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 4,8031
<b>Total</b>			\$ 2,5177			\$0,8970	\$ 3,4147
600 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	4.932,0961	4.752,0961	\$ (0,3265)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,1719	\$ (0,1546)
FREIDO	5.999,7831	5.699,7831	\$ (0,5441)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,2091	\$ (0,3350)
EMPACADO	17.593,2480	18.193,2480	\$ 1,6010	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 1,6010
<b>Total</b>			\$ 0,7304			\$0,3810	\$ 1,1114
180 unidades de 350 gramos							
LAVADO Y REBANADO	2.869,9206	2.779,9206	\$ (0,1632)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,1000	\$ (0,0632)
FREIDO	3.406,3064	3.334,3064	\$ (0,1306)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,1187	\$ (0,0119)
EMPACADO	8.025,5412	8.385,5412	\$ 0,9606	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 0,9606
<b>Total</b>			\$ 0,6668			\$0,2187	\$ 0,8855
<b>TOTAL</b>							\$ 28,8166

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
LAVADO Y REBANADO	6.827,9684	4.979,9684	\$ (3,3518)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,2379	\$ (3,1139)
FREIDO	14.747,6114	12.547,6114	\$ (3,9903)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,5139	\$ (3,4763)
EMPACADO	23.348,6231	25.548,6231	\$ 5,8704	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 5,8704
<b>Total</b>			\$ (1,4717)			\$0,7519	\$ (0,7198)
30 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	183,6823	177,6823	\$ (0,0109)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0064	\$ (0,0045)
FREIDO	477,6913	447,6913	\$ (0,0544)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0166	\$ (0,0378)
EMPACADO	508,6979	478,6979	\$ (0,0801)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,0801)
<b>Total</b>			\$ (0,1453)			\$0,0230	\$ (0,1223)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,8421)



Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
LAVADO Y REBANADO	6.203,4240	7.343,4240	\$ 2,0677	\$0,00178	\$0,00181	\$0,2162	\$ 2,2839
FREIDO	6.013,4619	7.154,6019	\$ 2,0698	\$0,00178	\$0,00181	\$0,2096	\$ 2,2793
EMPACADO	13.917,2349	15.057,2349	\$ 3,0419	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ 3,0419
<b>Total</b>			\$ 7,1794			\$0,4257	\$ 7,6051
100 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	1.285,3381	1.685,4381	\$ 0,7257	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0448	\$ 0,7705
FREIDO	1.342,1003	1.642,1003	\$ 0,5441	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0468	\$ 0,5909
EMPACADO	1.597,5191	1.497,6191	\$ (0,2666)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,2666)
<b>Total</b>			\$ 1,0032			\$0,0916	\$ 1,0948
<b>TOTAL</b>							\$ 8,6999

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Maní de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
300 unidades Tira 50 gramos							
FREIDO	645,1258	345,1258	\$ (0,5441)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0225	\$ (0,5216)
EMPACADO	2.763,6312	2.763,3312	\$ (0,0008)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,0008)
<b>Total</b>			\$ (0,5449)			\$0,0225	\$ (0,5224)
600 unidades Tubo 50 gramos							
FREIDO	2.099,8950	1.499,8950	\$ (1,0883)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0732	\$ (1,0151)
EMPACADO	7.229,4744	7.228,8744	\$ (0,0016)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,0016)
<b>Total</b>			\$ (1,0899)			\$0,0732	\$ (1,0167)
<b>TOTAL</b>							\$ (1,5391)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Maní de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
20 unidades Tira 50 gramos							
FREIDO	38,1654	30,1854	\$ (0,0145)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0013	\$ (0,0131)
EMPACADO	191,0641	177,0641	\$ (0,0374)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,0374)
<b>Total</b>			\$ (0,0518)			\$0,0013	\$ (0,0505)
60 unidades Tubo 28 gramos							
FREIDO	59,6740	41,6740	\$ (0,0326)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0021	\$ (0,0306)
EMPACADO	455,0809	372,2209	\$ (0,2211)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,2211)
<b>Total</b>			\$ (0,2537)			\$0,0021	\$ (0,2517)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,3022)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 1							
01 Al 07 Diciembre de 2016							
Maíz Tostado	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
40 unidades 60 gramos							
FREIDO	945,1854	905,1454	\$ (0,0726)	\$0,00178	\$0,00181	\$0,0329	\$ (0,0397)
EMPACADO	382,5427	358,5427	\$ (0,0640)	\$0,00267	\$0,00267	\$ -	\$ (0,0640)
<b>Total</b>			\$ (0,1367)			\$0,0329	\$ (0,1037)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,1037)



## ORDEN DE PRODUCCION N°-2

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 2							
08 Al 14 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
5.000 unidades de 30 gramos							
LAVADO Y REBANADO	4.097,9927	3.247,9927	\$ (1,5417)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1428	\$ (1,3989)
FREIDO	4.495,7238	3.895,7238	\$ (1,0883)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1567	\$ (0,9316)
EMPACADO	68.049,8000	73.099,8000	\$ 13,4753	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 13,4753
<b>Total</b>			\$ 10,8453			\$ 0,2995	\$ 11,1448
5.100 unidades de 50 gramos							
LAVADO Y REBANADO	10.285,4125	9.877,4125	\$ (0,7400)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3584	\$ (0,3816)
FREIDO	10.285,4125	9.877,4125	\$ (0,7400)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3584	\$ (0,3816)
EMPACADO	68.561,9112	73.677,2112	\$ 13,6495	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 13,6495
<b>Total</b>			\$ 12,1695			\$ 0,7169	\$ 12,8863
1.800 unidades de 100 gramos							
LAVADO Y REBANADO	12.599,4694	12.239,4694	\$ (0,6530)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4391	\$ (0,2139)
FREIDO	13.139,4694	12.239,4694	\$ (1,6324)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4579	\$ (1,1745)
EMPACADO	31.667,9040	33.467,9040	\$ 4,8031	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 4,8031
<b>Total</b>			\$ 2,5177			\$ 0,8970	\$ 3,4147
600 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	4.932,0961	4.752,0961	\$ (0,3265)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1719	\$ (0,1546)
FREIDO	5.999,7831	5.699,7831	\$ (0,5441)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2091	\$ (0,3350)
EMPACADO	17.593,2480	18.193,2480	\$ 1,6010	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 1,6010
<b>Total</b>			\$ 0,7304			\$ 0,3810	\$ 1,1114
180 unidades de 350 gramos							
LAVADO Y REBANADO	2.869,3806	2.779,9206	\$ (0,1623)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1000	\$ (0,0623)
FREIDO	3.405,9464	3.334,3064	\$ (0,1299)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1187	\$ (0,0112)
EMPACADO	8.025,1812	8.385,5412	\$ 0,9616	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 0,9616
<b>Total</b>			\$ 0,6694			\$ 0,2187	\$ 0,8881
<b>TOTAL</b>							\$ 29,4452

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 2							
08 Al 14 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
4.500 unidades de 55 gramos							
LAVADO Y REBANADO	8.310,9558	4.710,9558	\$ (6,5295)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2896	\$ (6,2399)
FREIDO	14.896,3982	12.646,3982	\$ (4,0810)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5191	\$ (3,5619)
EMPACADO	50.412,9600	59.412,9600	\$ 24,0153	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 24,0153
<b>Total</b>			\$ 13,4048			\$ 0,8087	\$ 14,2136
2.400 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	7.634,4521	5.954,4521	\$ (3,0471)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2660	\$ (2,7811)
FREIDO	16.944,5211	15.984,5211	\$ (1,7412)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5905	\$ (1,1507)
EMPACADO	38.539,6800	43.339,6800	\$ 12,8082	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 12,8082
<b>Total</b>			\$ 8,0198			\$ 0,8565	\$ 8,8764
1.290 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	8.730,8884	7.311,8884	\$ (2,5737)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3043	\$ (2,2695)
FREIDO	20.531,5120	19.628,5120	\$ (1,6378)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,7155	\$ (0,9223)
EMPACADO	24.043,4844	25.333,4844	\$ 3,4422	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,4422
<b>Total</b>			\$ (0,7694)			\$ 1,0197	\$ 0,2504
600 unidades de 400 gramos							
LAVADO Y REBANADO	7.179,5098	6.759,5098	\$ (0,7618)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2502	\$ (0,5116)
FREIDO	18.565,6705	18.145,6705	\$ (0,7618)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,6470	\$ (0,1148)
EMPACADO	21.658,7040	22.858,7040	\$ 3,2020	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,2020
<b>Total</b>			\$ 1,6785			\$ 0,8972	\$ 2,5757
<b>TOTAL</b>							\$ 25,9160



Frituras la Súper Delicia								
Variación Mano de Obra Directa								
Orden de Producción N° 2								
08 Al 14 Diciembre de 2016								
Chifle de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn	
4.400 unidades de 60 gramos								
LAVADO Y REBANADO	13.655,9368	9.959,9368	\$ (6,7037)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4759	\$ (6,2278)	
FREIDO	29.495,2229	25.095,2229	\$ (7,9806)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 1,0279	\$ (6,9527)	
EMPACADO	46.697,2462	51.097,2462	\$ 11,7408	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 11,7408	
<b>Total</b>			\$ (2,9434)			\$ 1,5037	\$ (1,4396)	
60 unidades de 115 gramos								
LAVADO Y REBANADO	367,3646	355,3646	\$ (0,0218)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0128	\$ (0,0090)	
FREIDO	955,3827	895,3827	\$ (0,1088)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0333	\$ (0,0755)	
EMPACADO	1.017,3957	957,3957	\$ (0,1601)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,1601)	
<b>Total</b>			\$ (0,2907)			\$ 0,0461	\$ (0,2446)	
<b>TOTAL</b>								\$ (1,6842)

Frituras la Súper Delicia								
Variación Mano de Obra Directa								
Orden de Producción N° 2								
08 Al 14 Diciembre de 2016								
Chifle de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn	
2.280 unidades de 60 gramos								
LAVADO Y REBANADO	12.406,8480	14.686,8480	\$ 4,1354	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4324	\$ 4,5677	
FREIDO	12.029,2039	14.309,2039	\$ 4,1354	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4192	\$ 4,5546	
EMPACADO	27.834,4697	30.114,4697	\$ 6,0839	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 6,0839	
<b>Total</b>			\$ 14,3546			\$ 0,8515	\$ 15,2062	
200 unidades de 115 gramos								
LAVADO Y REBANADO	2.570,8762	3.370,8762	\$ 1,4510	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0896	\$ 1,5406	
FREIDO	2.684,2006	3.284,2006	\$ 1,0883	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0935	\$ 1,1818	
EMPACADO	3.195,2383	2.995,2383	\$ (0,5337)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,5337)	
<b>Total</b>			\$ 2,0056			\$ 0,1831	\$ 2,1887	
<b>TOTAL</b>								\$ 17,3949



## ORDEN DE PRODUCCION N°-3

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 3							
15 Al 19 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
3.500 unidades de 30 gramos							
LAVADO Y REBANADO	2.959,5949	2.273,5949	\$ (1,2442)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1031	\$ (1,1411)
FREIDO	3.059,5067	2.727,0067	\$ (0,6031)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1066	\$ (0,4965)
EMPACADO	47.659,3600	51.169,8600	\$ 9,3673	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 9,3673
<b>Total</b>			\$ 7,5200			\$ 0,2098	\$ 7,7298
3.600 unidades de 50 gramos							
LAVADO Y REBANADO	7.332,2192	6.972,2912	\$ (0,6528)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2555	\$ (0,3973)
FREIDO	7.332,2192	6.972,2912	\$ (0,6528)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2555	\$ (0,3973)
EMPACADO	48.407,0832	52.007,4432	\$ 9,6071	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 9,6071
<b>Total</b>			\$ 8,3014			\$ 0,5110	\$ 8,8125
1.200 unidades de 100 gramos							
LAVADO Y REBANADO	8.399,6462	8.159,6462	\$ (0,4353)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2927	\$ (0,1426)
FREIDO	8.759,6462	8.159,6462	\$ (1,0883)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3053	\$ (0,7830)
EMPACADO	21.111,9360	22.311,9360	\$ 3,2020	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,2020
<b>Total</b>			\$ 1,6785			\$ 0,5980	\$ 2,2765
400 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	3.288,0240	3.168,0640	\$ (0,2176)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1146	\$ (0,1030)
FREIDO	3.999,8474	3.799,8554	\$ (0,3627)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1394	\$ (0,2234)
EMPACADO	11.728,8720	12.128,8320	\$ 1,0672	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 1,0672
<b>Total</b>			\$ 0,4869			\$ 0,2540	\$ 0,7409
120 unidades de 350 gramos							
LAVADO Y REBANADO	1.913,2816	1.853,2804	\$ (0,1088)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0667	\$ (0,0422)
FREIDO	2.270,8697	2.222,8709	\$ (0,0871)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0791	\$ (0,0079)
EMPACADO	5.350,3368	5.590,3608	\$ 0,6405	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 0,6405
<b>Total</b>			\$ 0,4446			\$ 0,1458	\$ 0,5904
<b>TOTAL</b>							\$ 20,1500

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 3							
15 Al 19 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
3.000 unidades de 55 gramos							
LAVADO Y REBANADO	5.537,6372	3.140,6372	\$ (4,3476)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1930	\$ (4,1546)
FREIDO	9.933,9321	8.430,9321	\$ (2,7261)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3462	\$ (2,3799)
EMPACADO	33.611,6400	39.608,6400	\$ 16,0022	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 16,0022
<b>Total</b>			\$ 8,9285			\$ 0,5392	\$ 9,4677
1.600 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	5.089,6348	3.969,6348	\$ (2,0314)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1774	\$ (1,8540)
FREIDO	11.296,3474	10.656,3474	\$ (1,1608)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3937	\$ (0,7672)
EMPACADO	25.693,1200	28.893,1200	\$ 8,5388	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 8,5388
<b>Total</b>			\$ 5,3466			\$ 0,5710	\$ 5,9176
860 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	5.820,5923	4.874,5923	\$ (1,7158)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2028	\$ (1,5130)
FREIDO	13.687,6747	13.085,6747	\$ (1,0919)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4770	\$ (0,6149)
EMPACADO	16.028,9896	16.888,9896	\$ 2,2948	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 2,2948
<b>Total</b>			\$ (0,5129)			\$ 0,6798	\$ 0,1669
400 unidades de 400 gramos							
LAVADO Y REBANADO	4.785,9398	4.506,3398	\$ (0,5071)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1668	\$ (0,3403)
FREIDO	12.377,1136	12.097,1136	\$ (0,5079)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4313	\$ (0,0765)
EMPACADO	14.438,7360	15.239,1360	\$ 2,1358	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 2,1358
<b>Total</b>			\$ 1,1208			\$ 0,5981	\$ 1,7189
<b>TOTAL</b>							\$ 17,2711



Frituras la Súper Delicia								
Variación Mano de Obra Directa								
Orden de Producción N°- 3								
15 Al 19 Diciembre de 2016								
Chifle de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn	
2.200 unidades de 60 gramos								
LAVADO Y REBANADO	6.825,7684	4.979,9684	\$ (3,3478)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2379	\$ (3,1100)	
FREIDO	14.747,6114	12.547,6114	\$ (3,9903)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5139	\$ (3,4763)	
EMPACADO	23.346,4231	25.548,6231	\$ 5,8763	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 5,8763	
<b>Total</b>			\$ (1,4618)			\$ 0,7518	\$ (0,7100)	
30 unidades de 115 gramos								
LAVADO Y REBANADO	183,6823	177,6823	\$ (0,0109)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0064	\$ (0,0045)	
FREIDO	477,7213	447,6913	\$ (0,0545)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0166	\$ (0,0378)	
EMPACADO	508,6979	478,6979	\$ (0,0801)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0801)	
<b>Total</b>			\$ (0,1454)			\$ 0,0230	\$ (0,1224)	
<b>TOTAL</b>								\$ (0,8324)

Frituras la Súper Delicia								
Variación Mano de Obra Directa								
Orden de Producción N°- 3								
15 Al 19 Diciembre de 2016								
Chifle de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn	
1.140 unidades de 60 gramos								
LAVADO Y REBANADO	6.204,5640	7.343,4240	\$ 2,0656	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2162	\$ 2,2818	
FREIDO	6.014,6019	7.154,6019	\$ 2,0677	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2096	\$ 2,2773	
EMPACADO	13.917,2349	15.057,2349	\$ 3,0419	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,0419	
<b>Total</b>			\$ 7,1753			\$ 0,4258	\$ 7,6011	
100 unidades de 115 gramos								
LAVADO Y REBANADO	1.285,4381	1.685,4381	\$ 0,7255	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0448	\$ 0,7703	
FREIDO	1.342,2003	1.642,1003	\$ 0,5439	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0468	\$ 0,5907	
EMPACADO	1.597,6191	1.497,6191	\$ (0,2668)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,2668)	
<b>Total</b>			\$ 1,0026			\$ 0,0916	\$ 1,0942	
<b>TOTAL</b>								\$ 8,6952



**ORDEN DE PRODUCCION N°-4**

Frituras la Súper Delicia								
Variación Mano de Obra Directa								
Orden de Producción N°- 4								
20 Al 23 Diciembre de 2016								
Papas fritas hojuela	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn	
3.000 unidades de 30 gramos								
LAVADO Y REBANADO	2.974,6449	1.948,7956	\$ (1,8606)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1037	\$ (1,7570)	
FREIDO	3.077,0067	2.337,4343	\$ (1,3414)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1072	\$ (1,2342)	
EMPACADO	47.669,8600	43.859,8800	\$ (10,1664)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (10,1664)	
<b>Total</b>			\$ (13,3685)			\$ 0,2109	\$ (13,1576)	
3.000 unidades de 50 gramos								
LAVADO Y REBANADO	7.328,6912	5.810,2427	\$ (2,7541)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2554	\$ (2,4987)	
FREIDO	7.325,0912	5.810,2427	\$ (2,7476)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2553	\$ (2,4923)	
EMPACADO	48.411,0432	43.339,5360	\$ (13,5327)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (13,5327)	
<b>Total</b>			\$ (19,0343)			\$ 0,5107	\$ (18,5237)	
1.200 unidades de 100 gramos								
LAVADO Y REBANADO	8.394,8462	8.159,6462	\$ (0,4266)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2925	\$ (0,1341)	
FREIDO	8.758,4462	8.159,6462	\$ (1,0861)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3052	\$ (0,7809)	
EMPACADO	21.113,1360	22.311,9360	\$ 3,1988	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,1988	
<b>Total</b>			\$ 1,6862			\$ 0,5978	\$ 2,2839	
400 unidades de 200 gramos								
LAVADO Y REBANADO	3.288,8640	3.168,0640	\$ (0,2191)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1146	\$ (0,1045)	
FREIDO	3.999,4554	3.799,8554	\$ (0,3620)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1394	\$ (0,2227)	
EMPACADO	11.729,2320	12.128,8320	\$ 1,0663	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 1,0663	
<b>Total</b>			\$ 0,4852			\$ 0,2540	\$ 0,7391	
120 unidades de 350 gramos								
LAVADO Y REBANADO	1.913,1604	1.853,2804	\$ (0,1086)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0667	\$ (0,0419)	
FREIDO	2.270,9909	2.222,8709	\$ (0,0873)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0791	\$ (0,0081)	
EMPACADO	5.350,2408	5.590,3608	\$ 0,6407	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 0,6407	
<b>Total</b>			\$ 0,4448			\$ 0,1458	\$ 0,5907	
<b>TOTAL</b>								\$ (28,0676)

Frituras la Súper Delicia								
Variación Mano de Obra Directa								
Orden de Producción N°- 4								
20 Al 23 Diciembre de 2016								
Papas fritas palito	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn	
3.000 unidades de 55 gramos								
LAVADO Y REBANADO	5.540,6372	3.140,6372	\$ (4,3530)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1931	\$ (4,1599)	
FREIDO	9.930,9321	8.430,9321	\$ (2,7206)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3461	\$ (2,3746)	
EMPACADO	33.608,6400	39.608,6400	\$ 16,0102	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 16,0102	
<b>Total</b>			\$ 8,9366			\$ 0,5392	\$ 9,4757	
1.600 unidades de 115 gramos								
LAVADO Y REBANADO	5.089,6348	3.969,6348	\$ (2,0314)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1774	\$ (1,8540)	
FREIDO	11.296,3474	10.656,3474	\$ (1,1608)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3937	\$ (0,7672)	
EMPACADO	25.693,1200	28.893,1200	\$ 8,5388	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 8,5388	
<b>Total</b>			\$ 5,3466			\$ 0,5710	\$ 5,9176	
860 unidades de 200 gramos								
LAVADO Y REBANADO	5.820,5923	4.874,5923	\$ (1,7158)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2028	\$ (1,5130)	
FREIDO	13.687,6747	13.085,6747	\$ (1,0919)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4770	\$ (0,6149)	
EMPACADO	16.028,9896	16.888,9896	\$ 2,2948	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 2,2948	
<b>Total</b>			\$ (0,5129)			\$ 0,6798	\$ 0,1669	
400 unidades de 400 gramos								
LAVADO Y REBANADO	4.786,3398	4.506,3398	\$ (0,5079)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1668	\$ (0,3411)	
FREIDO	12.377,1136	12.097,1136	\$ (0,5079)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4313	\$ (0,0765)	
EMPACADO	14.439,1360	15.239,1360	\$ 2,1347	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 2,1347	
<b>Total</b>			\$ 1,1190			\$ 0,5981	\$ 1,7171	
<b>TOTAL</b>								\$ 17,2773





Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
LAVADO Y REBANADO	6.827,9684	4.979,9684	\$ (3,3518)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2379	\$ (3,1139)
FREIDO	14.747,6114	12.547,6114	\$ (3,9903)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5139	\$ (3,4763)
EMPACADO	23.348,6231	25.548,6231	\$ 5,8704	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 5,8704
<b>Total</b>			\$ (1,4717)			\$ 0,7519	\$ (0,7198)
30 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	183,6823	177,6823	\$ (0,0109)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0064	\$ (0,0045)
FREIDO	477,6913	447,6913	\$ (0,0544)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0166	\$ (0,0378)
EMPACADO	508,6979	478,6979	\$ (0,0801)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0801)
<b>Total</b>			\$ (0,1453)			\$ 0,0230	\$ (0,1223)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,8421)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
LAVADO Y REBANADO	6.203,4240	7.343,4240	\$ 2,0677	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2162	\$ 2,2839
FREIDO	6.014,6019	7.154,6019	\$ 2,0677	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2096	\$ 2,2773
EMPACADO	13.918,3749	15.057,2349	\$ 3,0389	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,0389
<b>Total</b>			\$ 7,1743			\$ 0,4258	\$ 7,6001
100 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	1.285,4381	1.685,4381	\$ 0,7255	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0448	\$ 0,7703
FREIDO	1.342,2003	1.642,1003	\$ 0,5439	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0468	\$ 0,5907
EMPACADO	1.597,6191	1.497,6191	\$ (0,2668)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,2668)
<b>Total</b>			\$ 1,0026			\$ 0,0916	\$ 1,0942
<b>TOTAL</b>							\$ 8,6942

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Maní de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
300 unidades Tira 50 gramos							
FREIDO	645,1258	345,1258	\$ (0,5441)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0225	\$ (0,5216)
EMPACADO	2.763,3312	2.763,3312	\$ -	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (0,5441)			\$ 0,0225	\$ (0,5216)
600 unidades Tubo 50 gramos							
FREIDO	2.099,8950	1.499,8950	\$ (1,0883)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0732	\$ (1,0151)
EMPACADO	7.229,4744	7.228,8744	\$ (0,0016)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0016)
<b>Total</b>			\$ (1,0899)			\$ 0,0732	\$ (1,0167)
<b>TOTAL</b>							\$ (1,5383)



Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Maní de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
20 unidades Tira 50 gramos							
FREIDO	38,1854	30,1854	\$ (0,0145)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0013	\$ (0,0132)
EMPACADO	191,0841	177,0641	\$ (0,0374)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0374)
<b>Total</b>			\$ (0,0519)			\$ 0,0013	\$ (0,0506)
60 unidades Tubo 28 gramos							
FREIDO	59,6740	41,6740	\$ (0,0326)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0021	\$ (0,0306)
EMPACADO	455,0209	372,2209	\$ (0,2209)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,2209)
<b>Total</b>			\$ (0,2536)			\$ 0,0021	\$ (0,2515)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,3021)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 4							
20 Al 23 Diciembre de 2016							
Maíz Tostado	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
40 unidades 60 gramos							
FREIDO	945,1454	905,1454	\$ (0,0726)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0329	\$ (0,0396)
EMPACADO	382,5427	358,5427	\$ (0,0640)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0640)
<b>Total</b>			\$ (0,1366)			\$ 0,0329	\$ (0,1037)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,1037)



## ORDEN DE PRODUCCION N°-5

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Papas fritas hojuela	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
3.000 unidades de 30 gramos							
LAVADO Y REBANADO	2.970,0949	1.948,7956	\$ (1,8524)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1035	\$ (1,7489)
FREIDO	3.073,5067	2.337,4343	\$ (1,3351)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1071	\$ (1,2280)
EMPACADO	47.666,3600	43.859,8800	\$ (10,1571)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (10,1571)
<b>Total</b>			\$ (13,3446)			\$ 0,2106	\$ (13,1339)
3.000 unidades de 50 gramos							
LAVADO Y REBANADO	7.335,8912	5.810,2427	\$ (2,7672)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2556	\$ (2,5115)
FREIDO	7.335,8912	5.810,2427	\$ (2,7672)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2556	\$ (2,5115)
EMPACADO	48.411,0432	43.339,5360	\$ (13,5327)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (13,5327)
<b>Total</b>			\$ (19,0670)			\$ 0,5113	\$ (18,5557)
1.200 unidades de 100 gramos							
LAVADO Y REBANADO	8.398,4462	8.159,6462	\$ (0,4331)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2927	\$ (0,1405)
FREIDO	8.748,8462	8.159,6462	\$ (1,0687)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3049	\$ (0,7638)
EMPACADO	21.113,1360	22.311,9360	\$ 3,1988	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,1988
<b>Total</b>			\$ 1,6970			\$ 0,5976	\$ 2,2946
400 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	3.288,4640	3.168,0640	\$ (0,2184)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1146	\$ (0,1038)
FREIDO	3.999,4554	3.799,8554	\$ (0,3620)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1394	\$ (0,2227)
EMPACADO	11.729,2320	12.128,8320	\$ 1,0663	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 1,0663
<b>Total</b>			\$ 0,4859			\$ 0,2540	\$ 0,7398
120 unidades de 350 gramos							
LAVADO Y REBANADO	1.913,4004	1.853,2804	\$ (0,1090)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0667	\$ (0,0424)
FREIDO	2.270,9909	2.222,8709	\$ (0,0873)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0791	\$ (0,0081)
EMPACADO	5.350,4808	5.590,3608	\$ 0,6401	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 0,6401
<b>Total</b>			\$ 0,4438			\$ 0,1458	\$ 0,5896
<b>TOTAL</b>							<b>\$ (28,0656)</b>

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N°- 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Papas fritas palito	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
3.000 unidades de 55 gramos							
LAVADO Y REBANADO	5.540,6372	3.140,6372	\$ (4,3530)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1931	\$ (4,1599)
FREIDO	9.930,9321	8.430,9321	\$ (2,7206)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3461	\$ (2,3746)
EMPACADO	33.605,6400	39.608,6400	\$ 16,0182	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 16,0182
<b>Total</b>			\$ 8,9446			\$ 0,5392	\$ 9,4837
1.600 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	5.089,6348	3.969,6348	\$ (2,0314)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1774	\$ (1,8540)
FREIDO	11.297,9474	10.656,3474	\$ (1,1637)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,3937	\$ (0,7700)
EMPACADO	25.693,1200	28.893,1200	\$ 8,5388	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 8,5388
<b>Total</b>			\$ 5,3437			\$ 0,5711	\$ 5,9147
860 unidades de 200 gramos							
LAVADO Y REBANADO	5.820,5923	4.874,5923	\$ (1,7158)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2028	\$ (1,5130)
FREIDO	13.687,6747	13.085,6747	\$ (1,0919)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4770	\$ (0,6149)
EMPACADO	16.028,9896	16.888,9896	\$ 2,2948	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 2,2948
<b>Total</b>			\$ (0,5129)			\$ 0,6798	\$ 0,1669
400 unidades de 400 gramos							
LAVADO Y REBANADO	4.786,3398	4.506,3398	\$ (0,5079)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,1668	\$ (0,3411)
FREIDO	12.377,1136	12.097,1136	\$ (0,5079)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,4313	\$ (0,0765)
EMPACADO	14.439,1360	15.239,1360	\$ 2,1347	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 2,1347
<b>Total</b>			\$ 1,1190			\$ 0,5981	\$ 1,7171
<b>TOTAL</b>							<b>\$ 17,2825</b>



Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Chifle de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
2.200 unidades de 60 gramos							
LAVADO Y REBANADO	6.827,9684	4.979,9684	\$ (3,3518)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2379	\$ (3,1139)
FREIDO	14.745,4114	12.547,6114	\$ (3,9863)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,5138	\$ (3,4724)
EMPACADO	23.348,6231	25.548,6231	\$ 5,8704	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 5,8704
<b>Total</b>			\$ (1,4677)			\$ 0,7518	\$ (0,7159)
30 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	183,7123	177,6823	\$ (0,0109)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0064	\$ (0,0045)
FREIDO	477,6913	447,6913	\$ (0,0544)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0166	\$ (0,0378)
EMPACADO	508,6979	478,6979	\$ (0,0801)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0801)
<b>Total</b>			\$ (0,1454)			\$ 0,0230	\$ (0,1224)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,8383)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Chifle de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
1.140 unidades de 60 gramos							
LAVADO Y REBANADO	6.203,4240	7.343,4240	\$ 2,0677	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2162	\$ 2,2839
FREIDO	6.014,6019	7.154,6019	\$ 2,0677	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,2096	\$ 2,2773
EMPACADO	13.917,2349	15.057,2349	\$ 3,0419	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ 3,0419
<b>Total</b>			\$ 7,1773			\$ 0,4258	\$ 7,6031
100 unidades de 115 gramos							
LAVADO Y REBANADO	1.285,4381	1.685,4381	\$ 0,7255	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0448	\$ 0,7703
FREIDO	1.342,1003	1.642,1003	\$ 0,5441	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0468	\$ 0,5909
EMPACADO	1.597,6191	1.497,6191	\$ (0,2668)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,2668)
<b>Total</b>			\$ 1,0028			\$ 0,0916	\$ 1,0944
<b>TOTAL</b>							\$ 8,6975

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Maní de Dulce	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
300 unidades Tira 50 gramos							
FREIDO	645,1258	345,1258	\$ (0,5441)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0225	\$ (0,5216)
EMPACADO	2.763,6312	2.763,3312	\$ (0,0008)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0008)
<b>Total</b>			\$ (0,5449)			\$ 0,0225	\$ (0,5224)
600 unidades Tubo 50 gramos							
FREIDO	2.099,8950	1.499,8950	\$ (1,0883)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0732	\$ (1,0151)
EMPACADO	7.228,8744	7.228,8744	\$ -	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ -
<b>Total</b>			\$ (1,0883)			\$ 0,0732	\$ (1,0151)
<b>TOTAL</b>							\$ (1,5375)



Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Maní de Sal	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
20 unidades Tira 50 gramos							
FREIDO	38,1854	30,1854	\$ (0,0145)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0013	\$ (0,0132)
EMPACADO	191,0641	177,0641	\$ (0,0374)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0374)
<b>Total</b>			\$ (0,0519)			\$ 0,0013	\$ (0,0505)
60 unidades Tubo 28 gramos							
FREIDO	59,6140	41,6740	\$ (0,0325)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0021	\$ (0,0305)
EMPACADO	455,0209	372,2209	\$ (0,2209)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,2209)
<b>Total</b>			\$ (0,2535)			\$ 0,0021	\$ (0,2514)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,3019)

Frituras la Súper Delicia							
Variación Mano de Obra Directa							
Orden de Producción N° 5							
27 Al 30 Diciembre de 2016							
Maíz Tostado	Nº.H/Hr	Nº.H/He	Vq	CH/Hr	CH/He	Vp	Vn
40 unidades 60 gramos							
FREIDO	945,1454	905,1454	\$ (0,0726)	\$ 0,00178	\$ 0,00181	\$ 0,0329	\$ (0,0396)
EMPACADO	382,5427	358,5427	\$ (0,0640)	\$ 0,00267	\$ 0,00267	\$ -	\$ (0,0640)
<b>Total</b>			\$ (0,1366)			\$ 0,0329	\$ (0,1037)
<b>TOTAL</b>							\$ (0,1037)



## VARIACIÓN DE CIF

## ORDEN DE PRODUCCION N°-1

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Papas fritas hojuela	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
5.000 unidades de 30 gramos	\$ 253,1192	\$ 266,7519	\$ -13,6327	80.243,5165	76.743,5165	\$ 0,0026	\$ 9,0730	80.243,5165	\$ -9,0730	\$ -13,6327
5.100 unidades de 50 gramos	\$ 403,9463	\$ 425,3593	\$ -21,4129	93.432,0362	89.352,0362	\$ 0,0025	\$ 10,1497	93.432,0362	\$ -10,1497	\$ -21,4129
1.800 unidades de 100 gramos	\$ 251,3783	\$ 267,5726	\$ -16,1943	57.946,8427	57.406,8427	\$ 0,0023	\$ 1,2460	57.946,8427	\$ -1,2460	\$ -16,1943
600 unidades de 200 gramos	\$ 124,0149	\$ 131,1018	\$ -7,0868	28.645,1271	28.525,1271	\$ 0,0024	\$ 0,2828	28.645,1271	\$ -0,2828	\$ -7,0868
180 unidades de 350 gramos	\$ 66,6894	\$ 71,0638	\$ -4,3744	14.499,7682	14.301,7682	\$ 0,0023	\$ 0,4570	14.499,7682	\$ -0,4570	\$ -4,3744
<b>TOTAL</b>										\$ 62,7012

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Chifle de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
2.200 unidades de 60 gramos	\$ 191,4745	\$ 198,8050	\$ -7,3306	43.076,2029	44.924,2029	\$ 0,0023	\$ -4,2885	43.076,2029	\$ 4,2885	\$ -7,3306
30 unidades de 115 gramos	\$ 5,8911	\$ 6,0683	\$ -0,1772	1.104,0715	1.170,0715	\$ 0,0022	\$ -0,1442	1.104,0715	\$ 0,1442	\$ -0,1772
<b>TOTAL</b>										\$ 7,5077

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Chifle de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
1.140 unidades de 60 gramos	\$ 108,0286	\$ 119,1390	\$ -11,1104	29.555,2608	26.134,1208	\$ 0,0022	\$ 7,6947	29.555,2608	\$ -7,6947	\$ -11,1104
100 unidades de 115 gramos	\$ 20,7341	\$ 22,7096	\$ -1,9755	4.825,1575	4.224,9575	\$ 0,0021	\$ 1,2478	4.825,1575	\$ -1,2478	\$ -1,9755
<b>TOTAL</b>										\$ 13,0859

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Maní de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
300 unidades Tira 50 gramos	\$ 17,2012	\$ 17,8457	\$ -0,6445	3.108,4570	3.408,7570	\$ 0,0026	\$ -0,7728	3.108,4570	\$ 0,7728	\$ -0,6445
600 unidades Tubo 50 gramos	\$ 55,7396	\$ 59,6880	\$ -3,9483	8.728,7694	9.329,3694	\$ 0,0025	\$ -1,5144	8.728,7694	\$ 1,5144	\$ -3,9483
<b>TOTAL</b>										\$ 4,5928

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Maní de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
20 unidades Tira 50 gramos	\$ 2,5293	\$ 2,7659	\$ -0,2366	207,2495	687,7485	\$ 0,0025	\$ -1,2223	207,2495	\$ 1,2223	\$ -0,2366
60 unidades Tubo 28 gramos	\$ 4,0977	\$ 4,2682	\$ -0,1704	413,8949	1.544,0847	\$ 0,0026	\$ -2,9185	413,8949	\$ 2,9185	\$ -0,1704
<b>TOTAL</b>										\$ 0,4070

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 1										
01 Al 07 Diciembre de 2016										
Maíz Tostado	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
40 unidades 60 gramos	\$ 6,3963	\$ 6,1781	\$ 0,2182	1.263,6882	1.327,7282	\$ 0,0021	\$ -0,1317	1.263,6882	\$ 0,1317	\$ 0,2182
<b>TOTAL</b>										\$ -0,2182



## ORDEN DE PRODUCCION N°-2

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 2										
08 Al 14 Diciembre de 2016										
Papas fritas hojuela	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
5.000 unidades de 30 gramos	\$ 254,0390	\$ 266,7519	\$ -12,7129	80.243,5165	76.643,5165	\$ 0,0026	\$ 9,3322	80.243,5165	\$ -9,3322	\$ -12,7129
5.100 unidades de 50 gramos	\$ 406,4204	\$ 425,3593	\$ -18,9389	93.432,0362	89.132,7362	\$ 0,0025	\$ 10,6953	93.432,0362	\$ -10,6953	\$ -18,9389
1.800 unidades de 100 gramos	\$ 254,8878	\$ 267,5726	\$ -12,6848	57.946,8427	57.406,8427	\$ 0,0023	\$ 1,2460	57.946,8427	\$ -1,2460	\$ -12,6848
600 unidades de 200 gramos	\$ 125,6493	\$ 131,1018	\$ -5,4525	28.645,1271	28.525,1271	\$ 0,0024	\$ 0,2828	28.645,1271	\$ -0,2828	\$ -5,4525
180 unidades de 350 gramos	\$ 67,6432	\$ 71,0638	\$ -3,4206	14.499,7682	14.300,5082	\$ 0,0023	\$ 0,4599	14.499,7682	\$ -0,4599	\$ -3,4206
<b>TOTAL</b>										\$ 53,2097

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 2										
08 Al 14 Diciembre de 2016										
Papas fritas palito	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
4.500 unidades de 55 gramos	\$ 271,5815	\$ 289,8443	\$ -18,2627	76.770,3140	73.620,3140	\$ 0,0025	\$ 7,7967	76.770,3140	\$ -7,7967	\$ -18,2627
2.400 unidades de 115 gramos	\$ 242,5169	\$ 257,6844	\$ -15,1675	65.278,6533	63.118,6533	\$ 0,0024	\$ 5,1433	65.278,6533	\$ -5,1433	\$ -15,1675
1.290 unidades de 200 gramos	\$ 238,6769	\$ 247,9435	\$ -9,2665	52.273,8848	53.305,8848	\$ 0,0022	\$ -2,2992	52.273,8848	\$ 2,2992	\$ -9,2665
600 unidades de 400 gramos	\$ 210,2427	\$ 220,8961	\$ -10,6535	47.763,8842	47.403,8842	\$ 0,0022	\$ 0,8002	47.763,8842	\$ -0,8002	\$ -10,6535
<b>TOTAL</b>										\$ 53,3502

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 2										
08 Al 14 Diciembre de 2016										
Chifle de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
4.400 unidades de 60 gramos	\$ 374,7225	\$ 397,6100	\$ -22,8876	86.152,4059	89.848,4059	\$ 0,0023	\$ -8,5771	86.152,4059	\$ 8,5771	\$ -22,8876
60 unidades de 115 gramos	\$ 11,4888	\$ 12,1366	\$ -0,6479	2.208,1430	2.340,1430	\$ 0,0022	\$ -0,2883	2.208,1430	\$ 0,2883	\$ -0,6479
<b>TOTAL</b>										\$ 23,5354

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 2										
08 Al 14 Diciembre de 2016										
Chifle de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CIfE	Vc	TH/He	Vq	Vn
2.280 unidades de 60 gramos	\$ 211,5286	\$ 238,2779	\$ -26,7494	59.110,5216	52.270,5216	\$ 0,0022	\$ 15,3842	59.110,5216	\$ -15,3842	\$ -26,7494
200 unidades de 115 gramos	\$ 40,4264	\$ 45,4191	\$ -4,9928	9.650,3150	8.450,3150	\$ 0,0021	\$ 2,4948	9.650,3150	\$ -2,4948	\$ -4,9928
<b>TOTAL</b>										\$ 31,7421



## ORDEN DE PRODUCCION N°-3

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 3										
15 Al 19 Diciembre de 2016										
Papas fritas hojuela	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
3.500 unidades de 30 gramos	\$ 177,8942	\$ 186,7263	\$ -8,8321	56.170,4616	53.678,4616	\$ 0,0026	\$ 6,4600	56.170,4616	\$ -6,4600	\$ -8,8321
3.600 unidades de 50 gramos	\$ 287,1562	\$ 300,2536	\$ -13,0974	65.952,0256	63.071,5216	\$ 0,0025	\$ 7,1658	65.952,0256	\$ -7,1658	\$ -13,0974
1.200 unidades de 100 gramos	\$ 169,9252	\$ 178,3817	\$ -8,4566	38.631,2285	38.271,2285	\$ 0,0023	\$ 0,8306	38.631,2285	\$ -0,8306	\$ -8,4566
400 unidades de 200 gramos	\$ 83,7662	\$ 87,4012	\$ -3,6350	19.096,7514	19.016,7434	\$ 0,0024	\$ 0,1885	19.096,7514	\$ -0,1885	\$ -3,6350
120 unidades de 350 gramos	\$ 45,0969	\$ 47,3759	\$ -2,2789	9.666,5121	9.534,4881	\$ 0,0023	\$ 0,3047	9.666,5121	\$ -0,3047	\$ -2,2789
<b>TOTAL</b>										\$ 36,3000

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 3										
15 Al 19 Diciembre de 2016										
Papas fritas palito	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
3.000 unidades de 55 gramos	\$ 181,0642	\$ 193,2295	\$ -12,1653	51.180,2094	49.083,2094	\$ 0,0025	\$ 5,1904	51.180,2094	\$ -5,1904	\$ -12,1653
1.600 unidades de 115 gramos	\$ 161,6794	\$ 171,7896	\$ -10,1102	43.519,1022	42.079,1022	\$ 0,0024	\$ 3,4289	43.519,1022	\$ -3,4289	\$ -10,1102
860 unidades de 200 gramos	\$ 159,1139	\$ 165,2956	\$ -6,1818	34.849,2565	35.537,2565	\$ 0,0022	\$ -1,5328	34.849,2565	\$ 1,5328	\$ -6,1818
400 unidades de 400 gramos	\$ 140,1632	\$ 147,2641	\$ -7,1009	31.842,5895	31.601,7895	\$ 0,0022	\$ 0,5352	31.842,5895	\$ -0,5352	\$ -7,1009
<b>TOTAL</b>										\$ 35,5582

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 3										
15 Al 19 Diciembre de 2016										
Chifle de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
2.200 unidades de 60 gramos	\$ 187,3526	\$ 198,8050	\$ -11,4525	43.076,2029	44.919,8029	\$ 0,0023	\$ -4,2783	43.076,2029	\$ 4,2783	\$ -11,4525
30 unidades de 115 gramos	\$ 5,7444	\$ 6,0683	\$ -0,3239	1.104,0715	1.170,1015	\$ 0,0022	\$ -0,1442	1.104,0715	\$ 0,1442	\$ -0,3239
<b>TOTAL</b>										\$ 11,7763

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 3										
15 Al 19 Diciembre de 2016										
Chifle de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
1.140 unidades de 60 gramos	\$ 105,7705	\$ 119,1390	\$ -13,3684	29.555,2608	26.136,4008	\$ 0,0022	\$ 7,6895	29.555,2608	\$ -7,6895	\$ -13,3684
100 unidades de 115 gramos	\$ 20,2156	\$ 22,7096	\$ -2,4940	4.825,1575	4.225,2575	\$ 0,0021	\$ 1,2472	4.825,1575	\$ -1,2472	\$ -2,4940
<b>TOTAL</b>										\$ 15,8624



**ORDEN DE PRODUCCION N°-4**

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Papas fritas hojuela	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
3.000 unidades de 30 gramos	\$ 177,1885	\$ 160,0511	\$ 17,1374	48.146,1099	53.721,5116	\$ 0,0026	\$ -14,4530	48.146,1099	\$ 14,4530	\$ 17,1374
3.000 unidades de 50 gramos	\$ 285,1490	\$ 250,2113	\$ 34,9376	54.960,0213	63.064,8256	\$ 0,0025	\$ -20,1621	54.960,0213	\$ 20,1621	\$ 34,9376
1.200 unidades de 100 gramos	\$ 167,5789	\$ 178,3817	\$ -10,8028	38.631,2285	38.266,4285	\$ 0,0023	\$ 0,8417	38.631,2285	\$ -0,8417	\$ -10,8028
400 unidades de 200 gramos	\$ 82,6782	\$ 87,4012	\$ -4,7230	19.096,7514	19.017,5514	\$ 0,0024	\$ 0,1866	19.096,7514	\$ -0,1866	\$ -4,7230
120 unidades de 350 gramos	\$ 44,4593	\$ 47,3759	\$ -2,9165	9.666,5121	9.534,3921	\$ 0,0023	\$ 0,3049	9.666,5121	\$ -0,3049	\$ -2,9165
<b>TOTAL</b>										<b>\$ -33,6326</b>

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Papas fritas palito	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
3.000 unidades de 55 gramos	\$ 179,6447	\$ 193,2295	\$ -13,5848	51.180,2094	49.080,2094	\$ 0,0025	\$ 5,1978	51.180,2094	\$ -5,1978	\$ -13,5848
1.600 unidades de 115 gramos	\$ 159,8942	\$ 171,7896	\$ -11,8954	43.519,1022	42.079,1022	\$ 0,0024	\$ 3,4289	43.519,1022	\$ -3,4289	\$ -11,8954
860 unidades de 200 gramos	\$ 156,9217	\$ 165,2956	\$ -8,3739	34.849,2565	35.537,2565	\$ 0,0022	\$ -1,5328	34.849,2565	\$ 1,5328	\$ -8,3739
400 unidades de 400 gramos	\$ 138,1382	\$ 147,2641	\$ -9,1259	31.842,5895	31.602,5895	\$ 0,0022	\$ 0,5335	31.842,5895	\$ -0,5335	\$ -9,1259
<b>TOTAL</b>										<b>\$ 42,9800</b>

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Chifle de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
2.200 unidades de 60 gramos	\$ 187,3612	\$ 198,8050	\$ -11,4438	43.076,2029	44.924,2029	\$ 0,0023	\$ -4,2885	43.076,2029	\$ 4,2885	\$ -11,4438
30 unidades de 115 gramos	\$ 5,7444	\$ 6,0683	\$ -0,3239	1.104,0715	1.170,0715	\$ 0,0022	\$ -0,1442	1.104,0715	\$ 0,1442	\$ -0,3239
<b>TOTAL</b>										<b>\$ 11,7677</b>



Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Chifle de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
1.140 unidades de 60 gramos	\$ 105,7714	\$ 119,1390	\$ -13,3675	29.555,2608	26.136,4008	\$ 0,0022	\$ 7,6895	29.555,2608	\$ -7,6895	\$ -13,3675
100 unidades de 115 gramos	\$ 20,2156	\$ 22,7096	\$ -2,4940	4.825,1575	4.225,2575	\$ 0,0021	\$ 1,2472	4.825,1575	\$ -1,2472	\$ -2,4940
<b>TOTAL</b>										\$ 15,8615

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Maní de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
300 unidades Tira 50 gramos	\$ 17,2004	\$ 17,8457	\$ -0,6452	3.108,4570	3.408,4570	\$ 0,0026	\$ -0,7720	3.108,4570	\$ 0,7720	\$ -0,6452
600 unidades Tubo 50 gramos	\$ 55,7396	\$ 59,6880	\$ -3,9483	8.728,7694	9.329,3694	\$ 0,0025	\$ -1,5144	8.728,7694	\$ 1,5144	\$ -3,9483
<b>TOTAL</b>										\$ 4,5935

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Maní de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
20 unidades Tira 50 gramos	\$ 2,5325	\$ 2,7659	\$ -0,2334	207,2495	229,2695	\$ 0,0025	\$ -0,0560	207,2495	\$ 0,0560	\$ -0,2334
60 unidades Tubo 28 gramos	\$ 4,0976	\$ 4,2682	\$ -0,1706	413,8949	514,6949	\$ 0,0026	\$ -0,2603	413,8949	\$ 0,2603	\$ -0,1706
<b>TOTAL</b>										\$ 0,4040

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 4										
20 Al 23 Diciembre de 2016										
Maíz Tostado	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
40 unidades 60 gramos	\$ 6,3962	\$ 6,1781	\$ 0,2181	1.263,6882	1.327,6882	\$ 0,0021	\$ -0,1316	1.263,6882	\$ 0,1316	\$ 0,2181
<b>TOTAL</b>										\$ -0,2181

**ORDEN DE PRODUCCION N°-5**

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Papas fritas hojuela	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
3.000 unidades de 30 gramos	\$ 176,3856	\$ 160,0511	\$ 16,3344	48.146,1099	53.709,9616	\$ 0,0026	\$ -14,4231	48.146,1099	\$ 14,4231	\$ 16,3344
3.000 unidades de 50 gramos	\$ 283,1776	\$ 250,2113	\$ 32,9663	54.960,0213	63.082,8256	\$ 0,0025	\$ -20,2069	54.960,0213	\$ 20,2069	\$ 32,9663
1.200 unidades de 100 gramos	\$ 165,2298	\$ 178,3817	\$ -13,1520	38.631,2285	38.260,4285	\$ 0,0023	\$ 0,8556	38.631,2285	\$ -0,8556	\$ -13,1520
400 unidades de 200 gramos	\$ 81,5880	\$ 87,4012	\$ -5,8132	19.096,7514	19.017,1514	\$ 0,0024	\$ 0,1876	19.096,7514	\$ -0,1876	\$ -5,8132
120 unidades de 350 gramos	\$ 43,8229	\$ 47,3759	\$ -3,5530	9.666,5121	9.534,8721	\$ 0,0023	\$ 0,3038	9.666,5121	\$ -0,3038	\$ -3,5530
<b>TOTAL</b>										\$ -26,7826

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Papas fritas palito	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
3.000 unidades de 55 gramos	\$ 178,2252	\$ 193,2295	\$ -15,0043	51.180,2094	49.077,2094	\$ 0,0025	\$ 5,2052	51.180,2094	\$ -5,2052	\$ -15,0043
1.600 unidades de 115 gramos	\$ 158,1116	\$ 171,7896	\$ -13,6780	43.519,1022	42.080,7022	\$ 0,0024	\$ 3,4250	43.519,1022	\$ -3,4250	\$ -13,6780
860 unidades de 200 gramos	\$ 154,7296	\$ 165,2956	\$ -10,5661	34.849,2565	35.537,2565	\$ 0,0022	\$ -1,5328	34.849,2565	\$ 1,5328	\$ -10,5661
400 unidades de 400 gramos	\$ 136,1117	\$ 147,2641	\$ -11,1524	31.842,5895	31.602,5895	\$ 0,0022	\$ 0,5335	31.842,5895	\$ -0,5335	\$ -11,1524
<b>TOTAL</b>										\$ 50,4008

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N°- 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Chifle de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
2.200 unidades de 60 gramos	\$ 187,3578	\$ 198,8050	\$ -11,4472	43.076,2029	44.922,0029	\$ 0,0023	\$ -4,2834	43.076,2029	\$ 4,2834	\$ -11,4472
30 unidades de 115 gramos	\$ 5,7444	\$ 6,0683	\$ -0,3239	1.104,0715	1.170,1015	\$ 0,0022	\$ -0,1442	1.104,0715	\$ 0,1442	\$ -0,3239
<b>TOTAL</b>										\$ 11,7711



Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N° 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Chifle de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
1.140 unidades de 60 gramos	\$ 105,7687	\$ 119,1390	\$ -13,3702	29.555,2608	26.135,2608	\$ 0,0022	\$ 7,6921	29.555,2608	\$ -7,6921	\$ -13,3702
100 unidades de 115 gramos	\$ 20,2154	\$ 22,7096	\$ -2,4942	4.825,1575	4.225,1575	\$ 0,0021	\$ 1,2474	4.825,1575	\$ -1,2474	\$ -2,4942
<b>TOTAL</b>										\$ 15,8644

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N° 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Maní de Dulce	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
300 unidades Tira 50 gramos	\$ 17,2012	\$ 17,8457	\$ -0,6445	3.108,4570	3.408,7570	\$ 0,0026	\$ -0,7728	3.108,4570	\$ 0,7728	\$ -0,6445
600 unidades Tubo 50 gramos	\$ 55,7382	\$ 59,6880	\$ -3,9497	8.728,7694	9.328,7694	\$ 0,0025	\$ -1,5129	8.728,7694	\$ 1,5129	\$ -3,9497
<b>TOTAL</b>										\$ 4,5942

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N° 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Maní de Sal	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
20 unidades Tira 50 gramos	\$ 2,5324	\$ 2,7659	\$ -0,2335	207,2495	229,2495	\$ 0,0025	\$ -0,0560	207,2495	\$ 0,0560	\$ -0,2335
60 unidades Tubo 28 gramos	\$ 4,0975	\$ 4,2682	\$ -0,1707	413,8949	514,6349	\$ 0,0026	\$ -0,2601	413,8949	\$ 0,2601	\$ -0,1707
<b>TOTAL</b>										\$ 0,4041

Frituras la Súper Delicia										
Variación CIF										
Orden de Producción N° 5										
27 Al 30 Diciembre de 2016										
Maíz Tostado	CIFr	CIFp	Vp	TH/Hp	TH/Hr	C/H CFe	Vc	TH/He	Vq	Vn
40 unidades 60 gramos	\$ 6,3962	\$ 6,1781	\$ 0,2181	1.263,6882	1.327,6882	\$ 0,0021	\$ -0,1316	1.263,6882	\$ 0,1316	\$ 0,2181
<b>TOTAL</b>										\$ -0,2181



## ANEXO N°- 12 REGISTRO DE ÓRDENES DE PRODUCCIÓN (2 a 5) EN EL LIBRO DIARIO

Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Del 01 de Diciembre al 31 de Diciembre				
EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA				
Orden de Producción N°- 2				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
31/12/2016	-1-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.640,54	
	<b>Variación Neta Materia Prima Directa</b>			115,56
	Papas Fritas Hojuela	32,24		
	Papas Fritas Palito	35,71		
	Chifle de Dulce	28,81		
	Chifel de Sal	18,80		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	<b>Inventario de Materia Prima Directa</b>			1.524,98
	Papas Fritas Hojuela	604,14		
	Papas Fritas Palito	543,47		
	Chifle de Dulce	228,95		
	Chifel de Sal	148,42		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Según requerimiento de MPD orden de producción N°- 2			
31/12/2016	-2-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.600,97	
	<b>Variación Neta Mano de Obra Directa</b>			71,07
	Papas Fritas Hojuela	29,45		
	Papas Fritas Palito	25,92		
	Chifle de Dulce	-1,68		
	Chifel de Sal	17,39		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	<b>Mano de Obra Directa en Proceso</b>			1.529,89
	Papas Fritas Hojuela	645,67		
	Papas Fritas Palito	542,17		
	Chifle de Dulce	206,44		
	Chifel de Sal	135,62		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Según el rol de pagos de la Mano de Obra Directa mes Diciembre			
31/12/2016	-3-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		2.871,66	
	<b>Variación Neta de CIF's</b>			161,84
	Papas Fritas Hojuela	53,21		
	Papas Fritas Palito	53,35		
	Chifle de Dulce	23,54		
	Chifel de Sal	31,74		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	<b>Costos indirectos de Fabricación en proceso</b>			2.709,82
	Papas Fritas Hojuela	1.108,64		
	Papas Fritas Palito	963,02		
	Chifle de Dulce	386,21		
	Chifel de Sal	251,95		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Según orden de producción N°- 2 para la producción			
	<b>SUMAN</b>		<b>6.113,17</b>	<b>6.113,17</b>



31/12/2016	<b>PASAN</b>		<b>6.113,17</b>	<b>6.113,17</b>
	-4-			
	Variación Neta Materia Prima Directa		115,56	
	Variación Neta Mano de Obra Directa		71,07	
	Variación Neta de CIF's		161,84	
	Costo de Ventas			348,47
	Para cierre de Variaciones			
31/12/2016	-5-			
	Inventarios de Productos Terminados		6.113,17	
	Inventarios de productos en Proceso			6.113,17
	Materia Prima	1.640,54		
	Mano de Obra	1.600,97		
	Costos Indirectos de Fabricación	2.871,66		
	Entrega de Productos en Proceso a Bodega Final			
31/12/2016	-6-			
	Caja		8020,90	
	Ventas			8.020,90
	Papas Fritas Hojuela	2.761,50		
	Papas Fritas Palito	3.927,00		
	Chifle de Dulce	822,00		
	Chifel de Sal	510,40		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Por venta de Producción al contado			
31/12/2016	-7-			
	Costo de Ventas		6.113,17	
	Inventario de Productos Terminados			6.113,17
	Por entrega de Productos Terminados a Clientes			
31/12/2016	-8-			
	Ventas		8.020,90	
	Papas Fritas Hojuela	2.761,50		
	Papas Fritas Palito	3.927,00		
	Chifle de Dulce	822,00		
	Chifel de Sal	510,40		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Utilidad Bruta Ventas			2.256,20
	Costo de Ventas			5.764,70
	Para Determinar Utilidad bruta			
<b>TOTAL</b>			<b>34.729,79</b>	<b>34.729,79</b>



Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Del 01 de Diciembre al 31 de Diciembre				
EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA				
Orden de Producción N°- 3				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
31/12/2016	-1-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.035,68	
	<b>Variación Neta Materia Prima Directa</b>			69,54
	Papas Fritas Hojuela	21,94		
	Papas Fritas Palito	23,80		
	Chifle de Dulce	14,41		
	Chifel de Sal	9,39		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	<b>Inventario de Materia Prima Directa</b>			966,14
	Papas Fritas Hojuela	415,13		
	Papas Fritas Palito	362,32		
	Chifle de Dulce	114,48		
	Chifel de Sal	74,22		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Según requerimiento de MPD orden de producción N°- 3			
31/12/2016	-2-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.023,73	
	<b>Variación Neta Mano de Obra Directa</b>			45,28
	Papas Fritas Hojuela	20,15		
	Papas Fritas Palito	17,27		
	Chifle de Dulce	-0,83		
	Chifel de Sal	8,70		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	<b>Mano de Obra Directa en Proceso</b>			978,45
	Papas Fritas Hojuela	445,98		
	Papas Fritas Palito	361,45		
	Chifle de Dulce	103,21		
	Chifel de Sal	67,81		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Según el rol de pagos de la Mano de Obra Directa mes Diciembre			
31/12/2016	-3-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.824,44	
	<b>Variación Neta de CIF's</b>			99,50
	Papas Fritas Hojuela	36,30		
	Papas Fritas Palito	35,56		
	Chifle de Dulce	11,78		
	Chifel de Sal	15,86		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	<b>Costos indirectos de Fabricación en proceso</b>			1.724,94
	Papas Fritas Hojuela	763,84		
	Papas Fritas Palito	642,02		
	Chifle de Dulce	193,10		
	Chifel de Sal	125,99		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Según orden de producción N°- 3 para la producción			
	<b>SUMAN</b>		<b>3.883,85</b>	<b>3.883,85</b>



31/12/2016	<b>PASAN</b>		<b>3.883,85</b>	<b>3.883,85</b>
	-4-			
	Variación Neta Materia Prima Directa		69,54	
	Variación Neta Mano de Obra Directa		45,28	
	Variación Neta de CIF's		99,50	
	Costo de Ventas			214,33
	Para cierre de Variaciones			
31/12/2016	-5-			
	Inventarios de Productos Terminados		3.883,85	
	Inventarios de productos en Proceso			3.883,85
	Materia Prima	1.035,68		
	Mano de Obra	1.023,73		
	Costos Indirectos de Fabricación	1.824,44		
	Entrega de Productos en Proceso a Bodega Final			
31/12/2016	-6-			
	Caja		5169,20	
	Ventas			5.169,20
	Papas Fritas Hojuela	1.885,00		
	Papas Fritas Palito	2.618,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Por venta de Producción al contado			
31/12/2016	-7-			
	Costo de Ventas		3.883,85	
	Inventario de Productos Terminados			3.883,85
	Por entrega de Productos Terminados a Clientes			
31/12/2016	-8-			
	Ventas		5.169,20	
	Papas Fritas Hojuela	1.885,00		
	Papas Fritas Palito	2.618,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	0,00		
	Maní de Sal	0,00		
	Maiz Tostado	0,00		
	Utilidad Bruta Ventas			1.499,67
	Costo de Ventas			3.669,53
	Para Determinar Utilidad bruta			
<b>TOTAL</b>			<b>22.204,28</b>	<b>22.204,28</b>





Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Del 01 de Diciembre al 31 de Diciembre				
EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA				
Orden de Producción N°- 4				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
31/12/2016	-1-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.065,46	
	<b>Variación Neta Materia Prima Directa</b>			54,64
	Papas Fritas Hojuela	-8,79		
	Papas Fritas Palito	32,16		
	Chifle de Dulce	14,41		
	Chifel de Sal	9,39		
	Maní de Dulce	6,83		
	Maní de Sal	0,77		
	Maiz Tostado	-0,13		
	<b>Inventario de Materia Prima Directa</b>			1.010,82
	Papas Fritas Hojuela	407,40		
	Papas Fritas Palito	353,96		
	Chifle de Dulce	114,48		
	Chifel de Sal	74,22		
	Maní de Dulce	50,68		
	Maní de Sal	5,58		
	Maiz Tostado	4,51		
	Según requerimiento de MPD orden de producción N°- 5			
31/12/2016	-2-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.009,79	
	<b>Variación Neta Mano de Obra Directa</b>			-4,88
	Papas Fritas Hojuela	-28,07		
	Papas Fritas Palito	17,28		
	Chifle de Dulce	-0,84		
	Chifel de Sal	8,69		
	Maní de Dulce	-1,54		
	Maní de Sal	-0,30		
	Maiz Tostado	-0,10		
	<b>Mano de Obra Directa en Proceso</b>			1.014,67
	Papas Fritas Hojuela	446,05		
	Papas Fritas Palito	361,45		
	Chifle de Dulce	103,22		
	Chifel de Sal	67,81		
	Maní de Dulce	31,55		
	Maní de Sal	1,90		
	Maiz Tostado	2,70		
	Según el rol de pagos de la Mano de Obra Directa mes Diciembre			
31/12/2016	-3-			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.838,47	
	<b>Variación Neta de CIF's</b>			41,76
	Papas Fritas Hojuela	-33,63		
	Papas Fritas Palito	42,98		
	Chifle de Dulce	11,77		
	Chifel de Sal	15,86		
	Maní de Dulce	4,59		
	Maní de Sal	0,40		
	Maiz Tostado	-0,22		
	<b>Costos indirectos de Fabricación en proceso</b>			1.796,71
	Papas Fritas Hojuela	757,05		
	Papas Fritas Palito	634,60		
	Chifle de Dulce	193,11		
	Chifel de Sal	125,99		
	Maní de Dulce	72,94		
	Maní de Sal	6,63		
	Maiz Tostado	6,40		
	Según orden de producción N°- 4 para la producción			
	<b>SUMAN</b>		<b>3.913,72</b>	<b>3.913,72</b>



31/12/2016	<b>PASAN</b>		<b>3.913,72</b>	<b>3.913,72</b>
	-4-			
	Variación Neta Materia Prima Directa		54,64	
	Variación Neta Mano de Obra Directa		-4,88	
	Variación Neta de CIF's		41,76	
	Costo de Ventas			91,51
	Para cierre de Variaciones			
31/12/2016	-5-			
	Inventarios de Productos Terminados		3.913,72	
	Inventarios de productos en Proceso			3.913,72
	Materia Prima	1.065,46		
	Mano de Obra	1.009,79		
	Costos Indirectos de Fabricación	1.838,47		
	Entrega de Productos en Proceso a Bodega Final			
31/12/2016	-6-			
	Caja		5212,30	
	Ventas			5.212,30
	Papas Fritas Hojuela	1.753,00		
	Papas Fritas Palito	2.618,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	153,00		
	Maní de Sal	15,30		
	Maiz Tostado	6,80		
	Por venta de Producción al contado			
31/12/2016	-7-			
	Costo de Ventas		3.913,72	
	Inventario de Productos Terminados			3.913,72
	Por entrega de Productos Terminados a Clientes			
31/12/2016	-8-			
	Ventas		5.212,30	
	Papas Fritas Hojuela	1.753,00		
	Papas Fritas Palito	2.618,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	153,00		
	Maní de Sal	15,30		
	Maiz Tostado	6,80		
	Utilidad Bruta Ventas			1.390,09
	Costo de Ventas			3.822,21
	Para Determinar Utilidad bruta			
	<b>TOTAL</b>		<b>22.257,26</b>	<b>22.257,26</b>



Empresa Frituras La Súper Delicia				
Libro Diario				
Del 01 de Diciembre al 31 de Diciembre				
EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA				
Orden de Producción N°- 5				
Fecha	Detalle	Auxiliar	Debe	Haber
31/12/2016	<b>-1-</b>			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.065,46	
	<b>Variación Neta Materia Prima Directa</b>			70,72
	Papas Fritas Hojuela	-1,07		
	Papas Fritas Palito	40,52		
	Chifle de Dulce	14,41		
	Chifel de Sal	9,39		
	Maní de Dulce	6,83		
	Maní de Sal	0,77		
	Maiz Tostado	-0,13		
	<b>Inventario de Materia Prima Directa</b>			994,74
	Papas Fritas Hojuela	399,68		
	Papas Fritas Palito	345,60		
	Chifle de Dulce	114,48		
	Chifel de Sal	74,22		
	Maní de Dulce	50,68		
	Maní de Sal	5,58		
	Maiz Tostado	4,51		
	Según requerimiento de MPD orden de producción N°- 5			
31/12/2016	<b>-2-</b>			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.009,79	
	<b>Variación Neta Mano de Obra Directa</b>			-4,87
	Papas Fritas Hojuela	-28,07		
	Papas Fritas Palito	17,28		
	Chifle de Dulce	-0,84		
	Chifel de Sal	8,70		
	Maní de Dulce	-1,54		
	Maní de Sal	-0,30		
	Maiz Tostado	-0,10		
	<b>Mano de Obra Directa en Proceso</b>			1.014,66
	Papas Fritas Hojuela	446,05		
	Papas Fritas Palito	361,44		
	Chifle de Dulce	103,21		
	Chifel de Sal	67,81		
	Maní de Dulce	31,55		
	Maní de Sal	1,90		
	Maiz Tostado	2,70		
	Según el rol de pagos de la Mano de Obra Directa mes Diciembre			
31/12/2016	<b>-3-</b>			
	<b>Inventario de Productos en Proceso</b>		1.838,47	
	<b>Variación Neta de CIF's</b>			56,03
	Papas Fritas Hojuela	-26,78		
	Papas Fritas Palito	50,40		
	Chifle de Dulce	11,77		
	Chifel de Sal	15,86		
	Maní de Dulce	4,59		
	Maní de Sal	0,40		
	Maiz Tostado	-0,22		
	<b>Costos indirectos de Fabricación en proceso</b>			1.782,43
	Papas Fritas Hojuela	750,20		
	Papas Fritas Palito	627,18		
	Chifle de Dulce	193,10		
	Chifel de Sal	125,98		
	Maní de Dulce	72,94		
	Maní de Sal	6,63		
	Maiz Tostado	6,40		
	Según orden de producción N°- 5 para la producción			
	<b>SUMAN</b>		<b>3.913,72</b>	<b>3.913,72</b>



31/12/2016	<b>PASAN</b>		<b>3.913,72</b>	<b>3.913,72</b>
	-4-			
	Variación Neta Materia Prima Directa		70,72	
	Variación Neta Mano de Obra Directa		-4,87	
	Variación Neta de CIF's		56,03	
	Costo de Ventas			121,89
	Para cierre de Variaciones			
31/12/2016	-5-			
	Inventarios de Productos Terminados		3.913,72	
	Inventarios de productos en Proceso			3.913,72
	Materia Prima	1.065,46		
	Mano de Obra	1.009,79		
	Costos Indirectos de Fabricación	1.838,47		
	Entrega de Productos en Proceso a Bodega Final			
31/12/2016	-6-			
	Caja		5212,30	
	Ventas			5.212,30
	Papas Fritas Hojuela	1.753,00		
	Papas Fritas Palito	2.618,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	153,00		
	Maní de Sal	15,30		
	Maiz Tostado	6,80		
	Por venta de Producción al contado			
31/12/2016	-7-			
	Costo de Ventas		3.913,72	
	Inventario de Productos Terminados			3.913,72
	Por entrega de Productos Terminados a Clientes			
31/12/2016	-8-			
	Ventas		5.212,30	
	Papas Fritas Hojuela	1.753,00		
	Papas Fritas Palito	2.618,00		
	Chifle de Dulce	411,00		
	Chifel de Sal	255,20		
	Maní de Dulce	153,00		
	Maní de Sal	15,30		
	Maiz Tostado	6,80		
	Utilidad Bruta Ventas			1.420,47
	Costo de Ventas			3.791,83
	Para Determinar Utilidad bruta			
<b>TOTAL</b>			<b>22.287,63</b>	<b>22.287,63</b>

**ANEXO N°- 13 VENTAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN**

<b>Frituras la Súper Delicia</b>			
<b>Ventas (Orden de producción N°- 2)</b>			
<b>08 al 14 Diciembre de 2016</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio de Venta</b>	<b>Ingresos</b>
<b>Papas fritas hojuela</b>	<b>\$</b>		<b>2.761,50</b>
30 gramos	5.000	\$ 0,0660	\$ 330,00
50 gramos	5.100	\$ 0,1650	\$ 841,50
100 gramos	1.800	\$ 0,4200	\$ 756,00
200 gramos	600	\$ 0,8500	\$ 510,00
350 gramos	180	\$ 1,8000	\$ 324,00
<b>Papas fritas palito</b>	<b>\$</b>		<b>3.927,00</b>
55 gramos	4.500	\$ 0,1650	\$ 742,50
115 gramos	2.400	\$ 0,4200	\$ 1.008,00
200 gramos	1.290	\$ 0,8500	\$ 1.096,50
400 gramos	600	\$ 1,8000	\$ 1.080,00
<b>Chifle de Dulce</b>	<b>\$</b>		<b>822,00</b>
60 gramos	4.400	\$ 0,1800	\$ 792,00
115 gramos	60	\$ 0,5000	\$ 30,00
<b>Chifle de Sal</b>	<b>\$</b>		<b>510,40</b>
60 gramos	2.280	\$ 0,1800	\$ 410,40
115 gramos	200	\$ 0,5000	\$ 100,00
<b>Total</b>	<b>\$</b>		<b>8.020,90</b>



<b>Frituras la Súper Delicia</b>			
<b>Ventas (Orden de producción N°- 3)</b>			
<b>15 al 19 Diciembre de 2016</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio de Venta</b>	<b>Ingresos</b>
<b>Papas fritas hojuela</b>	<b>\$</b>		<b>1.885,00</b>
30 gramos	3.500	\$ 0,0660	\$ 231,00
50 gramos	3.600	\$ 0,1650	\$ 594,00
100 gramos	1.200	\$ 0,4200	\$ 504,00
200 gramos	400	\$ 0,8500	\$ 340,00
350 gramos	120	\$ 1,8000	\$ 216,00
<b>Papas fritas palito</b>	<b>\$</b>		<b>2.618,00</b>
55 gramos	3.000	\$ 0,1650	\$ 495,00
115 gramos	1.600	\$ 0,4200	\$ 672,00
200 gramos	860	\$ 0,8500	\$ 731,00
400 gramos	400	\$ 1,8000	\$ 720,00
<b>Chifle de Dulce</b>	<b>\$</b>		<b>411,00</b>
60 gramos	2.200	\$ 0,1800	\$ 396,00
115 gramos	30	\$ 0,5000	\$ 15,00
<b>Chifle de Sal</b>	<b>\$</b>		<b>255,20</b>
60 gramos	1.140	\$ 0,1800	\$ 205,20
115 gramos	100	\$ 0,5000	\$ 50,00
<b>Total</b>	<b>\$</b>		<b>5.169,20</b>



<b>Frituras la Súper Delicia</b>			
<b>Ventas (Orden de producción N°- 4)</b>			
<b>20 al 23 Diciembre de 2016</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio de Venta</b>	<b>Ingresos</b>
<b>Papas fritas hojuela</b>	<b>\$</b>		<b>1.753,00</b>
30 gramos	3.000	\$ 0,0660	\$ 198,00
50 gramos	3.000	\$ 0,1650	\$ 495,00
100 gramos	1.200	\$ 0,4200	\$ 504,00
200 gramos	400	\$ 0,8500	\$ 340,00
350 gramos	120	\$ 1,8000	\$ 216,00
<b>Papas fritas palito</b>	<b>\$</b>		<b>2.618,00</b>
55 gramos	3.000	\$ 0,1650	\$ 495,00
115 gramos	1.600	\$ 0,4200	\$ 672,00
200 gramos	860	\$ 0,8500	\$ 731,00
400 gramos	400	\$ 1,8000	\$ 720,00
<b>Chifle de Dulce</b>	<b>\$</b>		<b>411,00</b>
60 gramos	2.200	\$ 0,1800	\$ 396,00
115 gramos	30	\$ 0,5000	\$ 15,00
<b>Chifle de Sal</b>	<b>\$</b>		<b>255,20</b>
60 gramos	1.140	\$ 0,1800	\$ 205,20
115 gramos	100	\$ 0,5000	\$ 50,00
<b>Maní de Dulce</b>	<b>\$</b>		<b>153,00</b>
Tira 50 gramos	300	\$ 0,1500	\$ 45,00
Tubo 50 gramos	600	\$ 0,1800	\$ 108,00
<b>Maní de Sal</b>	<b>\$</b>		<b>15,30</b>
Tira 50 gramos	20	\$ 0,1650	\$ 3,30
Tubo 28 gramos	60	\$ 0,2000	\$ 12,00
<b>Maíz Tostado</b>	<b>\$</b>		<b>6,80</b>
60 gramos	40	\$ 0,1700	\$ 6,80
<b>Total</b>	<b>\$</b>		<b>5.212,30</b>



<b>Frituras la Súper Delicia</b>			
<b>Ventas (Orden de producción N°- 5)</b>			
<b>27 al 30 Diciembre de 2016</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio de Venta</b>	<b>Ingresos</b>
<b>Papas fritas hojuela</b>	<b>\$</b>		<b>1.753,00</b>
30 gramos	3.000	\$ 0,0660	\$ 198,00
50 gramos	3.000	\$ 0,1650	\$ 495,00
100 gramos	1.200	\$ 0,4200	\$ 504,00
200 gramos	400	\$ 0,8500	\$ 340,00
350 gramos	120	\$ 1,8000	\$ 216,00
<b>Papas fritas palito</b>	<b>\$</b>		<b>2.618,00</b>
55 gramos	3.000	\$ 0,1650	\$ 495,00
115 gramos	1.600	\$ 0,4200	\$ 672,00
200 gramos	860	\$ 0,8500	\$ 731,00
400 gramos	400	\$ 1,8000	\$ 720,00
<b>Chifle de Dulce</b>	<b>\$</b>		<b>411,00</b>
60 gramos	2.200	\$ 0,1800	\$ 396,00
115 gramos	30	\$ 0,5000	\$ 15,00
<b>Chifle de Sal</b>	<b>\$</b>		<b>255,20</b>
60 gramos	1.140	\$ 0,1800	\$ 205,20
115 gramos	100	\$ 0,5000	\$ 50,00
<b>Maní de Dulce</b>	<b>\$</b>		<b>153,00</b>
Tira 50 gramos	300	\$ 0,1500	\$ 45,00
Tubo 50 gramos	600	\$ 0,1800	\$ 108,00
<b>Maní de Sal</b>	<b>\$</b>		<b>15,30</b>
Tira 50 gramos	20	\$ 0,1650	\$ 3,30
Tubo 28 gramos	60	\$ 0,2000	\$ 12,00
<b>Maíz Tostado</b>	<b>\$</b>		<b>6,80</b>
60 gramos	40	\$ 0,1700	\$ 6,80
<b>Total</b>	<b>\$</b>		<b>5.212,30</b>





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

#### DISEÑO DE TESIS

#### **Autores:**

Cristian Narváez

Javier Sánchez

#### **1. Tema de la Investigación**

Estudio de la aplicación del sistema de contabilidad de costos estándar para el sector industrial manufacturero – elaboración de productos alimenticios, caso práctico para una PYME: Empresa Frituras la Súper Delicia.

#### **2. Justificación del tema**

##### **Actualidad del tema**

En las empresas dedicadas a la fabricación de productos en este caso alimenticios, resulta de gran importancia tener un sistema de costeo confiable y acorde a las necesidades en vista de que gran parte del capital se encuentra invertido en los materiales tales como materia prima, mano de obra, CIF etc., así como su mercadería en inventario representa uno de sus activos más importantes, por tales motivos toda empresa tiene la necesidad de implementar un sistema de costos que le provea información fiable para la toma de decisiones.

##### **Aporte que la investigación brindara al desarrollo profesional**

El presente trabajo de investigación aporta a la comprensión en el ámbito profesional y empresarial, lo que enmarca la conformación y realización de un sistema de costeo basado en la teoría obtenida a lo largo de los años de estudio, lo cual nos permitirá tener una visión integral de cómo funciona la industria manufacturera y nuestro rol que desempeñaremos como futuros contadores en los mismos, para la búsqueda del constante desarrollo.



## **Los potenciales usuarios de la investigación**

Podrán hacer uso de esta investigación las diferentes empresas manufactureras de productos alimenticios enmarcadas dentro del sector de PYME's, debido a que esta puede adaptarse a sus requerimientos y necesidades, los mismos que han ido creciendo en la región.

## **El problema que será analizado en la investigación**

La Empresa Frituras La Súper Delicia a la presente fecha desconoce el costo real de sus productos y por consiguiente su utilidad, debido a que se maneja bajo un sistema tradicional en sus diferentes líneas, lo cual no permite conocer cuál de sus productos es más rentable debido a una inadecuada planificación de producción, es por ello que se cree necesario un sistema de costeo estándar para dar solución a dichos problemas.

## **El “por qué” de la investigación**

La principal razón por la que se decidió realizar esta investigación es para dotar con un sistema de costos acorde a las necesidades no solo de esta empresa si no con una visión hacia PYMES's de este sector industrial dentro de la región, puesto que por diversos motivos muy pocas se arriesgan a llevar un sistema de costeo, pensando erróneamente que es cosa solo de las grandes empresas.

## **La principal motivación para realizar esta investigación**

El estudio de la aplicación de este sistema de costeo resulta de mucha importancia para sus propietarios, pues en el tiempo de existencia de la empresa se maneja de manera informal los procesos que en ella existen a tal punto que no existe un monitoreo o control eficiente de los recursos que implica realizar cada uno de los productos, esto evidentemente impide muchas posibilidades de crecimiento y expansión de la misma.

Al aplicar el sistema de costeo estándar se podrá conocer a ciencia cierta los procesos, los materiales, las responsabilidades y una mejora significativa en cuanto a pérdidas por el mal uso de recursos, con este sistema se permitirá obtener una herramienta útil para la toma de decisiones.



### **3. Breve descripción del objeto de estudio.**

FRITURAS LA SUPER DELICIA, es una empresa dedicada a la elaboración de varias frituras tales como: Papas en funda, chifles de dulce, chifles de sal, Yucas, tostado, maní entre otros. Desde hace 10 años viene ofreciendo estos tipos de productos a la ciudad de Cuenca, Machala, Macas entre otros, cuenta con su propia planta de producción la cual en los últimos años ha vendido automatizando sus procesos productivos.

Actualmente la empresa se encuentra localizada en la Autopista Sayausí intersección Autopista San Joaquín a media cuadra de la ex FONDA COOPERA.

### **4. Formulación del problema**

La empresa FRITURAS LA SUPER DELICIA ha iniciado sus actividades desde el proceso más sencillo como pelar papas, freír, enfundar hasta llegar a ser puesto a la venta, este ha sido por mucho tiempo su manera de operar, pero a medida que el tiempo ha pasado ha hecho que no solo se concentre en un solo producto, sino en otros de procesos similares, sin embargo a medida que los diferentes productos fueron teniendo mayor aceptación en el mercado este sistema tradicional de producción en muchas ocasiones representa un problema para su expansión y potencial crecimiento en el mercado, lo que crea la necesidad de controlar con una mejor administración de los recursos productivos.

Dado los años de funcionamiento de esta empresa se puede notar un crecimiento muy importante en cuanto a sus instalaciones pero no en su administración y manejo de recursos productivos por lo que se considera necesario que este problema sea solucionado, con la finalidad de crecer y ser competitivo en el mercado actual.

La ausencia de un sistema de costos estándar en la empresa no permite al administrador realizar una valoración correcta y oportuna de sus inventarios generando problemas administrativos, es así que surge la necesidad de implementar un sistema de costos que permita tomar mejores decisiones en los momentos oportunos de manera más eficiente el proceso productivo.



## 5. Objetivos

### 5.1. Objetivo General

Estudiar la factibilidad de la aplicación de un sistema de costeo estándar en una PYME perteneciente a la industria manufacturera específicamente elaboración de productos alimenticios así como evaluar el impacto en la administración de sus recursos productivos.

### 5.2. Objetivos específicos

1. Obtener conocimiento e información de la empresa La Súper Delicia.
2. Fundamentar todo lo referente al sistema de costos estándar por medios impresos y digitales.
3. Estudiar la viabilidad de la implantación de un sistema de costos estándar en la empresa.
4. Contribuir con información para identificar problemas existentes en los procesos productivos.
5. Analizar los resultados obtenidos, con la finalidad de recomendar o no la aplicación de este sistema.

## 6. Elaboración de del marco teórico de referencia

### 6.1. Marco de antecedentes

En la actualidad existen varios estudios, artículos, publicación y tesis académicas que hacen referencia al tema de implementación del sistema de costos estándar en diferentes empresas tanto dentro como fuera de la región, dichos estudios defenderán y ayudaran a complementar nuestro trabajo de investigación.

En la tesis denominada "DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN ESTÁNDAR PARA LA EMPRESA DE CATERING "GOURMET SANTA FE"<sup>33</sup> (García, 2015) proporciona información sobre la elaboración de un Diseño de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción estándar con el fin establecer en los tres elementos del costo y la determinación del estándar para la materia prima directa basada en cantidad, estándar de cantidad para la mano de obra directa, y estándares para la asignación de costos indirectos de fabricación, para la determinación del costo unitario de los productos.

---

<sup>33</sup> [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03\\_3669.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_3669.pdf)



En la tesis “Diseño de un sistema de costos estándar en una industria de Frituras de Maíz”<sup>34</sup> (Morales, 2010) nos muestra que la utilización de un método de costos proporciona una herramienta muy eficaz al momento de tomar decisiones tanto para la gerencia como para los mandos productivos, al mismo tiempo que proporciona una idea de cuáles son los productos más rentables y de los cuales se obtiene pérdida, también permite conocer los recursos que están siendo mal ejecutados y como se pueden optimizar los procesos productivos erradicando desperdicios.

En la revista denominada “ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR EN LAS EMPRESAS MANUFACTURERAS COLOMBIANAS”<sup>35</sup> (Duque Roldán, Osorio Agudelo, & Agudelo Hernández, 2012) nos indica que en la diferentes empresas hace falta una mejor regulación y práctica, para que la aplicación de la teoría sea eficiente y se obtengan los mejores resultados con este sistema, esto debe aportar una clara visión sobre los procesos inmersos en las diferentes empresas y de esta manera los profesionales puedan diseñar programas informáticos acordes a las necesidades de un sistema de costos estándar.

## 6.2. Marco teórico

El marco teórico que se muestra a continuación contiene conceptos que permiten definir el tema que se trata en el presente trabajo de titulación.

### Significado de Contabilidad de Costos

Para la empresa "FRITURAS LA SUPER DELICIA" es fundamental contar con un sistema de contabilidad de costos, consecuentemente se tendrá una herramienta útil para la toma de decisiones, es por ello que se consideran los siguientes conceptos:

“La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización. Por ejemplo, calcular el costo de un producto es una función de la contabilidad de costos que responde a las necesidades de valoración de inventarios de la contabilidad financiera y a las necesidades de toma de decisiones de la contabilidad administrativa (por ejemplo, la elección de los productos a ofrecer”<sup>36</sup> (Horngren, Datar, & Foster, Contabilidad de Costos, 2007).

---

<sup>34</sup> <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8811/Tesis.pdf;sequence=1>

<sup>35</sup> [http://www.revistaiic.org/articulos/numesp/articulo6\\_esp.pdf](http://www.revistaiic.org/articulos/numesp/articulo6_esp.pdf)

<sup>36</sup> Contabilidad de costos- Un enfoque gerencial, Horngren, Datar, & Foster, 2007



“Generalmente, por contabilidad de costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permite calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. Una definición más elaborada indica que se trata de un subsistema de contabilidad general al que le corresponde la manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto. Por manipulación de los datos de costos debe entenderse su clasificación, acumulación, asignación y control. La contabilidad general cubre todas las transacciones financieras tendientes a la preparación de los estados financieros y la contabilidad de costos contribuye con el estado de resultados determinando el costo de los productos vendidos; colabora con el balance general, determinando el costo del inventario de productos en proceso y del inventario de productos terminados. En principio se podría pensar que la contabilidad de costos es un sistema de contabilidad diferente, pero realmente se trata de un subsistema de la contabilidad”<sup>37</sup> (Gonzalo, E, I, & V, 2007).

## Costos estándar

“Son costos predeterminados que indican lo que, según la empresa, debe costar un producto o la operación de un proceso durante un periodo de costos, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia, condiciones económicas y otros factores propios de la empresa”<sup>38</sup> (García Colín, 2014).

“El costo estándar predeterminado se expresa en términos de una sola unidad. 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. Este nos sirve como base fundamental para evaluar la eficiencia de una entidad, la cual se debe encontrar en un punto normal de producción”<sup>39</sup> (SILVA, 2010).

“El costeo estándar ofrece un medio para incorporar un sistema de control en los sistemas más tradicionales de costeo. Los sistemas de costeo por órdenes de producción y procesos proporcionan información para determinar el costo de los productos, el inventario y el costo de los artículos vendidos. Los costos históricos serán reemplazados por costos predeterminados en un sistema de costeo estándar, estos costos si razonablemente se aproximan a los costos reales, pueden ser

---

<sup>37</sup> Sinisterra V, Gonzalo; E, Luis; I, Polanco, Contabilidad Administrativa, 2007.

<sup>38</sup> García Colín, Juan, Contabilidad de Costos, 2014.

<sup>39</sup><http://brd.unid.edu.mx/recursos/Contabilidad%20de%20costos/Bloque%205/Lecturas/1.%20Apuntes%20de%20costos%20III.pdf>



utilizados no solamente para los propósitos contables, sino también en sistemas de responsabilidad contable para medir y evaluar la actuación”<sup>40</sup> (Cuevas F, 2001)

“Los costos estándares se conocen también como costos planeados, costos pronosticados, costos programados y costos de especificaciones. Los costos estimados se omitieron de manera intencional de esta lista porque la palabra “estimado” no debe utilizarse indistintamente con la palabra “estándar”. Los costos estimados históricamente se han empleado como proyecciones de lo que serán los costos unitarios para un periodo, mientras que los costos estándares representan lo que debe ser el costo unitario de un producto. Por tanto, mientras los costos estimados son simplemente una anticipación de los resultados reales, los costos estándares son objetivos fijados por la gerencia, que funcionan como controles para supervisar los resultados reales. Además, los costos estándares hacen parte de un sistema de costos mientras que no ocurre así con los costos estimados”<sup>41</sup> (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1989).

## Elementos del costo Estándar

“El costo estándar de un producto se puede descomponer en sus tres elementos: Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costos Generales de Fabricación. Estos tres costos integran el costo total del producto fabricado. En igual forma el costo estándar de un producto es la suma de su costo estándar por materiales directos, su costo estándar por mano de obra directa y su costo estándar por costos generales de fabricación. Cada uno de estos, a su vez, es el producto de dos estándares, uno de cantidad y otro de precio”<sup>42</sup> (Hargadon Jr. & Cárdenas, 2009).

El sistema de costos estándar es, por tanto, un medio para incorporar un sistema de control que permita conocer el costo unitario real de un producto, dándonos una base sólida para evaluar le eficiencia de la empresa.

---

<sup>40</sup> Cuevas, Carlos F., Contabilidad de costos - Enfoque Gerencial y de gestión, 2001.

<sup>41</sup> Polimeni, Ralph; Fabozzi, Frank; Adelberg, Arthur, Contabilidad de Costos, 1989

<sup>42</sup> Hargadon Jr., Bernard J; Cárdenas, Armando Múnera, Contabilidad de Costos, 2009.



### 6.3. Marco Conceptual

#### Costo

“El costo hace referencia al conjunto de erogaciones en que se incurre para producir un bien o servicio, como es la materia prima, insumos, mano de obra energía para mover máquinas, etc. El costo incluye todo elemento y erogación que terminan haciendo parte del producto final o servicio prestado de forma directa”<sup>43</sup> (Gerencie.com, 2015).

#### Gasto

“Por gasto se entiende el conjunto de erogaciones destinadas a la distribución o venta del producto, y a la administración e incluso al mantenimiento de la planta física de la empresa. En el gasto se pueden clasificar aquellas erogaciones que no se pueden identificar de forma directa en el producto final porque no participó en su construcción”<sup>44</sup> (Gerencie.com, 2015)

#### Sistema de Costos

“Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos, técnicos, administrativos y contables que se emplea en un ente, para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, de manera de utilizarlo para fines de información contable, control de gestión y base para la toma de decisiones”<sup>45</sup> (Gerencie.com, 2015).

#### Estándar

“Estándar puede ser conceptualizado como la definición clara de un modelo, criterio, regla de medida o de los requisitos mínimos aceptables para la operación de procesos específicos, con el fin asegurar la calidad en la prestación de los servicios”<sup>46</sup> (DGPLADES.SALUD.GOB.MX)

---

<sup>43</sup> <http://www.gerencie.com/diferencia-entre-costo-y-gasto.html>

<sup>44</sup> <http://www.gerencie.com/diferencia-entre-costo-y-gasto.html>

<sup>45</sup> <http://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html>

<sup>46</sup> <http://www.dgplades.salud.gob.mx/Contenidos/Documentos/HerramientasMejoraContinua/DefinicionEstandares.pdf>





## Estándar ideal

“Es aquel que se calcula suponiendo que los tres elementos del costo se adquieren a precios mínimos y que su uso será al 100% de la capacidad instalada de la empresa. Este estándar no admite fallas y representa una meta inalcanzable”<sup>47</sup> (Bravo Valdivieso & Tapia, Contabilidad de Costos, 2007).

## Estándar Normal

“Es aquel que se calcula con base en un alto grado de eficiencia y considera que los tres elementos del costo pueden adquirirse a buen precio global, no siempre al precio más bajo. En este estándar se considera, además, que la mano de obra directa no es eficiente al 100%, que la materia prima puede tener algún deterioro normal y que la fábrica puede no producir al 100% de su capacidad; por lo tanto al admitir estas fallas normales es factible de lograr, representa una meta alcanzable”<sup>48</sup> (Bravo Valdivieso & Tapia, Contabilidad de Costos, 2007).

## Costos estimados

“Es técnica que se basa en la experiencia habida, el costo estimado indica lo que puede costar algo, motivo por el cual al final del periodo se ajusta a los costos reales”<sup>49</sup> (Gerencie.com, 2015).

## Costo Estándar

“Representan el costo planeado de un producto y por lo general se establecen mucho antes de que se inicie la producción, proporcionando así una meta que debe alcanzarse. Ahora analizaremos más a fondo este tipo de costos.”<sup>50</sup> (Gerencie.com, 2015)

## Estándares y Presupuestos

“Se sabe que los estándares representan costos predeterminados obtenidos con algún propósito. Por ejemplo, costos estándares pueden utilizarse en el análisis costo-volumen-utilidad y para otros propósitos de planeación. En consecuencia, los

---

<sup>47</sup> Bravo Valdivieso, Mercedes; Tapia, Carmita Ubidia, Contabilidad de costos, 2007

<sup>48</sup> Bravo Valdivieso, Mercedes; Tapia, Carmita Ubidia, Contabilidad de costos, 2007

<sup>49</sup> <http://www.gerencie.com/costos-estandar.html>

<sup>50</sup> <http://www.gerencie.com/costos-estandar.html>



estándares son comúnmente incorporados en los presupuestos y usados en contabilidad por responsabilidad y en otros sistemas de control. Es cierto que los estándares se miran con frecuencia en términos de un producto único o algún otro tipo de unidad individual, mientras que los presupuestos reflejan un concepto total. En la práctica, los términos estándar estimado y presupuestado son algunas veces usados indistintamente<sup>51</sup> (Cuevas F, 2001)

## **7. Diseño Metodológico**

### **7.1 Tipo de investigación**

El presente trabajo utiliza como tipo de investigación la llamada Investigación Aplicativa, debido a que el objetivo central para esta propuesta, está dirigido hacia un fin práctico dependiendo de los descubrimientos y avances de la Investigación teórica, ayudando de manera significativa al desarrollo de nuestro tema de investigación denominado “Estudio de la aplicación del sistema de contabilidad de costos estándar para el sector industrial manufacturero – elaboración de productos alimenticios, caso práctico para una PYME: Empresa Frituras la Súper Delicia para el periodo 2016”.

### **7.2 Método de la Investigación**

El método con el que se maneja la presente investigación será el “Método Inductivo” debido a que consideramos el adecuado para el desarrollo de nuestra Investigación Aplicativa, empleamos este método puesto que nuestro trabajo se enfoca en la observación de los hechos particulares del proceso de producción de frituras obteniendo de esta manera información valiosa una vez realizado el estudio, dejándonos de esta manera conclusiones generales a partir de premisas particulares.

### **7.3 Método de Recolección de Información**

En la presente investigación se utilizarán fuentes de información primaria y secundaria, principalmente las de carácter primario (tesis, libros, artículos de revista, entrevistas, fotografías etc.) recogiendo información en contacto directo con el objeto de estudio, sin embargo también utilizaremos fuentes secundarias (diccionarios, enciclopedias, etc.) relacionadas con el contenido de la investigación.

---

<sup>51</sup> Cuevas, Carlos F., Contabilidad de costos - Enfoque Gerencial y de gestión, 2001.



## **8. Esquema tentativo de la investigación**

### **Capítulo I.**

#### **ANTECEDENTES GENERALES**

- 1.1. Antecedentes de la industria manufacturera en Ecuador
- 1.2. Aporte de la industria manufacturera a la economía nacional
- 1.3. Definición de la industria
- 1.4. Antecedentes de la empresa
  - 1.4.1. Estructura organizacional
- 1.5. Tipo de empresa de acuerdo a su actividad
- 1.6. Productos que elaboran

### **Capítulo II.**

#### **SISTEMA DE COSTOS ESTANDAR**

- 2.1 . Conceptualización de Costos
- 2.2 . Elementos del Costo de producción
  - 2.2.1. Materia Prima
    - 2.2.1.1. Procedimiento de adquisición de materiales
    - 2.2.1.2. Materias primas utilizadas
    - 2.2.1.3. Descripción de proceso productivo
  - 2.2.2. Mano de obra
    - 2.2.2.1. Clasificación de la mano de obra
    - 2.2.2.2. Clasificación de salarios
  - 2.2.3. Gastos indirectos de fabricación
    - 2.2.3.1. Clasificación de los Gastos indirectos de fabricación
- 2.3. Definición de costos estándar
  - 2.3.1. Ventajas de los costos estándar
  - 2.3.2. Valor de los estándares en la fijación de precios y planificación de estándares de producción
  - 2.3.3. Los estándares como unidad de medida, constante e invariable
- 2.4. Estándares de materia prima, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación
  - 2.4.1. Presupuestos y estándares
  - 2.4.2. Registro de costos históricos
  - 2.4.3. Estándar para materias primas directa



- 2.4.3.1. Estándares de cantidad de materia prima directa
- 2.4.3.2. Estándares sobre el costo de las materias primas directa
- 2.4.4. Estándares de mano de obra directa
  - 2.4.4.1. Estándar de cantidad de mano de obra directa
  - 2.4.4.2. Estándar sobre el costo de la mano de obra directa
- 2.4.5. Estándar para gastos indirectos de fabricación
- 2.5. Revisión de los estándares
- 2.6. Hoja técnica del costos estándar
- 2.7. Estructura de la cedula de elementos estándar

### **Capítulo III.**

#### **Diseño de un costeo estándar en una empresa fabricante de frituras**

- 3.1 . Caso Practico
  - 3.1.1. Organización de la empresa
- 3.2 . Especificaciones técnicas y planes de producción
- 3.3 . Cedula de elementos estándar
  - 3.3.1. Predeterminación de las materias primas
  - 3.3.2. Predeterminación de la mano de obra directa
  - 3.3.3. Predeterminación de los gastos indirectos de fabricación
- 3.4 . Hoja técnica de costos estándar
- 3.5 . Cédula de elementos reales
- 3.6 . Cédula de variaciones
- 3.7 . Estados financieros
  - 3.8.1. Costo de producción
  - 3.8.2. Estado de resultados
  - 3.8.3. Balance general

### **Capitulo IV.**

#### **EFFECTOS DE LA IMPLANTACION**

- 4.1 . Efectos financieros
  - 4.1.1. Optimización de recursos
  - 4.1.2. Racionalización del proceso productivo
- 4.2 . Efectos en la administración
  - 4.2.1. Control en el presupuesto
  - 4.2.2. Definir estrategias para reducir costos



#### **4.3** . Restructuración de los costos

Conclusiones

Recomendaciones

Bibliografía



### 9. Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Presentación del Tema de Investigación	■	■																											
Aprobación del Tema de Investigación			■	■																									
Presentación del Diseño de Investigación					■	■																							
Aprobación del Diseño de Investigación							■																						
Investigación del capítulo 1								■																					
Sistematización de información del capítulo 1									■																				
Elaboración del capítulo 1										■	■																		
Revisión del capítulo 1											■																		
Investigación del capítulo 2												■																	
Sistematización de información del capítulo 2													■																
Elaboración del capítulo 2														■	■														
Revisión del capítulo 2															■														
Investigación del capítulo 3																■	■												



**10. Presupuesto referencial**

<b>Concepto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Precio Final</b>
Resmas de papel Boom	5	4	20.00
Servicio de Internet	90 horas	0.40	36.00
Impresiones	300 hojas	0.10	30.00
Carpetas	15	0.50	7.50
Transporte y movilización	210 horas	0.50	105.00
Consultas telefónicas	50 horas	0.10	5.00
Copias	200	0.02	4.00
Esferos lápices y borradores	10	0.25	2.50
Impresión Final	3	15	60.00
Empastado	3	17	51
<b>Total</b>			<b>\$321.00</b>





## Referencias Bibliográficas

- Gonzalo, E, L., I, P., & V, S. (2007). *Contabilidad Administrativa*.
- Bravo Valdivieso, M., & Tapia, C. U. (2007). *Contabilidad de Costos*.
- Bravo Valdivieso, M., & Ubidia Tapia, C. (2013). *Contabilidad de Costos*. Quito-Ecuador: Escobar Impresiones.
- Calleja Bernal, F. J. (2013). *Costos. Segunda edición*. México: PEARSON EDUCACIÓN Y UNIVERSIDAD DE SONORA.
- Cámara de industrias de Guayaquil. (2009). *Estadísticas Económicas*. Guayaquil.
- CÓDIGO DE TRABAJO. (2015). EDICIONES LEGALES. Obtenido de <http://www.justicia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/CODIGO-DEL-TRABAJO.pdf>
- Cuevas F, C. (2001). *Contabilidad de costos - Enfoque Gerencial y de gestión*.
- DGPLADES.SALUD.GOB.MX. (s.f.). Obtenido de <http://www.dgplades.salud.gob.mx/Contenidos/Documentos/HerramientasMejoraContinua/DefinicionEstandares.pdf>
- Duque Roldán, M. I., Osorio Agudelo, J. A., & Agudelo Hernández, D. M. (Abril de 2012). ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR EN LAS EMPRESAS MANUFACTURERAS. *Revista del Instituto Internacional de Costos, ISSN 1646-6896, Edición Especial XII Congreso*. Obtenido de [http://www.revistaiic.org/articulos/numesp/articulo6\\_esp.pdf](http://www.revistaiic.org/articulos/numesp/articulo6_esp.pdf)
- Educación, P. (2011). *Contabilidad de costos*.
- Frituras La Super Delicia. (2012). Antecedentes de la Empresa. Cuenca, Ecuad.
- García Colín, J. (2014). *Contabilidad de Costos*.
- García, A. P. (Enero de 2015). Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8811/Tesis.pdf;sequence=1>



- Gerencie.com*. (Diciembre de 2015). Obtenido de <http://www.gerencie.com/diferencia-entre-costo-y-gasto.html>
- GestioPolis. (2016). *GestioPolis*. Obtenido de GestioPolis: <http://www.gestiopolis.com/>
- Guzmán Maldonado, L. A. (Enero de 2014). Obtenido de <https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiGuM-RocnNAhXEPB4KHVZmBNAQFgggMAE&url=http%3A%2F%2Fs11425b3048eb9539.jimcontent.com%2Fdownload%2Fversion%2F1400552315%2Fmodule%2F8625067182%2Fname%2FMANO%2520DE%2>
- Hargadon Jr., B. J., & Cárdenas, A. M. (2009). *Contabilidad de Costos*.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Foster, G. (2007). Contabilidad de Costos. En *Un enfoque Gerencial* (pág. 896). Mexico: Pearson Educación.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & V. Rajan, M. (2012). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Pearson Educación.
- Morales, C. A. (Abril de 2010). Obtenido de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03\\_3669.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_3669.pdf)
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1989). *Contabilidad de Costos*.
- Ramos Sánchez, D. A. (2014). *LA INDUSTRIA MANUFACTURERA*. Guayaquil. Real Academia Española. (Junio de 2016). *Diccionario de la Lengua Española*.
- Reyes Pérez, E. (2008). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Limusa.
- S. Warren, C., M. Reeve, J., & E. Duchac, J. (2010). *Contabilidad Administrativa*.
- SILVA, D. V. (2010). *APUNTES DE COSTOS III*. Obtenido de <http://www.msn.com/es-xl/?pc=SK2M&ocid=SK2MDHP&osmkt=es-xlhttp://brd.unid.edu.mx/recursos/Contabilidad%20de%20costos/Bloque%205/Lecturas/1.%20Apuntes%20de%20costos%20III.pdf>
- Sinisterra Valencia, G., & Polanco Izquierdo, L. E. (2014). *Contabilidad Administrativa*. ECOE EDICIONES.
- www.iess.gob.ec*. (2016). Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/web/afiliado/fondos-de-reserva>



*www.trabajo.gob.ec*. (2016). Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/mrl-cuenta-con-calculadora-de-jubilacion-patronal/>